

「おたすけ」活動（農家民泊里舎にて農家民泊体験） 報告書

奈良女子大学文学部 3月卒業

クロフォード後藤 花

1. 活動日 平成28年1月27日～1月28日
2. 場所 農家民泊 里舎（奈良県、山添村）
3. 参加者 クロフォード後藤花・宮里真以・山岸采加
4. 活動内容

農家民泊体験をさせていただき、豆腐作り体験や畑見学をさせていただいた他に、野菜に関する話から農家民泊経営の話まで、様々なことをインタビューさせていただきました。

5. 学んだこと

わたしは昨年の春から夏にかけて、卒業論文の調査の一環としてイギリスの小規模農家/生産者の生き残り戦略を現地にて調査しました。自分たちで生産から加工、販売までを一貫して行う農家、消費者を確保しやすいロンドンのマーケットに店舗を構える農家、地域の人々との繋がりを大切にして交流イベントを行う農家など、それぞれが工夫をしながら、厳しい食品市場を生き延びていました。日本の農家は農協を通して農産物の出荷をしている場合が多いため、イギリスとはまた状況が違いますが（イギリスには日本のような農協が存在しない）、最近では日本においても農協を介さない小規模農家は増えつつあります。この「おたすけ」活動を通して学ばせていただいたことはたくさんありますが、私の場合、特に、奈良県内の小規模農家や小規模生産者を実際に訪れたことで、日本の小規模農家/生産者の実態や現状、課題等について知るきっかけとなりました。この報告書ではその中でも「農家民泊 里舎」での体験活動において、どのような学びがあったのかを書かせていただきたいと思います。

グリーンツーリズムなどの流れの中で、都市部の方が自然豊かな地方を訪れる機会が増えてきています。この機会を生かそうという動きのひとつが「農家民泊」です。奈良県地域振興部移住・交流推進室によると、現在奈良県でも大和平野地域に2つ、大和高原地域に6つ、五條吉野地域に5つ、計13の農家民泊が運営されているそうです。私たちは今回そのうちのひとつ、「農家民泊 里舎」を実際に訪れ、この「農家民泊」が小規模農家にとっての生き残り戦略のひとつとなり得るのかどうかということを考えてきました。また本業である農業でのビジネスについてもお話を伺い、日本において自分たちで生産から販売までを行う農家についても考える機会となりました。

〈里舎の大久保さんへのインタビューより〉

○農業について

里舎を運営されている大久保さんは、専業農家であり、野菜、コメをすべて無農薬で生

産し、平飼いのニワトリ（35羽）も育てている。（畑を5か所、田んぼを2か所、レンコン畑を2か所所有。）土や肥料づくりにもこだわっていらっしゃるようで、土は有機質の土を使い、肥料はニワトリのフン、油粕、ぬかを混ぜて自ら作るのだそう。無農薬で野菜を栽培しているため虫がつくことは当たり前であるが、虫が先に野菜を食べて安全かどうかを確認してくれているため、虫とケンカはしないそう。農協は見た目がきれいな見栄えの良い野菜を求めため、大久保さんは農協には野菜を出荷していない。その代わりに、直接東京のレストランと電話やインターネットを通してやりとりし、1箱5000円（クールの送料込みで6300円）で旬の野菜を詰めて送っている。契約などは結んでいないようで、口約束にて週に1回、月に1回野菜を送るという形をとっている。基本的には週に2日出荷をしているそう。単価は安くないものの、ハウスなどで育てられた野菜とはうまみが違うため、大久保さんの野菜の価値を理解し、購入したいという料理人（大久保さん曰く、ただマニュアル通りに作るのが調理人、野菜、肉、魚の旬を理解し、もっとも美味しく食べる調理方法を知っているのが料理人なのだそう。）は東京などを中心に一定数いるとのこと。実際に東京の高級デパートなどに入っているレストラン等にも出荷しているそうだが、現在はまだまだ顧客は少ないため、今後さらに顧客を増やしていくために努力しているとのこと。

○農家民泊について

大久保さんが農家民泊を始めたのは、奈良県がグリーンツーリズムを始めたことを知り、そのとき家の部屋も空いていたためやってみようと思ったのがきっかけ。しかし行政からの支援は、農家民泊の認証と農家民泊の案内を奈良県のHPに載せてもらえる他に何もないため、自立した経営が必要だそう。夏休みに家族連れが来ることは多いそうだが、農家民泊はゲストハウスとは異なり、普段は土日1組だけ受け入れるといった形をとっているため、生活の糧となるほどの収入を得ることは不可能だそう。また他の農家民泊経営者との繋がりもあまりないため、農家民泊を運営するにあたってのノウハウもすべて自分たちで身につけたという。農家民泊の難しさとしては、収入面での問題のほかに、ただの素泊まりとは違うため、宿泊する人が何を求めているのかわからないという難しさや、自宅に人を泊めることになるため、家族の協力が必須となることだそう。

○その他（豆知識など）

野菜と雑草の関係として、野菜が小さいうちは草を抜いて野菜が大きくなれば草を生やすそう。その理由としては雑草の根の方が野菜の根よりも地中深くまで伸びているため、より深いところにある栄養を雑草に吸収してもらい、それを野菜が雑草から吸収することができるためなのだそう。また、これからの農業についても伺ったところ、コスト面などでも平坦な土地では農業が大規模化、工業的になっていくかもしれないが、山添村のような棚田が多い地域では機械を入れることも難しいため、大規模化、工業的になっていくことはないと考えているとのことであった。

〈考えたこと〉

今回、実際に農家民泊を体験させていただき、大久保さんに様々なお話を伺ったことで、小規模農家が農協を通さずに自らビジネスを行っていく難しさを改めて感じました。小規模農家の生産する質の良い野菜を求める人は一定数いるものの、顧客を探すところから営業、契約を結ぶまですべて自分たちで行わなければならないうえ、その契約が保障されているわけでもなく、収入が不安定になる危険性も十分にあると感じました。さらに農家民泊に関しても、収入面のみを考慮した場合、決して効率の良いビジネスではない上に、一定期間家族が拘束されるという点においても、気軽に始められるものではないと考えます。そういった点において、農家民泊が小規模農家にとっての生き残り戦略になるかどうかはやり方次第であると感じたものの、利益重視のビジネスとしてやっていくという意味では少し厳しいのではないかと思います。しかし一方で、ビジネスを広げる可能性もあると感じ、例えば、農家民泊のプランの中に農作業のオプションを盛り込み、宿泊客と一緒に農作業体験をしてもらうことで、大久保さんの野菜作りにかける思いや、安全で美味しい野菜をつくるための手間などを理解してもらい、そのうえで野菜を買ってもらう機会を増やしたり、年に1、2回でも、市民の人々を畑などに招待し、農作業体験や収穫祭のようなものを行うことでさらなる顧客を増やせるのではないかと思います。小規模農家が自らビジネスを行っていく場合、農協に出荷する場合と比べて、自ら出荷先を探さなければならず、大変なことは多いと思います。その反面、自分が手間暇かけて育てた自慢の野菜を直接消費者や料理人に届けることで、相手の喜ぶ顔を見ることができるとは、こういったビジネスをやっているからこそ感じることもできるやりがいだと思いました。大久保さんが、自分が野菜を出荷しているレストランにて、調理された野菜を食べたという話を嬉しそうにされていたことも印象的でした。この「おたすけ」活動にて、このように実際に農家や生産者の生の声を聞くことができたのは大変貴重な経験で、学ぶことは多かったです。今後も様々な農家や生産者のもとを実際に訪れ、自分の目で見て、生の声を聞き、考えていくということが続けていきたいと思います。この度ご協力くださいました大久保さん一家に感謝申し上げますとともに、この活動を支えてくださいました「おたすけ」事業部の皆様にも感謝申し上げます。本当にありがとうございました。

(写真編)



(まずは山添村の茶畑に連れて行っていただき、急斜面での茶生産の難しさについて教えていただきました。)



(とても綺麗な景色でしたが、実際に農作業をすることを考えると、かなり厳しい土地条件であると思いました。)



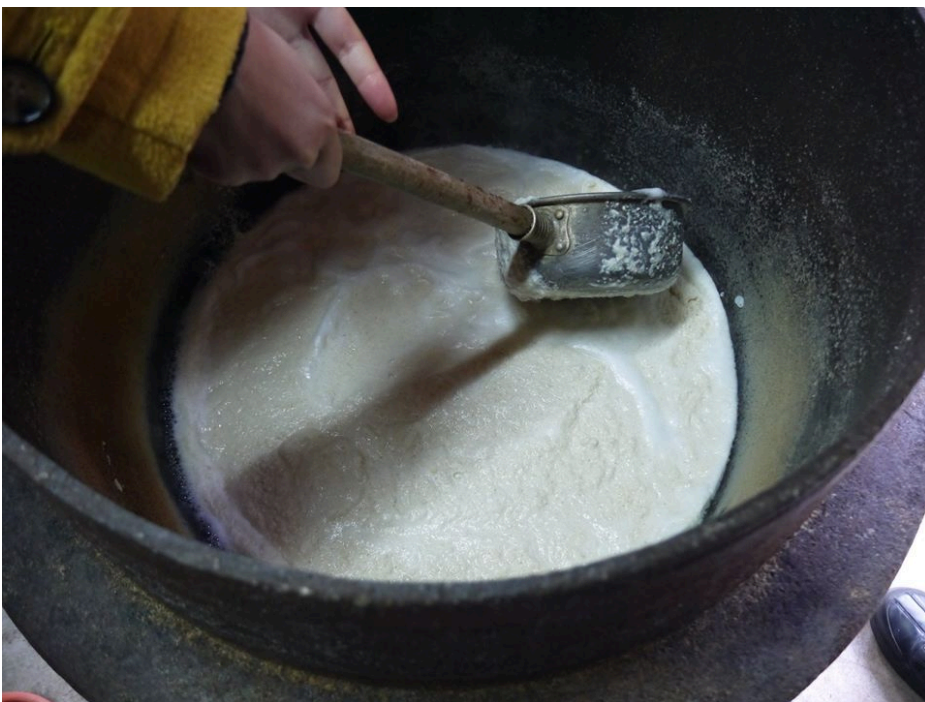
(里舎からの眺め。この下に大久保さんの畑のひとつがあります。)



(初めての豆腐作り体験。実際に大豆から作るというとても貴重な経験でした。)



(数日間水につけておいた大豆を水とともにミキサーにかけ、液状にします。)



(液状にした大豆を窯の中でしっかりと混ぜ、火にかけます。ふたを閉め、大豆の液が沸騰して上に上がってきたらふたを開け、混ぜます。この工程を10回ほど繰り返します。液が軽くなるのがわかります。)



(つぎに液体をこして、豆乳とおからにわけます。バケツの中が豆乳で、布巾の中がおからです。この豆乳のなかににがりを混ぜ、型に入れて一晩おいておきます。豆腐の完成です。手作りで一から豆腐を作る大変さがわかりました。)



(できあがった豆腐。とても濃厚で、お店で買う豆腐とはまるで違いました。大久保さんの作ったハウレンソウとともに。美味しかったです。)



(里舎の様子。昔ながらの日本家屋。また宿泊客のためにと囲炉裏の部屋まで用意したそう。農家民泊を経営するにあたり、様々な工夫をされていることがわかりました。)



(手前が自家製肥料(ニワトリのフン+油粕+ぬか)。奥が畑のひとつ。小さいためわかりにくいですが、白菜やレタスなどが育っています。)



(平飼いのニワトリ)