



刈り残したご飯1日分の田んぼと、広げた新聞紙を比べる参加者の子供たち

# 分かち合う

## ご飯の向こう側に広がる世界

——鳴子の米プロジェクト20年に学ぶ

NPO法人鳴子の米プロジェクト

文●編集部

写真●寺澤太郎

安ければそれでいいのか？

「米が高すぎる」と消費者の声が聞こえる。

その一方、

「今までが安すぎた」

「安い時に農家を案ずる人はいない」

という生産者の嘆きも聞こえる。

この溝は深く、なかなか埋まりそうにもない。両者の溝を埋め、互いを理解し合える関係をつくるには、どうすればよいのだろうか。

### ご飯の向こうに田んぼが見える

「4株のイネでお茶碗1杯分のお米がとれます。12株で1日分の田んぼになります。新聞紙1枚分の面積。ご飯を食べるときに思い出してほしい」

農家の上野健夫さんが語りかけた。子供たちが近づいて、刈り残されたイネ12株を見つめる。

この日は、鳴子の米プロジェクトが育てたお米「ゆきむすび」のイネ刈り交流会。ゆきむすびを予約購入している人を中心に、親子連れ、農村調査で来た学生、保育士を養成する短大の先生、ひとりで

参加するゆきむすびファンなど、多様な顔ぶれが集まった。

鳴子の米プロジェクトは、ゆきむすびを通じて、食べ手（消費者）をご飯の向こう側にいるつくり手（農家）と農村につながる取り組みを続けている。

### 地域で地域の農を支える

2006年に、宮城県旧鳴子町（現大崎市）で発足した鳴子の米プロジェクト（以下米プロ）は、2025年に20周年を迎えた。発足当時、農協の米価の概算金は1俵（60kg）1万2000円だった。米価の下落によって、農家が減少するなか、07年から始まる「品目横断的経営安定対策」が追い打ちをかける。支援対象を4ha以上の認定農業者や20ha以上の集落営農といった「担い手」に絞り込むという方針で、中山間地域の鳴子で担い手に当てはまる農家はわずか5軒だった。

このままでは、耕す人はいなくなる。危機感をもった行政職員の安部祐輝さんの呼びかけで、鳴子温泉の関係者・直売所の加工グループなど他業種の地域住民が集結。総合プロデューサーに民俗研究家の結城登美雄さんを据え、農家が希望

をもって米づくりができる仕組みをつかった。そのポイントは三つ。

#### ①有名品種ではなく、適地適作

山間地である鳴子は、寒冷な気候のため、冷害でイネが「青立ち」することがある。そこで、名の知れた品種にはこだわらず、鳴子の気候に合った米を探しに県の農業試験場を訪問。耐冷性の強い「東北181号」を紹介された。地域の農家が試験栽培を引き受け、食味試験を経て、県の奨励品種に認定される。ゆきむすびの誕生だ。

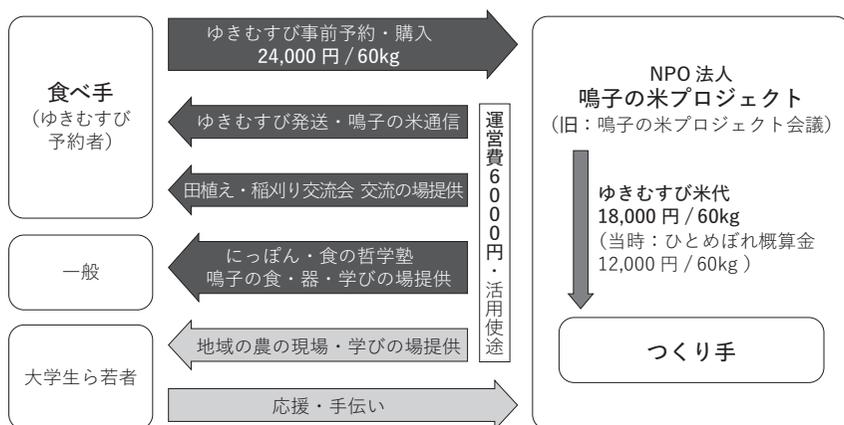
#### ②農業を続けられる価格で予約販売

このゆきむすびを1俵2万4000円で予約販売した。内訳は、農家手取り1万8000円、運営費6000円だ。米の発送費や農業を志す若者の学びの支援などに活用する。

しかし当初、関係者からは「農協の概算金の2倍の値段で買ってもらえるのか」という不安の声があった。

そこで結城さんは、茶碗1杯の値段で考えることを提案。1俵（60kg）2万4000円の米は、茶碗1杯60gで24円。

鳴子の米プロジェクトの仕組み（『つながるごはん』より、原図：安部祐輝より一部改変）





左から3人目が佐藤友恵さん。高校生になった娘さん（左端）は「来年も来ます!」と宣言した

同じ値段のものを鳴子の米発表会「ひなの祭り」で展示したところ、「24円で地域を支えられるのなら高値ではない」と受け止められた。

### ③顔が見える関係づくり

米プロは、消費者を「食べ手」、生産者を「つくり手」と呼ぶ。そこには、米プロの理念、市場原理を超えた関係づくりが反映されている。予約購入者が参加

する田植え・イネ刈り交流会は、毎年5

月下旬・9月下旬に行なう。このような

交流会・予約販売という取り組みは、C

SA（地域支援型農業）といえる。

また、情報発信の拠点となっているの

が、米プロ公式のおむすび屋「むすび

や」だ。店長の伊藤沙織さんは積極的に

県内外のイベントに参加し、ゆきむすび

ファンを増やしている。むすびやに訪れ

たことをきっかけに、交流会に参加する

食べ手もいる。

### 田んぼの成り立ちに想いを馳せる

「ニュースを見ると、農家さんの顔が思

い浮かぶようになりました」

イネ刈りでスニーカーを泥だらけにし

ながら笑顔で話してくれたのは、佐藤友

恵さん。仙台市から夫と高校生の娘と共に

訪れた。交流会に参加して5年になる。

参加のきっかけは、娘が小学生の頃。

自分は田んぼを見て育ったが、娘はそう

ではない。どうやって米ができるのか体

験させたかった。そんな時、ママ友から

米プロのことを教えてもらおう。参加後、

娘だけでなく佐藤さん自身にも変化が起

きた。

「親子で、いままで気にしていなかった鳴子ダムの貯水率のニュースが気になるようになりました」

また、佐藤さんは、この半年前の田植

交流会で、みなみはらあきぞき南原穴堰のツアーにも参加

した。江戸時代につくられた1330m

の水路トンネルで、農民がたがねを持ち、

厚い岩盤を手掘りで掘削した。今も農業

用水に活用されている。

「400年間、いろんなことを乗り越えて、

農家さんが田んぼを守ってきたんだ

って体感しました。私も目の前のことを

誠実ががんばろうって思えました」

作業を体験し、水路を実際に見た佐藤

さんは、ご飯の向こう側にある田んぼの

成り立ちにまで想いを馳せ、自分ごとと

してとらえている。

### 杭掛け米とコンバイン米

現在、米プロのつくり手部会は10軒で、

作付面積は16ha。総収穫量は約67t。化

学肥料の使用を少なめにしており、10a

あたりの平均収量は7俵を目安とする。

25年度のゆきむすびの玄米の販売価格

は、杭掛け米はプレミアム価格で6万円

(5kg5000円)、コンバイン米は1俵



左奥が20年間米プロ理事長を務める上野健夫さん（66歳）。25年から息子の滝人さんに田んぼをゆずり、繁殖和牛に専念。手前は大崎市職員の安部祐輝さん（53歳）

4万8000円（5kg4000円）。約700軒が予約購入した。

杭掛けとは、東北で見られる自然乾燥の方式だ。当初はそれが要件だったが、手作業のため、つくり手に大きな負担があった。そこで、15年頃からコンバイン収穫と機械乾燥の手法を併用している。

プレミアム価格や乾燥方式の多様化は、食べ手が農家の作業の身を理解しているからこそ受け入れられた。また、イネ刈り交流会では、食べ手が応援隊として、

杭掛けの作業を行なっている。

高ければいいって問題じゃない

令和の米騒動を経て、25年の価格はどう決めたのだろうか。

「資材高騰のなか、米づくりが継続できる価格を部会のメンバーと相談して決めています。ただ今年は、価格を設定してから2週間もしないうちに、農協が概算金を3000円も上げたんです」

と、米プロ理事長でもある上野健夫さんは語る。すると、業者が農協の概算金よりも高い価格で庭先に買い付けに来たらしい。

上野さんは、米を仕入れる側になって、買う側の大変さも実感している。

「米プロが農家から仕入れた米を販売するまでには、精米して保管して……と手間暇がかかる。農家への支払いを3000円上乗せするのもほんとうに大変。高ければいいって問題じゃないんだよね」  
 そもそも米プロの目的は、高い価格で米を販売することではない。

「農と食を守ることが米プロの柱です」  
 力を込めてそう話したのは、安部祐輝さん。米プロ立ち上げの中心人物だ。

つくり手と食べ手が納得した価格とは、

お互いを想い合う関係の先にある。

「食べものを、どこでどういう人がどういう想いでつくっているのか。繰り返して対話を続けることで、つくり手と食べ手の信頼が生まれるはず。これは鳴子以外でもどこでもできることです」

米プロのようなつながりが全国に広がることを、安部さんは願っている。



『つなごはん  
 一つくり手と食べ手をむすぶ鳴子の米』  
 農文協編 A5判160頁  
 1760円（税込）

鳴子の米プロジェクトの実践の歴史と仕組みについて振り返り、CSA（地域支援型農業）・地域づくり・食料主権といった様々な視点から光を当てる。執筆者は、プロジェクトの実践者とそれに共鳴する識者たち。

