

いきいき山田クスター加工組合で聞く
稲にまつわる風習



高木ともさん(川上)

×

高野房子さん(高野)



行事があると赤飯やぼたもち、もちを食べたね。これらは昔からのごちそう。農作業の節目には米や藁を大事に使い、こんな風習があったのよ。

植え上げ 田植えを終えた日は、ぼたもちを食べたよね。豊作を祈って、神棚に、ぼたもちと小さな器に乗せた苗をお供えして。この苗の根は、七夕の馬づくりに使うので、きれいに洗って乾燥させておいたよね。

七夕の馬 植え上げの苗の根を馬のたてがみにして、藁で馬を作った。子どもがこの馬を引いて田んぼ(川の方)へ行っ



てね、川原で稲に見立てた草を刈って、馬の背にたっぷり載せて帰り、家の七夕飾りの下につないだんだよ。

かっちげ 稲刈りの後は、豊作を報告するために、神棚にぼたもちと刈り取った稲をお供えして。刈り取った稲株を交互に組んで、藁で結んだよね。

団子ならし くぬぎなどの落葉樹の枝に、丸めた団子や十二支の動物の形などをかたどった団子を飾ったね。子どもらは大喜びで作ってた。これは後で、どんど焼きで食べたんだよ。



香取神宮 香田隆造さん

この地域の成り立ちとともにある香取神宮。その神事は、多くが米作りと密接に関わってきた。
「例えば、4月の御田植祭、10月の新飯の神事、11月の新嘗祭、11月末の大饗祭(※1)。これらは、豊作を願う祈りと、採れた新穀を神様にお供えするという稲作に関連した神事です」と話すのは、香取神宮の香田隆造さん。

※1 出雲から国に帰る途中、香取神宮に立ち寄った東国33カ国の神を神饌でお迎えする祭典とも伝わる。まこもで編んだ巻行器にこはんを盛った「大御食」などが供えられる(上部の写真)

古から伝わる豊かな稲作文化

利根川下流域の広大な水田地帯。先人たちは、ときに風水害と闘いながら、ときに時代の波にもまれながら、豊かな田園を保ってきた。そうして受け継がれてきた郷土は今、かつてない嵐のただ中に置かれている。今回は、この田園風景を失わないようにするためのヒントを、地域の稲作から探ってみよう。

「特に、大饗祭では『大御食』と呼ばれる神饌に6石6斗(約1ト)の米を一度に使ったという14世紀頃の記録もあります。複数回ある祭典で毎回これだけの米を使ってこれたのは、神事を支えるだけの非常に豊かな稲作文化がこの地域にあったからだといえます」

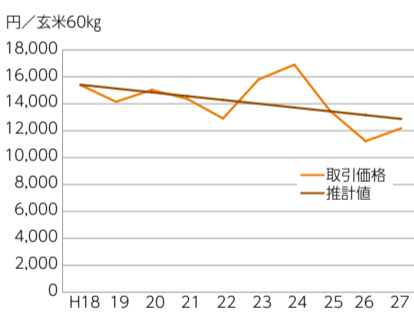
香田さんによれば、新穀をお供えする神事は、8月(現9月中旬)と10月(現11月)に多く行われてきたという。

「これは、早生の収穫後の神事と、晩生の収穫後の神事とに大別できます。新米をお供えすることで御神徳が高まり、地域がまた安全に発展するということが繰り返されてきたのです」

守りたい 田園風景

稲作から郷土を見つめて

千葉県コシヒカリの米価の推移



農家の再生産不可能な米価
県内一の水田地帯である香取市で生産している米は、7割がふさおとめ、ふさこがねなどの早生品種、3割がコシヒカリなどだ。中生・晩生品種7割に早生品種3割という産地が多い中、台風が来る前の、千葉の米が有利な時に売る「水郷の早場米」として重宝されてきた。

この豊かな水田地帯が、今、存続の危機に瀕している。理由の一つが低迷する米価だ。米の一般的な生産原価は、一俵あたり1万6千円ぐらいといわれている。しかし、米の取引価格は、平成26年に1万1225円まで暴落した(左表)。これは、取引価格から諸経費約2500円を引いた農家の手取り価格が、1万円割れたことになる。

1万円割れた手取り価格では、稲作労賃ゼロのうえに、肥料代や資材代さえも賄えない。これは農家の再生産不可能な価格と言われ、この数字が続けば、米の生産を止める農家が續々と増える状況となってしまう。米の需要が毎年8万ト規模で減っていることもあり、長期的に見ても米価は下落の一途をたどっている。

今や県内一の水田地帯が崩壊の危機



何か手を打たないと農家の模索は続く

稲作従事者は平均72歳
同様に深刻な問題が、農業従事者の高齢化だ。現在、香取地域の農業従事者の平均年齢は69歳。稲作では、72歳を超える。地域の高齢化した農業従事者が離農していくのはすでに時間の問題。それに伴い、耕作放棄地の急激な拡大も危惧されている。

市内の佐原、小見川地区の農家が参加する「売れる米づくり研究会」は、活動を始めて10年以上が経つ。特別栽培米などの新米を道の駅などに出荷している同会会長の増田正好さん(扇島)は言う。

「私の周りも75歳くらいで



も頑張ってます。でも米価の低落、後継者不足、耕作放棄地、TPPなど問題は山積している。私も息子に米作りをやろうかと言われたことがありましたが、米だけで生計を立てるのは本当に難しい。今は私たちが頑張るだけ頑張っていますが、展望の持てる農業にしていきたいと、次の世代に継ぐこともできない。今、何か手を打たないと、水田が消えてしまうかもしれない。多くの農家が感じている現実だ。

将来につなげていくための試み

Katori's Challenge

1 米に付加価値を

前述の「売れる米づくり研究会」では今年、ペットボトル米を考案し、佐原の大祭や市内のイベントなどで販売した。一時的とはいえペットボトルの水より安くなった生産者米価を逆手にとり、ペットボトルに3合の精米を入れて並べ、試験販売を行ったのだ。農家の中には、竹炭を田にまくなど手間暇かけて育てた自慢の米を、自ら販路を切り開いて売っている経営者も少なくない。食味をとことん追求した米もあれば、用途に合った米を作るなど、従来の枠にとられない自由な発想で新たなニーズの掘り起こしに挑んでいる。全国各地のブランド米がしのぎを削る中、付加価値販売は重要な戦略だ。



2 米から加工食品を

Katori's Challenge

県内初のどぶろく製造



まこと屋 小堀真市さん(竹之内)

寿司店と稲作農家を営む小堀真市さん。昨年、香取市が「どぶろく特区」の認定を取得したことをきっかけに、県内第1号となる製造免許を取得。寺田本家(神崎町)の指

3 耕作放棄地を飼料用稲の水田に

Katori's Challenge

耕作放棄地を、ある方法で水田に戻した地域がある。少し前まで、新里地区の栗山川の最上流はほぼ耕作されず、農道も行き止まりになってしまいう状況だった。耕作放棄地は、周囲の水田にも影響する。そんな当時の様子を話すのは、酪農家の長嶋透さんだ。



ファームサポートかとり 代表 長嶋透さん(新里)

「試しに飼料用の稲を家の田に作付けしたのを地域の稲作農家が家畜用飼料となる稲のホールクroppサイレージ(WCS)を作ってくれたら、我々酪農家も応えなくてはと思ったという。稲WCSを導入すれば、稲作農家は水田のまま転作ができ、酪農家は飼料を地元で調達できるようになるからだ。」

道の駅で人気のかきもち

Katori's Challenge



篠塚美千代さん(多田)

導を受けて、昔ながらの生酛造りで製造したどぶろくを八日市場の店舗で提供する。「米は自分で作った無農薬の自然栽培米で、冬期には湧水で田に水を張る不耕起のコシヒカリです。米作りの厳しい話題が多い中、自分がいち早くどぶろく製造に取り組んで、地域が活気づいてほしいと思い、手をあげました」と語る。米作りにかける眼差しは、地域へも注がれている。

昔から各農家で作られてきたかきもちも、味も作り方も家によって微妙に違う。道の駅で、かきもちを販売する一人、篠塚美千代さんにかきもち作りについて尋ねてみた。「もともとは母が家で余ってしまった米を活用しようと、かきもちの製造・販売を始めたんです。かきもち作りは、祖母から母、そして私が受け継ぎました。祖母は昔からかきもちを炭火で焼き、子や孫にあげるのが大好きでした。今は90歳を過ぎた祖母にも喜んで食べてもらえる、やわらかいかきもちが、私の自慢です」

4 次代の担い手へ

Katori's Challenge



小林真弓さん(織幡)

後継者不足と言われる中、志を抱いて就農した若者がいる。その背景に共通していたのは、目標とする親の存在だった。



健心ファーム 青山勝哉さん(竹之内)

小林さんは、大学卒業後、今年4月に就農。今年ミスあやめとしても活躍している。「田に水を張る時期は、山が水鏡のように映り、キラキラとしたその中を自転車で通学するのが大好きでした。その頃から、信念を持って農業を続けている親の姿を見て、かっこいいなと思ってきました。今年には田植え機の運転にも挑戦しました」



香取農業事務所次長 内田重夫さん

「人・農地プラン」により、地域で担い手を守り育てていくことで未来が拓けてくると思います。地域の圃場をどうしていくのか、誰に任すのかを考えることが重要です。農家経営は機械にもお金がかかるので、集落の複数の個人が集まり、経営を効率化(機械・作業の共同化など)し、農地の利用・維持を図っていくことも必要になってきます。



香取農業事務所改良普及課 荒木田伸子さん

道の駅などで人気の手作りかきもち。香取市ほど、かきもちが並んでいるところは珍しいんじゃないですか。それだけ、多くの家で作られてきたということですね。地元では当たり前の食文化も、立派な六次産業になるという一つの見本ではないでしょうか。

香取市の水田は、ほとんどが湿田で、大豆や麦などの転作に向けた地域はごく一部です。生産調整(減反)の転作で、水田のまま活用できるWCSや飼料用米は香取の圃場に向いていると思います。また、近隣の鹿島臨海工業地帯に日本最大の配合飼料生産基地があるので、飼料用米の輸送費も安く済み、立地条件には恵まれていますね。



かきもち 攪拌機に稲WCSを投入 (TMRセンター)



香取農業事務所企画振興課長 渡辺博剛さん

青山さんは、昔から一田部、二多古、三夏目と、おいしい米処として名をはせた八都地区の県認証農業者。自ら水稲生産、水田作業の受託を行う健心ファームを立ち上げた。「幼い頃から見慣れた田を休耕田にするのはもったいないと、父の遺志を継ぎ就農。心強いのは周囲に同年代の就農者仲間がいること。助け合いながら米作りに励んでいます」

今回紹介できたのは、農家の取り組みのほんの一例に過ぎない。省力化、軽労化の努力も進んでいる。次の世代が見る「ふるさと」の風景の中にも、豊かな田園があり続けられるよう、これからも地域の農業にしっかりと目を向けていきたい。