現代農業

2004年の編集方針と「現代農業」の『主張』

「暮らし」のコーナー

漬物名人の秘訣、家庭菜園の工夫、身体がラクになる健康法など、生活の知恵が満載!! のこのコーナー。今度の一月号では「固くならないもちのつき方」をメインに紹介します。

もちといったら、つきあがったそばから表面にヒビが入って固くなってゆくもの。だが、このやり方なら翌日も固くならず、まるでネコの手の肉球のようにプニプニ。「じゃあ、どんなやり方なの?」って、ここでは秘密。オドロキの方法は、一月号をぜひご覧ください。

この伸び、このやわらかさ

「経営・地域」のコーナー

今年十一月号では、構造改革特区で可能になった農家の「ドブロク民宿」について取り上げた。「スローフード」がブームだが、昔はどこの農家でもつくられたドブロクは究極のスローフード。同じ号には、農家民泊を始めて「いまが一番幸せ」という婆ちゃんも登場。民宿・レストラン・直売所……、栽培だけでなく販売まで、お客さんと向き合う場面まで踏み出した農家はますます元気。懐だけでなく気持ちも豊かになる記事をつくっていきたい。

農家のドブロクつくり

「稲作・水田活用」コーナー

ここ数年、冷夏や猛暑など、異常気象が続いている。そこで、一月号では、各地の農家やJAに、来作に向け、異常気象に負けないためにどんなイネつくりを考えているかを紹介してもらった。イネに無理をさせないために、適正なモミ数をとる技術や、米ヌカなどの有機物を使ってゆっくり肥料を効かせる狙いどころなど、実践に基づいた提案は説得力がある。来年は、イモチ病対策、よりおいしい米をつくる技術にも力を入れたい。

冷害に負けなかったイネ

「野菜・花」コーナー

ミネラルのしっかり効いたヤマトイモは、普通のものよりも味が濃くて甘い。シコシコ、もっちりの食感もお客さんに好評だ。

いっぽう、酢・米ヌカ納豆菌ボカシ・塩を使って作ったバラは日持ちがよく、花がしっかり咲ききって終わるのが特徴。品質のよさが口コミで広がり、全量直売ではけている。

野菜・花が売れる決め手は味と日持ち。以上は、一月号で取り上げた内容だが、今後も売り方を含めて、そんな事例を追究したい。

もっちり食感のヤマトイモ

「果樹」コーナー

一月号では「イチジクのラクラク栽培」をとりあげた。取材した愛知の農家はイチジク二年目。仕立て方は、防除などの作業がラクになる「一文字整枝法」。通路も一mの広さにして作業性優先。さらに、結果枝の間隔を広げて日当たりをよくし、よく色づいた大玉をとろうという栽培方法だ。この他、昨年から力を入れている摘心栽培など、だれにでも無理なく取り組めて、しかも増収できる栽培技術をとりあげていくつもりです。

高齢者でもつくりやすいイチジク

「山・特産」コーナー

今年の冬は上方に出ないで小遣い稼ぎ。「タラノメのトロ箱促成法」なら、発泡スチロールのトロ箱と、空いてる水稲育苗ハウスがあればOK。二月に山に入り、野生タラノキの先端二〇～三〇cmを切ってきて、ロックウールを半分敷いたトロ箱にビッシリ伏込み、ハウスでトンネルかけて一カ月。芽吹いた野生タラノメは強いアクが身上、春の直売所で大人気。トロ箱ごと売ってみるのもおもしろい…。山の恵みを活かす知恵や工夫はまだまだあります。

アクの強いタラノメの野生種

「畜産」コーナー

平成十六年十一月、いよいよ「家畜排せつ物法」本格施行。「うちは規模が小さいし、歳とって後継者もおらんし、大きな借金しても返せんし、廃業するしかない…」なんて、あきらめるのはまだ早い。「施設は作ったが、うまく稼動し続けるだろうか?」「堆肥もうまくハケるだろうか?」も心配ない。"土着菌"でカネ・テマかけずに糞尿を発酵、減量・消臭・良質堆肥化。病気が減って、家畜も人も健康に。

土着菌の床で豚が元気

「施設・機械」コーナー

太陽光も風力も水力も木質バイオマスもバイオガスも、農村でこそ利用しやすい。一月号は自然エネルギーを生かすための機械・道具特集。もちろん電気も起こせるが、熱をそのまま生かせば目玉焼きだってできるし、風の力で水も汲み上げられる。風向きに関係なく、そよ風でも働く画期的な風力発電機も登場。各月の号では、農作業や加工に役立つ機械を季節に合わせて集めて掲載。中古農機利用の農家のアイデア機械も好評連載中。

農家の太陽光発電

「現代農業」『主張』にみる農家・農村、この三〇年

「現代農業」には、毎月、「農文協論説委員会」による「主張」が掲載されている。

「主張」欄が設けられたのは三三年前の一九七〇年(昭和四十五年)二月号。そのタイトルは「近代化路線にまどわされるな」、そして同年四月号は「新しい自給生活をつくりだそう」。土の悪化、農家の健康被害など、当時、その矛盾が露になってきた農業近代化に抵抗し、「自給」を基礎においた農家・農村のありようを提案するために、この「主張」欄は設けられた。

一九八五年以降の「主張」から、毎年一本ずつ選んで並べてみた。

女性や高齢者の活躍。今大きく広がる直売所・産直・加工は、そのことぬきにはありえない。減農薬運動や米ヌカを活用した「農家の肥料づくり」で、農家の「環境保全型・循環型農業」は大きく前進している。転作を活かした「生産創造」は、今課題になっている「水田農業ビジョンづくり」の中身そのもの。

「都会の子に餅つきは必要か」で主張した「たくらまない教育」や学校とむらの新しい結びつきは、社会人先生や「総合的な学習の時間」での農業体験・食農教育のなかで静かに進んでいる。「定年帰農」や「農工商連携」など、農外の力を活かして村を元気にする動きも活発になってきた。

そして、パソコンを活用した農家の情報活用はこれからがいよいよ本番。

時代を先取りする「主張」、その先見性は、農家に学ぶことで成立している。「農家がつくる雑誌」の「主張」なのである。

- 1985年4月号 いま「女の仕事」が大切な時代
- 1986年1月号 都会の子に餅つきは必要か
- 1987年6月号 地域にカネと仕事を呼びこむ農協の減農薬運動
- 1988年1月号 中国でほんとうの「村おこし」をみた
- 1989年4月号 地域資源・農家の知恵を生かした「ふるさと創生」を
- 1990年1月号 市場原理から生活原理へ
- 1991年1月号 人生80年時代の農業・農村
- 1992年2月号 「高齢化=農業衰退論」は誤まりだ
- 1993年8月号 「むら」の小中学校のために一肌ぬいでもらいたい
- 1994年1月号 21世紀は「小さい農業」の時代
- 1995年1月号 21世紀は生活者の時代
- 1996年2月号 「生産調整」ではなく「生産創造」を
- 1997年12月号 パソコンは農家のためにある
- 1998年5月号 転作ダイズの地元味噌を、地域の全世帯に届けよう
- 1999年10月号 産直・加工の広がりで、今、「農家が肥料をつくる時代」
- 2000年8月号 「定年帰農」を村からみると
- 2001年1月号 教育改革とIT革命による社会変革
- 2002年3月号 地域内農工商連携と経済循環でグローバル経済に対抗する
- 2003年1月号 21世紀の"むら"づくり―学校区コミュニティの形成

定期購読のおすすめ

増刊 現代農業

自然と人間を結ぶ〔農村文化運動・21世紀の日本を考える・農業教育・食文化活動〕

この国もまだまだ捨てたものじゃない

生き方=ライフスタイルから社会を考える

「増刊 現代農業」

老後の不安をなくすための「年金」が、いまや将来への不安をかき立てている。厚生労働省まで、こんな状態になるまでほったらかしだった責任には知らん顔で、「このままでは崩壊だ」と、不安感を煽る。マスコミにあふれる情報だけを見ていると、これから定年を迎える世代も、また、それを支える若い世代にも「希望」などないかのように思えてくる。

しかし、「生き方=ライフスタイルからの社会変革」を掲げる「増刊 現代農業」に掲載されている、一人ひとりの生き方や、地域の動きを見ていると、「これからの暮らしも、この国も、まだまだ捨てたものじゃない」というほのぼのした気持ちになってくる。

急増する定年帰農者

六〇歳を過ぎて農業や農的暮らしをはじめた人びとを特集した「定年帰農 六万人の人生二毛作」は九八年の発行だったが、それから五年がたち、年間六万人だった定年帰農者は年間一〇万人にも増え、全国の自治体やJAで、「定年帰農塾」が開催されるようになった。たとえば愛知県豊田市では、地元のトヨタ自工の年間二〇〇〇人にものぼる定年退職者に呼びかけ、「とよた生き活き農業塾」が開かれている。これは定年退職者の居場所づくりと同時に、三〇〇ヘクタールもの耕作放棄地の活用策にもつなぐ試みだという。

若者たちも変わる

「帰農」――それは、消費だけの生活から、「つくる暮らし」への回帰でもある。消費だけの暮らしであれば、カネや第三者に生殺与奪の権を握られた不安から逃れようもない。半農半Xの「つくる暮らし」で、安心で、多様な愉しみのある人生を自らつくりだそうという若者たちも増えている。昨年の「青年帰農 若者たちの新しい生き方」に故・藤本敏夫氏が登場したときは団塊世代のオジサンたちだけの集まりだった千葉・鴨川自然王国にはいま、二〇～三〇代の若者たちが集い、「鴨川フューチャーズ(未来たち)」として新たな活動を開始した。

地域も変わる

そして「帰農」は、一人ひとりの生き方だけでなく、地域の経済を変えはじめてもいる。次号「地域と暮らしが仕事をつくる」(仮題)では、建設投資がピーク時八四兆円から六〇兆円まで落ち込む中で、従来の土建単業から農・環境・福祉への地域複合産業へと脱皮し始めた地域の建設業の動きが特集される。これからの暮らしも、この国も、まだまだ捨てたものではないのだ。

「増刊 現代農業」バックナンバー紹介

『定年帰農』1998年2月増刊

『定年帰農PART2』2000年5月増刊

「第二の人生を農で耕す」が、一大社会潮流に。「定年帰農」という言葉を定着させた第一作の大反響に応え、帰農実践情報充実の第二作。

『青年帰農』2001年8月増刊

農山村に生きる場を求め、自給自足の農的暮らしをベースに自己実現をはかる青年たちと農家・地域の支援/学生たちの農業サークル、有機農業を志す女性の会、農林漁業特別公務員制度/辻信一・結城登美雄・藤本敏夫他

『団塊の帰農』2003年11月増刊

マイホームからマイファームへ、消費の暮らしからつくる暮らしに回帰する人びと。帰農とは、もうひとつの生き方への橋頭堡。藤本敏夫(遺稿)、高野孟、結城登美雄、吉本哲郎、相馬暁、佐藤誠、OMソーラー協会/広告業界のシニア戦略VS回帰運動(佐田智子)他

『地域からのニッポン再生』2003年2月増刊

「地元学」で見えてきた地域固有の力、人生の多様な可能性。構造改革特区申請の元気な地域に学ぶ今必要な規制緩和と、暮らしの底から「五五年体制」を超える農都共生の道。〈巻頭対談〉高野孟×結城登美雄、川勝平太、武部勤、筒井信隆、浜田広、高橋公、関曠野、佐藤誠、臼井隆、他

『スローフードな日本!』2002年11月増刊

地域の自然、人の力が支える食の健全さ。食から見えてきた「スロー」な生き方、多様で豊かないのちのつながり/商品化されない食の力―結城登美雄、スローフードは関係性の修復運動―島村菜津、地産地消の宿・レストラン、生ゴミでつなぐ農と食ほか

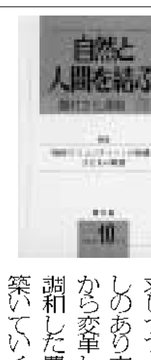
「増刊 現代農業」
季刊(2・5・8・11月号)、A5判、平均260頁、定価900円、年間購読料3600円

「いのちと暮らし」の視点から探る、もうひとつの豊かさ

「自然と人間を結ぶ」

大量生産・大量消費の時代は終わりました。農文協は「もうひとつの豊かさ」を、「いのちと暮らし」「食と農」「地域」などをキーワードに考えていきます。毎月購読(年一二回、定価四〇〇円、購読料四八〇〇円)のほか、左記の特集ごとに定期購読ができます。

「農村文化運動」



一・四・七・十月号 年間誌代一六〇〇円

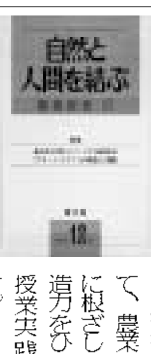
農業・農村の豊かさを追求しつつ、現代社会の暮らしのあり方を「農」の視点から変革し、自然と人間が調和した豊かな未来社会を築いていくための季刊誌。

「21世紀の日本を考える」

二・五・八・十一月号、年間誌代一六〇〇円

安全で安心な食生活、豊かな自然と国土の環境保全、新しいライフスタイルなど、二十一世紀の日本のあり方から農業・農村を考えます。

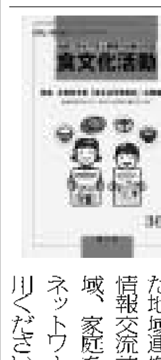
「農業教育」



六・十二月号、年間誌代八〇〇円

農業高校の教育において、農業生物のもつ教育力に根ざし、生徒の興味や創造力をひきだす農業高校の授業実践を紹介しています。

「食文化活動」



三・九月号、年間誌代八〇〇円

食を基軸に、領域をこえた地域連携活動を推進する情報交流誌です。学校、地域、家庭をむすぶ「食」のネットワークづくりにご活用ください。

農文協 子どもたちに残したい、風土が育む日本の食

聞き書 ふるさとの家庭料理 全20巻
日本人の食卓と暮らしの原風景

正月の膳(奈良県吉野町)

昭和の初めの料理をカラー写真で再現。その地ならではの一品一品を、暮らしの「物語」とともに全国五千人の古老から細やかに聞き書き。
●A5判・上製、各2500円、揃価50000円

解説・奥村彪生
各巻ごとに各料理を全国的・歴史的視点から解説。料理が生まれた背景や、地域特有の食文化への理解を深める。

料理別編
①すし なれずし ②混ぜごはん かてめし ③雑炊 おこわ 変わりごはん ④そば うどん ⑤もち 雑煮 ⑥だんご ちまき ⑦まんじゅう おやき おはぎ ⑧漬けもの ⑨あえもの ⑩鍋もの 汁もの

テーマ別編
⑪春のおかず ⑫夏のおかず ⑬秋のおかず ⑭冬のおかず ⑮乾物のおかず ⑯味噌 豆腐 納豆 ⑰魚の漬込み 干もの 佃煮 塩辛 ⑱日本の朝ごはん ⑲日本のお弁当 ⑳日本の正月料理
●各2500円

そだててあそぼう
育てる食べる調べる―食農教育絵本

いのちを育む驚き、喜び、食べる楽しさ―農と食の体験を学びに深める総合的学習絵本。栽培・飼育、料理、加工、工芸から歴史や文化誌までイラストでわかりやすく描く。●AB判・上製、各36頁
学校図書館出版賞特別賞受賞
産経児童出版文化賞推薦(土の絵本)

既刊55冊 ●各1890円
①トマトの絵本 ②ナスの絵本 ③サツマイモの絵本 ④ジャガイモの絵本 ⑤トウモロコシの絵本 ⑥イネの絵本 ⑦ムギの絵本 ⑧ソバの絵本 ⑨ダイズの絵本 ⑩ワタの絵本 ⑪キュウリの絵本 ⑫カボチャの絵本 ⑬メロンの絵本 ⑭イチゴの絵本 ⑮ラッカセイの絵本 ⑯ヒマワリの絵本 ⑰ケナフの絵本 ⑱アイの絵本 ⑲カイコの絵本 ⑳ニワトリの絵本 ㉑ダイコンの絵本 ㉒ヘチマの絵本 ㉓コンニャクの絵本 ㉔サトウキビの絵本 ㉕ヤギの絵本 ㉖キクの絵本 ㉗スイカの絵本 ㉘ヒツジの絵本 ㉙ヒョウタンの絵本 ㉚カキの絵本 ㉛ブルーベリーの絵本 ㉜キャベツの絵本 ㉝ナタネの絵本 ㉞アサガオの絵本 ㉟シイタケの絵本 ㊱～㊵土の絵本 ㊶ニンジンの絵本 ㊷ミツバチの絵本 ㊸ベニバナの絵本 ㊹チャの絵本 ㊺ブドウの絵本 ㊻ピーマンの絵本 ㊼ホウレンソウの絵本 ㊽アスパラガスの絵本 ㊾ブタの絵本 ㊿チューリップの絵本 (51)ニガウリの絵本 (52)オクラの絵本 (53)アワ・ヒエ・キビの絵本 (54)リンゴの絵本 (55)ミカンの絵本

VIDEO ビデオ
安全安心な食を考えるシリーズ

VHS(DVD対応)、企画・制作・農文協
「食の安全・安心」をめぐり、さまざまな問題が起こっている。食べ物が命をいただく行為である以上、「昔も今も食に100%の安心はない」という前提に立ち、食べ物との付き合い方をそれぞれの分野、立場で考えていく好評シリーズ。●定価各10500円、全5巻揃定価52500円

既刊
Ⅰ大丈夫?あなたの食卓 輸入食品を追跡する[27分]
Ⅱここで見分ける食品表示 不安な食品の見極め方[30分]
Ⅲ安全安心な食卓づくり 地産地消の共生へ[30分]

新作 2004年2月刊
Ⅳ食と農の距離を縮めるために
トレーサビリティはIT技術による情報システムでは確立しない。安心への地産地消・顔の見える関係性が基本。欧州での取組みと日本での方向性。[約35分]
Ⅴ地域に根ざした「食育」とは?
食の欧米化・外部依存による生活習慣病の増加・低年齢化。地域に根ざした食の知恵、本物への感性の回復など食育の進め方を紹介。[約35分]

入場無料
ニッポン食育フェア
第一回食育総合展
2004年1月17日(土)・18日(日)10時より 東京国際フォーラム展示ホール(2)
楽しく美味しく、安心な食を考えるために、知って得する情報・食行事・暮らしの技などを全国・世界から集めた総合展示会。ニッポンみそ汁カフェ、十割そば、タイ料理など試食コーナーも盛りだくさん!!後援・農林水産省、主催・地域に根ざした食育推進協議会、農文協
共催・地域に根ざした食育コンクール表彰式・発表会1月18日(日)13時より

ご注文は (社)農山漁村文化協会 〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1 TEL.03-3585-1141 FAX.03-3589-1387 振替00120-3-144478 (支部)札幌市 TEL.011-271-1471 仙台市 TEL.022-262-5804 小山市 TEL.0285-27-3047 長野市 TEL.026-235-3427 名古屋市 TEL.052-571-3408 岡山市 TEL.086-231-2693 福岡市 TEL.092-282-8550 URL=http://www.ruralnet.or.jp/ 価格は税込