

江戸川区の農家(3)

誌名	農村生活研究 = Journal of the Rural Life Society of Japan
ISSN	05495202
著者	黒澤, 美智子 阿部, 和子 満永, 光子
巻/号	67号
掲載ページ	p. 12-17
発行年月	1988年2月

江戸川区の農家(Ⅲ)

——中国野菜農家の生産と生活——

黒澤美智子* 阿部 和子* 満永 光子*

本報では家族労働力によって、江戸川区の代表的作物である小松菜を、伝統的な労働集約的農法によって生産しているI家に対して、雇用労働に依存し、中国野菜の企業的経営を目指しているT家の事例を報告する。

1. 経営概況

1) 経営耕地面積

T家の経営耕地面積は畑120a、宅地8aであるが、畑のうち40aは自宅周辺に、残りの80aは千葉県八街町にある。

T家は父の代には江戸川区に1haの耕地を持っていたが、昭和36年から行われた構造改善事業などによって区画整理、道路用地として約25%が失われ、さらに相続によって半分以下になってしまった。また、この耕地は昭和43年の新都市計画法によって「市街化区域」となり、昭和46年には「市街化区域内の農地に対する宅地なみ課税」が強行される動きが生じた。T氏はこの「宅地なみ課税」反対闘争に積極的に参加するなかで、都区部での営農継続に対する不安を感じて、銀行、農協から借金して57年に千葉に80aの畑を購入した。千葉の畑までの所要時間は高速道路を利用して車で約1時間であり、これを手に入れたことにより営農継続の基盤が確立した。

江戸川の畑40aと千葉の畑50aには、パイプ式の大連棟ハウスが建っている。江戸川のハウスは無加温であるが、千葉のハウスは3年前に加温加湿装置をつけ、コンピューターによって制御が出来る。この装置には1,800万円を投じている。

2) 栽培作物の選択

昭和60年現在江戸川、千葉の畑に作付けているのは中国野菜で、作付割合は青梗菜^{チンゲンサイ}70%、体菜^{クマサイ}20%、油菜^{ユウサイ}5%、香菜^{ツァンサイ}5%である。中国野菜を作付ける前はしんとり菜が中心であったが、小松菜、しんとり菜に代わる消費者のニーズに応えられる新しい作物はないかと模索していた。作付転換の契機になったのは日中友好条約の締結(昭和47年9月)であるとT氏は言う。中国との交流が増え、中華料理や中国野菜への需要も増えるだろうと考えて昭和53年から青梗菜の栽培をはじめ、徐々に中国野菜に切り換えて、昭和60年現在は畑の殆どに上記の割合で中国野菜が作付けられている。

T氏が中国野菜の栽培に取り組みはじめた頃は栽培方法もわからず、折角栽培して出荷しても市場で受付けてもらえなかったり、販路の拡大には随分苦労をしたということである。その後、目新しさとシルクロードブームによって需要が急速にふえて、デパートやスーパーマーケットなどに中国野菜の特別コーナーが設けられるようになった。T氏は種子を直接中国から取り寄せ、良質の中国野菜の栽培を進め、出荷先を一流レストラン、中華料理店向けにしぼって生産を拡大した。

ところがT氏は数年前から西洋ハーブの栽培に注目して、60年から東京都農業試験場の実験ほ場として畑の一部を提供し、フランスから種子をいろいろ取り寄せ実験的に栽培を行っている。実験栽培は好結果をもたらした。調査後の昭和61年夏には中国野菜からハーブへの転換を畑面積の30%に実施した。このことについてT氏は、「私が中国野菜の栽培に取り組んだときは栽培法もわからず、中国本土へ行って肥料の違いを知り、自分の畑に堆肥を入れて土質を改良し、質の良い中国野菜作

* (くろさわ みちこ・共立女子短期大学、あべ かずこ・跡見学園短期大学、みつなが みつこ・上越教育大学)

りに成功した。ところが中国野菜ブームに乗って質のよくないものも出まわり、最近消費者から敬遠され、嗜好面でもあきはじめられている。これに代わるものは西洋ハーブだと思う。私はいつも最先端を進んで行きたいので、次の消費者ニーズに応えるものとして作付転換をする」と語っている。常に市場の動きを見ながら消費者の動向の変化を敏感に感じとり、栽培作物を次々転換させて、先駆者利潤を追及するT氏の営農姿勢を垣間見ることができる。

3) 家族・労働力構成

T家の家族は4人、経営主(45歳)、妻(45歳)、長男(22歳・医大在学中)、長女(19歳・短大在学中)である。長男・長女ともに大学に在学中なので、家族労働力は経営主と妻と2人であるが、妻は慢性肝炎を患い定期的に通院しながらの農業従事者で、補助労働者というところである。出荷作業、伝票整理、帳簿の記帳、出納が主な仕事で基幹的農業従事者は夫1人ということになる。家族労働力が少ない上、T家の畑は江戸川と千葉に分かれているので、不足の労働力を補うためパート労働者を千葉に男2人、女3人、江戸川に女2人を雇い入れている。パート労働者の仕事は主として収穫作業であるが、千葉の男性1人は運転手として雇われており、毎日、前日に千葉の畑で収穫した中国野菜を午前4時すぎに江戸川のT家まで運搬して来る。

この他に江戸川には研修生として大学の農学部を出た27歳の青年が働いている。この青年は近くの非農家の息子で、大学卒業後種苗会社に就職したがあき足らず、農業への新規参入を希望して種苗会社を退職し、T家で農業の実地研修に励んでいる。

一方、T家の長男は医学部の3年生で、これから先の大学生活も数年続くであろうし、農業後継者としての可能性は著しく希薄である。長女も短大の保育科の1年生で、農業への参加の期待はあまり持てない。

T家は地元で代々農業を継いできた。また、T氏の妻は埼玉県草加の農家から嫁いで来たが、妻の実家も都市化の影響をものに受けながら農業を続けている。T氏は、土地の古老を訪ねたが「江

戸川の農業の見通しはくらい」といわれた。しかし、何とか営農継続の道を探りたいと語っている。

4) 生産と販売

中国野菜は播種から収穫までの期間が夏期で35日、小松菜の栽培期間に近く、T家では施設栽培の場合は年7作栽培している。従って延べにすると約8haの畑に作付・収穫をしている計算になり1年中大変忙しい。

農機具はトラクター(21H)1台、防除機4台(動力型2台、背負型2台)、播種機4台、保冷庫は江戸川に2台、千葉に2台設置してある。また、播種はシーダーテープを使用している。

中国野菜の栽培をはじめた当初は築地市場に出荷し、販路を拡げ、中国野菜に理解を得ることに苦労したが、普及した現在では中国野菜を契約栽培化し、一流のレストラン、飯店に野菜を供給する専門問屋「八百万」へ納めている。「八百万」への出荷価格は市場価格より20%高く有利である。しかし、一方、品質がよいことは勿論、出荷する中国野菜の寸法などの規格が細かく定められている上数量も前日に注文が入り、翌朝にはそれに合うよう出荷しなければならないなど制約も大きい。

これに対応するために第1に心掛けなければならないのは土作りである。一流レストランのシェフは品質にやかましく、質の悪いものは受け取らないので、畑に有機質肥料を入れて土作りに努める。千葉の畜産農家から牛糞の多い堆肥を購入し、これにおがくずを混ぜて発酵させて完熟堆肥を作り、油粕、骨粉を併用して、年間10a当たり5t程度鋤き込んでいる。

契約栽培で次に大切なのは出荷量を確保することである。契約先がレストラン・飯店などなので出荷量は一定していない。土・日曜日は多く注文がくるし、大安と重なる日曜日の注文量は特に多くなる。それに 대응するためには播種の段階から調節しておかなければならない。年間の暦を調べて注文の急増が予想される日をチェックし、季節による作物の生育日数の差を考慮して播種を行う。特に畑が2ヶ所に分かれているので、両方を合わせての播種計画は経営主の責任であり、大変気を遣う仕事である。それでも天候の都合で成育の遅れや進みがあるので予想される出荷量より20%位

多く見積って播種し、余った分は一般市場へ出荷する。契約栽培をはじめた頃はコツがわからず、出荷量に応じられず頭を下げたことも何度かあるという。

播種後の温度・湿度の管理、成育状態の観察などは経営主の担当であるが、収穫はパートまかせで規格にあったものを収穫し、千葉の分は毎朝運転手が運んで来るので江戸川の分と合わせて出荷する。この作業過程をみると、T家では経営主はまさに名称通り企画、経営にあたり、作業は雇用労働者に依存する形態をとっており、小企業経営といっても過言ではないだろう。

T氏は企画性と計画性を持たなければ対応出来ない厳しい契約のもとで栽培し、それがかえって経営意欲をかき立たせているようである。

2. 生活の実態

1) 生活時間からみたくらし

経営主夫妻の生活時間を通してT家のくらし方をみてみよう。

経営主は4時20分起床、出荷を終わって8時30分帰宅、朝食後ひと休みして9時から12時30分まで農作業、昼食・休憩後2時から7時30分まで農作業（間に休憩40分）、入浴、夕食後新聞に目を

通して9時30分に就寝する。

妻は4時20分起床、新聞を読んで5時30分から7時50分まで農作業、朝食の仕度をして8時20分から食事、休憩後12時30分まで家事（内30分は農業記帳）、12時30分から昼食をし、後片付、休憩後2時20分から6時まで農作業（内休憩35分）、7時から8時まで買物、夕食の準備をして8時から夕食、休憩、9時から10時まで家事、新聞などを読んで10時20分に就寝する。

この1日の労働時間をみると、経営主は農業労働時間は耕耘、播種、消毒に505分、市場出荷に235分、記帳に15分、作業間休憩40分、計795分。妻は収穫、洗浄に385分、記帳30分、計415分、作業間休憩を加えると450分となっている。妻は先にも述べたように慢性疾患を持っているので、休憩を多く摂っているが、それでも農業労働時間に家事労働時間360分を加えると、総労働時間は810分で経営主よりやや上まわる。これを、前報のI家の経営主夫妻の生活時間配分と比較して表1に示してみた。I家は直系三世家族で母が家事を担当しており、T家は夫婦家族で妻が家事も担当しなければならないという家族構成の違いはあるが、そのほか、生き方の質の違いも感じさせられる。

T氏は「料亭やホテルのレストランを相手に契

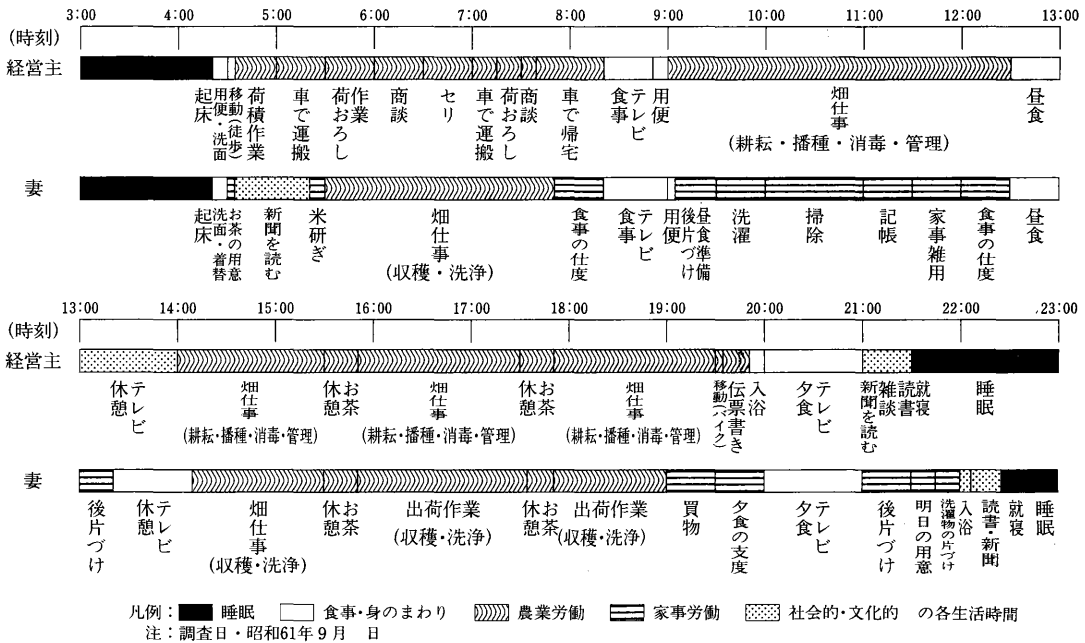


図1 経営主夫妻の生活時間

表1 I家・T家経営主夫妻の生活時間の比較

		I家		T家	
		夫	妻	夫	妻
生理的 生活時間	睡眠	405分	410分	410分	350分
	食事・休憩	170	144	115	130
	身仕度他	45	40	30	25
	計	620	594	145	155
労働 生活時間	市場出荷	95	—	235*	—
	耕耘・播種・消毒	—	—	505	—
	収穫・洗浄	577	598	—	385
	作業間休憩	60	55	40	35
	記帳	—	—	15	30
計	732	653	795	450	
家事的 生活時間	食事準備	—	72	—	115
	食事片づけ	—	20	—	75
	洗濯	—	40	—	50
	掃除	—	40	—	60
	買物	—	—	—	30
	その他	—	—	—	30
	計	—	172	—	360
社会的・ 文化的 生活時間	新聞・読書	—	—	30	65
	休憩	36	—	60	60
	雑談	52	—	—	—
	その他	—	21	—	—
計	88	21	90	125	
総計		1,440	1,440	1,440	1,440

* T家の出荷時間には商談が含まれる。

約栽培をしているので、消費者の先端にある嗜好や要求を捉え、それを越えた作物の栽培を考えなければならぬ」として、月2～3回はホテルのレストランへ夫妻で食事に行く。そして、そこで使われている材料、使い方、盛りつけなどを学ぶことにしている。この外食はぜいたくでなく、よりよい野菜作りをするための「学習」なのである。

また、1級品を作り出すためには農業のなかに浸り切っているのは駄目で、趣味を広く持ち遊びの精神を持つことも必要であるとして、自らはスキューバダイビング、ヨット、ゴルフ、写真などの趣味を持ち、市場が休みの日曜日を利用して出掛ける。そこで、個性的な中小企業の経営者らと交流を持って企業的センスを学び取ろうとしている。「遊びの中から営農を学んだ」とも言っている。一方、妻も江戸川区混声合唱団に所属し、毎週土曜日の夜に行われる練習に参加している。I家と比べて、T家では夫妻ともに社会的・文化的生

時間が多いことが特徴としてみられる。

2) 食生活

① 食材料

T家には水田がない。米は埼玉県の妻の実家から届けられている。野菜は千葉の畑の一部を自給畑とし、トマト、きゅうり、里芋、アスパラガス、ピーマン、ゆり根などを作り、栗、りんごなどの果樹も植えてある。自給用野菜の種類は少ないが、大根、人参、ごぼう、キャベツなどは近所の農家や市場で同業者から貰うことが多い。

自給畑の作付、管理は経営主が行い、収穫物は適宜持ち帰ってくる。自給畑でとれるトマトはおいしく、6月～8月の夏季3ヶ月間は毎朝トマトジュースにして、家族全員が飲んでいるが、健康上大変よい効果が表われているということである。このトマトは近所の農家のとうもろこしと交換もしている。

豆腐、肉、その他の必要な野菜、調味料などは購入するが、野菜以外は「つけ」で買っていて、支払は年2回である。

② 献立

昭和61年12月1日～3日の3日間の献立を示すと表2のとおりである。

妻は料理について「何でも作れる」というように腕自慢で味も盛付けも上手である。これは月1回は出掛けて摂る一流レストランでの料理からのヒントが大きいという。献立は毎食に出来るだけ多種類の食品を使い、料理の品数も多くすることを心掛けているというが、確かに献立表に見るように毎食の料理数が多い。

献立の基本はご飯とみそ汁と漬物で、これは毎食必ずとっていい程摂られている。これにつけ加えられる副食は多種類であるが、調理形態で分類すると和風の料理が多くなっている。しかし、T氏は頭を使う企業の経営者は蛋白質やカルシウムを多く摂る必要があると考えており、T氏の妻も自分の健康状態などを考えて、バラエティーに富んだ数多くの食品を摂る工夫をしている。

例えばみそ汁の実は毎回異なるよう工夫され、豆腐と油揚げとキャベツ、わかめと玉子、青菜と油揚げ、貝というように動植物性の蛋白質が加えられている。また、殆ど毎食牛乳を飲み、果物を摂っ

表2 連続3日間の献立
(調査日・昭和61年12月1日～3日)

	1日目	2日目	3日目
朝食	ごはん みそ汁 とろろ 納豆 ゆでブロッコリー 明太子 焼のり 漬物 牛乳 果物(柿)	ごはん みそ汁 とろろ サラダ 大根おろし 漬物 牛乳 果物(柿)	まつたけごはん みそ汁 おしたし 肉じゃが(前日の残り) 茶わんむし() 漬物 牛乳 果物(りんご)
昼食	チャーハン コンソメスープ 漬物 果物(柿)	まぜずし みそ汁(インスタント) フルーツサラダ 漬物 果物(みかん)	まつたけごはん(朝の残り) みそ汁 厚揚げの煮付け こんにゃく炒め煮 漬物 果物(柿・みかん)
夕食	ごはん すまし汁 焼肉 冷やっこ 酢みそ和え(ねぎ) おつまみ(かまぼこ) 漬物 酒 牛乳 果物(りんご)	ごはん 肉じゃが 茶わんむし 冷やっこ 野菜いため 漬物 牛乳 果物(柿・みかん)	ごはん 豚汁 天ぷら もやしいため 油菜のごま和え 漬物 酒 果物(柿・みかん)
間食	どら焼き せんべい	団子 みかん コーヒー	せんべい みかん バナナ

ている。このため毎食ごとに使用される食材料の数は非常に多い。表3に示すように1日に使用する食材料の品目数は多く、厚生省が指導する「1日30種類」¹⁾という目安をはるかに超える品目数を示している。

③ 食の文化的志向

T家では妻が多くの食材料を使って食卓を豊かにし、バランスをとって家族の健康管理にも気を配っていることがわかるが、さらに、食器の使い方、盛り付けの仕方にも工夫が見られる。筆者らが調査で訪ねた際に出された草団子と器の調和、盛り合わせた果物とそれに添えられた一片のハーブなど、思わず目をみはった。「食器に気を配り、よい物があつたら買っておきます。果物にハーブ

表3 毎食事の食材料品目数 (種)

	朝食	昼食	夕食	間食	合計
1日目	15	11	16	2	44
2日目	17	15	18	3	53
3日目	18	12	29	3	62

を添えたのはレストランで食事をしたとき出されたので、早速我が家のハーブを使って真似てみたのです」ということであった。食生活が栄養補給であるという役割を越えて、楽しく食べる、美しく飾って食べるという文化的側面も加えたものとして考えられていることがうかがえた。

T家では、さきにも述べたように消費者のニーズをつかみ、さらによりよい野菜を作るために、また自分が作った野菜がどのように使われているかを見るために、月一回は夫妻でホテルのレストランに食事に行っているが、その体験が家族の日常の食事にも反映されて、食卓の文化的志向が高められていることを示しているといえる。

3) 社会的行動・交際

さきにも述べたようにT氏は昭和46年からはじまった「宅地なみ課税」反対闘争に、現場の農民の1人として積極的に参加し、都区部での営農継続に強い意欲を注ぐなど社会的行動も活発に行っている。

近隣とのつき合いについては、農家同志の間では野菜の交換を行ったり、ハウスのビニール張り替えなどに労力交換をしているが、非農家に対しては「つき合いにくい」と言って殆ど行っていない。「宅地なみ課税」反対闘争を通じて「農業を市街化地域で存続して行くためには、世論の影響が大きいので、近隣の非農家と交流し、理解を深めておかななくてはいけない」と感じているし、「将来、離農しなければならなくなった場合、今のような勝手は通用しない」ことも知っているが、近隣の非農家とはつき合いにくい様だ。かえって、経営主は趣味を通して遠方に住む小企業主との交際を大切にしている。このようなT家の生活行動はまた近隣の人たちからは特別視され、多少敬遠

されている様だ。

近代化、企業化を旨とするT家の農業経営にとって、農業経営面においても、生活面の文化的志向に応えるためにも、小企業家との交流を深め、その生活様式、行動を求めるのは必然的であるのかも知れない。一流のレストラン、料亭向けの高級野菜の供給を旨とし、常に飽きられないよう新品種の開拓に取り組むためには、小企業家の持つ経営能力、ノウハウはT家には直接に役に立つのであろう。企業的農業経営を旨とする農家の、新しい社会行動、交際範囲の拡大・変化を見ることが出来る。

まとめ

以上、激変した東京都区部の、とくに江戸川区の農業と農家生活、そして、そのなかで父祖から受け続けた農業を守り続けている専業農家の生活を、『江戸川区の農家』として第Ⅰ報から第Ⅲ報にまとめて報告した。

このなかでいえることは、都区部の農家は土地を営農の手段としてではなく、財産として所有し、粗放な栽培をしながら農地としての評価を受けて、勤労者の持つ宅地の80分の1の固定資産税を負担するだけであるなど、厳しい評価を受けているが、すべての農家がそうであるということではないということである。戸数は少ないが、周辺を市街地に囲まれたなかで、一見農業に不向きと見えるような立地条件を逆に生かし、東京という大消費地

の消費者の需要を敏感にくみ取り、また市場や消費地に近接する優位性を利用して、高い収益を上げている農家が相当数存在していることがわかる。

市場まで1時間足らずで出荷できるので、巨大流通機構に乗りにくい軟弱野菜の栽培を中心とし、屋号をつけて高い品質保証を受けて個別出荷をしたり、一流のホテルやレストラン、料亭と契約栽培をしたり、生協や消費者グループとの産直栽培をしたり、多様な流通経路も確保してその収益率も高い。

またその生活は勤勉で質素であり、生活時間調査や食生活をみてもその実態がよく示されている。そして常に技術の向上をはかり、農業経営への自信と農家としての誇りを持っていることがうかがえた。この勤勉で質素を柱とする農家が家族統合の原理として持ち続けた「勤労精神」は、やがて若い世代に受け継がれるとき、近代的合理性とどのように調整されるかが、今後の都区部農家の経営発展の重要な鍵になるのではないだろうか。

おわりに、本調査・研究に種々のご便宜と貴重なご助言を賜った、東京都生活改善専門技術員池田光子氏、東京都中央農業改良普及所の寺島潔主任（現・東京都北多摩農業改良普及所、指導係長）ならびに福井功氏に感謝申し上げます。

引用文献

- 1) 食生活指針策定検討委員会：健康づくりのための食生活指針 1985, 5