

# 鮫田 晋さん

千葉県いすみ市  
いすみ市役所農林課主査

## 有機栽培米を市内全校の給食に提供 地域農業の再興と食農教育にも効果

市内の小中学校の給食に有機栽培

米を使うことにした千葉県いすみ市。その仕掛け人は、趣味のサーフィン

をするため海辺の町役場に転職した若き職員だ。有機栽培農家がゼロだ

った地域で、専門家を招いて研修会や技術実証を重ね、生産者の切磋琢磨を促し、いまや有機米の産地に育てた。さらに地元産の有機野菜も学校給食に取り入れている。

### 市内12校の給食に有機米

——いすみ市は小中学校全校の給食に有機栽培米を使っていますね。

鮫田 2015年から市内でとれたコシヒカリの有機栽培米を学校給食に使い始め、3年後の18年から市内の9小学校と3中学校の計12の学校給食で使うお米42トの全量を、有機

栽培米に切り替えました。

——いすみ市は有機栽培が盛んだったのですか。

鮫田 いいえ。無農薬・無化学肥料で有機米を栽培する農家は、12年までゼロでした。13年から一つの農業経営体が有機米栽培に挑戦しましたが、うまくいきませんでした。専門家の指導を受けた14年は1・1畝で4トとれたので、試験的に学校給食に提供したところ好評でした。

15年は16ト収穫し給食の4割、16年は28ト収穫し給食の7割に提供しました。17年は50ト収穫できたので、42トを給食に使い、残りは「いすみっこ」というブランドで、農協を通して一般の消費者に販売しました。その後も有機米の生産は順調に伸びていて、21年は30畝で110ト生

産し、学校給食用以外は完売しまし

た。販売先は首都圏の生協や有機農産物を扱う卸業者が大口で、農協の直売所や千葉県内のスーパーの一部でも販売しています。

いまでは有機米の産地として全国に知られるようになりました。試行錯誤の連続でしたが、短期間で何とかここまでこられました。18年から、米だけでなく有機野菜も給食の一部に使っています。

### コウノトリ舞う里が夢

——有機米を栽培するようになったきっかけは何ですか。

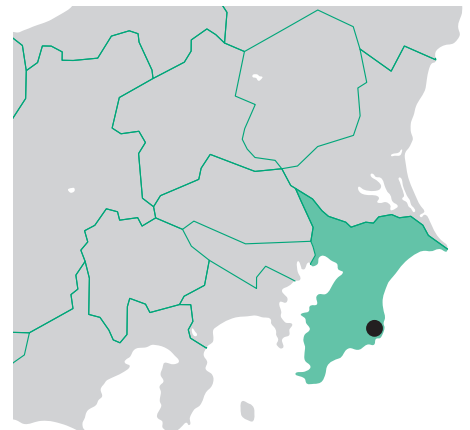
鮫田 2005年の3町合併で市長に就任した太田洋市長の「環境保全型農業で地域を活性化させる」という強い想いです。いすみ市の農業も、

高齢化が進んで離農者が目立ち、耕作放棄地も増えて里山は荒廃する一

方でした。何か良い方策はないだろうかと思案するうち、お手本となる事例を見つけました。兵庫県豊岡市の「コウノトリと共生するまちづくり」です。いすみ市はコウノトリをシンボルとした、環境と経済の両立するまちをめざしたのでした。

12年に「自然と共生する里づくり連絡協議会」ができ、私は13年に地域産業戦略室に配属され、この事業の担当になりました。でも、具体的なプランは当初、ありませんでした。

協議会の農業部会のメンバーだった市内の有力な農家、峰谷営農組合（現・農事組合法人みねやの里）が13年から手探りで無農薬・無化学肥料栽培に取り組み始めました。面積





市内の小中学校に提供される有機野菜を栽培する畑で、いすみ市役所の鮫田晋さん

は22<sup>㍓</sup>で、収穫できたお米はわずか240<sup>㍓</sup>。10<sup>㍓</sup>に換算すると2俵足らず。農薬などを使った通常の栽培方法では9俵とれますから、草に負けてしまったのです。

そう簡単にいくわけがないことは、農業の素人である当時の私にも、取り組んだ農家にもわかっていました。そこで、実践と同時に事例研究をすすめ、豊岡市の取り組みを深く知ることで行きついたのが民間稲作研究所の稲葉光國先生でした。翌年は、有機稲作技術指導の第一人者である

稲葉先生に指導をお願いすると、14年産は10<sup>㍓</sup>当たり7俵もとれ、軌道に乗り始めました。

しかも、14年4月、有機米を作付ける市内の水田に、なんとコウノトリが飛来してきたのです。足環から豊岡市で放鳥された鳥と判明しました。私たちの取り組みを祝ってくれているようでうれしかったです。

### 一番いい食材を子どもたちへ

——学校給食に地元産の有機米を使う発想が素晴らしいですね。

鮫田 地域で誇れる安心安全な食材を学校給食に提供し、子どもたちに食べてもらいたいという考えからです。有機米が収穫できて、販売先を話し合っていたとき、生産者の一人が「子どもたちに食べさせてあげたい」と発言したことがきっかけでした。

当時、有機米の栽培を促すため、市や農協は無農薬・無化学肥料で生産されたコシヒカリを1俵(60<sup>㍓</sup>)2万円、有機JAS認証の有機米は2万3000円で生産者から買入れることにしました。慣行栽培米の

約1.5倍以上で、農家が再生産可能な価格です。精米した有機米の希望小売価格は、5<sup>㍓</sup>で3500円にしました。しかし、販売先を確保していたわけではなかったため、学校給食に提供できることは売る側にとってもありがたいことでした。

——有機米は慣行米より高いので、保護者から集める給食費を値上げすることにはなりませんでしたか。

鮫田 大きな課題でしたが、子どもたちの健康増進だけでなく、地域農業の振興にもなるので、市の財政で負担すると市長が決断し、給食費は上げませんでした。

——学校給食に有機米を使ったことで、どんな効果がありましたか。

鮫田 子どもたちに「おいしい」と好評で、目に見える効果としては、食べ残しが減ったことです。

また、現在のところ三つの小学校に限られています。有機米の田植えや稲刈りなどの農業体験と生きものの調査などの環境学習、そして食育を一体的学習としています。体験学習を実施している学校では、食べ残しはほぼゼロです。地域の農業や食文化への理解も進み、「一番楽しい授業だ」と子どもたちに喜ばれています。

われわれ担当者や協力してくれる農家の人手が少なく、現状では農業

**Profile**  
さめだしん  
埼玉県出身。45歳。立教大学卒。住宅機器会社を経て、2005年4月、千葉県の旧岬町役場(現いすみ市)に転職。13年、「自然と共生する里づくり連絡協議会」の担当。14年、農林課に移り、有機栽培の専門家を招き講習会を開くなど、有機栽培米の拡大に尽力。15年から市内の小中学校の給食に有機米を提供し始め、18年から全量に広げ、有機野菜の提供も開始。

**Data**  
千葉県いすみ市  
房総半島の南東部に位置し、太平洋に面している。2005年12月、旧夷隅町、旧大原町、旧岬町の3町が合併し「いすみ市」に。人口3万6000人。市長は太田洋氏。県内では有数の米どころ。20年、いすみ市環境保全型農業連絡部会が、未来につながる持続可能な農業推進コンクールで農林水産大臣賞を受賞。また「辻静雄食文化賞」受賞。

体験授業を増やせないのが残念です。こういった食農環境学習は、身近なことを題材にフードシステム全体の理解につながれるという可能性に手応えを感じているので、今後もっと広げていきたいですね。

### 地域ぐるみで技術を磨く

——有機米の栽培技術を農家が取得するのは難しくありませんか。

鮫田 栽培の目標は、草や虫に負けない米づくりです。確かに手間がかかりますが、きちんと管理すれば、農薬や化学肥料を使った慣行栽培に劣らない収量をあげることもできます。

この地域での稲作は、慣行栽培では10<sup>ア</sup>当たり約9俵とれます。有機栽培では約7俵ですが、生産者によって異なり、食味のいい有機米を10俵とる方もいます。

毎年12月ごろ、翌年に有機米栽培に取り組む生産者を募集します。希望者には栽培技術についてのガイドラインを提供し、技術説明会もしています。また、栽培期間中、生産者がお互いの水田を回り、生育状況を確かめ合い、技術的な問題点があれば教え合うこともしています。

よく草取りがたいへんだといわれますが、まず草を生やさないことが肝心です。田んぼの水張りを深くし

て雑草を生えにくくしたり、代かきを2回して、生えた草をすき込むなど工夫しています。

害虫防除は、I B Mと呼ばれる「総合的生物多様性管理」の考え方を基本としています。害虫もいれば、それを捕食する天敵もおり、害虫被害の軽減は水田の総合的な生態管理を基礎にします。あぜの草刈りを適切にして、稲も固く丈夫に育て、天敵となるクモやカエル、トンボなどが増える環境であれば、薬剤に頼らない栽培が可能です。

——慣行栽培農家が有機栽培農家に反感を抱くことはありませんか。

鮫田 いすみ市では、慣行栽培の稲作農家が、耕作地の一部を有機栽培にし、技術を磨きながら、有利販売のできる有機米の生産面積を毎年、少しずつ増やしていくパターンがほとんどです。1戸の農家が、慣行栽培と有機栽培の両方をしているので、対立が生まれません。

### 「有機」拡大の鍵は給食

——農林水産省は「みどりの食料システム戦略」で、2050年までに、有機農業の取り組み面積を全耕地面積の25%にするという野心的な目標を掲げています。どうすれば実現できると思えますか。

鮫田 いすみ市は、有機米の作付を200<sup>ア</sup>に増やす目標を掲げています。市内の主食用米の水田面積の約11%に相当します。いすみ市の21年産の有機栽培米の作付面積は30<sup>ア</sup>ですから、届かない目標ではありません。

国の25%という目標は、まさに野心的ですね。一気に数百<sup>ア</sup>もの有機栽培面積を増やすことはできません。私たちのようになるべくたくさん

農家に技術を習得してもらい、各農家が自身の経営に応じて少しずつ有機栽培面積を増やしていくのが現実的でしょう。小さな取り組みを積み上げていく私たちのモデルなら、需要の確保に困ることもありません。

また、学校給食に使うと、波及効果もあります。いすみ市が有機野菜を使うことになったのは、有機米の活用をニュースで知った市内の有機野菜栽培グループから「私たちの栽培する有機野菜も使ってください」という申し出があったからです。

有機野菜は当初、ニンジンと小松菜だけでしたが、いまでは8種類に増えています。「まとまった量を、よく確保できますね」という質問を受けますが、1回の給食に使う量がそれほど少ないときは、慣行栽培の野菜も混ぜます。できることから少しずつ柔軟に対応していけば、いいのです。

有機栽培の農産物は、国内ではまだ十分に消費者に認知されているとは言えません。需要創出には、学校給食の食材に使ってもらうことです。欧州や韓国で有機農産物が普及したのは、給食需要をつかんだからだと言われています。有機栽培拡大の鍵は、学校給食の活用だと思っています。

### サーフィンしたくて転職

——鮫田さんは、サーフィンがしたくて、旧岬町に転職したそうですね。鮫田 海のない埼玉県で育ったからでしょうか、大学時代にサーフィンの魅力にとりつかれ、友人と共同で旧岬町にアパートを借り、サーフィンばかりしていました。

旧岬町で職員を採用していることを知り、試験を受けて町役場の職員に転職しました。すぐに3町が合併していすみ市になり、今日まで有機栽培米拡大の仕掛け人を任されることになりました。まさか、私が農業を担当するとは思いませんでした。

サーフィンはいまでも続けています。ここは温暖なうえ海の幸も山の幸も豊富で、住みやすいところです。3人いる小学生の子どもたちも有機栽培米の給食を気に入ってくれて、私としてもうれしいです。

(ジャーナリスト 村田 泰夫)

