

大学と地域連携

—岩泉町での雑穀栽培を学ぶ活動について—

国立大学法人 岩手大学農学部教授

農学生命課程生物産業科学コース 武田 純一

1. はじめに

岩手県では、古くから雑穀が栽培されていたが、高度経済成長と共に水稲の作付けに押され一時その生産量が激減した。しかし、昨今の健康志向ブームや食の安全・安心に関する世論の高まりから雑穀が見直されており、農家の生産意欲も高まってきている。このような中で、岩手大学農学部内でも、地域特産物としての雑穀の育種、機能性分析、機械化栽培法等々について研究を行い、成果の発信・普及により地域連携を深めているところである。

2. 活動の概要

岩手県岩泉町は、典型的な北上山系の中山間地に位置しており、昔からヒエ、ムギ、ダイズの2年3作を行って土地の有効利用を図ってきた地域で、お料理にもダイズや雑穀を利用したものが色濃く残っている土地柄である。岩手県岩泉町をフィールドとして、岩手大学農学部の実学が重要であると考え、教員が中心となって、研究だけではなく、学生と農業の関わり合いを深め地域の伝統的な食文化を学ぶため、雑穀栽培を学ぶ活動を実践している。以下、活動の概要をご紹介します。

図1～6に示すように、毎年5月の播種、6月・7月の中耕・除草、または防鳥ネット等の設置、9月の収穫、10月の脱穀、11月または12月に1年のまとめの雑穀フォーラム開催と、毎年約5回の栽培農家および同地域の人々との交流活動を行っている。学生は毎回おおよそ5名前後が参加してくれている。

今日、大部分の農家では、機械化栽培を行っているが、お世話になっている関口さん宅では、殆ど手作業で雑穀栽培を行っている。圃場の傾斜が10度くらいで、農業機械が入りにくいこともあって、それぞれの作業に伝統農法を活かした農具が

用いられており、低コストでエコロジカルな農作業を行っているともいえる。従って、活動の全ては手作業であるが、作業後は、農家の皆さん達と共に、地域の伝統料理を一緒になって作り、ご馳走になって、伝統食文化について学ばせて頂いている。また、その年の活動のまとめとしてフォーラムを行い、学生や教員の研究内容の紹介等を行ったり、おばあちゃん達の心のこもった伝統食を味わい、地域の人々との心暖まる交流を行っている。

3. 活動のこれから

本活動の一つの趣旨は、大学の農学部で学ぶ学生にも、実際の農作業の現実と向き合ってもらいたいということであった。岩手大学に集まる学生の多くは非農家の子弟であり、農作業を目にしたことはあっても実際の農作業に携わった経験の無い者が殆どである。そのようなことから、少しでも大学の外に出て実際の農作業の体験をして貰い、農家の方々や地域との交流を深め、農学部に所属する学生として自分の目と体で日本農業の現状を見つめてほしいという意図を含めた活動であるが、参加した学生は、異口同音に農家の皆さんの作る伝統料理や地域を守っていかうとする姿に感銘を受け、卒業後も鮮明な記憶として学生時代の1ページを刻んでいるようである。

本活動も5年を経過し、参加した学生は延べ30名程度にわたる。関口さんも杖無くしては歩行がきつくなってきた。活動に参加する学生も初期の頃と比較すると徐々に少なくなって今後の活動が危惧されるが、今後ともできるだけこの活動を継続して行きたいと思っている。

4. おわりに

中山間地域の農業の衰退が叫ばれて全国的に問

題になっているが、この地域も後継者のある農家はごくわずか、このままでは現状維持すらおぼつかなくなるのは目に見えており、正に正念場を迎えている。一度農地が荒廃するとその復元には多大な労力と時間を要するばかりか、伝統的な食

文化や在来品種そしてその種子の保存などの問題にも目を向けて行く必要がある。雑穀栽培は、地域を守りその文化を伝承し発信するキーワードになるものと思われるが、地域の大学としても出来るだけ本活動を継続していきたいと考えている。



図1 播種作業（5月）



図2 除草作業（6月）



図3 ヒエしま（9月）



図4 アワの脱穀作業（10月）



図5 地域の伝統料理



図6 フォーラム後の記念撮影