

婦人の生産活動と地域特産物

佐藤チセ

(東北農業試験場)

A Study on the Women's Productive Work and the Special Crops in their Region

Chise SATO

(Tohoku National Agricultural Experiment Station)

1 研究の視点と方法

農業生産における男子と女子労働の役割分担をみると、近年では女子も一部基幹作物の主要作業に従事するようになったが、大勢としては男子が基幹作物を生産し、女子は依然として補助労働力と副次部門の生産に従事している。

最近、地域農業の振興が叫ばれ、地域特有の農産物の開発、生産がすすめられているが、地域で昔から食べられているいわゆる地域特産物の多くは、自給や副次部門の作物であり、婦人たちの手で栽培されてきたものである。ここではそうした地域特産物生産について婦人の生産活動との関連で考察する。

ところで、地域では新たな地域振興作物の開発をめぐり、一地域一特産物運動などを展開し、その見直し及び発掘志向を高めているが、こうした動きの社会、経済的背景について森和男氏は次のようにいっている。その第一は消費需要の多様化などの変化によるもので、食糧消費水準の向上により消費がより高級化、多様化したこと、第二は水田利用再編対策の推進と関連し、新たな地域振興作物の開発が模索されたこと、第三に主産地形成、大型、広域流通に対する反省、第四は地場ないし地域内産地の生産物の相対的有利性の増大、特に青果物需給が高位平準化したことから品質のすぐれたものへの要求が地方市場でも高まってきたこととしている。がこれを婦人の生産活動の立場からいうと、このような農業生産の担い手である婦人たちが自主的労働力として成長したことも背景の一つにあげられる。

すなわち、地域特産物生成の過程をみると、一つは大型産地化をめざして、風土にあった新しい農産物を導入し、地域特産物として中央市場に売り出す場合と、もう一つは昔から食べられてきた作物が見直しされ、地域特産物として市場に売り出される場合とがある。後者の場合の地域特産物は、地域の食生活と結びついた生活の中から生まれたもので、地場市場を中心に流通する少量生産物で、婦人たちによって担われてきたものである。ところで、近年の地域農産物の見直しであるが、今日みられる婦人たちの生産への自主的対応は、突如として現われたものではなく、幾多の試練を経てのことである。かつての婦人労働は、いわゆる

る単なる労働力として主体性のない補助労働であったが、その後の男子労働力の流出などにより、農業は婦人たちによって担われるようになるなど、多くの労苦を克服しながら主体性を確立してきた。そして現在のように農業経営に関して、また野菜栽培などにも自らの判断で主体的に従事する婦人たちが形成されたのである。こうした主体的婦人労働の形成は、地域特産物生産を展開させるためには極めて重要な条件であることは言うまでもなく、婦人たちの成長が、その背景にあるのである。

以上のことから、ここでは婦人たちが中心になって地域農産物の見直しを行い定着させ、そして展開させていった事例を考察し、課題に答えようとした。

調査対象は岩手県安代町星沢集落のソバと秋田県比内町沢集落のトンプリとした。ソバは生活技術の伝承という生活改善活動のなかから、手打ちそばを地域特産物として定着させようとしている例である。またトンプリは、環境汚染によって生産が消滅されようとしたものを婦人たちが共同作業場の設置運動を展開し、特産物として共同販売するまでに成長させた例である。

2 星沢生改グループ活動の展開

安代町星沢は岩手県北に位置し、総戸数12戸の集落である。1戸当たり田面積89a、普通畑86aを所有し、水稻とタバコを主作物としている。戦前の作物はヒエ、麦、大豆の他、ソバ、粟などの自給作物を主に生産していた。米が収穫できるようになったのは、昭和30年ころからで、それまでの主食は稗を主とした雑穀であった。そのなかでソバは主食を補うものとして重要な作物であった。ソバを地域の特産物として定着させる活動を展開しているのは生活改善グループ員12名である。このグループは46年に結成し、最初に取り組んだ活動は、部落公民館の設置を自治会とともに行ったことで、公民館を49年に完成させた。他に活動は種々行っているが、この中で自給の見直しも行い、昔から食べられてきたソバの検討を行った。ソバは米飯が食べられるようになってからは忘れられ、特に手打ちソバの加工技術はすたれていた。そこで技術の伝承活動を行い、手打ちそばの加工方法を習得していった。ところがこうした活

動が認められ、48年暮れに年越そばの注文を受けたのを契機に、グループではソバの共同加工を始めた。以降、注文が来るようになり、また近くのゴルフ、スキー場などへも積極的に販売するなどの活動を行い、農閑期の主婦たちの副業として定着させていった。

ソバは、収益性の低い作物であるが、これを手打ちそばとして付加価値をつけて販売すると10a当り粗収益133,380円となり、米の粗収益に近いものになる。このため、ソバの加工、販売が順調に進み、生産増大の必要にせまられ53年に経営主たちを説得し、部落共有牧野の2haをソバ畑に共同で転用し、生産の拡大をはかった。また54年には「星沢そば生産組織」を結成し、製粉機、脱穀機を購入し共同利用している。更に転作のソバ面積も56年には115aに達し、また同年度の供給食数は24,000玉となり、販売額は約300万円に達し、集落のソバ生産は拡大の方向にある。

このようにして、星沢のソバ加工、販売は急速に進展したのであるが、その背景には、安代町一帯には昔から冠婚葬祭あるいは宴会などの食事の最後に手打ちそばを用いる食習慣があり、これが生活の見直し運動により復活したため、こうした食習慣は今後も地域の食文化として継承されていくものと思われる。需要はまだまだあるということから、今後予想される多くの需要にいかに対処して行くかが問題として残されている。

3 トンブリ生産と婦人活動の展開

比内町沢は秋田県北に在り、1戸当り田面積83a、普通畑45aを所有し水稻とタバコを主に作付けている集落である。トンブリは箒草の実で淡い緑色のアワ粒状をした食品で、秋田県北一帯では昔から屋敷周辺に植え、小枝はほうきにするが、その子実を調整して作ったものである。戦前までは比内町周辺の農家は自給用として栽培し、冬期間には欠かせない食品であった。また冠婚葬祭の料理、特に精進料理には広く用いられていた。しかし、近年の多様な食品の出廻りによりその影が薄れてきていた。現在まとまって栽培されているのは、比内町でも水の豊かな沢、日詰の両集落である。この地区で今日まで続けられてきたのは、加工には大量の水が必要であるが、この清水が地下水としてあったためである。すなわち加工過程の脱皮作業は清水の流れる川辺で、肥大したトンブリを手もみしながら脱皮し、表皮を流して仕上げる作業で、しかも加工期は冬期間

が多く、水の凍るような河川では無理で、この地域に地下水があったことが幸いしたのである。

トンブリの栽培、加工は主婦たちの仕事であるが、寒風の吹き荒れる河川での作業はきびしく、それでも主婦たちは自給分と、他に入用時の換金作物として栽培したのであった。ところが、この河川も家の新改築にともなう下水道の完備によって、家庭雑水が流され、汚染されてトンブリの仕上げができなくなり、このままでは消滅するおそれさえもでてきたのである。そこで沢集落の農協婦人部ではこれを問題にし、ここで伝統ある食品を絶やしてはならぬとして、共同作業場設置を町と集落に働きかけ、その実現をはかったのである。この結果、河川での作業は解消され、脱皮も機械作業に改善し、また洗浄には地下水を引くなど加工作業全体に改良が施され、一貫作業ができるようになり、これにより加工処理時間が半減し、労働は著しく合理化されたと同時に品質も統一され、量産も可能になった。そこで販売を生産組織と農協が事業主体となって共同出荷するようにした。このことから比内町では53年トンブリを地域特産物に指定し、その販路拡大に努めている。沢集落における55年度の総販売額は86,454千円である。これを1戸平均にすると262万円となり、ある農家では米をしのぐ農業所得を得るまでになっている。このようにして婦人たちのトンブリ生産は農家経済に著しく貢献することになったのである。

4 ま と め

以上、ソバとトンブリを対象として、二つの地域特産物を婦人の生産活動との関連で考察した。この二つは地域特産物としての性格が必ずしも同じではないが、共通している点は、昔から食べられてきた自給食品だということである。したがって地域一帯には需要があり、食習慣も残っており、地域生活と密接に結びついていることである。これまで、これら作物の技術継承は個別に行われてきたが、集落としてまとめ、加工技術を高め地域特産物として社会化させた婦人たちの活動は評価される。農家の農業生産は、これまでは素材生産の域内に止まっていたのがほとんどであったが、近年付加価値をつけた最終商品として提供しようとする動きがみられるようになった。地域に根ざした、そして婦人たちを含んだ以上のような生産活動は、地域農業の活性化にも結びつくのである。