

「自労自活」による共同生活で酪農・チーズ生産等を営む

農事組合法人共働学舎新得農場 代表

宮嶋 望



僕、6年ほど前にパリで脳梗塞になって倒れてから、立っていられなくなってしまうて…。ちよつと座らせていただきます。

共働学舎は何をやるうとしたのか。そしてそれに対して、日本社会がどのように対応できたか、ということに46年間取り組んできました。結局僕がやらなくてはいけなかったのは牧場づくりでした。この話を15分間でするのは無理だと思いますので、要点だけと考えています。

1. 共働学舎新得農場の現在

共働学舎新得農場で働く人は約60人おり、半数以上は何らかの負担を抱えています。うち15人、1／4が障害者年金をもらっています。年金は障害者個人に入るので、僕らに生活費をよこせという権利はありません。親から支援の申し出があっても別会計に入ります。

つまり僕らを含めて全て自立、労働を考えな

いといけないわけです。

2. 人の食料を作るのに人はいらなくなつた?!

そのために僕はアメリカのويسconsin州で、酪農を本格的に勉強しました。

ところが2010年、13、4年前に行ったとき、知人女性が泣いていました。どうしたの？とたずねたら、遺伝子組み換えがアメリカ農業を救うというので、ويسconsin大学で取り組んでいたのですが、もうそれが失敗したことがこの時点ではっきりした、ということでした。2015年12月にはモンサントという会社がギブアップしてしまいました。^(※1) ほぼ同時期に日本は品質保証を始めていますね。^(※2)

今日は農林水産省の方もいるから、嫌味に聞こえない方がいいと思いますが、僕らはやつと自分たちで目指してきた方向に、国そのものが

来たなと思いました。

ただその時に思ったのは何かというと、トラクターの運転手がいなくても動くような技術が出来ています。アメリカの技術は日本より凄く進んでいて、技術的にはほとんど無人の機械が人間の農作物を作るようになっていきます。これでいいのだろうか？全部を無人で作業することに疑問を持っている人もたくさんいます。

(※1) モンサントはアメリカ合衆国の種子・農業メーカー。遺伝子組み換え種子の開発に強みを持っていたが、2018年にドイツの総合化学メーカーバイエル社に買収された。

(※2) 「品質保証」とは、「特定農林水産物の名称の保護に関する法律」(2014(平成26)年6月成立、翌年6月施行。略称「地理的表示法」。通称「GI」(Geographical Indication)法)により、農林水産物・食品等の地理的表示が登録されるようになったことを指している。本法にもつき登録された産品には、地理的表示と併せて登録標準「GIマーク」を表示することができ、2024年3月現在、全国で145産品が登録されている。

「地理的表示(GI)保護制度」について、日本では農産物のブランド化や産地ブランド保護のイメージが強いが、もともとは1900年代初頭のヨーロッパで、地域の特性と密接に結びついて品質保証を行うことを目的に創設された制度である。既に世界の100を超える国で模造品の排除などについて相互保護を可能とする制度が整備されており、日本の地理的表示は海外においても保護されている。農林水産省ウェブサイト

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/bi_act/index.html

3. これからの食料マーケットを支えるのは？

もう技術的には、人間を生かす農作物、食べ物を無人でも作れるようになったのです。

それでいいのか？農業ロボットが普及しても、手作業を残しておきたいよね？人間が人間を活かしていく。手作業となったら、細かい作業を手でやらなければならないのです（図）。

一般の人たちは、最低賃金が時給いくらと決まっています。ただ人件費を下げないと、僕はレストランでは買ってもらえない。コロナの時代、お互いに苦しかったですからね。

2004年に賞を取ってから、^{(*)3}チーズの質が良くおいしいから、高級レストランが買ってくれるようになったのです。僕は何時間でもいいから自分が働ける時間に自分ができることをしてくださいと言える立場になっていると思います。

ます。

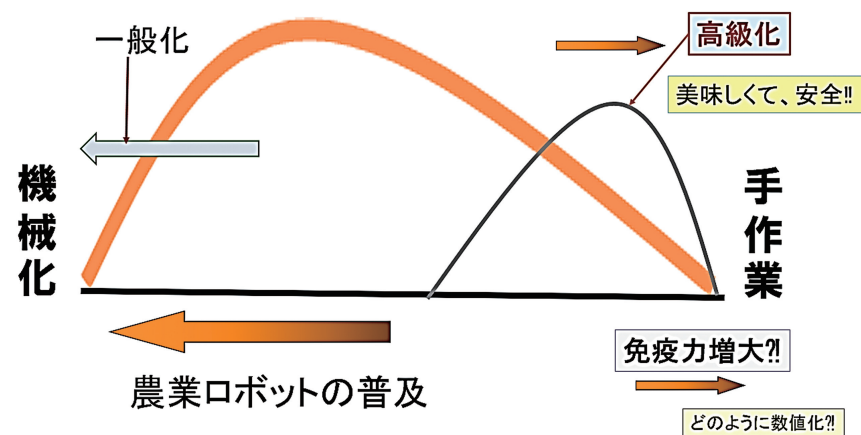
障害があるといった時、実際にできることは、やってみなければ分かりません。それらを組み合わせて一つの牧場が成り立てばよいわけです。

4. 傾斜20度の地形が、世界トップのチーズづくりにつながる

僕らが使っている土地は、離農してしまった空地や、所有者はどこかにいるのだろうけれども使われていない土地で、随分バラバラです。それをお前使え、使えとどんどん増えて、百何十町歩になってしまいました。ちよつと多すぎるので、新しく来た人に20町歩ほど分けて、108か所あります。大きな機械を使うのに都合よく一か所にまとまっていないわけです。

この真ん中に川が斜めに入っているのですが、僕らが最初に使えた土地は、傾斜20度ぐら

（図） これからの食料マーケットを支えるのは？



（出典） 報告者作成

いの非常にきついところでした。ここで牛を飼って、農業をやれと言われたのです。

ウィスコンシン州にも傾斜がありますが、そんな急なところはないですよ。いやー、やばいところに入ったな：言葉が悪くてごめんなさい。でもこの傾斜20度が、のちに「山のチーズオリンピック」出場につながるのです。

きっかけは1998年の第1回ALL JAPANナチュラルチーズコンテストで、僕らの手作りチーズが最高賞を取ったこと^{(*)4}です。特別審査員だったフランス人が僕らに「お前（山のチーズオリンピックに）出ろ」と言ったのです。

僕が多少しゃべれるものだから、喜んで行っちゃうわけです。新しいことにすぐ入っていつてしまう。で、後は人に任せる。それができないとパンクしちゃいます。そして3回目の出場で世界トップになりました。

おかしいと思いませんか？障害を持っている人たちと一緒に作ったチーズが、品質と味がよいというので、世界トップになれたのです。

(＊3) 「山のチーズオリンピック」は、標高600メートル以上で、傾斜が20度以上あって放牧しできない土地という厳しい条件下にあるヨーロッパの小規模な牧場のチーズ工房が、自らの手で2002年から立ち上げた国際コンテスト。共働学舎新得農場は2004年のスイス大会で「さくら」が金賞・グランプリを受賞した。共働学舎新得農場のチーズ製品および受賞歴については、ウェブサイトを参照。

<https://www.kyodogakusha.org/cheese-introduction>

(＊4) 国産ナチュラルチーズの製造技術の向上と消費拡大等を目的に開催されるコンテスト。主催団体は一般社団法人中央酪農会議。第1回は1998年2月開催。共働学舎新得農場は「ラクレット」で畜産局長賞・金賞を受賞した。

<https://www.daily.co.jp/cheesecontest/img/001.pdf>

5. 新得共働学舎のもののづくりと生活

そのとき考えたのが、微生物、草、牛、人間の連携です。障害者と一緒に、ブラウンスイスという品種の放牧に強く、粗飼料消化効率の高い牛を飼い、世界に通用する発酵食品が作れる

ようになったのです。

一生懸命やったら世界トップになった。そこに障害を持つ仲間たちが一緒にいたわけです。手作業をすることで牛が怖がらない。チーズの質が上がる。牧場で牛舎の糞掃除や、牛の世話や、搾乳を手伝う人達がみんな「自分が作ったチーズが世界一になった」という言い方をするのですよ。

実際、牛飼いかからチーズを作って売るところまで一人でやるわけではないです。しかし、自分たちが関わって作ったチーズ製品が世界一になったというのは、関わった人達のプライドを非常に持ち上げてくれることになります。

僕らの仲間は、一旦牧場に入ると長いですよ。もう42年以上いる自閉症の子もいます。障害者関係の補助金は出ませんが、牛舎・搾乳室・チーズ工房を建設する時は、補助金等支援も受けながら、みんなで一緒に作りました。

6. 酪農施設の建設

——古来からの日本の知恵——

僕は大学で植物生態学を学びました。いわゆる極相林は森の中で生き残り、競争に勝った植物で成り立っています。

どうしたら生き物が生きる能力を100%出していける環境を作ることができるのか？日本は環境を良くする技術を古くから持っているのだから、これを使おうと思いました。

僕らの牛舎・搾乳室・チーズ工房は隣接して建てられ、設計図には「炭埋^{たんまい}」の表示があります。つまり炭を埋めて活用しているのです。

僕は物理を学びました。マンガン乾電池のプラス極に炭素棒を使っていますが、炭を使ってエネルギーを集めることができます。そこで牛舎にエネルギーを集め、無臭でハエのいない、乳牛たちが気持ちよく生活できる場にしました。

そして微生物が気持ちよくチーズを作ってくれるよう、牛舎と搾乳室を分けました。

さらに搾乳室から乳を、ポンプを使わず坂を利用して自然に流し入れられるよう、チーズ工房を10m以内、66cm低い位置に設置しました。

日本の法律をよく調べてみると、衛生管理は必要ですが、10m以内なら殺菌しなくても牛乳を処理できます。調べて、そういった隙間を狙うのですよ。悪い言葉を使っていますが。

逆に言うと、農林水産省も日本の法律も、可能性のあるところをルールで潰さないようにできていた。非常にハッピーな考え方に立っていた、ということにもなります。

炭という日本古来の技術を使って、障害を持つている人たちと一緒にモノづくりをしている。障害を持っているという言葉に惑わされずに、世界からも評価を受けている。彼らは「俺がチーズを作っている。この部分は俺がやって

いるんだぜ！」って、非常にプライドを持ってしゃべれる…。自分が関わった仕事の世界一といわれたら、彼らは喜びますよ。

日本古来の物理的な気のエネルギーを流すという技術を学び、このような空間を作れた。これを福祉の世界でもきちんと理解してもらおうとで、マイナーと言われてしまう人たちが、社会人として胸を張って生きていける環境を作り出せるのではないかと思います。

今日は詳しくお話しませんが、炭は牧場に50箇所以上、南北と東西のラインで十字に埋まっています。牛舎は川の東側にあって、水がマイナスの電子を持ち去っていつてしまうのですよ。そこで細かいことですが、川よりも深く炭を埋めるといふ配慮をすることで、炭のマイナス電子を取り込む力、日本古来の技術を活かせるのです。

日本古来の技術といえは、さくらの葉で香りい出しましたよね。

そのためには、障害を持った仲間たちと一緒に生活することで、何とか生き抜こうとした経験から学んだ知恵は使えると思っています。だから、その知恵を使って、楽しく、美味しいものを食べながら、生き抜けたらいいなと思っています。

どうもありがとうございました。

づけをしたチーズ「さくら」も、世界トップになりました。

食べ物はいいですよね。美味しいと、なくなったら次にまた買いたくなりますから。よい家具を作ったら、ずっと長持ちしてしまいます。だから、食べ物はいいよということになります。

7. 多様性が和を生み、安定と継続性を生み出す

チーズ工房の熟成庫は、札幌軟石を使ってアーチ型にしています。鉄で補強していないのです。昔のヨーロッパの建築で、よくアーチ型のドームがありますが、そうしないと理化学的には崩れてしまうのですよね。

こういったことを少しでも知っていると、なかなかよい空間が作れるよ。そして、それが発酵につながるよ、ということですよ。最近、皆さんよく、発酵とか、微生物とか、免疫力とか言

