

農と暮らしの新たな視点を探る

産直コペル

sanchoku coper

2016.7 Vol.18

特集 鳥獣害対策

開校直売所決定!
学校2016

防除履歴の自動判定システム
アグニコ
テスト運用開始!

THE
ボイス

静岡県 とれたて食楽部から
現場の声を発信します!





CSA(カリフォルニア、Full Belly Farm)の野菜ボックス 出典:筆者撮影(2010年9月)

CSAはなぜ増えないのか

東京農工大学 野見山敏雄

最近、CSA(Community Supported Agriculture)が産直関係者で話題を集めている。これは、生協・産直を代表とする産直組織やその活動が競合他社との競争に疲れ、今後展望を見失っていくこととも関連している。

アメリカのCSAは日本の産消提携(産直)が源流という通説がある。しかし、野菜ボックスのような取り組みは、誰もが考える流通方式であり、世界中に同様の取り組みはあったと考えられる。フランスではAMAP(農家を支える会)、スイスではACP(産消近接契約農業)などである。

ところで、日本でアメリカのCSAを詳しく紹介した初めての報告書は、「アメリカのCSA・地域が支える農業」(『のびゆく農業』944号、農政調査委員会、2003年11月)である。これは全米のCSA農場のアンケート調査をもとに、研究者や活動家の知見を加えたものを大山利男氏が訳したものである。大山氏は解説に、「ここで含意されている「ミニユーティ」は地縁的要素も重視されているが、それにくわえて心情的な共感で結びついた集団、価値観を共有する集団としての「ミニユーティ」でもある。彼らにとって、農業者と消費者の「コミュニティ」は創り出すものもある。もともとその地域にあつた地縁的結合の社会と言つて

昨年2月
レスト

て帰国した人やそのライフスタイルと共に鳴る人が徐々に増えているのに、日本では有機野菜の生産量もなく、あつても信用性が薄く、当時はまだ思うような食の選択が出来なかつた。

そんな中でオープンしたクレヨンハウスのレストラン。いち早く信用できる有機野菜・無添加食品を仕入れて、本当のオーガニックのレストランを目指した。ここでいう「本当の」とは、「有機食材を95%以上使

て、収穫量もスピードもアップし、手間も省け、生産者により収入をもたらしてくれる。一方有機農業は、確かに生産者に雑草を土の中に鋤きこんだり、有機の堆肥を作らなければなりの手間がかかる。消費者にとつても、割高な野菜代金を支払う場合があるのも事実だ。

だけでの理解では不十分である」と指摘している。

本誌14号でも、神奈川県大和市で活動する(株)なないろ畠を紹介している。代表の片柳義春氏は、なないろ畠は消費者参加型の経営であり、CSA農場の最大の生産物は野菜ではなく「ミニユーティ」であると喝破している。世界規模で広がる有機農業の产业化と国際市場化に対してアンチテーゼを唱えている。

では、日本でCSAはなぜ増えないのか。CSA的な取り組みは増えているが、国内のCSA農場の数は10箇所にも満たない。有機農業生産者はCSAを始めたとしても、会員になってCSAを支える消費者が結集しないことを示している。その大きな理由として次のようなことが考えられる。第1に、現在は有機農業の勃興期と比較してより安全で、より安心な食品へのアクセスが容易になり、前払い方式の会費や援農など面倒な手続きを敬遠する消費者が多いこと。第2に、CSAで供給される野菜や農産物の品揃えが生協や有機農産物専門流通事業体に比較して少なく、商品性を重視する消費者にとって



野見山敏雄さん

東京農工大学大学院農学研究院 教授

東京農工大学で教鞭をとつておおり、最近の研究テーマは、半商品経済を組み込んだ農林産物の生産と流通に関する総合的研究である。主な著書には、産直商品の使用価値と流通機構(日本経済評論社)や食料・農業市場研究の到達点と展望(筑波書房、共著)など多数。2012年11月より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員を務めている。

魅力がないこと。第3に、国内の農産物取引において前払い方式の契約がなじみにくく、生産者と消費者がリスクとコストを公平に負担するという運営理念が一般化できないことがある。

このような状況下でも、新規就農者や産直関係者がCSAに引きつけられるのは、CSAが交流の場であり、学びの場であるという初期の産直や産消提携の理念と運動を色濃く保持しているからである。これからも交流と学習を続けるためには、飲食店や消費者グループとのネットワークは不可欠だろう。我が国のCSAの動向に注目したい。

