

まいこめプロジェクト3年の軌跡

私たちは、この3年間で何を学んだのか。

◆まいこめプロジェクトとは？

自らの責任において、田植え、草抜き、収穫、脱穀、時には販売や料理まで全て行う、一貫式のお米づくり教育プログラムです。

自然があふれる鳥取県・智頭町に集まり、汗をかき、ときには雨や寒さとたたかいながら、「農」と向きあいます。今回は、この3年間の軌跡をふりかえり、私たちが一体、何を学んだのかをまとめてみました。



マザーネット大阪オフィスでの販売ワークショップの様子

1年目：「価値」とは何か。

ただ米を作って、売るだけでは、農家の生活は成り立ちません。国は、米作りの技術も商売も「完璧な」農家であることをとめますが、果たしてそれは現実的に可能なのでしょうか。

1年目の学びは、自ら作ったお米の「価値」をいかに伝えるかを考えることです。「農薬なし」、「自分のオリジナル」、「かわいいパッケージ」、「味が美味しい」。子どもたちは様々なマーケティングメッセージを考えました。しかし、なかなかうまく売れず、自分の努力がお金で評価してもらえません。こうしたもどかしい気持ちを心に刻んでおいてほしい。そして、同じ思いをしている農家の人を気持ちをわかって行動できる大人になってほしいと思っています。

2年目：田んぼから、食卓まで。

一年目の反省の中で、「加工」の話がでました。価値を「足す」ことができるのではないか、子どもたちはそう考えました。収穫後には、料理ワークショップを開催し、マイお米を一番美味しくなるメニューを作りました。「うわ〜美味しい」。子どもたちからこの感動を得られただけで、第一のゴールは達成です。味は記憶になります。是非、マイお米を噛みしめた時の幸せな感覚を覚えてほしい、と思います。

また、「お米づくり」は田植えをして収穫するだけでなく、誰かに美味しく食べてもらうことではじめて完結します。農業というものを、田んぼや畑から、みんなの食卓まで一つの線として考えてほしいと思います。



お米だけでなく、色鮮やかなサラダ、ハンバーグ、クロックが並ぶ豪華な食卓

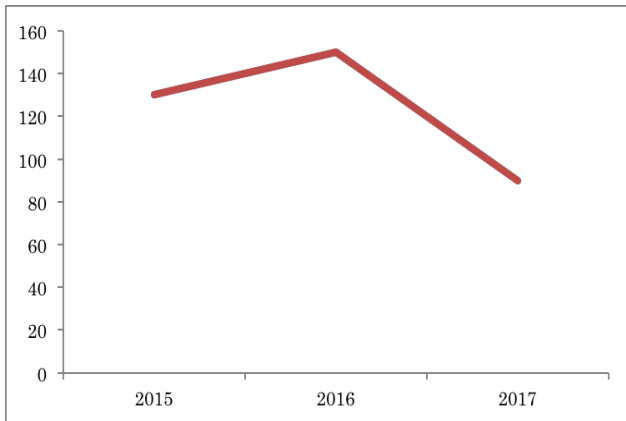


図. 3年間の収量の変化 (kg)



マザーネット
食育事業 代表
上田 遥

この3年間の振り返りはいかがでしたでしょうか。もう一つ伝えておきたいのは、毎日毎日、田んぼのお水を調整してくれたり、台風の時に倒れた(!)お米達を立て直してくれた集落のみなさんのことです。お米づくりは一人ではできません。

これは私自身も学んだことです。この3年間の学びをいかし、来年も「新しい」挑戦をしていきましょう。



3年目：自然は、正直な存在。

私たちが今まで高らかにうたってきた「自然米」。つまり、農薬も肥料も使わずに、土の中の菌の力だけでお米を育ててきました。目的は、たくさん量を作るのではなく、美味しいお米（質）を作ることですが、左図の収量変化が示すように、自然は正直に答えてくれます。

また、稲と競争する雑草のことも忘れてはいけません。稲を刈る時、下の土が雑草で覆われていました。土の栄養が少ない上に、こうした雑草がさらに栄養を吸ってしまったので、収量は落ちてしまいました。お米で生計をたてる農家であれば、これでは生きていけません。子どもたちは、この結果をどう受け止めるのでしょうか。僕達は、いわば大自然での大実験をしたのです。実験をした後は、しっかり結果を考察したいですね。



今年はANA Blue Wingの取材もありました。
「NEXT チェンジメーカーシリーズ：食育を通じて子どもたちと未来の農業を考える」で検索。



今年は「此花こども食堂」に今年収穫した新米15kgをお届けしました。此花こども食堂は、区内の小中学生が誰でも安心して立ち寄れる居場所として、毎月第三金曜日の夕方に、子どもたちに晩御飯を提供しています。



今年も熱心に指導してくださった新田集落の岡田一（はじめ）さん。「来年は草取りが肝心じゃ」とアドバイスをいただきました。