



# 麦がいよいよ おもしろい時代が やってきた

右が寺本幸一さん。モトクロス用の三輪バギーに乗って麦踏みを手伝ってくれる、東京からの「新規就農者」今井君と



荒れた畑8町歩を復活!!

粉・パン・麺・麦茶…

地域の力を借りて、  
地域で麦を売る

千葉県八日市場市・寺本幸一さん

編集部



麦・大豆を、  
粉に、麺に、

パンに委託加工

「毎週金曜日はパンの

日。今日（月曜日）はもう、堅焼きパンが少ししか残ってないけどね。金曜日には、このカゴいっぱいパンが並ぶんですよ」

千葉県八日市場市の市役所のすぐ隣りにあるのが、この「ふるさと市場」。地元の農家のほか、お菓子屋さんやら八百屋さんやら市



パンにうどん・冷や麦 (250 g 230円)、麦茶 (300 g 230円)、麦こうせん (200 g 160円)。寺本さんの麦の加工品の数々。パンは仲間の農家・戸田さんが焼いたパンの一部を直売所で販売



八日市場市役所前、「ふるさと市場」内の寺本さんのコーナー

内の商店も含めて三〇軒余りが参加する直売所だ。植木屋さんの敷地を借りて設けられたヒールハウス型の建物のちようど真ん中あたりに、寺本幸一さん(五〇歳)のコーナーがある。寺本さんはこの三月から「ふるさと市場」の代表も務めている。

パンは、寺本さんがつくったアオバコムギをもとに、東金市の友人の農家・戸田泰勝さん(四六歳)・真理子

さん(四六歳)夫婦が焼いたものだ(九九年九月号「国産小麦パン物語」参照)。何種類もあったはずの、地元・八日市場で穫れた小麦でつくったパンはほとんど売り切れているが、幅一間ほどのスペースには、中力粉・強力粉・全粒粉と三種類そろえた「飯塚地粉」のほかに、うどんや冷や麦などの小麦の加工品が並び、寺本さんは麦茶や麦こうせんなど大麦の加工品も。大豆もつくっているからきな粉もある。パン以外の粉やその加工は、近くの小西製粉(株)などに委託している。

パンはともかく、小麦粉や乾

麺はそれほどばかばか売れるものじゃない。でも「いつの間にかなくなっている」というくらいにはなってきた。粉や加工品は、市内もう一カ所のほか、富里町と小見川町にある直売所にも並べている。

畑と減反田を利用して寺本さんがつくる麦と大豆は約六町歩ずつ。それにイネの作付けが四町歩。ただ、今でこそ寺本さん

は米・麦・大豆をつくる農家だが、六年前までは施設野菜が経営の柱だった。

## 荒れた畑をなんとかしたい

寺本さん宅の北西側、山を一つ越えたところに、「飯塚開畑」と呼ばれる広大な農地が広がっている。元はいつでも薄暗い山と谷津田がわずかにあるだけの土地だったのが、県の事業で一〇〇町歩もある農地に生まれ変わった。一九七九年から始まって、工事が終わったのが六年前のことだ。

でも地主の農家は、田んぼはつくっても、大きな畑なんてつくったことのない人が大部分だ。それが突然、四



飯塚開畑の荒れた畑を一枚ずつ復活させて、今では8町歩以上に麦と大豆をつくるようになった

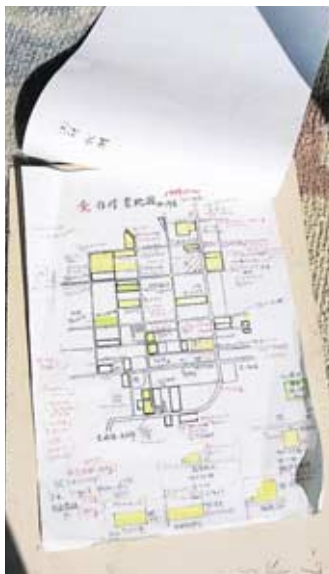
反も五反も畑を持つことになってしまった。若い人は近くの成田空港の仕事に出る。年寄りには大きな畑はつきりきれない。きれいに整地された畑は、あつという間にあつちでもこつちでも草ぼうぼうになってしまった。

それを「見るに見かねて」というのがきっかけだったらしい。寺本さんは飯塚開畑には畑は持っていなかったのだが、一軒ずつ地主に声をかけて、荒れた畑の草を刈って、麦と大豆をつくることを承諾してもらった。持ち主にしても、好んで草ぼうぼうにしたわけではない。「寺本さんがつくってくれるなら……」と無償で貸してくれた。飯塚開畑には約八〇町歩の畑があるが、寺本さんが六年かけて拓いてきた畑はその一〇%にもなる。

イネのほかに麦と大豆を五町歩も六町歩もつくるには、施設なんてとてまやっつけられない。トマトにキュウリにイチゴにミニトマト……。果菜類をいろいろつくってきたハウス六〇〇坪は全部やめた。しかし当初、開畑のほうは、草を刈っては燃やすばかりで、売るものがない。ハウスをやめて二年は「出稼ぎ」しながら休みの日に草刈りした。

## 出荷した麦を粉で買い戻す

麦の今年の作付けは、小麦の農林六一号が二町七反ほど、アオバコムギが二町五反、それに大麦が八反。農林



黄色くぬったのが、今年の作付け畑。合わせること約6町歩

六一号は大部分を粉で売るが、製麺業者にうどんや冷や麦にまで加工してもらう分も一部ある。アバコムギはパンに向く小麦で、農林六一号より粘りが強い。前述の戸田さんが、今年から全面的に寺本さんの小麦粉を使つてパンを焼くことになっているので、農林六一号と同じくらいまで作付けを増やしている。

小麦も大麦もふつうに農協を通じて出荷して、それを小西製粉(株)で買ってもらい、製粉してもらったものを買戻す形でやってきた。それを直売所で売ったり、パン屋を営む戸田さん、戸田さんの近くの天ぶら屋さんなどに卸す。製粉業者にすれば、少量の麦だけ別に粉にするというわけにはいかないもので、機械を動かすのに必要な二モずつくらいを製粉してもらっては買戻す。とはいえず、寺本さんにとっては、収穫した麦をすべて出荷して

しまったうえで、小西製粉(株)に保管してもらいながら販売できるという利点がある。それに何よりも、製粉業者が購入する麦の価格は、生産者価格の三分の一もないほどの逆ざやなので、いくら自分でつくった麦でも、それをそのまま加工したところで儲けは出ないし、市販の加工品の安さに太刀打ちできないのだ。

二〇〇〇年産の麦からは、政府の買い入れが減って、播種前の契約に基づく民間流通が始まるが(政府買入れ額と売り渡し額の価格差に相当する助成金が設けられた)、寺本さんは小西製粉に自分の麦を指定して買ってもらい、粉や加工品ですべて買戻すという形でそれを先取りしてきたわけだ。販路を自ら拓いてきた。

一kg二〇〇円で買い戻した小麦粉を、直売所では五〇〇g二八〇円(中力粉)で販売する。この中から直売所への手数料も払うわけだが、直売所の店頭では、一kg当たり二六〇円、一俵当たり約一万一〇〇〇円の売り上げが、通常の麦の出荷価格(二等麦で一俵約九〇〇〇円、開畑で一等は難しい)とは別にあがることになる。このやり方は今年穫れる麦でも変わらないという。

麦と大豆をつくることで畑らしくなってきたもっとも、一〇mも山を崩してつくった畑は土がやせていて、反収は上がらない。もっとも麦は収穫時期の雨

に泣かされることが多いうえに、五俵穫れば上出来で、荒地から回復したばかりの畑の中には、草に負けてまったく穫れないところだってある。九九年産は天候に恵まれたが、合わせて二〇〇俵くらいの収量だった。

「放つたらかしの畑はジャングルみたい。人の背丈の二倍もあるセイタカアワダチソウを草刈り機で刈っては、乾いたところに火をつけて焼く。その繰り返しだったよね。それで畑にすると、今度はそれまで抑えられていた別の草が茂る。寒いあいだは麦が勝つていても、四月五月と暖かくなると草に逆転されてしまふ」

おまけに水はけも悪かった。雨上がりはドボドボにぬかってトラクタが入らない。いったん耕すと余計にぬかるから、先の先まで天気を見極めて耕さないと播種がうんと遅れてしまふ。反対に昨年の夏のように晴天が続くと、山の上にうねるように連なる畑はカラカラに乾く。ダイズの発芽が悪くて、途中であきらめた畑もあった。

だが、二年三年と麦をつくり大豆をつくらせてきた畑は、だんだんに畑らしくなってくるのだ。草が減り、麦が深く根を張るせいか水はけもよくなってくる。ムギをつくらせてワラを返し、大豆をつくらせた畑は少しずつ肥沃になつてくる。作業が遅れるので、麦と大豆の二毛作は全部の畑ではできないけれど、できるだけ交互につくるようにしている。田んぼのミニガラと交換で酪農家にまいて

もらう堆肥も、年に一町歩ずつくらい入れてきた。

### 鳩は大豆より小麦が好き

それに、麦と大豆をつくるのも一ついいことがある。芽を出したばかりの大豆を鳩に食べられなくてすむのだ。

「大豆をつくり始めた頃は苦労したよ。案山子を立てたり、蚊取り線香で爆竹を鳴らしてみたり。新聞とか広告とか畑に広げてみたりもしたけど、すぐに慣れる。ところが、小麦をつくるようになってからは、鳩は小麦の味を覚えた」と寺本さん。

鳩は、隣の畑の麦を刈ったあとの落ち穂に夢中で、大豆には目もくれなくなったのだ。前作に小麦をつくらせた畑でも同じ。人には見えなくても、鳩は土のあいだから小麦の落ち穂を引っ張り出して食べている。播種してから二週間、双葉の次の初生葉が開くまでこうしてしのげれば、あとは心配ない。

「とにかく、近くで小麦をつくらせたあとなら大丈夫。鳩に大豆を食べられる害は出ない。これはおもしろかったよ」

大きな畑、生き物いっぱいいる畑で  
仕事するのは気持ちがいい





アオバコムギ。ほとんどが戸田さんのところでパンになる

寺本さんの麦と大豆は、じつは無農薬栽培である。だが、初めから無農薬でつくるうと決めていたわけでもない。果たして本当に収穫できるかどうかわからない畑にムダなお金と手間はかけられない、という計算から始まった。

五月の田植えがすむと、五月末から六月にかけて麦刈り。梅雨があるから、大豆の播種は七月いっぱいまでかかる。すると一カ月もたたないうちに八月下旬からイネ刈り。奥さんは勤めているので、田んぼと畑の作業はほとんど一人でこなす。ちょうど大豆畑で草が出たり虫が出たりする頃は、イネ刈りに追われることになる。トラックで畑のそばを通りながら、「あの草を抜けばいいな」と思ってもやってられない」くらいなのだ。

普及センターの職員は、「防除すればもっと収量があがりますよ」といつてくれる。実際、昨年の大豆は干ばつで発芽不良の畑があつたうえに、大発生したハスモンヨトウのせいで、ちゃんと生育していたほうまで葉っぱを葉脈だけにされてしまった。さんざんだつた。それでも寺本さんは、今さらもう農薬を使うつもりはないという。

麦秋……。鮮やかな緑色の木々に囲まれた畑に、黄金色の麦の穂が揺れる。株元をのぞくと、コオロギやアカガエルが跳ねる。大きなガマガエルもいる。空の高いところでは、巢作りを始めたヒバリのさえずり……。麦刈り跡をトラクタで起こすと、エサが豊富なを知っているシラサギがどこからともなく飛んできて、耕耘した跡をつつき始める――。

ハウスの中に比べれば冬は寒いし、炎天下の作業は日



一昨年から「大豆のトラスト運動」にも取り組む。今年は転作田1町2反すべてを充てて、消費者を募集する予定

に焼ける。でも、大きな空の下、空気のいい、こんな畑で仕事をする気持ち良さには代えられないのだ。

ハウスをやっていた頃は、好きじゃなかったけれど、ふつうに農薬も使っていた。イチゴにウドンコが出たり、トマトの葉っぱが腐ってくれば、眺めているわけにはいかない。でも、こんな大面積の畑で防除を始めたら、虫より先に自分の体がまいってしまつかも知れない。「豆より自分を大事にしないと」と寺本さん。

確かに、昨年はハスモンヨトウが大発生したが、こんな年は滅多にない。もう少し、風が吹いて雨が降れば、そんなに殖えるものではない。それに今年は、農薬に頼らない方法として、ハスモンヨトウの雌のにおいを発散させて雄をおびき寄せて捕殺するフェロモン剤も試してみたいと思っている。

かつて「飯塚開畑」では初冬になると、雪が降るようになり、セイタカアワダチソウやススキの花が風に舞って舞ったものだった。それが、寺本さんが畑をつくり始めてずいぶん減った。畑を始めてから、開畑の端の道路沿いに直売所もつくった。寺本さんはここにも、麦や大豆の加工品を並べている。まわりには畑しかないようなところだけれど、一時はずいぶんにぎわった。市役所前に「ふるさと市場」などができてお客さんはずいぶん減ったが、地元の年寄りが集まって、お茶を飲む場にはなっ



ている。それでいいと寺本さんは思っている。

「俺は開畑の『土地管理人』みたいなもんだよ」

ハウスでは一坪で一万円稼いでいたのが、今じゃ、一反で五万円売り上げるのがいいとこだ。田んぼと合わせて何とか息つける。でも、後悔はない。狭いハウスの中と大きな畑では働き方が違うのだ。ものの考え方までずいぶん変わってきた。

## 消費者との交流も楽しい

無農薬で大豆をつくっていたことがきっかけとなって、一昨年には「大豆のトラスト運動」にも取り組んでいる。一ロ一〇坪で四〇〇〇円。これで大豆五kgが味噌三kgを保証する。

トラスト運動に充てた転作田は昔は谷津田で、山の下

の川には大きなカラスガイもいた。今では、昔に比べると少し小ぶりのタニシがいるくらいだが、それでも収穫祭に来た町の子どもたちは大喜びだった。消費者からもらうお礼の手紙も励みになる。これもまた、夕方、出荷場に出かけるだけの野菜づくりをしていた頃には味わえなかった楽しさだ。

昨年は二反八畝の減反田で募集したら、田んぼの面積を超える九五口もの応募があった。これまで収穫した大豆は、味噌造りのお母さんグループ四つを中心に販売してきたが、その味噌をトラスト運動の中で活かすこともできる。こうじも寺本さんの米でつくってもらう。参加する消費者は口コミで広がってきているので、今年は一町二反の転作田全部をトラストに充てるつもりでいる。