

特集

干拓と



笠岡の活性化を語る中で
てくるのが「干拓」と「笠
のように生かせるかが、笠
となっている。

そして、干拓と笠岡諸島
人たちがいた。彼らの今は、
れの活動を追った。

二十四年の歳月を経て平成
二年に完成した笠岡湾干拓地。

一、八一haにも及ぶこの大
地は、笠岡の総面積の約一割
を占める。

小さいもので一ha、大きい
ものは十haあるそれぞれの農
地では、牧草や野菜・花きの
栽培が行われ、畜産も営まれ
ている。

「干拓地から笠岡をゲンキに」
そんな合い言葉を胸に今、干
拓の農業家たちは新たな挑戦
を始めている。そのひとつが、
三十歳前後の若手から成る新
農業経営者クラブ「潮会」だ。

陸の孤島 干拓

「未だに、市民の人でさえ
干拓の中で何を生産している
のか知らない人が多い。また、
干拓のイメージといえば『臭
い』というマイナスイメージ
が強い。干拓は陸の孤島のよ
うに感じることもある。」と
潮会のメンバーは語る。

だが、そんな状況は少しずつ
変わりつつある。ミズノオ
ープンなどのイベントで、干
拓で育てた野菜や花・牛肉な
どを販売した。また、イチゴ
やとうもろこし狩りなどの収

穫体験も実施。徐々に市民に
干拓農業の実情が知られてき
ている。

安全な食物づくりと 地産地消

通常、収穫された農産物や
花などは市場を通してお店に
出するため、農家の人が直接消
費者の顔を見ることはない。

しかし、メンバーである藤
原慎太郎さんは、そういった
状況からの脱却が必要だと話
す。「ミズノオープンなどで、
生産者である自分たちが牛肉
や野菜などを直接販売したこ
とが良い刺激になっている。
消費者の喜ぶ顔や『おいしか
った』の一言が励みになり、
さらに良いものを提供しよう
という気持ちになった。



これからは、もっと消費者
ニーズに合わせた農産物づく
りが必要だと思う。その取り
組みのひとつが減農薬栽培だ。」
干拓のような広大な畑では、
農薬を使用して害虫から作物
を守るようにしている。しか
し、今の消費者ニーズはでき
るだけ農薬を使わない方向に
向いてきている。

そこで、ナスの栽培で行っ
ているのが「土着天敵型農法」
である。これは、野菜に付く
害虫をその天敵である虫によ
って取り除く農法で、干拓が
全国発祥の地となっている。
また、学校給食にも新たな
動きが出てきている。九月か
ら月に一度か二度、干拓産の
食材を使って給食が作られる
ことに決まった。地元で穫れ
た新鮮な食材を地元で消費す
る「地産地消」の取り組みの
ひとつだ。

「食育」

さらにもうひとつ取り組ん
でいるのが、「食育」である。

食育とは、幼児期に食物に対
する感謝の気持ち、旬の食べ
物から季節を感じる心、五感

から感じる「おいしい」とい
う感覚を身につけさせるもの
で、種まきや作物の収穫体験
などがその取り組みにあたる。

会長の山中誠さんは力説す
る。「農業を通じて親子のふ
れあいや食物について学んで
ほしい。作業でも親子が別々
にするのではなく、一緒にし
ながら子どもに教えることが
食育につながる。」

産地を目指して

メンバーの岡田明生さんは
言う。「なにかひとつの品目
でいいから有名な産地になり
たい。そうなることで他の品
目も注目されるようになる。」

しかし、産地として消費者
に認められることは、一筋縄
ではない。作物の品質は
もちろん、それ以外の面でも
大変な努力が必要となる。

しかし、潮会のメンバーた
ちは言う。「みんな成功した
いと思ってがんばっている。
途中で妥協するわけにはいか
ない。」

強い信念と目標を持ってが
んばっている潮会の取り組み
に今、みんなが注目している。