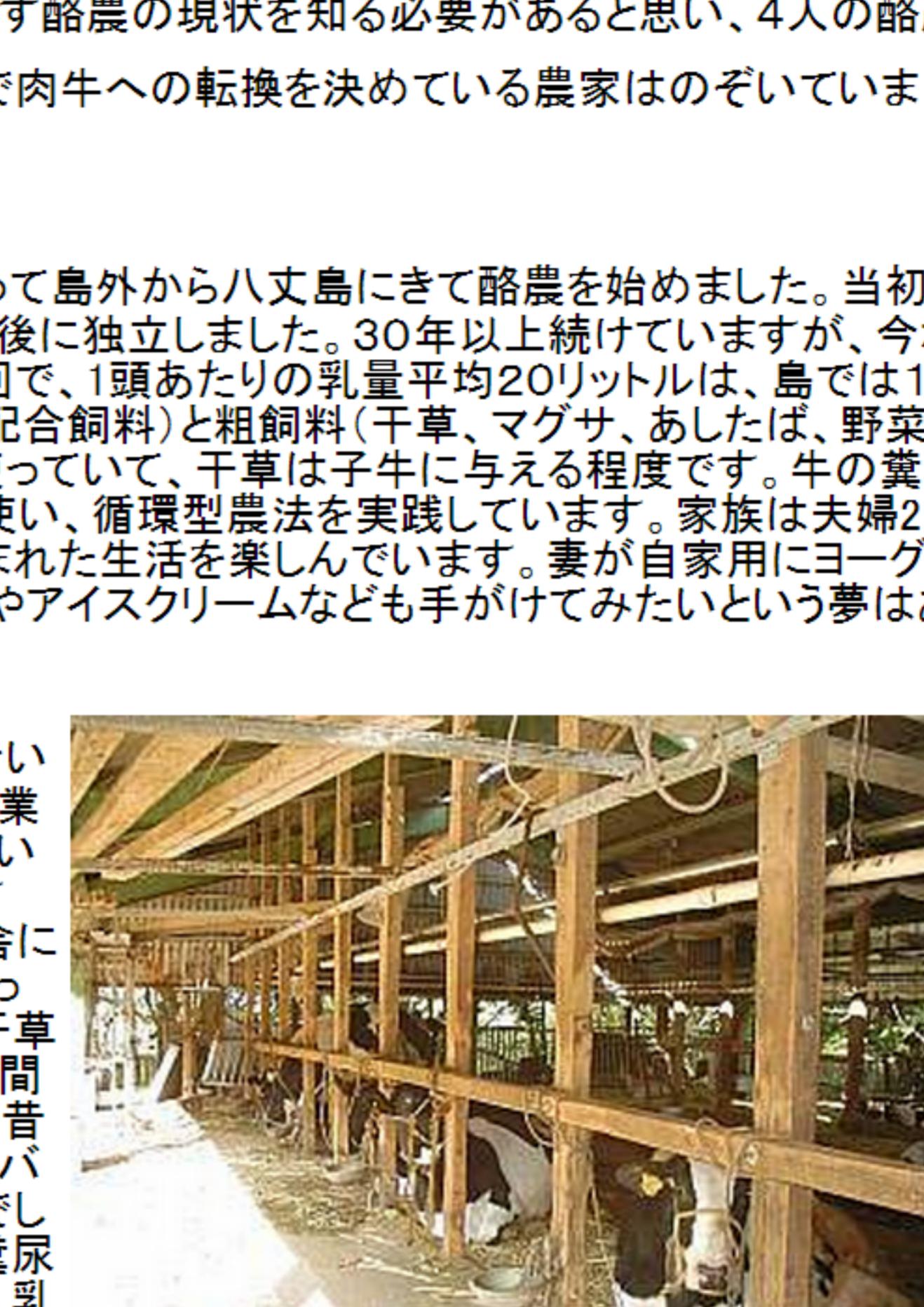


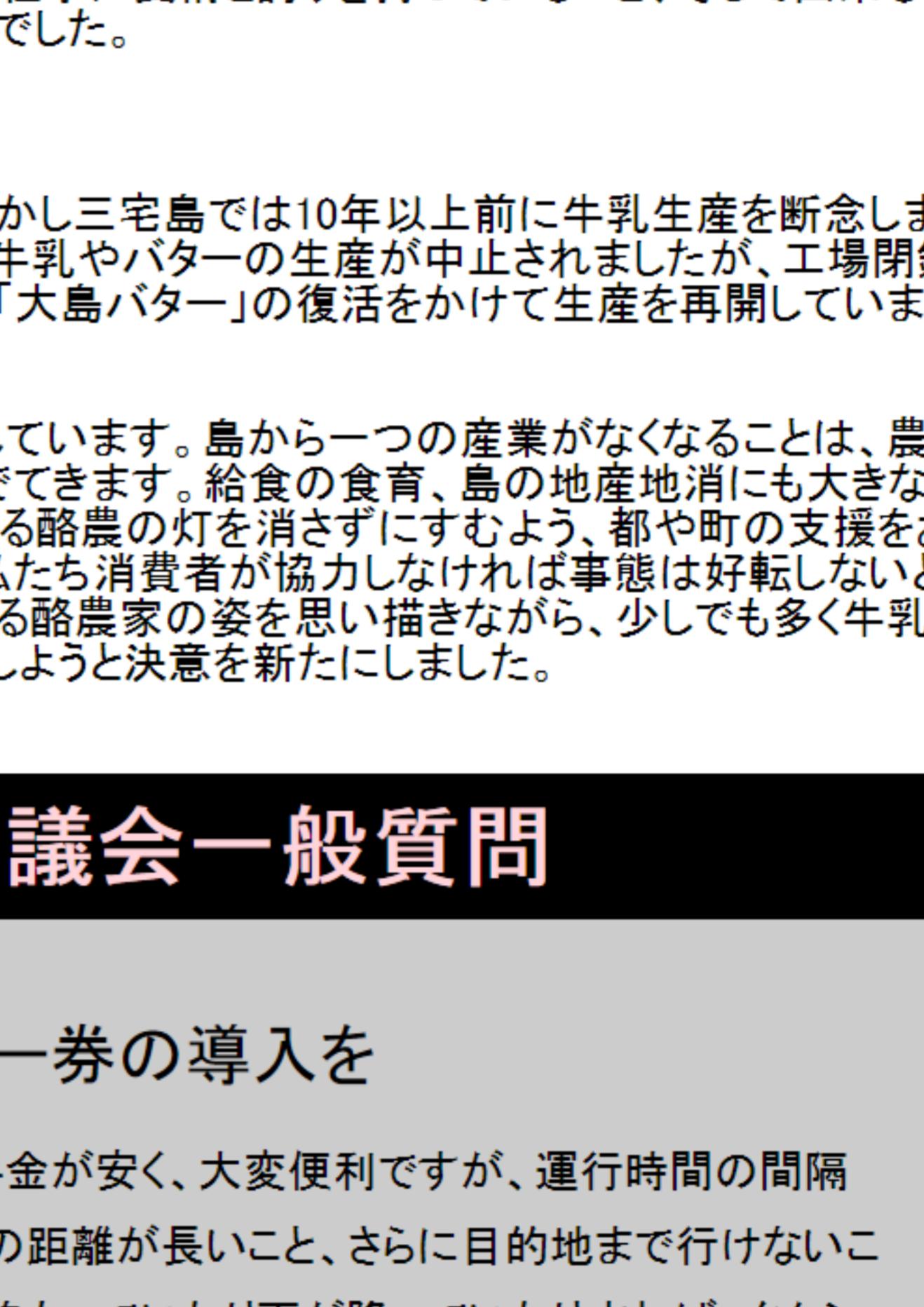
どうするハ丈牛乳_____ハ丈牛乳を支えるのは私たち消費者

農協は、赤字が続く牛乳工場を来年3月で閉鎖することを明らかにしました。学校給食や私たちの健康を支えていた牛乳はどうなってしまうのでしょうか。今関係者が存続の可能性を探っているところです。かつては搾乳量世界一の記録を出し、森永の練乳工場があり、農家のほとんどで牛が飼われ、酪農が島の経済を支えていた時代がありました。歴史ある酪農の伝統が失われようとしているときに、私たち消費者はこのまま手をこまねいていいのでしょうか。私たちにできることはないのでしょうか。私はまず酪農の現状を知る必要があると思い、4人の酪農家にお話をうかがってきました(現時点で肉牛への転換を決めている農家はのぞいています)。

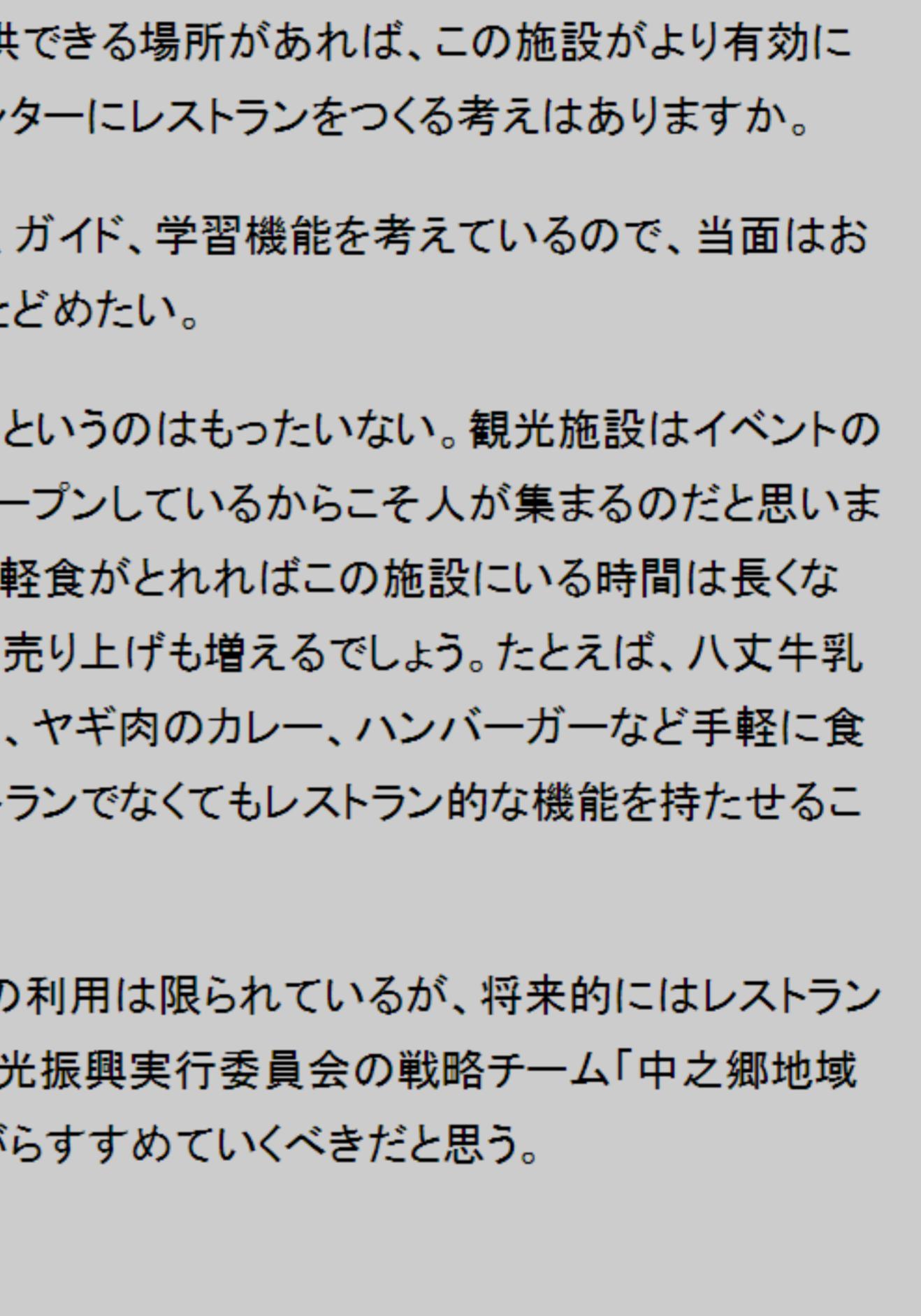


A 「大学(農学部)卒業後、すぐに縁あって島外からハ丈島にきて酪農を始めました。当初はグループで運営していましたが、数年後に独立しました。30年以上続けていますが、今ホルスタイン乳牛7頭です。搾乳は日に2回で、1頭あたりの乳量平均20リットルは、島では1、2を争うほどの量です。餌は濃厚飼料(配合飼料)と粗飼料(干草、マグサ、あしたば、野菜)ですが、粗飼料のほとんどにマグサを使っていて、干草は子牛に与える程度です。牛の糞尿は堆肥にし、野菜や牧草などの栽培に使い、循環型農法を実践しています。家族は夫婦2人で後継者はいませんが、牛と自然に囲まれた生活を楽しんでいます。妻が自家用にヨーグルトを作っていますが、チーズやバターやアイスクリームなども手がけてみたいという夢はあります。」

B 「祖父の時代から酪農をしていたせいか、父は牛が大好きでした。私も八高卒業後すぐに酪農に従事し、50近く続けています。今ホルスタイン5頭と肉牛1頭ですが、妻と子供はヤギが大好きなので牛舎にヤギがいつも5~6頭います。一人でやっているのでこの頭数が限界です。餌は干草と配合飼料を使っています。マグサは手間がかかるので一部しか使っていません。昔は多くの農家が牛を飼っていたので、牛バエや糞尿の苦情はほとんどありませんでしたが、今は周辺への配慮も大切です。糞尿は自分の畑に入れて肥料にしています。乳牛での酪農は、ある程度頭数を増やし長く続けると成果や利益が出てこない仕事だと思います。乳量は多くないし売上も少ないですが、今の牛との暮らしは利益以上ものがあると思っています。」



C 「大学を卒業後、北海道の牧場で、住み込みで働いていましたが子供が生まれたのを機に帰島し、父の酪農を継ぎました。当初は、多頭飼育、機械化、高い乳量の経営を描いていましたが、次第に島の自然を生かす酪農を目指すようになりました。現在は家族の協力のもとで、アシタバ栽培との複合経営をしています。乳牛10頭と子牛・肉牛が10頭います。餌のほとんどを、マグサを中心とした青草でまかなっています。濃厚飼料は補助的に使っている程度です。乳量は少ないですが、牛の糞尿はすべて良質な堆肥にし、アシタバ畑に入れるだけでなく販売もしてみて堆肥は重要な生産物になっています。青草を食べた牛から乳を搾って堆肥をつくり、その堆肥をまた土に戻すという循環型農法を実践しています。」



D 「父は40年くらい前に酪農をはじめました。当時は豚も朝鮮牛も飼い、養蚕もしていましたが、アシタバ栽培をはじめてから徐々に事業を縮小しました。私は中學卒業後すぐに父の家業を継ぎました。さまざまに試行錯誤を繰り返した結果、牛の生態と健康を考え、從来の飼育法から放し飼いに変えています。また、餌の種類、給餌の回数なども工夫し、搾乳回数を1日3回にしたところ、牛の搾乳寿命が延びました。乳牛は24頭、育成牛が17頭と島で一番の大規模農家です。濃厚飼料も干草も独自に取り寄せて経営努力をしています。乳量は1頭平均16リットルで、毎日約300リットル出荷しています。今後も自然な飼育方法で酪農を続けたいと思っています。」

4軒の農家は独自の哲学と方法で牛を飼っていて、経営方針も目指すところも違っています。でも共通しているのは、酪農という仕事に愛情と誇りを持っていること、そして出来ることなら牛乳の供給を続けたいという思いでした。

消費者が支えよう ハ丈の牛乳

伊豆諸島はかつて酪農の島でした。しかし三宅島では10年以上前に牛乳生産を断念しました。大島も今年2月に工場が閉鎖され牛乳やバターの生産が中止されましたが、工場閉鎖後すぐに、元社員2人が新会社を設立し「大島バター」の復活をかけて生産を再開しています。勇気ある挑戦だと思います。

そして今、ハ丈が同様の状況におかれています。島から一つの産業がなくなることは、農業をはじめとする様々な分野に影響がでてきます。給食の食育、島の地産地消にも大きな打撃です。ハ丈でもなんとかこの伝統ある酪農の火を消さずにするむよう、都や町の支援をお願いすることはもちろんですが、誰より私たち消費者が協力しなければ事態は好転しないと思います。これからはがんばっておられる酪農家の姿を思い描きながら、少しでも多く牛乳を飲んで、ハ丈牛乳の消費拡大に貢献しようと決意を新たにしました。

3月定例議会一般質問

1. 高齢者福祉にタクシー券の導入を

住民の足となる路線バスは利用料金が安く、大変便利ですが、運行時間の間隔があいていること、バス停留所までの距離が長いこと、さらに目的地まで行けないことなどの問題があります。重い荷物をもっていり雨が降っていたりすれば、タクシーを使わざるを得ない状況もでできます。高齢者の負担を軽減する方法として、タクシー代の一部を補助してほしいと思います。

他の市町村の事例を見ると、タクシー初乗り基本料金助成券、外出支援タクシー券、福祉タクシー券、おでかけタクシー券、みどりのタクシー券など名称は様々ですが、一定の条件を満たした方に発行しています。多くは65歳以上の要支援、要介護の認定を受けた方が対象者になっています。

(1)国も都も施設介護から在宅介護へ移行させる施策を進めています。町独自に在宅支援施策のひとつとして、タクシー券を発行する考えはありますか。

健康課長 いろいろ条件を考えると現段階では、財政的に無理だと考えている。

2. 中之郷フラワーセンターにレストランを

昨年12月、エコアグリマートに隣接してフラワーセンターができました。トイレや調理場所も整備され、観光施設としての機能が充実してきました。施設内にハ丈特産の食材を使った飲み物や軽食を提供できる場所があれば、この施設がより有効に利用されると思います。フラワーセンターにレストランをつくる考えはありますか。

産業観光課主幹 イベント、体験、ガイド、学習機能を考えているので、当面はお弁当持込みで食事ができる施設にとどめたい。

再質問 イベント以外は使用しないというのはもったいない。観光施設はイベントのときだけ使うものではなく、いつもオープンしているからこそ人が集まるのだと思います。ここにカフェレストランがあって、軽食がとれればこの施設にいる時間は長くなり、滞在時間が増えれば、即売品の売り上げも増えるでしょう。たとえば、ハ丈牛乳のアイス、プリン、ヨーグルト、そして、ヤギ肉のカレー、ハンバーガーなど手軽に食べられるものを提供し、立派なレストランでなくともレストラン的な機能を持たせることを考えてほしいと思います。

産業観光課主幹 今はこの施設の利用は限られているが、将来的にはレストランを含めた多機能利用をめざして、観光振興実行委員会の戦略チーム「中之郷地域観光産業総合開発」で合意を得ながらすすめていくべきだと思う。

3月議会は予算審議

平成19年度の予算が可決されました。一般会計69億円、特別会計26億円(老人保健医療、介護保険、国民健康保険)、公営企業会計24億円(水道、バス、病院)です。一方、町の税収は約9億円で、残りは国の地方交付税と補助金、都の交付金と補助金、そして起債などで埋め合わせをしているのが現状です。

町の借金である町債は、年度ごとの事業内容により増減するため単純には比較できませんが、やや増加傾向がみられます(平成15年49億、平成16年76億、平成17年70億、平成18年105億、平成19年82億)。また、老朽化した役場庁舎の建設基金は、ここ数年積立額が少なくなっています。一方、観光やイベントにかける費用は年々増えていますが、その分観光客がめでたて増えているのかというと必ずしも結果は伴っていません。町がかけた費用とその効果について、比較・検証する必要があると思います。

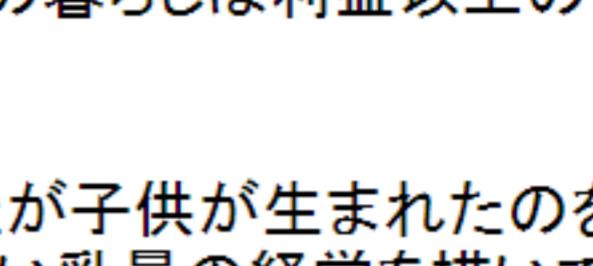
公営企業会計では、バスや病院の赤字(水道はわずかな黒字)が恒常化していますが、どちらも住民の生活に欠かせない事業なので縮小が困難です。町は今年度、人員を削減するなどして経費節減を目指していますが、まだ十分とはいません。

お詫びと訂正

ニュースレター17号、弁当宅配のしくみについての記述に誤りがありましたのでお詫びして訂正いたします。当事者の方々にご迷惑をおかけ申し訳ありませんでした。

事業主体は町ではなく社協であり、バザーの収益と町の補助金から、それぞれ100万円を出して運営しています。また、社協が委託契約しているのは、婦人会ではなく独自の有償ボランティアグループ(一人あたり2900円)で、大賀郷(ふれあい)、三根(あぶき)、桜立(ほのぼの)、中之郷(とびうお)、末吉(あがりやれ)で活躍しておられます。弁当の配達は老人会、婦人会、民生委員、社協役員、個人などがボランティアで協力されているそうです。なお、フェニックスは独自にお弁当の事業を行なっています。

コーヒーぶれいく



島でよく見るスダジイ(シイの木)は、照葉樹林を代表する樹木で、複雑な形の幹と硬くてつやのある葉で重厚な樹形になります。種子は「シイの実」として古くから親しまれていて、人間は炒って食べますが、苦味が少ないので鳥やけものにとって美味しいエサになります。

ハ丈島の森、特に三原山の景観はこのスダジイやタブを中心につくられているといつていいであります。連休が始まる頃、島の景観をかたちづくっている様々な照葉樹がいっせいに芽を吹き、まぶしいくらいの鮮やかな緑が、山の裾野から山頂へと広がっていきます。私は桜が咲く4月の初めよりも、むしろこの時期のハ丈が好きです。山の中を散策すると新緑の香りがあふれて爽快な気分になります。

森は水を蓄え水源をつくり、やがて豊かな栄養分を海に注いでいきます。また山崩れや地すべりなど自然災害を防ぐ力もあります。ハ丈島には照葉樹林がまとまって残っているために豊かな海が保たれているのです。この島の森を守ることが、結果として海の資源をまもることになります。ハ丈の森にも目を向けてみましょう。

公営企業会計では、バスや病院の赤字(水道はわずかな黒字)が恒常化していますが、どちらも住民の生活に欠かせない事業なので縮小が困難です。町は今年度、人員を削減するなどして経費節減を目指していますが、まだ十分とはいません。

編集後記

酪農家をたずね、こんなに素敵な人たちがこの島に住んでいるのかと思うと心から嬉しく、また頼もしく思いました。ほとんどゴミを出さない産業があるんだと感心し、農業の底力を感じました。地球温暖化が叫ばれながら、CO₂の削減は目標値に程遠いのが現実です。私たちの暮らしを、循環型農法を実践している酪農家の暮らしぶりに少しでも近づけられたら、きっと地球は救われるなどと思い、改めてハ丈島に住んでいることに誇りをもちました。そして、牛に感謝。

このページのトップへ戻る

議会だよりのページへ

幸子の表紙ページへ