

事例⑦ 福島県いわき市 東日本大震災・福島原発事故の被災 地における地産地消の取組状況

東日本大震災で地震と津波に襲われただけでなく、福島第一原発事故による放射性物質拡散の被害にも直撃された福島県いわき市。農産物の放射性物質のモニタリング検査で、基準値を超えるものがほとんどない現在でも、消費者の中に根強い危惧感により、地場産農産物は敬遠され、売上げが減少・停滞してしまう風評被害にさらされている。その中で、「地産地消」の取組みはどのような局面に立たされているのか。

「地産地消」は現在、地域の農業振興や町おこし・村おこしを主導する基本理念にもなっている。東日本大震災の被災地で、復旧・復興を進める際にも「地産地消」の取組みが大きな役割を果たしていることも明らかになっている。そもそも「地産地消」は食と農を基軸とした地域活性化の取組みであり、人々が力を合わせて地域を立て直していこうとしている被災地で、その意義の大きさと力強さを見せつけてくれている。

だが、原発事故や風評被害に襲われた地域はやや様相を異にする。これらの地域では、食と農の根幹をなす「大地」や「水」や「森林」が深く傷つけられ、食や農を介した人々の信頼感が揺らいでいる。これは、将来にわたって続きかねない深刻な事態である。

このような原発事故被災地の「地産地消」はどうなっているか。浮き彫りになっている新たなテーマは何か。

困難な状況下にある、福島県いわき市での取組みを追った。(2012年12月14～15日取材)

1. 震災以降の取組みの推移と実状

(1) いわき産農産物を襲う風評被害

調査時点でいわきの農林水産業が直面していた問題は、『「原発事故で飛散した放射性物質が地元農林水産物に含まれているのではないか」という懸念により、安全・安心への信頼感を失い、市内外を問わず、敬遠されてしまうという風評被害(いわき市資料より抜粋)である。この微妙な表現の内に、市の行政サイドの風評被害への慎重な姿勢がにじみ出ている。

福島県いわき市産の農林産物については、福島県ならびにいわき市がそれぞれ厳格なモニタリング検査を行っている。この「二重のチェック体制」検査で、市場に出

回るほぼすべての農林産物の放射性物質の値が基準値以下であることは確認されている。それでも、福島・いわき産は、単価も取扱量も震災前の水準の3割減から半分程度に落ち込んでいた。回復傾向にある品目でさえも、「他産地の生産量が減少した時の代替品」か、もしくは「価格が低下しているために購入」されているケースが多いとのことであった。

特にキノコ類は、「野性きのこ」や「露地栽培の原木ナメコ」が出荷制限を受けている影響から、施設内で管理・栽培されている菌床栽培のシイタケ・ナメコも、単価・取扱量ともに低迷したままであり、生産者は大きな被害を受けていた。

水産物については、福島県沖での沿岸操業は自粛を余儀なくされているものの、カツオ・サンマ・サバなどの回遊性魚種は水揚げされている。それらの水産物からは基準値を超える放射性物質は検出されていないが、水揚げ地がいわき市であることにより、市場で適正な価格がつけられなかったり、消費者から敬遠される状況が続いていた。

(2) 風評被害払拭の取組み

① 風評被害の払拭をめざす、「いわき見える化プロジェクト」

このような状況下で、いわき市農林水産部などでは、農業振興・「地産地消」推進のために、第一に、風評被害の払拭・消費者の信頼回復に焦点を当てた取組みを強化している。その主要な柱は、「いわき見える化プロジェクト」だ。いわき産農林水産物のモニタリング検査を徹底し、その放射性物質の値が基準値以下であることを、データを以って客観的に提示するとともに、農林水産業の現場の状況をより積極的に公開・発信していく取組みである。

いわき市では、平成23年9月より、いわき産農作物のモニタリング検査を、市役所が独自に実施している。検査の件数は平成24年12月までに7,500件に及んでいる。検査結果は、ポータルサイト「見せます!いわき情報局」で公開されている。消費者に検査結果を示し、自らの主体的判断で、いわき産農産物を購入してもらえよう、最大限の情報提供を努めている。

これとは別に福島県が行う放射性物質のモニタリング検査も行われており、「二重のチェック体制」で、厳密に放射性物質がチェックされている。

「口で安全だ、安心だと叫ぶよりも、客観的データを

示し、すべてを公開して、消費者に判断をしていただく姿勢で臨んでいる」と担当の新妻敬農業企画係長は話す。

同プロジェクトの2年目に当たる平成24年10月からは、「見せる」対象を水産業や観光業にまで拡大した。それを進める部局横断的なプロジェクトチーム、「見せます！いわき情報局 見せる課」（通称「見せる課」）を設置した。そして、市の取組みをより多くの方に知っていただくために、テレビCM「見せる課・バスツアー編」を制作・放映した他、報道関係者を対象にしたプレスツアー（農業にズームイン）やプレスセミナー（水産業にズームイン）を実施し、情報伝達に努めてきた。ポータルサイトもリニューアルし、地元産食材を使った料理レシピや、水産物の放射性物質検査の結果も公開する。

このような取組みが、福島県のみならず全国の人々に少なからず伝わり、「ありのままの姿を見ることができた」などの評価が次第に多く寄せられるようになってきたそうだ。

②「地産地消」「地産外商」の取組み強化

いわき市では、地産地消・販路拡大の取組みにも力を入れている。いわき産農産物の域内消費の拡大を目指し、駅前市や軽トラ市などの定期市や、市内食品小売店と連携した店頭販売キャンペーンなどを、平成23年度で18回、平成24年度で16回（12月時点）開催した。こうした取組みが功を奏し、被災直後は「被災者やボランティアの人に食を届けることに必死で、商売どころではなかった」直売所も、復旧が進むにつれ、出荷農家や馴染み客が戻り、「現状では震災前の7～8割の売上げにまで回復した」と話す直売所が多かった。

一方、行政では、いわき産農産物を市外・県外で売る「地産外商」にも積極的に動き、姉妹都市協定を結ぶいわき市関係都市でのPRイベント「見せます！いわきオール日本キャラバン」の実施、首都圏の小売店店頭での販促キャンペーンも行い、いわき産農産物の販路拡大にも努めてきたという。

首都圏の10店程の飲食店とタイアップした、いわき市産食材による飲食メニューの提供や、市内産水産加工品の販路開拓、社団法人いわき産学官ネットワーク協会がコーディネーターを務める食品加工会社の再生サポートの取組み等も精力的に試みられている。

③社員食堂・飲食店での地元産農林水産物活用の拡大

また、これらと並行して、社員食堂等で地産農林水

産物の利用を促進する取組みも展開している。いうまでもなく、学校給食・福祉施設・社員食堂等での地産農水産物の利用促進は、全国的に「地産地消」の発展の鍵を握る領域である。しかし、学校給食でのいわき産農産物利用は、「放射性物質がどのような影響を与えるか分からない」と懸念する保護者の声もあり、震災前の状況に戻せず、県産利用率は約3%にとどまっている。

この状況を克服していくため、平成23年6月に、市内の主要企業や官庁食堂等、計12カ所にいわき市産農林水産物の活用を要請した。反応はおおむね良好であり、社員食堂で地元食材を活用するほか、東京本社でもいわき産食材を活用するなどの取組みを行っている企業もある。利用者にも好評で、「自分たちが食べて支援しなければ」という声も多く聞こえたそうだ。

以上のように、いわき市の原発事故の風評被害の影響は依然として深刻だが、風評被害を払拭するための「見せる課」の取組みや、地域内消費拡大、地域外への販路拡大が官民挙げて精力的に進められている。それは、一歩一歩と前進していた。

2. 学校給食での「地産地消」が直面する困難

(1)「できる限り遠くのもの」という親心

いわき市には市内に77（分校含む）の市立小学校と、46の中学校（私立2校を含む）があり、約3万人の児童・生徒が学んでいる。そのうち市立の小中学校の学校給食は、平成25年3月現在6つの学校給食共同調理場センターで調理されており、自校方式の給食は1校である。

震災以前から、米を中心に地元産食材の利用拡大を目指す取組みを進めてきたが、現在、福島産食材の利用率は約3%にとどまっている。

教育委員会では、放射性物質検査により測定下限値以下の結果が出た食材の利用を増やしたい意向だが、「放射性物質がどのような影響を与えるか分からない」という保護者の不安の声もあり、地元食材活用は進んでいない。

「子どもには、できる限り遠くのものを食べさせたい」という保護者の意向を、それが少数意見であったとしても、「誰も否定することはできない」と関係者は頭を抱えている状況である。

(2) 震災前の“遅れ、克服を目指していたが

提供する給食数が多く、センター方式が定着している地域であるため、地産食材の利用のハードルはもとより高かった。震災前の時点では、市内三和地区の学校給

食共同調理場で、地元生産者の協力の下で食材の利用を拡大し、共同調理場のスタッフが作成したランチタイムニュースを、地区の小中学校全クラスに配布し、地産地消への理解を促す取組みも行われていた。

また、三和地区の小中学校で生産者との交流を通じ、食と農の関わりを理解を深めるため、地元食材を使った給食と一緒に食べる会食会を開催したり（年1回）、地元農家の指導のもと苗の定植から収穫までの栽培管理を行うことで食物の大切さや農作業の喜びを体験するわくわくアグリ教室（年間7～8回の開講）を開いている。

このように、いわき市（教育委員会）としては、三和地区の取組みを優良事例とし、センター方式の給食システムの中で地元産食材の利用拡大を図るため、児童・生徒・保護者と農家との接点を増やすことに注力してきた。こうした取組みにより、震災直前には米も含めて30数%まで、地場産（福島産）物の利用をに拡大してきていたところだった。

だが、このような取組みもまた、原発事故とその後の放射性物質に関わる被害により、後退を余儀なくされているのである。

（3）真価が問われる「食農教育」

「地産地消」の考え方の根幹である「食の安全・安心」を徹底させれば、まだ誰にも証明されていない放射性物質被害の危険性を回避するため、基準値以下であっても、少なくとも子どもには、「危険性」の疑いが払拭できないものは食べさせないという考え方も成り立つだろう。

他方、地元農家を作ったものを、顔の見える関係の中で食べることで、生まれ育った地域への愛着を育むという「地産地消」の持つ教育的効果からすれば、少なくとも、他県産で問題なく食用に利用されている品目で、福島・いわき産でも放射線基準値以下であることが明確になっている農産物は、農家への感謝の気持ちを持ちながら食べさせようという考え方も成り立つ。

だからこそ、いわき市の学校給食関係者は困惑している。現時点では、「見せる課」が取り組んでいるような、市内産農産物の放射性物質の検査結果が基準値以下であることを徹底して明示しつつ、放射性物質と食の安全についての見識を深め、震災・原発事故以降の農家の取組み、その喜び・楽しみ・苦しみを児童・生徒・保護者と共有する「食農教育」の一層の展開が求められている。

「地産地消」は、単に特定の地域内の生産物を地域内で消費するという、「地理的限定」の薦めではない。地域

内で生産されるものを地域内で消費することにより、その地域の人々がともに食と農に関わり、ともに働くことで、地域やそこに住む人々への理解が深まり、ともに生きていく精神的支柱を太くしていく、極めて教育的・社会的側面を併せ持つものであるといえよう。

「地産地消」のこうした側面に注目し、その働きを、教育側から言い替えたものが「食農教育」だといえよう。

私見ながら、現在、いわき市や福島県の「地産地消」の取組みに求められているのは、この「地産地消」の持つ教育的側面を最大限生かし、原発事故で崩壊してしまった日本の食のシステムに代わる、本来の食のあり方への道筋を、被災地から示して見せることではなかろうか。

これは、いわき市に限らず、全国で「地産地消」を進めるすべての人々に等しく求められていることであろう。

3. 被災の復旧・復興で、直売所が果たした役割

学校給食だけでなく、直売所・加工所の活性化、市内農産物の循環サイクルの再確立など、いわき市の人々は多くのことに取り組んでいる。今回の調査では、三和地区の学校給食にも関わる「三和町ふれあい市場」、JAいわき市「新鮮やさい館 谷川瀬店」、「道の駅よつくら港」の3つの直売所も訪ねた。

（1）食べ物と笑顔を送る、「三和町ふれあい市場」

三和町ふれあい市場は、いわき市街からやや離れた山間にある。震災直後から2011年10月頃までは売上げが5割減まで落ち込んだ。だが、復旧が進むにつれ、三和地区住民だけでなく、いわき市街や周辺地域の馴染み客が戻り始め、現状では、震災前の1割減の売上げにまで回復してきたという。



来客にお茶や試食をふるまう「三和町ふれあい市場」

店内には数十種類の漬物が所狭しと並び、当番の女性達が賑やかな笑い声で客を迎え、お茶をふるまってくれる。この直売所は、被災者やボランティアの人々の憩いの場となり、海岸近くの地域への行き帰りに、「お土産買いに来たよ」と立ち寄る客が後を絶たないという。

「震災直後は店を開けられなかったが、被害のひどい所の人や、そこに行く人達が店の前の道を通るから、何か食べ物を提供しなくてはと思い、地震直後の4月初めから営業を再開した。皆元気で頑張ろうという、必死の思いだった」と同市場の草野久仁昭会長は振り返る。2012年10月からは、直売所に併設した調理場を作り、そこで作った郷土料理を「ふるさとを大切にしよう」という思いでイベント時に提供しているという。

(2) 被災農家に元気を!

J Aいわき市「新鮮やさい館 谷川瀬店」

いわき市街に近いながら、出荷農家に津波の被害を受けた人が多い地区にある、J Aいわき市ファーマーズマーケット「新鮮やさい館 谷川瀬店」では、ピーク時の2010年度と比べると、2011年度の売上げは7,000万円程落ち込んだ。出荷農家の中には農地に被害を受けた人も多く、廃業を決めた生産者も相次いだ。

「せっかく直売所を育ててきたのに、こんなことで負けてしまっては意味がない。こんな時だからこそ、農家のためになる直売所にしなくてはならないと思って戻ってきた」。そう語るのは、店長の星野さん。直売所の立上げから関わっていたが、震災前に、経営状況が落ち着いたことを機に別の部署に異動していた。だが、震災後、出荷者の中から農業を廃業する人が出てきていることを知り、自ら志願して店長に戻ってきたという。

津波で家屋や田畑を奪われたことは農家の意欲を削いだ。それ以上に、風評被害の払拭の苦労がダメージになったようだ。「出荷農家の主流は60~70代の中小規模の農家。モニタリング検査に1キロ近く農産物を出したら、次に売るのがなくなってしまう」と星野店長は話す。出荷する農家は震災前に比べて3割減、出荷農家の登録解除も20件に及んだ。震災前は、平日は高齢者、土日は若いお母さん世代が多い客層だったが、震災後に店長として戻ってきた時は、土日はほとんど客入りが見込めないという状況だったという。

「とにかく売上げを伸ばし、農家にやる気になってもらわなければ」との思いから、「キュウリ祭り」、「トマト祭り」、「お盆の花市」など、イベントを次々と企画して



地元客が戻りはじめた「新鮮やさい館 谷川瀬店」

開催した。J Aの営農指導員とも協力し、出荷農家を訪ね、栽培促進と出荷を呼び掛けて回った。その甲斐もあり、現在は若いお母さん世代の客も戻ってきたという。以前は店頭で良く質問のあった、放射性物質の値やその影響などについての不安や疑問も、最近ではあまり聞かれなくなってきたという。

(3) 避難区域を支えてきた「道の駅よつくら港」

太平洋岸にある「道の駅よつくら港」は、震災の津波に直撃された。辺りの一切切が津波にのみこまれた。漁師の網倉を活用した直売所も、津波が突き抜け、津波が去った後にはがれきの山と化した。柱と屋根部分が奇跡的に残った。全国から救援に駆け付けたボランティアの人々の手も借り、敷地内のがれきを除き、再整備し、1カ月後の4月9日には仮営業を再開したという。

「道の駅よつくら港」は、原発事故に伴い設定された警戒避難区域に、南側で一番近いところにある道の駅である。その立地から、被災直後は、檜葉町・富岡町・大熊町・浪江町等から避難してくる人々や、震災対応や調査でその地域に向かう人々の休憩と食事の拠点としても機能してきた。食料や医薬品などの供給はもちろん、自衛隊や消防の駐屯地にもなり、救援拠点として重要な役割を果たしてきた。

「とにかく道の駅を元に戻そう。震災前と同じように、皆さんが気軽に立ち寄れる道の駅に戻すことが、地域の人々を勇気づける一歩になる、という思いで営業再開を急いだ」と同道の駅の白土健二駅長は話す。その後、道の駅の復興は、公益法人ヤマト福祉財団の大型支援対象となり、一億八千万円の助成金を受け、施設の建て替えに踏み切った。

2012年1月から仮店舗で営業を開始し、同年8月11

日にはリニューアルオープンにこぎつけた。再開を待ち望んでいた地域の方はもとより、被災地を視察・見学する人々も数多く訪れるようになり、以前の賑わいを取り戻しつつあるという。

注目すべきは、住み慣れた土地を追われ、遠方で避難生活を送る避難区域の生産者が、避難した先で栽培する花や農産物を、ふるさとに一番近いこの直売所に出荷していることである。「避難所でぶらぶらしては生きる甲斐がない」と嘆いていた農家の声に、「何か作って持ってきて、ここで売ればいい」という白土駅長の呼びかけがきっかけだった。すると、喜んで花の出荷を再開し、それを機に避難生活を強いられている他の生産者にも働きかけ、次々と「避難している農家が避難先で作る農産物」が直売所に並ぶようになったのだという。

お互いに離散し、会う機会が少なくなった人達が、店頭で並ぶ農産物に貼られている出荷者シールを見て、「あの人も元気で暮らしているのだ」と喜んでいるということであった。

このように、「地産地消」の取組みや、道の駅の再興は東日本大震災で被災した地域の復旧に大きな役割を果たすだけでなく、原発事故で「離散」を余儀なくされている人々の地域的な再結合の核となり、まさに彼らの生



賑わいが戻り始めた「道の駅よつくら」の直売所

きる力や、心のよりどころになっているのであった。

3. いわきの食と農の復興に向け、強まる胎動

直売所だけではない。農・商・工それぞれの分野で地域資源を活用した新たな地域振興の取組みが進んでいる。震災で打撃を受けた地域を元に戻す「復旧」から、さらに新たな地域振興を図る「復興」へ。いわき市の人々は確実に歩を進めようとしている。

農業生産法人として平成21年12月から、トマトの施設栽培を行う、あかい菜園は、農業参入後1年で今回の震災に見舞われた。140列あるトマトの栽培棚が倒れ、給水の主体である雨水が原発事故の影響で利用できなくなり、栽培は困難を極めた。施設の復旧作業等には1年

を費やした。その間、生産量は減少し、主力の大玉トマトは、市場での単価が上がらず窮地に立たされた。そのような中、ハウスに隣接する小さな直売所を再開したところ、地元



いわきを代表する「サンシャイトマト」

のお客さんが多く立ち寄るようになった。そして、そこから口コミで広がった評判で引き合いも多くなり、贈答用も売れ始めた。今では、市場での取り扱いも戻り、いわきのトマトを代表するブランドの一つであるサンシャイトマトの本格的な生産拡大に乗り出そうとしている。

また、沿岸操業の自粛で、加工する水産素材の入手が困難になっている水産加工業者も、様々な手法で事業の継続を図っている。道の駅よつくら港の近くにあるニイダヤ水産では、「いわきの干物」を製造販売する有名企業だったが、名物のメヒカリをはじめ地魚を利用できないがゆえに、やむなく遠隔地で水揚げされた魚を使って水産加工品を作っている現状だ。

「いわき産と書かなければ、いわきの復興にはならない。今はそれができない現状だが、地域の雇用も守らなければならぬため、頭が痛い」と賀沢信社長は話す。こうしたジレンマを克服するため、「地産地消の仕事人」などの仲介も得て、素材はあるが加工設備を持たない新潟県の離島の漁師等とも連携を進めながら新商品開発にも取り組んでいる。

また、いわき市の農商工連携を推進するため、8年前に市などにより設置された社団法人いわき産学官ネットワーク協会では、震災・原発風評被害という新たな困難の下で、地元資源を活用した新商品開発に力を入れている。市内で人気のパン屋マイトクジを主体にして、磐城農業高校の生徒が作った塩こうじみそソース、あかい菜園のトマト、市内の水産仲卸である丸秀水産のカジキメンチカツを使ったカジキバーガーの開発・販売をサポートしている。このカジキメンチカツは、第2回SEA級グルメ全国大会でグランプリを獲得するなど、いわき市の活性化に向けて一役買っている。

こうした様々な取組みが、いま、いわき市の食と農の本格的な復興に向けた胎動として、動き始めている。

(調査委員：産直新聞社 毛賀澤 明宏)