

ドイツ・バイエルンの農村は今

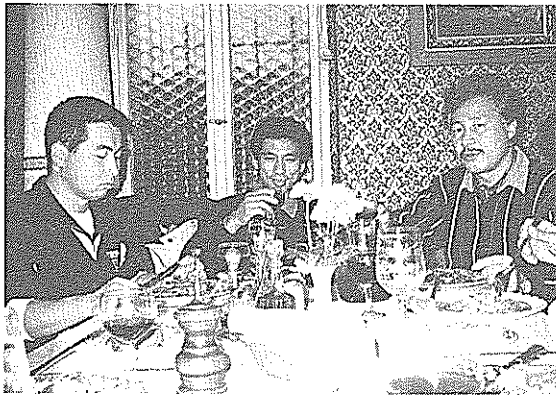
石見神楽&未来農業研究団バイエルンツアー報告 その3

川村 一成(奈路・農業)

「バカにできない」

ドイツ料理

旅での楽しみの一つは食事。ドイツ料理は豚肉とじゃがいもばかりで口に合わないなどと聞



レストランでのちよつとせいたくな食事。ビールはもちろん、ワインもいける(右端は小松団長)

かされていたが、とんでもない。

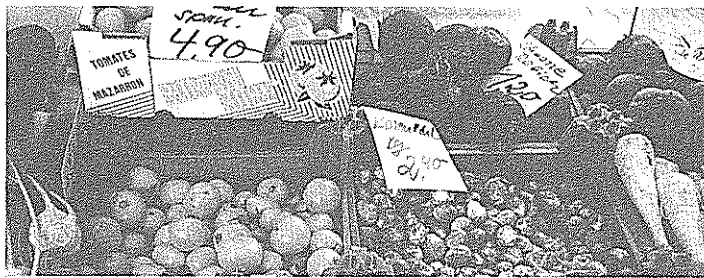
最も質素なのは、一泊千円のユースの朝食だったが、それでも二種類のパンにハム、チーズ、卵、サラダ、りんごに牛乳か生ジュース、コーヒー、紅茶といった飲物が付いて、我が家の一汁一菜よりはるかに豪華。

昼や夜は、民宿でもステキキやハンバーグ、赤や茶色、白などのいろいろなソーセージ、そしてポテト料理各種。技巧に走らない、素材のよさを生かした素材な味付けは、ビールとワインにすばらしくよく合っており、つい分量が進んでしまふ。殊に生ビールのうまさといったら……。

「安全な食べ物」

志向

料理の素材のよさという



農家直売の青果店に並ぶ野菜。見かけは良くないがトマトの味はすばらしかった

のは、日本の霜降り率何十割とあった肉、傷一つない野菜や果物ではなく、無農薬の自給飼料のみで育てた牛や、その堆肥と無農薬でつくった野菜、果物と

いう意味。特にチェルノブイリの原子力発電所の事故以来、安全な食べ物に対する考えが消費者、生産者ともに非常に高まっている。

町の八百屋はもちろん、後でいったベルリンのデパートに並べられていた野菜や果物も、無傷のものは少なく、しかも小玉。日本の規格ではB級品、C級品がほとんどだったが、消費者がそれを当たり前として買っていくから、生産者も見かけより安全性を重視した栽培ができるのだらう。

「弱い農家も」

大切に

ドイツでも、八十年代半ばまでの農業政策は、農産物の価格補償が中心だった。規模拡大、集約化、肥料、農業の多投といった近代化路線によって、生産量は確かに増えたが、逆に農

産物の過剰問題が起り、それに伴い財政負担が増加した。さらに、近代化路線についていけない中小農家の離農によって、傾斜地や山間地などの条件が悪い農地が放棄されそうになり、環境保全の面でも問題が生じてきた。

そこで、バイエルン方式と呼ばれる独自の政策が打ち出された。基本的な考え方は、いたずらに規模拡大を進めるのではなく、中小の家族農家を守り育てることによる地域づくりと、環境保全と安全な食糧生産の面からの「粗放化」の勧め。具体的には、条件が悪い土地の農家に年間最高七十万円近い所得補償を行ったり、農業や化学肥料の投入を減らした者には別途助成をしたり、それぞれの条件によって老後の保障や健康保険の助成をしたりと、実に手厚い保護政策がとられている。

「日本に」

「バイエルン方式は？」

これらの施策を見聞すればするほど、自立農家を育成することだけを主眼としている日本の農業政策とのスタンスの違いを痛感する。