

山のハム工房 ゴーバル

調査団体名	山のハム工房 ゴーバル	団体代表者名	石原 潔
設立年	1980(昭和55)年	対応してくれた人の名前	石原 潔
団体URL	http://gobar.jp/		
活動拠点	岐阜県恵那市串原3777-3-1	調査員	山本薫久、國村恵子、田中五月
取材日	2014年11月25日	レポート作成者	山本薫久

活動内容

山のハム工房 ゴーバルは、旧串原村、標高600mを越す静かな山のなかにある。豚を育て、加工し、ハムやソーセージをお客様の食卓に直接届けている。冷蔵や冷凍の宅配便のない1980年から小さな工房ではじめた化学調味料や添加物を一切入れない手づくりのハム。岩塩のピクル液で20日間熟成させ、炭火でゆっくり乾燥させ、桜の薪でいぶす。そんな昔ながらの作り方はすこし大きくなった今の工房でもかわらない。

はじめは岐阜県農業共済組合連合会で獣医をしていた石原潔氏、愛農高校教員をしていた武義和氏、基督教独立学園の畜産職員をしていた榎本進氏の3人が、石原氏の妻眞木子さんのご実家(串原村)で共同農場をつくったことである。ネパールやインドの言葉で牛糞を意味する「ゴーバル」を使い「アジア生活農場ゴーバル」とした。「御言葉に生きる」「農業を通してアジアの人々をつなげる」「田舎にいて都会の人々をつなげる」を目指しさまざまな取り組みをしてきた。

そして地域の地域とのかかわりを重んじ、村の共同作業、保育園や学校の行事、消防団活動などを積極的に担ってきた。地元の養豚農家3軒とのかかわりのなか1986年に「串原食肉加工組合ゴーバル」、2005年ころより「山のハム工房ゴーバル」という通称を使いだした。今では石原氏のご子息石原弦さんが養豚をはじめられ、ゴーバルのハム・ソーセージにもなっている。肥育期の飼料は植物性にこだわり、遺伝子組み換えでないトウモロコシと大豆粕、大麦などを使う。母豚の環境にも配慮して飼育しているそうである。

山間地域の貴重な「雇用」の場になっている。そして若い人の就農、I ターンへの機会にもなっている。現在21人の方が働いてみえる。近所の方々もパートできてみえる。若い人は山形県の独立学園高校、三重県の愛農高校、島根県の愛真高校の卒業生が多いそうである。この地に移住する方が少なくない。現在フルタイムで働く方の中心は30代、40代が多い。田舎でやりたいことをやりながら働くあり方をすすめている。

キャッチフレーズ

「ゆっくり流れる時間の中で」

- ・3週間お肉をねかせる事から始まって、ゆっくりと時間をかけている。だから、おいしい食べものがうまれてくる。
- ・水や空気、自然に助けられてゴーバルの味がつくられる。
- ・いっしょにみんなでごはんを食べる。自分で考えて仕事をする。そんなゆとりこそが大切。むだ話もしながら仕事はやったほうがいい。「仕事は上機嫌でやれ！」三宅弥生さん(かつてパートで来てくれていたが、今は定年退職)が残してくれた言葉を大切にしている。

会のモットー(何を大切にしているか)

「生きることはわかちあうこと。LIVING IS SHARING」

ネパールの青年から学んだこと。時空をみんなでわかちあうからこそ、楽しんでくらせるのだと思う。

設立から現在に至るまで変化したこと

ゴーバルの「精神」やあり方は変わっていないし、そこは変わらないと思う。しかし、養豚を直営してハム・ソーセージをつくるようになり、ますます「地に足がついてきた」と思う。

連携している団体・専門家・自治体など

愛農生産組合(農家の方々)、全国愛農会、愛農流通センター

山村再生やその担い手づくりに関る具体的な活動

- ・グローバルでみんなと働き暮らすこと自体で山村再生に貢献している。
- ・地域の自然と人々との関係を最大限活かした食と仕事をつくりだしている。
- ・若い方の農的暮らしの研修の場になっている
- ・地域の雇用の場になっている
- ・就農や農山村へのIターンの機会の場になっている
- ・福島子ども元気プロジェクトやフェアトレード・被災地関連商品など、山村のグローバルだからできる社会貢献をしている。とくに福島子ども元気プロジェクトは、被災地の子供達の保養キャンプであるが、地域の方々のたくさんの応援もあり成立する。

現在直面している課題

- ・物理的なこととしては、今の工場も建設して30年近くになるので設備更新をどうしようか考えている。生産量は求められているものギリギリになっている。ただ増やしていくのがいいのかというそもそもの課題はある。適正規模はどのくらいなのか考えながらやっている。
- ・組織的には「組合」。今後永續させるには「法人格」が必要なのか。みんなで考えていく。
- ・創設メンバーから次の世代へのバトンタッチも現実の問題となっている。
- ・養豚についてはTPPの問題もあり、伝染病予防対策もあり、気候だけでなく、社会経済的変動も予想され、これからの問題を抱えている。

今後やってみたいこと

- ・「ゆっくり流れる時間のなかで」「生きることはわかちあうこと。LIVING IS SHARING」
いままでのようにやっていけたら。現在のスタッフやこれから来る人も含めて、内側から出てくる生き方を伸ばせるように展開したい。

チームオリジナルの質問

- <質問内容>ご子息が養豚をされているが...
- <答え>息子も独立学園で学び、ネグロス島で養豚を体験してきた。養豚は10年やっている。ここ数年考えてやっているのは「動物の福祉」。食べてしまうのだが、しかし豚が豚らしく、本来の習性にあった飼育をして、元気に健康に育ててもらいたい。そのために古い豚舎を改修している。運動スペースもつくっている。子豚がおもいきり走れるスペースとか...。飼料は遺伝子組み換えでない大豆・とうもろこしなど十分気をつけている。豚に対するストレスがないよう、環境的に配慮している。母豚も適正な頭数にしている。現在母豚が100頭。

チームオリジナルの質問

- <質問内容>母豚100頭でグローバルのハム・ソーセージに十分ですか？
- <答え>母豚1頭で1回に10頭の子豚を産みます。年に2回出産するとして、年間2000頭になります。グローバルだけでは使いきれないです。息子の出荷している肉豚の半分強程度をグローバルが使っている状態です。また、豚を1頭まるごと使うことを考え工夫している。豚全体をつかうことが大切なのだと考えています。今年は雨が多かったので豚の飼育はきびしい。

取材者のコメント

養豚も自然の条件、環境で生育が大きく左右される。やっぱり農業なのですね。自然農ではそだてた作物すべてをいただくことが重視されていますが、養豚でも同じ考えなのがおもしろいというか納得しました。

写真

1980年から小さな工房ではじめた、化学調味料や添加物を一切入れない手づくりのハム。岩塩のピクル液で20日間熟成させ、炭火でゆっくり乾燥させ桜の薪でいぶす。そんな昔ながらの作り方はすこし大きくなった今の工房でもかわらない。(活動内容本文より)

