

# “賢”約の極意

どんな時も「もったいない」

「助け合う心」を念頭に

歩み続けた50年の知恵

富良野市東麓郷にある有限会社共済農場は、今年で50周年を迎えた。

開墾して間もない頃、規格外の野菜を「もったいない。どうにかしたい」という思いから開発されたジャムは、今や38種類にも上り、多くの人々に愛され

h3No。開墾の苦労、ジャムの開発秘話、ともに助け合い生活する知恵など、元・代表取締役の大久保尚志氏に話を伺った。

——共済農場の歴史について教えてください。

大久保 1974年、共済農場は、国の補助を大幅に使う前提に始まった事業でした。この町に大きな農場ができるのかと、大きな期待と喜びを持って町中で話題になったそうです。同じ志を持つ、青年5名がこちらに異動して来て、開墾が始められました。先代社長の大久保尚志ひさしもその中の一人でした。

ある時、会長から「国の補助金は使わない。今、手元にある機械と道具でやりなさい」と指示があり、大型機械も農機具も一切買わないという方針になりました。そこで、電気も水道もないところから鋤くわやシャベ



販売当初のパッケージ



おおくぼ よしこ  
大久保 嘉子氏

有限会社共済農場 元・代表取締役  
現・相談役

1987年共済農場内にふらのジャム園を開設。  
ジャムおばさんの愛称で親しまれる。

ルだけを使って、全て手作業で開墾することになったのです。

間もなく電気は通りましたが、そんな風にやっていると、近所の方々が「そんなことでは<sup>はかど</sup>捗らないから、うちのを使いなさい」と言っ、農機具を貸してくれましたが、借り賃を払うだけのお金がありませんから、農作業を手伝うという代替のお礼しかできませんでした。その繰り返しの中で、農場を始めたばかりの私達は、どれ一つとっても慣れないので、分からないことやできないことは、近所の方々に教えてもらって学びました。

北海道は1年のうち約半年は雪で閉じ込められるため、失敗はやり直しが利かず、次の実践の機会は来年です。当たり前のことですが、翌年は同じ天候とは限らないので、やっと芽が出たのに雨ばかり降って駄目になったということが多々ありました。北海道農業の原点である<sup>※とんでんへい</sup>屯田兵と同じような、厳しい道りでした。

最初の頃は大変苦勞をしましたが、その分、かけがえのない経験もたくさんさせてもらいました。「今となれば、最初から何もかも恵まれていたら北海道の農業の厳しさを乗り越えて来ることはできなかった」と先代は言っておりました。

―― 規格外の野菜をジャムにした経緯について教えてください。

**大久保** 当社の畑の火山灰土が<sup>にんじん</sup>人参と相性が良かったようで、非常に美味しい人参が採れるようになりました。収穫時期になると農協の人が来て、収穫した人参を選別して出荷します。しかし、農協の車が帰

った後には、形が悪いというだけで置いて行かれた人参がたくさん残っているのです。雪の下に埋もれて、雪が解けたら堆肥になるのが常ですけれど、年によって違いはあれ、畑が真っ赤に見えるほど残ることもあります。その畑を見に来た会員の方が口々に「もったいない。これを捨てちゃうの?」と、あまりに残念がるので、これは何とかしなければならぬと思いました。

その年の冬、東京の百貨店などを1カ月くらい巡り歩いて、たまたま外国産の人参ジャムに出会いました。食べたいとは思わない色でしたが、これがすごく大きなヒントになりました。そのジャムを買って味見をしてみましたら、やはり大して美味しくないのです。それなら私達の人参で、誰もが美味しいと思えるように作らなさいいけない! と、目が醒めるような思いがしました。

そして、私達が自家製でよく飲んでいた人参ジュースにヒントを得て、すりおろした人参に蜂蜜を入れて作ることにしました。それだけだ

※屯田兵：明治維新以後、北海道開拓のために派遣された人々