

2019年 2月7日

研究員レポート:EUの農業・農村・環境シリーズ 第48回

(一社)日本協同組合連携機構 基礎研究部 客員研究員 和泉真理

第48回 女子学生が体験したフランスの小規模農家

今回紹介するのは、WWOOFの仕組みを使ってフランスの農場に滞在した栗田珠花さんの体験談である。栗田さんは大学3年生。海外の大学との交換プログラムで英国の大学に1年間留学中の夏休みに、WWOOFerとして2週間でフランスの農場で過ごした。彼女の口から語られたフランスの小さな農場、小さな村の日々である。



エキュレ・アン・ヴェルデュノワ村の周辺の農村風景 (写真提供:栗田さん)

1 WWOOFとは?

WWOOFという取組をご存知だろうか。WWOOFはWorld Wide Opportunities on Organic Farms(世界に広がる有機農場での機会)の頭文字である¹。

WWOOFは、有機農業などを営むホストと、そこで手伝いたい・学びたいと思っている人と

を繋ぐ。ホストと呼ばれる有機農場や持続的な農業などに取り組む農場などは食事と宿泊場所を提供し、WWOOFer と呼ばれる体験希望者側は、「力」を提供し、ホストを助ける。両者に金銭関係はない。また、農場を助ける WWOOFer は労働者ではない。むしろ、交流の対象のような存在である。

このシステムは、1971 年に英国で芽生え、オーストラリア、ニュージーランドで発展した。現在では、世界60か国以上でWWOOF事務局が設置されている。日本では、1994 年に誕生し、2002 年からはWWOOFジャパンとして本格的に活動している。

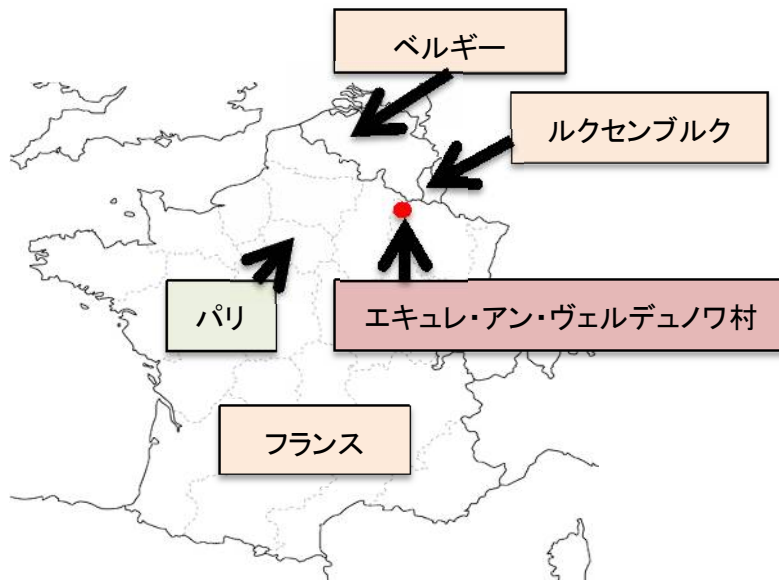
日本でも有機農業を営む農家を訪れると、海外や日本からの WWOOFer に会うことがある。有機農業というキーワードを通じ、国境の枠を超えて交流が行われる、なかなか素敵な仕組みである。

2 ポラーさん夫妻の農場と村

英国の大学に留学中の栗田さんが、長い夏休みをどう過ごそうかと考え、選んだのが WWOOF のシステムを使った農場での滞在だった。栗田さんが在籍する日本の大学には WWOOF の体験者が多く、大学の先輩から色々な体験談を聞いていたそうだ。英国の大学では環境経済学を勉強していたので有機農業にも関心があった。WWOOF の年会費を払えば、ホストの農場についてのレビューが見られる。滞在中の労働の内容や労働時間、メールをやり取りした時に感じた受け入れ先の人柄や雰囲気から、滞在先を選んだ。そうして選んだのが、フランス北東部のベルギーやルクセンブルク国境に近いエキュレ・アン・ヴェルデュノワという村のポラーさん夫妻の農場だった。村から南に 30km ほどの所に、第1次世界大戦の主要戦場となったヴェルダン市がある。栗田さんはパリからヴェルダン市まで鉄道で行き、そこまでポラーさんに迎えに来てもらった。



ポラーさん夫妻と栗田さん（写真提供：栗田さん）



ホストであるボラーさん夫妻はともに 60 歳前後。夫のミカエルさんは、この村で育ったがずっと空軍で働いた後、退職して故郷に戻ってきた。一方、奥さんのシルビアさんはベルギー人、都市で仕事をしてきたが、小さい頃から田舎に憧れ、いつかは田舎で暮らしたいと思っていたそうだ。2人はミカエルさんが退職した5年程前に出会い、再婚し、以来この村で小さな有機農場と民宿を営んでいる。

営んでいる、と書いたが、栗田さんは同時期に WWOOFer として滞在していたアメリカ人の若者と、「いったい、この農場はどうやって収入を得ているのだろうか」と話し合った、というくらい「経営」とは程遠い、むしろ自給的な生活だった。

ボラーさんの農場は、純農村地帯の 30 軒ほどの小さな村の端の方にある。農場は小さい。栗田さんによれば家庭菜園のレベルだ。そこで様々な家畜を飼い、様々な作物を作り、色々なことをしている。農薬は一切使わず、すべて有機、ナチュラルだ。

家畜は、羊とヤギが約 10 頭づつ、豚が3頭、鶏と鴨が約 10 羽づつ、作物はグリーンピースやトマトなどを作っていた。また、養蜂の箱を敷地内に 1 箱、他に2箱管理していた。羊とヤギの乳からはチーズを作り、養蜂により蜂蜜を作る。

栗田さんによると、その小さな村全体が自給自足をしているような感じであり、例えばボラーさんはチーズと蜂蜜を友人の所に持って行き、家畜の餌をもらってくる。肉、野菜、ジャムなども物々交換のような感じでもらってくる。裏山はハーブの宝庫である。ボラーさんは村の中のリンゴの木からリンゴを収穫してジャムを作ったりする。ちなみに、ボラーさんの敷地内のリンゴやナシを取っていく村の人もある。敷地はボラーさんのものだが、木はその人のものなのだそうだ。生産物を遠くに売りに出すようなことは無い。パンは村の中のパン屋で買う。村で手に入らないものは、週1回シルビアさんがヴェルダンの町まで買い物に行き、調達してくる(ただし買うものはすべて有機の商品)。



エキュレ・アン・ヴェルデュノワ村の全景（写真出典: Terroire de Fammlles の Facebook から）

この農園の収入源の1つは民宿や長期滞在者からの収入である。民宿は「Terroire de Fammlles」（「家族の農場」の意味）という名前でウェブサイトでは4部屋を提供となっているが、実際には栗田さんの滞在していた2週間の間に客1組（2人）が2泊程度滞在した。また、知人（3人、ポルトガル人）が長期滞在しており、そのようなところから現金を得ている。もちろん、ボラーさん夫妻には年金収入があるのだろうが、それにしても「お金」の気配の少ない生活だった。

小さな村には牛を飼っている家かなりあり、中にはそれなりの規模での経営をしている若い農業者もいる。ミカエルさんの娘の1人も、車で20分ほどの割と大きな農場に嫁いでいる。栗田さんもそこへ一緒に遊びに行ったそうで、その時にはボラー農場からチーズを持って行き、娘さんの農場からイチジクやアプリコットをもらってきたそうだ。

3 ボラーさんの農場で過ごしてみて

WWOOF の「労働提供者」としてのボラーさんの農場での「仕事」は、栗田さんに言わせると「ゆるい」ものだった。2週間の滞在中、実に色々なことをしたそうだ。ヤギと羊の乳搾り（ヤギは1日2回、羊は1回）、リンゴや梨のジュース作り、薪運び、家畜の餌やりなど。リンゴジュースを作るために、村の中のあちこちのリンゴの木にハシゴをかけて登り、リンゴを集める。昔ながらの手動の道具でリンゴを絞り、瓶は200～300本の古い瓶を洗って熱湯消毒して使う。家の改築も手伝ったそうだ。このような仕事を、いつもミカエルさんと WWOOF で滞在中

の2人の3人で行った。

栗田さんの滞在した2週間のうち、最初の10日間はアメリカ人の若者と一緒だった。彼はベルギー系アメリカ人で、アメリカンドリームを目指し、成功するために努力していた。株で得た利益を使って旅行中で、変わった経験がしたいと WWOOF の仕組みを選んだそうだ。フランス語が話せたので、栗田さんとミカエルさんや村の人との通訳もしてくれた。栗田さんは、ボラーさんの生活とアメリカ人の若者の夢を見比べて、自分はどちら側の人間になりたいのかと思ったという。アメリカ人の若者が去った後の数日間は、横浜の大学で栄養士の勉強をしている日本人の女子学生と一緒にいた。奥さんのシルビアさんは英語が堪能で、また天然のハーブをふんだんに使って作る料理はとても美味しかった。お料理を楽しみつつ、皆でたくさんおしゃべりをした。ボラーさん夫婦は WWOOF のホストになることで労働搾取する気はなく、それよりも色々な国の人と交流ができることを楽しんでいた。

栗田さんにボラー農場での2週間の滞在の感想を聞いてみた。栗田さんは自分の中で2つの変化があったと言う。

1つ目は、栗田さんは農場での滞在中にブタ小屋のすぐ隣のコテージで寝泊まりしていて、当然ながら臭かった。しかし、豚はとても綺麗だった。都会に住む日本人の多くがこういうものを汚い、臭いと嫌うだろうが、一方で目に見えない有害物質に鈍感な傾向があるのはおかしいと思った。

2つ目として、自分の価値判断が自然か自然でないのか、にこだわるようになった。

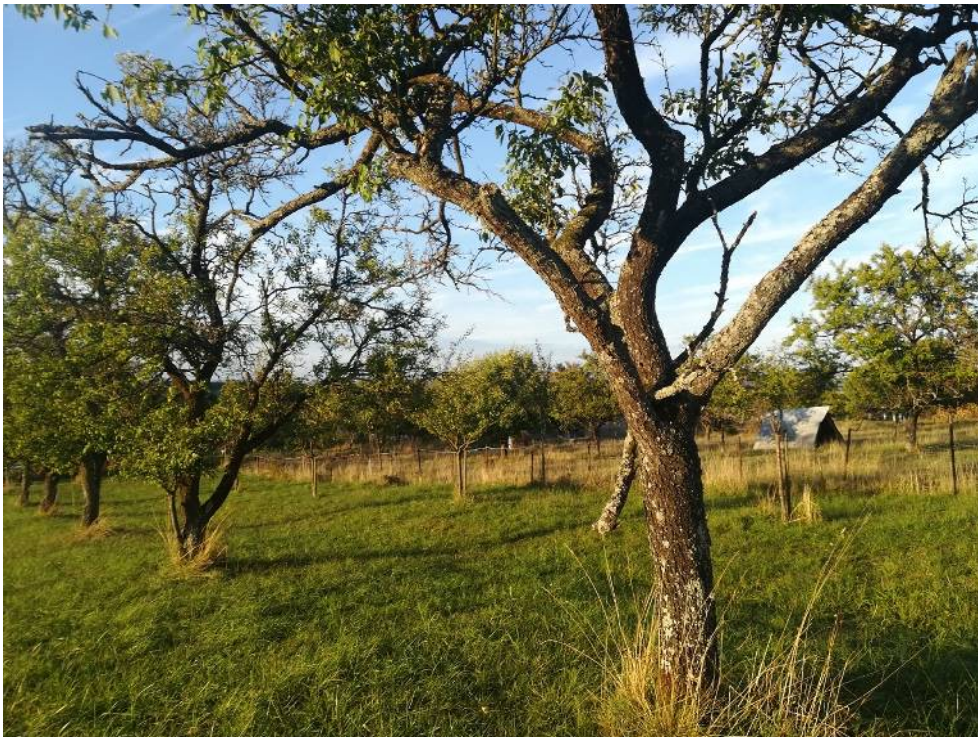
栗田さんは、人間関係のストレスが少なく、お金を考えず、時計も見ない2週間の滞在を通じて、今までで体験したことのないような心の落ち着きを感じたそうだ。労働提供よりも、むしろゆったりとした休暇のようで、とても楽しかったと語ってくれた。



(写真出典: Terroire de Familles の Facebook から)



(写真出典: Terroire de Familles の Facebook から)



村の中の果樹の木から自由に収穫する (写真提供: 栗田さん)

¹ WWOOF Japan のウェブサイトから