Make Zines Grow Vegetables



This zine is one attempt to sketch out some of the ideas behind Barbarian Farm. Although the farm is joint effort between my family and I, in the pages that follow I will speak from my own perspective.

One of the main purposes of this writing is to record the start of this project and the many feelings while they are still fresh. Another goal is to try and introduce farming as a possible "way of living" to young people that may have never given it much thought before. Five year ago, I don't think I could have imagined that I would be growing vegetables full time, but here I am today.

Finally, I've tried to make this zine as brief, simple, and broad as possible, but it was difficult. I'm far from a professional and there is so much more I wish to learn about food systems, struggles for food sovereignty, and the everyday process of growing food itself.

With any luck, I will write about some of these things in future zines. For now, I hope the topics in here can be useful to start conversations and/or seedlings. Thank you for reading.

-W. Winter, 2021

このジンはバーバリアンファームの背景にある考えや思想を書き出してみようという試みである。バーバリアンファームは私の家族と私自身の共同の努力があって成り立っているが、ここでは私個人の視点で話して行きたい。

今回の執筆の主な目的の1つは、「農業」という私にとって新しいプロジェクトのスタートを記憶や感情がまだ新鮮なうちに記録すること。もう1つの目標は、これまで農業についてあまり考えたことのない若者に、新しい「生き方」の選択肢として農業を紹介すること。フルタイムで野菜を育てるなんて、5年前の私には想像もできなかったが、今日私はそうして毎日を生きている。

できるだけ短くシンプルにまとめながら、世界のフードシステムや食料主権の闘争、野菜を育てる実際のプロセスなど幅広いテーマに触れていきたいと思って書き始めたが、専門家からほど遠い私にはなかなか難しかった。それらについてはまだまだ勉強する必要がある。運が良ければ、またいつか別のジンで書いてみたい。とりあえず今回は、ここで触れるいくつかのテーマがどこかで誰かの会話の種(あるいは実際に土に種を植えるきっかけ)になることを願っている。読んでくれてありがとう!

- W. 2021年冬

What is Barbarian Farm?



Workshop at the Institute of Barbarian Books, 2018



Outside fields of Barbarian Farm, early 2021

Barbarian Farm is a small-scale family farm located in the northern part of Hiroshima prefecture in a town called Shobara. It currently rests on about 4,000 square meters of rented land that used to be rice fields. In addition to outside growing fields, there are four plastic tunnels where a variety of vegetables are raised year-round.

I call this a "small-scale" farm because while it's much larger than a typical backyard garden, it's not big enough to require tractors or mechanical equipment. Its size is manageable by one human with simple tools, and with careful planning it can produce quite a lot of food.

The word Barbarian is borrowed from a small printing and community space my partner and I began while living in Fukushima called the Institute of Barbarian Books. The "barbarian" is often thought of as an uncivilized and dangerous outsider, but I like to think of it more as a matter of perspective (who is calling whom a barbarian?) and challenging the status quo (why disregard ideas we are not familiar or comfortable with?). I hope to bring new and "uncivilized" ideas to the farm and its practices.



We were given the unique and extraordinary opportunity to take over this farm from a local farmer who is also the leader of an organization that runs a small vegetable co-op and nursery/pre-school in the town. A chance like this to be-

gin farming with so much infrastructure and community connections already in place is rare to say the least, especially for someone like me who has no experience in managing a farm.*

Why they took a chance on me I may never know, but I'm incredibly grateful for the opportunity to farm in this context. I am hopeful that more young people in Japan can find similar paths to begin farming, and it's one of my goals to one day to use the advantages of my situation to help make this happen.

We moved to Hiroshima near the end of 2020 and the past year has been an incredible crash-course in growing, overseeing and organizing this farm. We officially took over the farm in September of 2021 and it would not have been possible without the support of many people who lent their knowledge, time, and encouragement to me throughout the seasons.

バーバリアンファームは、広島県北部の庄原市にある小さな家族経営の農場だ。もともと田んぼだった土地で、広さは約4,000平方メートル。長さ30メートルのビニールハウスが4棟あり、露地栽培と併せて年間を通じてさまざまな野菜を育てている。

私はこれを「小規模農園」と呼んでいる。スケールは裏庭の家庭 菜園よりもはるかに大きいものの、トラクターや大型の設備を必 要とするほど大きくない。このスケールであれば、1人でも管理 が出来るし(とわいえ人手は欲しいのだが)、慎重に計画すれば かなりの量の野菜を生産できる。

バーバリアン(野蛮人)という言葉は、以前福島県に住んでいた時にパートナーと二人で始めた、バーバリアンブックスという小さな印刷所&コミュニティスペースから引き継いだものだ。野蛮人という言葉は「文明化されていない、未知の、危険な部外者」というネガティブな意味合いで表現されることが多いが、私はこの言葉を全く違う視点で捉えている――そもそも誰が誰を野蛮人と呼ぶのか?なぜ自分達がよく知らない考えや思想を無視し否定するのか?バーバリアンという言葉は現代の私たちに必要な疑問を投げかける一つのキーワードだ。私はその「文明化されていない」新しいアイデアを、この農園で実践していきたい。

バーバリアンファームとは?

^{*}Nokichi is a small co-op that buys vegetables from local farmers distributes them to different super markets in the prefecture as well as to the local pre-school to make food for the children. http://nokiti.jp/

私たちは非常に特別な機会を得て、庄原市で小さな農業協同組合と保育園の運営する「農吉」という組織*が管理していた畑を引き継ぐことになった。これが現在のバーバリアンファームである。農吉の存在があったおかげですでに多くのインフラストラクチャとコミュニティ接続は整っていたし、控えめに言ってもこのような好条件で農業を始められるチャンスは滅多にない。農家としての経験がない私のような人にとっては、なおさらだ。

私たちにバーバリアンファームを実現するキッカケを与えてくれた農吉には心から感謝したい。本当に幸運で偶然の巡り合わせだったとしか言いようがないが、農業をやりたいと思っている日本の若者の多くが、私たちのように夢を実現できる道筋に運良く出会うことを強く願っている。いつかは私も自分の農園を利用してその手助けをしたい。これも一つの目標だ。

農吉と出会って新しい道筋が見えた時、自分たちの中に迷いはもう無かった。2020年12月に福島県から広島県庄原市に引っ越し、それからの1年間は農業を始める準備でまるでジェットコースターのように過ぎていった。そして2021年9月、ついに正式に畑を引き継ぐことができた。目が回るような日々だったが、季節を通して私に知識と時間、励ましを与えてくれた多くの人々の支援なしにバーバリアンファームの実現は絶対に不可能だった。

※(株)敷信村農吉 http://nokiti.jp/

Maybe we are barbaric because we grow our own food and because we work to live and not to make money.

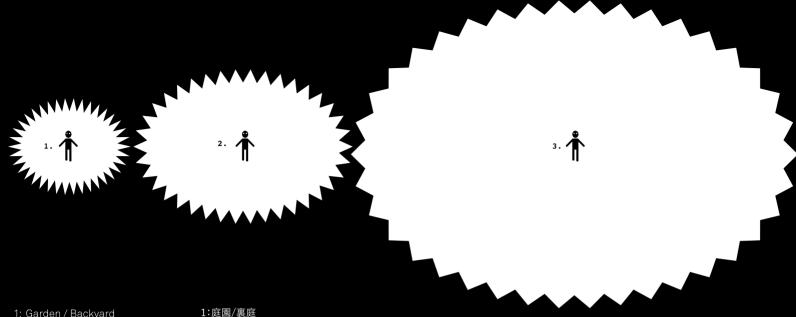
— Words of the Zapatista Peoples, August 2021 *

自ら食料を生産し、 お金を稼ぐためではなく 生きるために働いている私たちは、 おそらく"野蛮"なのだろう。

―ザパティスタ民族の言葉 2021年8月*



* https://enlacezapatista.ezln.org.mx/2021/08/17/only-500-years-later/



1: Garden / Backyard Human-size Minimal time commitment Manageable by hand / few tools

2: Small-scale (Barbarian Farm) Human-size Full-time commitment Manageable by hand / few tools

3: Large-scale
Human plus size
Full-time commitment
Requires large equipment
Requires large investment
Requires large inputs
etc...

2:小規模農園(バーバリアンファーム) 人間大サイズ フルタイムの作業時間 手作業またはいくつかの道具で管理可能

3:大規模農園 人間大サイズ以上 フルタイムの作業時間 大型設備が必要 大規模な投資が必要 大規模な資金が必要 その他諸々…



Outside field, Fall 2021

Why grow food?



Barbarian garden, 2018 (Fukushima)



Barbarian garden, 2019 (Fukushima)



Barbarian garden, 2020 (Fukushima)

Since moving to the Japanese countryside five years ago, I became much more interested in growing food. Both my partner and I are at least two generations away from farmers. Neither of us grew up on or near farms, and our relationship to the land and nature around us always held a certain distance.

We began to close that distance when we moved to rural Fukushima and growing our own food (in a small garden and eventually rice field) became an essential component in understanding how our lives interacted with the local community and how our minds and bodies connect with the land.

In Fukushima I began to work for and meet other farmers, gaining lots of varying experiences relatively quickly. I started to feel a pull towards not only growing food as a hobby, but farming as a possible lifestyle. I began to see a few ways to make a livelihood doing it, something I could not imagine at all when I first arrived in the countryside. I also realized I simply felt happy and at peace while spending most of my days outside tending to plants with dirt underneath my fingernails.

In addition to these changes, I was also thinking about farming and farmers in a way I hadn't before. I noticed many intersections between growing food and other areas of interest like design systems, environmental stewardship, self-sustainability, and political struggles for freedom and autonomy.

In a larger context, I believe small-scale farmers, or more broadly "peasants," play one of the most important roles in our extremely unjust global society and the defense of our natural environment. Their knowledge and understanding of land, relationships, food, cultural practices and community resilience are just some of the essential tools to oppose, resist, and fight capitalism and the oppressive conditions that prevail today.

As I think about our own future and the future of our child and their generation, I feel motivated to find healthy ways to support our collective existence and leave the world in a better condition than what we have now. I think small-scale farming can help build that better world and I want to contribute by growing food and building community links in our context here in Hiroshima today.

なぜ食料を生産するのか?

5年前に日本へ来て以来、私は"食料を生産する"ことに興味を持つようになった。もともと家族が農家だったわけでもないし、近くに畑がある環境で育ったわけでもない。だから、身の回りの土地や自然との関係性は常に一定の距離を保っていたように思う。しかし、福島県の田舎に引っ越してからその距離は急激に縮まり始めた。自然な流れで家の近くにある畑と田んぼを借りることになり、気がつくと私たちは自分たちの食べる物をこの手で育てていたのだ。田舎という地域社会と自分たちの暮らしがどのように相互作用し、また自分たちの心と体がどのようにつながっているのかを理解する上で、"食べ物を育てる"ことは私たちにとって必要不可欠な要素になっていった。

私は福島でたくさんの農家さんに出会った。私が比較的早いスピードで農業の経験を積むことができたのは、近所にいる様々な農家さんの手伝いを続けていたおかげである。本当に感謝したい。彼らと時間を共にするうちに私は趣味としての農業だけでなく、可能なライフスタイルとしての農業に強く引き寄せられていった。どうしたら自分が農業で生計を立てることができるか、具体的に想像するようにもなっていた。農業が自分にとってこんなにも大きな存在になるなんて、最初に福島に越して来た頃にはまったく想像もできなかったが、1日の大半を外で過ごし、爪の間に土を溜めながら植物の世話をするこの時間が、この上なく幸せで平和に感じられたのだ。

そんな農業に対する気持ちの変化に加えて、私は農業と農民について今までと違った角度で考えるようにもなった。"食料を生産する"ことは、デザインや環境保全、自立性、さらには自由と自治のための政治的闘争など、私が関心をもつ他の分野との間に多くの関係性を持つことに気が付いたのだ。

小規模農家、もっと広い意味で言えば「農民」は、急速に変化する現代のグローバル社会と自然環境の保護において最も重要な役割の1つを果たしていると私は信じている。土地、人間関係、食糧、文化的慣習、コミュニティの回復力に関する彼らの知識と理解は、今日の資本主義と抑圧的な状況に反対し、抵抗し、戦うためになくてはならない存在だ。

利益を最重視する巨大な農業企業や国家のモンスターに直面する中、世界中の農民たちが自分たちの命と生活、そして未来のために抵抗し戦い続けている*。私も自分の子供とその世代の未来の為に、小農コミュニティのような市民社会組織をサポートしながら、今よりも良い状態で世界を未来に残す健全な方法を見つけて行きたい。そしてこのバーバリアンファームも、より良い世界を構築する一つの小さなパーツになると信じている。



Food sovereignty is the right of peoples to healthy and culturally appropriate food produced through sustainable methods and their right to define their own food and agriculture systems. It develops a model of small scale sustainable production benefiting communities and their environment. Food sovereignty prioritises local food production and consumption, giving a country the right to protect its local producers from cheap imports and to control its production.

— La Via Campesina*

食料主権は、人々が安全で健康的・文化的な食料を得るための権利や、人々が持続可能な方法で生産する食料とその農業システムを定義する権利である。これは小規模で持続可能な生産モデルを発展させ、その土地のコミュニティや環境にも利益をもたらす。食料主権は、地元の食料生産と消費を優先し、その地域の生産者を安価な輸入から保護し、その生産を管理する権利を与える。

―ビア・カンペシーナ

https://viacampesina.org/en/international-peasants-voice/ Photo: La Via Campesina logo

Farming as Livelihood



Vegetable packing space, 2021



Harvesting spinach, 2021

In the beginning of my farming journey, the one thing repeated to me again and again from older practicing farmers was that farming is incredibly difficult to make a living on, and almost impossible if you want to grow organically. These older farmers weren't against organic growing, but many of them have simply watched and experienced the gradual decline of farming as an economically sustainable livelihood. To them, organic vegetables are both harder to grow and sell, so I was encouraged to grow the "conventional" way (with chemicals) to make money and keep an organic garden as a hobby.

While I disagreed with the conclusion that it's impossible to make a livelihood from organic farming, I understood their concerns and I can acknowledge the reality of growing food and making a living from it in Japan. Farmers who are using chemicals are not necessarily doing so by choice—they are often put in a situation where they must choose between making a decent living to support their families or giving up on farming all together and finding a different line of work.

Farmers who grow organic vegetables and market them exclusively to wealthier customers may come from a different economic class and can afford the time and resources to pursue their lifestyles.* In either case, farming does not appear to be the stable occupation that it has traditionally been for hundreds of years. Why?

^{*}Both of these situations are very broad generalizations and I don't want to imply that these are the only types of farmers in Japan.

The rapidly aging population in Japan is creating many problems that are exasperated in the countryside. Most farmers around our current home (and our last one) are in their late 60's, with no one willing or able to continue their work or take care of the land when they retire. As the local production of food decreases, prices* from imported goods make it even more difficult for farmers to compete in a vicious cycle that forces farmers into debt or drive them to take other jobs to compensate.

Those that decide to farm often have to do so on a large scale that requires expensive equipment while also being forced to follow a formula (often dictated by JA, who coincidentally, is also often the primary seller of these chemical products) of chemical fertilizers, pesticides, and herbicides to try and maximize production and manage the large growing area. As more older farmers retire and the land is passed on, the scale continues to increase and the reliance on chemicals deepens.

These factors are combined with the substantial investment it takes to start farming from scratch (especially for those with no background in farming or no family connection to land), the increasingly unstable and unpredictable weather conditions, and a difficult to access loan and financial support system. Faced with this situation, understandably, many young people turn away from pursuing

*Throughout rural Japan the selling of vegetables and grains are almost unanimously dictated by JA (Japan Agricultural Cooperatives), an organization that holds a monopoly over the wholesale distribution, transportation, and production of food. Because it holds an influential amount of power in the government, JA is essentially able to set food prices, a practice which continually puts the profit of the company ahead of the farmers' livelihoods



The circumstances that allowed us to begin Barbarian Farm is definitely unique, but it does point more broadly to one possible solution that relies on creating meaningful connections between generations and communities. Older farmers often hold a lot more than just their land; they often have equipment, tools, and infrastructure that may be reused instead of sent to the garbage dump. Most importantly, they have the experience and knowledge of their local environment. Young people can benefit from all of this if they are willing to engage with and communicate with already-existing communities.

I think this kind of "recycle farming" is one way we can build a more sustainable farming community on a larger scale while also relieving some of the initial financial burdens on new farmers. I don't think it's easy, and it will certainly require ongoing efforts from both sides to reach mutually agreeable situations. Together, we will have to have many conversations about what kind of lifestyle one wishes to live and how much money one needs to support themselves, why organic growing is important and what it actually translates to in reality, and what kind of future community we want to envision together.

生活としての農業

こうして私の農家としての冒険が始まったが、周りの年配農家からは、農業は生計を立てるの難しく、有機農業なんてなおさら不可能だという意見を何度も繰り返し告げられた。持続可能な生計手段としての農業が徐々に衰退していくのを身を以て経験している彼らからすると、有機野菜は栽培も販売も非常に難しいもので、そんな不必要なリスクを負うより"従来の"栽培方法(化学物質を使用)でお金を稼ぎ、有機栽培の庭を趣味として持ったら良いと勧められるのもしばしばだった。

私は有機農業で生計を立てることは不可能であるという結論には同意しなかったが、彼らの懸念は理解できたし、日本で農家として生計を立てるのがどれだけ難しいことか、その現実も十分認識している。農家は家族を養うためにまともな収入を優先するか、または農業をあきらめて別の仕事を見つけるかを選択しなければならない状況に置かれるケースが多いだろう。化学物質を使用する農家も、必ずしも自らの選択によって使用しているわけではないのだ。一方で、有機野菜を栽培し裕福な顧客をターゲットに販売する農家は、前者とは異なる経済的階級から来ていて、自分達のライフスタイルを追求するためのお金の時間と資源に余裕があるのかもしれない。前者にしても後者にしても、現代の農業が"安定した"職業に見えないのはなぜだろう。何百年もの間続いている職業であることには違いないのに。

日本の田舎が抱える多くの問題の原因は、急速な高齢化だ。私たちの近所にいる農家のほとんども60代後半で、彼らが引退する頃には農業を続けることも土地の世話も困難になるだろう。 日本全体で食料の現地生産が減少するにつれ安価な輸入品が流入してくる悪循環の中で、農家は暮らしを維持していくのに必死だ。借金をしたり他の仕事に就くなどという選択をせざるを得ない農家も少なくない。

農家になろうと決めた人の多くは、高額な設備が必要となる大規模な農業を目標にするが、それは同時に化学肥料の使用(大体は農業用化学品の主な売り手でもあるJAによって指示される)も余儀なくされる。生産を最大化し広い耕地を管理できる農薬や除草剤は大規模農業には不可欠だ。この先高齢農家が引退し多くの土地が譲渡されるにつれて、大規模農業は拡大し続け、化学物質への依存はさらに深まっていくだろう。

こんな話を聞いて、誰が農業をやりたいと思うだろうか。さらには、ゼロから農業を始めるために必要な多額の投資(特に農業経験が無い人、または土地や家系に農業の繋がりが無い人)、ますます不安定で予測不可能な気象状況、アクセスが困難な農業関係のローンや財政支援システム...経済的に持続可能ではないからという理由で多くの若者はライフスタイルとしての農業を避けるのも当然だ。そんな中で私たちがバーバリアンファームを始めることができたのは確かに特殊なケースだったのだが、世代とコミュニティの間に意味のあるつながりを作ることで可能になった"解決策"を示す良い例になるのではないかと思う。

23

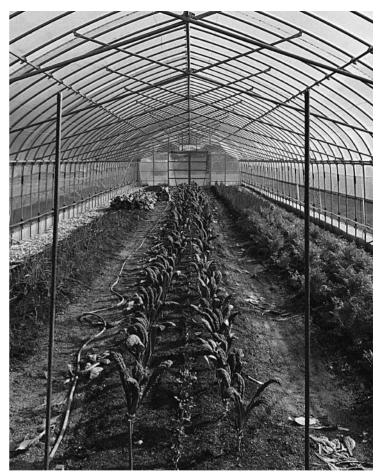
年配の農家の多くは自分たちだけでは使いきれない土地を所 有していたり、廃棄するつもりだったけどまだ利用できる機械や 道具、設備を持ってることが多い。そして最も重要なのは、彼ら は地元の環境についての経験と知識を持っているということ。 既存のコミュニティと関わり、コミュニケーションをとることを怠 らなければ、若者はこれらの貴重な資源や恩恵を受けることが できるのだ。このような「リサイクル農業」は、新しい農家の初期 の経済的負担を軽減しながら、より持続可能な農業コミュニティ をより大きく構築するための1つの方法だと思う。もちろん簡単 なことではないし、お互いに納得のいく状況に到達するには双 方の継続的な努力が必要になる。一緒に、どのようなライフスタ イルを望んでいるのか、自分たちで暮らしていくのにどれだけ のお金が必要なのか、なぜ有機栽培が重要なのか、それが実 際に何に繋がるのか、そして私たちが将来どのようなコミュニティ を望んでいるのか多くの会話をする必要があるし、一緒に想像 してみることが大切だ。



Seedlings, May 2021

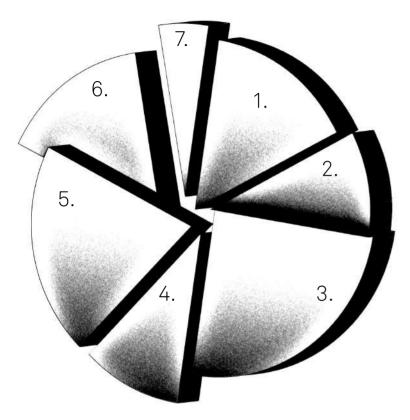


Outside field, October 2021



Inside one of the tunnels, October 2021

Approximation of time spent on different activities for 2021: 取り組んだ活動と費やした時間の割合(2021年)



- 1. Planting (15%)
- 2. Harvesting (10%)
- 3. Packaging (25%)
- 4. Seed Starting (10%)
- 5. Plant Care (20%)
- 6. Grass Cutting (15%)
- 7. Various Farm Maintanence (5%)

- 1. 定植 (15%)
- 2. 収穫 (10%)
- 3. 包装 (25%)
- 4. 種まき (10%)
- 5. 植物の手入れ (20%)
- 6. 草刈り (15%)
- 7. その他の畑のメンテナス (5%)

Total weight of vegetables sold to Nokichi (September — December 2021) 農吉に卸した野菜の総重量(2021年9月-12月)



Pay What You Can (?)



Harvesting vegetables for market, 2021



First Barbarian Farm Market, October 2021

As mentioned before, my reasons for wanting to farm did not include a desire to become rich. We were both aware that farming is not a financially lucrative pursuit, and we're comfortable with that fact. At the same time, making enough money to support ourselves and our family is also a practical concern that naturally became part of our farming process. As someone who identifies as an anti-capitalist this somewhat paradoxical position is something I am still figuring out.

First of all, I can't emphasize how lucky we are to begin with access to the local vegetable co-op. Nokichi buys farmers' vegetables upfront and does all the logistical work of distributing and transporting food to various markets. Compared to JA, Nokichi also pays farmers a much fairer price.

We generated almost all of our income for Barbarian Farm through vegetable sales at Nokichi. Prices fluctuated according to the different seasons and demand, and though there was an initial learning curve in the packing of vegetables, I discovered it is definitely possible to make at least a minimum living off of this system.

Still, there are other factors to consider. Environmental costs like plastic packaging and transportation are something we'd like to minimize, in addition to unsellable vegetables due to purely aesthetic reasons. Certain crops also become difficult to market and Nokichi is forced to set a limit when the supermarkets can't or don't want to make an effort to push different kinds of vegetables. Because of reasons like this, we are always thinking of new ways for our vegetables to reach people.

ideally with at least the same amount of return as from Nokichi sales.

Until now we've experimented with a few ideas like selling vegetables at a "michinoeki" (which is a local "roadside station", but still uses a lot of plastic) and on our webstore (which is totally unsustainable for us due to high shipping costs). We've also had the opportunity to take part in a handful of "farmers' market" events which have so far been fantastic for meeting people but not so good for compensating the time and effort that went into all the preparation, packing and transport. One reason for this has been our commitment to experiment with a "pay what you can" system.

"Pay what you can" (not to be confused with pay what you wish, or other donation-based systems) is an idea that encourages people to think about the true costs of labor that goes into producing food while also considering their own financial needs to decide on a price they believe is fair. Ideally I'd like the vegetables, which I believe are the best quality I can make, to be accessible to people at any economic level. Those that can afford to pay a little more can support our farm directly by balancing the overall income so we are able to receive a fair wage.

From a farmer's point of view, the time and energy that goes into growing quality food is hard to reduce to an hourly rate. The physically demanding work does not conform to a regular schedule, and the constant mental calculations that must be made throughout the year makes holidays and even small breaks rare and difficult to manage.

Farm labor is extremely undervalued and continues to diminish under the global capitalist system. In my own opinion, the price I believe is fair is at least twice what Nokichi is able to pay, and even more than that compared to what most supermarkets sell for. It's hard to influence these prices without changing society's entire understanding of their food systems, but farmers' markets can begin to close this gap by making a direct connection between the grower and the eater.

There is no doubt that these kinds of "pay what you can" systems are an unfamiliar and uncomfortable concept to many rural Japanese people, and perhaps Japanese culture in general. On a practical level, it's difficult to explain to each visitor the amount of labor that went into each vegetable, and why we think a fair price must be connected to each person's own financial situation.

Instead we've opted to leave a box on our table and allow people to drop money in and make their own change when necessary. We have also tried to refrain from suggesting prices. These experiments have shown us that when faced with a "difficult" choice to decide their own price, most people pay about the same or less than what they could find at their regular supermarket.

To be honest this result was disappointing, but it has also been a valuable learning experience. Perhaps my initial idea of "pay what you can" was overly optimistic, and I know now that it will take a lot more than a sign to push an honest rethinking about vegetable prices.

Going forward, I'd like to keep experimenting with this model and hopefully find a balance between trying to change buying habits and making a fair wage to make the markets sustainable for ourselves.

This may mean introducing "suggested prices", or taking the time to have more conversations about what we believe is a fair exchange. No matter what, I believe "pay what you can" is just one small way farmers can encourage people to rethink their relationships to food, money, community and capitalism.

Pay What You Can - 支払える額を支払う(?)

バーバリアンファームを始めるにあたって、金持ちになりたいという願望はそもそも存在しなかった。経済的に儲からないとわかった上で農業をやろうと決断したのであって、自分たちの選択に今でも納得している。同時に、家族の暮らしを支えるために十分なお金を稼ぐことも、当然のことながら農家をやる上での現実的な懸念である。反資本主義の自分が逆説的な立場にいることは認識しているが、その辺についてはまだ模索中だ。

繰り返すようだが、農吉のような地元の農業協同組合へアクセスできる環境でスタートを切ることができた私たちが本当に幸運だったと思う。農吉は農家の野菜を買収し様々なスーパーや市場に輸送するというすべての物流作業を行ってくれる上に、JAと比較してもはるかに公平な価格を農家に支払ってくれる。現在バーバリアンファームの収益のほとんどは農吉からで、季節に応じて価格は変動するし慣れない野菜の梱包には始め

とても時間がかかったが、少なくとも農吉のシステムを使って売り上げを徐々に上げていくことは確実に可能であると感じられるようになった。

一方で、私たちにはどうにもできない要因もある。例えばプラスチック製の包装や輸送にかかる環境コスト、見た目を理由に売れなくなったハネ野菜などは最小限にするのが個人的には好ましい。また、特定の野菜はそもそも販売困難だったり、スーパーマーケットが多様な種類の野菜を販売することができない時(またはしたくない時)、農吉は農家に出荷の制限を設定することが余儀なくされている。私たち農家は栽培した野菜が人々の手に到達するための新しい方法を常に考えていかなければならないのだ。

私たちは地元の道の駅や自分たちのウェブストアでも野菜を販売してみたが、どちらも出荷にかかる時間と労力、費用を考えると持続不可能だった。地元のファーマーズマーケットにも参加してみた。直接お客さんと対話できるため多良い出会いがあったのは確かだが、すべての準備、梱包、輸送にかかった時間と作業量を考えると、収益はやはり割りに合わない。

収益が上がらなかった理由の1つは、Pay What You Can(支払える額を支払う)システムを設定したからだろう。Pay What You Canというシステムは、消費者に食料生産にかかる真の労働費について考えてもらおうというアイデアだ。ここで気をつけて欲しいのは、Pay What You Wish(支払いたい額を支払う)や、他の寄付ベースのシステムとは混同しないでほしい。なぜならPay What You Canは、消費者自身の希望に関わらず払いたくても払うことが出来ない場合、自身の財政的ニーズに見合った



金額で支払うことができるからだ。可能な限りベストな品質を目指して生産した野菜が、経済レベルに関わらずあらゆる人が手に行き届き、余裕がある消費者には(農園を支援するという意味でも)少し多く金額を支払ってもらうことで全体収益のバランスが取れ、私たちにもフェアな収益を入る…これがPay What You Canの理想の形だ。

農家の目線でいうと、高品質の食料生産にかける時間とエネルギーを時給で換算するのは非常に難しい。物理的に労力を消費するような作業は一定のスケジュールに準拠している訳ではないし、頭の中は季節を通して休むことなく次の作業を計算しているため、休日はおろか、ちょっとした休憩をとるための時間管理も一苦労だったりする。

現代の農業労働力は非常に低く、世界的な資本主義システムの下で減少し続けている。正直な意見を言わせてもらうと、自分が作る野菜の価格はスーパーマーケットで売られるものと比較して少なくともその2倍、もしくはそれ以上が公平な価格だと信じている。社会の食品システムに対する世間全体の理解が変わらない限り、自分の野菜の価格に影響を与えるのは難しいが、ファーマーズマーケットのような場所が始まりで生産者と消費者を直接繋がって行けば、このギャップも少しずつ小さくなっていくはずだ。

Pay What You Canはおそらく一般的に日本の文化にはなかった概念で、見慣れないシステムに戸惑う人がほとんどだろう。実際、目の前にいる消費者にこのシステムの概念や、自分たちが野菜にどれだけの労働力を費やしたかを毎回説明するのもなかなか困難だ。その代わりに私達は野菜の陳列テーブルの上に箱を出して、お客が自分で箱にお金を入れ必要であれば自分でお釣りを取ってもらうようにしてみた。また、大体の価格を示唆するのもやめてみた。これらの実験で見えてきたのは、自分で商品の価格を決めなくてはいけない"困難な選択肢"に直面したとき、ほとんどの人は普段スーパーマーケットで見る価格くらい、もしくはそれよりも少なく支払うということだった。

正直言ってこの結果は残念だったが、貴重な学習経験になった。Pay What You Canに対する私の最初考えが過度に楽観的だったとも言えるだろう。野菜の販売価格については現実的に再考をしていきたい。この実験は細々と続けながら、自分たちにとって持続可能な形で、食料の本当の適正価格を考えてもらう機会を今後もつくっていけたらと思う。それにはこちらから目安となる価格を提示する導入することや、または私たちの考えや実際の労働についてお客さんともっと多くの会話を交わす必要があるのかもしれない。

Pay What You Canは、食料、お金そして資本主義と自分たちの 関係性を改めて考えてもらうきっかけになる、私たちが農家が 示せる小さな道筋だと私は強く信じている。

37

Growing From Zero Barbarian Farm IOBBB #35

Written by William Shum, Winter 2021 Cover illustration and translation to Japanese by Momoe Narazaki instagram.com/momoenarazaki

This zine is also available to download for free at: www.barbarianbooks.institute

Follow Barbarian Farm at: www.barbarianfarm.net instgram.com/barbarianfarm

Other ways to contact: barbarianfarm@protonmail.com Make Zines Grow Vegetables What is Barbarian Farm? Why grow food? Farming as Livelihood Pay What You Can (?)

『ゼロから育てる』

ジンを作る。野菜を育てる。 バーバリアンファームとは? なぜ食料を生産するのか? 生活としての農業 支払える額を支払う(?)

GROWING FROM ZERO



BARBARIAN FARM