

第70号 2017年11月15日

天地有機

会員向情報誌 編集・発行

特定非営利活動法人

日本有機農業生産団体中央会

東京都千代田区外神田 6-15-11

電話 03-5812-8055

公示及びご参集のお願い

下記要綱において、特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会の2018年の年次総会を開催します。お忙しいことと思いますが、ぜひご参集をお願いします。

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会
理事長 齋藤修

記

- 1、 期日及び時間
総会 2018年1月27日(土) 午後4時30分から
(この日午前中公平性委員会、午後一番から理事会、記念勉強会、総会とつづきます)
- 2、 会場
東京都 千代田区内 を予定
- 3、 議題
 - ①2017年次事業報告
 - ②2017年次会計決算報告
 - ③2018年次及び2019年次事業計画
 - ④2018年及び2019年の年次予算計画
 - ⑤理事の増員

以上

もくじ

- 2p : 玄米・精米の表示
- 3p : 「たい肥」の注意
- 4p : JAS法の改正及びJAS制度の見直し
- 6p : <生産者紹介>北海道の「丸富青果」さんと置戸マルタの伊藤徳幸さん
- 9p~10p : <生産者紹介>秋田県大潟村の村崎大和さん
- 10p~13p : <生産者紹介>山梨県道志村のフォレストファームさん
- 14p : <編集後記>

生鮮食品の表示－玄米および精米－

1、表示事項—決まった様式+個別ルール！

米は、食品表示基準において個別のルールが決められています(別表第 24)。そのため、決められた様式にしたがって、次の 5 つのことを表示します。

①名称、②原料玄米、③内容量、④調製または精米年月日、⑤食品関連事業者(名称または氏名、住所と連絡先)

2、表示の方法—個別のルール！

(1)名称 次の 4 つのうち、いずれかで表示する。

- ①玄米
- ②もち精米
- ③うるち精米または精米
- ④胚芽精米

(2)原料玄米

製品の原料として使用される玄米のことです。ここでは、①産地、②品種、③産年(生産年)を表示します。

また、袋詰めする玄米の種類によって①単一原料米、②複数原料米等と表示します。

単一原料米	<ul style="list-style-type: none"> ・産地、品種、産年(生産年)が同一のもの。 ・この 3 つについて証明を受けているもの。
複数原料米	単一原料米にあてはまる原料玄米以外のもの。具体的には <ul style="list-style-type: none"> ・産地、品種、産年(生産年)が同一でない複数の米をブレンドしている。 ・この 3 つについて全部または一部の証明を受けていない。

※証明とは、国産品は農産物検査法による証明のこと。輸入品は、輸出国の公的機関等による証明をいう。

(3)内容量 グラム、キログラムの単位で表示する。

(4)調製または精米年月日

名称にあわせ、玄米であれば調製年月日。精米であれば精米年月日とする。

(5)食品関連事業者の①名称または氏名、②住所、③連絡先

「販売者」または、「精米工場」のいずれかで、表示に責任を持つ者を表示する。

<p><u>もち精米</u> 精米のうち、アミロース成分を含まないもの。ねばり気のある米になる。</p> <p><u>うるち精米</u> もち精米以外の精米。</p> <p><u>胚芽精米</u> うるち精米のうち胚芽を 80%以上含む。</p>

名称	うるち精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 北海道 ななつぼし 29年産		
内容量	5 kg		
精米年月日	2017 年 10 月 30 日		
精米工場	有機中央会株式会社 東京都千代田区外神田 6-15-11 電話番号 03-5812-8055		

「たい肥」の注意

凝集剤使用の家畜排泄物を原料にした「たい肥」は有機に適合しません！

肥料取締法が改正され、凝集剤が使用された動物の排せつ物が特殊肥料のたい肥の原料として認められるようになりました。このため、収集過程で凝集剤を使用した豚糞などのたい肥が、特段のことわりなく、たい肥として流通するようになります。

この凝集剤の使用は、有機農産物の日本農林規格別表1には適合しません。したがって、こうした堆肥は有機農産物の生産に使用することができません。注意してください。

使用される凝集剤は、以下のような高分子化合物です。化学合成物質ですので、有機には適合しません。

- ポリアクリルアミド系高分子凝集促進材
- ポリアクリル酸ナトリウム系高分子凝集促進材
- ポリアクリル酸エステル系高分子凝集促進材
- ポリペタクリル酸エステル系高分子凝集促進材
- ポリアミジン系高分子凝集促進材
- アルミニウム系無機凝集促進材
- 鉄系無機凝集促進材

家畜排せつ物を原料とするたい肥を使用する場合には、これらの凝集剤を使用していないことを確認する必要があります。

なお他にも、以下のような点にご注意ください。

① 牛糞

牛舎の敷料に建築廃材などを粉砕したチップが使用されていないこと。これらの敷料には、釘やガラス、プラチックボード破片などが入っていることがあります(写真)。畑をダメにしまいます。

② 鶏糞

採糞後に一時貯留する際に脱臭剤や殺虫剤を使用する場合があります。こうした鶏糞は、有機基準に適合しません。

③ 豚糞

凝集剤が使用されることが多くあります。注意してください。また敷料にも注意が必要です。

(以上)



「たい肥」に混入していた釘など建築廃材を粉砕したチップを敷料にした「たい肥」には、釘なども混入していることがある。

JAS法の改正及びJAS制度の見直し

6月23日にJAS法（農林物資の規格化等に関する法律）が改正・公布されました。公布の日から1年を越えない範囲内で施行とされていますので、来年の6月23日までの間で政令により定める日から施行になります。あわせてJAS制度の見直しが進められています。

一. 主な改正点

まず法律の名前も変わります。

新しい名前は、「日本農林規格等に関する法律」になります。

認定という言葉が認証にかわります。登録認定機関は「登録認証機関」に、事業者のみなさんはこれまで「あらかじめ登録認定機関の認定を受けて日本農林規格にもとづく格付けを行う」とされていましたが「あらかじめ登録認証機関の認証を受けて日本農林規格にもとづく格付けを行う」に変わります。

認定生産行程管理者は認証生産行程管理者に、認定小分け業者は認証小分け業者などの呼称に変わります。

日本農林規格の種類が増えます。

これまでは、「品位、成分、性能その他の品質についての基準」「生産の方法についての基準」「流通の方法についての基準」の3つでしたが、加えて、「農林物資の生産、販売その他の取り扱い又はこれを業とする者の経営管理の方法」「農林物資に関する試験、分析、測定、鑑定、検査又は検定の方法」についての規格の制定が示されました。（第2条第2項）

法律の目的も以下のように再整備されました。

- ① 農林水産分野において適正かつ合理的な規格を制定
- ② 適正な認証及び試験等の実施の確保
- ③ 飲食料品以外の農林物資の品質の改善並びに生産、販売その他の取り扱いの合理化及び高度化並びに農林物資に関する取引の円滑化及び一般消費者の合理的な選択の機会の拡大を図り、
- ④ 農林水産業及びその関連産業の健全な発展と一般消費者の利益の保護に寄与することを目的とする。

認証を取得しないとJASマークの表示ができないこと、有機JASマークがなければ有機の名称の表示をしてはいけないことなどは、これまで通りです。

二. 改正の目的、新しい方向性

改正の目的及び今後の方向性について、農林水産省は以下のようなことを示しています。

1. J A S を活用した輸出力の強化

①海外展開が課題となる中、食文化や商慣行が異なる海外市場において、その産品に馴染みのない取引相手に日本産品の品質や特色、事業者の技術や取り組みなどの「強み」を訴求するには、規格・認証の活用が重要かつ有効。

②海外取引の円滑化、輸出力の強化に資するよう、J A S 規格を戦略的に制定・活用できる枠組みを整備。これを足がかりとする国際標準化も推進。

2. 強みのアピールにつながる多様な J A S 規格の制定

今回の改正により、強みのアピールにつながる多様な規格を戦略的に制定・活用しうよう、モノの生産方法、試験方法、事業者による取引の方法など、モノから方法、それを満たす事業者にまで広く対象に。

3. 国際的に通用する規格・認証の活用

①ビジネスニーズを反映し、強みのアピールにつながる J A S 規格が制定・活用されるよう、事業者・団体、産地・地域から規格案を提案しやすい手続きを整備。

②併せて、国際的に通用する認証取得と認証内容がわかりやすい J A S マーク表示により、取引先への訴求力を向上。

4. 影響力の強化に向けた J A S 規格の国際化対応

J A S の国際的な認知・影響力を高めるため、①アジア地域における J A S 規格の普及や浸透、② J A S 規格を足掛かりとする国際標準化を展開。このため、規格の検討段階から国際標準との連動を見据えて対応。

5. 国際的に通用する認証の枠組み

① J A S 規格の認証は、国際的に広く用いられている国際標準化機構（I S O）で定める枠組みに準拠。J A S 規格の対象の拡大に対応して認証の枠組みを拡充。

② J A S を足掛かりとする国際規格について、国内事業者が他国に先行して認証を取得できることが重要。このため J A S の審査を行う F A M I C が、国際規格の認証機関を認定し、国内事業者が認証を取得しやすい環境を整備。

(以上、法文及び農林水産省のパンフレットより引用、要約)

12 月の講習会

有機農産物の生産行程管理者及び小分け業者講習会

山梨講習会

2017 年 12 月 21 日—22 日：山梨県韮崎市 梨北農業協同組合研修室

<http://www.yu-ki.or.jp/semi/semi.htm>

《生産者紹介》

【北海道の野菜流通業者と玉ネギ生産者】

- * (有)丸富青果：常呂郡置戸町境野 455
- * 伊藤徳幸さん：常呂郡訓子府町字実郷 123

北海道・オホーツク海に面する道東地域で農産物流通業を営む「(有)丸富青果」佐久間孝社長(54歳)と、生産者団体「置戸マルタ」を代表し、伊藤徳幸さん(53歳)にご登場いただく。双方がどう連携しどう事業展開しているかを見ていこう。

有限会社 丸富青果

「丸富青果」は北海道中東部の北見盆地の一角、置戸町に本社を置く。そこからオホーツク海へかけての地域——北見市、訓子府町などの農家110戸と、先代社長時代から長く固い取引関係を結んでいる。

この一帯は日本一の玉ネギの生産地であり、他のジャガイモとニンジンと一緒に、同社がその卸売と産直を担う。

● “マルタ会長”の鶴田さんとの出会い

同社の創業は1972年。孝さんの父が初代社長。関東や関西へ野菜などの運送業を営むうち地元の農家と搬入先の事業者の後押しされ自分の会社を興した。折しも日本は高度成長期を経て、生協の産直運動が盛り上がり、食への関心が高まる時であった。

社業は追い風に乗りに着実に伸長して行った。が、社長は12年前、心臓を患い67歳で早すぎる人生を閉じた。高校卒業後、父と共に社業を支えてきた孝さんが後を継いだ。35年の経験に不足はなく、2代目社長

の社業はいま順調だ。地元で注目される存在である。

創業時、取引してくれる生産者は置戸や訓子府などの30軒ほどだった。地元農協への出荷が専らだった農家をどうやって同社へ出荷してもらうようにするか。それが創業後10年ほどで入社した孝さんと父との最初の大きな課題だった。

生産者の立場に立って色々考えていたとき、「モグラ堆肥」という画期的肥料を押し立て有機農業の普及を図る今の「株式会社マルタ」の現会長・鶴田志郎さんと出会う機会があった。鶴田さんの分かりやすく科学的な有機農業理論は先代社長の心を打った。

「これだよ」。

決然と言った父社長の一言が孝さんの耳に残る。「有機で商品差別化ができる。コストもそう高くはないし、農家にとっても大きなメリットだ」と。

肥料は極力有機肥料を使い、農薬を減らし、できるだけ有機農業を目指す農家を結集しよう——という社業の方向が定まった。



<広大な玉葱畑の草取り>

2000年に法律として「有機JAS」規格が出来る何年も前のことだった。大規模農業の北海道での括目すべき動きであったと言えよう。

こうして先代社長が責任者となって愛称「丸富グループ」が誕生した。働きかけが利いて、グループ農家はじわじわと増え、

現状 110 戸までになった。

●玉ネギの草取りに延べ 200 人を派遣

110 戸の農家の、同社との取引関係のある耕作面積は合計 380ha だ。内訳は玉ネギが 230ha で、2016 年の収穫量は 1 万 4000 ト、ジャガイモが 80ha で同 2400 ト、ニンジンが 60ha で同 2400 トだった。同社の年商は、このところざっと 22 億～23 億円である。

有機はこのうち、玉ネギが置戸の伊藤徳幸さんら 5 人で合計約 450 トだった。

書き落とせないことがある。5 人の有機玉ネギの生産者のために、丸富青果では従業員 35 人のうち何人かが実習生 7 人を伴い、夏季の草取り支援をしているのだ。訓子府の伊藤さんへは毎年延べ 200 人ぐらいが有償で出動し、「大助かり」と感謝されている。

また、ニンジン栽培に関して、生産者 24 人のために、計 60ha で栽培計画の立案～栽培～収穫までを受託している。農家と流通業者の新しいタイアップである。農家の人手不足という構造問題に対し、連携して立ち向かうユニークな取り組みは大いに注目される。

* * * *

置戸マルタの伊藤徳幸さん

丸富青果の先代社長～現社長と長い付き合いをするのが置戸の隣町・訓子府町の 5 人の有機農業グループ「置戸マルタ」の伊藤徳幸さん。

伊藤家は 1961 年に祖父が北見市から移住、今の地を新たな農業の地とした。祖父亡き後、父が 2 代目、14 年前から徳幸さんが 3 代目を継ぐ。

祖父の代に 6 ha だった畑地はその後、買い足し、現在 9.4ha を所有し 8.75ha を耕作する（他は玉ネギの苗作りなどをするハウス部分）。栽培は玉ネギ 1 種に特化、うち

有機が 4.64ha、特別栽培が 3.6ha、残りが慣行栽培である。またハウスで一部メロンも栽培している。

伊藤家の労働力は伊藤さん夫婦と 3 年前から専従者になった次男の計 3 人が中心。70 歳代後半の元気な両親も忙しいときは貴重な戦力で、パートさんを除けば計 5 人の家族経営である。

家族は祖父の志を継ぎ、北海道の大地に抱かれ、大地を愛し、農業を続けている。

「土地が財産。土を肥やさないでダメだ」というのが父の口癖だったそうだ。お陰で「土地が財産」という言葉が徳幸さんの頭に染み付いている。

1990 年代後半のこと。すでに取り引していた丸富青果の先代社長と一緒に前出の鶴田志郎さんに会った。じっくり語り合うと、吸い取り紙が水を吸い取るように、徳幸さんには有機農業の意味がよく飲み込めた。両親も賛成してくれ、時を置かず有機農業へのチャレンジを決断した。佐久間社長は大喜び。日本一の玉ネギ生産地に有機農業が広がる端緒が開けたのだった。

●JAS 有機のずっと前に有機開始

初め玉ネギ 20a ばかりでチャレンジ。もちろん農薬は一切使わず、肥料も化成肥料を止め鶴田さん推奨のモグラ堆肥を使った（今もずっと使っている）。年々少しずつ面積を増やした。農薬に関して言えば、それまで農薬が皮膚にかかりカブレたりした経験があったが、それも影を潜め、無農薬へ期待すること大であった。

慣行栽培と有機栽培の畑を良く観察し比較しながら栽培した。色々工夫もしたその結果、無農薬であっても辛い病気が入らず、年々味のいいものが出来るようになり自信を深めた。

繰り返すが、それは有機 JAS 規格が出来る前の時代のことであった。死語になりつつある篤農家というべきか。

「安心・安全な作物を作るという生産者

の喜びと満足感を家族全員で味わいました」と徳幸さんが淡々と言う。

2000 年に「有機 JAS 規格」が制定されると、早速同年から、まず 1.5ha で「有機中央会」による認証を受け有機を目指した。初年度は「転換期間中」、翌年から「有機」のラベルを貼って出荷した。誇らしさを感じつつ、であったろう。そして今、先述の通り玉ネギを有機で 4.6ha、特裁で 3.6ha 栽培している。



<丹精込めて、懸命な草取り>

●肥料を抑えめにし作柄は安定、味が自慢

振り返れば有機栽培歴は 20 年以上になる。初期のころ多少不出来の年もあったが、今は栽培法に強い自信を持ち（絶対ではないが）、収量を抑えめにするため肥料を控えめにするに最も気をつけていると言う。肥料抑えめで病気も入らないことを何度も実体験したそうだ。

その結果、いまは出来は安定していて、平均して収量は有機・特裁が 10a 当たり 4.8 t、慣行が 5.8 t。売り上げは「ン千万円」（うちメロンが 200 万円）だそうだ。

伊藤家の有機玉ネギは何度も地元「北海道新聞」などで話題になり、お陰で個人産直の顧客が大勢いて、10kg2400 円（送料別）で年に何度も注文してくるそうだ。

味の特徴は、1 にクセがなく、2 に辛みが少なく、3 に甘味が強いこと。平均的な糖度は 8 度ぐらいだが、「うちのは 10 度を超える」と徳幸さんは胸を張る。産直の注

文には新規でも応じるそうだ。

●草取り労働力不足や農業機械の問題

玉ネギ栽培は 2 月の播種、4 月末～5 月の移植、7 月末の根切り、8 月収穫、その後、保管しつつ出荷という流れ。

有機栽培は植えつけ直後から夏場の時期の除草が一番大変で、パートさん 3 人を雇用するほか、丸富青果の社員たちが延べ 200 人も草取り援軍（有償）に来てくれ、もう 4 年間も支援してくれている。「大助かり」だし、「それがなければ何 ha もの有機栽培はムリ」と徳幸さん。

問題はほかにもある。

北海道での玉ネギ栽培はどの作業も機械化されているが、すべて何 100 万円のものばかり。耐久性を重視し、徳幸さんはアメリカ製のトラクターを輸入業者経由で約 1000 万円で買ったそうだ。

それら経営上の問題が頭上に重くのしかかっている。玉ネギ農家 3 代目の課題はとてつもなく大きい。

「後継するという次男と一緒に知恵を絞り、なんとか道筋をつけたいね。」電話の向こうで徳幸さんは短く決意を口にした。

（宮崎隆典記）



6 月初めの有機玉ねぎ（2017 年）

●品物の注文や、各種問い合わせは、以下へお願いします。

* 「丸富青果」の電話：0157-55-2128

* 「(株)マルタ」の電話：03-5818-6961

有限会社ライス秋田

〒010-0444 秋田県南秋田郡大潟村字南1
丁目59番地9

代表取締役社長 村崎大和さん

有限会社ライス秋田・代表取締役社長の村崎大和さんは、秋田県大潟村の水稲農家の2代目である。父の政和さんが40数年前秋田県大潟村に入植。以来、この地で米作りを続けてきた。

有限会社ライス秋田は1993年に設立された。主な事業は米の生産、精米、小売である。従業員数は役員3人（大和さんと両親）を含め10人。専ら米生産を担うのは大和さんだ。経営面積は25ha（2.5ha/1圃場×10枚）。うち有機JAS認証圃場は2.5haで、「あきたこまち」を栽培している。その他、特別栽培の「あきたこまち」を12.5ha、残り10haに加工用もち米「きぬのはだ」を栽培している。加工用もち米は全て生産調整用だ。収量は有機栽培米で8~9俵/10a、特別栽培米は10俵/10a、加工用もち米は12~13俵/10aである。



<大潟村の広大な水田で実るコメ>

大和さんは38歳。県内の大学を卒業後、就農した。大学では農業とは全く関係のない分野を専攻した。幅広い友人関係を築い

てこい、と政和さんが送り出してくれたという。「当時、大学卒業後は就農するんだな、と漠然と考えていました。在学中に父が新たに田んぼを購入し、経営規模を拡大しました。その時、就農が現実的になりました」

4年前、政和さんが突然倒れ、大和さんが経営を引き継いだ。

■雑草対策は合鴨農法と、機械除草、手取り除草で

父の政和さんは、消費者に安全で安心なお米を届けたい、という思いから有機栽培に取り組み始めたという。20年以上も前のことだ。大和さんには当時のことはあまり記憶にない。ただ「他の人と違うことをやっているなあ」と感じたくらいだった。

ライス秋田の有機栽培は、当初から現在に至るまで合鴨農法である。有機JAS認証を取得したのは2000年9月である。

有機栽培の最大のネックは、言わずと知れた除草作業である。ライス秋田では、田植え前の機械除草、合鴨、年3、4回の手取り除草で対応している。

まずは雑草を生えにくくする田んぼ作りである。プラウで丁寧に深耕し、レベラーをかける。田植え後、だいたい6月10日頃から合鴨を田んぼに入れる。「合鴨に代掻き効果は期待できますが、実際に雑草を食べしてくれるわけではありませんし、広い田んぼを満遍なく動いてくれるわけでもありません。生き物ですから、なかなか思うようにはいきません。最終的にやはり人手による除草が必須です」と大和さん。

土作りにも力を入れている。土の団粒化を促すため、プラウによる深耕に加え、モグラ堆肥と有機質肥料「オーガニック」（ジャパンバイオフィーム）を田んぼに施し、地力に富んだ土作りを行っている。

■毎年新たな試みに挑戦、栽培技術を磨く

除草対策と美味しいお米作りの努力は常に欠かさない。だから毎年新しい試みにチャレンジする。例えば、田んぼに入れる鴨の数量を変えてみたり、田植え時期を早めてみたり……。ちなみに今年は、2.5ha に 150 羽の合鴨を入れた。田植えは平年よりも 10 日早く実施した。

もちろん失敗することもある。「ある年、父が、有機栽培用のプール育苗にバイオノ有機を使用しました。肥料を入れ過ぎたのか、土にカビが生えて発芽しなかったことがありました」。こうした試行錯誤を繰り返しながら、有機栽培技術を培ってきた。

■手取り除草の人手が確保できない！

有機圃場縮小へ

ライス秋田では今年の有機栽培米の作付面積を、昨年の 5ha から 2.5ha に縮小した。手取り除草の労働力が確保できないこと、出荷収量に見合う販売先が確保できないことが主な理由である。「年に 3~4 回、5ha の田んぼの手取り除草を行うには延べ 400 人日の労働力が必要です。手取り除草は近隣の中堅農家の女性たちが担ってくれていますが、年々高齢化し、とうとう人手が足りなくなりました」

有機栽培米の主な出荷先、確実な販売量は、生協に 100 俵、産直で 50 俵、ネットで 100 俵。水田 5ha の有機栽培米の収量は約 400 俵だから、売れ残りが出てしまう。売り切るために、結局、有機栽培米を特別栽培米として価格を下げたことになる。「コストを考えると、どうしても有機栽培米の作付面積を縮小せざるを得ませんでした」と大和さん。経営者としての苦渋の決断がにじむ。農業の持続可能性を考えると、当然、農家経済の持続可能性は重要な

要素なのである。

■冷静な目で日本農業の現状を覗む

父から経営を引継いで 4 年。実績と信用を着実に積み重ね、売上額ではなく利益率を重視した手堅い商売をしていきたいと、大和さんは言う。では、今後の展望は？「有機栽培も合鴨農法も商売としての選択肢の 1 つと考えています。経営規模拡大は、今後の日本農業の状況次第。まずは現状維持です」。堅実な答えが返ってきた。

(外山浩子記)

●有限会社ライス秋田の商品の購入方法

<https://www.rakuten.co.jp/rice-akita/>

* * * *

フォレストファーム

〒402-0200 山梨県南都留郡道志村 1003

代表：中垣勝弘さん

フォレストファームのある道志村は、山梨県の東南端、神奈川県との県境に位置し、北側に道志山脈、南側に丹沢山塊が走り、その中央を清流道志川が滔々と流れる、水に恵まれた自然豊かな土地である。

フォレストさんは 30 年前に東京からこの地へ移り住み、フォレストファームを立ち上げ、以来、クレソンを栽培し続けている。

■有機クレソンの周年出荷に富士山の周囲を走り回る

フォレストファームの経営面積は有機圃

場 174.1a、浄化水田 30.5a。フォレストファームの圃場は、自宅から一番近い道志村を起点に、富士山の周囲を時計回りにぐると、裾野、富士宮、富士吉田の4箇所21圃場あり、全てクレソンを栽培している。



<富士山の裾野で育つクレソン。富士吉田の圃場と富士山>

各地域間の移動には車で1時間半を要す。だから作業は1日一カ所。4地域の圃場の様子を確認するため1週間に1回は必ず全圃場に足を運ぶ。

富士山麓南側と北側では気候条件が異なる。周年で収穫出荷できるよう、気候条件の異なる地域を選び、30年かけて圃場を増やしてきた。圃場間の標高差150m~850mである。

2002年に有機JAS認証を取得した。浄化水田は、上流に慣行栽培水田があるため水系的にJAS認証が取得できない圃場である。

フォレストファームのクレソン栽培は基本的に夫婦2人で行う。

加えて、昨年、フォレストファームに隣接する圃場で有機クレソン栽培を始めた1組の家族が、1カ月のうちの半分程度、フォレストファームの田んぼを手伝ってくれる。そのほか、格付担当者3人を含む10人ほどのスタッフがパッキングや事務作業を

担当している。

フォレストファームのクレソンの年間出荷量は1.8t。出荷先はパルシステム、生活クラブ、東京のレストラン向け卸業者、勝沼のワインレストランを始め、髪の毛のトリートメント剤の原料としてラッシュジャパンへも出荷している。

「出荷先が私たちの有機クレソンをちゃんと認めてくれているので、価格も安定しています。ワインとクレソンは料理との相性もイメージも良く合うようで、喜んでいただいています」とフォレストさん。

道志村のクレソン畑と作業場に隣接する直売所では、34種のオリジナルクレソン料理レシピ付きの350g入り大袋が人気で、「有機クレソンは珍しい」「このクレソンは日持ちするし、美味しい」と、熱烈なリピーターも多い。人気の秘密はクレソンの美味しさはもちろん、フォレストさん考案の魅力的なレシピと可愛いイラストが大いに貢献している。

■東京から道志村へクレソン栽培に出会う

自然の中で家族が毎日一緒に食事できる暮らしがしたい……。そんな思いが募ってとうとう家族4人で道志村に引っ越してきた。



<植え付けたばかりのクレソン>

1986年のことである。地元の人々は大歓迎してくれたという。そしてこの地で農業を生業と決めた。その名も「フォレストファーム (=森の農園)」と名付けた。

ここで何を栽培するのか? 情報を集めた結果、この地の豊かで良質な水の恵みを生かせるクレソン栽培に取り組むことにした。

もともとクレソンを栽培していた農家から30aの田んぼを借り、農業を開始した。近所の農家のおばあさん3人が「素人のやることは見てもらえない」と、あれこれ親切に手伝ってくれた。

ある時「そろそろ農薬を散布する時期だから」と使用すべき農薬を教えてくれた。

「当時は『有機栽培』とか『慣行栽培』とか、考えたことさえありませんでした。『農薬を使わないと、クレソンは収穫できないよ』と言われ、言われるがままに農薬を使ってみました」と言う。

農薬を使い始めて間もなく「農薬を散布している間、唇が痺れる!」。身を以て農薬の危険性を感じた。以来、フォレストファームでは化学農薬はもちろん、化学肥料も使用していない。除草剤にいたっては、当初から一度も使ったことはない。

案の定、農薬を止めた途端、クレソンの葉は次々と、葉脈だけを残しレースのようにスカスカになってしまった。

コナガの仕業である。スカスカの葉の中から使えそうなものをようやく見つけ出しでは出荷した。

このような状況で家族4人が生活しているのか、不安にならなかったのだろうか?

「これでやっていけるのか、とチラッと思ったりもしたけれど、でも、そんなに心配しませんでした」とおおらかに語る。

■虫との闘い ひたすら我慢

安定するまで10年から15年

フォレストファームでは、クレソンの周年栽培と苗保存のため、秋には富士山麓南側の温暖な田んぼへ、春には北側の寒冷地の田んぼに苗を移動させる。その際、移植先の田んぼに移植元の田んぼの害虫を持ち込まないように、苗の根を丁寧に洗って移動するようにした。その様子を見ていた農家に『こんなことまでするんだ!』と驚かれたと言う。

防虫対策の情報を集めるうちにBT剤を知り、この生物農薬で害虫対策をとるようになった。効力の実感はなかったが、それでも「なんとなく」使い続けたそうだ。

田んぼの土作りにも力を入れた。土のバランスが重要だと考えたからだ。堆肥の使用や、富士山麓南側の田んぼは夏に水を止めて休耕、北側の田んぼは冬に休耕したり、冬水田んぼにしたりする。

こうした様々な工夫と努力が功を奏し、クモもだんだん増え、コナガの被害も徐々に減って行った。

「栽培と収穫が安定するまで10年から15年かかったような気がします。その間、害虫の被害をひたすら我慢しました。でも、それほど辛くはなかった」とフォレストさん。

栽培と収穫が安定したとはいえ、現在もなお、季節ごとに、青虫、カブラハバチ、ダイコンサルハムシなどの害虫が次々と現れ、害虫との格闘は続いている。

■重要な要素は、水質、水量、水流、水深 水の表情を読む

クレソン栽培で最も重要な要素は水、すなわち、水質、水量、水流、水深である。

だから圃場選びが大切になる。

まず水系を見る。湧水がたくさん流れ込んでいる圃場は水質が良くクレソンもよく育つ。水量が豊かで水流が早いとクレソンの根がしっかりと張る。

水深も生育の良し悪しを左右する。クレソン栽培中、状況に応じて水深を調節するからだ。例えば暑い時期には水深を深くすることで水温を下げ、害虫の発生が懸念されれば水深を深くする。

フォレストさんには水の表情が見えるようだ。例えば「湧水を含む水は、なんとなく水に艶があるんです」と言う。

フォレストファームの圃場のほとんどは、自らの足で見つけ、所有者と交渉し、借り受けた田んぼである。

うろうろしている間に、「あっ、ここ、良い田んぼだな。良い水だな」と思う田んぼを発見するそうだ。

クレソン栽培は1年中水をかけ流すし、水も深く張るため、畦畔が崩れる可能性がある。それを心配して、田んぼの貸し出しを躊躇する所有者もいる。



<「ほたるを育てています」の看板>

■「自然に勝たない（ありのまま）」

フォレストファームの理念のままに

今後の展望は？ と尋ねると、「規模につ

いては、今くらいがちょうど良い。これ以上大きくしてもただ忙しいだけだと思う。それよりも、1つ1つの圃場をきっちりと整えたい。クレソンの葉が抜けている部分があったりするので充実させたい。フォレストファームの圃場には、現在5種類のクレソンが存在しているのですが、それぞれの品種の特徴を研究してその特徴を生かした栽培がしたいですね。それからとてもマニアックな趣味の領域だと思うんですけど、美味しさはもちろん、本当に姿の美しいクレソンを育てたい。そのためにはクレソンを収穫するために切るタイミングが重要です。このタイミングが実に微妙なのです。その見極めは経験に基づく我々の勘だけです」。クレソンへの愛情が溢れている。

「一生懸命育てたクレソンのおかげで、いろんな人と出会うことができ、クレソンのおかげで幸せに暮らせていると感じています」。フォレストさんの言葉が印象的だった。

フォレストファームの理念は「自然に勝たない(ありのまま)」。フォレストさんは、この理念そのままに、自然と対峙せず、自然をおおらかに受け入れ、自然と共に暮らしている。だから水の表情まで見極めることができるのかもしれない。そんなフォレストさんが育てるクレソンもまた、自然のままに育ち、ありのままの美味しさを可憐な姿の中に凝縮していることだろう。取材を終えて、私も幸せな気持ちになった。

(外山浩子記)

浄化水田

フォレストファームさんのある富士山の裾野は水のととてもきれいなところだ。しかし、用水の上流に慣行水田などがあり用水にその排水が入る場合、有機管理をしていても有機栽培として扱わない圃場を1枚経由して有機圃場に水を入れる。この1枚を浄化水田と称す。

森の遷移



この林は、東京の港区白金台にある自然林です。第2次世界大戦前は陸軍弾薬庫だったところ。今は国立科学博物館の付属の教育自然林。

1950年頃この林は、松林だった。教育自然林となり、下刈りなどの手入れをやめると、ウワミズザクラ、イイギリ、ミズキなどの落葉広葉樹や各種の常緑広葉樹が育ってきたと言う。やがて高くなった落葉広葉樹に光を奪われ、松は枯れ始めたという。写真では広葉樹の間に2本ほどまだ松が見られる。

この林もやがて、遅れて育ってきたコジイ、スダジイなどの常緑広葉樹が大勢を占めるようになるという。

(2017年10月21日 事務局職員研修にて)

編集後記

●今号の「生産者紹介」では4人の方々(3生産地)に、収穫期の多忙な中、取材対応して頂き記事にすることが出来ました。北海道の玉葱、秋田の米、山梨のクレンソングの地に恵まれ、人を得て、「産地の香りのある産品」として生産されていました。それを作る農家の決意も筆力不足ですが、お伝え出来たかと思えます。これぞ現場主義の成果。現場に、何事も答えがあるのです。

●北海道と秋田では有機栽培の労働力(除草不足が顕著で、栽培面積の削減を迫られています。ただ北海道では流通会社が社員を派遣し生産者支援をしていて、注目です。いいですねえ、この連帯。ただし、産業界全体の深刻な人手不足を見れば、抜本策とは行かないでしょう。国づくり改革と農業機械開発に期待しましょう。

●現場主義は小誌の鉄則ですが、「健闘している」営農レポートに偏っていないか自問しています。労働力問題のほか農業を取り巻く山ほどの問題を、中央会の農家さんが必死に解決しようとしている姿をとらえることも大事です。営農に成功している姿と問題解決に挑む姿。その両方をそろえて小誌の“紙価”を高めたいものです。

●「日本農業の未来像」が国からも政治家からもなかなか出てきません。本当の現場を見てないからではないか。「あるべき農業像」をいつそAI(人工知能)に出してもらおうか。情理を踏まえた回答が出るかもしれない。どこぞのシンクタンクに頼んでみるか、などと思ってしまう。来年へ向けた編集会議が間近です…。(宮崎)