



有機農業の先人たちに感謝して

最近、有機農業に対する見方が大きく変わってきたように感じます。私はまだ幼かった50年くらい昔、

「オメ（あなた）の田んぼで農業使わねーから、虫が来て大変だ！」と、隣りの農家の方が怒鳴っていたことを覚えています。

長年、有機農業を営まれてきた方々共通の経験ではないでしょうか。それでも安全な作物を食べてもらおうと続けてきた多くの先人たちの食の安全や生物多様性など、有機農業が強く求められているいま、その土台を培ってきた先人たちへの感謝を忘れずに、私たちがさらなる精進を積み重ねていかなければと思っています。

自然食ねっと株式会社 専務取締役

森 昭治

「ファームレター」vol.02

2016年7月25日号（毎月発行）

発行／自然食ねっと株式会社

デザイン／株式会社ナシカ

文・編集／石川千晶 写真／浦岡伸行



はまなす生産組合の情報を映像でご覧いただけます。

hamanasu producers' association

はまなす生産組合

食の安全を願う生産者のネットワーク

自然食ねっと

消費者や企業に有機作物や加工品を身近に感じていただけるよう、安定的でタイムリーな産品提供と的確な情報提供を行える体制の構築を目的として、有機生産者が中心となって2014年に設立。

〒039-4401 青森県むつ市大畑町新町 65-2 TEL: 0120-06-8313

©自然農産品のネット販売



ふるさと21 <http://www.fsec.jp> ふるさと21 検索

*はまなす生産組合の野菜は上記サイトでご購入いただけます。

67 産習三志加筑縣福野上道群集：号聯運平手受業村



有機無農薬栽培31年。
鈴木讓の願い

土と創る②横浜フルーツトマト

左から、鈴木讓さん、鈴木さんの妹・光さん、瀬川廣さん、鈴木さんの母・キミヨさん、瀬川さんの息子・辰実さん、瀬川さんの妻・千鳥さん、鈴木さんの父・中さん

はまなす生産組合の商品



ミネラルボックスAコース

※その時期に収穫できる、とれたて野菜を生産者任せで詰め合わせますので、内容が変わる場合もあります。あらかじめ、ご了承ください。

ミネラルボックス

農業・化学肥料を一切使わず、土の自然力を利用して栽培した、有機 JAS 認定の新鮮な旬の野菜の詰め合わせセット。

- A コース…3,600 円 (税込)
(5 品目以上が 8 ~ 10 個)
- B コース…4,200 円 (税込)
(5 品目以上が 10 ~ 12 個)
- C コース…4,980 円 (税込)
(5 品目以上が 12 ~ 15 個)

【7月下旬~8月上旬の商品内容予定】

トマト、ブルームキュウリ、みず菜、ピーマン、にんにく、レタス、ズッキーニ、その他

世界でもっとも生産量の多い野菜・トマト。雨が少なく乾燥した気候のアンデスの高地が原産地といわれている。「トマトの野生種は厳しい環境で育ちます。農業も化学肥料も与えない原種に近いトマトは生命力が非常に強いんです。我々が作るフルーツトマトには、トマト特有の臭みがありません。フルーツトマトは本来、果物のように甘いからではなく、フルーツ感覚で食べられるから、そう呼ばれるんです」と鈴木讓さん。安全・安心な有機農産物の生産を目指す青森県横浜町の農家が集まり、昭和60年に設立された「はまなす生産組合」の代表を務めている。土作りを基本と考え、農業・化学肥料に頼らず、米糠・菜種粕・大豆粕・魚粕などの10種類以上の有機肥料を自ら成分設計して使用。良質の堆肥で地力を高め、作物本来の生きる力を引き出す。平成14年から有機JAS規格の認定を受けている。年間を通じて旬の野菜を提供できるように、計画的に60品目以上の野菜を作付けしているという。

生産者の顔が見える、下北半島の有機農産物



「はまなす生産組合 鈴木 謙さん」

自然農法は自分との戦いです

自然のサイクルのままに

ハウスの一画に、「仕事をしながら花を眺めると疲れがとれるから」と、お袋が無農薬・無化学肥料の花を趣味で植えています。作業するときに邪魔なこともありませんが、そこは虫の棲み処になっています。薔薇などはうどんこ病に弱く、同じハウス内のキュウリより先に病害が出ます。慣行栽培では病気が蔓延してたいへんだと考えますが、害虫や土壌微生物、空気中の菌、雑草など、生き物が共存し、生態系の調和がとれている自然農法では、病気が必要以上に広がることはありません。

害虫は自然界のシステムにおいて、弱者を淘汰する役割を果たしています。その害虫が今度はいサになります。生態的に弱く育ってしまった作物には害虫がたくさんつきまします。健康に強く育っても害虫はつきましますが、作物も生き物ですから、殺されるのを黙って待っているわけではありません。植物には防衛本能があります。彼らは次の世界に子孫を残すという役割を守るため、害虫を何らかの方法で跳ね返す能力を発揮します。トマトの種にあった方法で丈夫に育ててやれば、トマト自身で防除するので。

子孫を残すための最終的な形が「実」

現代農法は作物の実だけ見えています。無理に養分を入れるため、弱く育ち、害虫がつく。それを



「こんなに花が咲いているのは見たことがない。すべてに実がつくなんて」と圃場見学者が驚くトマト畑。

農業で徹底的に抑えます。我々は実ではなく木を見ます。木が健康に育てば、子孫を増やすための最終的な形として、すばらしい実を残します。作物は自力で育ち、我々に子孫をくれているのです。

次の世代が芽を出し、生き抜く確率を高くするため、実にはミネラルなどの大切な栄養を蓄えます。その質のいい実を我々がいたたくのですから、身体にいいに決まっています。農業で見た目の形や色だけ整えた作物は芽が出る確率が低いでしょう。

有機だから栄養価が高いかという点、計れば数値は慣行栽培と同じかもしれません。でも、自然農法の作物は細胞の密度が濃く、食べたときに身体に吸収される栄養成分量が違うと私は思います。

有機農業は管理技術、自然農法は土作り

小さいころから、父が路地で作っていたキュウリやトマトを収穫する手伝いが好きでした。1回に収穫できる量がものすごく、その喜びの記憶がずっと残っていました。昭和56年に農業高校を卒業し、就農しようというとき、収量がすっきり減って、両親は四苦八苦していました。天候の変化に作物がついていかず、虫もつきまします。学校で習った農業や化学肥料の現代農業で対応しようとしたのですが、うまくいきません。何か別の農業技術はないのかと情報を集めて有機農業に出会い、独自に勉強し始めました。ある講演で酸性雨のことを聞き、リトマス試験紙で雨を計ってみたら、葉っぱがやけどをするような数値でした。それで、父と相談し、植物本来の生命力を生かす有機栽培に切り替える決意をしました。有機農業は管理技術、自然農法は土作りの基礎知識で、組み合わせればすごい技術になると思っただけです。

健康や環境保全のために有機野菜を食べる人が多いようですが、私はそんなことを考えません。みんなに「おいしい」と言われて、死ぬまで農業を続けたいだけです。有機の農産物を食べたからといって、長生きはできませんが、健康に寿命までまっとうできるのではないのでしょうか。



父の中さんと話し合い、昭和57年、試験的に有機栽培に取り組み。昭和60年には全圃場を有機無農薬栽培に切り替えた。

自分自身との葛藤に打ち勝つ

30年ほど前に有機や自然農法を勉強し始めたとき、それまで習ったり体験して覚えたりした常識のすべてが180度ひっくり返りました。いちばん辛かったのが自分自身との戦いです。私の場合、3年は収穫ができないと覚悟を決めて過ごしましたが、専業農家として真剣に取り組んでいる人ほど、身についた常識にとらわれ、なかなか覆せないようです。タバコやお酒を断つ際に禁断症状が出るように、農業や化学肥料をやめるのにもストレスがかかります。それを乗り越えた人だけが有機農業で成功します。

有機農業に切り替えて、目で感じる技術が鍛えられました。微妙な違いを感じとって手入れをしていく盆栽の繊細な感覚と同じです。自然を感じ、変化を観察して予測すると、アイデアが生まれます。机上の教式などの勉強だけでは農業はできません。自然界の仕組みを知る必要があります。

23年間続く消費者と生産者の交流会

有機農産物を作り始めてしばらく、周りに有機の生産者がいなかったため、いかに消費者に販売して生計を立てるか考えました。販路を拡大するにはファンを増やそうと、年に一度の交流会を企画し、実際に農産物を見て食べていただきます。今夏も170名を超す参加者が集まってくれました。参加者の割合は消費者と生産者半々くらいです。勉強したいという新規就農者にはきちんと技術を伝えて、多くの消費者とつながりをもってもらえたらと思っています。交流会開催前日までの意欲が、当日以降は新たな意欲に切り替わります。お客さまの反応が、本当に励みになります。生産拡大には限界がありますが、やる範囲のなかで理解ある消費者の方々に安全でおいしい作物を届けていきます。そして、自然農法・有機の圃場を次の世代まで長く残したいと思っています。

「太陽・水・土 そして生命」

第23回消費者と生産者の交流会

毎年7月第2日曜日に開催。顧客のみならず、栽培体系を研究する生産者や新規就農者、業者にも積極的に情報を提供する。



①圃場見学会

「圃場を直接見て栽培環境や技術、農産物の安全性を確認していただきたい」という願いを込めて、2班に分かれて圃場を案内し、説明する。



②収穫体験

皮が赤と白の2種類のじゃがいもを収穫袋(5kgほど)に500円ずつめ放題! おとなも子どもも土に触り、家族みんなで大興奮。



③交流会

有機野菜のBBQや白米、ゆでた枝豆やじゃがいも、大根の漬物、果物など、安全な食材を実際に味わえる。青森県産ホタテも!



④ミニコンサート

年間100本を超えるライブを行う、青森県生まれの盲目のシンガーソングライター・板橋かずきさんがゲスト出演して熱唱。