

書評

日本農業新聞 加藤 昌由
ニュースセンター部

「地元」の力

金丸 弘美・著

経済、文化などあらゆる面で叫ばれる「地域活性化」。景気低迷、行政の財源難が地域全体を包むが、活性化を願うのは、行政関係者、住民の共通したテーマである。

だが、一般に「地方だから」「山間地だから」などの言葉も耳にする。著者は、これを「言い訳に使われている」と指摘し、「やり方次第で地域再生は可能」と説く。ポイントは、地域資源を再発見して全体を見直し、自分たちの個性が何かを見いだすこと。著者は、全国各地を見聞しているだけに説得力があり共感する。

副題は「地域力創造7つの法則」。国内16カ所、海外2カ所について、デザイン力、発進力、知恵力、コミュニティ力、編集力、伝達力、連携力——の7つの



NTT出版＝四六判、1680円。
かなまる・ひろみ＝1952年、佐賀県生まれ。食環境ジャーナリスト。『子どもに伝えたい本物の食』など多数。

個性豊かな地域興し描く

項目に分けてルポ。地域で頑張っている姿をリアルに描く。

茨城県常陸太田市では、「常陸秋そば」を核にして、水戸光圀翁の時代から1980年代の品種改良を経て、現在に至る物語をつかった。東京のスローフード店と連携してイベントも開いている。PRは「おいしい」だけではない要素も取り入れた。

岐阜県高山市では、「宿儺かぼちゃ」を地域興しの主役にした。名前の由来、栄養価、料理法などを丹念に調べてテキストにした。地元ホテルで試食会も開いている。このほか、三重県伊賀市、徳島県上勝町、兵庫県豊岡市などが登場する。

いずれも従来とは違った発想で、身の丈に合ったものを自分たちでつくる点に特徴がある。これが人を魅了するのだろう。取り上げた事例は、着実に土台を築いている。

生きもの豊かな自然耕

岩澤 信夫・著

キノコの魅力と不思議

小宮山 勝司・著



不耕起栽培と冬期湛水による水稲栽培の実践を語る。著者は、1980年代から不耕起栽培に取り組み。現在、日本不耕起栽培普及会の会長。

水田を耕さないために、わらは水中で分解してプランクトンが発生する。藻は水中で光合成をして酸素を供給するため、生きものが豊富に生息する。田植え



いよいよ、きのこ狩りシーズン。野山に生えるきのこ140種の特徴、毒の有無をカラー写真で紹介し、採集のこつや中毒症状の話のエッセー風につづる。きのこの狩りに持参したい一冊だ。

きのこは、有機質を分解する「腐生菌」、樹木と栄養を交換する「菌根菌」に区分される。

は、じっくり育てた成苗を専用の田植え機で植える。イトミミズの出す排せつ物は5センチの厚さになり、雑草の種子を覆うため除草剤もまかなくて済み、草を抜き取る程度でいい。

農薬や除草剤を使わないため、田んぼは、カエル、ドジョウ、メダカなどが生息し、ガン、ハクチョウがやって来る。

田んぼは3年を経過すると稲が良く育つ。また、米の食味も安定するそうだ。ポイントは自然の力を利用して栽培すること。

(創森社、1575円)

日本人は一般に天然物を「おいしい」と言う。だが、バナシメジは「栽培種の方がおいしい」と著者は語る。天然物は菌臭が強くてある。

ドクササコは、経験者の話によれば、食べたことなど忘れて5日後に症状が出たから恐ろしい。始めに指先が痛み出し、その後、激痛が走る。痛みを耐え切れず「両手を切り離してくれ」と騒ぐそうだ。著者は長野県でペンションを営営する。きのこ写真家。

(サイエンス・アイ新書、1000円)