



Enjoy Slow Food Times 3
Feature article — 不耕起栽培

スローフードの、新しい原風景へ

田んぼの世界は深い。その目的はもちろん、おいしいお米を作ることだが、ひょんなことから全く予想外の発見がなされることもあるのだ。不耕起栽培の田んぼは、丈夫で力強いお米ができることで有名だが、実は生態系にとっても、とても重大な役割を果たしていることが判明した。ハクチョウやマガン、ヒシクイなど、日本の農村から姿を消していた鳥たちが、田んぼに戻り始めたのだ。日本のスローフードの原風景ともいべき農村の姿の再生が、米作りの新しい試みから、無限の可能性を秘めて始まった——

文・写真=金丸弘美

冬の田んぼに水を張ると、白鳥やマガン、カモなどが飛来することがわかり、これらの水田の機能が、『ラムサール条約』（水鳥の生息地として国際的に重要な湿地に関する条約）でも注目を浴びている。水を入れた田んぼは、冬期湛水水田と呼ばれるもので、現在、宮城県田尻町、福島県郡山市などで試みられている。

水鳥が生息する沼地や湿地は、高度成長期に田や商業地、工場、住宅用地などとして埋め立てられ、鳥や魚や昆虫や草木や魚などの生命が宿る環境を次々に奪っていった。全国にいたマガンも飛来地が少なくなり1970年には、極度に激減してしまったのである。そんななかで宮城県田尻町にかろうじて残った湿地の無栗沼にマガンが来ていた。8キロ先の伊豆沼と無栗沼で約6万羽を数えるようになった。しかし、増え過ぎると、仮に病気が出て伝染したりすれば、大量の鳥が死んでしまう。そのためにもあちこちに鳥が行ける湿地に代わる場所があるといい。また、他の沼地にたどり着けるように、つまり飛び石のように田んぼに水を張ることで湿地の代わりに利用できるかということから、田に水を張る試みが始まったのである。

伊豆沼や無栗沼の生態調査を地元の人と進め湿地の重要性を説いてきた、日本の雁を保護する会の呉地正行さんや、仙台市科学館の岩淵成紀さんたちが、農家・小野寺実彦さんたちに話をもちかけ冬期湛水水田が実現したのである。現在、農家で実施しているのは、田尻町と周辺で9軒。

最初に始めた小野寺さんの田は不耕起栽培と呼ばれ、田を耕さないでイネを栽培するという異例の田んぼだ。水を入れたのは1998年の冬からである。この田には、マガンそれにコハクチョウ、オオハクチョウ、オオヒシクイが来るようになったのだ。3年前から郡山で不耕起栽培を試みているのは農家の中村和夫さんと増戸義治さんである。水を張ると雑草が生えにくくなるということを知ったのがきっかけだった。こちらは、コハクチョウや、カモが飛来するようになったのである。

不耕起栽培の田は、農薬や化学肥料を使わないこと、刈った稲株が残っていることなどから、ドジョウやメダカ、タニシ、トンボなど生物相が豊かになることが確認されるようになった。また冬期湛水水田にすると、冬場にもガンやハクチョウが食べる草木も豊富なこと、また水があることでマガンが、休息地や水飲み、羽づくろいに利用していることもわ

たのである。



世界の食の祭典『サロネ・デル・グスト』2002年概要

スローフード協会では2年に1度、世界中のスローフード精神溢れる食材を一堂に集めた食の祭典「サロネ・デル・グスト (Salone del Gusto)」を行っている。その第5回が2002年10月24日～28日に行われることが決定した。場所はイタリア・ピエモンテ州の州都チューリン。期間中には「スローフード・アワード (Slowfood Award)」の授与式や“絶滅”の危機に瀕している品種・食材・技術を守っていく一大プロジェクト「味の箱船とプレシディア (The Ark of Taste & Presidia)」など、様々なイベントが行われる。世界中の生産者・業者らのブース出展もあり、まさに食に彩られた5日間になることが予想される。



ブース出展には規定さえ満たせば誰でも参加できる。もちろん日本からの参加も問題ない。興味のある方は、「ニッポン東京スローフード協会」事務局 (☎03-3549-1011)、もしくはホームページを参照のこと (URL: <http://www.nt-slowfood.org>)。

オーガニック日本酒とキムチの夕べ

2001年12月12日、東京・新宿区の「風の舞う広場」において、スローフード協会会員の鷹鷲雄氏が理事を務める日本農林規格 (JAS) 登録認定機関・特定非営利活動法人 ASAC (エイサク) 主催のパーティが開催された。内容は JAS 有機認定証書の授与式と、翌日より東京ビッグサイトにて開催された「Bio Fach Japan」への出展記念。この日、JAS 有機認定を受けたのは、韓国、(株) 康林農園の有機 Kimchi (キムチ) と秋田県、(株) 齋彌酒造店の純粋「甘酒」とオーガニック日本酒「純米吟醸・雪の茅舎」。パーティでは蔵出し直後の日本酒とキムチ、また体にやさしい雑穀料理を楽しみ、改めて有機食品の美味しさを実感できる会となった。

写真左：鷹鷲雄氏 右：(株) 齋彌酒造店会長の齋藤純四郎氏

“古くて新しい” 穀物ごはんレシピ集

東京・南青山のレストラン「食のギャラリー612」を中心に料理教室や蓼科ではファームも楽しんでいるたなかれいこ氏。スローフード協会会員でもある彼女の最新刊『穀物ごはん』が1月22日に発売された (発行：雄鶏社 1200円)。穀物という古くて地味な印象を持つ人もいると思うが、ライフスタイルプロデューサーでありCMスタイリストの経験もあるたなか氏にかかるとシンプルで、しかもポップな“New Basic Food”に変身する。忙しい人でも素早く簡単に作れるレシピばかりを集めた本作は、日本人本来の食生活の姿を新鮮に蘇らせてくれる。

問い合わせ：(株) 雄鶏社 ☎03-3268-3101



Welcome Slow Fooder !

「ニッポン東京スローフード協会」は、イタリア・スローフード協会、そして「ソトコト」と協力し、日本におけるスローフード運動を展開しています。スローフードに関するご意見、ご参加を希望される方は、ぜひ下記までご連絡ください。お待ちしております！

〒104-0045 東京都中央区築地7-5-11 ソトコト編集部内「スローフード協会」担当宛 <http://www.nt-slowfood.org>

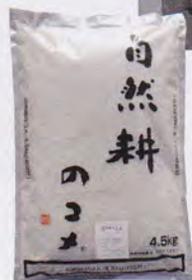


不耕起栽培はその名の通り、田んぼを耕さないでお米を作る農法。田植えも前年の稲が刈られたままの状態で行う (写真上)。すると前年の稲の影響で非常に強い根を張り、台風でも倒れない丈夫な稲ができる (写真中・左側が不耕起栽培の稲の根。右側の慣行農法の田んぼで育ったものより大きく力強い)。ガンなどの鳥はなぜか不耕起栽培の田んぼだけに集まってくる (写真下)。

かってきた。さらに鳥の糞で肥料の成分のリン酸が高くなることや、雑草が減ることなどもわかり、これまでの化学肥料や除草剤といった農薬を使用せず、うまく自然の摂理を利用してできる恒久的な自然循環型農業ができるなどといった側面も解明されはじめたのである。

冬期湛水水田は、生物相を豊かにし、共生できる農業としてにわかに注目を集め始めた。

郡山で不耕起栽培に取り組む中村和夫さん夫妻。



不耕起栽培によって作られたお米は、千葉市の「日本の水田を守る会」で申し込むことができる (☎043-238-1408)。自然の力で丈夫に育ったお米の味をぜひ、試してみてください。

