



【上】米作のあとの麦畑の前の古野隆雄さん  
【右】竹を燃料にするウッドボイラー前の古野久美子さん

15

福岡県桂川町



●金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「ゆらしい鳥のスローライフ」(学研)、「創造的な食育ワークショップ」(岩波書店)、「田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則」(NHK生活人新書)など多数。

## 古野隆雄さんの合鴨農法

### 環

境をテーマにしたドキュメンタリー映画「セヴァンの地球の直し方」(2010年フランス、2011年6月日本公開)にサムライとして紹介されるのが農家の古野隆雄さん、久美子さん夫妻だ。農薬も化学肥料も使わず収穫量も多い合鴨農法の循環型農業が高く評価されていることだ。

古野家は博多から1時間ほどの農村地帯にある。田畑は7・5ha。そのうち稲作が5・5ha、2haが畑だ。合鴨(アヒルと鴨を掛け合わせた鳥)を水田に泳がせ、雑草や害虫を食べさせ、糞は肥料になり、成長した合鴨は食糧となることから「合鴨水稲同時作」と呼ばれている。

古野家は米作りだけではない。稲のあとに麦や野菜を育てたり、畑では、トマト、カボチャ、セロリ、スイカ、トウモロコシ、ナス、オクラ、ブロッコリー、ウリ、落花生、インゲン豆、生姜、サツマイモ、ジャガイモ、スナップエンドウ、ゴボウ、キャベツなどなど60種類もの野菜や果実を栽培している。

自給自足で日常食べる食卓を豊かにし、さらに販売も行って生計を立てるといふ考えで営んでいる。

そればかりではない。鶏の平飼い、養蜂なども行っている。鶏からは卵、鶏肉を販売、さらに鶏の糞は敷かれ、たみ殻とともに発酵させて堆肥にもしている。家庭の風呂、キッチンのお湯は、裏山の竹を燃料とするウッドボイラーですべてまかなっている。灰は畑の肥料になっている。

古野さんは、3か所の農産物直売所での販売と近所への配達60軒、宅配140軒で生計を立てている。

古野さんの循環型農業は、じつは国内よりも海外、特にアジアで評価が高まっている。バングラディッシュ、韓国、台湾、マレーシア、タイ、カンボジア、ベトナムなどである。また有機農業を推進するキューバでも合鴨農法は取り入れられている。

特に中国は各省から毎年呼ばれていて、合鴨の水田は20万haまで広がったという。安心安全志向が中国でも高まり、合鴨農法は、米も鴨も同時に販売できるとあって高い関心を集めている。合鴨農法のルーツは中国。水田でのアヒルの飼育が、日本で体系化されたものだ。つまり先祖帰りである。もともと鴨やアヒルを食べる習慣のある中国を始めとするアジア圏で普及し始めたものである。

特に中国では農業問題が起こつてから安全志向が高まり、合鴨農法の米は20倍の価格で売れているという。おまけに鴨も高値で取引となれば、まさに一石二鳥というわけだ。

古野さんの循環型で多品目の農業は、いま先端のようにもみえる。というのは、各地で直売所が発展しており、多品目で季節ごとの農産物があるほうが評価が高く、かつ農家の収益も高くなっているからだ。これに味噌、餅、饅頭などの加工品を販売できれば、農家の収益はさらに上がる。しかも竹を燃料に使うなど、地域にあるものがうまく使われている。実は竹林は手入れがされずに各地で増殖してやっかいものになっているが、古野家では、しっかり燃料にしているのである。