

食の王道  
2  
人の王道

「有機農産物」の食材を求めて

# 厳しい有機農法基準へ挑戦

レタス

文／金丸 弘美

長野県の八ヶ岳の近く南佐久郡は、標高1300メートル。高原レタスの一大産地。レタスは病気になりやすく無農薬での栽培は難しいといわれるなか、川上さんは18年前から、有機栽培に取り組んできた。有機堆肥を使った肥沃な土から生まれたレタスは味がいい。

■「有機農産物」の概念が変わる／  
農林水産省が準備を進めている有機農産物の検査・認証制度が2000年にできる。「有機農産物」とは化学合成農薬・化学肥料を使わず3年以上たった畑や田からの産物をいう。今後は農水省が認めた認証団体の検査を受けないと「有機農産物」の表示は使えなくなる。

川上紀夫さん（52歳）のレタスは、玉がしっかりとっていて、食べると甘味がある。除草剤も化学肥料も使わず、減農薬での栽培。無農薬栽培も可能だが、年により降雨量が多く、病気が発生しやすくなったときは農薬を使うこともあるので、有機栽培とも無農薬ともいわず減農薬という言い方を川上さんはする。

これは、3年以上農薬も化学肥料も入れない畑で栽培するものを有機栽培といい、一度でも農薬を使用すると有機栽培とはいえないという、農林水産省の基準にしたがつた言い方なのである。ここまで厳密にいう人も珍しい。

レタスは雨に弱く、病気や虫にやられやすい。このために、農薬も18種類くらいが使われる。だが川上さんは、無化学肥料・無農薬の有機栽培に取り組んで18年にもなる。

「化学肥料を使うと一気に咲く。湿度があつて雨が降るとすぐに大きくなり腐り

川上さんのレタス畑は、平成4年につくられた農林水産省の有機農産物のガイドラインの基準に沿った表示が掲げている。



レタス栽培で、最もよく知られるのがハケ岳高原の高原レタス。この地だけで全体の80%を占めるといわれる。標高1300メートル。夏でも木陰は肌寒いほどだ。高地で雨が少ない。

やすくなる。味もよくない。有機栽培にすると、じつくり生長して、味もいいんですよ」

レタスは子シャとも呼ばれ、すでに奈良時代には日本に入っていた。いまよく目にする玉子シャが、日本というレタス。栽培されたのは、江戸時代。だが普及し始めたのは洋食化が進んだこの20年ほどである。

川上さんは、レタス栽培の二代目。

「ここあたりは、そばや麦しかできませんでした。あとはから松の山林で、電柱や枕材として使われていた。本当に貧しかったんです」

国のパイロット事業で山が開墾され、昭和20年代から、一部の農家で実験的にレタス栽培が始まった。川上さんも、早くからレタス栽培に取り組んだ一人。「当時は、畑で半分、輸送で半分は腐った。非常に高くて珍しいものだった」。

しかし、食材として注目を浴び始め高く



(右)収穫したレタスは共同でつくった保冷库に保管されたのちに出荷される。収穫は種をまいてからおよそ60~70日。収穫は3日の勝負だ。(上)レタスの苗。15~20日で定植させる。苗づくりは4月初旬から7月下旬まで続く。ほぼ10月近くまで収穫は続く。



種をまく次男の耕志さん。7月ごろは種まきと収穫が重なるために超多忙となる。このためにごこのレタス農家もアルバイトを雇う。



苗を植える奥さんの嘉世子さん。この地域は、昼夜の温度差が大きい。また千曲川の源流から引いた水が、おいしいレタスを育むのだ。

に栽培がしやすくなった。  
川上さんは、農薬で蝶がバタリと死んでしまう場面を目撃して、「こんな作り方でいいのか」というジレンマに陥った。そんなときに訪ねてきたのが千葉大学園芸学部の大学時代の先輩で、親の代から除草剤も化学肥料も使わない農業に取り組む鶴田志郎さんだった。

鶴田さんたちは、マルチ有機農業生産組合という組合をつくり、農薬や化学肥

取引され、輸送方法、保存方法や品種改良などの発達、農薬や化学肥料の使用も一般化し、レタスは、昔に比べて飛躍的に栽培がしやすくなった。



川上さん親子。レタス栽培が全体の80%。ほかにサニーレタス、白菜も栽培。いい土づくりを心がける。



料に頼らない有機栽培を実践し、有機肥料も独自に開発していたのだ。川上さんは鶴田さんに共鳴。海藻や骨粉や魚粉、米糠など有機物だけを約15種類も入れた堆肥を使って、有機農業に取り組み始めた。

「最初は、こんなんて本当に作物ができるんだろうかと思いましたが」

しかし、味がいいのと、病気にも強く、もちろん健康にもいいと、しだいに仲間も増えていった。

有機栽培に取り組んできた仲間4人と、今年の5月に「八ヶ岳ナチュラルファーム」という出荷組合をつくった。化学肥料も除草剤も使わず、農薬もできただけ使わない方針でやってきた仲間と、自分たちの作物を高く評価してくれるところへ出荷するためである。

川上さんたちのレタスは、生協をはじめ大手スーパーで販売されている。