



土を耕し未来の希望を創る人たち

金丸弘美 (食環境ジャーナリスト、食総合プロデューサー)

映画の中で日本のサムライと紹介されるのが福岡県嘉穂郡桂川町の古野隆雄さんと久美子さん夫妻だ。合鴨を使った稲作「合鴨水稲同時作(あいがもすいとうどうじさく)」で知られる農家だ。ちなみに合鴨とはアヒルと鴨を掛け合わせた鳥のことである。

合鴨を水田に泳がせ雑草や害虫を食べてもらい、糞はそのまま肥料にし、成長した合鴨は食糧として食べる。古野さんは農薬や化学肥料を使わない循環型農業の実践者である。

現在、田畑7.5haを営み、約200軒の家に配達と宅配で米や野菜や卵や肉を届けるほか、直売所の販売で生計を立てている。

古野さんは有吉佐和子さんの農薬の被害を描いた『複合汚染』を読んで以来、農薬や化学肥料を使わない農業の実践に取り組み始めた。それも食料が自給自足ができて持続的農業で生計を立てるというものだ。そして、将来は1950年代の豊かな農村風景を取り戻したいという壮大な夢がある。

合鴨農法はたびたびテレビや雑誌などで取り上げられているからご存じのことだろう。多くの人々は可愛い合鴨を田んぼで泳がせて雑草を食べさせ、農薬を使わない農業だと認識しているに違いない。

だが、古野家に行ってみると、水田はごく一部であって、年間60種類におよぶ野菜の栽培、鶏の飼育、蜂蜜の採取など、農産物は多岐にわたっている。日常で食べるものをほとんどまかない、かつ販売をして生計をたて、自然と共生する暮らしと農業を目指しているのである。

米はもちろん、トマト、カボチャ、ナス、オクラ、ブロッコリー、ウリ、ピーナツ、サトイモ、ナス、オクラ、キャベツ、レタス、エンドウ、アスパラガス、トウモロコシ、ネギ、ホウレンソウ、スイカ、メロン、イチジクなどなど、多彩な野菜や果実を無農薬無化

学肥料で栽培している。

栽培する水田と畑を交互に使ったり、また畑も野菜を少しずつ栽培するなどして、土の栄養や微生物のバランスを考え、輪作をすることで病気を出さないように、さまざまな生物が循環する仕組みを考えながら農業が組み立てられているのがわかる。

例えば、鶏や鴨の小屋に敷かれているのは米のみ殻、餌は屑米や糠など。糞が落ちたもみ殻は発酵させて有機肥料に変わる。

合鴨は田んぼに入り、雑草、害虫を食べ、糞をして田んぼの肥料を創る。といった具合なのだ。

古野さんは「百姓百作」という看板を自宅の入口に掲げているが、まさに百作の人なのである。

古野家では台所やお風呂のお湯を沸かすのにボイラーを使っている。燃料は裏山にある枯れた竹である。ボイラーの灰は肥料として使われる。

全国どこでも竹林は手入れが行き届かず荒れて処置に困っている。だが古野家では、しっかり燃料として毎日使われている。竹林でも合鴨を放って雑草を食べさせ、タケノコ栽培が豊かになって、美味しいものが収穫できたというから驚きだ。

2005年ころから、九州各地の田んぼを襲って社会的問題となっているのが中国から飛来する米の害虫ウンカである。これは収量の多いハイブリッド米が大々的に栽培されて、害虫対策で農薬が使われ、その結果農薬耐性のできたウンカが異常発生して気流に乗って九州に飛来して多大な損害を与えている。

ところが、古野家では被害がまったくないという。これはウンカが飛来する時期を計算して合鴨を田んぼに放ち、全部食べさせてしまうというから奇跡としか思えない。

古野家でご飯をいただくと、すべて手作りで、こ



飯も卵も漬物も物語があって、どれもが最上の贈り物だ。

合鴨農法は日本国内よりも、実はアジア圏で高い評価を受けている。

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。

特に中国には古野さんは毎年呼ばれていて、合鴨の水田は20万haまで広がっているという。実は合鴨農法のルーツは中国。田んぼでアヒルを飼っていたものが持ち込まれたものだ。それを、古野さんは、うまく稲作と鴨の成長と害虫駆除などを組み合わせて体系化していった。そして今、本家返りをしているわけだが、安心安全な稲作で米は高く売れ、かつ中国では鴨は日常の食糧でも売れるとあって、合鴨農法は大きく広がっているのである。

古野さんの農業を観ていると遼大な宇宙のようで、世間で言われている農業の自給率の低下、食の安全、エネルギー問題など、すべての解答が埋まっているかのように見える。

黒澤明監督が好きだというジャン＝ポール・ジョー監督は、「七人の侍」の最後に農家が田植えを始めるシーンに古野さんを重ね合わせていたに違いない。

もうひとつ、子供たちに米作りを伝える活動として紹介されるのが福井県池田町である。岐阜県の県境人口3200名ほどの池田町は森林91パーセント。緑が豊かな地域だ。この町では、エコロジーの取組を町全体で行っている。

一般生ごみと牛糞を使って堆肥を作り、そこから作物を作る循環型農業の試みをしている町として知られる。

ごみの分別回収を実施しているが、生ごみは、堆肥にして畑に還元する仕組みを作った。さらに野菜

やコメ栽培では、除草剤や農薬を使わない農業を奨励し、町での認証システムを実施している。この事例は、宮崎県綾町での取組が先駆事例として知られる。ごみの徹底した分別とリサイクルと農業の連携ということでは、ほかに鹿児島県大崎町、熊本県水俣市、徳島県上勝町などがあり、現在、先駆的な活動が、いくつかの市町村で実施されている。

池田町では、家庭の生ごみは新聞紙に包み専用の紙袋に入れて、住民100名で作るNPO「環境Uフレンズ」が交替で週3回トラックで回収。これを町の堆肥センターで牛糞と混ぜて40日間発酵させて堆肥にして、畑に還元して使うという取組がされている。

また女性を中心とした野菜や加工品のグループがあり、農産物や加工品は、福井市内の店舗で販売を行い、地域に経済が回る活動に広がった。

映画では牛の餌のなかに遺伝子組み換え作物が使われていることが指摘されている。それをなにも知らずに使っているという、衝撃的な内容になっているのだが、ここで私たちの多くは、初めて畜産の餌について新たに知ることになる。監督のするどい視点に感心させられる。

池田町を擁護するわけではないが、ここの餌が特別ではない。日本の畜産のほとんどは海外からの輸入飼料が使われている。牛の餌の75パーセントは輸入飼料である。その多くはアメリカからのものだ。トウモロコシ、油を絞ったあとの脱脂大豆などだ。アメリカでは遺伝子組み換えが主流になっている。ほかの地区でも調査をすれば遺伝子組み換え作物が含まれているかもしれない。

古野家と池田町の活動は、改めてグローバルのなかにある食を考えさせられ、私たちが未来の子供になにを手渡し、どう取組むべきかを示してくれた素晴らしい事例だろう。