くらし・・・・・

消費者と連携し流通の道筋を

食の力

関心高まる 有機農業

食の安全を求める中で化学肥料や農薬を使わない有機農業への関心がより高まっている。しかし、国産の農産物に占める有機農産物は0・17％（二〇〇六年度）、県内で有機農産物を生産する有機JAS（日本農林規格）認定事業者は百四十四（六月現在）にとどまる。有機農業を希望する生産者への技術支援をはじめ、生産者間や需要者側との緊密な連携が課題だ。

（峰松清子）

「消費者は安全な食物を求めるが、農業は行き詰まっている」。バイオベンチャー企業の果実堂（熊本市）栽培管理室の山下弘幸主任（三九）は生産現場の現状をこう話す。

同社は西原村や益城町などの農場十一㌶で、年間百㌧のミズナやルッコラなどの「ベビーリーフ」（発芽後十―三十日の野菜の幼葉）を有機栽培し、スーパーや百貨店の青果売り場で販売している。

就農十七年のホウレンソウ生産者だった山下さんだが「資材は高騰し、設備投資や人件費はかさんだことで個人で営む農業に限界を感じ」て、培った技術を生かせると一年前、同社の栽培管理担当に転職。農業経験のない社員も指導するようになった。

同社は、栽培技術の研究や商品の品質管理を担う「フードサイエンス研究所」を持ち、生産現場をサポートしている。山下さんは「植物の持つ力を引き出し、喜んで食べてもらえるものを追求したら有機栽培だった。ビジネスとして成り立つ有機農業の企業モデルをつくりたい」と話す。

県新規就農相談センターが八月に開いた就農相談会の参加者約五十人の大半は、有機農業を希望した。ただ、就農者対象の研修に有機農業を学べるカリキュラムはなく、個別に農家で学ぶしかないのが現状だ。

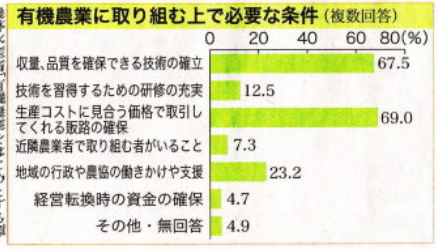
関東、関西の生協やスーパーなどに有機農産物を販売する生産者ネットワーク「キッチンガーデン」（三十人、山都町）の西山正一代表（六一）は「新規就農者や慣行農法からの転換者でも、初年度から収穫と収入が確保できる研修体制が必要だ」と話す。同ネットワークでは、技術や経営を学べる三年間の月給制の研修を独自に実施。現在三人の若者を受け入れている。「有機農産物の需要は多く、取引を望む中央の流通業者は増える一方。県内でも販売したいが生産が追いつかない」と西山代表。

有機農業は、生産者と消費者が直接取引する「提携」で支えられた歴史があるが「熊本を最先端の有機農産物の産地として確立したい。そのために仲間を増やして量を確保し、流通展開までトータルで企画していく」と意気込んでいる。

生産者や消費者、外食産業などでつくる「くまもと有機農業推進ネットワーク」代表幹事の片野學東海大教授は「有機農業を広めるには、有機農産物のニーズに応える流通の確立が課題。生産から消費まで連携した道筋づくりを目指したい」と話している。

（月一回掲載）

有機栽培中の野菜をチェックする果実堂の山下さん。「除草も除虫も手作業なので手間はかかるが、生産技術で効率を力バーし、増産したい」



農林水産省「有機農業をはじめとする環境保全型農業に関する意識・意向調査」（2007年）より作成
※農業者2500人中1963人が回答

金丸弘美の 食農レーダー

環境保護へ無駄なく循環

有機農業という言葉が生まれて約三十年。ようやく二〇〇六年に有機農業推進法が成立し、今年は本格的な国の支援体制ができ、各市町村でも学習会が開かれるなど取り組みが始まった。これまで有機農業をしてきた人たちにとっては大きな励ましになるだろう。

有機農業は、食品の安全性、リサイクル、食料問題、環境を守る上でも最適だ。地域の伝統的な農産物や種子を守るという観点からも大切な農業といえる。また狭い農地を活用し、直売所などで提供する少量多品目の作物を生産するのに適した農業だ。

実際、JA全農いばらきの直売所「ポケットファームどきどき」では、レストランに隣接する農地で有機農業の野菜四十種を栽培して料理に使っているが、連日満員になるほど好評を得ている。

また、埼玉県小川町「霜里農場」の金子美登（みのり）さんたちの取り組みは、最も注目されているものの一つだ。

霜里農場には水田百五十㌃と畑百五十㌃があり、竹林で乳牛三頭、畑のそばで鶏二百八十羽、水田用のアイガモ百羽を飼育している。キャベツやネギ、インゲン、トマト、トウモロコシ、ズッキーニ、イチゴなど年間約六十種が栽培されているが、化学肥料や農薬はもちろん一切使わない。自然の摂理をうまく生かした栽培の工夫がされている。

土を作る肥料には、周辺の枝葉や落ち葉、田んぼのわらやモミガラ、牛や鶏のふん、雑草などが用いられる。ハウスの夜間照明や水をくみ上げるポンプの電源は太陽電池だ。さらにふんや生ゴミからメタンガスを作ってコンロのガスに使い、調理用のてんぷら廃油がトラクターを動かす。

何から何まで、身の回りのものをすべて利用するという工夫がされている。農場全体ですべてが無駄なく循環する仕組みがつくられているのだ。

霜里農場では、ここで農業を学びたいという若者の研修も受け入れているが、希望者がとても多いという。

（食環境ジャーナリスト）

ご意見は〒860-8506 熊日暮らし情報部へ ☎096(361)3020 ファクス096(361)3290 kurashi@kumanichi.co.jp