

ファーム伊達家からのおたより

ようこそ畠へ

2008年7月7日(月),7月10日(木)VOL.4

7月2日(水)、僕はほぼ日帰りで帯広の隣の幕別町に行き、「北海道自然栽培セミナー」に参加してきました。無肥料無農薬の自然栽培について学ぶこのセミナーは、東京で自然栽培の野菜や天然菌による発酵食品などを扱う(有)ナチュラル・ハーモニーが主催したものです。僕が3月に訪ねた千葉県の自然栽培農家・高橋博さんとナチュラル・ハーモニー代表の河名秀郎さんが講師でした。午前9時から午後7時近くまで、とても内容の濃いセミナーでした。参加者は20名くらい、若い人が多かったです。

高橋さんは30年以上、化学肥料や農薬はもちろん、有機肥料も一切使わずに、自分の畠で種を探って人参や大根を作り続けている自然栽培の先駆者です。河名さんは、20数年前、中古トラック1台の引き売りから始めて、今では横浜で自然栽培の農産物や天然素材の衣服、建築資材、ドッグフードを扱う店やレストランが入るショッピングモールを運営し、東京・銀座でも自然栽培の食材をつかった料理を楽しめるレストランを開いている方です。今年3月に高橋さん、河名さんを訪ねた時に、北海道でセミナーを開くから参加してねと言われていたこともあり、お二人の話をじっくり聞ける機会はめったにないので、はるばる参加してきました。

セミナーで印象に残ったことを皆さんに少しお伝えしたいと思います。まずは高橋さんのお話から。

自然栽培の理念は「自然規範、自然順応、自然尊重」で、自然に学び、自然に従い、自然を尊び、収穫物をいただく、それが自然栽培の根本だということです。まず、自然を見つめる目と心を養わなければならない、と思いました。高橋さんは、この理念は農業だけ

でなく、人間の生活全般に通じることだとおしゃっていました。つまり、環境問題も様々な社会問題も、人間の心と体の健康の問題も、全ては人間が自然とあまりにも距離をおいてしまったことが原因になっているのではないか、ということです。ですから、自然栽培は単なる農法にとどまらず、人の生き方全般に関わってくるものだと、というのが高橋さんの考え方です。

そして、自然栽培を行う上で欠かせないのが、「土づくり、種づくり、人づくり」だということです。これまで、化学肥料や農薬を使用する慣行栽培や有機栽培を行ってきた田畠で無肥料無農薬で作物を作る場合、これまでに投入された肥料や農薬（これを高橋さんは「肥毒（ひどく）」と呼んでいます。）を抜き、柔らかくて、暖かい、水はけ水もちのよい土ができれば、土が持つ本来のエネルギーが発揮され、肥料も農薬もいらない（使わない、のではなく「いらない」のです。）自然栽培が実現できるということです。そして、土作りと同時に、自分の畠で種を採り、種からも肥毒を抜いていくことも重要だということです。そして、土づくり、種づくりに取り組むことで、農家として、人としての心を育てていくことが重要で、「土、種、人」その3つが揃った時に、素晴らしい成果が得られるということでした。（紙面の関係で、次号に続きを掲載します。）

【VOL 2の肥料の話の続編です。】

7月5日（土）北海道新聞朝刊の1面に、「ホクレン化学肥料75%値上げ」という記事が掲載されました。窒素やリンの原料価格の高騰により、ホクレンが取り扱う主要な化学肥料15品目の平均販売価格が今月から75%値上げされるのだそうです。今年使う分の肥料はすでに購入済みの農家が多く、大きな影響が出るのは来年になるようですが、いずれにせよ農家にとっては大打撃です。農産物の価格は頭打ち、燃料も家畜の飼料も高騰、そして今回の化学肥料の大幅値上げが追い打ちをかけます。先行きに光明を見出すのが難しい状況で、農業経営の存続をあきらめる農家が増えるかもしれません。

伊達家では肥料代はもともと〇なので、直接の影響はありませんが、このニュースを見て、これから農業は、農村はどうなっていくのだろうかと、とても重たい気持ちになりました。繰り返しになりますが、無肥料栽培が必要とされる時代がもうすぐそこに来ているような気がしました。

【畑のようす】

ズッキーニの雌花が咲き、実がつきはじめました。6月中旬、うわごとのように「ズッキーニが食べたい」と言っていた方がいて、僕も愛子もズッキーニを見るたびに、その方の顔を思い出しています（もう少しですよ～。）。さやえんどうの花も咲き始めました。どちらも来週か再来週にはお届けできると思います。4日（金）は雨の予報でしたがほとんど降らず、少し雨がほしいところです。

伊達家の食卓

【ロメインレタス】緑色の縦長のレタスです。

昨年までのものと同じ品種を違う種苗店から購入したのですが、これまでのもとやや姿が違って、小さいけれどずっしりしています。試食してみたところ、外側の葉にはやや苦味がありますが、中の方の葉は甘味があってとてもおいしいです。

葉をバラして、ご飯をのせて、ツナなどを具に、手巻き寿司風に食べるとおいしいです。

【サニーレタス】

焼肉やサラダにどうぞ。

【大根の葉】ふりかけいろいろ

その1 1センチぐらいに切り、ごま油で炒め、サッとしょう油をかけ、かつお節を加えて混ぜる。（寛記大はまり。）

その2 1センチぐらいに切り、油で炒め、ニンニク（みじん切り）とじゃこを加え、サッとしょう油をかける。

その3 みじん切りにしてボウルに入れ、塩もみする。やわらかくなったら軽くしぶる。人参みじん切り、かつお節、じゃこ、ゴマを加えてまぜる。