

自然栽培俱樂部日記

2015.6.9~



6月9日夕食を済ませてトロトロしていると渡邊さんからうまいワインが有るから来ないかとの電話。そう聞けば万難を排したくなる。早速自転車で備中屋へ。宴は既にたけなわでテーブルには自然栽培野菜の料理が満載。仕掛人は矢掛屋の女将西野さん。矢掛屋に野菜を納入していた自然栽培野菜の田淵夫妻と沖縄の料理人XXさんをマッチングさせ、そこに矢掛屋主人安達さんとテレビ会社の渡邊社長を引きずり込んで、矢掛野菜試食会となったとのこと。ぼくが突然呼ばれたのは渡邊さんの薄荷栽培との関係か？

聞けば、田淵君はほんの2年ほど前までは大工、奥さんの悦子さんはインテリアデザイナー。日本の食料事情に危機感を覚えた悦子さんは矢掛で合鴨農法をトライ、たまたまそれを見て興味を覚えた田淵君が支援、それが何と大化学反応を起こし、あっという間の結婚となり、以来二人は全てを捨てて人生を農業に乗り換え、今や耕作放棄地12町歩を舞台に野菜と米の自然栽培を推進する様になったとか。

矢掛に移住した2013年の夏、ぼくは新聞に出た合鴨農法を見に小田と宇内に出かけ、レポートをまとめた。と言うことは、悦子さんとは間接的ながら既に合鴨経由でお会いしていたということになる。「えっあの合鴨屋さんですか！」驚きだった。渡邊さんの呼びかけがこの縁をかたちにしてくれたのだ。矢掛に来て以来こう言う不思議なことがよく起こる。

「矢掛の野菜はうまい。東京では散々偽物を食べさせられていた。」気分が高まり、極上ワインを楽しみながらこれはえらいことだ、そう思った。

今月の町の広報誌に「合鴨農法でお米を生産」と言う記事があった。東京都出身で現在岡山を拠点に活動する25歳の若い女性の仕事だ。早速石井さんが現地視察をして来た。「えらいべっぴんさんがやっとな」嬉しいような報告があり僕も連れて行ってもらう事にした。



場所は小田と宇内の2ヶ所。小田の田んぼは小田小学校のすぐそば。120坪程のさほど広くはない田んぼを電流の通る電線で囲んで内外の通行を遮断、その内側に30羽ばかりの合鴨が放流されている。合鴨はひどく人懐っこく、近寄るとガーガーと寄って来て、こちらが歩くと一列になって追ってくる。こちらを親とも思っているのだろう。途端に合鴨の虜になってしまう。

仕掛人の西野さん、料理人のXXさん。同じくらいの年なのだろう、大変仲が良い。そして同じ様に生きが良く、思いついたことを何でもどんどんやってしまう。

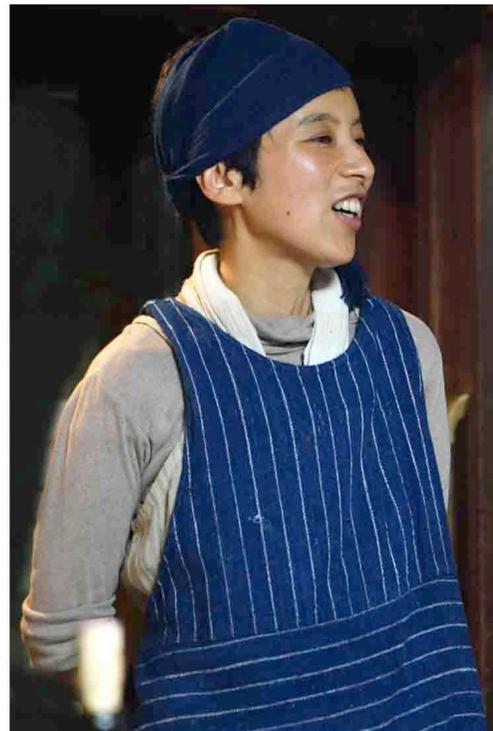
今夜はその二人が矢掛の野菜を見繕って料理を考え、創って出す。

従って野菜は知ったものであってもメニューは既存のものではない。ほとんど初めてのものばかりで、これは何だちょっと考えないといけない。そして、フーンこうなるんだと納得する。料理と言うものはレシピに従った繰り返しと思っていたのが全く違う。新たな味と質感の発見だ。

電話でワインと言われてやってきたのであってそんな料理に対面するつもり等は無かっただけに余計に衝撃的だ。

岡山に移住して以来自前の野菜の別物の様なうまさに感動していた。しかし、それが彼女達の自由奔放とも言える料理にかかってさらに変化している。野菜と言うもの、あるいは料理と言うものはこんなことができるのか？食と言うものはこんなにも自由でワクワクさせるものなのか？

この夜、これまで知らなかった世界のページが開いた様だ。



野菜試食会の夜は不思議な縁と野菜の力に驚いて終ったが、田淵君の野菜畑が見たくなり、6.24に思い立って東三成のお宅を尋ねた。三谷駅のすぐそば、かつてJAの事務所だった所がベースになっている。呼び鈴を押すが中で犬が吠えるばかりで誰もいない。携帯に電話すると運動公園そばの水田で田植中だと言う。では、と言うことで思いがけず田んぼへ向う。



山田の田植は毎年6月中旬と大変遅い。それよりさらに遅い田植だ。しかし、おかげで運動公園方面の水田で田植をしているのは田淵君だけですぐにそれと分った。

田淵夫妻と田淵君の両親の4人で作業している。何と9町歩も米作請負をしているのもう20日間もぶっ続けで田植をしているのだとか。

現場に着いた時はその田植はほぼ終了、次の現場への移動にかかり始めていた。てきぱきと田植機を道路に上げて次の水田に向う。不思議な形の田植機の上に陣取った田淵君はまるで宇宙人の様だ。





次の水田は国道486号に近い3反の水田。悦子さんが先回りして水田の中に入り何かしている。あとから来た田淵君が田植機の肥料箱に肥料を詰めている。未だ完全自然栽培とはなっていないのか？

そしてほどなく、田植機は勇躍水田に飛び込みかなりのスピードで田植開始。城江の5反ほどの家族の田植で見た親から子へ農業をしんみり伝える雰囲気とは大分違う。





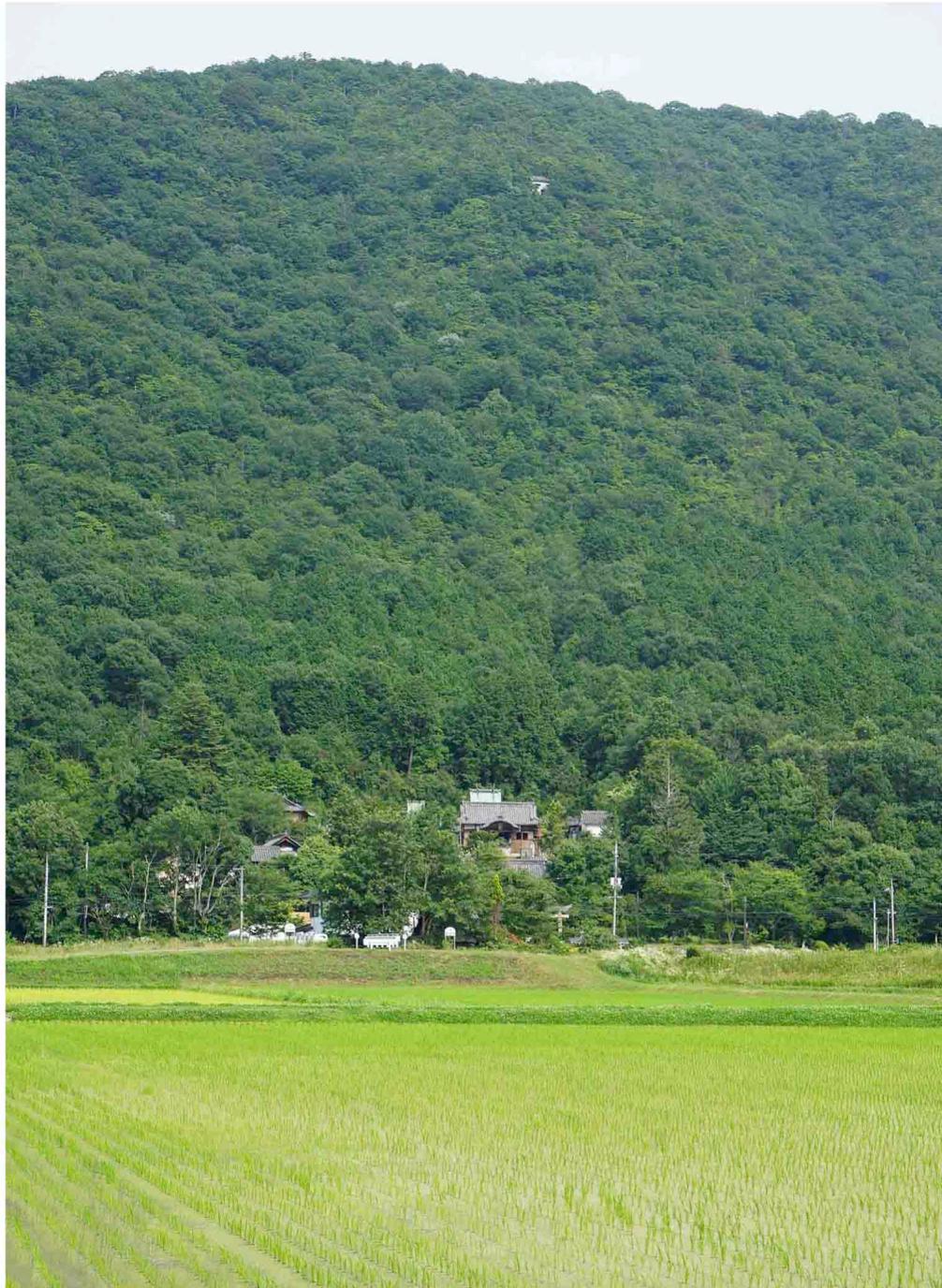
田植が始まると悦子さんが上がってきて、12町歩の水田と畑の一部を紹介してくれると言う。これだけ忙しい最中に申し訳ないと思うが「知ってもらうのが嬉しいのです」と言われてしまう。合鴨農法を見ていたおかげか？

まずは3反ほどの畑。ジャガイモ、ナス、トマト、、、ここは正に自然栽培と言うことでマルチを敷きつつも、野菜が雑草まみれで生きている。次いで小田川を渡った向うの水田。4200枚の苗箱を展開したと言う苗代が広がっている。ほとんどの苗が無くなり、さすがにそろそろ今期の田植も終わりに近い様だ。

すぐそばには寄島の嘉美心と山田錦の契約栽培をしている水田もある。

かくて、三谷の北から南へ農業ツアーをしたことになる。たったこれだけの見物で楽しい。これは観光ツアーになるとの思いも生まれた。





田んぼから見ると東には猿掛山が横たわり、山裾の福頼神社の屋根が見える。

中世から戦国時代末期にかけてこの山の頂上には山城が置かれ、実に400年もの長きにわたって一帯の権力闘争の中心に位置し続けてきた。それだけ長く有り続けられたのは弥生時代以来この地に育まれてきた豊かな水田と畑のおかげだ。

それを今、田植機の上から携帯電話であちこちと連絡を取りながらてきぱきと田植を進める田淵君の様な若い人が新しい手法で引き継ごうとしている。そこに未来が見えるのではないか？

こうしたことに立ち会えたのは福頼様のおかげと言う気になる。



田淵夫妻と出会って丁度1ヶ月後の7月9日、渡邊さんからまたまた備中屋にお呼びがかかった。今度はシャルドネワインがあると言う。酒と聞けばとにかく出て行く性格を完全に読み取られたらしい。メンバーは農学博士の道法さん、音楽配信会社の堀口さん、そしてテレビ会社の渡邊さん。異業種の組み合わせだ。

ロマネコンチで有名なブルゴーニュ地方のコート・ドール県、サビーニ村のドメイヌ・シモン・ビーズと言うシャルドネワインを飲みながらまたまた矢掛の野菜料理を味わうことになった。日本側からは木村式農法で栽培された雄町米から醸造された「奇跡のお酒」なるものも登場。結局使わなかったがこのお酒のために薩摩切り子も用意されていた。

そしてこの夜の結論は「矢掛で650度SM農法（仮題）展開」ということになった。それは一体何なのか？ 翌朝早速自宅の畑に出てトマトときゅうりを観察した。





ぼくにとって矢掛の夏は今年で3度目。トマトは上から紐で吊るして、茎が伸びるに従いその紐に茎を絡め、上へ上へと伸ばす手法を初めて導入した。毎日脇目は摘み、支枝は極力カットした。そのせいか、茎がやたらに太ったり、あちこちに枝別れしたりせず、ひたすら真っ直ぐスリムな樹形となった。そして、その痩せた茎に驚くほどの実が付いた。雨が多くコンディションが悪いのに一帯どうしてか？とこれまで不思議だったが、昨晚の道法博士の自然栽培理論に照らしてみれば納得。植物には地面に反対の方向に伸びる屈地性と言う本能がある。この本能を存分に発揮させる様（紐で吊るす、脇芽を摘む、枝を剪定する等々）にして真っ直ぐ伸ばしてやるのが何よりで、副作用のある肥料をやるより良いと言う。それを朝一番でトマトを眺め確認する。

SM農法（縛って伸ばす）と聞いてもその場では？だったが、図らずも同様育成をしていたトマトの元気な様子を見てそうだったんだと納得。

そして、では、と言うことで、隣で早くも最盛期を過ぎ、葉が枯れ始めていたキュウリに挑戦。伸びきった茎を網から外して地上に降ろし、葉の無い下部の茎は地面にとぐろを巻かせ、残る、まだ元気の良さそうな上部の茎だけを改めて紐で吊るし、しっかり上を向かせてみた。



他方、隣の畝では第2陣のきゅうりの苗が触手を伸ばし、網につかまって伸び始めている。で、ふと考えた。いずれ「茎降ろし」（新語）をする折、下手に網があると葉や茎が引っかかり、外しにくく恐ろしく苦勞する（これはこの朝、隣の畝の作業で知ったばかりの事実だ）。それならば、紐で吊るすだけにして網は外してしまおう。早速その作業にかかる。これでいずれどんな効果があるのか？ お楽しみだ。

畑が狭いこともあり、一連の作業は6時から7時で終了。道法先生のたった一言が7月10日の朝のスケジュールをがらりと変えてしまった（本来は本陣通りの江戸時代の町家地図を作成する予定だった）。お名前は道の方法、指導者にこれほどふさわしい名前は無い。どうも彼こそぼくが待っていた人であるらしい。¹⁰

トマトによる道法理論観察の旨を先生に報告すると早速「初めての会話で、即反応する達人」という評価が帰ってきた。ぎくりとした。ぼくはそもそも「拙速主義」という烙印を押されている。それをあまりに的確に言い当てられてしまった。

そして3日ほど後、三たび渡邊さんからの電話。今度はこの日曜日(7.19)に道法先生の農場を見に行こうと言う。倉敷の回転寿司寿司遊館の高橋社長さんも一緒だとか。幸いにして予定は何も無い。何を何の為にと考えるまでもなく、何かが化学反応する予感にかられ、拙速主義フルスロットルで了解と答えた。

その日は朝9時、渡邊さんのエルグランドにピックアップしていただき新倉敷の寿司遊館へ。実はここは移住以来、我家の寿司食の貴重な基地になっており、ほぼ毎月何らかの理由でやってきていた。サービスはちょっと反応が鈍いのだがシャリとネタを納得していた。入口には「農家と契約して自然栽培で作ったこだわりの米」という宣伝文句があったが、単なる利用客としてはこれまでよくある誇大宣伝と読み流していた。

それがどうも単なる米ではないらしい。運転士付きのクラウンで駐車場に現れた高橋さんは背広にネクタイ姿。田んぼ用のラフなスタイルだったぼくはちょっと面食らった。今日は一体どういう展開になるのか？

目的地は広島竹原の南海上20kmに浮かぶ豊島(てしま)。とは言え、今では呉の東端から安芸灘大橋を始めとする三つの橋を渡って車で直行できる。道法氏はそこで生まれ、JAに務めながら父親の開拓した果樹園を継ぎ、今では独立して道法理論による果樹の自然栽培の普及に専念している。その現場を見に行くということらしい。そうか、米ではないのか？ ぼくは勝手に田んぼに入る為の折りたたみ式ゴム長靴を鞆にしのをばせて来たが、果樹園ということでその出番は無いらしい。拙速主義の面目躍如だ。

10時に新倉敷を出て山陽道を西へ。車の中で高橋社長のお話を聞く。氏は岡山の木村式自然栽培実行委員会の会長をされている。自然栽培とは「植物が、アミノ酸やタンパク質を合成し、葉や茎を成長させるために不可欠な空中の窒素を吸収する為に必要な各種の細菌を、農薬や肥料で追いやらない様に守り、自然の環境を最優先させる環境保全型農業」であるらしい。

リンゴ栽培にあたりその方策を10数年かけて追求し、更に15年かけて販売まで漕ぎ着けたのが「奇跡のリンゴ」で高名な木村秋則氏だ。高橋社長はその木村式農法を岡山での朝日米栽培で実践、その実績を踏まえ、一層の全国展開を狙って実行委員会を立ち上げている。現在は115名の生産会員が70ヘクタールで米を栽培、年間2800俵を消費会員に契約販売、1600俵を寿司チェーン8店で利用しており、最近では築地の玉寿司もこの米の利用を検討していると言う。

そうか、店先のさりげない宣伝は実はこんな背景を踏まえたものだったのだ。これ又拙速主義を反省¹!



車の中では次いで、道法氏出演のラジオ番組の対談記録を聴取。彼のいわゆる自然栽培農法の概略を伺う。ホルモン、剪定、新たな言葉が飛び交う。かくて車内はさながら自然栽培農法移動講義。

呉を過ぎてほぼ2時間、道法氏指定のうどん屋にたどり着き、先ずは丸く、やわらかい、讃岐うどんとは対極にある尾道うどんにおにぎり腹ごしらえ。店主は、海を見下ろすよしず張りの小屋に毎朝台所カーで出勤してサービス。海に遊びに来る人で予約が必要なほどの大にぎわいだ。

この島は呉からは2つ目の上蒲刈島。ここからさらに東に向い、もう一つ橋を渡ってようやく豊島。豊島大橋から見やれば南北に海が広がり、もう正に大海のただ中。

ついでながらこの道は呉から岡村島まで合計7つの島を橋で結んで、ほぼ15km、正にミニしまなみ海道。果樹園もさることながら呉からの往復ウォーキングなんてどうだろうかと考えてしまう。



豊島大橋より北側



豊島大橋より南側



12時40分、豊島の漁港の脇の集落に到着。その一画の納屋が道法先生の自然栽培教室。目の前の漁港ではカヌー教室。田んぼを想定するばかりで、海際のこんな所に来るとは予想していなかった。新藤兼人監督の「裸の島」の舞台に似ていると思ってしまう（ロケのあった宿禰島は三原市のすぐ沖合にあり、今年の4月に監督の息子さんから三原市に寄贈され、今後観光地としての利用が計画されているとか）。

ここで道法氏のランドクルーザー・プラドに乗り換え、町の裏山の果樹園へ。かつてはここから急な坂道を果樹園まで登り降りしたが、今では立派な舗装道路ができて大変便利。農業は道路だとの原則も有るのだとか。



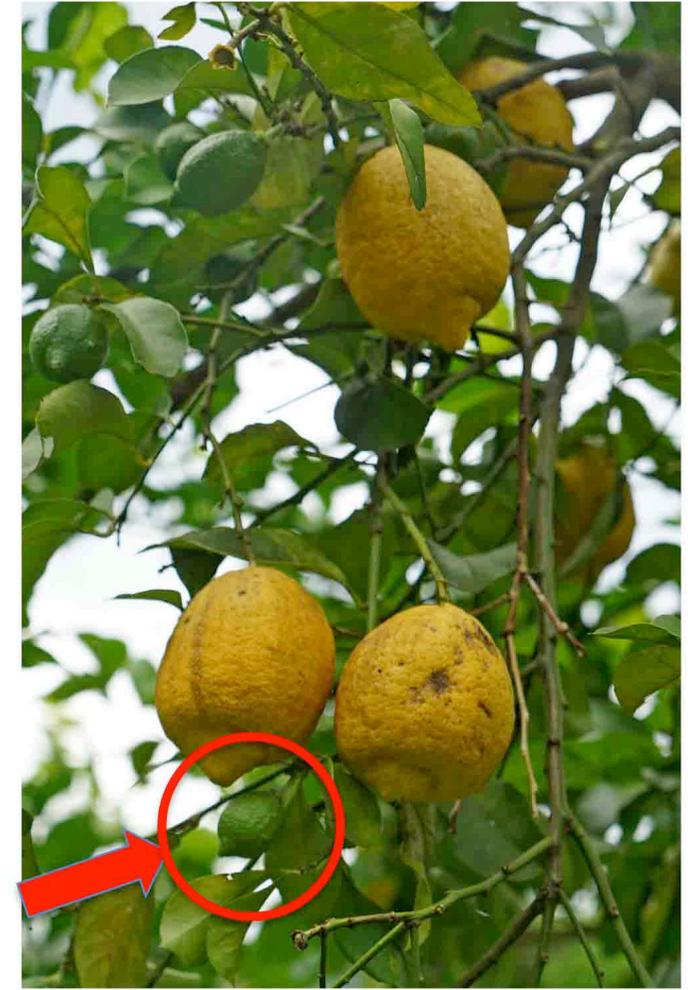


舗装道路からコンクリ敷きの細い農道に入る。これは最近友人に頼んで崖の土留め用のコンクリを吹き付けたものなのか。農業は道路だの実践。

果樹園の中の急斜面を下ると道法先生の実家の上に出る。屋根が入り組む大きな家だが今は誰もいない。先生の親はこの家を建て、果樹園を展開していたのだ。

すぐ横に鬱蒼たるレモンの果樹園。目の前に童謡そのままの景色が広がり、ここはどこか？としばし呆然。





レモンは本来10月に収穫する。ところがここではそれから半年以上経っているのに未だに、ジャガイモの様にごつごつして大きなレモンがやたらに実っている。そしてその実より先には春に花の咲いた今年の小さな緑色のレモンもちらほら見える。同じ枝に2世代が実を付けている。全体として有り得ない図だ。

そこで先生の講義が始まる。現在住んでいる竹原からこの果樹園まで来るには今でこそ車で30分程だが、かつてはフェリーで通わねばならず、不便だし経費もかかった。そこで勢い果樹園の手入れも行き届かなくなる。次第に実のなり方に勢いが無くなり、果樹園がもつかどうか心配していたが、8年ほどたったある年、さして手入れをしていない木に多くのレモンの実がなっているのを見つけその理由を考えた。結果は、放置していた間に樹勢は低迷を続け、父親が施していた肥料が切れ（窒素が無くなったあと）、ようやく植物本来の成長ホルモンが新芽に発生、根に移動し発根を促進するようになり、樹勢を盛り返したと判断した。



それにしても単に肥料が無くなればと言うわけにもゆかない。新芽をより多く出す為の剪定と言うものが有るらしい。

上の写真で言えば先ず横に出ている枝をバッサリと切っている。新芽が多く出そうな元気な立枝だけ残され、そこに実がなっている。

また、脇芽は斜めに伸びるのでことごとく摘んでしまう。これで真上に真っ直ぐ伸びる樹形になる。実が実ると枝は重さで垂れ下がる。そこで同じことを繰り返す。これが剪定の基本、と説明を受けるがそう簡単には理解できない。





続いて島の裏側に移動して、レモンの苗木畑へ。雑草が生えた圃場にマルチが敷かれ、そこに5mほどの間隔で苗が育っている。既に大方の苗は売却され、残っているのはやや難の有ったものとか。

そこで講義。苗木の場合は枝を真っ直ぐ上に向く様にさせかなりきつく紐で全体を縛って上を向かせることが肝心。風通しが良い様にと間を明けるのでは効果がない。これは博士がJA時代に風通しが良い様に枝を広げようと言う指導をしていた中である受講生があくまで縛ることに固執、止むなく放っておいたが結果はこの苗が最も良く伸びたことからその理由を検討、束ねて上をむかせることでホルモン発生が促進され元気になると判断。以後、教え方は全面転換することになり、これがJA組織を混乱させたとして転勤の理由になったとか。

また、土壌はやわらかいと根は出るものの細根が少なくなるため、むしろ石ころの多い土壌の方が細根は出やすく新芽を作りやすいと言う。確かにこの一帯の土は石ころまじりだ。

かくて、剪定に加え柱、マルチ、紐が自然栽培の3種の神器。

とまあ果樹園を舞台に様々な講義が続く。しかし、あまりの情報量にいつの間にかこんがらがってきて、これはまあ、実際にやってみなければ理解は無理と判断して実はほっとした。



最後に本日の農場視察の結果を復習する意味でスライドショー。そして、その内容はともかくいたく感銘した高橋社長が、今後何らかの方法で、木村+道法の提携可能性を模索することで合意。この訪問は何か化学反応が起こりそうだと思っていた予感がピタリと的中した。時に15:15。正に「行こう、行こう！」木村氏は9月に来岡山らしい。その時が楽しみだ。

