

家庭栽培のような農業を 2014年1月

なんち屋で栽培管理している柑橘園はいくつかの箇所に分かれています。そのうちひとつのが温州みかん園地と育成中の苗木園場で化学農薬を使用しました。石井修真期間を含めて農業に直接携わるようになってから5年目にして、初めてのことです。

散布した後は鼻奥がムズムズ。味覚もおかしくなった感じで、夜は、寝つきが悪くなる。みかん山から戻った僕を出迎える子どもたちには、シャワーを浴びて着替えるまでは近づかないよう制り、母乳育児中の連山合いにも気を遣い、矛盾みたいな思いです。

とはいっても昨年9月頃から、愛媛の柑橘栽培地域に飛来した大量のカメムシによって、JAS有機規定期の許容農薬の使用にとどめたほかの園地では、ほぼ全滅だったところもあります。収量への影響が小さかったのは、先の温州みかん園地だけ。いまは「これから経験」と開き直りますが、収穫のときや、食べたいといふ人から問い合わせがあったときは、気が重く、生産物が無くなるのは、生産者という立場も失うようで、立つ瀬がないものでした。

実のところ、自分たちがなぜ「有機栽培的な方法に取り組もうとしているのか」、明確な理由はありません。ただ僕たちには、自分たちの農業をまちづくりとして捉えようということがあります。その窮屈的なところは、柑橘

の新しい食文化が生まれてくることかな、なんて想像します。この地域文化を大切に食べること、とも言えるかもしれません。

地産地消とはよく使われるコトバですが、地域文化としての「食」というのは、「地産」「地消」のどちらが先とも言えないもつたのではないかでしょうか。元はどこから別の土場での調理法であったとしても、地元でとれる食材や誰かが持ち帰った苗や種を身の回りで栽培して利用し、育んでるものでしょう。現代の地域には市民的な広がりがあって、文化もみんなで「育むものだ」と思いますが、生産者として、そこには一役果たしたいもの。連山合いも足番のマーマレードやピールたごでなく、最近は南アジア風アチャール作りにも取り組んでいて、頼もしく思います。

こう考えて、自分たちの農業を、家庭栽培のようなところへ近づけていきたいと思うのです。新しい地域文化を生み出す身近な食材の生産とは、こういう楽見近味のあるもの。よほしがれて、それが結局、僕たちにとって有機栽培的な方法と重なるのだと思います。これはプロ意識を捨てて、ということではなく、農産品の製品化、商品化を見直すということ。重要なのは「十分」な生産量。あと引き算で、何が大切なのかをはっきりしていく。長い目でみた考え方ですが、今年から取り組んだ「不施肥(無肥料)」もひとつの実践です。正直、これまで農薬ときちんと向き合ったこ

とがありませんでした。先輩のアドバイスを鵜呑みするが、拒否してきただけ。こんな大被害があったからこそ、いまになって、栽培期間中に散布したものや、今後使用の可能小生がある農薬についても、じっくり調べてみています。きちんと勉強することと、薬品の選定から、納得いく使用方法や判断基準を、規制的に確立していかないとと思っています。

規制的に、というのは、特に化学農薬が殺菌殺虫のために毒性を発揮するからにはなりません。自分たちの健康のためにも、環境全体の保全のためにも、なまべく使わない方がよいに決まります。それに東京らしさを得たいのはなぜか。カメムシの大襲来だって、根本的には人災に違いありません。この現象ともしっかり向き合う決意を致す。節目の5年目となりました。(うえはらゆうき)



なんち屋

〒797-0113

愛媛県西予市明浜町狩浜3-1404

電話： 0894-89-5050 (FAX兼用)

web : <http://doratomo.jp/~nancha/>

e-mail : nancha@sheep.dog.cx