

農園を訪ねて＜その5＞

佐倉 小さい農園（つづき）

前号に引き続き千葉県佐倉市で、無農薬無化学肥料の農業を実践している「佐倉 小さい農園」を紹介する。

昨年 8 月 25 日に農園を訪問し、稲刈りを体験したことは前号で報告した。コンバインで収穫した粳は納屋に備え付けた乾燥機に移され、一晩かけて水分含量 15% までに乾燥される。その後、直ちに粳摺りをして玄米にし、30 kg の袋に詰めて低温貯蔵される。生産した玄米は農産物検査を受ける。検査は外観により 1 等、2 等、3 等などに分けるもので、コメの価格に影響する。無農薬栽培の場合、カメムシの被害が原因である斑点米が増加し、等級が下がることが懸念されるが、小さい農園の玄米は問題なく 1 等に合格するという。理由として、周辺の水田と出穂時期を合わせるように栽培することで被害が減ることと、被害にあった場合でもコメの選別の際に通常より 0.1 mm 大きい 1.9 mm の目で篩うことにより、被害米や未熟米などを落せることがあげられるという。篩い落とされた玄米も無駄にはせず、1.8 mm の通常目の篩いなおし、徳用米として販売する。未熟な青米の割合が多いことで、かえて柔らかく炊けるため、玄米の場合は徳用米が、おすすめだという。低温貯蔵した玄米は注文に応じ、玄米のままか、精米して、小口の真空パックで販売する。

コメの生産量は、例年、玄米換算で 3 t から 3.5 t 程度。整備された水田の収量は高いが、谷あいの谷津田は栽培管理に手間のかかる割に、収量が上がらない。谷津田の生産力向上は課題ではあるが、現在の生産量は丁度よい量だと園主の小川さんは考える。栽培にかかる労力と販売促進のための営業の労力は反比例しており、生産に労力をかければ生産量は上がるが、コメが売れ残ってしまうし、営業に時間をかけていると栽培に手がかけられず、生産量が下がってしまう。かつて、近隣の方からの委託で、水田の面積を広げたことがあったが、栽培管理や営業で忙しくなり、野菜栽培をあきらめることになった。多忙な中、自分には

美味しいと思えないスーパーの野菜を買って食べる生活に辟易し、次の年からは委託をお断りした。それ以降は、現在の生産量に落ち着いているという。



小さい農園の谷津田

農園では、玄米・白米の他、のし餅や米麴も自家加工して販売している。のし餅は 1 回あたり 9 升のモチ米を 3 釜に分けて蒸し、機械で餅つきをし、手作業で成型する。お正月の需要に合わせて、年末に 3 回ほど、その後は毎月 1 回程度、餅つきをする。注文は多いが、重労働の割に利幅が薄いことが課題だ。モチ米は加工しないと、なかなか売れないため、改善策も模索しつつ、取り組んでいる。

コメなどの販路は、口コミで広がった個人客への直売の他、最近はやや大口の取引先もでき、安定してきた。野菜は小売店に置いてもらった時期もあるが、現在は畑に設置した無人直売所での販売が中心だ。その他、イベントに参加してコメ、野菜、加工品などを展示販売する機会もあるが、販売量は多くはない。イベントは、むしろ、出会いの場として、貴重だと小川さんは感じている。

小川さんは「小さい生きものたちの生命力と作物の共生により、健康で美味しい、生命力溢れる実りがもたらされるのではないか」という仮説のもとに農園の活動に取り組んできた。手ごたえを感じつつも、個人の小さな取り組みの限界を感じることもあるという。しかし、地域のイベントで身近な環境や農業の課題に取り組んでいる人に出会ったり、近年話題になっている FAO の「家族農業の 10 年」の取り組みや、「アグロエコロジー」、「ホリスティック農業」などの考え方に触れたりすると、身近にも世界にも同じ問題意識を持って活動している人がいることに気がつかされて、勇気づけられているという。