

●野菜マニア

研究再構築推進室 太田 喜章

野菜との出会い

思い起こせば2001年秋に農薬の担当となり、各地の農業試験場を訪問し始めたことが私と野菜との出会いでした。子供時代は田舎で育ちましたし、親戚は農家が多かったため、田植えや稲刈りなどの手伝いをした経験はありましたが、当時は全く興味が無かったため、稲の苗くらいは知っていましたが、それ以外の野菜の苗や種などはほとんど知りませんでした。農業試験場を訪問し始めた頃に、試験場の先生方と親しくなるにつれ、試験場内の苗床や野菜を栽培しているハウスなどを案内される機会が増え、野菜に触れる機会が増えてきた際、苗や実の成っていない野菜が何か分からず、これは何ですかと聞くと、そんなことも知らないのかと笑われたことが何度かありました。これではまずいと感じ、2002年の春から社宅のある茨城県龍ヶ崎市のレンタルファーム(豊作村)で畑を借り、自分で苗や種から野菜を栽培し、恥ずかしくない程度の知識を身に付けようとしたことがきっかけで、現在まで野菜栽培に勤しんでおります。

土作り

野菜を栽培するにはまず土作りから始めなければならないのですが、全くの初心者でしたので野菜作りの本を購入し、土を耕耘して太陽光殺菌から始め、元肥(醗酵牛糞や鶏糞)の施肥、畝立て、石灰の散布を行い、2週間程寝かせてから、播種及び定植を行いました。肥料や農薬を購入するためにホームセンターへ通っていたのですが、一般の肥料に加えて、貝殻の粉(天然の石灰分と微量金属)、カニ殻の粉碎物(キチン・キトサンを餌とする抗生物質産生菌の繁殖)、海藻土(微量金属)、油粕(野菜の旨みアップ)等々、マニアックな肥料が販売されており、その謳い文句につられて様々な肥料を購入し撒いてみました。効果のほどは定かではありませんが、感覚的にはかなり野菜がおいしくなったような気がしています。豊作村では耕運機や各種農機具が借りられるシステムでしたので、耕運機を使って耕耘する作業はさほど重労働ではなかったのですが、立鎌を使った畝立ては非常に重労働で、慣れない頃は畝立てをした翌日は腕、脚、腰の筋肉痛で起き上がれないこともありました。従って、土曜日に農作業をすると日曜日はほとんど動けず、月曜日に会社に出社する際も筋肉痛が残っているため、動きがごちなかつたことを思い出します。そんな筋肉痛も木曜日か金曜日には解消し、また土曜日の農作業で筋肉痛という繰り返しが続きました。人間の体はある負荷を定期的に掛ければ、その負荷に耐えら

れるように強くなってくるもので、夏を迎える頃には日曜日の朝でさえ筋肉痛を感じることはほとんど無くなり、日曜日も農作業が出来るほどになりました。農作業を始める前は腰痛持ちだったのですが、いつの間にか腰痛は無くなり、健康診断の各種数値の改善、体力アップ等々、健康への寄与は抜群でした。一方、年齢も年齢ですので、太陽の光を浴びすぎるとしみなどが出来てしまうため、麦藁帽子や腕カバー、Tシャツの2枚重ね(1枚では背中や肩が日焼けします!)、首のカバー等々UV対策を万全に作業はしていました。幸いなことに年中試験場を訪問していたため、何か分からないことがあれば試験場の先生方にお聞きすることができ、栽培に関する知識は短期間で飛躍的に向上しましたし、かつ、野菜作りの話がきっかけで先生方との交流が深まり、人脈の形成にも役立ちました。

雑草との戦い

播種及び定植後は雑草との戦いが待ち受けていました。特に梅雨時は雑草の伸びが早いため毎週3~4時間草取りをしていたのですが、始めは仕事の事などいろいろと考え事をしながら草取りをしているのですが、ひたすら草取りをしているうちに“無の境地”に至り、草取り後は非常にリフレッシュでき、私にとってはストレス解消効果があったと思います。現在は名古屋の社宅にて毎月行われる社宅清掃の際、その腕を活かし草取りに精を出しています。

害虫・植物病害・鳥害との戦い

雑草との戦いに加え害虫・植物病害・鳥害との戦いにもかなり苦戦しました。害虫については、アブラムシ類、アオムシ類、ダニ類、スリップス類等が、植物病害については、疫病、べと病、うどんこ病、さび病等が発生し、時期によっては作物が腐ってしまったり、枯れ上がってしまったりしてしまうため、農薬は無くてはならないものであることを、身をもって体験できました。幸い、農薬の仕事をしていましたので、自社農薬(微生物の生産するタンパク質や食品添加物等安全な原体を使用)はもちろんのこと他社農薬(効果は抜群で植物成分類似体や天然物由来等安全な原体のものを選択)に関する知識もあり、防除に困ることは無く、かつ、自分で納得できる安全な農薬を散布することができ、安心して野菜を食べることができました。また、自分の畑で実際に自社農薬と他社農薬を同時に散布し、薬効を比べてみることにより、各々の長所や欠点を自分の目で確かめることができ、自社製

品の普及に大いに役立たせることができました。加えて、茨城県はちょうど日本全国の中間的な場所に位置していたことから、自分の畑における害虫や植物病害の発生具合を観察することにより、全国的な発生具合を予測することができ、自社農薬の製造計画にも寄与していました。鳥害については、トウモロコシ、すいか、枝豆など来週収穫しようと思って収穫せずにそのままにしておき、翌週畑に行くとカラスに食べられているということが何度となくありました。豊作村ではCDや金・銀のキラキラしたテープなどを畑につけている方々がほとんどでしたが余り効果がなく、あるテレビ番組で鳥類は釣り糸が見えず、作物に近付いてきた際にその釣り糸が体に触れると非常に驚き、二度と近付かないと解説していたため、実際に釣り糸をトウモロコシや枝豆などの周囲に張り巡らせたところ、効果はてき面で全く食べられることは無くなりました。一方、すっかり釣り糸のことを忘れて自分自身が釣り糸に引っ掛かって倒れそうになるなど副次効果も抜群でした。

異常気象

2005年くらいから、通常種を撒く時期に種を撒いても発芽しなかったり、通常定植する時期に定植しても雨が降り続いて苗が腐ってしまったり、それまでには見られなかった害虫や病害が発生したり、地球温暖化の影響かどうかは断定出来ませんが、異常気象と思われる現象が頻繁に現れるようになり、かなり野菜栽培にも影響が出るようになりました。テレビや新聞等での報道で受ける印象よりも野菜を常に観察していると、より一層異常気象に対する感受性が増すと共に環境に対する意識が強くなり、会社や家にいる際は出来る限り無駄な電灯を消したり、エアコンの温度を調整したりするなど多少なりともCO₂の排出抑制に貢献するようになりました。

楽しい収穫

土作り、雑草や害虫・植物病害との戦い、暑さ・寒さの中で様々な作業を経ての野菜の収穫は格別なものです。また、枝豆やトウモロコシ、葉物などの野菜は収穫直後から甘みや風味がどんどん損なわれてしまうため、収穫して短時間のうちに食べた時の美味しさはこれまた格別です。露地栽培ですので季節・季節の旬の野菜が収穫でき、食卓を賑わす(余り同じ野菜が続くと家族には嫌われますが…)ことができるのは、太陽や雨や土のおかげであり、自然に対する感謝の気持ちが湧き上がってきます。

野菜の栽培できる期間は春～秋に掛けてなのですが、アブラナ課野菜には耐寒性の強いものがあり、4月の収穫に始まり翌年の2月くらいまでは十分自給自足が出来る程度に野菜の収穫ができるようになりました。

2009年4月より名古屋へ転勤となり、畑が手近にないため

現在はベランダ栽培を実施しております。名古屋と龍ヶ崎では気温や湿度がかなり違っていることは承知していましたが、実際に栽培を行うと、害虫や植物病害の発生の時期や種類があまりに異なるため面食らっています。ベランダでは葉物野菜やハーブ類に限られてはいますが、現在も野菜栽培を継続し、季節の旬の野菜を満喫しております。

皆さんもお庭のある方はお庭でベランダのある方はベランダで家庭菜園をされてはどうでしょうか。植物と触れ合うことはストレス解消にもなりますし、新鮮でおいしい野菜が食べられることは何よりの楽しみです！

野菜マニアへの道

野菜栽培を始めた当初は、スーパーで販売されているような一般的な品種の野菜を栽培し、スーパーで購入する野菜に比べて味の濃い取れ立て新鮮野菜を満喫しているだけでした。3年程経ち野菜栽培に慣れてくるにつれ、テレビで放送されているような変わった野菜やブランド野菜を栽培して食べてみたいと思い始め、種や苗をインターネットやホームセンターあるいは旅行先にて購入して栽培にトライしました。変わったものでは、タイ小ナス(タイカレーに良く合います)、オーロラとうがらし(赤色はもちろん、白色、黄色、紫色のとうがらしが成ります)、ロングトム(イタリアントマトの1種でパスタには最適です)、そうめんかぼちゃ(茹でると繊維のように果肉が解れ、そうめんようになります)、竹の子白菜(細長い白菜で加熱してもシャキシャキ感が残り鍋物には最高です)、キタムラサキ(果肉が紫色のジャガイモです。見た目は悪いですが、煮崩れせず、もちっとした食感が特徴です)、丹波の黒豆(高級品として知られる黒大豆です。これを枝豆として食べると他の枝豆が食べられなくなります)、聖護院かぶ(独特な食味で高級食材として知られています)、加賀太キュウリ(味は普通のキュウリですが、非常に太く食べ応えがあります)や、エスニック風料理やスペイン料理(パエリア)には欠かせない各種ハーブ類やサフラン等を栽培し、それらの野菜を使って様々な料理にトライし、それぞれの野菜の風味や食感を楽しんでおります。



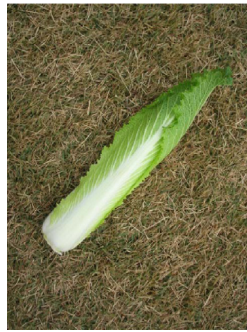
(タイ小ナス)



(オーロラとうがらし)



(ちりめんキャベツ)



(竹の子白菜)

鉄人への道

同じダイコンやカブであっても、数十種類の品種があり、それぞれ微妙に味や食感が異なることから、漬物にしたり、サラダにしたり、煮物にしたりして食べ比べを行い始めたことがきっかけで、同じ野菜を長期間いかに工夫して食べ続けるか、あるいはレストランで食べた美味しいメニューを再現し、いかに自宅で美味しい料理を食べるかなど、様々な理由で料理に目覚め、週末は男子厨房に入り浸り状態となりました。現在も料理の基礎やテクニックを覚えるために様々な料理番組を見て精進しております。

目指せ魯山人

北大路 魯山人という名前を一度くらいはお聞きになった方もおられるかと思いますが、画家、陶芸家、書道家、漆芸家、料理家、美食家など様々な顔を持っていた人で、会員制食堂「美食倶楽部」を発足し、自ら厨房に立ち料理を振舞うなどしながら、そこで使用する食器や料理を自ら創作していた人です(漫画の美味しんぼの登場人物である海原雄山は彼をモチーフにしたとされています)。彼の名言の中に“食器は料理の着物である”という言葉があります。料理をし始めてそれらを盛る器にも興味が湧いてきており、幸いなことに妻の趣味のために購入した電動ロクロや陶芸窯もあり、妻はロクロもひけますので、自分で栽培した野菜を自分で料理し、それを自分で作った器に盛ることを夢見て、陶芸の世界にも足を踏み入れようかと画策しているところです。

日本の農業の現状と未来

ここで少し話は変わりますが、農業試験場の先生方からの情報や、実際の農家さん達と直接お話をする機会を重ねるにつれ、日本の農業についても興味を持つようになりました。皆さんもテレビや新聞等でご存知とは思いますが、現在の日本の農業の実態として、食料自給率(供給カロリーベース；60年：79%→07年：40%)、農業就業者数(65年：1151万人→05度：335万人)、作付面積(65年：600万ha→08年：463万ha)農業純生産(90年：6.1兆円→05度：3.4兆円)、現在の基幹的

農業従事者の平均年齢(95年：59.6歳→07年：64.6歳)の各数値をご覧頂くと、10年後あるいは20年後の日本の農業はどうなっているのかと不安を感じます。加えて、頻発する異常気象、国際的な食料争奪戦、農産物の偽装問題等、日本の「食糧事情」は、危機的な状況に置かれています。このような状況の中、季節や天候の影響を受けず、高生産性(畑作の10倍程度)で、高品質、安全安心(無～低農薬、生産履歴が明確)、施設の立地条件を選ばない、快適な労働環境というすぐれた特徴を持つ新しい作物生産システムとして『植物工場』が注目されています。植物工場とは、「光も含めた生育環境を高度に制御することにより、農作物の周年生産が可能な栽培施設」と定義され、太陽光利用型(大型ガラスハウスタイプ)と完全人工光型(施設内を遮光断熱壁で覆い、システム内外の空気、水、熱などの交換を制限し、内部の環境を人為的に制御するシステム)のタイプがあり、従来の農業とは異なり、田畑ではなく、例えば、都心のオフィス街や工業地帯においても農産物の生産が年中可能となるシステムです。先日もNHKの番組で取り上げられ、現在は全国で50箇所程稼働しています。また、国としても経産省と農水省が共同で植物工場ワーキンググループを設置し、2009年1月より支援策や課題(設備導入・運営コストの負担や人工光や空調用の多大なエネルギー消費)等についての検討が始まりました。この随想を書いている現在、「官僚達の夏」というドラマにて、昭和30年代に自動車やコンピューター等の当時としては全く新しい産業について官僚達が情熱的に支援する物語を放映しているのですが、このドラマを見ていると30年後の日本の食糧を植物工場が当たり前のように支えているのではないかと想像します。個人的には非常にこの植物工場に興味があり、何らかの形で関わっていただけるとの夢をかたらせて頂き、筆をおかせて頂きます。