

まえがき

食事の時に「しつらえ」であるかのように「いっただきまーす」といいながら手を合わせている光景をよく目にする。幼稚園児や幼児だけでなく、大人も少なからずしつらっている。「健康に感謝すると同時に「食」を供給してくれるお百姓さんに対する感謝の気持ち」だという。あまのじゃくである小生には、とてもそうは思われない。もし、そうだとすると常日頃は形や品質の良い食材を求め、天候不順等で価格が高騰したとたん品質が悪くとも安い物を行列をなして求める姿はどう理解したら良いのか。いやいや、斜に構えて物事を見てはいけない。幼稚園児のような純粹な心に立ち返って「食」のプロデューサーの常日頃のご苦労に感謝することとはとても尊いことであり、まさに「食事のしつらえ」といえよう。一口に「食」のプロデューサーといっても、種子の買い付けから、天候や害虫等と戦いながら穀物・野菜・果物等の栽培と収穫、それら生産物の販売、食材の加工等多くの場面に携わっている人たちと言える。本書では、さまざまな場面で関わっておられる「食」のプロデューサーである「匠」の方々に、匠が携わっている「食」のプロダクションの歴史、プロダクションの工程、現状の問題点や将来の展望について執筆していただき、「食」の崇高な成り立ちや、プロデューサーが抱える厳しさや醍醐味を読者に理解してもらい、真の「食」のしつらえを感受してもらおうと同時に、次世代の「食」のプロデューサーの輩出に寄与できれば幸甚である、として本書の出版を計画したのが昨年の夏であった。

北は北海道、南は鹿児島、「匠」たちから、実に不屈の前進を思わせる原稿が寄せられた。ところが、初校を迎える時期に政府から突如環太平洋パートナーシップ協定（TPP）という聞きなれない言葉が発せられ、その参加の有無が議論の俎上に登ってきた。さまざまな産業、金融、保険等の中でも、外国からの作物に対する関税の撤廃等によって日本の農業が成り立つのかどうか、が議論されるようになった。当時の政府のある大臣は九十数パーセントの産業を犠牲にしてわずか数パーセントの農業の保護を揶揄する発言も報道された。果てには、耕作者の地位の安定を図るために一九五二年に制定された農地法を改正し、農業を強くし海外市場に打って出るべく、規模を広げて効率的な経営に切り替えさせるといった構想までもが評論家の口からも発せられるようになった。江戸時代、士農工商といった身分制度が敷かれ、百姓の地位は工商の上とされていたが、実際には年貢の取り立て等いつも苛まれていたのが百姓であった。明治維新後も虐げられ、頼りにされるのは戦争等の恐慌時と決まっていた。減反制度等の国策から、農業を離れる傾向が続き、高齢者がその大半を占めるようになり、将来の農業従事者をいかに確保するかが問題となってきた。最初に触れたように、近頃は地球温暖化に起因する天候不順、乾燥、洪水等によって作物の生産が維持できない事態になってきた。日本の主要輸出産業を重視し、さらに農業も産業の範疇に入れるべく大規模化を目指すといったTPP参加のベクトルが形成されつつあり、本書の執筆者の方々にはTPP参加に対する思いも原稿に付加していただくようになった。

ところが、三月十一日未曾有の大地震・津波・原子力発電所からの放射能漏れといった大災害が東日本を襲った。これまで人類が地球にしでかしてきた悪行に対する自然の反撃である。長年に渡る国家・地域間の戦争を初め壮絶な文化的競争が繰り広げられた結果、のつびきならぬ地球環境の悪化が懸念されて早数十年が経過した。ようやく、炭酸ガスの排出制限や緑化運動等が国家間で議論されるようになってきた矢先の大惨事である。とりわけ、原発からの放射性物質の漏洩は、国や電力会社に加え原子力に関する著名な学者によって推進

され、多くのマスコミによって後押しされてきた「原発の安全神話」を根底から崩壊するものであった。日本で有数の米どころである東北地方の沿岸部のほとんどが津波によって押し流され、海水が残した塩分だけでなく、原発から漏洩した大量の放射性物質が土壌に吸着してしまった。原発近辺においては、少なくとも数年は農作物の栽培そのものが成り立たないのではないかとという見解も出されている。今後の問題としては、原発の完全なコントロールに加え、重機による汚染土壌のはぎ取り、植物や微生物による土壌中の塩分や放射性物質の吸収・除去および封じ込めといった、農業環境を含めた「環境復元」を世紀を超えた緊急の課題として日本全体で取り組んでいかなければならない。

地球全体では約五〇億人、日本でも約一億数千万人の人類がひしめき合いながら生きている。これら人類の生命を維持しているのは、太陽によってもたらされる光線や熱線の他、降雨による水、海水、重力や空気等であるが、加えて重要なのは植物との共存である。植物は地球を取り巻く炭酸ガスを吸収し、酸素を放出するといった光合成という植物独特の機能を有し、人類のみならず地球上の生物の有気呼吸を支えている。さらに光合成の生産物は人類や動物・微生物の生活代謝のエネルギー源として、環境変化に感応して生成される化学物質は人類の健康・生命の維持に極めて重要な役割を果たしている。地球上で生育する植物のうち、無毒であり、人類の健康に寄与することが伝承されてきた穀物・野菜・果物等について、さまざまに創意工夫を凝らしながら「食」の匠たちによって生産されてきた。千年に一度の大災害である。今こそ「食をプロデュースする匠たち」の出番である。「匠たち」がこれまで培ってきた心的・物的「技」を発揮し、神によって残酷にも懲らしめられた我々人類を救済すべく旗頭に立つてもらいたいものである。

なお、本書出版にあたり、執筆者推薦の労をおとりいただいた、山形大学・教授・丹野憲昭氏、スーパーラストシステムズ株式会社・代表取締役社長・真次豊氏、宝来メデック株式会社・代表取締役社長・宝来豊晴

氏、丸和バイオケミカル株式会社・専務取締役・井上進氏に感謝申し上げます。

二〇一一年八月十一日

編者

長谷川宏司
広瀬 克利

食をプロデュースする匠たち

目次

まえがき	長谷川宏司
------	-------	-------

第一章 北のカイワレ工房

三木 博孝

はじめに 1

一、気候風土について 3

二、栽培手順について 4

三、ブーム到来とその突然の終焉・再生 8

四、今後の展望について 10

第二章 名もない一豆腐屋のつぶやき

三木 英之

はじめに 12

一、無添加にする工夫 16

二、あぶらあげの製造の工夫 18

三、豆腐業界の将来の問題 20

むすび 28

第三章 米の栽培と収穫

押野 和幸

はじめに 29

一、自然条件 30

第四章
ラ・フランスの栽培と収穫 黒田 源 35

- 一、ラ・フランスについて 35
- 二、黒田果樹園の歴史と創業 36
- 三、自然条件 37
- 四、栽培と収穫 39
- 五、現状の課題と将来の展望 46

二、栽培と収穫 31

- 三、出荷 33
- 四、作業の効率化 33
- 五、課題と展望 34

第五章
安全な機能性食材、もやしの持続的安定供給 早乙女 勇 48

- はじめに 48
- 一、もやしの起源 50
- 二、事業の歴史と創業理念 51
- 三、もやしの研究 54
- 四、環境（生産設備） 56
- 五、栽培と収穫——もやしの特徴—— 57
- 六、日本の市場——近郊型・地産地消—— 58
- 七、世界の市場 59

八、事業工程の工夫——良質の種子の確保—— 59
 九、育成の技術 63

一〇、ミックス野菜（カット野菜）の開発 65

一一、量販店対応、コールドチェーンシステムの物流導入 66

一二、食の安全・安心について 67

一三、現状の課題と将来の展望 68

第六章 トマト・産地育成

一、農業に関する思い 70

二、JAうつのみやの概要（平成二十二年現在） 72

三、トマトを中心としたJAとしての活動 74

四、農業青年育成への取り組み 83

五、課題とまとめ 85

高橋 昭博

70

第七章

ベリーファーム・ケイの母経営について……………野口 圭吾

88

一、事業の歴史と創業理念 88

二、自然条件 90

三、栽培方法の特徴 90

四、販売先について 92

五、食の安心・安全について 92

- 六、現状の課題と将来の展望 95
- 七、新規就農について 97

第八章

マルドリ栽培による高品質ミカンの生産

長谷川美典

100

- 一、お天道様次第のミカンの味 100
- 二、マルドリ栽培の開発——樹が枯れるか、おいしいミカン作りか—— 102
- 三、すべてがうまくいくとは限らない 110
- 四、これからはマルドリ栽培だ 112

第九章

干しいも屋二代目のエコ芋づくりを通して

坂口 和彦

114

- 一、無肥料無農薬栽培という「拷問農業」 114
- 二、量から質への徹底追求 116
- 三、冬の北西風が良品干しいもを作る 118
- 四、地球温暖化で干しいも乾燥時期が半減 119
- 五、中国産が需要量の半分を占める干しいも市場 120
- 六、硝酸態窒素の少ない原料サツマイモを確保 122
- 七、臨界事故の風評被害を教訓に栽培技術を見直す 124
- 八、六〇ヘクターで照沼流自然農業を確立 125
- 九、口に入るもの以外土に入れない宣言で『地産地工地食』を实践 127
- 一〇、徹底した高度分析で土壌や作物を初めて理解 128

第一〇章 有田ミカン六次産業化による農業活性化への挑戦

——有田ミカン農家における企業農業への変革——

秋竹 新吾

130

一、株式会社早和果樹園 経営理念 130

二、有田ミカンの歴史と自然 131

三、新しく立ち上げた共撰時代の取組み 132

四、夢を描く農業法人化 134

五、ミカン栽培も農家から組織の農業へ 137

六、食の安全・安心 138

七、現状の課題と将来の展望 139

第二一章 オーガニック茶にこだわるビオ・ファーム物語

松崎 俊一

141

はじめに 141

一、安全・安心で、おいしいお茶を作ろう 142

二、盆地の町の多品種茶園 144

三、チャレンジ・ザ・オーガニック (Challenge the Organic) !! 148

四、茶の木が有機栽培になんてきた 150

五、土壌づくりと茶樹の植物生理を考えた栽培管理 151

六、ビオ・ファームの新たな試み 153

おわりに——観察する力を養うことの大切さ 156

第二章 小さな製油所の大きな試み 和田 久輝

はじめに 158

一、「小さな製油所」の誕生 159

二、高度経済成長長期の苦況 159

三、独自の道へ 161

四、「石臼式玉締め法（玉搾り）」の復活 162

五、自然の風味や成分が生きた油作り 163

六、日本古来の五大食用油の復活 164

七、原料の契約栽培への着手——ごまの契約栽培を中心として—— 165

八、ごま契約栽培の推進と成果 165

九、ごま栽培法の確立 166

一〇、独自の取組みへの評価 168

一一、鹿児島産・九州産なたね復活の夢 168

一二、安心と美味しさを追求した製品作り 170

一三、世界で初めて製造・販売を手がけた「黒ごま油」 170

一四、新たななるチャレンジ 171

一五、壮大な夢 171

一六、独自の道をたゆまなく歩む 172

第一三章 農産物の安全と安心——大学における教育の現場から——……………林 久喜

- 一、食料生産の必要条件 173
- 二、積極的な生産履歴の情報公開 181
- 三、おわりに 183