



めじかじ
通信

No.96

自然に寄り添う農業

こもろ食と農を語る会会長 高橋達夫さん（70歳） Ⅱ 紺屋町Ⅱ

高橋達夫さんは農家の出身でないが、大学の農学部で育種と栽培について学んだ。就職先が岩手県の農業試験場に決まった。「農」に対する考え方や生き方を尊敬している宮沢賢治のふるさとだ。その矢先に父を亡くし、岩手で暮らすことなく小諸に帰ってきた。

た。就職したのは白田町農協で、農学部で学んできた理論の実践の場はここにあった。水稲、果樹、花き、キノコの栽培は体験して初めて身についた、と自信を持った。

再び家の事情で、小諸市内に転職せざるを得ず「農」は家庭菜園の楽しみのみとなったが「定年退職後は営農する」と決心していた。当時は輸入農産物が増加して食糧自給率は40%に低下、日本農業の存続が危ぶまれていた。



「こもろ食と農を語る会」が誕生したのはその折平成16年、高橋さんは事務局を引き受けた（現在は会長）。この会は、食と農に関心を持つ市民の意見交換、勉強、

実践のための会で、これまで地産地消、学校給食のこと、ナタネと大豆の栽培などに取り組んできた。

退職後直ちに高橋さんは標高千メートルにある農地約五反歩を手に入れ、農家になった。有機農業をめざして「堆肥と無農薬」で始めたものの、ヨトウ虫やアブラ虫による壊滅的被害にあった。長野県有機農業研究会に入会して学び直し、現在は自分の農地に適した花豆やブロッコリー、ズッキーニなどを主に栽培している。

地元の直売所などに出荷するほか、評判を聞いた遠方からの発送依頼にも応じている。「農」に対する高橋さんの基本的な考え方は「自然に寄り添うこと」。固定種（在来種、昔野菜ともいう）を使って自家採種することが理想とは思いますが、この方法だけでは日本の食を賄えないことは間違いない。一方で「奇跡のり

ンゴ」と名高い、青森県の木村秋則さんは有機肥料さえ使わない「自然栽培」を行っている。石川県羽咋市では行政農協、農家が協力して自然栽培の生産法人「はくい式自然栽培合同会社」を設立して「ターンを呼び込もう」としている。さらに作物の本来持つ力に任せる「自然農法」さえある。高橋さんの「農」への興味と疑問は尽きない。

「こもろ食と農を語る会」は、2月4日に小諸市市民交流センター・ステラホールで「もう一度自然界から学ぼう！」と講演会を企画した。タイトルは「自然栽培&いのちを未来に伝えるタネ」で、講師は関野幸生さん（自然栽培農家）と野口勲さん（固定種の種苗家）。関野さんは無肥料自然栽培について説明し、野口さんは「いま、なぜ固定種の種が大切なのか」を語るとい

（取材・文 佐藤 万千子）

ゆらさんの四季の薬膳

めざせーりんご1日1個

新年早々、えっ？と驚く数字をご紹介します。平成28年度「りんごの消費量都道府県ランキング」によると、長野県は岩手、青森、秋田に次いで4番目。えっ？と驚くのは、1年間に食べたりんごの量です。トップの岩手でも27・6個。長野は20・3個。33位の東京に至っては9・2個と信じられない少なさ。

「1日1個のりんごで医者いらず」の古くからの言い伝えを守れば、冬の3か月間毎日1個食べると、ざっと90個。現代人はその1/4以下…。

薬膳でもりんごは、下痢や便秘、血圧降下、中性脂肪やコレステロール値を下げ、肺を潤し、痰を切る効果があります。そこで風邪気味の時におススメのりんごのくず煮を紹介します。

りんご1個は、8等分して3%の塩水に。さらに厚めのいちよう切りにし、厚手の鍋に50ccの水を加え蒸します。透明になったら、本くず粉大さじ1・5を2倍の水で溶き入れ、透明になるまで練ってできあがり。

（国際中医薬膳師 小清水由良）