

産直

さんちく
キッチン



台所

農業編 徳島県 小松島市

有機農業の パイオニアをめざす 理論派生産者の挑戦

世界的にエシカルな取り組み^(※)が進むなか、
農薬や化学肥料を使わずに栽培する
有機農業への関心が高まっています。

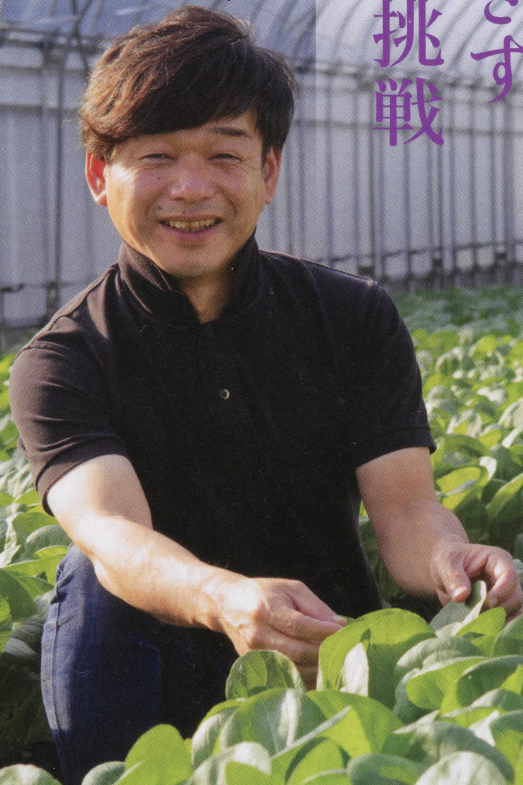
一方で生産性や価格のバランスが難しく
生産者、消費者の双方にとって
“手が出にくい”のが現状です。

そうしたなか、徳島県小松島市に
徹底したデータ分析によって

有機農業に取り組む生産者がいます。

小松菜を栽培する「榎山農園」の

榎山直樹さんにお話を伺いました。



(※)エシカルな取り組みとは？

エシカルとは倫理的という意味で、人や社会、環境に配慮した消費行動のことをエシカル消費といいます。地球環境に配慮したものを選び、日々の消費行動から社会貢献をしようという倫理的観念に基づいた取り組みをさします。

地域一体で有機農業に 取り組む小松島市

四国の東門と呼ばれている徳島県小松島市は、四国と関西を結ぶ小松島港を中心に栄えてきた街です。山間部では古くからスダチや柚香などの柑橘類が育ち、平野部では肥沃な土壌を生かして季節ごとに多彩な農作物が生産されています。その豊かさを象徴するのが、地域の直売所「みはらしの丘あいさい広場」です。売り場面積は約980平方メートルと四国最大級の広さを誇り、盛りだくさんの農作物や加工品が並びます。その一角に、この地域を象徴するコーナーがあります。それが、有機栽培された野菜や果物、それらを使った加工品が並び「エシカルコーナー」です。

小松島市をはじめとする2市2町で構成されているJA東とくしま管内は、有機農業の父と呼ばれた一楽照雄氏の出身地であることから、JAが主体となって積極的に有機農業に取り組んできました。2021年5月に農林水産省が環境と健康に配慮した持続可能な食料システムを構築するため策定した「みどりの食料システム戦略」にも、四国で唯一手を挙げており、

2050年までに管内の耕作面積の25%以上を有機農業にすることをめざしています。

とはいえ、農薬や化学肥料を使わずに消費者のニーズに合った農作物を育てることは容易なことではありません。生産性や価格のバランスに悩む生産者も多いなかで、成功モデルとして地域を牽引しているのが「榎山農園」です。

断れない性格から 始まった有機農業

代表を務める榎山直樹さん(44)は、代々農業を営んできた家系の12代目。高校時代に家業を継ぐ決意をしたそうですが、父親から「よその釜の飯を食べてこい!」と言われたことや、自身もいろいろな経験を積みたいて考えていたこともあり、外務省の農業研修制度を活用してアメリカへ留学。6年間にわたる修業を経て、2019年に帰国し、農園の代表に就任しました。

有機農業に取り組むようになったのは、それからすぐのこと。「当農園はトマトやお米が主力作物でして、私が代表に就任してすぐにトマトの残渣を堆肥化させて、水稻の栽培に活用していく取り組みを始めま

小高い丘の上にある
「あいさい広場」から
見た町の景色



した。すると、近隣の生産者さんの間で話題となり、私が若かったこともあって『うちの農地も管理してくれないか?』と声がかかるようになったんです。高齢となって後継者もおらず、ご自身では管理が難しいため私に相談を寄せてくださるのですが、なかには農業用の機械が入らない、水が通せないといった農地もありました。ただ、私は頼まれたら断れない性格でして、声がかれば全て引き受けることにしたんです。稲作に向かない農地をどうするかと考えたときに、葉物野菜を栽培することを思いました」。

ちょうど時を同じくして出会ったのが、

「日本有機農業普及協会」

の代表理事である小祝政明氏でした。小祝氏が講師を務める有機農業の勉強会が小松島市で開かれ、勉強熱心である榎山さんもそこへ参加したので



あいいさい広場で販売されている
柚香の果汁。スタチよりも酸味が
優しくさまざまな料理に合う

す。「小祝先生が教えてくださった有機農法は、うちの父親が昔から取り組んでいた農法と重なるところが多いと感じました。父の農法は経験と勘で培ったものですから、体系的な論理として分からないことも多々ありましたが、それを小祝先生が体系的に教えてくださったことで、自分のなかへ有機農業というものが入ってきたんです」。

榎山さんが有機農法で栽培を始めたのは、小松菜です。そのきっかけは、小松島市が日本トップクラスの菌床シイタケの生産地だったからといいます。小松菜の生育には植物繊維の主成分であるセルロース成分が有効ですが、シイタケの菌床ブロックは木のチップでつくられているためセルロース成分を豊富に含んでいます。榎山さんは地元の廃菌床ブロックを引き取って堆肥化することで、地域循環型の有機農業を実現しました。

データ重視の有機農業 が日本の農業を救う

榎山農園の小松菜はハウスで栽培されています。足元一面にはフカフカの土が広がり、青々とした葉がピンと背を伸ばし、上へ上へと力強く育っています。農薬は使用

JA東とくしま みはらしの丘あいいさい広場

〒773-0017

徳島県小松島市立江町炭屋ヶ谷 47-3

☎ 0885-38-0112

定休日：第3火曜、年始

営業時間：産直市は8時半～17時半



商品も人もいっぱいあいいさい広場。一角には有機栽培作物にこだわったエシカルコーナーがある

山間部で有機栽培されている柚香も特産品の一つ



していませんが、虫食いの葉は一つもなく、雑草もほとんど生えていません。さぞかし手間をかけて栽培しているのだろうと思いきや、榎山さんは「ハウスの中に入ったのは久しぶりです」と意外な一言を発しました。実は、種を蒔いてから収穫までの約1カ月間、ハウスの中で農作業をすることはほとんどないのだそうです。その秘密は、徹底した土壌管理システムにあります。「私たちがもっとも大切にしているのは『土』です。作付けごとに土壌分析を行い、必要なミネラル成分を設計して、それに基づいた天然由来の有機肥料を1ヶ月に1回与えています。大事なことは、生物性と物理性と化学性、その三つを整えることです。また、年に1回、夏の時期に行う土の太陽熱養生処理も重要なポイントです。土に堆肥を混ぜて太陽熱で60℃ほどに蒸すことで、害虫や雑草の種を死滅させることができます。ただし、やり方によってはうまくいかないケースもあるので、毎回気を使います」。まるで学者や研究者と話をしているような気分になる榎山さんの農法。作業システムもスマートで、ハウスの外にある装置を操作すれば、有機肥料を含んだ水がハウス内全体にめぐらされたホースを通り、散布される仕組みとなっています。ハウス

内に人が入る必要はなく、むしろ外部から害虫が入らないようにハウスの入口は常にかかりと閉じられています。

こうした農法は、環境問題や食の安全性だけでなく、現在日本の農業が抱えている課題の打開策にもつながっていくと榎山さんは考えています。「労働人口が減少していくなか、農業も高齢化や後継者不足が長年の課題となっています。若い世代が就農しても労働環境や収入の面で厳しく、続けられない現実もあります。また、国が推進している『みどりの食料システム戦略』はとも良い取り組みですが、手間のかかる有機農業では野菜の価格が高くなりがちで、消費者のニーズにマッチしづらいという問題もあると思います。私たちの農園で取り組んでいるような『省力化できる有機農業』であれば、農業者の負担を軽減でき、同時に生産性も向上して価格のバランスも保てます」。榎山農園の小松菜の出荷量は、年間およそ60トンで、パック数に換算すると40万パックに上ります。最近では堆肥となる廃菌床の数が足りなくなり、自社でもシイタケの生産をスタート。新規雇用も生まれ、現在は平均年齢30代の社員が45名働いています。「今後さらに取り組みが進み、資材の調達や生産物の流通も含めて



CO₂排出量を減らすことができれば、カーボンクレジットやJカークレジットを活用して、農業者の増収につなげていくことも可能だと思っています。有機農業は、今の日本にとって最先端の農法です」。

生で食べても おいしい小松菜

先に紹介したあいさい広場のエシカルコーナーでも榎山農園の小松菜は人気です。その理由の一つが、生で食べてもおいしいからです。

「一般的な小松菜は、生で食べるとえぐみが強いと思うんですが、その原因となるのが硝酸イオンという成分です。一般的な肥料に含まれている窒素は、光合成によつ

て植物の細胞をつくるミネラル成分となりますが、一方で同化しきれなかった窒素は硝酸イオンとして野菜に残ってしまします。硝酸イオンの含有濃度は、有機栽培の小松菜の場合4000ppm以下という基準が設けられていますが、うちの小松菜は窒素をほとんど含んでいない土で育っていますので、濃度が5ppmになることも。だから、うちの小松菜は生で食べてもおいしいんです」。実際に生で食べてみると、フレッシュな甘味と食欲をそそる香りがみずみずしく広がり、えぐみは感じられませんが、「小松菜には、抗酸化物質の一種であるイソチオシアネートが豊富に含まれています。この成分は熱に弱いので、効果的に摂取するには生で食べるのが一番なんです」と教えてくれました。

有機農業の祭典で 全国へ発信

榎山農園の小松菜をはじめ、エシカルな食や農業を体感したい人におすすめのイベントが2023年2月18・19日に、あいさい広場で開催されます。それが「オーガニック・エコフェスタ」です。このイベントは、JA東とくしまが2012年より

取り組んでいる有機農業の祭典で、全国各地の有機農業者が集結し、講演やディスカッション、農産物コンテストなどで交流を図ります。また、有機栽培の農産物を販売するマルシェやエシカル料理教室など、一般消費者が楽しめる内容も満載です。このイベントについて「JA東とくしまが10年前から取り組み続けてきたイベントですが、今や時代が追いついてきたなと感じます。有機農業の普及に向けて注がれたみなさまの努力が、これから先の未来において報われるものとなるように、私も一生産者として頑張りたいと思います」と話す榎山さん。冷静な分析と理論と、その奥にあるハートフルな情熱で、地域の、そして日本の有機農業を盛り上げます。

オーガニック・エコフェスタ 2023 in tokushima

『みどりの食料システム戦略』実現に向けた
オーガニックの聖地からのブランド発信！

各分野のプロフェッショナルによる講演や、「身体に美味しい農産物コンテスト」で表彰された生産者コーナーの設置、県内外選りすぐりの優良事業者による展示会、産学官連携による新商品販売、世界農業遺産PR販売、キッチンカーやマルシェ等、試食満載の食・農コラボイベントを企画しています。

【開催日時】

- 2023年2月18日(土) 9:00 ~ 17:00
有機農業技術者会議
- 2023年2月19日(日) 9:00 ~ 17:00
食・農交流イベント

【開催場所】

JA東とくしま みはらしの丘あいさい広場



上／広大な敷地を持つ榎山農園。次世代型ハウスによるトマト栽培など最先端の農業に取り組んでいる
右／最適な土壌管理によって、葉は大きく、茎が太く真っ直ぐ育つ小松菜



グローバルかつ理論的な視点で農業について語る榎山さん