



青空通信

グリーンライフ
2011・10・4
731号

グリーンライフサロン(Ⅲ) 無農薬有機栽培サロン

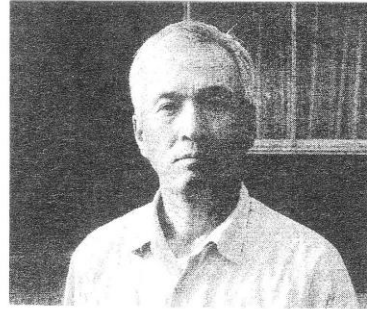
花房弘明

配達に行くとき時々次のような質問を受けます。「家庭菜園をしてるんですけど、無農薬だとまたたく間に野菜が消えてなくなったり、虫がたくさん来て手に負えなくなるんですが、無農薬栽培のコツを教えてください」、「毎春、グリーンライフで分けてもらうケール苗をプランターで作るんですけど、大きく育たないし、虫で虫で、どうしたらよいのでしょうか?」。その度、私はその場しのぎの答えをしますが、この際、私たちの主力野菜生産者でもあり、無農薬有機栽培においては名人中の名人である渋谷富喜男さんに来ていただき、無農薬有機栽培のコツをプロの観点から答えてもらおうとの企画です。グリーンライフ野菜箱の青菜をはじめとする多くの野菜を作っている渋谷さんは、無農薬有機栽培の世界では、兵庫県だけでなく関西全域でもたぶん知らない人はいないほど、その名が知られています。兵庫県有機農業研究会の会長を歴任され、現在「JAS有機認証制度」の検査員でもあり、兵庫県では有機農業の第一人者です(詳細は後述)。

ですから、家庭菜園やプランターで自ら野菜を作っていない人でも、野菜箱を購入しておられる方はぜひその人柄を見に来ていただきたいし、栽培方法や苦労話を聞きに来ていただきたいと思います。ミルクティーを飲みながら、お菓子を食べながら、たくさんの質問をしていただくとありがたいです。渋谷さんにとっても、畑で黙々と野菜を作るだけでなく、たまにはその野菜を食べておられる消費者の皆さんと顔を合わせ、言葉を交わすことにより「今後も、より安全な野菜を届けるようにがんばろう!」と、皆さんから元気をもらえるはずですよ。どなたもふるってご参加ください。日時・場所等の詳細は、いつものように最終ページの参加申込書で案内していますのでお目通しください。申込み締切り日は10月19日(水)です。

－ 渋谷富喜男さんについて －

ちょうど10年前の2001年5月に、渋谷さんの所で生産者交流会をしたので、参加された方は覚えておられると思いますが、渋谷さんの家と畑は神戸市西区吹上地区にあります。来た人は、その場所の異景にまず驚きます。金網から向こうは近代的な家並みや高層マンションが押しつまった西神南ニュータウンがずうっと広がり、金網からこちら側は丘陵地帯に家と畑と森が点在する典型的な田舎の

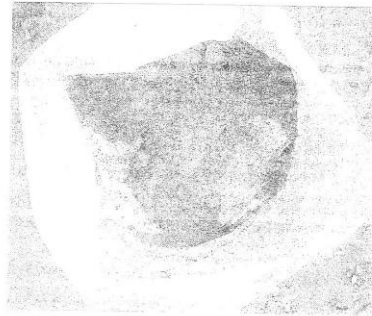
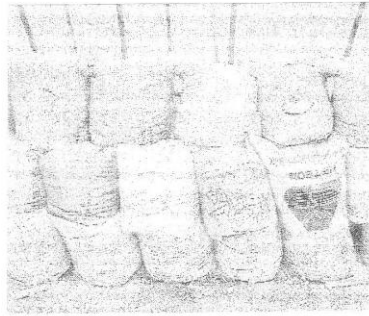


（渋谷富喜男さん）

風景です。「西神が開発される前は、タクシーの運転手に吹上と言うと、乗車拒否されたくらい奥まった不便な所やったんや」と渋谷さん。またかつて岡山の田舎から来て、渋谷さんを訪れた香西さん（ニンジンの生産者）が「神戸と聞いて来たけど、金網から向こうの（町の）景色がなかったらうちより田舎やね」と驚いたように、不思議な景色です。この開発のおかげと言うか、渋谷さんの南斜面の畑一帯は、西神ニュータウンの代替地として作られた畑のため、初めから農薬や化学肥料がいっさい使われていない、処女土の農地であったことも、無農薬有機を始めるにおいて最適でした。

渋谷さんはこの地で、今から約30年前の1982年に有機農業を本格的に始めました。それまでは、農薬も化学肥料も使う慣行農法で野菜を作っていましたが、連作障害など化学農業の限界を感じながらも、無農薬では、虫食いもなく形の良い野菜を作ることに限界も同時に感じおり、農薬は完全にやめることができなかつたそうです。そんな折、神戸の消費者団体である「菜の花の会」より地元の農協青年部へ「無農薬野菜を作ってくれないか」との話が持ち込まれ、有機農業にもともと興味を持っていた渋谷さんをはじめとする、4、5人の青年部有志だけが試験的に始めることになりました。「30年前のその当時は、ほとんどの農家が野菜の無農薬栽培などできないと考えており、誰も相手にしなかつた」と渋谷さん。

渋谷さん一家は現在、谷井正尚さん（やはりグリーンライフの野菜を作っ



(おから、米ぬか、鶏糞を混ぜ、嫌気性発酵させた自家製有機肥料) などで当時から続くまわりの農家数軒と有機農業を続けています。その農法の特徴は、無農薬有機栽培はもちろんのこと、いろんな種類の野菜を少量づつこまめに作る「多品種少ロット農法」です。だから交流会当日畑に植わっていた野菜も、小松菜、春菊、ほうれん草、ちんげん菜、ニラ、ネギ、キャベツ、レタス、ニンジン、大根、じゃがいも、たまねぎ、さといも、スイートコーン、いちご、ピーマン、きゅうり、トマト、なすび、かぼちゃ、小麦、菜の花、らっきょうとまあ、多彩です。この方法は、その逆である少ない品種をたくさん作る工業的生産「少品種多ロット」よりも手間がかかり、効率もずっと悪く大変です。しかし、渋谷さんがあえてこの方法をとる理由として：①いろんな野菜をセットにして消費者に届けるのが、彼が有機農業を始めるきっかけであり今もその形態を崩していないこと、②いろんな野菜を少しずつ作ることで病虫害による全滅の危険を分散できること、③もっとも食べ頃である収穫適期にそれぞれの野菜を出荷できること、④そういう栽培方法が渋谷さんの農的生活の延長であること、などが挙げられます。④の一例として交流会当日、渋谷さんの畑のあぜ斜面には菜の花がびっしり植えられていました。渋谷さんは菜種から油を絞り、それこそ一升ビンに5～6本にも満たない「なたね油」を自分の家で消費していました。かつては玉子と鶏肉自給のためニワトリも100羽ほど飼われていましたが、鳥インフルエンザの問題があって以降、鶏は飼っておられません。このように渋谷さんは、自給にこだわる農業者です。一つだけ私にとっての難点は、渋谷さんも、息子の嘉一君も谷井さんもみんな寡黙、口数が少ないので間が持たず困ることがあります。私のよ

うに自分の自慢話をベチャクチャしゃべるタイプとはまったく正反対です。渋谷さんのエピソードを二つほど。一つは、渋谷さんは「野菜作付け」の話し合いでもほとんどメモを取られません。メモ魔の私としては、こちらの要望をちゃんと覚えてくれてるかな～と不安になるのですが、結果として頼まれたことはバシ～と実行してこられるのでこちらはフンギャ～。二つ目は、農業のみならずどんな仕事についても大切なことでしょうが、細部への気付きと緻密な対応。交流会メニューの一つが焼きタケノコで、枯れた太竹を燃やす中にタケノコを入れていました。燃えている竹がポンッと破裂しません。「なんで？」と聞くと、「昨日のうちに、すべての竹のフシにノコギリで切り目を入れておいた。破裂して、まわりに子供なんかいたらやっぱり危ないからね」との返事。このくらい周到でないと、無農薬有機栽培なんてできないということでしょう。

----- きりとり線 -----

無農薬有機栽培サロン参加申込書

《申込締切日：10月19日（水）》

会員名： _____

電話番号： _____

日時： 10月29日（土） 14：00～16：00頃

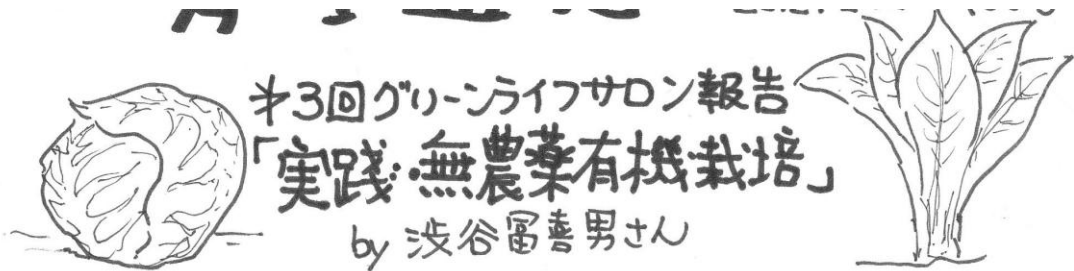
場所： グリーンライフ

申込人数：

大人	子供	合計
名	名	名

交通手段： 以下のどちらかに○印を付けてください。

- 1 車で来る（グリーンライフまでの地図をお届けします）
- 2 電車で来る（加古川線・加古川発 1時48分に乗車して3つ目の「厄神駅」で下車してください。迎えに出向きます）



第3回グリーンライフサロン報告
「実践・無農薬有機栽培」
by 渋谷富喜男さん

10月25日に渋谷富喜男さんを招いて行った第3回グリーンライフサロン「無農薬有機サロン」には48名もの参加者があり、はたして我が家に入り切れるか、駐車場はどうなるのかと、久しぶりに緊張しました。それほどに渋谷さんの話を聴きたい人が多かったわけですが、その期待通り、話の内容は重く深く、聴く人をうならせ、参加者からの質問も多岐にわたり、話は大いに盛り上がりました。世の中、「良い」と思っている、多くの人ができない、しない事があります。そんなことを地道に30年も続けてきた人がもつ品格がにじみ出て、後日参加者から頂いた感想も「良かった」ではなく「感動した」というものでした。何より、今回のサロンの目的は、技術的な面も含め「有機農業の実際」ですので、無農薬有機農業を実践される方にも具体的な参考にしてほしく、渋谷さんが話されたまを以下に口伝筆記します。

「私は神戸市西区で、1.5ヘクタールの畑に、白菜、大根、葉野菜、いも類などを作っています。無農薬有機栽培は30年前にスタートしました。一般市場では、少しでも虫が食べたような野菜は全く売れないので、それまでは農薬を使っていました。もちろん農薬が体に良くないのは知っていました。農薬は食べる消費者側だけでなく、栽培している私たちはより多くの農薬を浴びるし、そのため、突然死、病気といったことにもつながります。しかし『農薬を減らす』→『そんな野菜は売れない』→『生活ができない』というパターンですから、減らさねばと思うものの現実はその簡単ではないのです。そんな時、農協を通じてある消費者グループから『無農薬野菜を作ってほしい』という要望があり、若手農家数人で始めました。しかしその結果はめちゃくちゃになりました。キャベツはボロボロになるし、キュウリなども畑全体で収穫量が10本というありさまです。そのうちその消費者グループが援農で「虫取り」に来てくれるようになり、キャベツも商品にはならないが、何とか食用になるものができ始めました。『無農薬有機で4～5年がんばれば、害虫の天敵も現れて野菜ができるようになる』とよく言われますが、これも現実はその簡単ではありません。とくに人間にとって気候がよくて過ごしやすい今頃（9、10月）は虫にとっても良い気候なので、私としては憂うつで暗い気持ちになります。こんなこといつまで続くのか、いつ辞めようかとまで考えます。11月に入り、霜が

降りかけ、氷が張る頃になると、世間では『寒い、寒い』となりますが、私にとっては虫もいなくなり、明るい気持ちになります。今年は台風が来て、大根などは根腐れでだいぶやられました。

有機農業で困る三大害虫は、大根サルファ虫、大根芯くい虫、白菜ダニです。とくに外来種である大根サルファは、小さくて手で取ることができないので、小さな掃除機で吸い取るか、逆に動力噴霧器で畝間に吹き飛ばして、それらをバーナーで焼いて殺虫します。または栽培している畝（うね）に囲いをして、その外側に『食べてもらう大根やかぶら』をオトリとして植えたり、あの手この手を使って予防します。どうしてもダメな時は、バーナーで作物ごと焼いてしまうといったこともします。生き残った虫は越冬して翌年も盛んに出てくるので、この虫がはびこる畑では、アブラナ科の野菜を作らないようにします。ヨトウ虫、ナメクジ、青虫といった害虫はだいたい克服できています。ヨトウ虫は、夜行くと土から出てきて野菜の上にいるので手で取れます。ナメクジは、手袋をして取ったものを石けん水に入れてゆきます。青虫はチョウが産卵しないように、野菜の上にネットをかぶせる方法もありますが、完全に防げないのと、後の作業効率が悪いこともありやはり手で取っています。キュウリに付くアブラ虫の天敵としてテントウ虫が知られています。テントウ虫を見かける畑には、まずアブラ虫がいるのですが、だからと言って、テントウ虫をどこか外で集めてきて、アブラ虫いるハウスに人の手で入れても、面白いことに翌朝には入れたテントウ虫はどこかに行ってしまう、いなくなっています。自然にきた虫は居つきますが、人の手で入れる虫は居つきません。

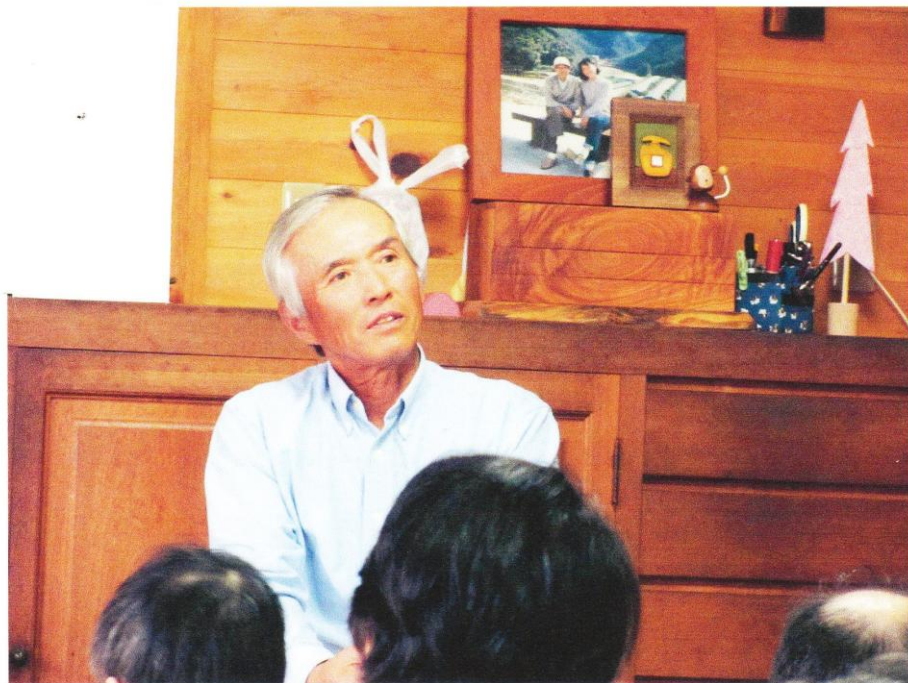
有機質肥料について、私は作業効率を考え、嫌気性発酵（注1）による自家製肥料を作って使います。毎週土曜日がその肥料を作る日で、米ヌカとオカラを1対1の割合で、それに前回作った肥料を発酵の元種として少し加え、攪拌したものをビニール袋（20袋程）に入れます。2～3週間過ぎると使え、保存は2カ月もちます。この肥料でほぼ賄えますが、足りないときは知り合いの養豚農家が豚糞を持ってきてくれるのでそれを使います。好気性発酵（注1）の肥料を作るには、①水分調整が難しい、②頻繁に繰り返し作業が必要、③臭いが出る、④乾燥保存しなければならない、など手間がかかるので作っていません。一般の人が、家庭菜園などで使う有機肥料は、ホームセンターで入手できる鶏糞、牛糞、油粕などで良いと思います。

除草（雑草取り）についてはまずトラクターで畑を耕し、種をまくと、野菜と同じタイミングで雑草も芽を出し生えてきます。生えてきた雑草をすぐ『草けずり』で削り取ります。その時追肥も兼ねることが多く、野菜の列の中間に肥料をすじ撒きにし、その上に草けずりした草と土をかけます。雨続きで雑草取りができないときは、バーナーで雑草を焼き枯らすということもします。とに

(2)

かく雑草は放っておいたらだめで、できるだけ早く取ることが肝心です。追肥の話が出たついでに、芽が出るまで時間のかかるニンジン、土の代わりに種の上に堆肥を薄くかぶせるとうまく発芽します。堆肥マルチですね。また追肥として使う場合、有機肥料は化学肥料のように速効性がなく、ジワッと効いてくるので早い目に施します。私は、白菜やキャベツは早めの追肥を1回、トマト、なすのような多くの肥料分を必要とする作物は数回追肥します。

『水やり』については、基本的に『水をやりすぎない』ようにしています。とくに夏場は、水をやりすぎると野菜がそれに慣れ、根を土中深く伸ばさずに土の表面に集まります。すると土の表面が少し乾燥するだけで野菜は弱ってしまいます。大きな雨が降った時などは、1週間ほど水やりはしません。カボチャなども、雑草防止に黒マルチを敷いた後は水はやりません。pH調整（アルカリ度調整）については、農業の本や指導所には必ず『消石灰を土に入れる』と書いてあります。しかし、私の場合、石灰は1度も使ったことがありません。まず、石灰は土を固くしていくので、団粒構造に富んだ柔らかい土を理想とする有機農業に反します。貝ガラ等、自然素材の有機石灰も使いません。それらを使わなくても、アルカリ分を必要とするハウレン草はよくできています。雨の入らないハウス栽培では、とくに石灰は不要と思います。



(話す渋谷富喜男さん)



(聴き入る参加者の方々)

(「結局、渋谷さんの畑では、種をまいた分に対し、どれくらいの割合の野菜が最後に出荷までたどり着くのか?」との質問に答え) 平均すれば30%が何らかの理由でダメになり収穫できません。平均すればと言うことで、これは野菜によりけりです。夏キャベツなどはとても難しく、苗作りの段階で何割かダメになり、あと定植後に虫や病気でかなりやられ、結局収穫は半分以下になります。でも消費者は「昔の味がしておいしい」と言われます。

(注1) パン作りと同じく、有機肥料もうまく発酵させないと良い肥料になりません。その発酵促進の発酵菌は、島本バウムフードに代表される空気の好きな「好気性菌」と、片やEM菌に代表される空気の嫌いな「嫌気性菌」に分かれます。有機農業者は、それぞれの好み(作り勝手、使い勝手の良さ)で使い分けられているようです。一度作った菌を継ぎ足し培養して使っていくのも、パン種と同じです。

【後日、渋谷さんから以下のあいさつ文いただきました】

先日は楽しい集まりに招待をいただき、本当にありがとうございました。後で考えると、言っておきたかったことが思い浮かびます。また機会を作っていただけたらと思います。今後ともよろしく願います。

渋谷富喜男

【後記】

当日、渋谷さんはハチミツを手みやげに持って来られました。自宅で日本ミツバチを飼われているので自家製ハチミツです。私は「今日は参加された方々に、ぜひこの渋谷さんのハチミツを味見してもらおう」と思いながらもバタバタしているうちに忘れてしまったのが一番の後悔です。今後ですが、参加者のOさんが別紙に提案されているように、害虫の多い時期に会員さんによる「虫取り」を、渋谷さんの作業の邪魔にならない範囲で実現したいと思います（花房）。



参加者からのお便り

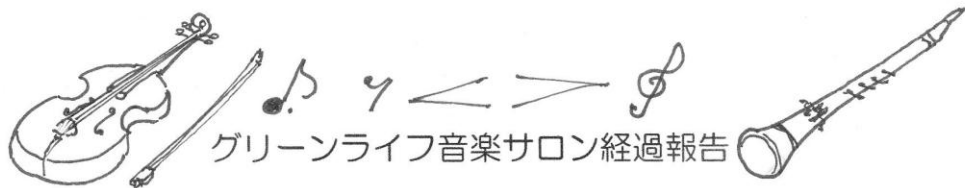
「先日はありがとうございました。渋谷さんの話、とてもよくわかりました。お人柄があふれています。虫を一つ一つとりながら30年。気が遠くなりそうな事なのに、淡々と話される姿に頭が下がります。まだまだ奥深い話を聞いてみたいと思いつつ帰路につきましたが、『いつ（この仕事を）やめざるを得ないかもしれない』という言葉が頭の中を離れませんでした。どうして！そんな事になるんだろう！と。人それぞれが、その場その場で力いっぱいやれ、楽しくもやりがいもある、そんな社会って…。きっと、できると願っています。グリーンライフの皆様、ありがとうございました。」（加古川市上荘町 Oさん）

「先日はありがとうございました。とても参考になりました。渋谷さんのお人柄の現れるやさしい語り口。そして絶妙のタイミングでの花房様のお言葉。聞きたいなあと思っていたことがすぐ分かり、うれしかったです。主人も、あまりふだんは質問したりしない人なのに、すごく楽しんでお話しさせてもらっておりました。有機農業のたいへんさを、少しも気負われずに静かに話されておられ、私たち消費者も心して頂かねばと思いました。最後に頂いた紅茶とお菓子里もおいしかったです。ありがとうございました。」（高砂市高砂町 Nさん）

「ほんとうにすごいことを実践している人からしか感じられない、目に見えない何かが伝わってきました。最近、NHKテレビで『農家トラスト』という番組を見ました。それは1軒の有機農家を80人ほどの消費者がお金を出し合って支えるというシステムです。消費者が雑草取り等も手伝いに出向くし、農産物も自ら引き取りに行きます。最悪、農産物ができない場合でも、消費者はお金を払うというものです。アメリカ発祥のシステムだそうですが、渋谷さんこそ、そういうシステムにこたえる価値ある人だと思いました。ヨトウ虫を捕る話を聞いて驚きました。そういう作業、大変な手間を経てああいう野菜が届けられていることに感銘しました。私も含め、この野菜を買っている人はそうい

うことを知らないのではないのでしょうか。花房さんのツッコミも面白く、話に魅き込まれました。グリーンライフで上述の『農家トラスト』を試してはどうでしょうか。それができないとしても、渋谷さんの畑の虫が多い時に、消費者を募って虫取りに行くのはどうでしょうか。畑に行けば、たぶんまた、目には見えない何かを感じて帰ってくることと思います。それはとても自分（消費者）にとって大事なことのように思えてきました。ありがとうございました。」

(加古川市加古川町 Oさん)



次回の第4回グリーンライフサロンは、6月に「音楽サロン」を予定しています。12月末にこの通信にて参加者を募ったところ、25名の申込みがありました。楽器の詳細は以下の通りで、洋楽器、和楽器を問わず多岐にわたっています。

マンドリン、クラリネット、フォークギター、ウクレレ、ソプラノリコーダー、三線（さんしん）、二胡（にこ）3名、ピアノ4名、バイオリンまたはビオラ5名、チェロ7名。

2月4日に、初顔合わせ・音合わせということでグリーンライフに大集合。全員自己紹介の後、さっそく河合音楽監督から全員合奏の2曲、「ふるさと」と「ペルシャの市場にて」の楽譜がそれぞれに配られ、河合さんがタクトを振って演奏が始まりました。私としては「エッ、初見で弾き始めるんか？」と焦りましたが、回を重ねるごとに全員の音が合ってきて、2時間後には、シロウト耳には「もう完成したんとちゃう」ぐらいにまとまりました。その後はお茶やお菓子を食べながら、それぞれがアンサンブルを組みたい相手を探す「グループ作り」を模索しましたが、とても楽しくて3時間余りがあっという間に過ぎました。今後は6月の本番に向け、毎月集まってリハーサルを重ね腕を磨いていきます。5月にはコンサートの詳細が決まり、プログラムも案内できると思いますので、皆さんもぜひ聴きに来てくださ～い。場所は加古川総合文化センターです。（花房）