

肥料、飼料、農薬、種……
外国から入っていますよ

さて、今回は「地産地消」についてです。この言葉がよく使われ、浸透してきたのはここ5年くらいでしょうか。「身土不二」という言葉と共に耳にする頻度が格段に増えました。ウィキペディアによると、1980年台に農水省が考えた言葉とか。いかにもプロバガンダ的概念だなと思っていましたが、やはりそうなんです。地域生産、地域消費、フードマイレージのことも考えるところ。地域で生産されたものをわざわざ

トには触れず、それが化けた結果であるところのアウトプットだけは国産として地産地消にこだわる。原材料を輸入し加工して販売する。まさに日本のお家芸ですけどね。

僕のところにもこんな会話が增えました。「唐澤さんは地産地消を地であっている人ですよねえ（ニコッ）」「すばらしい！地産地消じゃないですかあ（ニコッニコッ）」「はあ……。べつにそうでもないですけど（ボソッ）」「いや実際、地産地消なんてどうでもいいんですけど僕……（ボソッボソッ）」

鹿嶋パラダイスでは「地産地消」のことを「地球産地球消」とうたっ

住めば都

わざと遠くに持つて消費する必要はないとのことですが、そもそも農産物、畜産物を生産するために必要とする有機肥料、飼料、農薬、種、エネルギーなんかはほとんど外国産です。ほぼ外国産で占めるインプッ

ています。地球で生産したものは地球に住む生物で消費すればいいという考え方です。これってすごく人間的でジコチュウ的な解釈のように映ります。でも、何かを抑えるために何かを我慢する、ここでは化石化

燃料を抑え、CO₂の発生を抑え地球温暖化を防ぐため（この温暖化理論自体不確かですが）に、世界にある最高にうまいものや肉、卵、乳製品なんか我慢するとかいった発想が、窮屈で退屈でなんの面白みも感

第4回

地産地消とは 地球産地球消

農業経営者の特権、それは美味しい食材に確実にありつけることではないか。

だが、普段は案外見逃されがちなのに気付けば、
もっと農業が楽しくなるかもしれない——。

農業界きっての美食家！？ 鹿嶋パラダイス・唐澤秀が語る、
農業と食の可能性とは。

じゃないわけですよ。これは今の世相と同じ発想、コスト削減のために給料が減っても我慢する……みたいなところから来てるのかもしれないですね。

小さくまとまることは問題の先送りと同じ

僕は、売上を上げるために何をどう解決すればいいか？に発想を変えなきゃだ、思っています。世界の美味しいもの、肉や魚、牛製品も食べたいという欲求があるならばそれを抑えることをせず、例えばエネルギーの問題を解決していくという発想にしていくなです。これはチャンスと格言ともよく似ています。チャンスがあればそれを真つ先に取りに行くが、実はチャンスには陽の当たる部分と影の部分がある、いい部分は十分に勝ち取り、負の部分は積極的に解決していく。決して負の部分の恐れ、前髪しかないチャンスを取り逃がしてはならない。世の中の雰囲気小さくまとまろう、抑えてみたいだなスタンスなので、余計こういった地産地消なるものが世に蔓延の結果となっているんだと感じています。金星のニガウリや木星のハウレンソウを輸入しているわけではないので、地球内のこと、解決

耕せば楽園

し得る道はあると思うのです。

鹿嶋パラダイスでも試験的にBDF（バイオディーゼル）用の菜種の生産を始め、鹿嶋の仲間が鹿嶋にBDFプラントを建設、家庭や事業系の廃油の回収システムのアイデアを現在皆で模索しています。来年にはトラクターの燃料はBDFで賄えるような態勢に持っていけるのではないかとワクワクしております。

サントメ・プリンシペのカカオ、ジャマイカのコーヒ、インドのマングロー、ボルネオ島の胡椒、マダガスカルのバナビーンズ、シチリアのブラッド・オレンジ、パンテレッリア島のケイパー、ナポリのモッツアレラ、パルマのパルミジャーノレッジャーノ、ジベツロのクラテッロ、バッサノ・デル・グラッパの

白アスパラ、アルバの白トリュフ、チエターラのアンチョビとその魚醤コラトゥーラ、マゲロのカラスミ、ボッタルガデイトンノ、スペインのハモンイベリコ等々、世界には日本の気候風土では到底作り得ない最高の食材があります。

だから地産地消と言って肩肘張らずに、食べたいものは地球規模で交換し合えばいいんじゃないですか。

鹿嶋パラダイスは5年後、僕が40歳になる年にまず熱帯地方の国に進出します。自然栽培でコーヒ、カカオ、スパイス各種、マングローなんか手がけます。その後は、米国でワイン、ヨーロッパで乳製品系を攻めていきます。

「地球産地消消」——。なんかワクワクしますね！

唐澤 秀

からさわ・しゅう●1976年静岡県浜松市生まれ。明治大学農学部卒業後、1年間の就職浪人を経て2000年(有)農業生産法人茨城白菜栽培組合入社。ハクサイの生産から出荷までのマネジメント業務全般に携わる。08年同社を退社し、独立。屋号を「鹿嶋パラダイス」とする。全品目において無農薬、無肥料の自然栽培を行なっている。水田1.2ha、ハウス10a、露地5ha。今春には鹿嶋参道に直営飲食店「楽田家」をオープン。

<http://kashima-paradise.com/>