

投稿

窒素穂肥方式の米栽培に異議あり

つくば協会 石塚達之輔

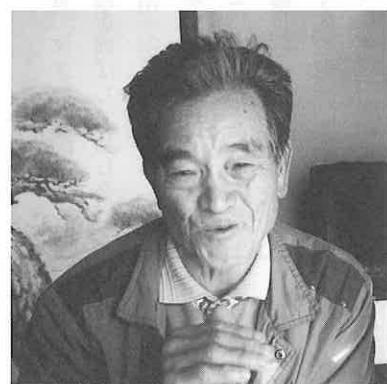


本誌二月号（通巻49号）に掲載した兼坂祐氏の記事「後継者のいない米作を近代的農業に」の反響が、茨城県下館市の石塚達之輔さんから寄せられた。石塚さんは「つくばひかり」等のブランドで、栄養周期理論に基づいて米を栽培し、その米は味、品質の良さから、米余りといわれる現在でも高値で販売されている（その取り組みについては通巻27号「栄養周期理論を検証する」参照）。その経験から来る意見には傾聴に値するものがあると考えるのでここに掲載し、読者の皆様の判断に委ねたいと思う。

（編集部）

〔農業経営者〕二月号の兼坂祐氏の記事「後継者のいない米作を近代的農業に」では、印旛沼地区の大型土地改良事業を通じて、農地集約と省力型大型経営の稻作増収法と、野菜との複合耕作でのコスト削減・増益によって、国際化時代の外国稻作との競争に打ち勝つため、我が国の水田営農の方向性が示されており、興味深く読ませていただきました。

ただ、その中で紹介されていた松島省二博士の增收理論については一、三異論があります。



石塚達之輔さん

する抵抗性を与える肥料は軽視できませんし、窒素穂肥方式の栽培による不味米・肩米の多発と食味の低下は、消費の減退と国際競争力の喪失につながると考えます。

以下、私見を述べてみたいと思います。

●不味い米は要らない

食糧増産時代の窒素穂肥方式の栽培技術は、今日の米消費の減退と生産過剰での米余りにつながっており、強制減反と価格の暴落を引き起こし、米作農民の意欲を衰退させています。こんなことで輸入自由化の時代に外国産米との競争に生き残れるでしょうか。

この窒素穂肥方式の不味米の大量生産は、過去幾多の敗退と消滅を繰り返しています。例を二、三挙げれば、K町の不耕起多肥栽培、A町の光米、九州のある県の日本一多収米などは味が

不味くて売れず、方向転換をしたと言います。私も過去に多窒素穂肥方式を試みたことがあります、何とも不味い米と肩米の多発には閉口させられました。

この様な米は消費者が敬遠しますから、本当の商品米とは言えません。多産地米とブレンドしなければ売れない米、多産地米のお世話にならなければ食べて貰えない米、低価格でなければ売れない米、在庫となり古米となつて価格の一層の低落を起こす米、飼料や加工米として税金を使って処分せねばならぬ米、消費者の米離れを促進する米、学校給食で日本の子供たちに日本米の不味さを教える米、良食味米の価格の引き下げを起こし生産農家の生産意欲を阻害し苦境に追い込む米、憎むべき米であります。更に言えばこの様な米は肩米を多発し、その一部は小売の增量材となり、食味と価格を下げ、特売用となる不味い米の代表で、米消費減退の元凶であります。

この栽培法を現在も指導している関係機関は一刻も早く方向転換をし、窒素穂肥用肥料の販売も早急に中止して、農家に美味米を生産させるべきだと考えます。戦後食糧不足増産時代でまず量の確保を優先しなければならない時代であつたならばいざ知らず、今日の米余りの時代に米の多収穫者を偉

人化、労働者扱いする風習は止めるべきで、時代錯誤も甚だしいと思います。また、明治以来の肉眼による米検食味等級に改めて差別をつけ、努力が報いられるようにすべきです。現在の米検制度は、例えば着物の柄で中身の人物を評価するようなことで、情報化の時代にはちょっと合わないのではないかとおもいます。消費者の選択する方向に変革するべきだと考えます。

● 稲作日本号トラックの運命

他方農改の現実は、生産過剰抑制のために全国一律の強制減反を農家に押し付け、水田面積の約1/3(983,000ha)に及ぶ生産制限の大ブレークを約30年に渡ってかけ続けていますが、米価は60kg当たり5,000円から0円も暴落しています。一方、農家は少しでもそれを補うため、収益を上げ一俵でも多く増収しようと、土壌施肥をいうアクセルを「どんどん」踏み込み、より不味い米を大量生産しています。しかし、消費者が米の不味さと食の転化によって「米消費の減退」というサイドブレーキを引くために、余剩米は在庫古米となつて、一層の価格下落を引き起こしています。更に残米は我々の税金を使って飼料に払い下げ処分されています。

「稻作日本号トラック」は農家の不



石塚さんのブランドは「つくばひかり」

味い米の増収圧力、一部を除くウルグアイランドの輸入米と国産米の余剰負って、どう運転され、どう進んでいくのでしょうか。この二重苦の中で米作農経営者は高齢化し、60~80才そして次代を担う若者の農業離れ、大型化による省力化と手抜きによつてますます米は不味米化し、外国産米と同等かそれ以下と評価されるようにでもなつたら、我が国の米作りは容易ならざる事態となるでしょう。

その危機を乗り越えるには農家は良い食味米を生産し、農政もそれを支援し、消費者にも美味しい米をより多く食べていただき、三者一体となつて米食の復権を図るべきだと考えます。

生産農家は1a当たり30~60kgの減産

● 栄養周期といふ選択肢

安心、安全そしてより美味しい米を多くの消費者の皆様に食べていただきことは、美容と健康、精神衛生上も日本米の優秀さを伝えることができ、米農家の自信と誇りにつながります。ちなみに我が家の6才の孫は茶碗で2~4杯も食べており、「旨いか」と尋ねると「旨い」と言つてくれるのです。我が国の主食である米の復権なくして自給率の向上などは望むべくもありません。

農学においては美味しい米作りの栽培法、栄養周期栽培法を勉強してみてはいかがでしょうか。この方法は作物の歴史的経過の定期位相と栄養の転調の統一的体系であり、あらゆる農作物がきわめて優秀な作品に作出されるものです。(栄養周期栽培法文献参照)。

ミルキークイーンの場合、98年産で93点であったものが、99年秋に測定しましたなんど、95点に上昇しました

を行えば、全国作付水田面積を180万ha×50kgとする約90万tの減産となり、一方消費の方も40~50万t(6~7%)の消費増となり、合計130~140万tとなります。この130

万tは約40万haの減反緩和となり、この不況の時代に明るいニュースとなりましよう。

21世紀は食糧不足の時代と言われていますが、現在の休耕田に直ちに米作は出来、国民一人当たり年間約100kg以上食べられるでしょうし、麦作も畑や水田裏作で作れば相当の量が産出され、イモ類の生産その他もかなりの量が生産されるでしょう。現在の農政の食料自給率向上政策はなんだか焦点がボケている様な気がしてなりません。そんなことより我が国の農業に危機をもたらしている元凶は、農政の混乱と栽培技術の貧困だと考えます。それは昨年の甘くないミカン、リンゴを代表として枚挙に暇がありません。農学においては、生命的存在の生理と生産に直結(質量相関)する外側的研究を、生育論的栽培学から発育論(成長と分化の統一的概念)に基づく栽培学にその基本を移行し、栽培の実地の行き詰まりを開拓し、改善する時に来ているのではないでしょう。

(くぼた農機金井様測定)。一年経過すると7~8ポイント位下がるのが普通なのに、納屋に置いたままのものでポイントが上昇するというのは非常に優秀と言えます。

私の所見が実地の農学、農政に生かされますよう期待致しまして終わりといたします。