

土門 剛

土門 剛 どもん たけし

【プロフィール】

1947年大阪市生まれ。早稲田大学大学院法学研究科中退。農業や農協問題について規制緩和と国際化の視点からの論文を多数執筆している。主な著書に、『農協が倒産する日』（東洋経済新報社）、『穀物メジャー』（共著／家の光協会）、『東京をどうする、日本をどうする』（通産省八幡和男氏と共著／講談社）、『新食糧法で日本のお米はこう変わる』（東洋経済新報社）などがある。大阪府米穀小売商業組合、「明日の米穀店を考える研究会」各委員を歴任。会員制のFAX情報誌も発行している。



ち、5 haを借りてます」

日本経済新聞編集委員の吉田忠則記者は、実に困ったものだ。この方が書いたガセネタでせっかくのオランダ取材が、くたびれ儲けのような結果になってしまったからだ。

ガセネタは、吉田記者が2016年2月付け「日経BP」に書いた「オランダで先端農業に挑む日本人がいた」の記事。読んですぐに興味を持ったのが、この部分。

「ぼくが得意としている高糖度で食味のよいトマトを向こうでもできるかどうかを試したい。そう思って5年前からテスト栽培を始め、彼と共同出資で3年前に会社化しました。バンデンボシユの50 haの農場のう

ち、5 haを借りてます」
吉田記者が取り上げたのは、今井寛之氏。「実家は神奈川県のとまと農家」以外、記事には今井氏のプロフィールについての記述はなかった。別の雑誌（事業構想13年8月号）で、共同出資した「Minoru Holland BV」と「Green farm Inai」の名前を見つけた。前者は、オランダで共同出資した会社の名前、後者は実家のトマト農園の名前のようなだった。

目の当たりにした オランダ産トマトの弱み

取材旅行に出かける前、フェイスブックで見つけた今井氏の携帯番号に連絡を数回取ってみたが、うまくつながらなかった。一時は取材を諦めようかと思ったが、やはりオランダで5 haの規模で高糖度トマトを栽培している事実をどうしても確かめたかったので、お得意のアポなし突撃取材を敢行することを決断。

突撃先は、「バンデンボシユ」と呼ぶ、今井氏に農地を提供した農場だ。そのオランダ語表記を見つけ、グーグルで「トマト」のキーワードをつけて検索したら、すぐ突き止めることができた。「A+G van den Bosch」のことだった。住所もすぐ分かった。5 ha規模での栽培なら、今井氏本人は、年がら年中、農場に張りつけになっているはず。アポなしで突撃取材しても、本人に会える確率は高いと踏んだ。

高い生産力を誇る オランダ農業だが

アポなし取材の拠点は、ロッテルダムから10数km先のデルフトという町にした。今井氏が共同出資したと

いうバンデンボシユの農場に近いからだ。運転免許を持たぬ筆者は、海外でも移動手段にチャリを使うことがよくある。あらかじめグーグルで距離を調べたら、バンデンボシユ農場まで片道17 kmと出てきた。

デルフトで借りたチャリは、ブレーキも変速機もついていないピストバイク。日本では公道での走行は危険という理由で認められていない。初めてのピスト体験は、慣れるまでに時間がかかった。ブレーキがないので、思うように制動ができないのだ。3回ほど転んだか。

オランダは、英語で「ネザーランド」「ドイツ語で「ニーダーランド」と呼ぶ。どちらも「低い土地」という意味だ。実際、国土の4分の1は、海面より低い干拓地。とくにバンデンボシユ農場がある地域は、海面よりちよつと高い程度の干拓地だ。

チャリ目線での発見があった。オランダの農地事情がつかめたことだ。低地で湿地ということ、水位が高い。しかも泥炭地だ。用水路を流れる水は、釧路湿原を流れる川と同じ茶色をしていた。草類がいつぱい茂っている。それを刈り取るトラクターをいくつも目にした。草類が茂るのは、畜産や酪農の高い集約度。家畜糞尿中の窒素とリンが地下水や表流水に流れ込んだのが原因。かつ

てヨーロッパに酸性雨をもたらす原因でもあった。

オランダ農業といえば、集約度の高い園芸施設や畜産・酪農ばかりが注目される。日本にお手本となるのは、収穫、貯蔵、加工など関連技術。つい最近、長崎県の諫早干拓で見たオランダ製のタマネギ乾燥施設は感心した。シンブルで機能的な技術と理性を尊ぶオランダ人らしい技術と思ったからだ。

高い生産力を誇るオランダ農業を支えるのは、この国の農業教育。農業系大学は、国立ワニンゲン大学だけ。選択と集中で数々の農業技術を世に送り出している。そうした技術に注目せず、「オランダ式」と呼ぶ園芸施設に熱狂する日本人は異常。そのブームを作ったのは農水省の技官連中。その舞台裏を暴くことが、オランダ取材の真の目的だった。

ガセネタに

こみ上げてくる怒り

デルフトを出発したのは、朝10時。2時間もあれば、バンデンボシュ農場に着くと思ったのが甘かった。目的地に着いたのは午後2時半頃。きちんとした地図を持たなかったのが原因だった。グーグルから地図をプリントアウトした簡単地図を持参したが、目印となる情報も少なく、あ

まり参考にならず、道中、通行人20人ぐらいに道をたずねまくった。

ようやくたどり着いたバンデンボシュ農場は、やはり想像していたより大きな規模の施設だった。ただ吉田記者が書いた「50 ha」という規模ではなかった。実際、同社のホームページには、温室部分は「15 ha」という記述がある。今井氏が、吉田記者に「50 ha」と説明した理由は、何かほかに理由があるのだろうか。

農場で働く従業員に、「日本から来た。ここにミスター今井という日本人がいるはずだ。雑誌の記事でみて、そのミスター今井にわざわざ日本から会いに来た。彼はいるか」と来意を告げた。

すぐに従業員休憩室に通され、30分以上は待たされた。農場主のような方が、外出先から帰ってこられた。名刺を交わす間もなく、来意を告げたら、思わぬ答えが戻ってきた。

「奴か、数年前に4カ月ほどいて、そのうちいなくなった。どこにいかは分からない」

顔写真から、「バート・バンデンボシュ氏」だとすぐ分かった。彼は、これだけ言い残して、農場の中に消えていった。その答え方で吉田記者が書いた記事は、事実と違うと思った。今井氏がバンデンボシュ氏から、「5 haを借りてます」という状況にな

いことはすぐに理解できたからだ。

バンデンボシュ氏の発言で気になったのは、「4カ月ほどいて」と述べた部分。これが事実としたら、播種、育苗、定植はしてみたものの、技術的な面で満足のゆく結果が得られず、かなり早い段階で高糖度トマトの共同作業が挫折したのではないかと想像してしまった。

聞きそびれてしまったことが、もう一つある。吉田記者が書いた「彼と共同出資で3年前に会社化」の事実確認だった。それが「Minori Holland BV」という会社と思うが、バンデンボシュ農場が本当に出資しているか質問できなかったのだ。

グーグルで検索してみると、今井氏は古いフェイスブックに、バンデンボシュ農場内に会社があるような書き込みをしている。ところが、吉田記者のインタビュを受けた16年1月頃は、オランダの園芸雑誌で調べてみると、会社所在地はバンデンボシュ農場ではなかった。そこから4 kmほど南の住宅街にある3階建てビルが所在地だった。

今井氏の会社が、すぐ近くにあるというのに、所在を聞かれたバンデンボシュ氏が、「どこにいるかは分からない」と答えたことは謎めく。

農場の中に消えていくバンデンボシュ氏の後ろ姿を見やりながら、4

時間以上もチャリをこいできた愚かな自分にあきれ果ててしまった。と同時に、ガセネタを記事にした吉田記者に怒りがこみ上げてきた。おか

げでデルフトの町へ戻る気力も一気になくなってしまった。帰り道は、無情にも強い向かい風。ペダルをこいでもデルフトの町がなかなか見えてこない。デルフトに着いたのは、7時すぎ。バンデンボシュ農場を辞して4時間近く経過していた。

欧州のトマト地図を塗り替える試みだったが

バンデンボシュ農場に向かう前日、オランダ産トマトの「実力」をチェックするため、デルフト市内の「JUMBO」でオランダ産トマトを数種類買い求めた。日本ならイトーヨーカ堂がイオンのようなスーパーだ。デイスカウント品からオーガニックの認証がついたものまで10種類ほどあったが、値段の高い方から4種類求めた。もっとも高かったのは、「チェリートマト」と呼ぶミニトマト。値段は250 gで300円ちょっと。

オランダ産トマトは、幕張メッセのフーデックスで数年前に試食したことがあった。いまでも舌が覚えているのは、全体として水っぽい、糖度と酸度のバランスに欠ける、コク

土門 辛聞

ヨーロッパには、トマトの3大産地がある。オランダのほかにはスペインとイタリアだ。それぞれ得意分野があ

がない、つまりまずいという印象だ。本場で食べるのは、そのときが初めてだったが、やはりオランダ産に対して抱いていた先入観は決して裏切らなかった。

オランダ人は、日本人のようにトマトを生で食べるのは一般的ではない。調理して使うのだ。バンデンボシュ農場も、「ビーフトマト」や「ビーフステーキトマト」と呼ぶ大玉の加熱調理用トマトに力を入れていく。肉料理に付け合わせるのも、そうネーミングしたようだ。加熱して料理に使うので、酸度が少々優っている。加熱すると甘味が出てくる。

日本人は、生食用トマトを好むので、どうしても糖度と酸度のバランスや、コクを重視する。反対にオランダは、それらを度外視して収量に特化する。その意味で、今井氏がバンデンボシュ農場に提案した「高糖度で食味のよいトマト」の栽培は、とても意味のあることだった。もし成功したら、ヨーロッパのトマト産地の地図を確実に塗り変えることになるからだ。

る。各国の食文化を反映して、オランダは加熱調理用、イタリアとスペインは生食用と加工用だ。

オランダのトマトは、その利用用途から収量最優先だ。10a当たりの平均的な収量は48tで日本の8倍と、NHK「暮らしの解説」で説明していた。土を使わずロックウールやヤシ殻を原料にしたココウールを使う。収量が安定するからだ。病害虫を防ぐ効果もある。残念ながら、食味がぐっと落ちてしまうデメリットがある。食味という点では絶対に土耕栽培には勝てないのだ。

日本国内でオランダの最先端施設でのトマト栽培を展開してきたカゴメが証拠。その施設で生産されるトマトの糖度は4度が基準。それでは日本の消費者は納得しない。大規模施設で栽培するカゴメのトマトが苦戦するのは、オランダ式の園芸施設を取り入れたことが大きな原因だ。

「オランダ式はインベストメント」

ヨーロッパの大きなトマト産地のなかでも、オランダにとって最大のライバル国はスペイン。お互いの輸出関係をみれば、オランダ産トマトの現状がつかめる。

15年にスペインからオランダへ輸出されたトマトは、11万tにのぼっ

た。一方、オランダからスペインへは29万tだった。オランダは年間900万tのトマトを生産する。このうち国内消費に回るのは、100万tちょっと。スペインからの輸入は国内消費分の10%に当たる。南欧・北アフリカ産などを含めると輸入トマトが2割以上を占める。オランダ人の間でも国産トマト離れが進んでいる証だ。

残り800万tの輸出先は、その6割が海を隔てた隣国・英国と地続きのドイツ向け。両国に共通するのは、自国での本格的なトマト生産を諦めたこと。この両国はスペイン産トマトの最大顧客でもある。

昨年7月、ロンドン市内のスーパー「テスコ」で目にした価格は、オランダ産が安く、スペイン産が高いということだった。ロンドンでは所得が高い層はスペイン産、そうでない層はオランダ産という棲み分けができていたことが、商品の品揃えで分かった。

生食用トマト産地としてヨーロッパで名を知られるのは、イタリアのシチリア島パキノ(Pachino)だ。逆三角形の形をしたシチリア島の東南端にある。400km南はアフリカ大陸というロケーション。生食用トマトとしては、ヨーロッパ最高ブランドだ。ローマやロンドンなど高級

感あるレストランでは、トマト料理を注文したら、メニューに「パキノ産」という説明が添えられている。

そのパキノに昨年11月、旅行してきた。ここでもアポなし訪問だった。友人が運転する車でドライブしながら、取材に応じてくれそうな農場を物色。「こんちわー」に応じてくれたトマト農場の選果場で、そのパキノ産トマトを土産にもらった。

ホテルに戻って仲間と試食したが、全員が首を横に振った。オランダ産より糖度はあるものの、酸度とバランスのなさは期待外れで、コクもなかったからだ。シチリアだけに日照は恵まれているが、気温の日に較差がないので、糖度はあっても酸度とのバランスが悪いので、コクが出てこないというのが、仲間と話し合った結論だった。

選果場の責任者に、オランダ産トマトの評価を求めたら、「プラステイック、アクア(水)」と叫んだ。外観だけはプラステイックのように美しいが、水っぽい味という意味だろう。そして「味はこれで決まる」と指さしたのは、畑の土だった。

別れ際に彼は、英語で「インベストメント」と叫んだ。オランダ式施設は、立派な施設や設備に投資がかさむので、絶対に儲からないという意味だ。