

# 「形だけお米であれば良いのか?」

小田川 太さん(60歳)

景行さん(30歳)

青森県西津軽郡木造町

## 農業経営者ルポ 第3回

### プロフィール

家族の病気から無農薬稲作りに取り組み、反収14俵という多収栽培を実現。異常気象下の今年も周辺の人々の作柄とは大きな違いを見せており。また、ほとんどが身体を壊している全国六〇〇人の消費者に無農薬米を直売している。



手前が小田川さんの稲。後方の稲との違いが明らかだ。

気を持っており、医者からも見離された難病、奇病の人たちも多い」という。

同地区は多収の地域である。しかし小田川さんの場合、平年作で実に一四俵。目標は一七俵だと言うのだ。八月に入つてお盆過ぎまで一〇九一二度Cという日が続いた今年の夏は、小田川さんにも初めての経験である。生育が二週間以上は遅れている。その後の天気次第だが、よくても平年の六、七分の作だろうというのが小田川さんの予想。それでも同地区としては平年作で一〇俵程度だから、三分の作だといえば今年は取れても一、三俵。青立ちしてたりイモチでほぼ全滅だと一目で分かる田があるのを見ると、小田川さんの「作」の違いが分かる。しかも「無農薬で」である。

いや、小田川氏の場合、むしろ自然の持つ可能性を損わない「無農薬だから」なのであり、そして田から取り出したものを田に戻し続ける「循環農法」だから、小田川さんの「作」の違いが分かると言ふべきなのだろう。

### 自然の摂理から離れた農法への疑問

例年ならすでに収穫作業の真っ最中だという九月二十五日、青森県津軽の穀倉地帯木造町では、あたかも天を突くかのように稲は青立ちしていた。イモチ病の病斑というより、すでに一面が薄茶けた枯れ野のようになつた水田が広がっていた。わずかに穗を垂らす稲も手で触るとなんの抵抗もなく潰れてしまうモミが多い。実らぬ作物が広がる景色は、見る者の心を暗くさせる。

しかし、作況指数二〇程度（九月一五

日現在）といわれるこの地域にあって、被害は受けっていても見るからに穗の重さ

が違う田がある。小田川太さん(60歳)の田である。

小田川さんは、すでに三〇年近くも無農薬の稲作りを続け、そして、栽培する一七haの稲すべては「小田川さんのお米」を求める消費者に直接販売している。

「お客様の八割以上の方は何らかの病

小田川さんが『無農薬』に取り組んだのは、ご自身の肉親が次々とガンで亡くなつていった体験からだつた。

「本来、生命の糧とも言える食べ物がむしろ命を脅かすものに成りかねなくなつていて。それは食料を育てる土そのも

のがおかしくなつてゐるからであり、人が自然の摂理から離れたものになつてしまつたからではないか。そして、そもそもその基本を担う農業が自然や土を忘れてしまつてゐる」

最初はわずかの面積から始まつた。草取り、病害虫との闘いであつた。やがて、その困難さの原因はそれまで壊し続けてきた土にあり、そもそもその自然に対する考え方の問題でもあるようだ。小田川さんは思えてきた。

普通の人が、低温で不穏を多く発生させているのを小田川さんは、「自然の摂理に反する農法がその原因になつてゐるのではないか」と説明する。

## 炊いて糞の増える充実した米

土作りは田の土壤分析から始まつた。

それは自分の田の土を知り、それに必要な最小量の肥料分を把握するためのものである。化学肥料は側条施肥で施用される。しかし、それだけではない。

小田川さんは、棚から幾つかの小さな容器を持ち出してきた。

サトウキビや米酢の絞りカス、青米と

スカの混合物。これらのは完全に発酵させ粉末になっている。さらにコウモリの糞の発酵物、貝化石、麦飯石、炭粉末等々である。ここで使う米酢や糠はすべて無農薬の小田川さんのお米を材料にしたものである。コウモリの糞は温度が低くとも発酵を進める力があるのだという。

今ではなかなか手に入らないものもあるが、最初の一〇年間は、これらすべてを何らかの形ですべての田に入れていた。現在では秋起こしの時や元肥、あるいは素足で田に入つての感覚で使用している。



小田川さん宅では、夕食の団欒の中で誰が言ふことも無く明日の作業が決まっていく。

なく、精根込めて身体の悪い人が食べて回復が早まるようなお米を作りたい」

「田から取り出したものを戻すこと」と言うのだ。

小田川さんは、駆動ディスクを二台目まで使いきつた。そして昨年の秋起こしからプラウを使い始めた。「プラウには雑草処理能力も駆動ディスクでも最大限深く起こしてきた。でもワラのスキ込みや反転には限界があった。プラウには雑草処理能力も期待できた。その効果は今年の草取りの樂さになつて現れた。

なにせ一七haの水田である。すべての作業は家族五人が総出でこなしていくが、それでも田押し車で年に二、三回の人力除草は樂ではないと思う。

「でもね、それが稻を作ることなんだと思つてしまえばやれることです。子供を育てるのが手間がかかるからやめると言つ人はいないでしょう。ただ、世間の目を気にして、一本の草も残さないなんて考へたらできません。草は生えるものなんです。収穫できればよいのです」と語る。

「よい稻というものはできればできるほどモミが充実して、むしろ粒は小さくなつていく。ただ小さくなるのは単に小さいのではなく、例えばポン菓子にした時や炊いた時には普通のお米よりずっと大きくなるような充実なのです。單に『形だけの米』を沢山取れば良いわけでは

## 17haを田押し車だけで除草する

土作りの基本は、

「田から取り出したものを戻すこと」とする筆者への気遣いでもなく、

「プラウで生ワラと一緒に深く土を反転するだけでその効果は見えてくるはず」というのだ。

小田川さんは、駆動ディスクを一台目まで使いきつた。そして昨年の秋起こしからプラウを使い始めた。

駆動ディスクでも最大限深く起こしてきた。でもワラのスキ込みや反転には限界があつた。プラウには雑草処理能力も期待できた。その効果は今年の草取りの樂さになつて現れた。

なにせ一七haの水田である。すべての作業は家族五人が総出でこなしていくが、それでも田押し車で年に二、三回の人力除草は樂ではないと思う。

「でもね、それが稻を作ることなんだと思つてしまえばやれることです。子供を育てるのが手間がかかるからやめると言つ人はいないでしょう。ただ、世間の目を気にして、一本の草も残さないなんて考へたらできません。草は生えるものなんです。収穫できればよいのです」と語る。

## お客様をお迎えすることへの感謝

しかし、それができたのも、家族皆で共有できた信念があり、お客様の感謝の言葉や様々な人との出会いがあつたからだと言ふ。

以前、乳ガンになつて両方の乳房を取り、ワラをもすがる思いで小田川さんの

に、無農薬の小田川さんの田にはイモチがほとんど見えない。小田川さんは、こどもなげに「イモチも他の病害もほとんどの施肥の過剰、それに土と作物の生命力の弱さに原因している」と言い、小田川さんの場合、イモチが出たなと思ったら、省力性・経済性などといった論理とをやつしている。しかし、現代の稻作技術の標準というのは人間本意の底の浅い都合主義に過ぎないのでないか。もし、手間や資材費がかかつていても、それは私たちの育てたお米を食べるお客様が払う代を減らしていると思えれば、それでよいではないですか。でも、土にかけたお金や手間、かけなかつた負担といつもののは、しっかりと財産として残るのです。そしてそれは結果になつて戻つてくる。お客様との関係もそうですね。『何事も手前本意に考へること』『待つことができないこと』が減びへの原因なんですね

だけの米』を沢山取れば良いわけではイモチで全滅しているような田があるの

お米を食べたという熊本の女性が、

「乳はもうないが、命だけは助かった。」

一言お礼をいたたくて

と、飛行機を乗り継いで訪ねてきたと

いう。様々な障害を乗り越えてやつてき

た小田川さん一家にとつて、それは何よ

りもの感激であり、勇気づけであった。む

しろご一家の感謝の方が強かつたという。

以来、お客様になつていただく方には、

小田川さんの「すこやか農場」に迎え、

家族と一緒に食事をし、寝泊まりしても

らうようにしている。さもなくば、でき

る限り家族でお客さんを訪ね、身体の様

子を聞き、自分たちの稲作のあり方を理

解してもらうことに心がけている。農業

を理解してもらうための宿泊設備の建造

も計画している。

## 減反政策に対抗する信念

小田川さんが米の販売を始めるきっかけは減反政策にあった。

こうした農業觀を持つてきました小田川さんにとって、稲作りを単にお金の問題と

「東京の高島平園地を訪ね、一軒一軒の家庭に売つて回つたが売れなかつた。しようがなく、名古屋、大阪と移動し、福岡まで行つてもお客さんはこちらを振り返つてはくれず、トラックに満載したお米を積んだまま、はるか津軽の家まで戻らなければならなかつた」

小田川さんは、当時を振り返る。

「お金というものが存在しない国に行つても生活できるドン底まで体験した」

「四年して、NHKのTVで『減反』はか非か」という番組の取材があり、小



5階建ての建物に相当する、総ヒバ材造りの穀貯蔵・調製設備。ここに3,000俵を貯蔵できる。



建物を建てた宮大工さんから贈られた書「命即而道」

田川さん一人が減反反対を主張する場面があつた。そして「身体の悪い方に無料で差し上げます」と呼びかけたそうだ。

すると、その番組が終わらないうちから、とつのきっかけになつた。

「それまで私も『自分のお米は良い米だから買ってください』と人に会うたびに口に出してしまう。必死だたけど、それは邪道なんですね。相手に差し上げるこの方が先なんです」

小田川さんのお米も、最初は家庭用の精米機を使っていたので、小米や小石の入っているようなお米だった。いくら無農薬のお米だからといって、お客は市販しているお米と比較する。食味にはそれなりの自信はあつたが、貯蔵中の食味低下にも配慮する必要があつた。そして、貯蔵設備と本格的な精米プラントの導入を考えた。

小田川さんの貯蔵・精米設備は、建物、機械設備合わせて約三二〇〇万円を要した。写真の三〇〇〇俵貯蔵の貯蔵庫と精米設備を兼ねた建物は、タンク本体を含めてすべて青森ヒバ材を使用している。ロート状のホッパなどの強度を確保するために、建設には五重の塔を建てる宮大工の経験と技術が必要だった。五〇坪の家一六軒分という材料の調達と大工さんを探すのに、計画から八年かかった。平成元年に建てたという建物の中はヒバのよい匂いがする。ヒバの材質は虫避けになるだけでなく、調湿の効果があり、大型のライスセンターなどで問題になる結露による米の品質劣化がない。しかも、貯留槽は二重の構造になつており、その間にカクハン石という石が詰まつてお

それが発する遠赤外線がお米の品質を守るのだという。

大変な投資である。

「百年かけて償却すれば良いくらいに考えてもいい。もちろんお客様にも説明してご負担はいただいています」

小田川さんは、仕事の成果が次への意欲につながる利益は出ているという。そして、長男・景行さんの友人たちの新しい仲間づくりが進んでいるようだ。

小田川さんは、確信を持って食管法に抵触している。しかし、その農業と米販売の事業は「売れる商品を開発する」という論理でも「もつと儲けたい」という欲に発したものではない。ただ農の本質を突き詰めたいたい、「むしろ手前勝手な論理から離れよう」とした結果として素晴らしい家族、人間関係、そして経営を作りあげ、さらに後継者にそれを受け継がせようとしている。そして、米の自由化が現実的になつた今、どんな安い米が輸入されてもびくともしない経営ができてきてゐる。小田川さんのこの農法と経営、そして人生から我々は何を学ぶのか。

小田川さんをお訪ねして、筆者は、日本の農業にとって、今年の稲作の結果とは何なのだろうか、と考えた。

かつて日本人のほとんどが、腹をすかし、自然の、そして人々の汗がもたらす恵みを有り難いと思っていた時代に、

「寒さの夏はおろおろ歩き」

と綴つた誠実な農業指導者の宮澤賢治が生きていたとしたら、彼は今もノートに同じ言葉を書くのであろうか。そして、小田川さんを異端者として排斥するのであろうか。