

米作りに「自信」はないが 「責任」は持つてる



無農薬米以外に野菜も無農薬栽培。基盤整備後には大型ハウスの建築も予定

西川佳男さん (37歳)

京都府船井郡八木町室橋東垣内30▲0711-42-5177

たか子夫人と「米工房・西川有機農場」を経営。5 haの完全無農薬・無除草剤・無化学肥料栽培を実践。同時に年間を通した農業体験塾を行い、その会員の協力で無農薬農業を実現している。無農薬栽培生産者であるとともに新しい農業の役割りを模索している。



玄米30kgで
2万1千円は高いか？

西川佳男さんは5 ha経営する水田のすべてで、農薬、除草剤、化学肥料をまったく使わない米作りをしている。今年はさらに1 ha面積を広げる予定だ。

肥料は自分で配合するボカシ肥、糞がらくん炭、それにレンゲの緑肥。除草は除草機と人力、それに、コイを使う。あえて病害虫の防除資材というならくん炭を作る過程で出てくる糊酢液を使うだけである。機械化のレベルは高いが、労力は足りない。そのために、非農家の人々の協力を求めている。

生産する米は、消費者へも直接発送しているが、自然食品店や契約した米穀店、スーパーなどへの出荷がほとんどである。ちなみにその値段は、直売では30 kgの玄米が2万1千円。精米賃は別である。また、米穀店やスーパーでは5 kgで4千300〜4千500円位で売られている。人が聞いたら羨ましがら値段であろう。しかし、西川さんにはそれを顧客に納得させるだけの理由がある。消費者が生産に参加していることを含めて、西川さんの嘘偽りのない完全「無農薬・無除草剤・無化学肥料米」に対する需要者の信頼と納得の値段なのだ。

西川さんは子供の頃から農業好きだった。少年時代は野球にも夢中だったが、田植え、稲刈り時には野球部を休んでも農作業を手伝うという子供だった。田や畑での仕事だけでなく秋の松茸取りや薪作りなどの山仕事まで、農家の自然とのかかわり方、伝統的な意味での農家の暮

らし方そのものが好きだった。高校も農業高校に進学したいと思った。しかし父親の反対で普通高校に進み、卒業後は電電公社に18年間勤めてきた。

西川さんは20代の頃から「有機農業」に関心をもっていた。興味をもちながらも、勤めに出ながらの農業では果たせなかった。しかし平成二年、結婚し子供ができたのを境に経営の全てを「無農薬」の農業に切り換えた。それは勤めを辞め、本格的に農業を仕事にすることを決意してのことだった。地域の基盤整備の計画が決まったのも見越していた。

「除草剤1回使用」に異議あり！

西川さんは、自分でも使うが「有機農業」という言葉に違和感を感じている。農業とは本来が、自然の循環の中で作物を育て自然の恵みを得ていくことではないのか。それはあえて断るまでもないことだ。むしろ言葉としての「有機栽培」や「無農薬栽培」が商品の看板として一人歩きし過ぎているのではないか。

そして、鶏糞を投入しただけの「有機栽培」や文字通り誇大表示の「無農薬」と称する農産物の存在を含めて、生産者あるいは農産物流通業者の消費者に対する「不正直」な姿が気になるという。

また「減農薬」「低農薬」という言葉にも西川さんは抵抗を感じているようだ。少し長くなるが、西川さんの言葉を引用しよう。

「私は農薬や除草剤を使ったものは『目だ』と考えているわけではないのです。ところが『除草剤を1回だけ使いました』



丹波ふるさと体験塾は正月3日を除く全ての土日と祝祭日に開かれ、年間の作業計画も会員を含めて相談する

といった表現がある。しかしそれは『ゼロか1か』が問題なのです。そのゼロと1の間には決定的な違いがあつて『程度の問題』ではないと思います。ゼロならともかく、『減』や『低』をあえて売り物にするのは『正直』でないと感じるのです。またもな農家なら除草剤は1回使えばあとは田に入らんでも済むものがあるくらい知っているでしょう。消費者の無知に付け込んでいいるとは思いませんか。私はその1回が使えないから苦労しているのですから。同時にそれは、農家自身が農

とすただけのお米の供給なんて日本では不可能なものですからね。だから僕の米は皆に助けていただいて、しかも高い値段で売らざるをえないわけです。それでなきゃ続けられないから。それでもあえてそれを必要とする方が買って下さる」まさに正論であろう。

西川さんはこうもいった。

「私は米作りに自信なんてありません。人海戦術でこんな草ボウボウの稲作りなんですから。少なくとも私には除草剤をまったく使わずに作るというのは本当に

業で農薬や除草剤が法外に使われていることを消費者に自ら暴露していることになるわけですよ。その上で自分が殊更に大変であるかのように言っているわけです。

農薬を使っているのに『無農薬』というのはまさに嘘ですが、僕にいわせれば『除草剤を1回しか使っていないません』という

表現の中に農業の世帯というか消費者に對する生産者側の『不誠実』のようなものを感じるのです。堂々と『除草剤を使いました』というべきではないのか。実際問題、除草剤を使わないで国民が必要

大変で、私はまだ技術が未熟かもしれないけど、沢山の人が手伝ってくれているからこの面積をなんとかこなしているのです。それは、お手伝いをして下さる方がよく納得して下さい。でも本当の米作り、それはこうしてつくっていますって食べていただく方へ伝える責任は持っているつもりです」と。

八木町は、山の麓の粘土質の田が広がり、平均でも日本晴で600kg取るといふ高収量地区である。でも、西川さんの場合には品種はコシヒカリだが、450kgがせいぜいだそう。

西川さんのお米が高い値段で買われていくのも、実際の生産量以上に店頭に並ぶ「魚沼コシヒカリ」と同様に、いわゆる商号だけの「無農薬」「有機農法」に對する需要者の不信任感を裏返した信頼なのかもしれない。

西川さんの「有機農業」

西川さんの稲作りは収穫時に次が始まっている。レンゲの播種作業が稲作の始まりなのだ。

レンゲは稲の収穫後に播く。昔は収穫前に播いていたことも知ってるが、コンバインで走り回るのだから具合悪そうだと思うとのことだそう。ワラはコンバインの拡散装置で15cm程度に切りながらばらまき、畦際は結束機でまとめる。

レンゲのための肥料はやらない。ただ鋤込み前に糞がクン炭を散布する。ボカシ肥料もレンゲの種も会員たちは手作業で播きたがる。その汗をかくこと自体に喜びを感じているようでもあり、機械で播いた方が速く正確かもしれないが、

あえてそうしている。

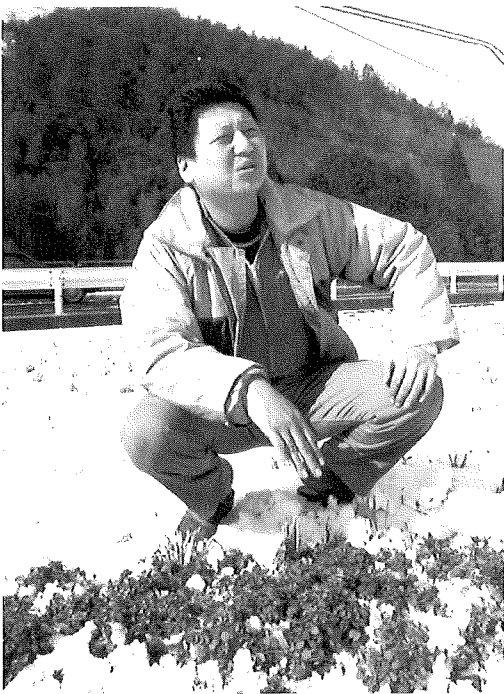
取材した日は雪の後だったが、雪をめくると、2月始めだというのにレンゲはもう一面にこんもりと茂っている。午後になると西川さんの田だけは雪が溶け始めていた。地温が高いのであろう。

稲の収穫調整作業が一段落付いた頃からは、ボカシ肥作りと粃がらクン炭作りが始り、3月一杯まで続く。

ボカシ肥は半分が米糠、2割の油粕を主に、魚粉、焼成骨粉、カニガラ、その他諸々を混ぜている。米糠は、すべて自前のものを使う。小さなミキサーでこの混合作業するのは骨が折れる。その省力化の方向を検討している。クン炭作りも小さな炭化装置を使うが同時に粃酢液も採取し、これが西川さんの重要な「防除手段」になっている。

育苗は、もちろん種子消毒もしない。たつぷり有機質の入った培土で健苗を作ることが肝心である。

圃場での春作業はクン炭、ボカシ肥の



2月始め。雪の下にはレンゲがこんもり茂っている

散布とレンゲの鋤込みから始まる。

耕うんは4月の下旬までに終わらせる。花が咲く頃から落ち加減まで。本当は実が落ちてからの方が望ましいのだから、田植がそれほど厳密にはできない。鋤込みは踏み付けのレベルでの1回目のロータリ掛けの後、2回目に普通よりやや浅めにロータリを掛ける。草を減らすためにもブラウでレンゲごと反転鋤込みをして、土を乾かしてから水を入れる方法も検討しようとしている。

代かきは4月の下旬から5月上旬にかけての間。レンゲを鋤込んでから田植えまで20日間位を見ている。鋤込んで水を入れ、5日から7日そのままにしておいた後でハローをかける。「耕起や代かきの方法を含めまだ検討の余地はあるのでしようが、草の対策というのが何にも増して優先する」のだという。浅耕にするのも「レンゲのアクの除草効果があるのではないか」と考えてのことだそうだが、地域は日本晴が指定品種になってお

り、コシヒカリを作る西川さんと作期がずれるので作業を受託するのに都合が良い。

連休の間に水路の掃除をして、それ以降に田植が始まる。田植は5月中旬から6月下旬まで。

除草は、太昭農工機のミニエースという株元除草のできる除草機を2台買って使っている。だが、能率的にはもう一つ物足りない。そのほか、コイを10cm位のものを100尾位(10aあたり5kg程度)放流して除草をさせる。コイは収穫前に水の出入口に10cm位の深さの穴を掘りそこに集まったコイを取上げ、さらに別の池で育てているが、商品にはなっていない。除草剤をまったく使わない西川さんの田ではカブトガニが湧きだすように発生し、それだけで具合よく初期除草ができたこともあるそうだが。

防除のための防除ということは特にしない。クン炭を作る時に取れる粃酢液が唯一の防除剤ということだ。山が迫った



西川さん自家製のボカシ肥。ボカシ肥作りが多くの手間を要しているが、西川さんのボカシ肥は地域でも評判になっている

霧のよく発生する地域にもかかわらずイモチや特に大きな病害虫被害は受けないという。

乾燥調整は低温で2〜3日かけて2段乾燥し放熱にも気遣い選別も丁寧にする。手をかけた有機栽培米の味も最終的には乾燥調整で決まるという西川さんのこだわりだ。その仕事ぶりに乾燥調整の作業を頼まれることも多い。

丹波ふるさと塾

西川さんの米作りに共鳴し、その米を購入する消費者や米穀店、自然食品流通業者で組織する「レンゲの会」というグループができています。いつてみれば西川さんの後援会組織だ。会員数は約百名。さらにその中に西川さんの農業と一緒に体験し、その手伝いをしようという人々がいる。丹波の朝霧にちなんで「朝霧会員」という。毎回参加の人から月1回程度の不定期参加者もいる。住んでる場所も、京都、大阪、奈良の各県にわたり、職業も様々でアメリカ人や中国人などの外国人や20代の学生から60代まで様々な職業や年代の10数名の人たちだ。西川さんは、その人たちとの活動を「丹波ふるさと塾」と名付けている。そして、会員の力を借りるとともに会員に対して西川さんの農業を伝えることが、農家としての自分の責任だと考えている。

きっかけは3年前、西川さんの「農業体験しませんか」という呼びかけが新聞に紹介されたことからだった。

西川さんがやっているのは、単なる親睦や、お米や野菜を買ってもらうための客寄せでも、ムード的に農業に共感を持

つて貰うための一日限りのお祭りでもない。単なる都市住民を呼び込んでの農業体験ではなく、非農家が農家そのものになる体験なのである。農家の仕事を通して人間が「自然の消費者」であることを自覚し、自然との係わり方を学んでいく、文字通り「塾」なのだ。

西川さんは、正月三が日を除く毎土日曜日と全ての祝祭日に彼らを受入れる。

遊び半分ではない。文字通り、年間を通してあらゆる農作業に作業者として参加してもらうのだ。朝9時から手元が見えなくなるまで、それこそヘトヘトになるまで働く。礼儀はあってもお客さんではないのだ。無農薬栽培であるだけに、多くの農家がやらない仕事だつてある。

会員からは会費を取らないし作物の購入を条件とするわけでもない。それどころか宿泊や食事の世話を西川さんが提供し、やはり無農薬栽培の野菜類や手作り味噌などは来た度にお土産として持たせている。西川さんは体験参加者の参加回

数にあわせて勤務評定を付けている。1日参加すると1ポイントをつけ、それが20ポイントになると玄米60kgをボーナスとしてプレゼントする。働き分に合わせた汗の喜びを分かちあおうというわけだ。

農業は誰のものか？

西川さんは「会員の協力があつて6haの無農薬稲作が可能」なのだという。でも、それ以上に会員の人たちは農業を通して、自然に向かって汗をかくこと、体感することを求めているのだ。そこでの農作業や自然への向き合い方そのものに共感して来ているのだと思う。時には西川さんの家の山に入つての松茸狩りなんという楽しみもある。しかし、そんな時にも「もつと山の整備をしよう」などという話が会員の側から出てくるのだそう。

正直なところ、西川さんは草取りの時

期にその作業を考えると憂鬱になる。しかし、会員の人たちから「来年はもつと草の少ない田にしよう」なんて声が出てくる。むしろそれが西川さんへの励みになる。そればかりか、各種の野菜作りや山仕事など、会員たち自らが西川農場の新しい仕事を作りだしているということも多い。西川さんは

「私がふるさと塾をやっているというより、会員の人たちがそれを創っているのであつて、むしろ私は管理人です」という。そして、

「この人たちは一般の農家よりずっと本物の百姓になっているのではないかとともに感じるそうだ。会員の中から八木町へ移り住み農家になりたいという人もでてきた。」

いくら会員の協力があつて無農薬栽培ができるといっても、また一口に農業体験者を受入れるというが、西川さんだけでなく奥さんのたか子さんと家族の気遣いは大変なことだと思う。一人でやった

方が気楽だし、家族への負担も小さいだろう。会員は素人なのだから、作業をしてもイライラすることもないわけじゃない。レンゲの種まき、肥料振り、稲刈りや田植えも手でしたいといわれる。機械でやった方が正確だし仕事も速いだろう。機械作業もしてもらうが、他のお百姓が見たら刈り株が長かったりして体裁悪いと考えるかもしれない。でも、それもよいのだと西川さんは考えている。

西川さんは、「生産者というのは、たまたま米作りをさせてもらっているにすぎない」のではないかと。たまたまその境遇に生まれたのだと。たとえ、自分のものであると共に消費者のものである。作っている内容を正直に伝えるのが生産者の使命だとも考える。それを伝え、確認してもらうための体験塾なのだと西川さんはいう。そして、それを伝える場が持て、生活環境が違ってものを食べる感じる人々と一緒にできることを幸せだと思ふと西川さんはいう。

「姑息に米を売りたいとは思えないし、農業体験を米販売の手立てにしているわけでもない。もしそうだったら会員たちも付き合つてはくれなかつたらう」

西川さんの仕事は、単に無農薬米を生産するというだけでなく、社会教育的機能という農業や農家の新しい仕事や役割の一つを示しているのではない。人間の「自然との付き合い方」を生産者、消費者という枠を越えて体験し実践できる場を作ること。そしてそれを、西川さんは経営として経済が成り立つスタイルとし、継続させるだけの管理能力と言葉を持っているということではないのだろう



本誌の広告で見たというノーブルバイオの培土を使っていた



会員には定期的に会報を発行しており、会計と事務以外にも会員のための賄いもたか子さんの大きな仕事だ