

女化通信

昭和5年生まれの高松求氏は、茨城県牛久市女化町という畑地帯に住む複合経営農家である。ご自分ではすでに“引退した”経営者だという同氏だが、その経営体験から生まれるさまざまなアイデアや経営への考え方は、聞く者の規模や作目を問わず、示唆に富む。「女化通信」のタイトルで同氏のその時々の仕事と本誌とも共同で進める経営実験の模様を紹介していきたい。

③ 竹山を続けるということ

高松さんはよく「本当に経営者のやるべき仕事とは、作物を作ることではなく畑を作ることだ」という。そんな高松さんの経営観をもっともよく表現しているのは「竹山」であるかもしれない。

高松さんの竹山の歴史

高松さんの竹山は、春先の現金収入を得る手段として昭和44年に自宅脇の60aの畑に新植されたものだ。かつては農家にとつて春のボーナスのような竹の子であつたが、近年は高齢化と中国産などの輸入物に押されて産地は衰退し、高松さんと同じ頃に植えられた近くの竹林のほとんどは放棄され、それこそ竹藪になっている。

しかし、高松さんは竹山を管理し続けた。竹の子の生産と竹山を利用した地域活動によつて林野庁長官賞をとつたこともある。竹山を通して農外の知人たちに伝えたいこともあつた。もちろん収益がなくて続けられるわけではない。しかし、ここまでできたのはそれだけではなかつた。かつて京都で見た、日本一といわれる竹山がいつも高松さんの頭にあつた。そこで見たものは、ただ単に高品質の竹の子を栽培する技術だけではなかつた。採れる竹の子の品質はもとより、そこには竹の子の旬を待ち望む人々があり、調理する技術があり、まさに食文化があつた。そして竹山の景観の価値を認め、背景にある竹を利用する技術から食文化に至るまで、そこには高松さんの竹の子栽培とは格違いの「歴史」を見たような気がした。作物を求める文化があつてこそ栽培作物は守られるものなのだ。

その時の体験は、竹の子栽培者としてだけでなく、農業経営者としての高松さんにとつても目を覚まされるような体験であつた。

「最高のものを見る習慣を持つべきです。人は常に素晴らしいもの、最高のものを見ることで目標が生まれ、努力ができるようになる。周りとの比較でしか自分を見ない愚かさや、おごりの中にいる自分自身も見えてくる」

と高松さんが言うのは、その体験に発しているものらしい。それは、平均値ではなく、最高のものと比べた己の位置を知り、また自分にしかないものを目指すということではないか。

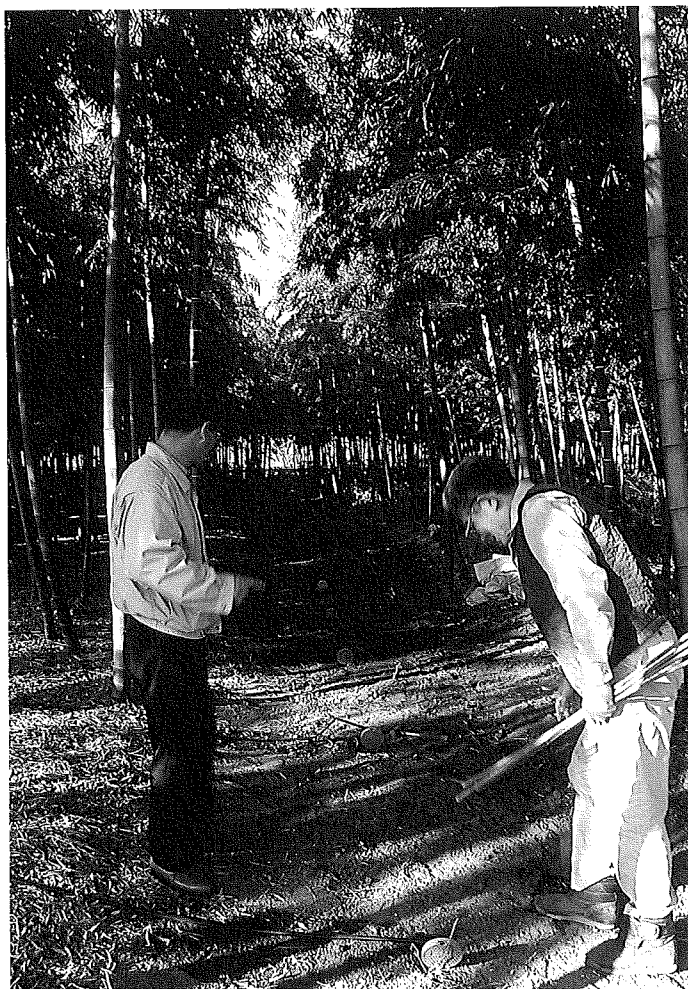
高松さんは、かつて見た京都の竹山を目指した。そして高松さんだけのものを求めた。ただ竹の子を生産するだけでなく、自分の住む場所で自分なりの「竹の文化」を作ろうと思つたのだらう。食材

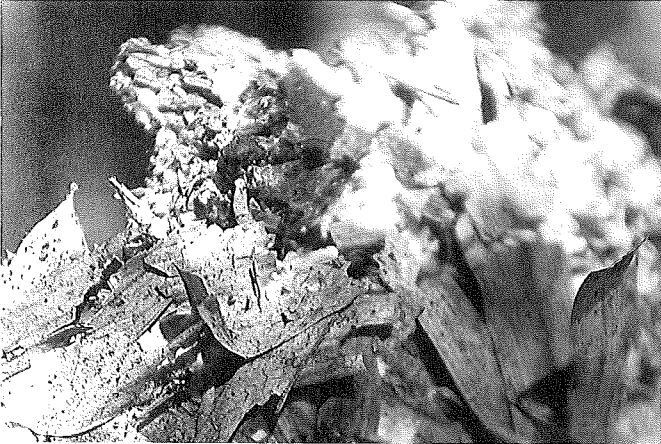
としての竹の子、そして竹山を育んできた高松求の「竹の文化」を作ろうとしたのではないか。

丹精込めて管理した竹山に人呼び、竹の子掘りを体験させた。春の一時の収穫のために一年間の竹山の管理があることを人々に、子供たちに語り伝えてきた。その結果は、毎年春になると贈答品としての竹の子の注文をしてくる人、社員教育の場に高松さんの竹山を、と頼んでくる人の輪につながっていった。

長い間、高松さんは理想の竹山を作るために様々なことをしてきた。それは作物としての竹の子の品質を高めるためのものであるとともに、高松さんの農業経営者としての「作品」である竹山そのものを完成させる仕事でもあつたのかもしれない。

京都のあの白くてエグ味のない竹の子は、茨城の土質で作るのは無理なのだから





上 高松さんの竹山一面を覆う菌体。厚さが数cmにもなっており、高松さんは、保湿や保温の効果があるのではないかと考えている。手で掘ると、キノコのようなよい匂いがする
中 点滴チューブによる灌水。水はゆっくりと滴り落ちる
下 防風と防乾を兼ねた緑肥麦。今年はますます生育が早い

うか？ 本当の竹山改良は京都を訪ねて以来のものだった。土質の違いは初めからわかっていて客土も考えたが、牛久の高松さんの竹山での改良方法にこだわりなかった。しかし、長年栽培してくる内に、自分なりの改良の方向は見えてきた。まず地下水位を下げるために大きな明渠を掘った。さらに、この数年間は「わらエース」という微生物資材を使った糞から堆肥を竹林に入れてきた。竹林の中は落葉した竹の葉がフカフカの蒲団のように積もっているが、この堆肥の散布によって、表面の葉が剥がすとキノコのような芳香のする真っ白な微生物が数cmの厚みで竹山一面を覆っている。高松さんは、それが落葉した葉の分解を早め、保温、保湿の効果につながっていると考えている。

林内の通風が悪くなる。だから生け垣なのだ。同じ目的で明渠の縁には緑肥麦を播いている。そしてそれらは、竹の保護であると共に竹山の美観を高めるためのものでもある。

何年もの間、毎年、竹の子のお裾分けに与っており、竹の子掘りもさせていただいているが、竹の子の外皮の色は確実に黒っぽいコゲ茶色から薄い栗色に変ってきている。できる竹の子も中振りの形の良いものが多く出るようになり、掘る力も楽になってきている。

また、それにとまって竹の子のエグミも薄く、旬の頃は掘ったままの竹の子をそのまま味噌汁などに調理しても気にならないほどになった。

そして、友人たちや家族を高松さんの竹山に案内する度に、彼らはその管理された竹山から何かを感じ取っているようでもある。

以前ヘッジトリマーで生け垣の刈込み

作業をする高松さんと「これだけきれいになったのだから、この竹山に竹の子掘りに来る人はベンツの人以外お断りとしませんか」と笑ったことがあるが、高松さんの竹山への思い入れはそれほどのもので、単なる生産圃場としての竹山というより、庭園の管理をしているのかと見紛うばかりである。それが高松さんが考えた竹の子生産を保証するための「竹山の文化」なのである。

世界初!? 竹山での点滴灌漑

そして、今年の年明けには本誌連載執筆者の関祐二氏に相談して、竹林にドリップ灌漑の設備を入れ、その上からピニールマルチを施した。灌水量の少ない点滴灌漑は地温を下げないというメリットもあり、さらに特殊な液肥の正確な施肥管理も可能であることから、それこそ高松さんの所にしかない、竹山ができればあるのかもしれない。

点滴灌漑について詳しい関さんの紹介でイスラエルのネタフーム社のタイフーンというシステムを入れた。関さん自身、竹林での点滴灌漑は初めて聞くケースであり、その成果に注目している。

乾燥の激しい今年、関東地区では竹の子の減収は避けられないだろう。でもこれなら、その心配もなくマルチによる保温が早出しも可能にするだろう。さらに、正確な施肥管理のできる点滴灌漑の利点を活かして竹の子の品質を高めることも狙える。

高松さんは今年、竹山に点滴灌漑用のチューブを引くために、ミニバックホーを使って井戸から約50mの配管をした。さらに竹山内では中央にある通路に灌漑チューブを接続する継ぎ手を2mおきに立ち上げた。これに50mの点滴灌漑チューブを20本つなぐことで20a分が処理できる。高松さんは、このマルチと組合わせた点滴灌漑を通路を挟んで片側づつ一年おきに使用するつもりでいる。

点滴チューブから出る水はまさに点滴のレベルのごく少量で、数日に1回10分程度の灌水をする。これで過湿や乾燥の心配もなく、施肥も厳密な管理ができるようになる。

高松さんは、竹山20a分の点滴灌漑をするために、今年は点滴チューブ1000m(9万円)を購入、ポンプも更新した。さらに、液肥の管理器も導入するつもりでいる。また、この点滴灌漑システムは、ヤマトイモなどの他の畑作物にも利用するつもりでいる。

この方式による竹の子の収穫はまた次の機会に紹介したい。

(昆 吉則)