**自然農法体験と福岡大樹さんへのインタビューの記録**

愛媛大学法文学部総合政策学科４回生

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　佐々木 真

　　　【日時】

　・2017年6月24日（Sat.）8:00-16:00

　　　【場所】

　・愛媛県伊予市　「福岡自然農園」

　　　【お世話になった方々】

　・福岡大樹さん（故:福岡正信の孫）

　・農園で働く老若男女のメンバー（10数名）

　　　【スケジュール】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時刻 | 内容 | 備考 |
| 8:00-8:10 | 準備運動 | ラジオ体操 |
| 8:10-12:00 | 午前の部 | 水田の雑草抜き |
| 12:00-13:30 | 昼食・お昼休憩 | カレーライスをいただく |
| 13:30-16:00 | 午後の部 | 午前の作業再開 |

　　　≪作業内容とその目的≫

　主な作業は、自然農園で育てている水田に生えている雑草を抜くことであった。この作業は全て人の手によって行われる。私たちも裸足で田んぼに踏み入れ、イネ以外の雑草を虱潰しに引っこ抜いていった。一見すると地味な作業に思われるかもしれないが、1本の雑草（ヒエなど）を放っておくと、そこから数百もの種をつけそれが拡散されることになるため、早期に雑草を処理することは非常に重要である。

　さて今回の作業の目的であるが、主に二つある。それは、

1. イネの生長を妨げる雑草を処理することで、イネを効率良く育たせる
2. イネとイネの隙間を踏み歩くことで根が引きちぎられ、根が丈夫になり、強い根を張ることにつながる

という二点である。普通、水田でイネを育てる際には、除草剤を用いるのが主であり、除草剤を使えば雑草を生えないようにすることができる。そのため他の農家においては雑草抜きという行為が珍しいと福岡さんは語った。福岡自然農園では除草剤はいっさい用いられていないため、こういった手作業が今でも行われている。

　　　≪除草剤について≫

　前述の通り、自然農園では除草剤といった農薬の類のものは使われていない。自然農園の祖・福岡正信は農薬を忌避したが、そのスタンスは現在にも継承されている。ただし、除草剤を使わないといっても、除草剤について何も知らないということと同義ではない。農園の方々に、除草剤について簡単に教えていただいた。

　現在、日本において一般的に流通しているのが、アメリカのモンサント社製のものである。このモンサント社の除草剤であるが、実はベトナム戦争時の枯葉剤の開発に由来するものだという。もちろん直接人体には影響はないだろうが、消費者の気分としてはあまり快いものでない。これも農園が除草剤を使わない理由のひとつであろう。

　　　≪農作物を育てる目的≫

　自然農園では、野菜、果物、米、小麦といった農作物を育てているが、これらを育てることの最終的な目的は、収穫し出荷する「実」を育てることにあるという。今回は水田での作業だったので、米を挙げて考えてみる。米を収穫するためにはイネを植えることが不可欠であるが、イネの中で食用となるのが種子の部分である。つまり、イネの草や根といった種子以外の部分を育てても意味がなく、「実」であるところの種子をうまく成長させることがもっとも重要であるということだ。そんなの当たり前じゃないか、と思うかもしれないが、簡単に「実」だけ育てることができるほど農業は甘くはない。農作物にとって至れり尽くせりな環境を整えてもかえって病弱になり収穫量が伸びなかったり、逆に厳しい環境の方が、農作物が丈夫になり収穫量が増えたりすることもあるのが農業である。そのため、自然農園ではどうすれば（草や根ではなく）「実」の収穫量が増えるのかを前提において、様々な試行錯誤をしているという。

　　　≪自然農園の経営状況≫

　詳細までは聞くことはかなわなかったが、福岡大樹さんの言によれば、基本的には農園の経営自体はうまくいっているとのことである。（ここでいう基本的とは、干ばつや水害、台風といったイレギュラーがなければという意味である。）実際、数年前には自然災害で200万円ほどの赤字を出してしまったこともあったそうだが、「農業をやっている以上、こういった気候天候に左右されるのも仕方がないかな」と福岡さんは笑っていた。

　　　≪自然農園のポリシー≫

　農園にとっての取引相手（お客）としては

1. 直接商品を買い取る業者（自然食品店など）
2. 実際に商品を手に取る消費者

の二つがあるが、これらの相手とやり取りするにあたって、農園側が重視するのが売り手（農園）と買い手（客）との相互理解である。経済活動においては、売り手は少しでも高く売りたいと思い、買い手は少しでも安く買いたいと思うのが当たり前である。自然農園の商品に付加価値を認めてくれるような相手と取り引きしていきたいという。

　　　≪感想≫

　前回（2016年）自然農園を初めて訪れて以来の訪問だったので、実に一年ぶりだったにもかかわらず、私の顔を農園の方々が覚えていてくれたことが喜ばしいことであった。前回はみかん（甘夏）の収穫の手伝いをさせていただいたが、今回はいったい何をするのか楽しみであった。さて、田んぼの雑草抜きであるが、今まで田んぼの中に入ったことなどなかったので（しかも裸足で）、未知の体験だった。足を入れた瞬間、足の裏がズボっと沈んでいく感触は何とも得難いものである。作業自体はシンプルで、田んぼの中に生えている雑草を見つけ次第引っこ抜き、その後田んぼ脇の畦道の外に捨てるというものであった。しかし、その重要性はすでに述べたとおりである。雑草抜きの初心者といえども、手を抜く訳にはいかなかった。手の届く範囲（およそ4列）で、田んぼの端から端まで進んでいくのをワンセットとし、これを繰り返していった。ワンセットを消化するのにも、だいたい二時間くらい必要とした。激しい動きはないため、急激な疲労感はなかったが、長時間中腰での作業となるため、下半身への負担は相当なものであった。（翌日以降、猛烈な筋肉痛に襲われ歩くのも一苦労だった）改めて農作業の大変さを実感することになった一日だった。

　また、農作業とは無関係であるが、今回もまた昼食をご馳走していただいた。自然農園での決まり事なのか、昼食は農園で働く全員で取るのが常である。今回は農園で取れた野菜や米を使ったカレーライス、農園の小麦粉を使ったうどんやパン、農園の野菜を使ったサラダなど豪華なメニューだった。もちろん味のほうも非常に美味であった。自然農法で作られた食材を食べる機会というのはなかなかないので、これもまた貴重な体験であった。