

農業が おもしろくなる 私の 情報活用

5



松本勝一さんのキュウリづくりを紹介したカラー口絵（2000年5月号）と、「キュウリの気持ちを知る 松本勝一さんの技術」（2001年4、5、7月号）のプリントで、話が盛り上がった

農機具屋さんの野菜産直を 「ルーラル」がバックアップ

茨城県・農事生産組合「野菜村」 日向昭典さん

編集部

すけすけキュウリに
ビックリ仰天

「これなら、実がよく見えてとり残すこともない。とり遅れると、すぐにダイコンみたいになくなってしまつからな」

「収穫のとき、ギザギザの葉が顔やからだに当たっていやになるけど、これなら気持ちよく仕事ができる」

「葉をとりすぎると、キュウリが曲がったり、病気になったりする。これが本当なら革命だ」

農事生産組合「野菜村」の農場（野菜ファーム）におじゃましたと

き、農場の皆さんは、「現代農業」の「小力キュウリは葉っぱがなかった!」の記事で大いに盛り上がっていた。疎植にして、親ツルの葉をほとんどかいてしまつので株はスカスカ、何列先でもよく見える……そんなキュウリをつくる、群馬県板倉町・松本勝一さんの記事だ。

「とにかくびっくり仰天。キュウリづくりの楽しみがまた一つ生まれた」というのは、今回紹介する日向昭典さんのお父さんの正夫さん。正夫さんも、定年退職後にこの農場で働くようになった関口さんも仁平さんも七〇歳前後で、松本勝一さんと同じ年代、元気にキュウリをつくる松本さんにずいぶん刺激されたようだ。

今年、ウネ、試してみよう、来年二月には松本さんのキュウリを見にいこう、と話が弾む。とにかくみなさん、元気がいい!

農機具屋が、 野菜産直に取り組み

話題になった松本勝一さんの記事は、

日向さんが、「ルーラル電子図書館」を検索してでてきた記事をプリントしたものだ。日向さんは、おもしろそうな記事をプリントしては、農場に届け、話題にしてきた。

日向さんが「ルーラル電子図書館」の年会員になったのは一九九七年五月、「野菜村」の立ち上げの準備を進めている真っ最中のことである。

「野菜村」は、日向さんが推進役となって生まれた産直グループだ。現在のメンバーは三〇代の若手を中心に三〇人。キウリ、レタス、ハクサイ、ナス、トマト（大玉、中玉、ミニ）、スイカ、カボチャ、ネギ、クレソンなど一三品目を扱い、小売業者に直接販売する。現在の年間売り上げは二億円、取引先の会社は一〇社、スーパーからデパートまで、野菜村の野菜が並ぶ店舗数は三〇〇〜四〇〇にのぼる。

日向さんは(有)日向農機の二代目、しかし農機の販売だけでは経営は苦しくなるばかり。地域には若い後継者も多いが農家の経営もきびしい。農家のフトコロが

きびしければ農機も売れない。実際、五年間で二五%も売り上げは落ち込んでいる。農家の手取りを増やすためには、産直しかないのではないかと考え、自ら販売ルートの開拓に乗りだしたのである。

こうして、デパートやスーパーのバイヤーに営業に出かけたのだが、早々に挫折。「いくらで売りたい」と聞くので希望価格をいうと、「この程度の品なら、その半分の値段で市場から入手できる」と、けんもほろ口だった。こだわりをもちつ小売りほど見方がきびしい。「安全性」はもちろん、品に特徴があり、かつおいしいもの、機能的が高いものを求めてくる。

こうして、減農薬・減化学肥料で、ミネラルが多いおいしい野菜をつくらなければ、とメンバーとの研究

がはじまった。三年前には、「野菜村」の実験農場を兼ねて三カ所に、合計三三〇〇坪（鉄骨ハウス一八〇〇坪、雨よけハウス二五〇〇坪）の野菜ファームをつ



「野菜村」の農場「野菜ファーム」の皆さん
後列の左は関口さん、右は日向昭典さん、前列左から、伊沢さん、農場長の横田英明さん、仁平さん、日向さんのお父さんの正夫さん

くった。以前から協力を仰いでいた奈良誠さん（日本オーガニックウエルネス協会）に加え、二年前から、「現代農業」で知った小祝政明さん（ジャパン・パイオファーム）のアドバイスを受けることにした。もちろん、「ルーラル電子図書館」で小祝さんに関する記事を取り出し、メンバーみんなで勉強した。

地域の米を守りたいという気持ちもあった。協和町のコシヒカリは、火山灰土壌のためにDからEランク。奈良さんからは、「ミネラルや微生物をいかせばいくらでもおいしくできる」といわれたが、そのためには肥料に多少なりとも金をかけなければならぬ。野菜で稼いで、その収益をイネにまわし、おいしい米をつくる。イネも野菜も元気になることが、地域の元気になると考えたのである。

今では、「うまくて安全な米づくり」に一五人のメンバーが参加し、米又力などを活用したワラの秋処理と、ミネラル重視の施肥で育てた米を、集荷業者をとおして米屋へ産直している。新潟産米並

みの価格、当地の値段の五〇〇円高が目標だが、ほぼ実現している、という。

メンバーからの相談に、自分の勉強に

日向さんの「ルーラル」の使い方は、野菜村のメンバーへの情報提供と、農場のキュウリ栽培を含めた自分の勉強と、大きく二つに分かれる。

メンバーからは病害虫にかかわる相談が多い。キュウリのベト病や炭そ病、トマトのハモグリバエなど、相談されると早速、その病害虫名で検索する。カラー写真を画面にだして「これこれ」とやりあいながら、防除法に関する記事をプリントして、農家に渡すというぐあいだ。

日向さんは、農家にルーラル会員になることを進めているが、農家は忙しくてなかなかパソコンを見る時間をつくれないう。そこで、代わりに調べてあげるわけだ。メンバーの親戚の家で発生した病気のことを調べてあげたこともあった。カボチャなど、新しく挑戦する農家にも、関連記事を提供する。そんな時には、特

に「農業技術大系」の事例が、栽培全体の仕組みがわかって役だつという。

自分では、キュウリ関連記事や、有機農業にむけた施肥・土づくりの記事をよく見る。

キュウリでは、冒頭の松本勝一さんのほか、「A品九〇%無農薬 町田キュウリのひみつ」の連載や、同じ茨城県の松沼憲治さんの記事が、特にヒントになるという。

「町田さんの、ベテランならではの観察力や、キュウリの性質を見抜いたうえで手の打ち方が、たいへん参考になりました」

松沼さんの、土着菌を生かした土づくりの方法も魅力的だ。

「松沼さんの技術は本当にすばらしいし、完成している。それからみれば、まだまだこれからですが、松沼さんに学んで、ボカシ肥を使ったり、穴を掘って有機物をいれ、土中発酵させている農家もいます」

松沼さんだけでなく、「現代農業」に掲載された、米又力、ボカシ肥、発酵肥



次の作にむけて“土ごと発酵”
ビニールをめくると土のにおい（放線菌？）がただよう。
少し前には、白いカビが一面に生えていた

料の記事を大いに参考にしてきた。記事をテキストにメンバーストにメンバーストでの研修も行なった。

そんな日向さんは今、農場で「土ごと発酵」による土づくりに取り組んでいる。

次の作にむけて準備が進められているハウスは、一面ビニールが張られている。しかし、太陽熱消毒とはちがう。太陽熱消毒の場合、アンモニアなどの悪臭がでてくるが、悪臭はなく、土のにおいがする。

「放線菌が増えているようだ」と日向さん。少し前には、真っ白いカビが全面に生えていたという。

牛糞中熟堆肥とワラ、そして米ヌカ、それにミネラル資材などでつくった液肥を散布し、浅くすき込んで発酵させる。まさに「土ごと発酵」だ。

農場のキュウリは、化学合成農薬七割減（使用回数）、化学肥料七割減（チッソ分）の特別栽培農産物として販売。糖度は平均の三・五より一度ぐらいた高く、甘味があり、えぐみがない、と好評だ。

来年九月には、宿泊もできる研修所を併設した、「野菜村」の物流センターができるという。そこには、農家だけでなく、販売業者の人にもきてもらうつもりだ。日向さんは、インターネットを使った生産履歴の開示など、トレーサビリティにも先進的に取り組んできたが、小売関係者に直接、生産現場のことを知ってもらうことがこれからは重要だ、と考えている。「ルーラル電子図書館」の利用面が、ますます広がりそうだ。