

自然と人とのハーモニーを目指して 普及部 国際課



タイの有機農産物
認証マーク
左：タイ政府
右：民間団体

オーガニック認定農園ハーモニーライフの圃場と園主の大賀氏

タイから世界に オーガニック製品を！

「微笑みの国」と称されるタイ王国

は、2回の世界大戦中に、11カ国ある東南アジアの国々の中で唯一植民地化されなかった国であり、日本の天皇のように、象徴的で国民に敬愛されている国王がいるなど、日本との共通点もある国です。タイは東南アジア諸国の中では比較的發展していて、1日1ドル以下で生活する国民数は先進国並みの2%以下であり、近年は中間所得者が増えてきています。

気候は熱帯モンスーン気候で、雨期、乾期はあるものの年間を通して暖かく（むしろ暑く）、食べ物には困らないため、マイペンライ（大丈夫の意味）が口癖の穏やかな国民性を有しています。

ここタイにおいても、一般の化学肥料や農薬を用いた栽培に対し、

2001年より有機農業の認証制度が政府の政策として始まり、有機農産物の人気が増えつつ高まっています。

タイには、政府による有機認証マークと、IFOAM（国際有機農業運動連盟）の基準を採用して民間団体が始めた有機認証マークがあります。

今回は、この2つの有機認証はもとより、アメリカの有機認証であるUSDA（米農務省）オーガニック、カナダ有機認証、EU有機認証まで取得し、日本を含む10カ国を超える国々に有機農産物の加工品を輸出するようになったオーガニック認定農園ハーモニーライフを紹介します。

オーガニック認定農園 ハーモニーライフ

タイの東北部の県の一つであるナコンラチャシマ県には、カオヤイ国立公園のあるカオヤイ山脈があり、

その山脈の麓に11haのハーモニーライフの農園があります。農園のあるクラート台地は、熱帯地方の割に朝が涼しく、年平均最高気温は33℃、年平均最低気温は23℃と1日の気温差が大きいので、農業に比較的適した気候です。なお、この地方では、果樹栽培や酪農、養鶏などが盛んです。

自然との調和を目指す

この農場主である大賀昌氏は日本人で、大学時代に海洋学を専攻し、水の汚染問題に対して強い関心を持つようになり、1992年ブラジルの地球サミットでの12歳の少女セヴァン・スズキさんのスピーチに胸を打たれ、環境問題を真剣に考えるようになりました。

その後タイの日系企業で働くようになり、バンコク本社からクラート支社に行く途中にあるカオヤイ山脈



自然農法研修会の視察受け入れで多くの人々が訪れる（上）オーガニックショップ&レストランを運営（右）



E M 活性液を流し込んだ水を堆肥などに活用することで、立派なニンジンが収穫できるようになった



の白い大仏に心魅かれ、1999年に退職し、そのカオヤイ山脈の麓で、地下150mの清水をくみ上げ、化学物質を一切用いない有機農業に取り組み始めました。

人間が引き起こしてきた環境問題を見つめ直し、自然を破壊しながら人間だけが幸せになる事は不可能だと悟り、地球に存在するすべてのものがより調和のとれた方向にシフトして行く事『自然と人間の調和』を目標とし、ハーモニーライフの農園をスタートしました。

育土（土づくり）について

最初は赤い粘土質の土壌であったために水はけが悪く、有機物を投入しても、なかなか栽培が上手くいきませんでした。しかし、この白い大きな大仏の下で、環境に優しく安全で安心できる作物を作りたいと思われた直感を信じ、諦めなかった結果、様々な出会いもあり、今では土も黒っぽくなり、病害虫に負けない美味しい野菜が採れるようになりました。

E Mとの出会いもその一つで、7年前にE Mと出会い、毎月800LのE M活性液を地下からくみ上げた

清水のため池に流し込み、スプリングクラーで畑全体に灌水するほか、園内から出る有機物を利用した堆肥作りにも活用しています。その結果、循環型農業のシステムができ上がり、水や堆肥からの化学物質汚染の心配がなくなり、土壌改良が促進され、作物の生育が安定して良くなったと感じています。栽培開始当初は、人參など鉛筆のような大きさにしかありませんでしたが、E Mを使用し始めてから、大きくしつかりしたものが採れるようになりました。

熱帯気候による周年栽培

タイには日本のような冬がないため、一年を通じて栽培が行われています。主要作物であるモロヘイヤをはじめ、サニーレタス、イタリアンコスレタス、サラダ菜、ハーブ類などは周年栽培されています。また、タイ在住の日本人向けに、日本のナスやニンジンなどの栽培も行っています。

また、野菜の多品目栽培の他に、米や果物の栽培、鶏や牛の飼育も行っており、これらの残さや畜糞は、園内から出る草と共に堆肥になっています。

世界に広がる流通体系

大賀氏は首都バンコクを中心街であるスクンビットエリアで、レストランを兼ねたオーガニックショップを運営しており、農場で収穫した野菜などを販売しています。この店では、タイでは珍しく商品のデリバリーサービスなども行います。

モロヘイヤ麺などの有機農産物の加工品は、日本をはじめアメリカ、カナダ、香港、台湾、シンガポール、韓国、オーストラリアやアラブ諸国にも輸出の輪が広がっています。

また、自然農法センターがタイを拠点とするAPNAN（アジア太平洋自然農法ネットワーク）と共同で開催している、自然農法及びE M技術に関する国際研修会の視察場所ともなっており、毎年様々な国から多くの人々が訪れています。

今後、環境と食の安全を守り、自然との調和を目指したオーガニックの輪を拡げていくために、大賀氏はタイ国内の消費者との交流をはじめ、海外からの農場見学者の受け入れや、農家へのオーガニック農業の指導などの活動を継続していきたいと考えています。（佐野 雄次郎）