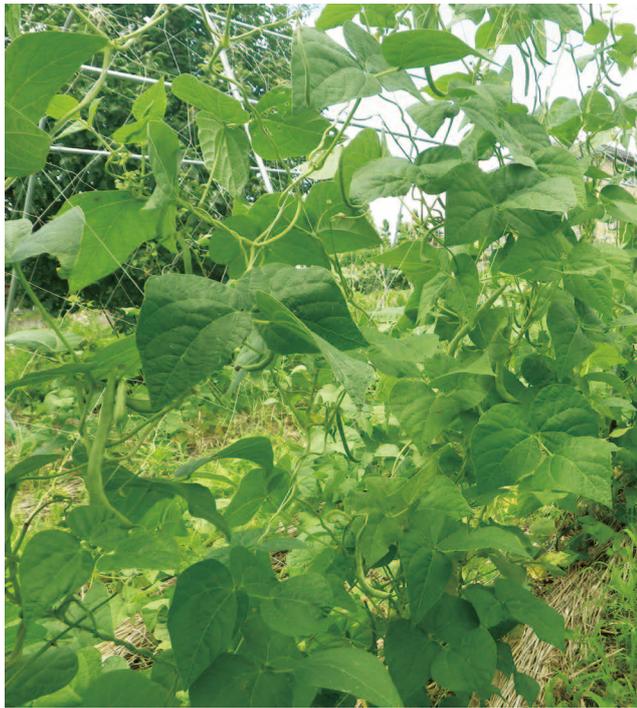


私はこんな風に使っています！

このコーナーでは、「自然農法の種子」を活用いただいている方々の栽培や種子に対する思い、使用している自然農法品種についてご紹介します。

柴田 伊織さん



就農当初から自家採種を続ける「越谷インゲン」

今回は、平成24年3月末～11月末までの8ヶ月間、当センター本科研修の自家採種コースを修了した柴田伊織さん(男性・35歳)を訪ねました。

柴田さんが営農している山梨県北杜市は、山梨県北西部に位置し、八ヶ岳連峰、南アルプス山脈、奥秩父山塊といった山々に囲まれ、南には富士山も望めます。このようなすばらしい自然があふれる北杜市明野町に柴田さんが就農したのは平成24年11月末に当センターの本科研修を修了した後のことです。

教員から自然農法センター本科研修生へ

就農する前は山梨県内で教員をしていました。教員になる前に海外研修で行ったカナ

ダで有機野菜に出会っていましたが、そのときは教員になることを強く望んでいたため畑をやるうとは思っていませんでした。

念願の教員となり3～4年を過ごしたのですが、時間に追われる日々の生活に精神的な疲れを感じるようになりました。また、体調も崩しこの先どうしようかと悩んでいた時、ふとカナダで食べた有機野菜のおいしさを懐かしく思い出し、新たな道を探るべく教員を辞める決心をしました。会社などの組織で働くのは精神的な苦痛が大きくなると感じ、9ヶ月ほど国内の農場巡りをし、その後は山梨県内の温泉施設で契約社員として働きました。

登山の案内や、月に一度「N

PO法人えがおつなげて」で畑作業をしていましたが「えがおつなげて」の農作業を通して田才泰斗さん(後に「びたらファーム」を開く)と出会い、びたらファームの構想を色々と聞いていたうちに、農を取り入れた生活を実現する機会を得ました。そして温泉施設の契約が満了してからは、びたらファームに参加して約1年間農作業を中心とした生活を送りました。そこでの生活は楽しく、知らない野菜にもたくさん出会いました。そのびたらファームで青木彩華さん(平成22年自然農



栽培しやすく、食味が好評なメニーナ

法センター本科研修修了生」と知り合い自然農法センターの研修に興味を持つとともに、就農する前にもっと専門的に学びたいと、平成24年自然農法センターの本科研修課程（自家採種コース…詳細は40ページ参照）に入りました。

新規就農と充実感

研修修了後、山梨県北杜市の実家で就農しました。地元で有機野菜を出荷している15名ほどの生産者グループ「のらごころ」に入り、宅配を中心に出荷していますが、仲間と一緒に朝市や保育園にも出荷しています。売り先も徐々に増えてはいるものの、なかなか需要に応えられないのが現状です。

就農当初から、温室効果ガスの

排出をなるべく抑える生産を試していたと、ほとんど機械を使わずに農作業をしていました。しかし、なかなか作業が追いつかないこと、新たな土地を借り耕作面積が広がったことなどの理由により、今年から機械を使って管理作業を行っています。

作付けしている土地が点在しているため、雑草の生育が旺盛な圃場もあり、草の管理が大変であると感じています。しかし、作業は大変であるけど有機農家の集まる「のらごころ」のベテラン生産者に色々相談し、同時期に就農した仲間と情報交換をすることで精神的な支えになり日々の充実感につながっています。

評判のよい自然農法種子

果菜類を中心に幅広く活用しています。カボチャのかちわり・ケイセブン、キュウリのバテシラス2号、ナスの紫御前、自生えピーマンなどです。中でもトマトのメニーナは栽培しやすく、食味の良さがお客様にも好評です。

レタスのエルゴは自家採種も行っていますが、他の自家採種をしている野菜と同様自家採種する毎にどんどん自分の畑に馴染んで

きて栽培しやすくなってきていると共に、えぐみも少なくお気に入りです。越谷インゲンも就農当初から自家採種をしながら出荷していましたが、作りやすくて味も評判が良いことから長く愛用しています。

畑になじむ自家採種

研修時代に学んだ技術を活かして、就農当初から自家採種を行っています。自然農法センターの品種では筑摩野五寸（ニンジン）、ふじ宮重（ダイコン）、エルゴ（サラダ菜）、越谷インゲンなどを自家採種しています。その他にもダイズや葉物、オクラ、ニンニク、ポップコーン、スイートコーンなどの一般品種も、どんどん自家採種を行っています。おばあさんから引き継いだソバのタネは昨年収穫作業が追いつかず採種ができなかったため、タネが途絶えてしまいうのではないかと思いましたが、今年こぼれタネが大量に自生してきましたため、それらから採種を継続していくことができそうです。

忙しい中でも就農当初から自家採種を開始して2年目、3年目とだんだん採種したタネを播くたびに生育が少しずつ良くなってきて

←途絶えてしまったかと思われたが、こぼれタネから大量に自生してきたソバ
↓自家採種を繰り返すことで、どんどん栽培しやすくなってきているエルゴ



いると感じています。

「自家採種を続けていくと、年数を経るにしたがってだんだん自分の畑になじんでくる、そんな実感が最近持てるようになりました」と嬉しそうに語ってくれました。

ボカシ作りの工夫

当初はEMを活用したボカシ作りも行っていました。現在はヨモギと黒蜜お湯を用いてヨモギ浸出液(自称:ヨモギEM)を作成し、その希釈液を米ぬかなどの材料に混ぜて、ボカシを作っています。また、浸出液を1000倍に希釈し追肥を兼ねた散布にも利用しています。

これからの目標

食べ物を通じた新たな人との出会い、自然と向き合った農作業、同じ目的を共有できる仲間とのつながりを大切にしながら生き生きと農業を中心とした生活を楽しんでいく柴田さんに今後の目標を伺うと、「仕事は辛いこともあるけれど、精神的な疲れを感じることは少なく、心身ともに毎日が非常に充実しています。そして今後は、自分の栽培技術を高めて作物が健全に育つ土作りをし、消費者の需要に応えられる安定的な生産を目指したいと思っています」と笑顔で答えてくれました。

(育種課 田丸 和久)



筑摩野五寸 (ニンジン) のつぼみ

ヨモギEM・ボカシの作り方・使い方

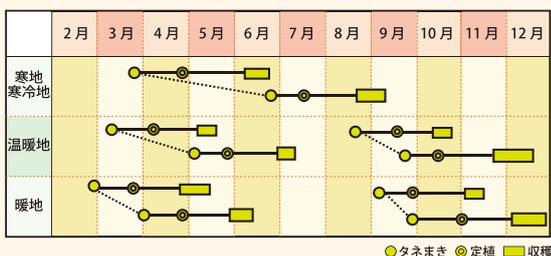
材料：ヨモギの若葉(約1L)、黒蜜(約200ml)、お湯(30～40℃)、2Lの密閉可能なビン

- ①ビンにヨモギと黒蜜を少量ずつ入れて、お湯をひたひたになるまで加える。これをビンが一杯になるまで繰り返し、密閉する。
- ②ビンを発泡スチロールに入れて直射日光の当たらない暖かい場所で7～10日間ほど発酵させ、甘酸っぱい発酵臭がしてきたらヨモギEMの完成。
- ③ボカシ作成に使う場合は、ヨモギEMを約70倍に希釈し、米ぬかに少しずつ混ぜながら含水量35～40%(軽く握って人差し指でつくると二つに割れる)にし、密閉容器で約1ヶ月間嫌気発酵させる。
- ④完成したボカシは苗定植後、株間に穴を掘り一握りほど施用。

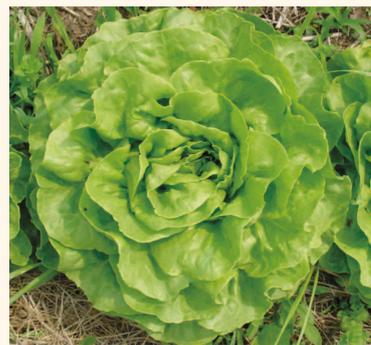


今号の紹介品種

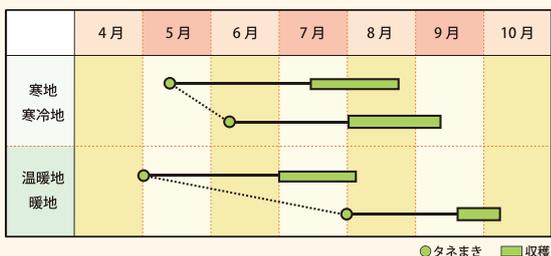
レタス「エルーゴ」



暑さ寒さに強く、抽台(トウ立ち)が遅い、育てやすいサラダ菜です。葉は明緑色の丸葉で厚く丈夫。刻みやちぢみの少ない葉肉は、クセがなく甘みがあり、食味が良いのが特徴です。耐病性が強く、生育期間が短いので、周年栽培も可能です。



インゲン「越谷インゲン」



埼玉県越谷市の自然農法実施者が長年自家採種してきたつるありインゲンです。莢長は約18cmで濃緑色の丸平莢は良質肉厚で柔らかく、食味良好。草勢が強く耐暑性のある中生種で、初期収量は少ないですが、つる持ちが良く、秋口まで長期間収穫できます。

