

安心と美味しさを探求する

米作物語

生産者：網本欣一(有)アールキューブエコ代表
監修：株式会社ゆうき

キラキラと太陽が照りつける田んぼの中、チラホラ人影。こちらを見つけて大きく振ってる泥だらけの手。

田んぼ一面に5月に植えられたイネが青々と育ち、それを追うように一生懸命伸びる雑草たち。田んぼの水面を浮草が被い、アメンボが泳ぎ回る、なんだかとても懐かしい光景。至る所に宝石のようなアマガエルが張り付き、水面下を覗くと小さなタニシたちがイネの根元にくっついている。

そんな中、彼らは汗と泥でズブズブになりながら、せっせと草を取っている。

「草取りは、どれくらいの頻度で行うのですか？」

「毎日行っています。特に今の時期は油断していると、アツという間ですからね」

毎日この暑さの中を時間のある限り行う草取り。こともなげに彼らは笑って答えた。除草剤も殺虫剤も使わない農業。機械も使わない。いや、使えないのだとか……ここのイネは今も手植えなのです。「有機無農薬米」の言下に、甚大な労力と人生(時間)が費やされている。もっと簡単に収穫できる合理的な近代農法があるにも関わらず、それに逆らう「手

植え、手草取り、手刈り取り」が実施されている。しかし、これが主食たる米づくりについて「有機無農薬米」を30年前から提唱し、今も実践する彼らの根元でもあるのだ。

今日は、その変わり者たちともいえる彼らを代表して網本氏に「無農薬米づくり」について尋ねてみたいと思います。



2004.7.18 インタビュー
生産者：網本欣一 氏

米作り一念

- 無農薬米に取り組むきっかけは？

もともと、人一倍「健康」に関心がありました。なぜなら、今でこそ病気ひとつしない頑健さですが、実は虚弱体質だったので「元気」が羨ましく憧れていたんです。どうすればみんなのように元気になれるんだ？と。体を鍛えようにもその基礎も体であるが故、結局「食ベモノ」

に行き着きました。そこから「食品」について勉強と調査・研究が始まりました。栄養学、食事療法、民間療法等々、とにかく「食」に関するモノを片っ端から読んだり、尋ねたり、調べ歩きました。そうする内に、止めどもなく疑問や興味が湧いてきて、とうとう今に至ってしまいました。一方、突き詰めないと気が済まないという自分の性分もありますけどね。

さまざまな「食」に関して勉強されて、なぜ「米」なのでしょう？

様々な食品を研究してきて、中でも実に「米」は興味深いんですよ。日本人の主食は「米」ですが、その必然性を探ってみたんです。世界の主食の6割が米ですが、パンを代表とする小麦、ジャガイモやとうもろこし等、様々な選択肢の中で、なぜ「日本は米」なのか？歴史的背景や、政策的な米、文化としての米、経済面から考察した米。お米をめぐる様々な側面が少しずつ見えてきましたね。政策的には大化改新(645年)くらいから、「米」は政治主導で登場してきます。それからは、政治も経済もずっと米とともに歩んできました。昨今「米離れ」といわれて久しいですが、それでも将来の重要食品として興味が一番手だと感じてい

ます。実際「米」は特殊な存在なのです。たとえば、玄米。玄米は栄養バランスが、非常にいい。お茶碗1杯分を食べただけで一日に必要な栄養分の約半分が摂取できます。さらに、てっとり早く保存が利くし、食糧危機になったら欠かせないでしょう。このように、玄米はとても高機能な食品なんです。但し、カルシウム(Ca)が少々不足しているので、ゴマをかけて食すと理想的な栄養食になります。人によっては、玄米食に牛乳を飲むとかね。このように「玄米」は栄養学的に非常に優等生です。

次に、生産効率つまり経済面から見ると、これまた驚くほど米は優等生ですよ。「1粒」の価値を基準にするとよく解りますよ。「1粒」の米が芽を出して、実をつけると何と平均130粒が収穫できるのです。すなわち、130倍の米になるということです。実際、小麦は1粒から60



粒しか獲れません。さらに、米と違って連作が利かない。昔は「サンボ式」といって、3年に一回しかその畑で収穫できない。それに比べ、二期作や二毛作までこなしてしまうところが米の優秀な点です。こうして小麦と比較してみるだけで、お米が如何に優等生がおわかりいただけるでしょう。技術さえしっかりしていればお米は非常に優れた食品となるわけです。日本で国政として米が登場した頃は、20~30倍になることで夢の食品とされて

いた訳ですが、それが今や130倍ですからね。世界的にみても、主食たるこんなスゴイ食品は他に類を見ません。

その理想的な作物である「米作」の実状は、どうなのでしょう？

今や米作だけでなく、世界の穀倉地帯は瀕死の状態といっても過言ではないかもしれません。土壤がミネラル不足や化学物質の蓄積でダメになっています。土がガチガチになってしまっている。世界的規模で、より生産効率をあげるために、害虫を殺す・雑草が生えないようにするために、毎年毎年殺虫剤や除草剤を使い続けてきました。同じ土に、50数年間もです。むかしは肥沃だった大地も今や疲弊しきっています。

まず化学肥料の弊害があります。現在、これを多用しなければならぬのは、マーケットが見栄えのする品を求め、そのために使用される農薬によって、土中の微生物が持つ生態系を壊され続けてきたからです。化学肥料は、爆発的に微生物を増やし、一時的に食物の生育を促進することが可能です。しかし、自然の摂理で、増えた分は減らされないとイケないですから、淘汰されます。淘汰により死んでしまった微生物はタンパク質なので腐敗が起こります。腐敗はイコール病気の元になりますね。淀んだ水、濁った海、いずれも問題ですが、ちょうど土の中でも同じような状況になっているのです。当然ながら作物は健全に育たなくなる。

これはイケない！って云うので、また化学肥料をまいて、一時的に作物が育つようにする。そうすると、微生物がまた大量に増えますが、さらに淘汰され死んでいく。土壤が完全に腐敗し健康な作物

は育ちにくくなる。そして、また化学肥料を撒き……していくと、大体3年後には作物は病弱になってしまうのです。

そして、また農薬が登場します。農薬は作物の病気も治すけれど、同時に土中の微生物も殺します。そこで、また化学肥料……とまあ、こんな具合に延々と続けてきた結果、土中の大切な微生物の生態系は徹底的に破壊され、土壤はついに自然治癒不能の状態に行き着きます。もともとの背景に、殊に戦後の日本では、農業人口の減少による人手不足を補う為に、生産性を上げる必要が生じました。これが60年間続いています。だけど、これだけ世界中の耕作地が痛めつけられていても、まだ日本は恵まれています。元来が良質な土壤であり降水量が多いこと、そして実直な農家の方々のおかげで、まだそれなりの作物が獲れています。世界中には、完全に大地が死んで農業等はしばらくできなくなった地域が至るところにできています。

そういう状況が事実であるならば、実際農業にたずさわっている方たちは、どう思っているのでしょうか？

すでに農家の方たちは気づかれています。最近、多くの方々が「何かおかしい」と特にそう思うようになってきていますね。農業に長く携わってきた方ほど、その経験からこんな話をされています。「米のでき具合が昔と違う、ぶどうの実も薬を使わないと熟す前に落ちてしまう」等々。

そこで網本さんをはじめ、皆さんが取り組まれている農業について教えてください。

私たちは、先ほどからも何度も申し上げている「土中の微生物生態系」に注目しています。ここにこそ、悪循環を断ち切る大事なヒントがあるということに気づいたんです。「土」を調べれば調べるほどに、現代の農法だけでは決して解決できないことが一目瞭然です。有機栽培など安全な食べ物をつくる方法の中にヒントが隠されているんです。土中の生態系は、土の上の生態系を含めた相互関係の上に成り立っています。要するに、本来の自然の恵みは、土中と土上で起こりうるすべての生態系の相互作用の中から生み出されるものなんです。そこに集まり営むものであれば、たとえ小さな虫であろうと、直接関係がなさそうに見える動物であろうと「生態系のたいせつな構成員」であるわけです。そこで実った作物を少し分けていただく、という考え方がすね。こうして得た食物こそ、我々人間も喜んでおいしく食べられるものなのです。

実は、以前から健康というものに憧れのあった私は、上記の考え方を持って農業を営んでおられる方々からお米を分けてもらっていました。すべて、それは「土」に愛情を注いだ方々にこだわって育てられた米でした。それゆえに、どれも身体が喜ぶおいしいお米なんですよ。その中で一番おいしいと感じたお米が、今では私の師匠でもある木村氏が作ったこのお米だったんです。突き詰めないと気の済まない性分の自分(笑)それでどうしたと思いますか？木村氏の田圃を見学させてもらい交流を始めたんです。さらに、東京の知人・友人 30 数名で、実験的に米づくりを開始。田植えから、草取り、稲刈りまでね。一年かけて米づくりに参加



させてもらったわけです。楽しかったですよ、本当に。参加した方々も同様の感想でした。一年やってみて想いました。土そのものを勉強したい、と。そして、直接関わる仕事をやらせて欲しくて、ここに頼み込みました。妻子持ちで 28 歳の時です。

木村氏は 30 年前に通りに化学肥料や農薬のことも熟知していました。けれど、土の微生物の事を考えると、どうしても有機農法をやりたいと、有機栽培の道を 30 年前に選んだんですね。

効率化が目指されていた 30 年前に有機農法を目指されたということは、相当なことだったのではと推察されますが？

今でこそ、「無農薬 = 安全」という風潮がありますからやり易くなりましたが、30 年前といたら、時代遅れのそれは相当な変わり者ということですよ。実際、相当言われて来たんじゃないかな。あまり本人は語りませんが、まあ今でも変人扱いされることも有りますけどね。30 年前、師匠は農業指導をする立場にいました。だから、現代農法のメリットもデメリットも知り尽くしている人でした。農協に無農薬農業の実践がバれてしまい、

農協を辞しています。余談ながら、その農協も街の駅にある農業公園直売所に減農薬野菜を出店したりしています。よく売れているらしいです。農協もやっと減農薬に力を入れ始め、おかげでこのあたり一帯の農家一戸あたりの年収が 120 万円程アップした、という話もあるくらいです(笑)。

田の生態系を考える

では、網本さん達の技術が目指すところを具体的に教えてください。

一言で表現するならば「土中の微生物との対話」に尽きますね。特に今、我々の実験農場で力を入れていることは、「微生物と植物の共生」なんです。「共生」という理想的な関係を一度つくれば、あとは手間いらずで収穫できる農業を目指しています。

今、雑草とりしてますがね、我々の技術が目指すのは、本来は雑草も抜かない、除草剤も農薬も化学肥料もいらない、という農業。「共生」した関係ならば、虫も草も、それぞれが何らかの必要性があって存在している訳だから。よく見ると、「植物界」は体育会系のタテ社会なんで

すよ。イネがまず根付いたとしましょう。するとそこに共生圏が生まれます。その土地にいちばん最初に根付いたものが主将と目される訳です。従って、そこでは主将たるイネにはだれにも逆らえない。そうすると、本来のイネの実りさえできるなら、雑草も生えて良いし、虫だって住めば良い。取り除く必要も無いんです。本来、雑草も虫も悪いものではなく、別にイネと一緒にあっても構わないもの、なんですね。そうなれば、草むしりの必要性も生じない。手をかけずに、放っておいても自然に循環できるという実験に今、取り組んでいるところです。実際、この循環の中で育った作物たちは、栄養価を見ても市販のもの倍くらいはあります。いろいろな意味で、共生が人間に与えてくれるメリットは計り知れないものがありますね。

理想的な農業の在り方ですね。そこが着地点と考えてもよろしいのでしょうか？

まず、共生による収穫が得られるには、イネが本来の生命力を発揮できることがとても重要です。つまりパーフェクटनाまでに、イネが生きたいように生きる環境をつくってやるということです。イネがまったくストレスを感じずに、過保護な環境でない本来の自然の中で生きていく強さを発揮できたら最高ですね。これが、実現できたら農薬を使ったとしても、そのイネは農薬を吸収しなくなります。農薬を共生に関係ない異物とみなすようになるんですね。逆説的ですが、そうなれば農薬を使っても大丈夫になるかも知れません。病気にもならず、たとえ

もし天候不順などで病気になったとしても、元の理想的な循環に戻すだけで良くなるわけです。こうしたイネを創っていけば、残留農薬のない米ができるはずですよ。

それともうひとつ憂える問題があります。それは私たちの「カラダ」そのものです。現代人のカラダの生物としての基本機能がどうか、ということですね。日々の食事で、添加物や残留農薬の食物を口にしても、きちんと体外に排出できるか？ということですよ。残したくないものは生理的に排出できるカラダになっていけばいいのですが、今の食生活では難しいでしょうし、現代はそんな食文化でもありませんね。ただ、私の体験的なことにおいては自信がありますよ。今、私は自分のカラダに確信をもっています。

土壌に息吹を復活させる

網本氏をはじめ、皆さんがつくっている米とはどんなものですか？

師匠の木村氏を中心に、ペレットを使って米づくりをしています。解りやすく言えば、肥料のことです。中身は非常にシンプルですよ。主に米ぬか、ワラ、籾だけです。

そのペレットは、まさしく田圃でとれたものばかりですね？

そうなんです。田でとれたものを田に戻すだけ、そういう考え方です。米づくりでできたものを、還元するだけの話です。しかし、この単純なペレットが非常に興味深い。農業をやっていると、仕

切があるようでないんですよ。田でも畑でも、一応所有者の仕切はありますよね。ですが、その土壌や水、風、光、虫・動物たちの動き（移動）などには、いっさい仕切というものは存在しないんです。ですから、せっかく無農薬農業をしても、厳密な意味において難しい。

ところが、このペレットのすごいところは、有害なものを分解する力をもっている点なのです。大気汚染や風を介したものの、ダイオキシンなどといった、好む好まずにかかわらず、自然に田に侵入してきてしまうものをです。しかも、これはカナダのマグサム研究機関で実験してもらったデータですが、人体に有毒とされる物質は約20種あって、平均してその84.6%を3週間ほどで分解するという結果が2回出ています。これは驚異的な効果だと断言できます。このペレットをもっと進化させていければ、化学系のものの、いいところだけを利用し、かつ悪いところを分解させられる可能性を秘めています。

このペレットはオリジナルですか？

師匠である木村氏のオリジナルですね。試行錯誤のうえ、現在たどりついたものを、彼も我々も、「蘇地ペレット」つまり土を蘇らせるペレットと呼んでいます。一ヶ月ほど集中してペレット造りをします。先ほどお話しした、3つの材料（米ぬか、ワラ、籾）を発酵させるのですが、その発酵の課程で何度か手を入れます。その土地々の菌体、つまり微生物を使うわけです。

このペレットが実にすごい収穫力を発揮します。普通、有機資材を使ってい

るものを有機農法といいますが、ほとんどの場合、始めて2年間は収穫量が落ち込みます。3年目からやっと収穫できるようになる。非常に気の遠くなるほど、時間も労力もかかる農法でもあるんです。ところが、このペレットは1年目から平気で作物を育てていきます。有機開始1年目から収穫を可能にするのがペレットなんですよ。それどころか、収量も変わらない、ということもつけ加えておきます。我々のペレットは、その土地々の菌体を活用することを主眼にしています。現在はここだけでなく、全国各地でこのペレットをベースに土着菌を活用するよう研究を進めています。つまり培養技術の進化ですね。過去において、小規模単位ですが、木村氏があちらこちらの土地で既にチェックはしていますがね。現在は遠く離れた鹿児島県でもこのペレット農法を実施しているところも出ています。

でもこれだけシンプルな素材だけを使ったペレットなら、誰にでも作れそうな気がするのですが？素人考えですが真似などされませんか？

おっしゃる通りです。真似、とまではいかないにしても、同じようにつくってみたら大勢います。誰にでもできて、もっと土壌がよくなって、その結果いい作物が広まればOKなんです。なかなか同じものはできないんです。不思議と無理なんです。発酵の段階で、人間が直接手に触れたり、扱っている課程で、微生物たちは何かを感じとるようです。変な話、微生物たちは関わっている人間の気持ちがお見通しなんじゃないか、とさえ思います。たとえば、急いでいたりしていると、本人もその自覚なく「適当

に」なんて思っていないのにもかかわらず、適当なものができあがってしまったりするんですよ。

反対に、誠意っていったらおかしいかもしれないけど、まあ心から接したときには、非常にいい出来映えなんです。怖いくらいに、ペレットの出来不出来が、そのときどきの人間の感情や意識、体調などで変わってきてしまうんです。だから常にペレットづくりのときは、フラットであることを心がけています。フラットであること、つまり自然と調和している中で、ペレットと接していくということですね。まあ、その人の作品なんですよ。



まさしく「微生物と会話する農民たち」と呼びたくなりますが？

本当にそうですね、会話しています。特に木村氏は30年前から、本能的にそれを知っていたように思います。私は、まず勉強ありきからスタートし、飛び込んだこの世界で諸先輩方から教えていただきながら学んできました。お聞きになったことあるかも知れませんが、「植物の神秘生活」という書物の中に、こんな

話が紹介されています。植物は嫌いな人が近づくと、気孔を閉じてしまうが、好きな人だと気孔を開いて喜びを表現する、と。これは人間でも同じことがいえますよね。子育てで、厳しいベビーシッターに育てられると赤ちゃんは体重が増えないんです。逆に、その子を愛情深くて優しいベビーシッターに育ててもらうと、体重が増えるそうですよ。赤ちゃんは言葉はわからないけれども、何かを感じとり判断しているんですよ。よく胎教音楽がもてはやされますが、これも同様ですね。ですから、言葉はしゃべらないけれども、植物も同じです。だからこそ、米づくりも野菜づくりも「作り手側の思いが結果となる」、ということなんです。結果とは、すなわち作物ということ。植物によって、好ましい周波数は異なります。小鳥のさえずり、葉ずれの音、風、虫の音等々を録音したものを聞かせている人もいますよ。

余談ながら、微妙な変化に人間も植物も絶えず反応しています。しかし、人間は意識的に、それに反応することも無視することもできちゃいます。仕事だからと、ついつい無理をしてしまったり、安易にコンビニエントな食生活を続けたり。それは、いつの間にか無意識な習慣となる。そろそろ、個人々々の問題としてではなく現代人の体が発する「人間本来の声」を聞いてあげなければならない時期に差し掛かっているように思います。

現在つくられているお米と、株式会社ゆうきとの今後の展望は？

食味は某メーカーでのデータですが、平成15年産が80点でした。これはAラ

ンクの食味です。日照不足だったので少しだけ心配だったんですけどね。まあ、私の手元にある、最も良い評価だった新潟県魚沼産コシヒカリで 80~82 点でしたから、美味しいでしょ！今年は、昼暑くて、夜寒いという理想的な気候です。昼も夜も暑いとイネが休めないんですね。だから今年みたいなメリハリがあると、味も相当おいしいものができると思います。

我々のつくっている米は一般では流通していません。株式会社ゆうきで販売しています。いずれは「株式会社ゆうきオリジナルペレット」を開発して、ペレットそのものからも独自のオリジナル米を是非つくって、ひとりでも多くの方たちに食べてもらいたいですね。

最後に、網本氏にとって「農業」とは？そして「米づくり」とは何でしょうか？

う~ん、そうですね。「新しい生き方の学びの場」ですね。人間は土から離れては決して生きていけない。そして自然から学ぶことは、あまりにも多い。「共存」という法則は、人間の生き方にも通じます。これまでの 20 世紀型の生き方から、次世紀の生き方への進路変更が必要です。

人間は自然の一部である。自然とどう共存していくか？経済的な恩恵も受けながら、自然の法則を学ぶことによって、新しい生き方に応用できるのではないかと思います。人それぞれですから、価値観も感じ方も生き方もそれぞれです。私がいちばん変わった点は、あるがままに受け入れる、という点ですね。農業、つまり米づくりは、子どもと同じで、要求

されたら、こちら側の都合なんか構いなく、応えてやらねばなりませんよね。植物たちも、「水がほしい！」と要求したら、すぐに水が必要なんです。これは「相手のいうことを受け入れる生き方」ですよ。だから、社会において、自分の影響力を少しでも高めるために、理論武装や技術の鎧、あるいは役職・地位といったものが必要になりますが、自然の中ではまったく必要のないものばかりなんです。

「あるがまま」というのは、自然そのものの在り方ですからね。そうそう、そういった意味で、今は農作業後のビールがおいしいですよ。東京のビル街で仕事していた頃、お酒は夜に飲むものだという固定観念があったので、最初ちょっと抵抗感があったんですが、この世界は比べると朝がとっても早くて日没で仕事がある程度終わっちゃうんです。だから早い時間にビールをあけることになる。(といつつ、実に旨そうにビールを飲む網本氏でした)

網本欣一氏の略歴

東京生まれ、32 歳、妻子あり。

明治学院大学 法学部法律学科卒業



大学卒業後、東京で会社勤め。そのかわら「健康」をテーマに独自に勉強しているうちに、木村氏をはじめ、無農薬農業を実践している人々と出会う。28 歳のとき、思いきってこの世界に飛び込み、現在理想的な農業を追い求めながら、今に至る。