



【第4回】 Mr. Shoku-iku 服部幸應 Yukio Furukawa
未来に届けたい日本の食材

Japanese Ingredients for the World's Top Kitchens



父が命に関わるような大病をして、もう長くないと言われた時、自然農法の存在を知りました。1957年のことです。当時の日本は高度成長期。農業に、今では考えられない危険な農薬を使っていた。そこにも病気の原因があるのでほとんぱ思ったようです。ただ、祖父母はじめ、周囲からは反対の嵐。そして、始めたはいいが、試行錯誤の連続でした。でも、作った野菜を食べるうち、体調が次第によくなり、40キロまで落ちた体重も戻ってきた。自分の体を通し、自然農法に確

信が持てたんですね。父はそれまで、養蚕、養豚もやっていて、近隣では一番出来がよかったのですが、すべてやめて、自然農法一本にした。生活は大変になったけど、健康を得ることができた。お陰さまで、父は80歳を越えた今も元気です。畑に行ってみますか。畑は大小合わせて全部で7〜8ヘクタール。40種類以上の野菜を作っています。1カ所ではなく点在していて、30数枚あるでしょうか。その畑を全部回ると、1日50キロぐらい走ることになる。それを毎日やっている

ORGANIC VEGETABLES & SOYBEANS 有機野菜 & 大豆

生命力に溢れる自然農法の野菜

有古佐和子の著書『複合汚染』にも登場する、自然農法・有機栽培の先駆者を父に持ち、自らも農薬と化学肥料を使わない農法を実践する須賀利治さん。野菜の瑞々しい味わいに感動します。埼玉県児玉郡の生産者グループ「豆太郎」の代表も務める須賀さんを訪ねました。

わけです。このあたり、上越に雪を降らした風が赤城山を越えて吹き下ろすので、冬は身を切るような寒さなのですが、晴天率が高く、日当たりがいい。さらに、利根川、神流川、烏川が合流するため、きれいな水が年中たつぷりある。野菜を育てる環境としては悪くないんです。長いこと3年日記に栽培記録をつけているのですが、天候、種を蒔く時期など、こまめに記録しています。そのデータをもとに、天候の推移も照らし合わせつつ、種を蒔く日を割り出します。種蒔きが1日違うだけで虫が出たり、生育に大きな違いが出てしまう。同様に、除草にも適期があるし、収穫にも適期がある。未だに失敗もある。毎日が試行錯誤です。30年ぐらい前に、基礎整備のために土作りをやり直さないといけなくなり、土を育てるために大豆を植え始めました。大豆は根粒菌を持っていて、チッ素を自然界から取り込んで、土の中に固定してくれる働きがあるんです。その大豆の種を分けてほしいとヤマキさんを訪ねたのがきっかけで、タッグを組むことになりました。現在では、ヤマキグループの醤油や味噌に使われる大豆、小麦などの原料から、漬物用野菜や生鮮野菜を、「豆太郎」の仲間たちと作っています。また、規格外の作物を用いた製品、つまり、6次産業にもヤマキさんと取り組んでいます。元氣な野菜を使った漬物も旨いのですから、ぜひ食べてみてください。

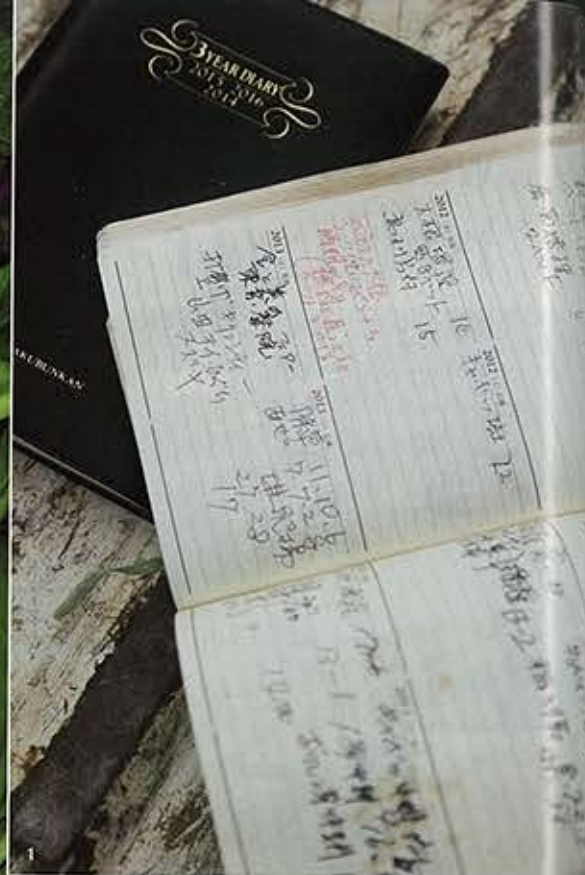
Food for Life

Following in the footsteps of his father, known as the pioneer of organic farming in Japan, Toshiharu Suga uses no chemical fertilizers or pesticides in the fields he cultivates in Saitama. "We grow more than 40 kinds of produce on a total of seven or eight hectares spread across 50 kilometers on 30 parcels of land—rounds I make daily. It's a lot to cover, but the area is fed by three rivers and is well irrigated in every season."

"Weather trends, as well as my field notes written almost daily for years, tell me the best days for planting, weeding, harvesting. Even a single day can make a huge difference in pest control." Suga began growing soybeans for their nitrogen-fixing effect. These he sells, along with rice and wheat, to the Yamaki group (certified organic in Japan/EU/USA) for their products. He also grows produce for pickling and fresh consumption.

時間が経つと、枯れていく自然農法の野菜

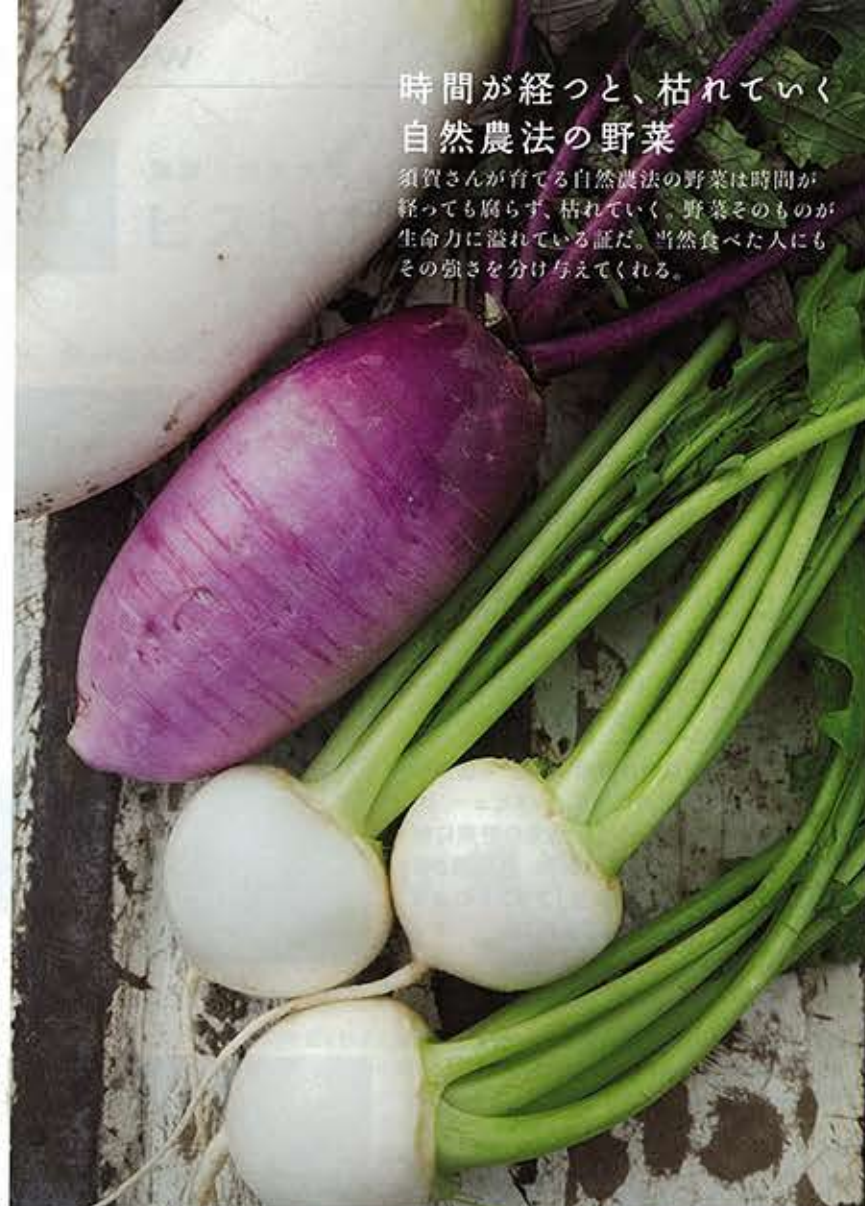
須賀さんが育てる自然農法の野菜は時間が経っても腐らず、枯れていく。野菜そのものが生命力に溢れている証だ。当然食べた人にもその強さを分け与えてくれる。



1. 3年日記には、ほぼ毎日何らかの農作業の記録がメモされている。異常があった時は、赤ペンで目立つように記録。
2. ネギは3月に種を蒔き、7月に畑へ植えつけ、夏場の雑草抜き、土盛りをしながら白い部分を伸ばし、11月上旬から収穫。有機・無農薬栽培には隣の畑との間に一定の緩衝スペースが設けられる。3. 近年需要が高いミニ白菜など、生活の変化に合わせた野菜作りも行っている。
4. 須賀利治さんは、10人ほどの農家グループ「豆太郎」のリーダーも務める。
5. 大豆類は伝統的な杉桶を使って醤油へ。
6. 有機・無農薬栽培の大豆は醤油や味噌、豆腐などに加工される。
7. 漬物のタマネギ、ゴボウなども生命力に溢れ、みずみずしい味わい。



6. Yamaki brand soy sauce, miso, and other products.



1. Toshiharu Suga's diary pages are filled with field observations, some in red for emphasis. 2. Natural farming methods keep a strip of uncultivated land between fields. Earth is mounded around the base of scallions to yield white stems. 3. Bok choy is one of the plants grown smaller to meet the needs of singletons and shrinking families. 4, 5 & 6. Suga heads the ten-person Mame Taro group, whose organic soybeans are used in Yamaki-brand soy sauce, miso, and tofu. 7. Onions and burdock root make delicious pickles.

◎豆太郎 (ヤマキ醸造グループ) Mame Taro (Yamaki Corp.)
埼玉県児玉郡神川町大字下久原955
☎0274-52-7070 (月~土曜) ☎0274-52-7030 (日曜、祝日)
9:00 ~ 17:00 年末年始休
955 Shimoaguhara, Kamikawamachi, Kodama-gun, Saitama
Tel: 0274-52-7070 (Monday to Saturday) yamaki-co.com
※上記住所の「御用蔵」では豆太郎の野菜、加工品を販売。通販でも購入可能。