

8. かなのお手伝い



スーパーで並んだ野菜はほとんど国産

スーパーの野菜

かなは今日はいろいろなお手伝いです。おばあちゃんと近くのスーパーにお買い物に行き、おばあちゃんのお手伝いをしました。お買い物後は、今度はおじいちゃんの草むしりを言手伝います。

前節で日本の食料自給率の話をしたましたが、何故かスーパーの野菜は殆どが日本産です。フィリピンバナナやカリフォルニアレモンは国産でないにしても、有機野菜〇〇産など国産表示が多いことがわかります。

最近ではさらに野菜専門の大型販売所が全国に続々とオープンしています。朝掘りダイコンやニンジン土の付いたまま販売されています。ある関東地区の販売所など、決して安いということでもなく、東京などからも人々が駆け付け、1万円、2万円と買っていくそうです。

「スーパーの野菜はパックされてきれいで安全なのに、泥つきの野菜の方が高いの？」昔は近くに八百屋さんがありました。今でも地方や、逆に大都市の小胆街では、八百屋がまだ多く残っています。お手伝いで八百屋に野菜を買いに行くと、新聞紙にくるんで渡してくれました。ダイコンもニンジンも葉っぱが残っており、ニンジンの葉っぱはよくジュースにして飲まれたものです。

パックより泥つきの野菜の方が高い？泥が付いているとかではなく、手間暇かけているのでしょう。完全無農薬野菜は、除草剤さえ使うことができません。畑のまわりの雑草でさえ、手作業で刈り取らなければなりません。除草剤を使えば、畑では無農薬でも減農薬野菜となるからです。

こうして手間暇と愛情を掛けた完全無農薬野菜は、その値段が高いのも当然です。植物工場もコンピューターが24時間管理し、完全無農薬ですが、m 電気代などの経費負担は決して軽くなく、露地物より値段が高くなります。

「いいものは高い」、当たり前のことですが、いいものをもう少し工夫して、安く手に入れることを考えましょう。それには自分の手間を惜しんではいけないようです。また愛情もしかりでしょう。

安全な食・本物の食

もう 20 年ほど前の話になります。当時の雑誌を今も大切に持っているのですが、雑誌の名前は「UTAN(ウータン)」学習研究社の 1990 年 8 月号です。今は休刊ですが、大好きな雑誌の一つでした。祖語の特集は次のようなものでした。『総力特集／今、「食」が危ない』といったタイトルが表紙に大きく出ていたものです。この中でコメの輸入自由化による汚染米や、輸入シーフードの防腐剤などの危険性について述べていました。興味があり購入し、今も大切に保存している 1 冊の雑誌です。

たまたま今日は日曜日で、行きつけの喫茶店に、いつもの常連メンバーがいます。そのなかに農業の検査機関だった方がいて、中国からのコメの勲蒸剤(ネズミや虫を殺す薬品)の話をしていました。虫もコメや果実の中で殺せないのも、すこしずつ蒸し焼きのように濃度を上げ、苦しくなって外に出た頃一気に濃度を濃くして殺すというものでした。

「そのネズミの死んだ姿を見たら、こんな米なんてけえんよ、実際に・・・」

実際農家の方は自分用の米を減農薬(除草剤は使用)で栽培し、スーパーで購入することはしません。一部にはそうでない農家も多くいますが、一般には人に販売する米は農水省の許可した農薬を使い効率よく生産します。

ここであえて批判や批評をするものではありません。この執筆をしている中で、20 年も前に提唱した雑誌を購入し、感銘を受けたにもかかわらず、時間の中に埋もれていた自分をもう一度改め直すべく、ここにその一部を記載したものです。

「じゃあどうすればいいの？」

「米なんか食えないじゃない！」

そうではありません。ボクもスーパーの米を買いますし、味噌も安いものです。百貨店の完全国産大豆の赤味噌は一般の 4 倍以上します。とても毎日飲めるものではありません。そこで、まず自分ができることを自分の出来る範囲でしていこうということです。「自分のことは自分で」米や大豆を作ることはできませんが、ちょっとした工夫で、少しでも「安全な食」であり、それであるならば「本物の食」を味わおうではないかということです。

そこでまず簡単に栽培できるのは野菜です。それもスーパーで買ってきた野菜を増やすこともできます。一見すると無駄な趣味にも見られがちですが、20 年前に感銘を受けた食の安全ということを、もう一度再認識したかったのです。

自然の恵みとは

野菜はほかっておいても育ちます。野草はほかの野草に場所を取られないように勢力を伸ばそうとします。虫や鳥に食べられないように、あるものは毒を持ち、あるものはトゲを持つなどします。

おもしろい例があります。水耕栽培で育ったレタス(写真はバイオレタスという品種)を一度食べます。幹を少し残して、露地に植えます。1 ヶ月が経ってこんなにワサワサになってしまいました。



水耕栽培で育てた野菜は、柔らかく、苦味がありません。しかし、それを露地に持ってきたところ、葉は固く、味はずいぶん苦味を帯びていました。これは一度食べられたために、「もう食べられないぞ」とばかり、毒を生成していることになります。

もちろん人間にとっては微々たるものですから、野菜のないときはこれを少し切ってきて、食べていますが、問題はありません。

次の写真は小松菜ですが、これなんか水耕で育てて、1 度食べて、露地に植えて、2 回目を食べて、3 回目の小松菜の葉です。



これは何でしょう？これ実はキャベツです。スーパーで買ってきたキャベツを食べて、残った芯を露地に植えておいたところ、こうして葉がでてきました。



2か月前に植えた別のキャベツの芯です。幹が20以上にも別れ、およそキャベツらしからぬ姿になりました。アブラナ科だけに、アブラナによく似た黄色い花が満開です。



キャベツの芯を十分栄養分がある大きさに、ハイドロカルチャー(水耕栽培)して、本来の形の丸いキャベツに育つこともできると思いますが、ここで言いたかったことは、これが自然ということです。

何も管理しなくても、植物は周りの環境に合わせ、自分の能力に合わせて、育ちます。おそらくこのキャベツは、大きく丸くならないと思ったのでしょう。幹を高く伸ばし、花にして子孫を残そうとしているのかもしれませんが。

生命に対する自然の恵みでしょうか、普段の食べ物である野菜も、こうして自然の中で、たくましく生きていくようです。

1 個のじゃがいもを埋めておくと、目が出て、派が出て、土の中には子供がたくさんできます。これも自然の恵み、生物の強さでしょう。右の黒く見えるものが母親で種イモになります。子孫を残すという役目を果たし、もうくしゃくしゃに腐っています。



1cm くらいの小さなものから、4cm くらいのものまでが全部兄弟です。まだ緑色したものもありました。こうして並べてみると何かを創造できませんか？

そう太陽系ですね。緑はもちろん地球です。我々生物は、もともとは星の子ですもんね。



人の知恵とは

しかしながら、露地に植えたバイオレタスは、やはり固く、苦く、食べられますが、おいしくはありません。そりゃあそうですね。自然は、自分を食べられないようにしているのですから、おいしくないのは当たり前です。

「自然のすごいのはわかったけど、でも、おいしくないのは少しね・・・」

「毒ってきいちゃあ～～怖くて食べられないよ～～～」

ご心配ご無用です。だから、人の知恵があります。「自然の恵みに対し、人の知恵をうまく使う」、これが秘訣です。秘訣というより管理するということですが、自然を最大限利用して、人の手を入れ、愛情を注ぐということです。これはまさに、お母さんが子供をそだてることと同じことだといえます。

<トマト母さんとミニトマト赤ちゃん>



子供も、他っておくと、当然ですが、とんでもないこどもになってしまいます。昔、ローマ帝国だったでしょうか、赤ちゃんを、母親のスキンシップなしに、寝かしたままにしておくとどうなるかという、ひどい実験をしたと聞きます。結果は、食事を与えたにもかかわらず、1年を経たずに死んでしまったと聞きます。

この例とは少し違うかもしれませんが、スキンシップということは、単なる移動とか、体勢を変えとかいった、物理的な行為でなく、その安心という愛情が、生命の機能に大きな働きをしていることを意味しています。

ここで、私たちも同じことを野菜くんたちにしてあげなくてははいけません。そうでなければ、野菜くんたちも勝手に育ち、知らない間に死んでしまったりします。そうならないように、「人の知恵」が必要になります。

ここで人の知恵によると、こんなにもすばらしいものになるという例を紹介します。この写真は、太陽光を自然の恵みとし、水耕栽培を人の知恵とした、葉物の栽培の様子です。

<太陽光による水耕栽培(葉物)>



ここでは水を流水として循環させ、同じ品質のレタスを同じ期間で量産します。農業の工業的生産の人の知恵です。種から苗はほかの育苗室で苗を作り、その苗から1ヵ月未満でミツバや、いろいろな品種のレタスや、小松菜、バジルなどの葉物を栽培しています。

<ミツバ>



<スイートバジル>



<小松菜>



＜流水の中で根をはやす＞



さらに、人は知恵を絞りだします。先ほどの太陽光利用では、自然より効率は良いことは言うまでもありませんが、温室内でともすれば、予期せぬ高温であったり、鳥や虫は少なからず侵入して起案す。

夏の猛暑の中、流水はヒートポンプにより冷却していますが、温室内は完全に冷房できません。そのため、度の過ぎた猛暑は、生育に影響を与えます。

ここでさらに考え出したのが、全天候対応の植物工場です。この植物工場は、世界では日本が群を抜いて先行しています。狭い土地の日本ならではの、そういえば、韓国や、中国、アメリカなどの諸外国に行っても、タワーパーキング(電動式の立体駐車場)をあまりみかけません。ビルの中を自走して上り下りするパーキングビルはあるのですが、観覧車のようなタワーパーキングはまず見かけないでしょう。

それと同じように、植物工場も、日本独特の発明であり、独特の進化をしてきました。大都会のお農産物は、大都会で作る。ひいては、家庭の農産物は、家庭で作るということが考えられます。

人の知恵を加え、今度は全天候性の人工光による、同じような葉物栽培の例です。

人工の植物用の蛍光灯により、太陽光の水耕プラントとは少し大ききの小さな、ミニ活菜となづけた、野菜くんたちを栽培しています。苗から 10 日で収穫し、出荷します。

< 全天候対応の人工光植物工場 >



こうなると、停電やこの建物自体が破壊されない限り、栽培を続けることができます。苗から 10 日ということは、1 年で 36 回転する計算になり、この植物工場では、1 つの部屋に 5 段の栽培ベッドがあります。

毎日、出荷するので、その日のうちに食べれば、無農薬の鮮度 100%の野菜くんが食べられます。

やっぱ、おいらたちを
たべるんだ



水耕だけでは栽培に無理な事もあります。そこで、にとはまた知恵を出し、このような袋で栽培することを発明しました。これは、お袋さんにより大規模な工業的農業生産です。

＜お袋さんに点滴水耕で栽培＞



＜天井の棚(パーゴラ)から身を付けるいろいろなトマト＞



このように人は、いろいろな知恵を出し、愛情を持って野菜くんたちを育てています。
「自然の恵み」、「人の知恵」、お袋さんを発明したエム式水耕研究所の村井邦彦で
す。

<愛情を持って育てることが大切との事>



愛情をもってお袋さん
に育ててもらった
じゃがいもだよ ♪♪

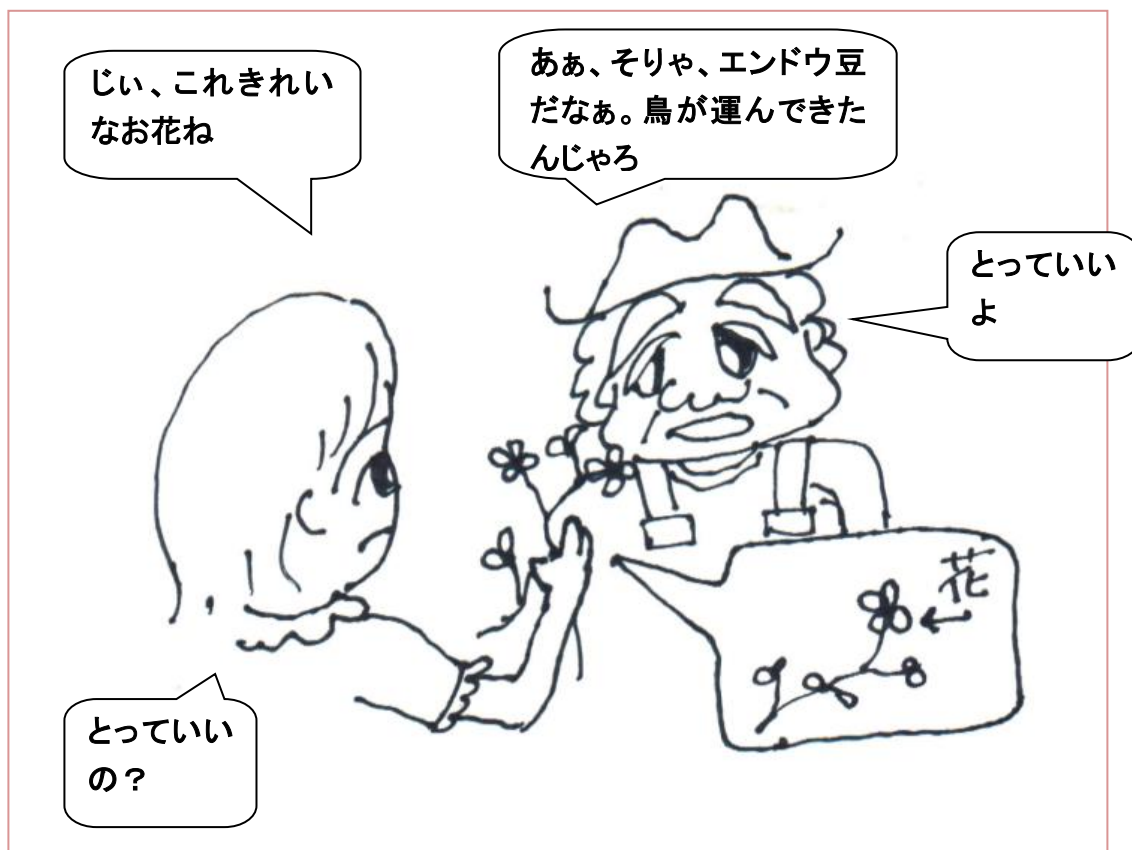
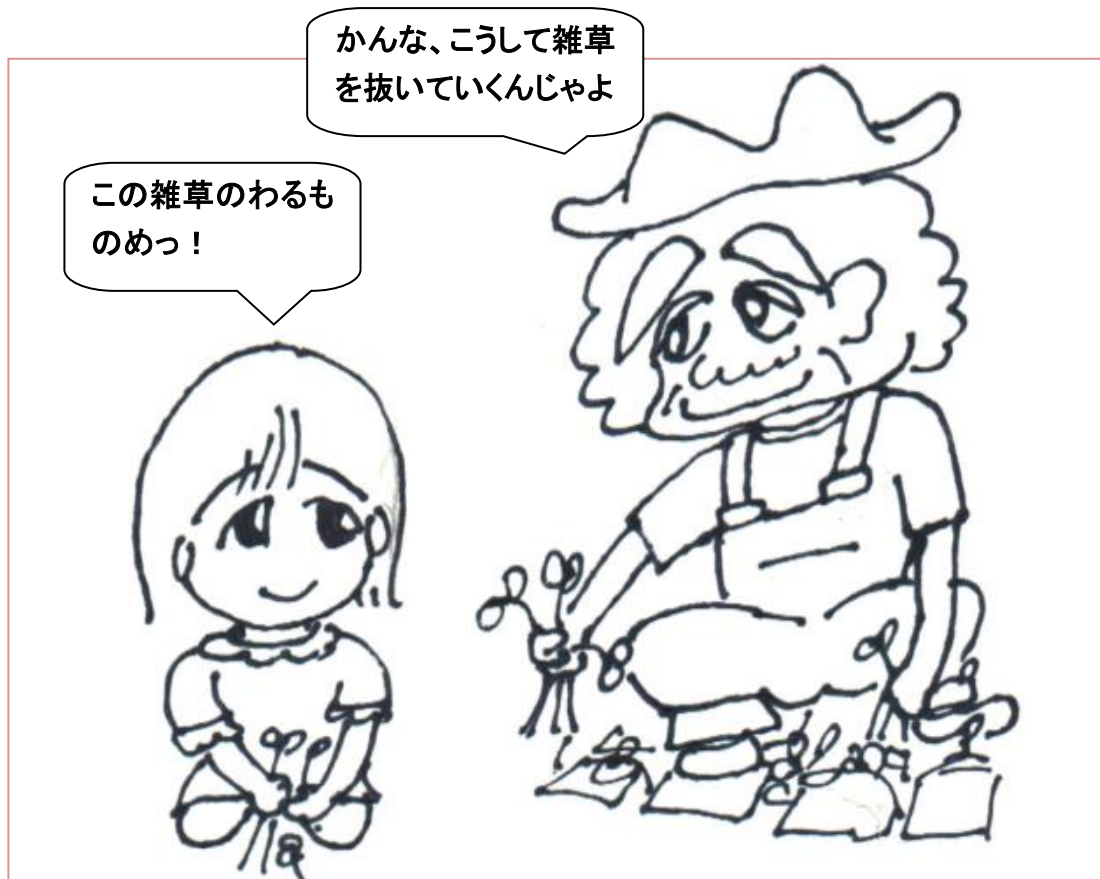


かんなのお手伝い

草むしりをしていると、何故か人生を振り返ることができます。考えさせられるものがあります。自分が、一瞬でも自然に還るのでしょうか？

かんな、M じいのお手伝いで、庭の草むしりを手伝いました。
でも、かんなは途中で怒りだしてしまいました。

かんながおこった理由は何でしょう？
そして、自分も昔こんなことがあったのではないのでしょうか？

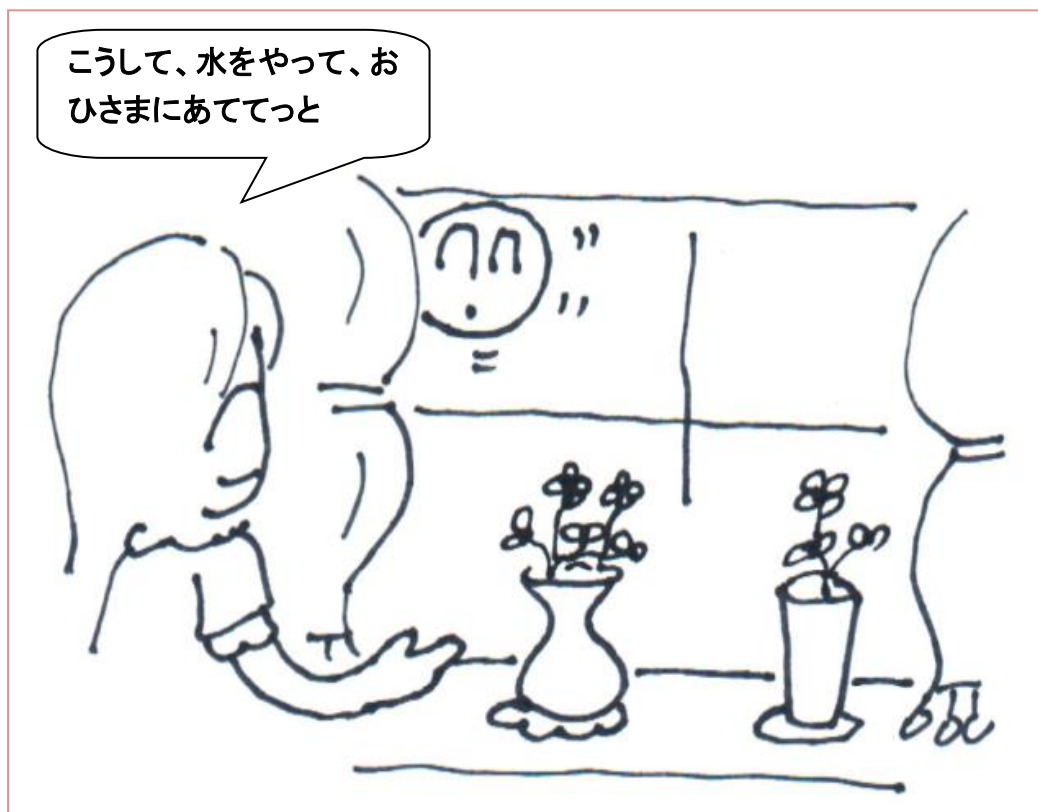


だいじょうぶ、雑草
と同じじゃよ。全部
取って、捨てていい

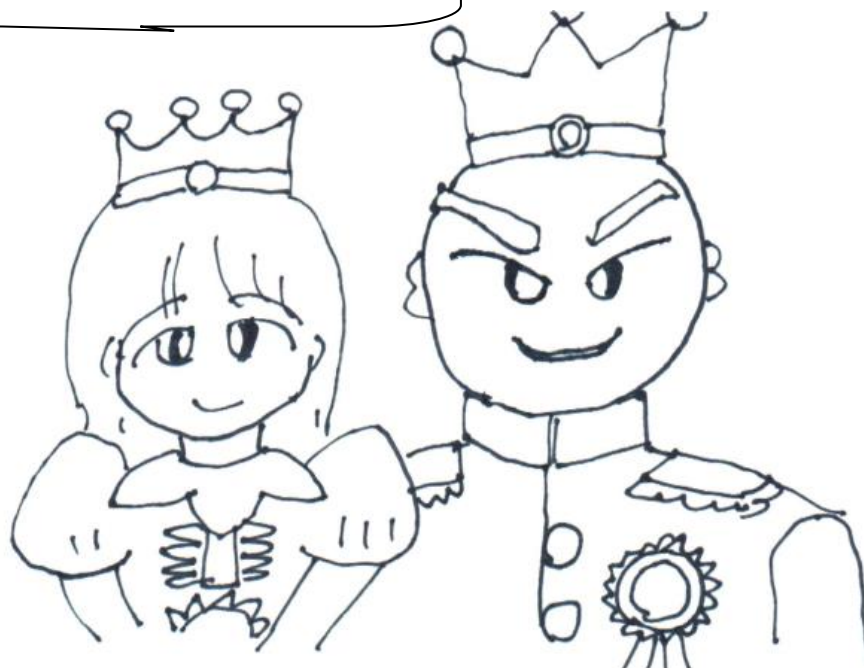
でもかわ
いそう

....





この夜、かなはグリーンピース国の王子様と結婚した夢を見ました。



かな、お水は？

やっといて
っ～～」

