

傘寿談議

還暦・古希・喜寿そして

文・写真 (株)地域サービス代表取締役

永井 英彰

苦い野菜の生食は体に悪い

文豪が愛した銀座・ルパン訪問

1月20日、再々來徳して
剣山系の傾斜地農業を研究
している小倉一夫編集計画
研究所所長を東京・代々木
の事務所を訪ねた。ここで
東京・八王子市に住所を置
く特定非営利活動法人「E
FE」総合研究所(理事長・
森本政之神戸大名誉教授)
の理事・顧問と会った。

この法人は環境(E)、食(F)、
教育(E)の視点から産官学
民の連携のもとに広く有志を
募り、各人の持つ知識、経験、
技術を結集してプロジェクト
チームを編成、調査研究及び
イベントを開催し社会に貢献
する事を目的とする。平成15
(2003)年の設立で、浜
名湖花博「昭和天皇自然館」
企画立案、江戸東京博物館に
おける「江戸塾セミナー」や
環境セミナー開催、静岡県の
「世界遺産富士山プロジェクト」
も基本計画案を立案している。

EFE徳島支局開く



永田町の衆議院議員会館



徳島(左端)だけブース半分(東京交通会館)



銀座ルパン・広報に無頼派の写真(上)と名物のカクテル(下)



支援、川端康成・永井荷風

EFE顧問の小倉一夫所長
が徳島剣山系を日本国内のみ
ならず世界に発信するべく、
昨年、「国際日本農郷文化セ
ンター(IRCH)設立プロ
ジェクト」を企画、基本計画
を立案中である。実績のある
法人EFEを借りて、徳島支
局を開設、ここを中心に活動
することとなり、筆者が初代
支局長に任命された。

策として農地の大規模化・高
生産性を推進しているのに、
なぜ生産品目の多様性なのか
と質問を受けた。世界農業遺
産を認定するFAOは生物多
様性、景観や土地・水管理を
重要だとしており、剣山系が
認定されなかったのが不思議
である。

徳島だけブース半分

この日夕方、有楽町、東京
交通会館5、6階にあるNP
O法人ふるさと回帰支援セン
ターを訪ねた。各県それぞれ
工夫して若者らをわが郷土へ
呼び込もうとしている。徳島

文人が愛したルパン

EFEの皆さんに誘われて
5丁目地下にある銀座・ルパ
ンへ寄ったここは昭和3(1
928)年開店で、当初は里
見淳・泉鏡花・菊池寛などが

のコーナーを覗くと何故か四
国の他の3県よりブースが半
分しかない。それでも三好市
3部、つるぎ町2部、東みよ
し町と美馬市各1部が置かれ
ていた。窓口の女性が「部数
が少ないので1部にして」と
いう。他県は横積してあるの
に、引き出しへ納めるなどけ
ち臭い。やる以上はブースも
広くし、資料もどっさり置か
ないと、とても若者らの心は
掴めない。田舎暮らしを実現
する情報誌「ふるさとネット
ワーク」をめくってみると中
年以降の人向けに各地の不動
産を紹介している。データフ
ァイルには全国の物件が紹介
されているが、四国では小豆
島の3件しか無い。徳島の山
間部には安い物件がたくさん
あるのだから、ぜひ紹介して
行けばよいと思った。

林芙美子らの他に、画家や演
劇界の方々も常連だった。戦
後も織田作之助・坂口安吾・
太宰治など無頼派と言われた
作家が入り。木村伊兵衛・
秋山庄太郎などの写真家も顔
を出した。その中の林忠彦氏
が撮影した無頼派3氏の写真
は今も店内に飾られている。

マスターの関幾夫さんが作っ
てくれたカクテル・モスコ
ミュールが美味しい。大ぶり
のグラスにレモンを半分に切
って入れ、ウオッカをソーダ
で割ったシンプルな仕上がり
だが、酔い覚ましにもってこ
いだ。アメリカ人が工夫して
ウオッカを使ったところが意
味深長である。そんなに高く
も無いようで、こんなところ
は銀座を知り尽くした人でな
いと行くことはできない。太
宰治が玉川上水へ愛人と投身
自殺したという昭和23年6
月16日付読売新聞のコピー
を資料に貰った。急な上京だ
ったため、都心部に宿が取れ
ず、京急線青物横丁下車から
近いスーパードホテル品川青物
横丁で2泊した。

傾斜地農業の位置付

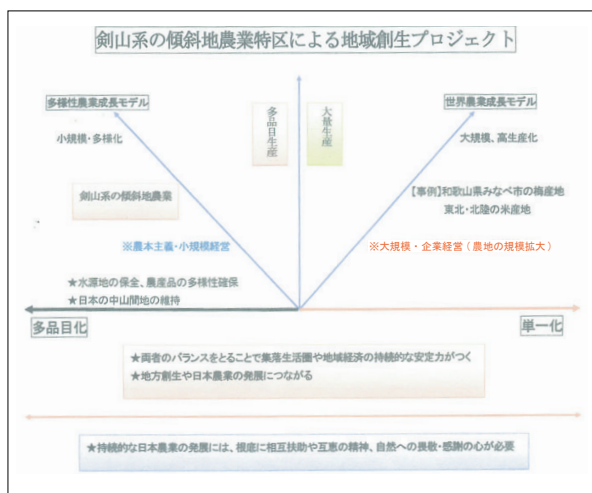
東京で剣山系の傾斜地農業
を上手く説明できなかったの
で、支援協議会の林博章先生、
野田靖之先生と筆者で3日間

に渡りゼミを行い次の結論を得た。

日本の農業の未来を創造するのは単一集約大規模農業と多様性・多品目生産農業の二本柱である。前者は主に平野部における農業で、安い農産物の安定供給が得意自給率の向上に繋がるし、TPPにも対応できる。しかし、地球温暖化など気象変動に対応できないし、化学肥料や農薬投与による環境汚染の問題を引き起こしている。

和食文化のルーツ

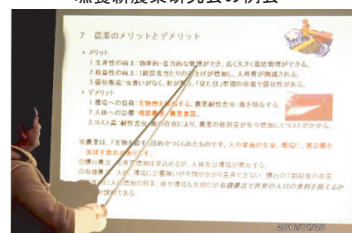
後者は傾斜地など複雑な地形における農業で、剣山系の傾斜地農業特区がモデル



剣山系農業特区の位置付け



塩養新農業研究会の例会



例会で有機農法の説明



カヤで防寒した日本ミツバチの巣



肥ぐろづくり（真光ゆうゆう館へ）



剣山系の農文化写真展
(14日・オーガニックフェスタ会場で)

にも山間部の農業保護にもっと目が向けられるべきだと思う。図解すれば別表のようになる。

席上、徳島市の坂東明文さんから安全で美味しい農産物と健康について「酵素堆肥による栽培」の話があり、筆者は抗酸化作用と硝酸態窒素の話に注目した。

化学肥料が過ぎると窒素過多となり、土地が固くなつて微生物が住めなくなる。農業が過ぎると人体へも残留農薬が入り込む。欧米では生野菜を多く食べるため硝酸態窒素の含有量を規制しているが、日本では煮て食えることが多いので、規制はしていない。しかし、最近の若者は生野菜を多食する傾向にある。そこで濃い色の野菜、苦みのある野菜は生で食べない方が安全であると話した。有機栽培なら野菜の抗酸化力が高く、硝酸態窒素も少ないが、慣行農法の5〜7割程度しか収量が無い。当然値段が張るので、乳幼児や病人には健康な野菜を食べさせたい。最近山間地のカヤを使った刈敷農法を平野部で実践できないかなど、ミミズのいる農地で有機栽培をいか

抗酸化力と硝酸態窒素

1月28日、鳴門市井上ホールで塩養新農業研究会が開かれた。ここで傾斜地農業の位置付けについて話したら、図を見るだけで理解してくれた。その上で、これは作り手の論理で、消費者の目線が欠けているとかライフスタイルの多様化にどう対応するするのか、多品目生産は経済性に問題がある、山間部の生産者にどう経済的に報いるのかなど、次々に意見や質問があった。何軒かで組み量産化すればよいのでは等のヒントも出された。

化学肥料が過ぎると窒素過多となり、土地が固くなつて微生物が住めなくなる。農業が過ぎると人体へも残留農薬が入り込む。欧米では生野菜を多く食べるため硝酸態窒素の含有量を規制しているが、日本では煮て食えることが多いので、規制はしていない。しかし、最近の若者は生野菜を多食する傾向にある。そこで濃い色の野菜、苦みのある野菜は生で食べない方が安全であると話した。有機栽培なら野菜の抗酸化力が高く、硝酸態窒素も少ないが、慣行農法の5〜7割程度しか収量が無い。当然値段が張るので、乳幼児や病人には健康な野菜を食べさせたい。最近山間地のカヤを使った刈敷農法を平野部で実践できないかなど、ミミズのいる農地で有機栽培をいか

に安く生産するかの研究もされている。

その昔、生家で飼っていた丸々と太った牛がある日、突然ころっと死んだ。原因不明だったが、今考えると硝酸態窒素過多の草をたべすぎたのではないかと思う。

剣山系農文化紹介

1月中旬、つるぎ町地域おこし協力隊の栄高志さんが企画、農業遺産支援協議会後援で「剣山系の農文化写真展「真光編」」がつるぎ町貞光の道の駅ゆうゆう館で開かれた。貞光地区の写真の他、肥グロを広場に設け、サラエやヒトリ引きなどの農機具も飾られた。林博章先生と共に訪問した後、半田町蔭名地区の尾楠修二さんを訪ね、カヤで防寒をした日本蜜蜂の3連の巣を見学させてもらった。