

自然栽培の良さ、目的はなんでしょか。やはり消費者に買っていただいて、おいしい、体調が良くなっただという声を聞きたいというのが一番です。

最近、アトピー性皮膚炎など食物アレルギーを起こしやすい子どもが増えていきます。日ごろ、食べている食物への関心は高まるばかりです。

では畑、水田の中をみてみましょう。「野菜は虫食いで穴だらけだけど無農薬だから安心」などとよく聞きます。

しかし、実情は違つのです。田んぼを全滅させる秋ウンカなど害虫という生き物は、肥料という自然界にはない概念でできているものを人に食べさせないために存在しているのです。土に肥料をやらないと害虫は寄ってこないです。無農薬で虫に食われていない野菜がいいのです。

自然栽培農家

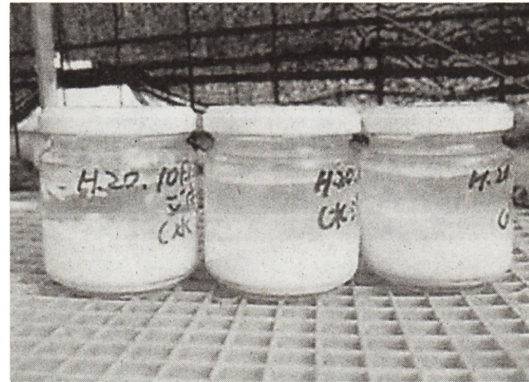
環境保全型農業  
技術研究会八代支部長

稲本 薫

## 米作り<sup>1年目</sup>から農薬いらない

26

# 実は違う「作物は腐れやすい」



10年前に実施した腐敗試験の3瓶。左が稲本さん、中が慣行栽培、右がコンビニのおにぎりそれぞれのごはん粒が入っている。稲本さんの瓶は今も状態が変わらないという

験で昔から食品を瓶に入れて経年変化をみてきました。

2008年、自然栽培した白米と市販の慣行栽培の白米、コンビニの白米におにぎりからそれぞれごはん粒を取り出し、3個の同じガラス瓶に入れ、カルキが混じっていない同量の地下水をそれぞれに入れてふたをしました。

り状に溶けはじめ、3年目には完全に溶けて水は濁ってしまいました。

昨年出会った崇城大学の宮坂均教授と研究室の学生さんたちがこの3サンプルを大学に持ち帰って雑菌培養の試験をしました。また17年産自然栽培のヒノヒカリと、市販の慣行白米でも同様の試験をされました。

結果は自然栽培米では雑菌はほとんど発生せず、慣行米では雑菌が大量に発生しました。

このように自然栽培の作物は腐れにくいのです、キウリなどの野菜類は腐るといふより発酵します。ミカンなどは皮がしおれてミイラ状になります。

自然栽培のごはんは10年たった今でもごはん粒が崩れないで残っていて、水もまだ澄みきっています。ほかのごはんは2年目からの

自然栽培の無農薬、無肥料の稲作では、隣の慣行栽培の稲に異常発生して稲を全滅させた秋ウンカが、あぜ際1段ほどは入ってきてもそのうちいなくなりません。肥料が無いから居場所がないのです。だから「1年目から農薬がいらない」のです。

次に腐敗試験をやってみました。食品の日持ち、腐敗具合を確認するための試