

# 百姓新時代

今野正章さん(泉北生協の若手生産者)が  
現代にマッチした有機農業を語る

角野有香 著



今野正章さん(泉北生協の若手生産者)が  
現代にマッチした有機農業を語る

ひばり  
双書

百姓新時代

ひばり双書：持続可能な社会を求めて 1  
定価1,545円(本体1,500円)  
ISBN4-89704-035-3 C3361 P1545 E  
発行 スペースゆい  
発売 株式会社ユニプラン

ゆいブックレット  
発売中

『にわとりと共に生きて 開拓農民桜井  
昭人さんの想い』 鈴木勇子 著  
注文は直接スペースゆいへ、送料を添えて  
郵便振替でお申し込みください。  
定価 800円(本体 777円)  
送料 240円

## ひばり双書刊行予定

- No.2 『有機農業運動の到達点』  
保田茂 著 8月5日発売予定
- No.3 『産消提携が農をつくる 市島  
町有機農業研究会の20年』  
川崎洋子 著 10月5日発売予定
- No.4 『京大省農薬園物語 仲田芳樹  
さんの省農薬ミカン』  
加川真美 著 11月5日発売予定
- No.5 『有機農業を志す人のために』  
飯沼二郎 著 12月5日発売予定

1



# 百姓新時代

今野正章さん（泉北生協の若手生産者）が  
現代にマッチした有機農業を語る



# はしがきにかえて

今野 正章

農業に従事して一五年余、やっと自然と向かい合って仕事ができるようになってきた。というのも、数年前から大阪泉北生協の生産者として、生協や消費者と関わりを持つことができたからである。

以前より、農薬とか化学肥料に疑問を持っており、それらがなかった時代のような、自然にそった農業を営みたいと思っていた。特に農薬については、現在では欠かすことのできない生産資材のひとつと言われている。それを使用せずに野菜を生産するのは、極めて難しいことである。無農薬を目標に農業を営むには、まず何をしなければならぬだろうか。

やはり、病害虫に強い作物の栽培ということになるだろう。それには、作物の母胎である大地（土）を肥沃なものにすることが必要であると、自分は考える。先人達はみな、鍬で土地を耕し、堆肥を入れ、作物を栽培してきた。今日「有機農業」と呼ばれる、その農法に生産者は遅かれ早かれ帰ることになるだろう。自分はこのようなこだわりを持ち、生協の組合員と共に、時代にマッチした有機農業を目指したい。

# 目次

## 一 生産者・今野正章さん

堺市街地の近郊農家 11

## 二 農業大学校卒業から泉北生協と出会うまで

大阪府農業大学校 17

トマトとトウモロコシの産直 22

父親の死 18

ポパイの結成 24

泉北生協の組合員との出会い 20

### 三 農薬と有機農業

農薬への疑問 35

有機農業への想い 38

「どん百姓になりたい」 41

### 四 泉北生協と産直

泉北生協の産直の歴史 45

地場産直と露地栽培 49

東山の「生協農園」 50

## 五 ビニールハウスの導入

泉北生協本部への出荷 55

なぜビニールハウスか 56

トマトのふるさと 58

見切り発車 60

減農薬トマトへの挑戦 62

認められた実績 64

## 六 「いのち」にこだわった農業

有機農業の本質 69

「常識」の恐ろしさ 70



七 今野さんの果菜づくり

今野さんが好きな「ものを言う」作物……果菜 75

トマトの土作り 77

ナスのふるさと 94

今野さんのトマト 79

今野さんの「なすび」 94

ナスの土作り 92

水ナスのこと 100

八 「こだわり」のこれから

生産者の組織化 103

産直は今 112

堆肥場 106

ポパイの新たな取り組み 117

組合員参加の有機野菜づくり 107

次のステップへ 123

あとがき 127

角野  
有香  
著

一 生産者・今野正章さん

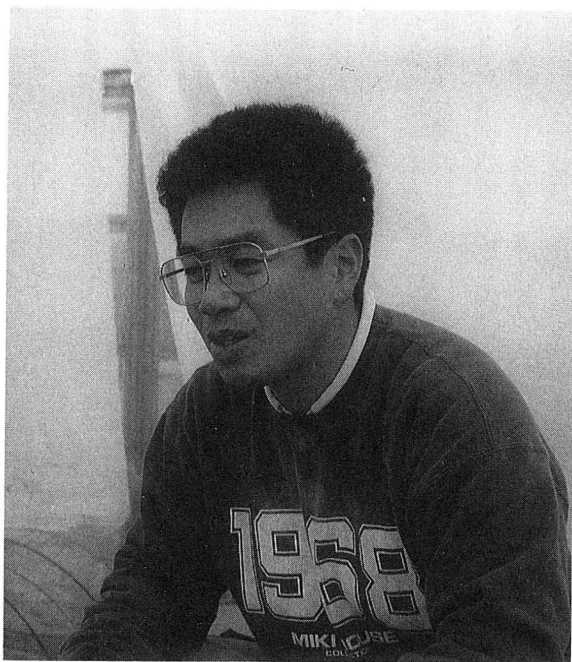


## 堺市街地の近郊農家

大阪市営地下鉄の御堂筋線。大阪の地下鉄の中では最も利用客が多い路線である。その御堂筋線の「新金岡駅」で降りて、大阪で最も交通事故が多いと言われている堺東警察署前の交差点を渡るとすぐ、今野さんのビニールハウスが目に入る。そのハウスには毎年、トマトが植ええられる。一九九三年には一五〇〇本のトマトが植え付けられた。土作りから考えて大切に育てられたトマトが、梅雨から初夏にかけて、たわわに実をならせている。ちなみに、トマトは今野さんが最も好きな作物のうちの一つだ。

今野正章さん。一九五七（昭和三二）年生まれだが、年齢よりもはるかに若く見える。じつとしてゐる時間がないのではないかと思われるほど、てきぱきとよく仕事をする。眼鏡の奥の目がくりくり動いて、いたずらっこを思わせる。自分の考えは、泉州弁で思い切りよくポンポンしゃべる。農業人口の高齢化が懸念されている昨今であるが、若手で元気良く農業をしている、この今野さんの存在は大変頼もしい。

家は祖父の代からの農家である。祖父の代には周囲にそれほど家がなく、「絵に描いたよ



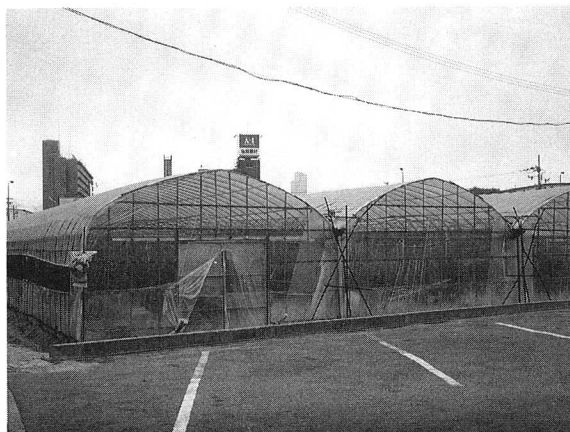
生産者・今野正章さん

うな農村」の風景そのままだった。ところが父親の代になって、一九六二年から一九六五年頃にかけて新金岡の団地ができ、あれよあれよという間に「都市近郊農家」になってしまった。近年になって御堂筋線が「なかもず駅」まで延長されて新金岡駅ができてからは、どんどん宅地化が進行している。

今野さんは一人っ子。両親はすでに亡くなっていて、奥さんと二人の子ども達（一男一女）との四人暮らしである。奥さんは同じ泉州地域の中でも南部、泉南地域の泉佐野市日根野の出身だ。

大阪府農業大学校を卒業してから就農した。同級生の中で、実際に農業に就いたのはたったの二人。「今時、農業をやるうって考えるのは、ゆうてみたら村の中でも変わりもんやわな。何かこだわりを持ってんとできへんよ」とにこにこ笑う。

農業へのこだわりは「命」「健康」へのこだわりだ。「市場へ行ったら、まあゆうたら何でも買うてくれるやん。きれいなら。でも、生産者は農薬で死んでいった人達とか農薬の恐さを一番よう知ってるからな。八百屋と消費者に任せっぱなしにせんと、生産者もいかに安全なものを供給するか、考えて行動していきたい。特にお互いの状況がわかってる相手には、安全なものを食べてもらいたいと思うからね。安全で新鮮なものを供給できへんのやったら、



トマトのビニールハウス

ただ先祖からの財産として農業をやつてるに過ぎへん。それやつたら自分が農業をする意味がない。」  
農業を始めてから、もう一六年になる。畑は全部で八反ぐらい。始めはごく普通の近郊農家として菜っぱの野菜などを市場へ出荷していた。その後、様々な出会いがあつて、現在では作物のほとんどを泉北生活協同組合に出荷している。泉北生協の生産者の中でも、今野さんと彼のグループのメンバーは、特に若い生産者たちだ。



一一 農業大 schools 卒業から

泉北生協と出会うまで



## 大阪府農業大学校

高校を卒業してから、「社会勉強のため」一年浪人して、予備校に通った。その後、大阪府農業大学校へ進学。そこは大阪府立の農業専門学校であった。

高校生ぐらいまでは、自分が農業に就くとは夢にも考えていなかった。ただ、小さい頃から土に親しんで生活していたし、両親の農作業もよく手伝っていた。学校から帰っても両親は畑に出ていて家にはいない。「畑に行ったら何ぞくれるやろう」と思って、しょっちゅう畑へ出かけて行った。「農作業は小さい頃から仕事やったで。ホース引っ張れとか、なすびみしれ（取れ）とかな。うるさいぐらい使われたで。まあそれが当たり前前の時代やったからな。近所の友達も皆そうやった」と当時を振り返る。

農業大学校では農業についての一通りの知識を教わった。現在ではどうかわからないが、当時はほとんどが市場出しを対象にした講義であった。そもそも農産物の流通ルートは市場出ししかないと一般には考えられていた時代だ。農業は恐いけれど、使わないと市場に出すようなきれいな作物は作れない、虫食いだらけの作物では市場で値がつかない、と教わった。

有機農業は教科書をちよつと読む程度だった。有機の講義ができる先生はいなかったし、だいたい、有機農業の定義もはつきりしていなかった。有機農業に関しては、学校の先生の一入一人がみんな言うことが違った。当然、この頃の今野さんは、有機農業に対して、何の思い入れも意欲も感じえなかったのだ。

農業大学校を卒業したとき、二一歳。それが農業一年目の年であつた。それからしばらく、両親と一緒に農作業をすることになる。

## 父親の死

ところが農業を始めて二年と経たないうちに、突然父親が亡くなった。肝硬変であつた。今野さんは当時二二歳。父親もまだまだこれからという年齢であつた。寿命かもしれないが、農業の間接的な影響も少しはあつたのではないかと、ときどき思う。

「俺はな、おやっさんとは一年ちよつとしか一緒に作業してないんや。」と今では淡々と語るが、「親が死んだ時はな、百姓をやめようかなあと真剣に思った」と打ち明ける。「これか

らいきなり何もかんも一人でやらなあかんのはしんどいかなあつてな。」  
さらにそれから一カ月のうちに、今度は後を追うように母親が亡くなった。一人っ子であった今野さんはたった一人で残されてしまったのだ。普段は思いきり元気な今野さんも、さすがに「天涯孤独」を実感した、という。

「あれだけやめようと思ったのに、結局農業続けてるなあ。何でやろ。」自分でもはっきり説明できない。「有機をやらうっていう情熱もなかったしな、その時は。でも、自分の中で何か吹っ切れた。時間が経つうちに、少しずつ気持ちも回復していった。」

## 泉北生協の

### 組合員との出会い

堺の市街地に住む若い生産者たちは、ずっと以前から四H（農業後継者クラブ）という集団を作っていた。四Hでは、毎年一回、新金岡の団地で野菜の展示即売会をしていた。堺の農業を見直して欲しいということと、若い後継者で頑張っているのだということアピールすることが目的だ。その展示即売会はここ十数年続いている。

二五歳の頃。農業を始めて四、五年目。その年の展示即売会が、泉北生協との出会いのきっかけとなった。

ちやうどその頃、泉北生協は、野菜の産直の方針として「地域」を大切にしようという考えを打ち出していた。作っている人の顔が見える、畑に行くこともできる、自分達で栽培方法を確かめることができる、輸送に時間もコストもかからない、各地域のとれたての旬の新鮮な野菜を食べることができる。それらのことを考えると、特に野菜については「地場産直」

に力を入れるべきではないかという方針である。また、泉北生協の組合員のうち、堺市街地に住む組合員は、自分達の地域で農地がどんどん宅地化されていく状況を目の当たりにしていた。何とか地域の農業を守りたい、地域の農業を守るために自分達ができることは何かないだろうかと考えていた。

泉北生協で当時、堺市街地地域の代表理事をしていたのが、川<sup>かわ</sup>寄<sup>よ</sup>さんという女性であった。彼女は野菜関係の委員会を担当していた。何とか地域で産直を成功させたい。そう考えて、堺市市街地の生産者を探してまわっていた彼女に、「若い後継者で頑張っている今野さんという人がいる」と紹介してくれたのが、泉北生協の組合員の早川さんという女性と安堂さんという男性だった。二人はその年の四日の展示即売会で今野さんと知り合っていたのだ。早川さんは、大阪府の農業改良普及員であった。安堂さんは当時、「こんにちは新聞」という地域のコミュニティ新聞の編集をしていて、現在は奈良県の農業改良普及員である。

「今野さんと知り合っているいろいろな話をしていくと、非常に真面目だし、一生懸命やっけるし。それで私が所属している生協の産直委員会の方に紹介しました。そうやって地場産直に彼を引っ張りこんだんです」と言う川寄さん。

「実は、最初はちよっと取っつきにくかったんですよ。今野さんは、何を考えているのか

よく分からんようなところがあつてね」と打ち明ける。「でも、こっちが本気で付き合つて  
ることを分かつてくれてからは、付き合つていけばいくほど真面目に真剣に対応してくれる  
ようになつたんです。」

## トマトとトウモロコシの産直

こうして知り合いになつた今野さんと川崎さんは、まずは個人的に産直を始めることになつた。例の展示即売会のある年からである。最初の作物は、露地のトマト。ハウスがなかつたわけではない。シロナやキクナなどの軟弱野菜をそこで作つて市場へ出荷していた。当時から泉北生協は、「野菜は露地栽培で」という方針を固めていたので、後々に泉北生協との関係を築き上げることを念頭に置いていた川崎さんが露地のトマトにしてくれるように頼んだのだ。この時は、特に有機栽培を目指して特別な栽培方法で作つたわけではなかった。品種は、それほど味は良くないが露地専用で病気に強いといわれている、雷光にした。

産直のシステムは、オーナー制。それぞれの木のオーナーを決めて、その木でとれたトマ



トはオーナーが引き取る。川崎さんが個人的な知り合いや泉北生協組合員たちに声をかけて、トマトのオーナーを募った。一年目のオーナーは三〇人位。今野さんは一人で農作業をするので、余分に作付けしたトマトまではなかなか手がまわらない。それでオーナーが勝手に自分の木の周りの草引きをして、勝手に収穫していくことに決めた。

実は、このトマトが農業を始めてから初めて作ったトマトであった。その前には、学校で一度作った経験があるだけだ。両親と一緒に作業をしていたころは、トマトは作っていなかった。

この年は、非常に雨が多かった。経験がなくて、農業をかける時期もわからなかった。そんなこんなで、病気に強い品種を選んだはずが、灰色カビ病やベト病、とにかくありとあらゆる病気のオンパレードになってしまっただけで、今野さんは途中で諦めてしまう。しかし、オーナーはちゃんと最後まで見ていた。安堂さんは果菜（トマトやナスなど、実のなる野菜）に詳しくかったので、オーナーを相手に技術指導をしてくれた。天候が回復してからはちゃんと実がなったよ、と今野さんは後で報告をもらう。

二年目、三年目はオーナー制のトウモロコシにした。この時も特に有機農法ということではやらなかった。やはり、川崎さんとオーナーの組合員が勝手に収穫していった。オーナーは三〇人程度。トマトの頃からずっと通してオーナーになった人もいれば、都合でオーナー

から抜けた人も新しく入ってきた人もいた。

## ポパイの結成

こうして、今野さんと、川崎さんを中心とする一部の泉北生協組合員との間の信頼関係が少しずつ形成されてきた。この頃から、堺市街地に住む泉北生協の組合員から、野菜を出荷してくれないかという話がぼつぼつと出てくるようになる。いくら地元 of 堺市街地だけに限って出荷するにしても、一人では量的に無理がある。そこで、四日 of 若いメンバーに少しづつ声をかけていった。というより、「口説いていったんや」と笑う。「なかなか、一年では口説き落とされへんかったで。いろんな所にみなそれまでにすでに出しとったしな。親がおるところは、親にも納得してもらわなかんかった。」

今野さんが熱心にメンバーに声をかけたのは、生協の産直の考え方に興味を持ったからである。「予約作付け」「全量引き取り」「固定価格」という泉北生協の産直の方針。それは従来の市場出しとは随分違うシステムであった。

生産者のことを理解したければ市場流通システムを理解していなければいけない、とよく言われる。それだけ生産者は既存の市場流通システムに縛られて生産活動を行っていた。今でこそ産直のような市場外流通がある程度脚光を浴びてきたが、それでもまだ市場出しが主流であることに変わりない。

生産者と消費者の間に市場が入ることによってこの両者が分断された。生産者側は「消費者がこんなものを欲しがっている」と言われ、消費者側は「生産者の都合でこのような商品が出荷されてくるのだ」などと言われる。結局、市場の言い分が生産と消費に押しつけられ、両者の間に対立関係が生じてしまう結果となった。いつの間にか、生産者にとって良い作物とは「市場で高値がつくもの」になり、シーズンオフに栽培したり、見栄えの良い作物を作ったりするために農薬を多量に使用するようになった。食品の安全性が脅かされ、生産者の慢性的な健康障害、環境破壊など様々な問題が発生してきた。

「予約作付け」とは、組合員がどの程度の量を一シーズンで引き取ることができるかをある程度実績をもとに計算しておき、その量をあらかじめ生産者に伝えて作付けしてもらおうシステムである。全体の作付け量が決まったら、生産者が集まって作付け会議を開き、それぞれの分担を話し合う。

「全量引き取り」は、前述の「予約作付け」とセットになっているのだが、あらかじめ生産者に量をお願いしているのだから、生産者の畑でできた作物はすべて組合員で引き取ろう、という取り組みである。「畑を丸ごと食べよう。」それがスローガンだった。当然、豊作の年もあれば不作の年もあるので、予定量がきっちり供給されるわけではない。しかし、豊作ならば少しずつ多めに分けあって、不作ならば少しずつ我慢して、組合員どうしは色々工夫しながら共同購入を進める。また、生産者の側からすれば、豊作でも値崩れしないから豊作を喜べる農業ができる。「豊作を喜べる」ということは、農業の本来の姿であろう。

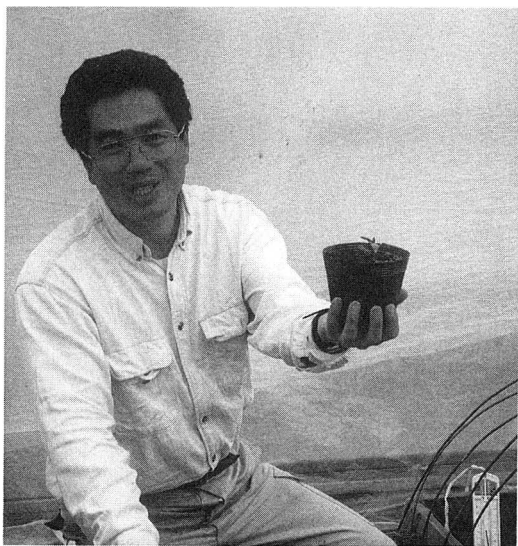
「固定価格」は、あくまでそれまでにかかった生産資材、労働力などを正當に評価する、という目的である。相場が高ければ生協の野菜は相対的に安い値段となるし、相場が安ければ組合員は高い野菜を買うことになる。しかし、「再生産できる」農業を考えると、生産者が将来を見通し、予定をたてられることが絶対必要である。また、たまたま相場が高かったり低かったりしても、それまでにかかった手間暇は同じではないか。そのような考え方から、生協ではシーズンを通して「固定価格」で引き取っている。

今野さんは、これまでの市場出しに疑問を感じていた。その時の相場に従って作物に勝手に値段が付けられ、それに対して文句も言えない。それまでにどれほどの手間がかかったか、

どんなに懸命に育てたか、それらは全く値段には関係しない。それにひきかえ、見栄えの良さ、虫食いのなさなど、見てくれが値段に大きく関わってくる。両親の時代は、それが当たり前だった。両親や仲間の生産者たちは、自分達の作った野菜に自分で値段を付けられないということを、当たり前のこととして仕方なしに受け入れていた。生協と出会うまでの今野さんもそうだった。ところが、生協へ出荷すれば、自分が納得した価格で野菜を売ることが出来る。「打算的って言われるかもしれないけど、それは大きな魅力やった。」

何度も何度も声をかけるうちに、四日ของメンバーの中にも生協の産直に興味を持ってくれる人が現れた。その生産者たちと生協の人たちとで、いろんな話し合いの場が持たれるようになった。こうしてようやく、今野さんを中心にした生産者グループ・ポパイが誕生したのである。スタート当時はメンバーは三人だった。生協との付き合いが深まるにつれ、生産者の側も少しずつ増え、今や五人のグループにまで成長した。「今野さんは自分達のグループをぐいぐい引っ張ってくれる頼れる存在」とメンバーの一人は言う。

「ポパイっていう名前を決めるのんも、大変やったんやで。皆で酒飲みながら、ああでもない、こうでもないっちゅうてな。結局、ホウレンソウを食べて力がモリモリ湧いてくるっていう、その力強さにあやかりたくてな。この名前に決めた。」



ナスの苗はこんなの

ポパイでは、泉北生協の組合員に向けて、「オリーブ」という名前の季刊紙を発行している。「季刊紙のねらいは、自分達の考えを知ってもらうこと。今までの生産者とは違うということをアピールしたい。お金と生産物のやりとりという関係ではない、ということをおわかってもらてな。組合員に、自分達は生協の野菜を取ってるんやという自覚を持って欲しい。」

それでは、ポパイのメンバーの紹介と作付け作物の紹介を兼ねて、一九九二年秋の創刊号をここに掲載することにしよう。

## オリーブ創刊号 一九九二年秋

こんにちは。はじめまして。私達は、泉北生協に野菜を出荷している生産者グループです。この度、いろいろ話し合った結果、私達生産者で季刊紙を発行しようということになり、今回、創刊号の運びとなりました。

さて、「何を書こうか?」といろいろ話し合ったのですが、決まらず今回は、各自の言いたいことを、一言ずつ書くことにしました。

今野正章（作付作物……トマト ナス キクナ 青菜 ブロッコリ ネギ キャベツ）

農業を始めて一五年、組合員に安心して食べてもらえる野菜を作っていきたい。生協の野菜は、安全ですばらしいと言ってもらえるものを、供給したい。

石田幸彦（作付作物……キャベツ ネギ サニーレタス しろうり）

キャベツやレタスの葉のすき間から組合員の皆様のたくさんのたくさんの顔がのぞいてみえます。この笑顔に支えられて、僕は今日も快い汗をながしています。

山田哲司（作付作物……サニーレタス かぶら にんじん オクラ とうもろこし）

ここ五、六年畑をとりまく環境が悪化して三方を会社や倉庫で囲まれました。この先長く農業を続けるのもなかなかむずかしいものだと思う今日このごろです。

望月祐一（作付作物……にんじん ミニトマト ささげ ミツバ）

作物を育てるのは気楽ですが、反面すごくあれこれと気をつかって自信をなくしたりしてしまうのです。これじゃいけないと、また来年があるさ、とひらきなおって、ぼちぼちこれからやります。

中村忠己（作付作物……トマト とうもろこし 青菜 キクナ ホウレンソウ）

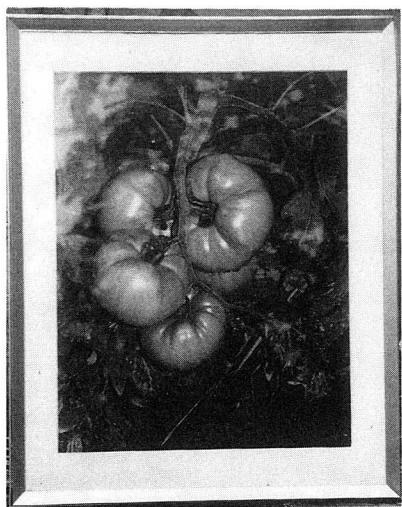


農業ほどすばらしい職業はないと常々思っています。この思いを皆さんと分かち合えるような関係になりたいと思います。

以上、私達生産者は、農業に情熱を燃やし、生協を通じて、これからの農業を考え、学び一歩一歩前進していききたいと思えます。組合員の皆さんも、この季刊紙を接点として、私達生産者と手を取り合い頑張っていきましょう。生産者にとって皆さんの声ほど、勇気づけられ、励まされ、又、勉強させられるものはないのですから。

追伸……季刊紙の発行は、春夏秋冬の年四回の予定です。

発行 ポパイ



今野さんのトマトが農協の  
コンテストで入選

# 三 農薬と有機農業



## 農薬への疑問

今野さんは農業に就くずっと前から、農薬を使用することに対しては疑問を持っていた。一番大きな要因は、祖父の死。BHCの急性中毒であった。「おやっさんがBHC撒いてて、おじいはその横で別の仕事しとってな。おやっさんがふっとそっち向いたら、ひっくり返ってた。それから一週間で死んだからな。そんなんあるから、余計に命っていうものにこだわらんかも知れん。」

農薬の安全規準も一応あるにはあるのだが、今野さんは全くあてにしていない。「比較的 safety やて言われてる除虫菊乳剤でもなあ、飲んだら死ぬるんやで。あと、微生物農薬なんか、人間には毒性はほとんどないって言われてるけど、虫が病気になつて卵がかえらんねんで。よく考えたら恐しいと俺は思う。収穫の何日前からは使ったらあかんていう規準もあるし。やっぱり農薬は農薬で、薬やな。人体に何の影響もない薬なんて絶対ない。」

それでも生産者はなぜ農薬を使わなければならないかというところ、「市場では虫食いの野菜は買うてくれへんから」なのだ。消費者はスーパーで、できるだけきれいな野菜を選んで買っ

ているこの現実。きれいなのが最高の野菜だという、市場流通システムによって作られた価値観を持っている人はまだ多い。「きれいなんと、安全なんは、反比例するからな。消費者はもつと賢くならなあかん」と訴える。

「スーパーで、アメリカ産のブロッコリ売ってな、それが飛ぶように売れてるねん。安いからうちゅうてな。それはそれはきれいなブロッコリやで。虫ひとつついてへん。うちのブロッコリなんか、よう横へ置かへんなあつて、嫁はんと笑ろててん。でも、どない思う？ アメリカから時間かけて送られてきて、これだけきれいやねんで。どんな薬使ってるか、怖くなつてくる。何の疑問も持たんと買うてるようではあかんのと違うかな。」

しかし、生産者の方にしても、あまりに自分の畑の野菜が虫食いだと、「申し訳なく思える」時もあるのだという。「消費者に対してとちごてな、野菜に対して申し訳なく感じるねん。」「有機農業の生産者に話を聞いてみるとわかりますけど、誰一人として虫食いの野菜を作りたくて作ってる人はいないですよ。できればきれいな野菜を作りたいと言いますよ」と、生協職員も語る。

「生産者はな、自分が楽しみたいというよりも、きれいな野菜を作らなあかんから、しゃあなしに農薬使ってる。それも自分の命と引き換えに、農薬撒いてるんやで。一番農薬の害を

被るのは、撒いてる本人。食べる人は二番目」という今野さんの言葉は重い。

今野さんやポパイのメンバーは、以前、ナスにつく害虫の駆除のための農薬で、軽い中毒症状を経験したことがある。作業中にふらふらしたり胸がむかついたりするのだ。ナスは、農薬を特に多く使う作物の一つとして挙げられる作物である。

ナスの害虫のうちで最も生産者に嫌われている、あるいは恐れられているのが、ミナミキイロアザミウマ。もともとはアジア南部に生息していたが、原産地ではそれほどひどい害虫ではなかった。日本へは一九八〇年頃に侵入。以来、果菜類などに深刻な被害を与える害虫となる。ミナミキイロアザミウマの生態や防除法については日本への侵入以前はほとんど研究されておらず、研究が進んできたのは近年である。

ミナミキイロアザミウマはナスのガクの所にすんでいて、ナスの表面をかじる。これにやられたナスは、茶色い筋がすーとついたり、ひどいときには卵型で固い石ナスになることもある。この虫には、殺虫剤に対して高度の抵抗力を持っている、あつという間に増える、成幼虫は葉の裏側やガクの内側などの殺虫剤がかかりにくいところに生息する、などの性質があり、まさに生産者にとってはやっかいな虫である。

ミナミキイロアザミウマの対策には、「洋蘭にやる薬か、ウマにやる薬か」と言われるほ

ど、非常にきつい薬をかける。さもないと効果がない。それほどしぶとい虫なのである。ミナミキイロアザミウマの薬のきつときたら、あの生命力の強いヘビでも、その薬がかかれば見ているうちにころっと死んでしまうほどである。それに、今畑にいる虫は薬をかけたら死ぬとしても、相手は虫なのだから後から後から飛んでくる。

ナスの産地では三日に一回という頻度で、その強い薬をかけているという。ナスが数多く植えられているので、ミナミキイロアザミウマも大発生するのだ。そこまですても、全滅させることは絶対にできない。

「まさに命と引き換えやな。」

## 有機農業への想い

今野さんも、農業を始めて数年はずっと市場出しを専門にしていたので、農薬を使った栽培をしていた。周りの四日のもんぱーもそうだった。

泉北生協との取引を始めるにあたって、お互いにいろいろな話をしていったのだが、生協



側から言われたのが、「除草剤は使わない。農薬は最低限のものしかかけない。できるだけ有機質肥料で栽培する」という条件だった。生協の規準はこれまでの市場の規準とは全く違う、生産者の労力を考えれば厳しい規準であった。

しかし以前から、農薬を減らして、命にこだわった農業をしたいという考えが今野さんの心の中にあつた。そして、泉北生協と出会ったことから、その農業は実現される可能性が出てきたのである。こういう栽培方法が指定されて、全量引き取ってもらえるならば、自分が思い描いていたような農業ができるかも知れない。今野さんには少しずつ、有機農業に対する意欲がわいてきた。

問題が全くないわけではなかった。今野さんにしても四日他のメンバーにしても、若い生産者である。これから結婚し、子供を育て、家族を養っていかなければならない。そこまでの収益が生協から得られるのかどうか。また、農薬を控えると、収量が落ちることも考えられる。そのところを生協が価格でどの程度保障してくれるのか。今野さん達と泉北生協は、真剣に何度もお互いに話し合った。

結局、農業で生き残っていくためには、顔の見える消費者と付き合っていくというのがいちばん安定した方法だと、今野さんは判断する。誰が食べるか自分もわかるし、作付会議が

あるから作った物は全部引き取ってくれる。そういう関係の方が、将来性があると考えたのである。

「有機でやろうと思えば、確かに作業はしんどくなる。でも、体力的にしんどくなるだけやったら、誰でも頑張ったらできるよ。除草剤よりも草引きの方が、なんぼかまし。本当にしんどいだけの作業やったら、誰もせえへん。それ以上の意味があるからみんなやろうと思らんやよ。顔の見える関係にある、お互いの状況がわかってる相手には、安全な物を食べてもらいたいと思う。」これは現在の心境である。

「泉北生協との付き合いは顔の見える関係。これが、顔ではなくて数字の見える関係をもし作ってるとしたら、例えば言われた量だけ自分で作られへんかったら、どっか別の市場で買ってでも数字分は供給しないとあかん。そうしないと、次から取引してもらえんようになるからな。そやけど、顔の見える関係やったら、生産者側の事情や天候の事情で出荷量が変わ動しても、わかってもらえらる。それに、生産者の方でも、相手のことがわかってるから手を抜こうとかいう気が起こらなくなる。これは大切なことやと思う。」

ある年は雨が多くて、キャベツになめくじがたくさんついた。「組合員もちよつとかわいそうやったな。キャベツとなめくじがサンドイッチになつた。天気の良いやからしょうが

ないんやけどな。一枚目や二枚目の葉についてるぐらいなら手でとれるかもしらんけど、もつと深くまでついてた。だからそのまま出荷した。」顔の見える関係を作り上げた結果、このようなことができるようになる。雨の多い年にある程度なめくじが多いのは当たり前である。一般市場へ出すキャベツについては、なめくじ退治の農薬が使われているのだ、ということを知っている消費者はどれくらいいるのだろうか。

## 「どん百姓になりたい」

今野さんは、近郊農家と呼ばれるのがあまり好きではない。「何でってな、近郊農家ってゆうたらやあ、英語に直したらファーマーってな感じやん。かっこええわな。機械とか薬とかようけ使って、スマートに農業やってるイメージやな。いわゆる近代農業。そやけど、俺は自分のことはどん百姓のせがれやと思ってる。っていうか、俺自身、どん百姓になりたいなあ。肥壺に下肥溜めて、畑にまいて。大切に土作りから考えて。昔はみんなそうやったんやから。新しい技術とかはどんどん取り入れたらええねんで。利用できるものは目一杯利用してな。でも、基本はどん百姓。」



「とれたてをハウスの中で  
食ったらうまいで！」

四 泉北生協と産直



## 泉北生協の

### 産直の歴史

泉北生協の産直は一九七五年にさかのぼる歴史を持つ。ここで、泉北生協の産直を振り返ってみよう。

泉北生協が設立されたのは一九七〇年三月。前年の夏頃から大阪市立大学生協と桃山学院大学生協の支援を受けて準備活動を始めていた。その時ちょうど泉北ニュータウンが建設されて、日々入居者が増えていた。ところが、ニュータウンの周りにはスーパーや商業施設はなかったし、当時は近くに駅もなかった。生活に必要な品物が買えるということで、泉北生協はどんどん組合員を拡大していく。引越しが集中する土曜日や日曜日などは、道ばたにテーブルを並べておくだけで五〇〇人位が加入を申し込んだ日もあった。

実際に供給活動が始まったのは一九七一年。週に二回の個人配送をしていた。生協で扱っている商品のカタログと伝票を組合員に渡しておいて、注文したい組合員は、決まった曜日

に階段の下にまとめて伝票を置いておく。午前中に生協が回収して午後から商品を配達する。そんな供給体制だった。

翌一九七二年には泉北ニュータウン内での組織率（泉北生協の組合員が占める比率）が四二パーセントにのぼった。当時の商業施設の不備から、業者が協定していわゆる「ニュータウン物価」という相場より高値の物価を形成していたのだが、それを泉北生協が打ち破っていったことで、住民からの支持を受けたのである。

産直を開始するまでの泉北生協のスローガンは、「より良いものをより安く。」一般の大手スーパーなんかと全く同じだった。野菜などは市場で大量に仕入れて組合員に供給していた。一九七三年から七四年にかけてのオイルショック。この時期、供給活動は大打撃を受けた。週に二回の個人配送をするためには、あらかじめ目安で商品を倉庫にストックしておいて、注文と何とかつじつまを合わせなければならぬ。ところが全国的にトイレットペーパー騒動などでパニック状態になって、とても週に二回の個人配送などと悠長なことを言っている場合ではなくなってきた。一一月頃にはカタログの八七品目のうち六七品目が欠品という事態にまで追い込まれる。生協職員は毎週毎週、欠品についておわびのチラシを作っていた。何とか供給活動を継続していかねければならない。試行錯誤した挙げ句、導入することにし



たのが、自ら作りあげた予約共同購入のシステムであった。

その頃は、予約共同購入ということに特に理念や計画があったわけではない。ただ、せめて一カ月先の組合員の必要量を把握して商品を準備しない限り供給活動が維持できない。そんなどうしようもない状況での手探りのスタートだった。

ところが、実際始めてみると、組合員にとっては非常に面倒くさいシステムなのである。注文は一カ月分まとめて行う。牛乳だけは日持ちがしないので別に届けることにしたが、それ以外の商品の配送は二週間に一回。これまでの週二回の時とは比べものにならないほど、どーんと一度に商品が配送される。なぜこんな面倒なことをする必要があるのか、と、当然組合員たちは疑問を感じ出した。その時に五〇〇〇人の組合員のうち一〇〇〇人もの脱退者を出すことになる。そんな組合員たちに対して、「面倒には理屈があるのだ」と説得しなればならない。面倒くささにふさわしい中身の追求。それが泉北生協の、「安全性」に対する取り組みの原点であった。

一九七五年には、それまで供給していたサンキストレモンやバナナなどの輸入果物、ファンタやキリンレモンなどの清涼飲料水、それと合成洗剤を一気に全部取扱い停止。こうして「安全性」を前面に押し出していった。時期を同じくして産直が始まる。この年が泉北生協

の、内容的な意味での大きな転換期であった。この頃から組合員の間で、合成洗剤や食品の安全性に関する自主的な学習会が活発に行われるようになった。

泉北生協の産直第一号の相手は、地元のミカンの生産者。農薬をかけて栽培することやワックスをかけて出荷することに疑問を感じ、自分なりの栽培方法で作ったら市場価値の低い商品ができてしまった。そこで泉北ニュータウンの中へ自分の車で売りに出たのだが、そこで泉北生協の組合員とたまたま出会ったのであった。それがきっかけで生協との取引が始まる。

野菜の産直は、紫蘇の葉から始まった。梅干し用の梅を供給した後で、予定していた所から急に紫蘇が入らないことになった。梅干しを漬け込む時に紫蘇がないなんて困ったことになった、どうしよう、と思い悩んでいた職員が、通りすがりに紫蘇が畑一面に植えられている所を発見。「泉北生協にわけてほしい」と頼んで、何とか出荷してもらった。その地域は「東山」という。その後、東山地域と泉北生協とで野菜の産直が少しずつ広がっていった。

こうして始まった泉北生協のみかんと野菜の産直。産直の開始から、すでに一八年余りにもなる。

## 地場産直と露地栽培

泉北生協の場合、食の安全性を問題にする際に、まず産直があった。地域の生産者と交流を持てれば、近くの畑から新鮮な野菜が届く。安全性も自分で確認できる。そういうわけで、泉北生協は始めから、食品添加物に対する議論よりも野菜の「地場産直」による安全性に大いにこだわった。

もう一つのこだわりは、「露地栽培」。市場にはハウス栽培の野菜が溢れ、いつが何の作物の旬だかわけがわからなくなっている。ビニールハウス自体も、自然環境を人為的に変える目的のものだから、決して望ましいものではない。温度を暖かく保つことで、虫も病気も増えるに違いない。環境にも良いはずがない。ビニールを張り替えたりしたら、公害も発生するだろう。そこで泉北生協は、本当に旬の露地の野菜だけを供給する方針を打ち出した。

「生産者がわかり、栽培方法もわかっている新鮮な地場の野菜」であり、「太陽の光をいっぱい浴びた露地野菜」であること。これが泉北生協の野菜の条件であった。

## 東山の「生協農園」

野菜の生産地である東山という地域は、堺市の中でも、昔から野菜の主要産地であった。行政が指定した野菜栽培の地域にもなっている。

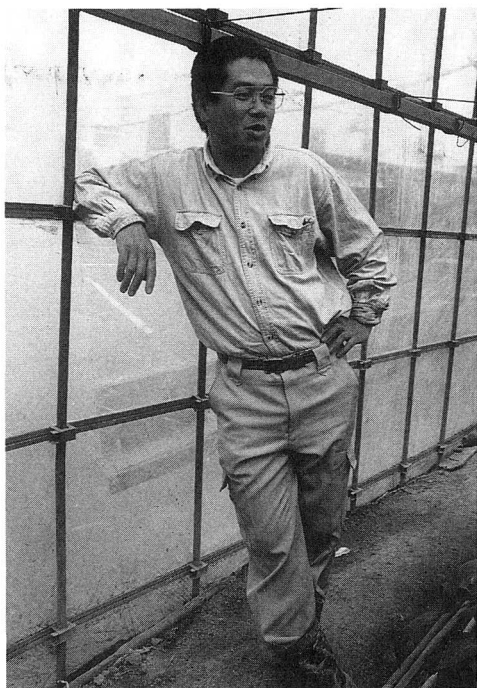
泉北生協の組合員はいつの間にか、産直をしている東山の生産者の畑を「生協農園」と呼ぶようになった。生協農園は、もともと葉ものの野菜を作るのに適した土地である。古くから、キクナ、ホウレンソウなどが栽培されていた。生協と付き合い始めてからは、組合員が他の野菜も欲しいと要望したこともあり、根菜も作るようになった。もともと根菜には向かない土地だから、始めのうちは大根がとぐろを巻いたり、人参も不出来だったりと散々だった。組合員の中には、二股の大根を食べて病気になるのか、などと苦情を言う人もいた。けれども野菜の産直を進めたいと考えていた組合員たちは、頑張って買い支えた。

「生協農園を育てる会」も組合員の間から自発的に生まれ、草引きを手伝ったり、ニュースを出して作物の利用を呼びかけたり、畑の状況を知らせたりするようになった。この「育てる会」が、後に泉北生協野菜委員会となる。

一時期、生協が農園野菜の取り扱いを中止しようとしたことがあった。野菜はかさばるし、仕分けなどで人件費がかかる、という理由だった。ところが、それに対して野菜委員会は、食べる側である自分達が組織を作って基準を決めるから職員を二人回して欲しい、と生協へ要請した。野菜の引き取りについては、仕分けの手間などをできるだけ省くために農園班を作り、各単位全品目を取る、ということを条件にする提案が組合員から出された。どうにかこうにか、野菜の産直も軌道にのせることができた。

こうして大切に作り上げてきた産直であるが、残念なことに東山の生協農園の生産者には、後継者が育たなかった。近郊だから通勤にも便利であり、若い息子や娘はサラリーマンになりたりして農業を離れていった。当然、生協農園の生産者は高齢化していく。このままでは、五年後には半分、一〇年後には四分の一と、どんどん出荷量が減ってくるのではないだろうか。そうなれば産直の根拠がなくなってしまう。そういう危機感を泉北生協本部は抱き始めていた。

そんな状況の中で登場したのが、若い生産者グループ・ポパイであった。泉北生協本部は、このグループの登場を好意的に受けとめた。タイミンク良く両者が出会ったわけである。泉北生協の産直が始まってから、約一〇年が経過していた。



トマトの育ち具合を見ながら

五 ビニールハウスの導入





## 泉北生協本部への出荷

ポパイと泉北生協本部との取引で、最初の年に出荷したのはブロッコリやカリフラワー、キャベツなどだった。「入ってばっかりの時、作付会議でなかなか引き受け手がなくて余りものになってたのを、ちよろちよろもろてきて作ってた。」葉ものの野菜、例えばシロナであれば、種を植え付けてから四五日ほどで出荷できる。回転が早い野菜の方がどうしても生産者には人気があるので、六カ月も畑に居座ってしまいうブロッコリなんかは、どちらかといえば敬遠されて作付会議で余ってしまうのだ。「最初は今野さんも、昔からの生産者の方々にいろいろ遠慮しておったようですよ」と泉北生協の職員は語る。そうして一、二年経つうちに、今野さんも少しずつ自分の意見が言えるようになっていった。

そして、今野さんは一つの提案を申し入れる。その提案は泉北生協と昔からの生産者との両方に大きな衝撃を与えたのである。

今野さんの衝撃的な提案とは、「トマトはビニールハウスで作る方が農薬を減らすことができる。ビニールハウスを導入したいがどうか」というものであった。

## なぜビニールハウスか

ビニールハウスを提案したきっかけはこんなことだった。

今野さんと泉北生協とを結びつけた組合員の川崎さんが、その頃、生協の野菜委員会のメンバーをしていた。野菜委員会では、野菜に施す農薬を問題にしていた。委員会で討論を進めるうち、このような農薬散布のままではよくないに違いない、という危機感を川崎さんは持つようになった。川崎さんは学生時代、農薬裁判などに関わりながら、農薬に関する専門的な知識を身につけていたのだ。特にトマトが問題で、どうも農薬の量が多いし危険な薬も使っているようだ、ということがわかってきた。それを減らすためにはどうすればよいか検討していた川崎さんは、やはり生産物に一番詳しいのは生産者自身だから、生産者に聞いてみようと考えた。そして彼女がすでに最も信頼するようになっていた今野さんに、相談を持ちかけたのである。

「理論的に考えたらな。トマトは地中海のそばでようでできるやろ。その気候を考えるねんな。そしたら、雨が少ないわけよ。その気候にいちばん近い環境は、ハウスやねん。原産



トマトの整地が終ったところ

地では野生で病気にもかからんトマトができる。トマトは雨とか湿気に弱いから、日本で露地で作ったら、どうしても病気が出る。病気が出るから農薬の量も多くなる。ハウスで作ったら、雨も防げるし病気も防げる。農薬も絶対減らせる。」

今野さんのアドバイスは、的を得たものであった。これは、原産地に近い気候を再現することで、ある程度好成績をあげている「緑健農法」にも近い考え方である。川崎さんは別の本で雨よけテントの効用について読んだこともあった。実際ハウスを使って、トマトの農薬を減らして栽培している別の生産者も、川崎さんは知っていた。「これしかない」とその時川崎さんは直感した。

## トマトのふるさと

トマトのふるさとはインカ帝国が栄えたアンデス山脈の高冷地帯とされており、ペルー、エクアドル、ボリビア地方には数多くの野生種が見られる。一説ではペルーやエクアドルでは有史前からトマトが栽培され、利用されていたという。

赤道に近い熱帯や亜熱帯地方で、しかも海拔二〇〇〇〜三〇〇〇メートル付近。気候は、雨が少なく乾燥していて、温度も昼夜の差はあるがそう高温にはならない。ただし、日照量が多い。そんな所で野生種のトマトは育っている。このトマトの持つて生まれた性格から、日本の梅雨やその後を訪れる夏の高温多湿の気候は、トマトにとって大変過ごしくくいものなのだ。

はじめする梅雨期には病害の発生が多く、その後の夏の高温期で夏ばてする。特に病害については、梅雨期であれば二〜三日で畑中に蔓延するものもある。しかし、トマトの生育にはかなりの日照量が必要とするので、日本の冬の日射では不足気味であり、どうしても梅雨期をさんだ栽培が適期とされる。四季の変化のはげしい日本でトマトを作るには、光、温度、湿度などの悪条件をできるだけ取り除く工夫がないと、大変作りづらい。

このような意味からも、雨よけができるハウス栽培は、トマトの栽培方法としては理にかなったものであった。

## 見切り発車

ところが生協側も生産者側も、最後の最後までビニールハウスの導入に抵抗した。すでに述べたが、泉北生協の野菜のこだわりのうちの一つに「露地栽培」があるからだ。

生協側はこれまで、ビニールハウスはダメだ、と頑として否定していた。ハウス内では、病気も虫も増えるはずだ、当然農薬も増えるだろう。季節感も薄れる。それに、ビニールなどという石油製品に頼った農業はあまり望ましくない。ビニールを張り替える時に焼却することになれば公害も発生するだろう。

「実はビニールハウスについてのまとまった知識をこれまで得ようとしたことがなかったんではないだろうか」ということに生協側も組合員も初めて気がついた。「ビニールハウスって何だろう」「どうして露地栽培にこだわってきたのか」という議論が、改めて内部で沸き起こった。

川崎さんが呼びかけて学習会を何度も開いたし、話し合いの機会も何度も持った。「環境汚染を防ぐこと、生産者の健康を維持すること、それを考えると一番重要なのは農薬を控え

ることだ。露地にこだわるのが産直の目的ではないはずだ。」そう主張する川嵯さんと他の数人の組合員の説得にも、生協側はなかなか耳をかきなかつた。「確かにハウスの全肯定はできませんけどね。何のための産直か、というところを生協側がはき違えているような気がして、頭にきましたね」と川嵯さんは振り返る。

また一方、古くからの生産者にしてみれば、露地栽培にこだわる泉北生協からの要望があったので、それまで使っていたビニールハウスを全部取り壊して、わざわざ露地に切り替えたといういきさつがあった。そこまでして自分達は今まで努力してやってきたのだ。自分達には、これまでの方法に対するプライドがある。「今さら、後から入ってきた者が何をぐずぐずゆうてんねん。あんな若い者に何がわかる。そんなことで農薬が減らせるわけがない。そんなことができるんなら、とつくに自分達がやっていいる」と、古くからの生産者たちは口をそろえた。そして、今野さんは生産者の間で異端視される。

こんな状況のなかで、今野さんの減農薬トマト作りへの挑戦が始まった。川嵯さんをはじめ、堺市街地の組合員たちの応援だけが、唯一の頼りだった。

## 減農薬トマトへの挑戦

一年目。失敗してもともとという気持ちで、少ない作付面積で始める。川崎さんは堺市街地へのだけの供給体制を整えた。農薬を極力使わずに栽培したが、途中で病気が発生して「バシザイしてしもた（お手上げ状態になってしまった）」。あつという間の供給終了であった。「もう終わったん？ て、みなに聞かれたなあ。」

二年目は、品種をベージュからロイヤルビーにかえてみた。それから、どうもトマトの病気はウィルスが原因で、それは油虫の雄が飛んで運ぶらしい、ということがわかってきた。そこで「金龍」という蠅とり紙をハウス内のいたるところに吊り下げた。油虫がたくさん蠅とり紙にくっついた。そして、一年目のような病気は出なくなった。ある程度まで成功したが、ロイヤルビーは小玉で、甘いのは甘かったのだが収量が少ないという欠点があった。三年目にはかなり自信を持ってのぞむことができるようになってきた。品種はFTVR大宮にかえた。

この間年々、面積を少しずつ大きくしていった。また、この二、三年の農薬の使用量につ



いては、生協と組合員に明確に表示していった。この頃から、今野さんのトマト栽培では、実際農薬を減らすことができるのだと、組合員も生協も実感し始める。さらにそのトマトが、食べてみると大変おいしい。そんな評判を聞いた堺市街地以外の組合員たちが、自分達にも今野さんのトマトを供給して欲しいという要望を生協に申し入れるまでになった。こうして、とうとう泉北生協本部ともハウストマトの取引が開始されることになった。少しずつ少しずつ、今野さんのトマトの評価が高くなっていった。



トマトと蠅とり紙「金龍」

## 認められた実績

F T V R大宮で一昨年までずっと続けて作った。今野さんのトマトは毎年、評判が良かった。生協本部も今野さんの結果を評価しないわけにはいかなかった。今野さんは研究熱心で、いろんな本を読んで自分なりにいろいろ試してみている。新参の生産者だが、謙虚に熱心に頑張っている。その姿勢もだんだん認められてきた。ようやく新たな信頼関係が生まれできたのである。

一昨年は雨が多くてトマトが水っぽかったうえに、大豊作であった。全量引き取りが原則なので、水くさいトマトが溢れかえって、生協も組合員もパニックに陥った。泉北生協の内部分ではこの混乱のことを「トマトショック」と呼んでいる。水っぽいトマトをたくさん引き取るようにと働きかけられた組合員が、引き取りきれずに大勢生協から離れていった。中には「またこんなおしくないトマトが来ても困る」と生産者に不満をぶつける組合員もあり、生産者側としては折角の生産物を評価してもらえない、なんとも辛い状況であった。

そんなこともあって、昨年は毎日、生協の職員がその日に出荷されてきたトマトの糖度検

査をすることになった。そのデータをもとに、各生産者は自分の位置を確認して栽培方法や品種を検討し、生協はハウスや露地の問題を再検討しようというのである。

露地栽培のトマトの一番の泣き所は、雨である。水が多いと実がぷくつと膨れるが、どうしても味がのらない。昨年も日によっては、露地のトマトに糖度三・五という結果も出ている。糖度が三・五では、姿形はトマトでもトマトの味がほとんどしない。また、あまりに膨れすぎるとぱかっと割れて、そこへ病気が発生したりする。



トマトの苗の様子は？

今野さんのトマトはできるだけ水を切って育てることができ。結果は、最高で糖度八ま  
で出せた。平均でも六・五から七ぐらい。味では決して引けをとらないことが、客観的にも  
証明されたことになる。

「結局、今まで七年か八年ほどかかったんかな。年々少しずつハウスを理解してもらって  
いった。今年でハウスの意義みたいなもんも、少しはわかってもらえるやろ。やっとな、やっ  
とここまで来れた。俺かて、化学肥料使わんと、薬もできるだけかけんと、土作りから考え  
てな。毎年努力してきたんやから。」

六 「いのち」に

ここだわった農業



## 有機農業の本質

生協が生産者むけのツアーを企画して、いろいろな有機農業とか自然農法の農場、堆肥を作っている所などを見学に行くことがある。生協側は、生産者が何かをつかんでくれることを期待しているのだが、今野さんは、見学会には熱心に参加する。「将来展望としてな、有機の方により力を入れなあかんのはわかってるからな。講義とかで聞くよりも、実際現地で見方がよくわかる。そんなん見て、頭の刺激をせなあかん。」今野さんの売りは、新しいことをどんどん試してみる柔軟性と行動力だ。

これまでの見学会で一番印象に残っているのが、滋賀県の島本微生物工業。「有機の根本がよくわかった。目がさめた。」その会社自体は微生物菌を扱って売っていたのだが、今野さんが実感したのは、「大切なのは、作物の母胎である、土を健康にすること。健康な土からは病気の少ない強い作物が育つ可能性が大きいのだから、農薬も減らしていけるはず」ということであった。

また、農作物と虫や微生物などは、「共存共栄がいい」という考えも固まってきた。虫が

出たら殺虫剤、病気が出たら殺菌剤とか、いちいち薬で対応していくと、直接効くけれどもこれではきりが無い。また、薬に頼れば、良い物も悪い物も全部いっぺんに死んでしまう。土も痛めつけてしまう。ある程度の虫や病気に対しては、作物自身が十分自分で対抗できるような抵抗力を育てておきさえすれば、「虫はおるし、虫に食われている所もあっても、出荷に差し支えない程度」で共存共栄できる。また、除草剤をかけたら草を根こそぎ退治することはできるので、「ある程度の草とも共存できるように、草に負けん作物を育てる」ことのほうが重要。今野さんは、この考え方で対応していくことが大切だと思っている。

## 「常識」の恐ろしさ

ナスの畑で草引きをしていると、近所の年輩の生産者が車で通りかかった。

「草引いてんけ?」「うん」「ちょっといかんやろ(大変やろ、手間かかるやろ)」「ちょっといかんわ」「葉かけたらあかんけ?」「とけろっと言われる。「あかんあかん、絶対あかんぞえ」と笑いながら今野さんが否定すると、ちょっとときよんとさされる。その生産者は、畝の



端から端まで一時間も二時間もかけて草を引くような手間のかかることは、すでに考えなく  
なっていたのだろう。薬をかけたらその先しばらく草が生えないんだから、かける。それが  
常識になって疑いもしない状況が生産者の間にはある。

虫が出たら殺す、病気はおさえる、草は枯れさせる。薬を使って。こんなことが生産者の  
「常識」で、疑問にも思われていない状況を、今野さんは大変恐ろしいと感じている。

虫にしても、本当に発生してからでは遅いので、「どの季節には○○という虫が出るので、  
△△という農薬を撒きます」などというマニュアル通りに大抵は農薬を使う。でも、もし農  
薬をかけなかったら本当に虫が出るのだろうか。そんなふうには疑ってもみない。虫は季節  
になれば出るものというのが一般の常識だ。そしてその虫には農薬でしか対抗できないとた  
いがいの生産者は信じ込んでいる。いや、信じ込まされていると言った方がいいかも知れな  
い。

「それでもみんな、農薬かけてるときに、ふらふらしたりむかついたりっていう経験はあ  
るねん。一步まちごたら中毒死やわな。そやけど、しゃあないと思わされてきたんや、これ  
までは。でも、俺らのやってるようなことが成功したら、有機でいけるっていう自信になる  
やん。生産者が自信を持てるやろ。生産者がみんな、命にこだわって農業ができたらええと

思うで。楽しんで有機はできへん。でも、それ以上の見返りがある。そやから、頑張れるんやよ。」

七 今野さんの果菜づくり



## 今野さんが好きな

### 「ものを言う」作物……果菜

「野菜の声が聞ける生産者になりたい」と今野さんはよく言う。「みしる時と水が足らん時はわかるけどな。水が足らん時はしなっとしてきよるしな。でもそれ以外の時もいつも野菜の声を聞けるようにならんとあかんな。」

今野さんは、トマトとかナスのように、実のなる野菜（果菜）が好きだ。それは収穫の時分になると、「はよう、みしって、みしって」と必死で語りかけてくるからだ。

「ホウレンソウとかやったら、畑に植わってても、ちよっと今日は出荷できへんから、もう三日ほど出荷を待ってくれるかて聞いたら、待ってくれよるやろ。ホウレンソウは、ものを言わへんからな。そやけどトマトなんか、絶対待ってくれよらへんで。ぱーっと色着いて、語りかけよる。キュウリなんかひどいもんで、一日遅れたら化け物みたいになるで。へちまみたいのでっかくなつて、色変わってきて、食われへん。」そんな「ものを言う」作物が大

好きである。ただ、キュウリだけは、出荷するほども作らない。「いつぺん、ええ木を育てたのに、出荷の時期の前に台風で全滅したことがあんねん。なすびは枝を吊ってるから少しはましやったけど、キュウリはすっかりやられてしもた。台風が相手やったら、工夫してもしゃあないやん。それ以来、二度と作らん。」

果菜は「みしるときが一番うれしい」と言う。「一生懸命作ってな、それが色着いて、収穫の時期が一番ええね。感動的やね」と目を輝かす。

果菜は「ものを言う」だけに、気象条件によっては一時にどっさり出荷しなければならぬい時もある。組合員達は食べきれないほどの量がどどどと配送されてくると、つつい悲鳴をあげる。しかし、一昨年の生産者交流会にパネラーとして参加した今野さんの発言は、組合員の印象に残るものであった。「野菜は毎日食べる物だから一番風当たりが強く苦情も多い。またトマト、またキュウリが来た、と言われても、我々には最後の花が実を結ぶまで育てる義務がある。」

ここ数年、随分トマトに凝ってきた。ようやく少しトマトの凝り方がわかってきたので、今度はナスにも凝ってみよかいな、と思っている。

果菜作りのポイントは、「とにかく土作り。病気にも虫にも強い作物が育つかどうかは、

土で決まる」と断言する。それではこだわりの果菜作りの一部分を紹介しよう。

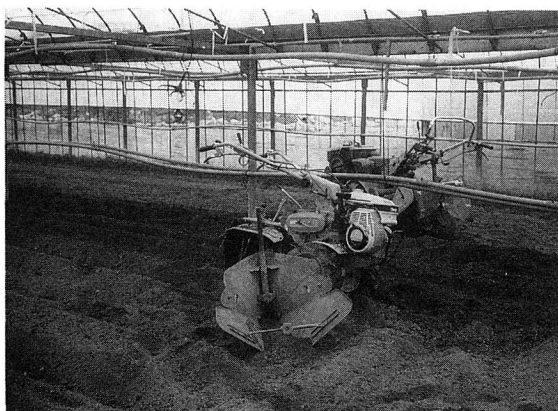
## トマトの土作り

トマトはハウスで作っているから、ハウスの土作りである。

堆肥は、綿花のくずを二〜三カ月水を加えて発酵させたものや、シメジを作った母材をもらってきて、一、二カ月放置したものを使う。綿花のくずについては、泉佐野のあたりで織物用の綿花を輸入しているのだが、その使えない部分を分けてもらうのだという。この堆肥はトマトにはよいと言われていて、わざわざ滋賀県から手に入れに来る人もいる。

購入するのはバーク堆肥。日本の広葉樹を使ってV S菌で一〇カ月以上発酵させたものである。

これらを耕運機ですきこんで、三月中に土作りを終える。



土作りの真最中



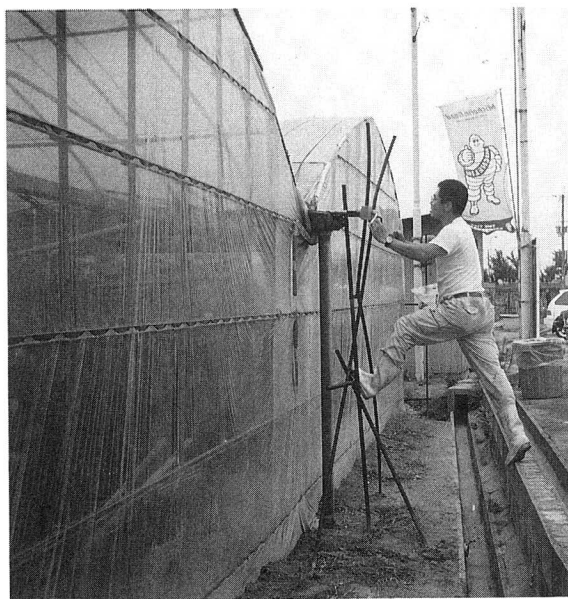
## 今野さんのトマト

トマトの病気の対策として、油虫をくつつける「金龍」という蠅とり紙を用いている。ハウスでトマトを作り出して二年目から、ずっとこの方法が続けているので、今野さんは、ある程度自信を持っている。

ビニールハウスの一番の利点は、水をコントロールできること。トマトにはできるだけ水をやらずに、「いじめて」育てるようにしている。ビニールハウスの屋根にも開閉できる窓のようなものをつけているが、雨が降ったら窓を閉める。だから、苗は直根の強い、PSP苗を使っている。この苗からの根は、水を求めてまっすぐまっすぐ、下に伸びていく。

PSP苗は、山口県のPSP株式会社の特許を持つ苗である。「パイパイ育つひよこ苗」という愛称がある。従来の苗より小さく、トマトもナスも本葉が二枚の状態である。運ぶのに小さい箱でよいか、植えるのが楽という理由で好評である。根の力が他の苗よりも強いという特徴を持つ。収量も多い。

今年のトマトの出荷の時に、箱の中へ入れる「とまとカード」には、こんなことが書いて



雨が降ったらビニール  
ハウスの窓を閉める

ある。

とまとカード

生産者・今野 品種・サンロード

油虫にも負けず、葉カビにも負けず、灰色カビにも耐えたトマトは、ほかし肥料・カニがらや木酢液に守られながら、成熟期を迎えることになりました。幾多の困難を乗り越えたトマトをやさしく食べてあげてください。

木酢液と塩化カルシウムを散布しています。

肥料は、元肥には、綿実・骨粉・魚粉などの有機配合肥料。

ほかし肥料にカニがらを施しました。

今年も、着果促進の為にトマトトーン処理しています。

サンロードという品種は、土の中に生息するネコブセンチュウに強いということで、今年から導入した。昨年、FTVR大宮にネコブセンチュウがたくさん出たのである。全部サンロードに切り替えた。

ここ数年、八百屋の店先には「桃太郎」というトマトを見ることが多くなっているが、今野さんはあれはトマトではないと言う。「あれはな、果物。」

桃太郎が増えてきたのには理由がある。トマトは出荷してから追熟する。桃太郎が出るまでの品種だったら、農家から出荷する時に五割まで熟していると、消費者の手元ではすでに過熟になってしまった。熟すと実がやわらかくなり、輸送の途中でつぶれたりする。従って、二から三割まで熟したところで収穫して、早々と出荷しなければならなかった。当然、そのあとは追熟によるものだから、味がのらないものが多かった。ところが桃太郎は追熟するスピードが遅くて実が固いので、完全に色が着いたところで出荷しても消費者のところへ熟れ頃のトマトを届けることができる。味も甘い。それで農家が桃太郎を選ぶことが多くなってきたのである。

「昔のトマトの味を知ってる人はな、桃太郎みたいな甘いばかりのは、トマトと違うって言うで。ある程度酸味もないとな、トマトとしてはおいしくないねん。サンロードは、甘いし、酸味もある。うまいトマトやと思うで」と言う。「みんなのやることは真似したくないっていう気持ちもちよっとはあんねんけどな。でも、桃太郎はもともと病気にも弱いし。種屋の戦略に振り回されたらあかん。安心して作れるもん、土地に合ったもんを、自分で

選んで作りたい。」

木酢液もくさくえきとは、木材を焼いたときにできる液である。木材を空気中で加熱すると燃えて灰になり、密閉した器や空気が少ないところで加熱すると炭（木炭）ができる。この炭化の過程で出てくる煙を冷やすと気体と液体に分かれる。この液体を容器にとってそのまま放置しておくと、上層には油状の成分が浮き、下層にはねっとりとしたタール状の成分が沈澱する。その上下の間の透明感のある液が、木酢液である。匂ってみると、つーんとすっぱい匂いがある。数年前からこの液が農家の間で注目を集めだし、とうとう農協でも木酢液を取り扱うようになった。

各地で報告されている木酢液の効果としては、うすめて作物に葉面散布すると葉の活力が高まり品質が向上、同時にダニなどの害虫や各種の病気が出にくくなる、土に施すと根の発育がよくなる、堆肥作りに使うと発酵がよく進む、木酢液と農薬を混用すると農薬の効果がアップする、などが挙げられる。

木酢液には二〇〇種類以上の成分が含まれているといわれており、それらが複雑に絡み合っているため、何がどう効果があるのかという研究はなかなか困難である。確かに殺菌効果などもあるのだが、同時に有用微生物を増やす働きがある。「木酢液はある程度安全なもので



尻腐れの実

あることがわかってきたらしいね。木酢液には忌避<sup>きひ</sup>効果があつて、虫が寄りつかんのやろと俺は思うで。まあゆうたら、予防薬な。果菜には予防薬が大切。ついてしもてからやと、遅いからな。」木酢液は一〇日に一回かけた。忘れにくいように一〇日、二〇日、三〇日というようにきりのいい日にかける。

昨年施した肥料は、魚かす、骨粉、油かすなどのぼかし肥料であつた。ぼかし肥料とは、発酵させてから使う有機質肥料である。生の有機質肥料を土に施すと有害ガスが発生したりタネバエなどの害虫が発生したりする。しかも、未熟な肥料は肥効が出るのが遅いうえに効果が長続きしない。そこでもっと効果的な方法として工夫されたのが、ぼかし肥料である。早く効き、効果が長続きするうえに、株元付近に施すと微生物層を豊かにし、根の活力を守る働きもする。しかし今度のぼかし肥については思いのほか肥効が早く、一段目から尻腐れが出ておどろいた。尻腐れは、幼果期にカルシウムが十分供給されないと発生する。二段目からは塩化カルシウムを散布した。

トマトトーンはホルモン処理剤である。トマトは一つの花の中に雄しべと雌しべをもつ両性花である。花が咲いてもきちんと実をならせるためには、それなりの技術が必要である。最も一般的に行われているのが、このトマトトーンによるホルモン処理。花が一番形良く咲



トマトトーンつけの作業



いている時を見計らって、掌で花房をガードして、ホルモンが成長点付近の芽や幼葉にかからないように注意しながら、一花房ずつスプレーする。後でわからなくならないように、食紅で色を着けておく。大変手間と暇のかかる作業である。トーンつけは、朝の五時からまるまる半日の作業。それを毎日毎日続ける。

実は昨年、人工受粉にマルハナバチを使ってみようと悩んだ。マルハナバチは二年ほど前から、トマトの人工受粉にも用いられるようになった、新しい技術である。「ホルモン処理剤も何やわからんといえばわからんもんやし。使わんですんだら、それに越したことはない。」でも、「もし失敗したらえらいこっちゃし、今年は見送った」。一五〇〇本のトマトの木で失敗するわけにはいかない。四トンのトマトが出荷できないと、生協側も組合員も困るのだ。

ポパイで今野さんと同様、ハウスのトマトを栽培している中村さんは、マルハナバチを試験的に使ってみた。業者には、受粉の間ハチに時給一〇〇〇円を支払っているような計算だと説明を受けた。トマトトーンなら四〇〇〇〇円ですむ受粉が、ハチを使うと三万八〇〇〇円。はるかに経費がかかる。そのかわり、作業量は少なくて済む。

マルハナバチに働いてもらうのも、なかなか難しいところがあった。花の形からみたら、



トマトは下から一段目、  
二段目と数える

どうしても今日中に受粉させてほしい。でも、いくらビニールハウスの中でも雨で湿っぽいときにはハチは飛んでくれない。しかたなく、中村さんは巣箱をたたいて、ハチに無理やり飛んでもらおうとした。すると、兵隊蜂のようなのが飛び出してきて「首筋を刺されてはれた」。普通にしていけばマルハナバチは絶対に人を刺さないのだが、ハチの方も相当驚いたようだ。また別の時には、中村さんが巣箱に砂糖水を入れ忘れていたため、ハチが帰ってこなくなってしまうって、大騒ぎをした。七段目や八段目はほとんど完全に実がついたが、四、五段目はすっぽり抜けてしまった。

「マルハナバチは、ええんか悪いんかわからんな。ミニトマトにはええ成績出たらしいけど」と、今野さんはいろんなデータを集めながらまだ検討中である。

また、昨年は四月下旬が低温で、三、四段目の花つきが悪く、一段当たり実が一個といる状態であった。トマトは一本仕立てにしている、うまくいけば十段くらいまで作ることができるのだが、一段に四個から五個の実をつけさせるのが普通だ。一時期はハッピーロードという、低温でも着花の良い品種の導入を考えてもみたが、夏の高温に極端に弱いことがわかって、やはり次もサンロードでいくことに決めた。

本年は、泉北生協のトマトが有機栽培になります。昨年までも減化学肥料による栽培をしていたので、あまり抵抗がありません。しかし、農薬に関しては、毎年、葉カビ病、灰色カビ病に一〇二回は散布しています。無農薬といたいのには山々ですが、今の栽培方法では難しい。たとえば土作り、堆肥を畑に入れることですが、その堆肥を作る場所や臭い、労働力に問題がのこります。それから栽培方法も変えていかなければなりません。一〇アール当たりトマトなら二四〇〇〜三〇〇〇本定植していますが、一〇〇〇〜一二〇〇本ぐらいまで減らさなければならぬでしょう。かといって病気や害虫が発生しなくなるとは限りません。以上のように野菜を栽培すると、労働力や資材費等の経費が必要になってきます。これによって有機農産物の価格が高くなっています。

それでも有機野菜を欲しいと言う人が、泉北生協には大勢いますが、今の私達は、まだ試行錯誤を繰り返しています。これは、組合員の方々にとっては歯がゆいことだと思えますが、私達は、私達のために有機農業を、目指したいと思っています。

「私達のために有機農業を目指す。」これは今野さんの信念である。「消費者のため、買ってくれる人のためということではなくて、自分達のために、どこにもないものを作っていくたい。売るためのものを作るのと違う。売り物を作るために農業をしてるのと違う。自分達の農業への想いを実現するために、既存の農業の枠からも外れたことをしたい。市場経済が発達したことで農薬も使わんとあかんようになった。そんな農業は、自分達に合っていない。将来の日本の農業を考える上でも、将来の日本のためにも、こんな生産者を少しでも増やしていく努力をしたい。」

## ナスの土作り

ナスは露地栽培である。

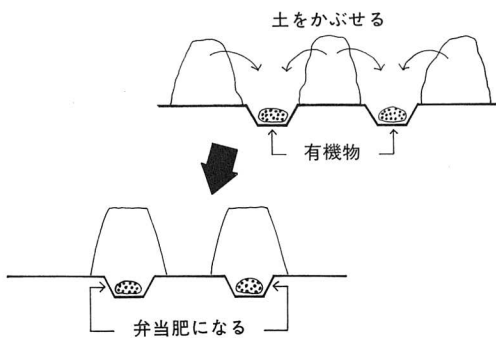
もみがらと、火力乾燥した鶏糞を、サンドイッチ状態に積み上げる。発酵を早めるために、発酵菌を入れて、水を十分に加える。約五〜六カ月放置する。その間に二〜三回、切り返しを行う。

牛糞については、二次発酵されたものを購入する。二トン当たり一万三〇〇〇円程度である。それを一〜二カ月野積みして使用する。

畑の全層に有機物を置くだけでなく、かまぼこ型の畝を作って、真ん中の所で逆畝さかむねを切つて、その中に有機物を置いておく。そこには肥とか、ワラとか、分解の遅いものを入れておく。ナスの根がそこまで伸びたときによい状態に分解されていて、根がそれを利用するいわゆる「弁当肥」である。



ナスがこれから植えられる畑



逆畝

## ナスのふるさと

ナスのふるさとは、インド東部と見られている。そこから東南アジア方面へかなり古い時代に伝わったと考えられているが、正確な記録は存在していない。日本へは中国を経由して伝えられた。種によっては、中国からさらに朝鮮半島を経由して伝えられたものや、東南アジア方面から直接日本に入ってきたものもある。

## 今野さんの「なすび」

ここ五、六年、ナスの品種は千両二号に固定している。苗はPSP苗を使う。

ナスは一般には連作障害が出る作物である。一度ナスを作った土地では、その後三、四年位は作らないようにしないと二年目からは極端になりが悪くなる。連作障害の原因は、その大半が土壤伝染病による被害。ナスを連続して栽培すると土壤中にナスを攻撃する病原菌の



密度が高くなったり、より病原性の強い菌の種類が発生してくる。これが次作、次々作へと被害を大きくしていく原因となる。

ところが、今野さんはPSP苗で千両二号を作るようになってからは、畑をずっと同じ所に固定している。PSP苗の強い直根と、有機物の投与によって、どうも連作障害が押さえられていくようだ。「それもな、いつまでいけるか試してみてるねん。面白いなあと思って」と語る。

ポパイのメンバーのこのような発言もある。「普通私らやったら、虫が出たとか病気が出たとかゆうたら、早めにこの辺で薬かけなあかんちゃうかって考えるでしょう。今野さんは放つとかはるんですよ。今年一年ぐらい失敗してもええんちゃうかっていう感じだね。失敗することも経験で、どういうふうになるんか見届けようとしてはるんです。気楽に構えてはるというか、研究熱心というか。」

三年前、今野さんの畑で、ミナミキイロアザミウマが大発生した。その時は仕方なしに薬を何度もかけたが、努力のいかいもなく後から後から飛んでくる。そしてとうとう、畑が全滅してしまった。「ウマにやられたら、きれいなもんで、何にも残れへんかった」という。

ところが一昨年、ミナミキイロアザミウマ対策に木酢液を導入したところ、大成功。ポパ

イで四人のナスの生産者のうち三人が試して、効果をあげた。木酢液の忌避効果がミナミキイロアザミウマにも影響するらしい。それがわかって、もうあのきつい薬は二度とかけると思う。三年前の大発生の時、薬を撒いていた生産者みんなが、軽い中毒症状を経験している。そんな薬を撒いて、自分にもよいはずがないし、食べる人にもよいはずがない。ナスにも、土にもよくないだろう。そう考えて、木酢液を一週間に一回ずつ、木が小さいときからまき続けている。やはり「果菜には予防薬が必要」なのだ。



ナスの枝をつる作業に入る

別の地方の話だが、ミナミキイロアザミウマ対策の殺虫剤をかけた畑とかけない畑では、かえって殺虫剤をかけなかった畑の方が被害が少ないという結果もある。どうもカメムシなどの天敵がいるらしい。殺虫剤は大変きついものを利用するので、大概の虫はミナミキイロアザミウマが死ぬ前に死んでしまう。天敵も当然全滅してしまって、あとはミナミキイロアザミウマの一人舞台になってしまう。木酢液がナスに効果があることが実証されれば、殺虫剤を使わなくてすむ農家も増えるであろう。「それにな、過保護にせえへんかったら、なすびが自分で頑張りよるねん。」

これからしばらくはナスに凝りたいと考えている今野さん。まずは、整枝に凝るつもりにしている。農業大学校でも整枝の仕方をいろいろ習った。三本仕立てとか二本仕立てとか、V字型、一文字など方法はいくつもある。昔は三本仕立てがほとんどだったが、三本にするのと、どうしても少し枝が混む。やはり二本にしてみようかとも考えている。風通しが良くなるから、虫の被害も少ないだろう。ただ、三本で育てると二本とでは、収量が多少違う可能性がある。二本にした方が、当然、収量は少ないであろう。しかし、出荷の時期は早くなる。そのへんの兼ね合いで、悩むところだ。ある年一作だけのことでなくて、長い目で見たらどうしたらよいのか、思案中である。

あと、きちんとやりたいと考えているのは、「葉かき」。ナスの実の一つ一つに、養い葉というのが一枚ずつある。光合成をして実に養分を送る役割の葉だ。その実を収穫した後には、その葉の役割はなくなるので、摘んでしまつた方がよい。それを「葉かき」というのだが、手間がかかるため、なかなかきちんとできない。労働力不足については、今の所はどうしようもないかな、と考えている。

六月の終わりから七月の始め頃に整枝。そのあと、草引きの労力を節約するため、黒のマルチをかける。「普通のマルチはな、植える所だけに円い



ただいまナスの作業中

穴が開いてるねんな。その穴にあわせて植えたりするんやけど、うちは違うねん。ただの黒いビニールシートを、畝の両側へかけるだけ。それやったら、一回使っても、またきれいにたたんでしまついたら、次の年も使えるやろ。破れたらそこだけ接いでな。」そのマルチは盆の前ぐらいではずす。というのは、根がマルチの穴の所にしか伸びなくなるからである。マルチを取って光線がよく入るようにしてねっかが広くはれるようにする。その後、二次発酵した堆肥を四トンか五トンぐらい流し込む。それを「堆肥マルチ」という。若干の草よけ効果があるし、その年の収穫にはあまり影響しなくても、来年の土の為になつていようだ。この方法は、今野さんと泉北生協を結びつけるきっかけを作つてくれた立て役者の一人である、農業改良普及員の安堂さんが教えてくれた。「始めは全然草生えへんのかと思つたけど、やっぱり草は生えるねん。牛の餌の中に何かの種が入つてるんかな。よう生えるわ。」

ちなみに、今野さんがすすめるナスの一番おいしい食べ方は、「みしつて、すぐに丸かじり」だという。「昔の人は、朝飯前になすびをみしつてな、腹減つたらそこでなすび食べた。」何でも取つてすぐが一番おいしくて、時間が経つほど糖度も下がっていく。トウモロコシなんかは、取つて二時間で糖度が半分になる。ナスも取りたては甘くておいしい。「結局、百姓が一番うまいもんを食うてるよ。自分とこのなすびが一番うまい。」

## 水ナスのこと

今野さんの奥さんの出身は、泉州でも南部の方の泉南地域。その地域には、水ナスという独特のナスがある。生のままでもぎゅっと絞ればじゅじゅっと水気が出るくらい、みずみずしいナスである。泉南の人達はそのナスを夜にヌカに漬け込んで、あくる日に食べる。これが「水ナスの浅漬」である。当然、皮から少し下の所までしか漬かっていないが、この漬かり具合が最高においしい。水ナスには包丁を入れず、手でさいて食べる。今野さんの奥さんも水ナスの浅漬が大好きで、毎年その季節になると食べたいと言うので、今野さんが一度試しに畑のすみに苗を植えてみたことがある。「それがな、水ナスの苗を植えたのに普通のなすびになってしもてん。やっぱり土が違いとあかんねんな。それ以来作ってない。」

八 「こだわり」のこれから





## 生産者の組織化

泉北生協の野菜の生産者は、厳密に分けると、四つのグループに分かれている。その四つがこれまで、ばらばらに生産活動を行っていた。ところが、それでは生産者の意見を、対生協、対消費者に提示していくことは困難である。組合員の要求は以前からきちんと集約されて、生協側や生産者側に提示されていたが、生産者の側は自分達の意見をまとめて言う機会があまりなかった。

生産者の意見をまとめて組合員や生協に自分達の意見を伝えようということで、今年になって生産者の野菜部会が設立された。ようやく生産者の手によって生産者が組織されたのである。そして、今野さんはその初代会長になった。

これまで生産者は、どちらかといえば、「買ってくれる生協あつての自分達」という立場にまわりがちだった。生協は組合員の要求を尊重して、生産者に無茶なことを押しつけた場面もあったかもしれない。しかし、野菜部会の結成によって、まず、「生産者が自分達の要求をまとめて、きちんと提示できる」ような関係を作り上げたいと、生協側も生産者側も考



野菜の生産者たち

えている。

「これまでの物の流れでは、どうしてもあなたは作る人、私は食べる人、という関係になりがちでした。今後はそうではなくて、生産者と組合員は車の両輪のように産直を一緒に進めていかなければなりません。ここから、生産者と組合員の新しい協同関係が発展することでしょう。これからは、生産者が生産者を組織し、さらに生産者が組合員をも組織していく時代ではないでしょうか」と生協の職員は語る。

上は八〇歳代から、下は二〇歳代まで。年齢はばらばらで、立場も見解も違うところはあろうが、これから野菜部会はどのようになるとまっていくなのか。生産者自らが組織した生産者集団、野菜部会に集まる期待は大きい。

## 堆肥場

都市近郊は、どうしても宅地開発から免れない。生産者が自分の畑の横に堆肥を積んでおこうとしても、隣近所から文句が出るなど、だんだん農業がしにくい時代になってきた。生の牛糞は非常に良い堆肥になるのだが、少なくとも一年間ぐらい、積んでおく必要がある。すると、臭いはするし、雨が降ると茶色い水が流れ出すしで、近所の人はたまらなくてさすがに苦情を言う。市役所からも指導がくる。今野さんのところは二次発酵した牛糞を購入するが、それでも一カ月ぐらいは積んでおかないといけない。

都市近郊で有機農業を続けていくために、今一番必要に迫られているのは、堆肥場の確保だと、今野さんは考えている。有機農業の根本である、土作りになくはならない堆肥。その置き場を、何とか確保したい。

今野さんは一つの案を持っている。生協という組織の力で堆肥場を確保できないかということである。これまでは生産者が統合されていなかったもので、共同の提案は難しかった。しかし、生産者野菜部会が結成された今、自分達が土作りからこだわりたいという熱意を何と

かわかってほしいと思っっている。「資金の問題とか、労働力の問題とかあるけどな、生協側にも何らかの協力を要請していかなあかんと思ってる。今年はやっと、生産者も組織できたいし、これから少しずつでも前向きに、取り組んでいきたい。野菜部会でも会の方針で、土作りから考えるというのが出せた」と、抱負を語る。

## 組合員参加の有機野菜づくり

昨年、組合員と共に、キャベツの有機栽培に挑戦した。

きっかけは一昨年の「産直集会」の時。産直集会は毎年、生産者と消費者の「顔の見える関係」を目指して行われる催しだ。その際に組合員理事の一人が、ビールをつぎながら、「今野さん、私達が参加して何か栽培して収穫して、みんなで収穫祭みたいなことをしたいんだけど、協力してもらえませんか」と相談をもちかけた。今野さんは快く承知。

初めその組合員は、ハウレンソウなど葉ものの野菜を考えていたが、それでは束ねる作業が難しく組合員には無理だろうということになった。今野さんが春のキャベツにしたらと



収穫祭に参加した組合員の出席をとる

助言した。冬に植えて春に収穫するキャベツは、寒いのでそれほど虫もつかないし、「ある程度放っておいてもできるやろ」。それでいこうということに決まった。

定植、草引き、収穫と組合員達は暇を見つけて、しょっちゅう畑まで通った。草引きは「できるだけ今野さんの作業の邪魔にならないように、勝手に来て勝手に引いて、勝手に帰るといふことを組合員みんなに徹底させたんですけどねえ」。しかし、どうしても素人の組合員だけでは、全部の作業をこなすことはできない。「結局私達は二割、今野さんが八割ぐらい作業をしてくれはったみたい」と組合員の一人は語る。

収穫したキャベツは、堺市街地へ供給した。事前にニュースで、有機栽培キャベツの利用を呼びかけた。「小さいし、虫食いだらけだけど、安全でおいしい」というふれこみだ。

「小さいって前もって聞いてたけど、これくらい大きかったら十分」「虫食いはあつたけど、その間をぬって食べられた」などという感想が、組合員から聞かれた。

「生でも安心して食べられるからいいね」「でも、ちょっとギョウチュウなんか心配じゃない?」「あ、それね、五分間水につけておけばギョウチュウの卵って死ぬんやって。だから全然平気」などと、組合員はそれぞれがいろんな場所で情報を仕入れてきては、お互い折に触れて交換している。

キャベツの出荷がほとんど終わった六月二日、収穫祭が行われた。当日は今にも雨が降りそうなあやしい天気であつたが、堺市街地の組合員と今野さん、ポパイのメンバー、泉北生協の職員が参加した。子供も入れて、三〇人以上の参加があつた。組合員が自分達でその場で料理する焼き肉と焼きそばをつまみながら、にぎやかに半日が過ぎた。

「今回のキャベツでは、肥え切れがあつて難しかったですね。葉ものの有機栽培はやっぱり肥の置き方が難しい。でも勉強になつたと思います。みんなも有機栽培でキャベツを作るのはどんなに大変なことかわかつてくれたでしょうし。草引きもずいぶん手間かかりましたね。いつも草の中にキャベツが埋まつてる状態でしたからね」と今野さんが挨拶した。「今野さん、野菜部会の会長として一言。これからの有機栽培に対する抱負を聞かせてください」という声に、「野菜部会でも、有機栽培でやらかなあかんという方向には向かつていません。でも、いっぺんに全部有機って言つても無理なものは無理なので、少しずつ、できることからやつていこかいな、という感じですよ」と現状を組合員に伝える。

帰りがけに、「今野さん、今度は何をやりましょう」と組合員が声をかけていった。以前からもこのような交流会は時々企画されている。「私たちはたまたま堺の市街地っていう狭い地域に固まつて組合員がいるし、生産者の畑とも近いから、こういう場が持てるんですよ



うね。」

「組合員との付き合いなくして、生協との付き合いは考えられない」というのが今野さんの考えである。

地域で産直しているからこそ、このように組合員参加での作業もできるし、収穫祭もできる。交流も盛んになる。組合員たちと生産者たちは、文字通り「顔の見える関係」である。このような地場産直は、産直の一つの理想的な形であるようにも思われる。虫食いのキャベツでも、「私たちは商品を買っているんじゃないの。真心を買っているんだから」と組合員たちは笑顔で引き取る。地場産直でうまく関係が築き上げられてきた結果である。



組合員と今野さん・収穫祭にて

## 産直は今

一九九四年の一月に、泉北生協の生産者交流会が開かれた。生産者と消費者、生協職員が一堂に会し、様々な話し合いを行う場である。

他の生協や産直の団体でも似たような機会はあるのだが、ちょっとユニークなのは、実行委員会を組織しているのが組合員と生産者の両方である、ということだ。泉北生協でも実行委員に生産者が加わったのは今年が初めて。招待される立場が多い生産者だが、自分達が組合員に対して聞きたいこと、訴えたいことなどを設定し、分科会では生産者が司会を行った。今野さんは実行委員会のメンバーである。

午前中は「産直の可能性と問題点」と題した記念講演があった。既存の市場流通の矛盾と問題点、流通資本が実は農民を収奪していたことが説明され、そのような市場流通に対して産直が持つ意義が述べられた。さらに、産直を実施するうえで生産者側にも消費者側にもメリットとデメリットがあることを理解し、お互いの仕事の中身を充実させようという提案があった。



分科会で司会をする

その後分科会として、米・果樹その他・野菜一・野菜二、の四つの会場に分かれて討論が行われた。テーマは各会場とも共通して、「異常気象と農業」「生協との産直」の二本。

今野さんは野菜一分科会の司会進行を務めた。特に最近、農園野菜の消費が伸び悩んでいることに対して議論があった。「近年ではどんなスーパーにも産直と銘うった野菜が並んでいて、どういうふうに違うのか見分けがつかない。だから農園野菜の意味がわかりにくくなっている」というのが組合員の意見だ。どこがどういうふうに違うのか、もっと積極的にニューズなどで呼びかけようという意見も出た。しかし、例えばセットで野菜が配送されるが、ホウレンソウが一家族に二束では少なすぎて結局よそで買うことになっている、など不便な点も指摘された。

議論が盛り上がってきたところで時間切れになってしまった分科会であったが、今野さん達の生産者グループ・ポパイは、新しい取り組みに関する提案を行った。後で詳しく述べるが、完全に無農薬で、農林水産省による有機農産物のガイドライン通りの栽培を行い、普通の野菜とは別の方法で出荷する、という提案である。組合員も、前向きな取り組みとして高く評価した。

最後は昼食を兼ねて交流会が催され、生産者や組合員、職員達がにぎやかに時を過ごした。



生産者交流会実行委員会のメンバー

北は北海道から南は九州までの生産者がそれぞれの地域ごとに前に出て挨拶したり、分科会の報告が行われたりした。

「実行委員としての反省は、分科会のテーマは一つでよかったなということかな。時間が足らんようになってしまった」という今野さんであるが、生産者も実行委員に加わった生産者交流会の第一回目としては、おおむね大成功であったと言えよう。「準備でここんとこ忙しいな、作業がちよっと遅れてるねん。今日はこの格好のまんま、トマトしめに行つたろ。さ、仕事仕事。」



懇親会にて

## ポパイの新たな取り組み

泉北生協の組合員は、現在一万六八〇〇人。ところが野菜の消費量は組合員が八〇〇〇人であった頃からほとんど変わっていない。単品ばかりをたくさん食べる時代ではなくなったし、また、一家族の平均人数が四人を割る今日では、消費しきることが難しい状況である。考え方さえ共有すればうまくいく、というわけにはいかない。

生協職員は、現在の産直の状況についてこのように語る。

「トマトショックの時のことですけどね。泉北生協は産直の生協であり、全量引き取りが原則だから全部消費しようということで、トマトをどんどん組合員に送ったんです。一〇キログラムを予約しているグループには二〇キログラム引き取ってもらうとかね。トマトは普段から人気のある作物ですから、少しぐらいの無理はきくことを職員は知ってるんです。ところが、その後遺症でやめるグループが出てきました。以前はそんな時、泉北生協は全量引き取りの生協だから、ということでも頑張れる組合員が多かったんですが。」

「一九八〇年頃は無茶苦茶に対して強靱な体力がありました。最近はそのシステムが整備して

きたこともあって、組合員がスマートになりましたね。無茶苦茶ができない組合員が増えてきました。一〇年前まではやれていたことをドカンといきなりぶつけたら、対応できなかったということですね。」

「どうして？って考えるところから、本当の産直が始まると思うんです。どうしてこんなにトマトを引き取らないといけないのか、どうして全量消費なのか。そんな疑問をお互いにぶつけていくうちに産直が見えてくる。それが、どうして？から先を考える組合員が少なくなってきたようなんです。」

「食べる」ということがうまくいっていないのだが、それは組合員だけの問題ではない。「これからは、作る人が食べる側に立って、作り方を考えるということも必要でしょう。生協としても全量消費にどう取り組むか、さらに検討しなければなりません。」

野菜の消費量が減少していることを受けて、ポパイのメンバーは新たな取り組みを始めることにした。自分達のこだわりを組合員に投げかけてみようという意図だ。

一九九四年の年始めに発行したオリーブを紹介する。このオリーブは、前述の生産者交流会で分科会に参加した組合員に配布された。



オリーブ 一九九三年秋・一九九四年冬合併号

平成六年の幕が開いた。昨年長雨、冷夏の異常気象に泣かされた農業。さて、今年はいかなる年になることだろう。

ポパイは、野菜の注文量の減少が、年二回の作付け会議の資料に顕著に現れていることに、非常に関心を寄せている。今は、減少した分だけ生産者の作付面積をけずるといふ引き算をして発注している。これでいいのだろうか？ 産直自体が音をたてて崩れるのではないか？

そこで我々は、産直とは何かをもう一度問いなおしてみた。

「産直」を辞書で引くと、「産地直結」「産地直売」「産地直送」の略。生鮮食料品を卸売市場を経由せずに消費者と生産者が直接に取引することの意。

私達は、顔の見える関係に重点をおき、物とお金の交換ではなく、物に対する信頼性にお

金を支払ってもらえるのではないか。例えば、病害虫にやられても、その栽培方法（堆肥作りや病害虫対策等）を組合員自身が把握しておれば、信頼関係の上に野菜の取引は成立していくであろう。この関係をもっと増やしたいために、ポパイは、有機栽培（無農薬）を計画した。一〜二アール（ハウス含む）を有機栽培のために確保し、三年間は化学肥料・農薬を一切使わずに、自分の自信のある野菜を作付けるようにした。出荷方法は現在生協側と協議中である。

作付け予定

氏名	開始予定日	品種	面積（アール）
今野	一月中	ホウレンソウ	一
中村	一月下	キクナ	二（ハウス）
望月	二月中	ホウレンソウ	一
山田	一月下	西洋人参	二
石田	五月上	チンゲンサイ	一

施肥設計（ホウレンソウ一例）

一 アール当たり

菜種油粕

三〇キログラム

骨粉

五キログラム

もみがらくん炭

五〇〇リットル

牛糞

一〇〇キログラム

内容的には、前年に農林水産省が制定した有機農産物に関するガイドラインを意識している。「俺は基本的に、あの表示は気に入らん。唯一、三年間無農薬無化学肥料栽培をしたものが有機栽培という基準な、あれだけは意味があるんちゃうかな。その他の表示はごまかされやすいし、はつきり言うて、流通に都合のええように使われるだけやろ。表示には対抗したろと思ってるねん。」

ポパイでは、三年間無農薬無化学肥料で畑を固定して栽培することに挑戦する。組合員は、そうやってこだわって栽培した作物はきちんと区別して注文できることになるだろう。こだわりの程度まで組合員に受け入れられるか。生産者の新しい試みが、野菜の消費に対する組合員の取り組みにどのように影響を与えることができるか。どんな広がりを持った動き

に発展するのか。挑戦は今始まったばかりだ。



ナスに凝りたい今野さん

## 次のステップへ

「産直とは」

今野正章

産直にとって重要なことは、生産者と消費者が、お互い顔の見える関係にあることではないだろうか。ただ単に物とお金の取引ではなく、作物を育てた人の顔が思いうかんでくるようにならないければいけないのではないか。

現在、「産直」という看板を掲げている生協の中にも、数量を重視し、どこのだれが作ったものか、わからない物を流通させたりしている。そのような正体不明の作物を消費者は、安全だと思い込まされているのが一般的であろう。特に大きな生協には、大手のスーパーとほとんど変わらない所もあると聞く。

「顔の見える関係」をすすめていくにはどうしたらいいのか、ということ自分を以前からずつと考えてきた。

消費者の言い分は、「無農薬栽培を追求してほしい」「化学肥料をやめて有機質肥料を使用してほしい」「野菜の色や形の悪いものはだめ」「害虫に食べられたものはだめ」など、ある意味で矛盾を含んだ要求になっている。消費者の理想は非常に高いところにあるともいえよう。なぜそのような要求が消費者から生まれるのだろうか。

結局問題は、そもそも生産者がどのようにして野菜を生産しているかを、消費者が全くわかっていないということではないか、ということに思いついた。もっと畑の状態を知ってもらいたい。生産者の毎日毎日の取り組みを知ってもらいたい。

現在、消費者の中でも主婦層は、多忙で、食べるだけという人が多くなっている。しかし、一人でも畑の状態を知る人がいると、ロコミでその普及は多大なものになるであろう。以前なら、援農という形でお互い汗し、コミュニケーションもあつたと思う。今はそういうのも、ままならない状況である。では、どうしたらいいのか？

今こそ、生産者が行動するべきではないか。産直運動は、案外、消費者中心に行われているようだ。いわゆる「産直運動」は現在、一つの転機を迎えているといわれている。そんな今、生産者が中心となり、自らのこだわりを消費者へ働きかけるべきではないか。

まず、消費者に畑へ足を運んでもらうように生産者自身も努力をしなければいけないので

はないか。それから、なかなか畑へこられない消費者の方々にも、理解していただくためにも、現在の状況などの案内を出したり、新聞にしたりして自分達のこだわりを訴えていきたい。生産者と消費者のお互いがそれぞれ働きかけをしなければならぬであろう。色々な手段を考えながら、生産者・消費者のお互いの関係をより深いものにしていきたいものである。

## 参考文献一覽

- 『減農薬のイネづくり』宇根豊著、農文協、一九八七年
- 『有機物を使いこなす』農文協編、農文協、一九八六年
- 『木酢・炭で減農薬』岸本定吉監修、農文協編、農文協、一九九一年
- 『まるごと楽しむトマト百科』森俊人著、農文協、一九八九年
- 『まるごと楽しむナス百科』山田貴義著、農文協、一九八九年
- 『野菜のはなしⅠ、Ⅱ』西貞夫編著、技報堂出版、一九八八年



## あとがき

今野さんの産直に対する意欲は、本文の最後の言葉に現しつくされている。生産者からの情報の発信。今までの情報の向きとは反対の新しい情報の流れ。そこには新たな文化の始まりとでもいうようなエネルギーを感じる。

生協の職員の方が、「今野さんやポパイのメンバーとは、農業後継者を育てていくことまで考えてじっくりと付き合いたい」とおっしゃっていた。日本の農業の未来を考えると、このような産直を成功させた例というのは、大きな励みになるのではないだろうか。

取材を通して大勢の人にお会いできた。ポパイのメンバー、生協の職員、組合員の方々。それぞれが生き生きと活動している様子がとても印象に残った。

これからの泉北生協、組合員、生産者の方々のますますのご活躍を期待するものである。最後に、快く取材に応じてくださった関係者の方々に厚くお礼申し上げます。

発刊に当たって

持続可能な社会については今日多くのスケッチが提出されています。日・米・西欧などの諸国がマイナス成長へと転換すること、豊かさの基準を営利ではなく、一人一人の持てる自由時間に置くこと、そのためにライフスタイルを変えらるることなど。

スケッチは沢山ありますが、そこに向けて進む道筋は明らかではありません。すぐ手をつけられるようなプランもありますが、しかしいざ事を始めると、道に迷ってしまうことがよくあります。到達点はかろうじて描き出されていても、そこに到る道は迷路となっているのです。私たちはこのような現実が人々を支配する「何ものか」によってもたらされていると考えています。「何ものか」に導かれてしまうからこそ、平坦な道さえも迷路になってしまうのではないのでしょうか。

持続可能な社会を求めるとき、この「何ものか」を制御できるかどうかが問題でしょう。この制御は知識の領域だけでは手に負えず、知恵を大事にし、知識の一人歩きを防ぐ新たな文化を形成していくことよらなければなりません。そこで経験やパフォーマンスを共有するための伝達のネットワークを創り出すことを願って、「ひばり双書」を刊行します。シリーズの刊行が進むにつれて、そのメッセージも鮮明になっていくことでしよう。

〈ひばり双書：持続可能な社会を求めて 1〉

## 百姓新時代

—— 今野正章さん（泉北生協の若手生産者）が

現代にマッチした有機農業を語る ——

1994年7月5日 第1刷発行

定価はカバーに表示してあります。

著者 角野有香

E. D. 三木千種

発行所 スペースゆい

〒606 京都市左京区田中門前町42 北尾ビル3F

TEL 075-723-2238

FAX 075-722-6945

郵便振替 01050-5-16907

発売元 株式会社 ユニプラン

〒604 京都市中京区堺町通蛸薬師上ル 谷堺町ビル3F

TEL 075-251-0125

FAX 075-251-0128

印刷 株式会社 万里印刷

後援 学校法人 中央なにわ幼稚園