

米を美味しいものに

1970年に農水省が、戦前から継続していた米の買い上げ制度の延長で、食糧管理制度の食糧会計が赤字になりました。逆ザヤです。それから、減反政策が始まりました。(今も続いています)私が思うに、減反などせずに、有機農業や自然農法に切り替えていたら、それだけで米は2割の減産になったはずですよ。そうしたら、もっと美味しい米が食べられたはずですよ。

減反が始まった頃から、だんだん米がまずくなってきました。農家は、生産する面積を少なくする分、増産(面積当たりの収量を上げる)にて収入を得ることになりました。収量を上げる技術に、大型機械と、農薬や化学肥料が大きな位置を占めています。

私は、環境科学総業研究所に入って、そこで自然農業や有機農業の研究を始めた瞬間から「やっぱり収量と味とは反比例する」つまり、収量を上げれば上げるほど、味は落ちる。これは、米でも野菜でも果実でも一緒だということです。

結局、米がまずくなってしまった原因は、誰のせいでもない、JA と農水省のおかげです。この両者が結果的に農家に減反を押し付けたので結局まずい米が日本中に出回ってしまったためにさらに米離れが進んだのです。

尺貫法では、1石という収量の石高表示があります。一人が1年間に食べる玄米の量です。1石は150kgです。米は量(かさ)で計った方が分かりやすいのです。

米がまずくなってきたところに、その責任を転嫁すべく食の欧米化ということが言われ始めました。結果的に、現在の日本人一人あたり1年間の米の消費量は60kgです。

美味しい作物をつくるには

私は口癖のように「育土」と言っています。土壌生物を豊かにすることが本当に大事なことなのです。土が豊かな生物を抱えられるようになれば、おのずと作物は細い根を土壌中にのびのびと伸ばしてゆき、豊かな恵みを約束してくれるはずですよ。ただし、豊かな恵みとは収量を多くという意味を指すのではなくて、本当に美味しい作物を育てることなのです。しかも健康な作物であればこそ、病気や虫にやられずに済む強靱さも意味することになるのです。

京都大学農学博士 西村 和雄 (講演会にて)

のうけん 6・7月号より 抜粋

新ふくしま農協では、特別栽培米を推奨しています。(飯野町では私だけですが) 無農薬・無肥料の『奇跡のコメ』は美味しさが違います。 子供たちの「体験学習」の圃場は、無農薬・無化学肥料で栽培中です。