

出版ダイジェスト

社団法人 出版協会 出版ダイジェスト社
http://digest-pub.net
毎月3回(1日・11日・21日)発行 購読料1ヵ年=送料共1,575円(税込) 郵便振替 00190-3-95516
〒101-0052 東京都千代田区神田小川町3-28-13 ラフィネお茶の水805 電話03-3292-2323 FAX03-3292-2325

農文協特集 | T活用で 農業指導が変わる

臨時増刊



農家の安全安心への知恵「柿酢」。作物にも人にも効く。

BS E騒動に続き、食品の不当表示や「無登録農薬」の摘発など、「食の安全」をめぐる事件に揺れた一年が終わり、新しい年を迎える。「無登録農薬」問題は、その後、農薬取締法の改正へと進み、産地も農薬安全使用基準の遵守や農薬の「記載運動」(トレーサビリティ)の取組みに大きく動きだしている。どんな農薬をいつ散布したかを記録し、使用基準に違反していないかを点検し、流通関係者や消費者に「安全」を証明する。

農薬の規制強化で、農村が貧困になる？

「安全」のための一定の規制は必要である。しかし、それが、農家の生産と暮らしの知恵や工夫をおしとめるようなものであってはならない。

そういえば、グリーンツーリズムで来たお客に自家醸造のドブクロをふるまうことを認めよ、と岩手県が提案した「どぶろく特区」に対し、これを拒否した財務省のいい分も「安全」であった(一月号五六ページ)。「製品の品質が保健衛生上問題のない一定の水準を維持するためには相応の設備」が必要で、「これらの費用を賄えるか否かは酒税の保全の観点から重要」という。家にある道具でつくるのは「安全」に疑問があり、税金を払えるぐらいの経済力がないとどうでないと「安全」なものではないというわけだ。世界広しといえども、自家醸造を禁止して

るのは日本ぐらいなものである。諸外国では、農家や庶民が「危険」な酒を飲んでいてどうもいふのだからか。自家醸造や身近な資材を活用した防除の工夫まで規制対象にしようとする今回の農薬の規制強化(一月号三八ページ参照)も、そんな恐れをほらんでいる。

農薬の飛散による残留農薬基準の違反などの心配も大きくなり「地産地消」の少量多品目の生産がやりにくくなってしまふ。少量多品目栽培で農薬散布は少なく、トータルには安全性が高いにもかかわらず、細かい基準にひっかかってしまふという、なんともバカらしいことも起こりうる。今回の農薬規制の強化で、単作や閉鎖的な空間での栽培だけが残り、多様な作物が消え、殺風景な農村になってしまうとしたら、そのほうがよほど危険だ。

「安全」競争より、「食」の楽しさを届けよう

「安全」と「安心」はちがうほうがいい

「食の安全」というけれど、大規模市場流通のもと、農家と消費者、農と食が乖離した状況のなかで、モノ(商品)の安全性だけが、それも過剰に問題視されているにすぎない。「危険」か「安全」かだけを性急に判断しようとする雰囲気がこの国を覆い、それがもたらす「風評被害」を防ぐために、産地側は余儀なく、先んじて「安全」を証明しようとする。

一方、「安全」論議の高まりのなかで、「無農薬」とか「有機」とかも「安全」証明のレッテルのようになっている。しかし、日本の有機農業は、隔たってしまった農家と消費者を「産直」で結び、農家が消費者に働きかける運動として始まったものである。今から三三年前に設立された日本有機農業研究会の「結成趣意書」は、次のようにその使命を謳っている。

「食生活での習慣は近年著しく変化し、加工食品の消費が増えているが、食物と健康との関係や食品の選択についての一般消費者の知識と能力は、きわめて不十分しかが発達されていない。農業者が消費者にその覚醒を呼びかけることが何よりも必要である。」

有機農業運動は、消費者が求める有機農産物をつくり届ける運動ではなく、農家による消費者への「食教育」の運動である。農家が「食」のありようを伝え、消費者の安心感を強める。安心が広がるから「安全」が実現する。消費者の「要望」に農家が従うことで「食の安全」が実現するのではない。

「安全」が実現するのではなく、農薬についていえば、高齢化が進むなかで、農家が安全で安心できる減農薬をすすめることであり、これを本格的に支援することである。農薬散布の

くっている。その姿こそ何よりの「安全の証明」だ。トレーサビリティに価値があるとすれば、それは記帳によって自らの防除のありようを見直し、減農薬防除技術を確立していくための素材として生かすことにあるだろう。

「おいしさ」は「安全」を超える

さて、今月号は「品種特集号」である。そして、農家が消費者に働きかけるうえで、「品種」には大きな可能性が秘められている。従来の大規模市場流通と、地産地消では品種選択も、アピールのしかたもずいぶんちがう。

元農協の生活指導員の佐々木寿美子さんは、五年前、産直を始めた(本誌五六頁)。自分でつくる野菜や果樹だけでなく、「規格にあわない」「まだまった量が揃わない」などの理由で農協

「個性」が「安全」を乗り越える

品種を生かして「食」の楽しさを伝える、「地産地消」の中で、そんな取り組みが盛んになってきた。

栃木県の「吉野フルーツ農園」は、甘味系、酸味系など三〇種以上のリンゴの品種が植わっているが、その中には軸に割れが入る品種がある。切ったときに不良品のように見えるので、売り始めた当初はクレームで電話がなりっぱなし。しかし、割れが入ったほうがおいしいと説明すると納得し、しばらくして「また送って」と注文が入るようになった(八二頁)。

富山県の荒川睦子さんが直売所にたす「仙台長ナス」の早採り果は、「皮がやわらかいのに、食べるとシャキッとした感じ」「切らずに皿に盛れるから見栄えがいい」「漬かるのが早い」など、驚くほどの人気である。千両ナスや水ナスでも若採りできるが、漬けるなら仙台長ナスが一番だと伝えてあげる(七八頁)。

品種を食べ方と一緒にアピールする。食べ方や調理の工夫で品種のもつ特徴を引き出すことによって、品種は個性的なものになっていく。「個性」はモノに付着した性質ではなく、人とモノとのかわりから生まれる。品種を育てる農家の思いや苦労、それを生かす食べ方など、情報も含めそこに人のかかわりが見えるほど、品種は個性的になっていく。

そして今、「個性が売れる」時代である。「安全」はモノに付着した普遍的(客観的)性質のように見えるが、消費者が求めている「安全」は、「信頼」から生まれる安心感のことなのである。そして個性的であるほど安心感が高まる。

*

「食」は、自然と人間のかかわりから生まれる真摯な「営み」のほずであり、その根源は農家の自給にある。トレーサビリティに膨大なエネルギーをかけるより、自給を多様に進めながら、直売所、産直、加工、グリーンツーリズム、食農教育の輪を、いっそう広げること力を注ぐことのほうが、よほど肝心である。(農文協論説委員会)

現代農業「二〇〇三年二月号」主張「より

履歴を記帳しようと簡単にいうが、記帳を苦手に思う高齢者も多い。記帳がないから、「安全」でないなど決めつけられてはたまらないものではない。細かい農業使用のチェックより、農薬の総量を大幅に減らせる地域の減農薬技術を、農家の知恵と試験研究の蓄積を活かして確立していくことに力を入れるべきだ。

施肥や土つくりの工夫も大切だ。石灰や苦土などが不足し、チッソばかりが優先して吸収され、作物体内の硝酸がたまった作物は病害虫にかかりやすく、農薬散布回数も増えてしまふ。そんな作物はおいしくない。硝酸が多い野菜はガンの引き金になるといふ話もあり、農薬云々より「おいしさ」のほうが、説得力があって消費者も喜ぶ「安全の証明」になるだろう。

そして、土の微生物や土着天敵など、生命豊かな減農薬空間、安心できる環境を畑に、地域につくっていく。生命豊かな空間で農家が元気に作物をつ