2004年から2005年へ「現代農業」編集部より

最近の「現代農業」は元気です。なぜかというと、農家が自身の持つ本来の豊かさを、どんどん発揮し始めたからです。農家は昔から何でもできました。田畑で作物を育てることはもちろん、まわりの山や自然のことも全部把握していて、季節ごとにその恵みをいただいたり、それをまた加工したり……。炭もやくし（1月号）、樹液もとる（3月号）。落ち葉なども生かして肥料もつくるし（11月号）、油糧作物をつくっては「地あぶら」もしぼる（9月号）……。日々の営みすべてが自然とうまく折り合って、そのこと自身が暮らしだったわけです。

そんな農家の自給の知恵・自然や作物とのつきあいの技術が、今、町の人からも熱烈に求められる時代になってきました。農家のほうもパワー全開。忘れかけていた本来の豊かさを、今の時代に合った形で再発揮し始めたようです。

二〇〇四年は夏の天候に恵まれ、大豊作かと思えば台風被害で一転不作に。野菜も果物も被害が大きくて大変な年でしたが、そんなときこそ農家はしぶとい。二〇〇五年は「これぞ農家の自給の底力！」とうなるような記事を、痛快にお届けするつもりです。一月号の巻頭特集「身体にも田畑にも、大豆の『健康力』！」も、さっそく大好評！

二〇〇四年巻頭特集ピックアップ

1月号 もっと使えるぞ！炭

最近は、部屋や冷蔵庫の脱臭、湿度調整、ご飯をおいしく炊く、水をきれいにする……など、日常生活の中で炭がちょっとしたブームだが、農業利用にも無限大の可能性がある。炭があると根張りがよくなる、微生物が増える、水もちや肥料もちがよくなる、炭で太陽熱を集めてハウスの保温に使う、調湿効果があるのでイモの貯蔵に役立てる……。炭は農家の自給資材の代表。モミガラくん炭や竹炭など、余っている素材を簡単な方法でどんどんやいて使いまくる「炭に夢中！」の農家が急増中。

この号では、誰でもやける簡単な炭やき方法もいくつか紹介。農業利用のための炭ならば、あまり気を使わずに気軽にやいても大丈夫。失敗して灰が混じってもそれがまたよし。ミネラル効果の高い炭ができる。

3月号 生命の水 樹液をいただく

三月後半、ちょっと遅めのせん定をしたブドウやキウイの枝の切り口から、ポタポタと樹液が流れ落ちているのを見たことはあるだろうか？ 樹液が出るのはこの時期のほんの二週間程度で、これより早くても遅くてもダメ。このブドウ樹液こそが、ブドウ農家のお母さん方の間でも「知る人ぞ知る」秘伝で、肌につけるとしっとりすべすべ。現在、化粧品会社も商品化して、高級化粧水として販売中。

有名な「ヘチマ水」もヘチマの樹液だ。ヘチマやキュウリ、カボチャなどのウリ類も樹液をたくさん出してくれる種類で、なかでも注目なのが「ゴーヤー水」。毎日盃一杯で、なんと糖尿病に効く！――植物には不思議な力がある。植物と仲良しの農家には、樹液の恵みをふんだんに頂けるチャンスがたくさんあるということだ。その他にも、竹水やシラカバ樹液、メープルシロップなど、いろんな樹液とその利用法を紹介した号。

5月号 農薬が減る！ 混植・混作

現在の畑は単作型が常識だが、いろんなものが一緒に植わった複雑系の畑のほうがもともとの自然の姿に近い分、病害虫には強そう。キュウリとラッカセイ、ネギとスイカ、トマトとバジル、ダイズとムギ、ミカンとナギナタガヤ他……、一緒に植えてみると病気や虫が減ったり、草が抑えられたり、天敵が増えたり、不思議においしくなったりすることがある。

北海道のスイカ・メロン大産地でも、ネギ混植栽培がいまや常識の技術。おかげで土壌消毒剤なしでも、立派なスイカがとれているそうだ。

9月号「地あぶら」に火がついた

「地あぶら」とは聞き慣れない言葉かもしれないが、ナタネ・エゴマ・ヒマワリ・ツバキ……など、地元の作物から搾った自給油のことを、「現代農業」ではそう呼ぶ。

「地あぶら」は本当に美味しくて、味も香りも市販の油と全然違う。調べてみるとそれもそのはず、「地あぶら」は原料の作物を圧搾しただけの、素材のよさがそのまま生きた油。いっぽう市販の油はヘキサンという物質で抽出してから徹底的に精製してつくられる。もとの油にせっかくあった栄養分や風味・コクまでがかなり取り除かれてしまうのだそうだ。外国産ナタネやダイズの遺伝子組み換え作物への不安も広がっている昨今、どうやら「地あぶら」に勝ち目あり!?

12月号 おいしいご飯！

ご飯のうまみはお米の表層部、炊きたてご飯の表面でツヤツヤに光っている部分にあるのだそうだ。「なるべく白いお米のほうがおいしいはず」と精米のときに削りすぎてしまうと、せっかくここにあったアミノ酸やミネラルなどの「うまみ層」がなくなって、ご飯がただの「デンプンのかたまり」に近づいてしまう。

精米は白くしすぎないこと、そして砕米を除くだけでもうんとおいしくなること、お米を研ぐときはゴシゴシこすりすぎないこと（砕米が多くなる）……他、いろんなおいしい食べ方の他、お米の保管法、売り方まで。

その他にも、

2月号　品種大特集
4月号　有機物でマルチ
6月号　減農薬大特集
7月号　「商品化」術に磨きをかける
8月号　ミミズはスゴイ
10月号　土・肥料大特集
11月号　落ち葉　いまどきの活用術

の巻頭特集がありました。ちなみに2・6・10月号は毎年、品種・減農薬・土壌肥料の特集号となっております。

「現代農業」読者の声

農家がつくる雑穀だから、非農家にも魅力いっぱい！

「農場から食卓まで」の得難い情報 ―食品開発と「現代農業」

㈱J―オイルミルズ開発担当　鈴木　修武

静岡の生家は江戸時代から続く水呑み百姓で、実兄は今も専業農家である。20年前から愛読し、横浜でも購読している。食品企業の開発担当サラリーマンで、ネタに困ると読み、枕元で読み、定年帰農の夢を追う。

新製品開発でも役立つ。焼きそば製造で春・冬のキャベツの違いがわかる。タマネギも産地で芳香や味も異なるのは当然。新製品の販売で米菓メーカーに行っても話題に困ることはない。米の産地や銘柄の話をすれば顧客も喋り易い。

地方では兼業農家も多い。「農場から食卓まで」を見て聞いて読んで体験しているから、無機有機肥料、農薬、農作物等の専門用語が出てきても抵抗感がないのは「現代農業」購読のメリットと思う。

食品の開発者が原料やその周辺を知っているのは得難い情報である。牛、豚、鶏、ダチョウ等の動物や果物、野菜、農作物等の関連書籍も充実がうれしい。首都圏に「農場から食卓まで」の体験農場・食育・加工食品工場を切望する次第である。

＊注　J―オイルミルズ・http://www.j-oil.com/　ホットプレート用の「はねない油ホーネンデリシー」を開発。家電の普及という専門外のことへの注目がヒット商品を生み出した。

宅老所「大庭の家」と「現代農業」

長野県真田町　渡辺　恵子

高齢者総合福祉施設「アザレアンさなだ」がもっと身近なところであるがままの生活を支えたいとの思いから地域の中へ宅老所「大庭の家」を作り、皆さんの希望に応えようと無我夢中の一年が過ぎた頃、お茶を飲みながら「こんな事やりに来た訳じゃない！何もやることがなきゃ帰るぞ。」と男性の利用者が大きな声を上げました。

働き者のお年寄りたちは暇な時間が大嫌いで、ゆっくりしようよの声には耳を貸して頂けません。そうだ！「本を買おうよ、読みたい本無い？」「昔読んでた本良かったけど若いもんがもういらないって止めちゃった。」「あ、それうちの父ちゃんも読んでた。」「しそジュースの作り方載ってたよね。」という訳で「現代農業」が「大庭の家」にやって来た。

宅老のお年寄りは農業を生業としてきた方が多く、「現代農業」はその方々の生活体験や残された力を引き出してくれ、どんなリハビリよりも生活意欲をよみがえらせる大きなきっかけになっています。

購読した本はデイサービスや、サテライトのデイサービスでも活用され、時には「貸してください。」と持ち帰る方、気に入った記事をメモする人も現れました。また漬物の漬け方や郷土料理の記事なども話題づくりに大いに役立っています。

＊注　サテライトデイサービス　老人施設のサービスを利用する事に抵抗がある方、集団での活動に馴染めない方などを対象にし、近くの公民館などより身近な場所に出かけて行うサービス。

これぞ農家の自給の底力！来年も痛快にお届けします！

「現代農業」各コーナー、2005年へ向けてのメッセージ

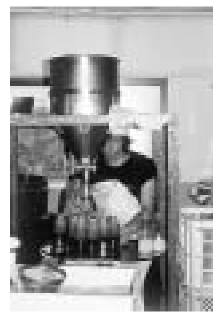
暮らし

身近なアイデアが目白押しのこのコーナー。今年は連載が充実。

目玉は小池手作り農産加工所の技をあばく「教えて小池さんアレもコレも」。小池さんの百戦錬磨の経験にもとづくコツを披露。

新しドコロは操体法とテーピングがドッキングした「操体テープで痛みとり」。テーピングしたとたん体が軽くなる不思議な健康法。

三月号からは一五〇種以上の花と野菜を作りまわす秋田の草薙さんの菜園の工夫を紹介。痛快ラクラク栽培に胸がすくような思い。今後も目からウロコが落ちまくり!!　な工夫を紹介。



小池さんのドレッシングづくり

地域・経営

新年号では、農家から問題視する声があがっている斑点米の一等米基準について特集。カメムシの被害でできる斑点米は、流通過程で色彩選別機という機械で除かれるので消費者には馴染みがないが、この基準の影響でイネの穂が出てからの減農薬がなかなか進まないこと、一等米と二等米の間につく価格差が正当なものかどうかについて問題提起した。

高齢化・過疎化など農村のマイナス面ばかりが一般に強調されるが、地域の自立に向けた新しい動きが生まれているのも最近の特徴。今年、注目していたい。むらに暮らす人の立場・視点から、経営・機械・世の中を見るのがこのコーナーの方針。

田に生き物を戻す魚道

稲作・水田活用

台風・冷夏・高温と不安定な気象が続いています。食味アップはますます課題ですが、こんな天候の続く中で単にチッソを減らせばいいというもんじゃない。大好評、赤木さんの「への字稲作」の連載に代表されるような、イネ本来の力を引き出しておいしい米をつくる技術を追究します。

種モミ処理、田植え、追肥、収穫、乾燥調製などの作業の手間を減らす工夫も時期ごとに紹介。

雑草対策は、米ヌカ除草に海のミネラル力を組み合わせる効果に注目です。

深水で12俵どり

野菜・花

「野菜村」（茨城県協和町）にとっての土壌診断・生育診断は、与えたミネラルが作物にきちんと吸われているかどうかの確認作業。その結果をもとにミネラルリッチな野菜を作る（詳しくは一月号）。二〇〇五年は土壌診断や生育診断の上手な活用の仕方を継続追究。いっぽう、植物にとっていちばん大事な光合成について、光・水・風・温度など光合成を左右する事柄を取り上げながら、読者の皆さんと一緒に勉強していきたい。新連載「アスパラガスをつくりこなす」（写真）もお楽しみに。

果樹

果樹は植えてから果実を成らせるまでに時間がかかるのが難点。しかし、今度の一月号で紹介したブルーベリーの養液ポット栽培なら、一年目から成らせることができる（写真）。そのヒミツは新培地にあるのだが、記事に登場する愛媛県北条市の石井巌さんの一年目の売り上げはなんと三反で四〇〇万円！

「一〇年目からもうけるのでなく、一〇年間でもうける発想」なのだそうだ。導入農家に定年農家や兼業農家が多いのもこの栽培の特徴だ。

こうした従来の発想にとらわれない新技術を毎号楽しくわかりやすくお届けします。

山・特産

一月号「土が腐って根が傷んでいる!?　茶園のウネ間を掘ってみた」（写真）は、昔から生産現場でしばしば語られていたことについて、本当のところはどうなっているのか?を確めた記事。実際に掘ってみたら、ほぼ語られていた通りの状態だった。

それが果たして全国的に共通する現象なのか？　どのようなしくみで起こっているのか？　地上部や経営にどのような影響を及ぼしているのか?など、継続追及。

このコーナーでは、水田や山林が活かせる山菜栽培、カネ・テマをかけないキノコ生産、発想転換の新規作物なども続々登場。

畜産

多発する病障害対策、給餌や糞尿処理作業の省力、機械・設備などの経費低減、消費者の関心の高まりなどから、放牧が注目されている。家畜へのストレスが少なく、家畜自らが備える力や地域の自然力が活かせる。

一月号から始まった新連載「高泌乳放牧」では、オーストラリア在住コンサルタントのエリック川辺さんが、すでに多くの酪農家で成果を上げている高泌乳牛対応の放牧技術について、実践事例をまじえながら紹介する。

そのほか、流通から見直す和牛の交配・飼養法、畜産農家みずから打って出る糞尿活用など。

高泌乳放牧の牛（北海道津別町）

機械

機械や道具なしには農業は考えられない。農家が使う機械には高価なものが多いが、それを自分の手足として使いこなす技や、安い中古品を生かす方法、身のまわりの廃品を利用して作った自作の機械などを毎号紹介している。農家の自作機械が登場する「こんなのつくったアイデア農機具」は人気連載。市販の小物機械・道具を中心に随時取り上げる「便利な新製品」も反響が多い。

手作りギンナン果肉除去機

農と食を守り発展させる立場からの情報に、教育者として大いに共感。安心して活用

北海道　小学校教員　矢口　文明

「現代農業」は、私の愛読書の中のベスト3に入ります。毎号届くたびにほとんど隅から隅まで読んでしまいます。私は学校や自宅の花壇に植える花の苗を趣味で作っていますが、特に土づくりなどでは大いに参考にさせていただいています。また、学校菜園での野菜つくり、豆腐や納豆づくり、そば打ち体験など、総合的学習の中での栽培から加工までの一連の取組みを、子どもたちと楽しく学習しています。今年は森林学習で炭焼き体験も行いました。これらの多くの取組みの上での必読書が「現代農業」であることは申すまでもありません。

このように、手にとって楽しい、すぐに役立つというだけではこれほど愛読はしていないでしょう。私が一番共感するのは「現代農業」の姿勢が、常に農業（食）を守り発展させる立場から情報を発信しているということです。そういう視点から充実した先進情報ですから、学校教育に携わるものとして、大いに共感し安心して活用できるのだと思います。これからも「現代農業」の充実・発展を心から願っております。

農業現場と大学との関係を見直す手助けになる

名古屋大学大学院生命農学研究科・教授　前多　敬一郎

「現代農業」を購読し始めて数年になろうとしている。きっかけは忘れたが、日々の大学での基礎研究が農業現場から乖離していくことに、不安を覚えたからに違いない。

医学部に大学病院があり、また巷の病院や開業医との関係がある。このことで現場からのフィードバックが得られ医学教育や基礎医学研究が正しい方向に導かれていくように、農学部における教育研究にも、大学の農場はもちろん、農家など農業現場からのフィードバックは不可欠である。

「現代農業」には農学部で基礎的な教育研究を行う者が忘れがちな現場の雰囲気や情報があふれている。もちろん、この雑誌を購読するだけで現場がわかるなどというつもりはない。が、少なくとも農学部における基礎研究と農業との関係を日々見直す手助けになることは間違いない。

最後にひとつ。「現代農業」を購読すると、農文協という不思議な出版社が出しているさまざまな良質の本に出会うことができるのである。

いま、食を考える　全集・絵本・ビデオガイド

聞き書　ふるさとの家庭料理　日本人の食卓と暮らしの原風景

昭和の初めの料理をカラー写真で再現。その地ならではの一品一品を、暮らしの「物語」とともに全国五千人の古老から細やかに聞き書き。

解説・奥村彪生　●A5判・上製　各2500円　揃価53000円

【料理別編】①すし　なれずし　②混ぜごはん　かてめし　③雑炊　おこわ　変わりごはん　④そば　うどん　⑤もち　雑煮　⑥だんご　ちまき　⑦まんじゅう　おやき　おはぎ　⑧漬けもの　⑨あえもの　⑩鍋もの　汁もの

【テーマ別編】⑪春のおかず　⑫夏のおかず　⑬秋のおかず　⑭冬のおかず　⑮乾物のおかず　⑯味噌　豆腐　納豆　⑰魚の漬込み　干もの　佃煮　塩辛　⑱日本の朝ごはん　⑲日本のお弁当　⑳日本の正月料理

別巻　祭りと行事のごちそう　3000円

VIDEO　子ども料理教室のすすめ方

①なぜ料理を体験させるの？　②子どもが主役の料理の基本　③五感を使った本物料理体験

VHS・全3巻　DVD・全1枚　●31500円

監修・坂本廣子

楽しく五感を使う幼児体験は人生の土台。料理を作りきるという経験が強い自信と責任感を生み、生きる力を育む。20余年の経験から、安全にのびのびと進める方法を具体的に解説。

VIDEO　相馬博士の旬野菜教室

VHS　全8巻　春・夏・秋・冬　各2巻　各53分●各6000円

DVD　全4巻　春・夏・秋・冬　各1巻　各105分●各12000円

野菜の旬は？その栄養価は？上手な選び方、食べ方、保存法は？　テレビなどで活躍する野菜博士・相馬暁先生が、おすすめ旬野菜を易しく楽しく紹介。企画・発行・NHKソフトウェア　●揃価48000円

そだててあそぼう　農業入門絵本シリーズ

いのちを育む驚き、喜び、食べる楽しさ―栽培・飼育、料理、加工、工芸から歴史や文化誌までイラストでわかりやすく描く。AB判・上製

学校図書館出版賞特別賞受賞、産経児童出版文化賞推薦（土の絵本）

既刊60冊

①トマト②ナス③サツマイモ④ジャガイモ⑤トウモロコシ⑥イネ⑦ムギ⑧ソバ⑨ダイズ⑩ワタ⑪キュウリ⑫カボチャ⑬メロン⑭イチゴ⑮ラッカセイ⑯ヒマワリ⑰ケナフ⑱アイ⑲カイコ⑳ニワトリ㉑ダイコン㉒ヘチマ㉓コンニャク㉔サトウキビ㉕ヤギ㉖キク㉗スイカ㉘ヒツジ㉙ヒョウタン㉚カキ㉛ブルーベリー㉜キャベツ㉝ナタネ㉞アサガオ㉟シイタケ㊱〜㊵土の絵本㊶ニンジン㊷ミツバチ㊸ベニバナ㊹チャ㊺ブドウ㊻ピーマン㊼ホウレンソウ㊽アスパラガス㊾ブタ㊿チューリップ(51)ニガウリ(52)オクラ(53)アワ・ヒエ・キビ(54)リンゴ(55)ミカン(56)カブ(57)ネギ(58)ゴマ(59)ウメ(60)乳牛　●各1890円

地域資源活用　食品加工総覧

農村食品起業のための完全マニュアル。地場農産物を活用した製造・販売・経営の実践的手引書。購入者には毎年最新の改訂追加情報をお届けする加除式出版物。全12巻　●150000円（直販のみ、分売不可）

注目記事　米粉パン、国産小麦パン、固くならない餅、海洋深層水豆腐、生しぼり豆腐、甕仕込み琉球もろみ酢、チーズホエー活用法、必ずつながる十割そば水回し

【案内呈】農文協DG⑫加工係

農文協　最新改訂版

ご注文は　㈳農山漁村文化協会〒107-8668　東京都港区赤坂7-6-1　☎03(3585)1141　FAX.03(3589)1387　（支部）札幌市☎011-271-1471　仙台市☎022-262-5804　小山市☎0285-27-3047　長野市☎026-235-3427　名古屋市☎052-571-3408　岡山市☎086-231-2693　福岡市☎092-282-8550　価格は税込