



自然を活かした農法を後世に伝えたい

亀岡市の米農家・中川元宏さんは、生まれも育ちも馬路町。七代続く兼業農家で、幼い頃から両親の農作業を手伝ってきました。サラリーマン時代は効率の良さを優先して、農薬や肥料を使う農業をおこなっていましたが、定年後は無農薬栽培に挑戦。勉強から得られたのは自然農法で、昔の農法に立ち返るやり方でした。「草は宝物」をモットーに、農薬も肥料も使わないスタイルを確立。二〇一九年には有機JAS認証も取得しました。

て乾かすんです。乾いたあとに、田んぼに水を入れるか、または雨が降った後で枯れ草に泥をまぶす程度に浅く鋤きます。そうするとバクテリアが草に付着し発酵しやすくなり、いろんなガスが草の混ざった土壌から出て雑草の芽がガスに負けて、草が生えなくなるんです。ガスが出ているところに苗を植えますが、浅く植えるとガスの発生層にかかりません。発生層の部分に根があると枯れるので絶対に深く植えます。その後すぐに十センチの深水にします。ということは苗が大きくなるとだめなので、通常十五センチ前後のところ、二十センチぐらいまで伸ばして深く植えると、根がガスの発生層より下に入り、かつ、水没させません。しばらくするとガスが尽きて、稲が大きくなり実っていきます。実る時には肥料が必要ですが、ガスを出し切った層が有機物に変化して肥料になるんです。ガスが出ているときは肥料効果はありませんが、ガスを出し切ったら肥料になる。だから化学肥料も入れないし何もいらぬ。草が除草剤になりその後肥料にもなります。ほんとうに私にとって「草は宝物」なんです。



それを繰り返していると、田んぼの土が肥沃になり、今度は育ちすぎた稲が倒れる。一昨年はほとんど倒れました。水を調整しながら肥料分を抜く方法で、去年は倒れませんでした。そんなことの繰り返しで、現在に至っています。

虫や菌を防ぐために、忌避剤として竹酢液を使います。竹酢液は竹を焦がして抽出したものだから煙臭い匂いがします。薄めて稲にかける。米は「いもち病」など

農薬をやめ、無農薬で米を作る

定年は六十歳で十三年前。定年後、何をしようかと思いついたのが、慣れている米作りです。今までと同じ農業をしてもおもしろくないので、無農薬でやろうと思ったんです。サラリーマン時代は土日しか時間が取れないので、除草剤も化学肥料も使い、手取り早く行なっていました。米が穫れても穫れなくてもいいって感じ。

全て無農薬で手始めに一反だけやったらうまくいきました。当時何もわからないから、無農薬は簡単にできると思ったんですね。一反がうまくいったから、翌年二反、三反と増やしました。ただ三年目のときに、大量の草が生えてきました。後でわかったのですが、二年目までは土の中に残留農薬が残っているから草が生えないんです。稲より稗がたくさん生えた田んぼがあって、お米を刈りにコンバインで入ったけど機械が詰まり刈れない。燃やす以外なくて火をつけたんです。もう手がつけられなかった。

農薬を使わないのは生易しいものじゃないと、いろんなことを調べだしました。有機栽培の研修があることを知って参加したり。そこである人との交流が生まれて勉強しました。米を作る上で一番難しいのは、除草剤を使わず草を生やさないことなんです。それがクリアできたら、あとはそんなに難しくない。それを見つかるまで五、六年かかりました。

除草剤にも肥料にもなる「草は宝物」

秋に田んぼを鋤くのは、切り藁を早く分解して草が生えないようにするためです。私の場合、春まで草を三十七センチ以上伸ばし浅く鋤き倒し

病気が出やすいですが、竹酢液をかけると消えるほど効果があるんです。米に竹酢液をかけても無害です。実るころには消えます。残っていたとしても、竹酢液はお風呂に入れて使うぐらいなので大丈夫。化学薬品ではありませんし、JASも農薬でないと認定しています。カメムシが出たときにも使います。穂は出たときは何もないんですが、しだいに下から乳液が上がってきます。お米の粒を実る前に潰した時に出る乳液が、カメムシの餌なんです。乳液の香りに誘われて、カメムシが飛んでくる。だから香りがしないように、穂に竹酢液をかけるんです。そうすれば竹の焦げた臭いがつきます。カメムシが来ても、これは米じゃないと勘違いしてほかの田んぼへ行くので被害が防げる。カメムシがたくさん付いたら米の等級が落ちますが、三年連続で特等米が取れているのは竹酢液のおかげです。無農薬でも有機栽培でも特等米が取れるんですよ。

この農法は農薬代も肥料代もゼロで出費が抑えられます。近所の大規模農家では肥料代が年間数百万円ほどで、加えて農薬代がかかるからこの差は大きい。出費が抑えられると利益が増えます。

これは私のアイデアと思われるかもしれませんが、昔の農家のやり方です。当時は除草剤も化学肥料もありません。山で枯れ葉を集めたり、いろんな草を集めて発酵させたりして田んぼの肥料にしたわけ。昔に帰ったという感じです。毎年、教えていないのに、私の点在した九つの水田すべてに野生のカルガモが必ず来て、水中に頭を突っ込んで食事をして



います。「この田んぼの食べ物、安全でおいしいですよ」と伝えていくように見えます。多いときは一つの田んぼに三十羽あまり来た年もありました。人間の食物を見分ける能力は退化していますが、野生の能力の高さには驚かされます。

未来に向けての取り組み

米農家は設備投資にお金がかかり、儲かりません。少しでも収入を増やすために、米を加工して売ること、それもJASの米を加工して売るのが大事と思っています。加工所で働き、売るとなると、就労人口も増やせます。

もともと有機JAS認証を取るつもりはなかったんです。しかし私のお米を使っている施設に、無農薬米を使っていると証明するための認証が必要と言われて取りました。無農薬を証明するにはJASしかありませんから。これからの農家、特に若い人が新規就農する場合はJASを取った方がいいと思います。取らずに無農薬栽培と言っても、第三者が認めない限りは自己満足でしかない。JASがあるとブランド力になり、安心して買ってもらえます。また高く買ってもらえます。

米の加工品は海外で需要があり、ヨーロッパに出す計画があります。フランスはオーガニック食品コーナーと、農薬を使ったものが完全にわかれていて、オーガニック食品がよく売れている。日本はオーガニック食品と一般の食品



売場では、オーガニック食品が売れ残って、一般のものがよく売れる。日本人の意識はまだまだで違いがあります。日本でオーガニックでやっているこうとすると、マーケットが狭くて大変ですが、ヨーロッパは市場が広い。日本だけで売ろうと思わず、オーガニックの意識が高い海外を視野に入れた方が良い。海外市場に認めてもらうためにも、JASを取得する意味があるんです。

亀岡は京都や大阪の都市部に近いので、マーケットを作りやすいです。自分で営業する場合でも都市部に向けての営業がしやすく、販売先が見つけやすいのもメリットです。作ったものを送る場合でも、東京へは運賃が多くかかりますが、京都や大阪ならまだ安く有利だと思います。

私の農法に興味がある人にはアドバイスします。特に若い人が取り組んでくれることを希望します。失敗もあると思いますが、努力と工夫で改善できます。環境に良い農法なので栽培方法を秘密にせずに広げたいと思っています。特別な能力のある人しかできないのではなく、誰がやっても同じ成果が出るような農法だと思いますので、希望を持って取り組んでほしいです。

自然栽培のお米は、新米より一〜二年熟成させたほうがおいしいと、中川さんは語ります。草は宝物と、自然に寄り添う中川さんの農法を、次の世代が実践できるよう願ってやみません。

1「農業は幼少期から嫌で仕方なかったが、続けてよかった」と中川さん。はつらつとした姿が印象的

2 草が生い茂る無農薬の田んぼ。主に酒米や加工用の米を栽培している

3 田植えや脱穀のための農機具や保存用冷蔵庫などが収まる倉庫

4 玄米で作ったおやきをいただく。粒が大きくもちもちで何の味付けもなくてもおいしかった

受講生の ことば

中川瑠璃

(京都市在住、印刷会社勤務)

隣町ながらなじみの薄かった亀岡市のことを知りたいと思い、受講しました。伸び伸びとして、どこか懐かしく、ぼかぼかと温かい印象が残りました。おそらく、講座でお会いした方々、訪れた圃場、文章を書く中で何度も思い返した農家さんのお話のおかげかと思えます。読む方にも伝われば幸いです。

池上真紀

(京都市在住、社会保険労務士)

いろいろな人の「働く」「生きる」姿を伝えたい。今回は、農家さんのお話を聞かせていただく機会を得ましたが、皆さん共通しているのは、自然が相手に大変なことがあっても、仕事が「楽しい」という笑顔にあふれていたこと。改めて、「働く」って楽しいことなんだと教えてもらったように思います。

辰巳雄基

(亀岡市在住、「山成」という小さな実験場を営む)

農業という、自然と人が向き合う仕事だからこそ正解はなく、たくさんのことを読者に伝えたいという思いが溢れ苦戦しました。この人はどんな人なのか、会って話をしていない人にもインタビュースせてもらった農家さんの温度が少しでも伝われば、嬉しいですね。

佐藤壮一郎

(亀岡市在住、鍼灸師)

人のこだわりやその背景を詳しく伺い、多くの方に伝えてみたいと思いつつも、質問の仕方一つで引き出せる答えが変わることに気が付き、難しさと面白さを感じました。普段なかなかお話を聞く機会のない農家さんの思想や想いに触れられ、食や農をより身近に感じられました。貴重な経験をありがとうございました。

大垣留衣

(亀岡市在住、大阪で子どものものづくり・科学実験教室の講師をしながら亀岡の旭町で畑をほじめ、子どもたちが土に触れることができ自分の実験を自由にできる場所をつくる)

日ごろから心に思った感情をうまく伝えたいことやきまきますることが多く、また最近自分自身が畑をはじめたので亀岡の農業に興味があり、この講座に参加しました。文章にする際に同じ事柄でも、質問の言葉選

びや話の繋ぎ方で印象が大きく変わるということを学びました。谷村さんが話してくれたことを読む人に伝わるように文章にできていけばいいな、そして読んでくれた人が農業に興味をもってくれたり、農業をはじめるときの一歩になればいいなと思いを込めて書きました。今回、実際にインタビューして記事にするとどうも貴重な経験をさせていただき、ご協力いただいた谷村さんはじめ、研修生の皆様ありがとうございました。

西村友里

(酒造メーカー営業職)

ものの背景に潜む人の姿や想いを伝えたい。そんな憧れを持って、今回の講座を受講しました。限られた時間と字数の中で、インタビュイーの人生を聞き出し伝える難しさと責任を強く感じ、難しくも貴重な経験をさせていただきました。ご協力いただいた皆様、本当にありがとうございました。

藤田理恵

(亀岡市在住、自治会及び亀岡市立認定こども園「森の自然」こども園東本梅」の活動をサポートする有志団体「わの会」の事務を務める)

この講座を通し、誰かの大切な思いや人生を、自分なりの視点から表現する難しさと、面白さを学びました。これからより深く人と出会っていきたくです。

RainbowMiyo

(京都市在住、アーティスト。様々な背景と興味を持つ方々とともに美しい建物でライティングについて学ぶ)

晴天に恵まれ、ゆったりとした時間の流れる亀岡の地を巡りながら、協力して個性豊かな農家さんの取材。眩い夕陽を眺めながら帰途につき、たくさんの笑顔を思い出しながら文章を書くことができました。

津田洋江

(亀岡市在住、二人の子どもの母親)

井上さんの「同じ手間をかけるなら自分に向いている手間を選ぶ」というしなやかな考え方は、私の中に心地良い風を通してくれました。それだけで、このワークショップに参加して良かったと思えました。話下手で文章表現が稚拙な私ですが、またインタビュー記事を書いてみたいと思いました。

橋元有理子

(京都市在住、亀岡や南丹に魅力を感じ、自身のサイトやSNSで良さを発信している)

「農業が熱い」と思っているところに講座を受講する機会に恵まれ、現状や熱い思いに触れることができて幸せでした。ひとりでも多くの人に読んでほしい、中川さんの農法が広く受け継がれてほしいと思います。

(ワークショップ講師)

村松美賀子

編集者、文筆家。東京、ロンドンを経て2000年から京都在住。書籍や雑誌、Webマガジン等の編集と執筆のほか、「月ノ座」名義でワークショップやイベントを手がける。

著書『京都でみつける骨董小もの』『京都の市で遊ぶ』など、編著書『標本の本 京都大学総合博物館の収蔵室から』など、法然院の買主に聞き書きした『ありのまま』など多数。2012年から2019年まで京都造形芸術大学専任講師、准教授。

亀岡 農家に聞いたはなし

亀岡の風土を伝える

実践を踏まえた編集・ライティングワークショップ

発行 亀岡市・かめおか霧の芸術祭実行委員会
〒 621-8501 京都府亀岡市安町野々神 8
Tel 0771-22-3131

企画 辰巳雄基
ディレクション 村松美賀子
編集 竹添友美

受講生 /
取材と文、写真 池上真紀
大垣留衣
佐藤壮一郎

辰巳雄基
津田洋江
中川瑠璃
西村友里
橋元有理子
藤田理恵
RainbowMiyo

ブックデザイン 宗幸 (UMMM)

本書の無断複製(コピー)は著作権法上での例外を除き禁じられています。



かめおか霧の芸術祭