2021 年 3 月 17 日
野田 玲菜

鴨志田農園 訪問レポート

訪問日:2021 年 2 月 18 日
場所:鴨志田農園（東京都三鷹市上連雀）

【チェックポイントと回答】

①ヌカと何を混ぜ、どのようにすると有機肥料になるのか。

堆肥の材料の基本は主に籾殻、米ヌカ、落ち葉、壁土。そこにコーヒーショップから頂いたというコーヒーの出がらしを混ぜ合わせたものや、家庭から出る生ごみを混ぜ合わせたものなど、全部で 7 種類の堆肥を作っています。堆肥によって育てる植物の特徴も変わり、煮込み料理用の野菜にはコクを出すために動物系の材料を入れて作ったり、樹木医で使用するような 3 年ものの堆肥などもあるそうです。

写真左:昨年 11 月に仕込んだという堆肥。土のいい香り。
写真中央:籾殻、米ヌカ、落ち葉など。
写真右:3 年ものの樹木遺産で重宝するような堆肥。古酒と同じで寝かせるほどに良くなるそう。

堆肥は微生物の働きによって作られ、集めた資材を積み重ね酸素と水分を加えることで、資材に含まれるチッ素や炭素などを増殖のために吸収して分解熱を発生します。その熱で今度は発酵が活発になり資材は段々と堆肥になっていきます。また病原菌を畑に入れないためにも、温度は 60℃以上に上げてしっかりと熱処理をし、すべての病原菌を死滅させます。

写真:野外で作られているにも関わらず、温度を見せてもらうと 60℃以上。

②もそも、有機肥料を使った土と化学肥料の土では何が違うのか。

一番の違いは自由水の入り方。自由水とは食品内の分子、粒子が自由に動き回ることができる水のことなのですが、一般的な化学肥料は使用した時に野菜に水が一緒に入ってくるため、水っぽく味の薄い野菜になる傾向があります。有機の場合には野菜はミネラルなどを吸収しながらゆっくりと育つため、一つ一つ細胞が分裂しながら成長するようなイメージなのだそう、ですのでしっかりと“味のする“野菜に育つのです。
また、化学肥料の場合は地下に流亡しやすいため、遅効性のものは過度に使用すると溶け切れず残ってしまう場合もあります。
ただ、有機栽培が美味しくて慣行栽培が美味しくないということではなくて、有機栽培にしても『有機物を使えばいい』のではなく、何を与えるかが重要。例えば木物系のものを原料にすると野菜にもその特徴が出て、筋張った野菜になるなど、人間も何を食べたかで腸内細菌が変わるように、畑も何を与えたかで土壌細菌が決まってくるのだそうです。

③有機栽培で一番苦労する点は何か。

鴨志田さんの農園は三鷹を拠点としている、いわゆる都市農業。そのため材料をどういう形で集めてくるかの設計に苦労したそう。今は金井米穀店の米ヌカや小学校の落ち葉など拠点から 20km 圏内で集められるほど、それぞれの関係性が築けてきたそうですが、堆肥づくりを始めた 2010 年頃は籾殻ひとつにしても農園まで運ぶ運搬費を考えると野菜の価格はいくらにするべきなのかなど色々な課題があり時間がかかったそう。

鴨志田さんは成蹊小学校で堆肥の授業をされていたこともあり、その際に小学校で仕入れていた米ヌカの発酵がよく、持続性があり、どこの米ヌカなのか聞いていくうちに金井米穀店のことを知り、今に至ったそう。また、精米したての米ヌカを使えることが有難いと鴨志田さんは語ります。これからは地産地消が非常に強くなりスタンダードになってくる、今はできるだけ地域で活用できるものをそういった形で使っていきたいそう。

④機野菜の味は、慣行栽培のものと比べるとどう違うのか。

鴨志田さんの畑で使われる堆肥は調味料を作っていているようなイメージで作られる。料理は基本の「さしすせそ」があれば味つけができるが、それと同じことが畑の中でも行われています。味付けの必要がなく、焼く、茹でる、蒸すだけで旨味を感じる野菜ができ、必然的に料理の時短もできるそうです。実際に畑で育てられていた人参をその場で収穫して食べさせてもらったところ、何もつけていないにも関わらず甘く、人参本来の美味しさが伝わります。普段口にしている野菜と違い、鴨志田さんの育てる野菜は美味しさがぎっしりと詰まっているような感じがしました。

写真左:鴨志田農園、2800 平米ほど。少し離れたところに 500 平米の畑もある。
写真中央:にんにくや小松菜、春菊、春大根、ホトケノザ、玉ねぎ、じゃがいもなど沢山の野菜を育てる。
写真右:青々と大きく育つ菜ばな。

⑤鴨志田さんのお客様の感想で、「健康面で改善した」といった事例はあるか。

健康面ではデータを取っていないのではっきりとはわからないが、ミネラル分などが高いためか少量で満足したという声はあるそう。

鴨志田さんの農園ではないが神奈川県にある高齢者施設で自然農法系の野菜を育てているところがあり、そこで 1 年間野菜を食べていたら白髪の方が黒髪になったという事例があるそう、なので何かしらはあるのかもしれないが今は学術的に調べているわけではないのではっきりとはわからない。

⑥鴨志田さんの志す思いや今後の展望

この 1 年間で『サーキュラーエコノミー型 CSA（循環型経済の地域支援型農業)』の実証実験を行ってきた鴨志田さん。CSA とはお野菜の代金を一年間分頂いて、その代わりにお野菜を月に 1 から 2 回で提供する仕組み。両者が農業の天候不順による不作のリスクを共有できる新しい農業モデルのことなのですが、どうしてもこの関係性だと消費者の方に生産者の方が少し頼ってしまう部分が強くなるのだそう。それを対等な関係にするために循環のモデルをつくりたいと語る。

具体的には、籾殻や米ヌカをブレンドした堆肥の材料を各家庭に配り、生ゴミを処理してもらい、農園へ持ってきてもらう。それを堆肥として畑に与え野菜ができたらお届けする『farm to table、table to farm（農場から食卓、食卓から農場)』の循環モデルを構築し、オープンソースにしたいのだそう。

写真:家庭に配る堆肥の材料。3袋で1家庭の1年間分となる。

2020 年 9 月から熊本県の南小国町にある黒川温泉のコンポストアドバイザーを務め、旅館で出る生ゴミを利用した堆肥づくりを実施。その堆肥を使い育てた野菜を旅館でお客さんへ提供する循環をつくっている。
黒川温泉の例は一般の人にはとっつきにくいですが、市民が参加しやすいものにしていき、確実にその輪を広げて行きたい、尚且農家さんも参加した時に収益にもなっていくようなシステムをつくりたいと思っているのだそう。
鴨志田さんは日本以外にもネパールでの有機農業化計画にも携わっているのですが、ネパールにしても黒川温泉にしても最優的には現地の方々が主体的にできるようになることが大切で、ちゃんと自立できるような形になると嬉しいと語ります。

【感想】
そもそも有機栽培、慣行栽培についてもしっかりとした知識がなく伺ったこともあり、なぜ堆肥を作る際に 60℃まで温度が上がるのかなど現場に伺い驚くことが多々ありました。できあがった野菜ばかりに目が行きがちでしたが、野菜を植え付ける前の畑の土、堆肥がいかに重要かということを教えていただきました。

金井さんのところで働かせていただいたり鴨志田さんへ取材をさせていただいた中で、三鷹市や武蔵野市には地産地消地循のことを考え取り組まれていたり、発信されている人が多くいらっしゃるような感覚があり、今後はその輪が大きく広がっていくように感じました。
（私ももっと知識を身に着けたいなと思いました。）

以上