

## フクシマ復興応援ネットワーク支援活動報告

神奈川県異業種連携協議会理事  
加藤文男

2011年3月11日の東日本大震災以降イグレンでは、色々な形でその復興のために支援をしてきました。

その一環として2016年に実施した復興支援活動の一部です。

### 1 チャリティコンサートへの支援

5年目にあたる2016年3月11日には、「フクシマ復興支援チャリティコンサート」へのチケット販売支援を行いました。

横浜市青葉区民文化センターフィリアホールでチャリティコンサートを開催しました。コンサートは、青葉台地区の「三絃会」による福島県民謡で開演し、MCマイク眞木による挨拶・司会により、フクシマに思いを馳せて石井彰スペシャルバンドがジャズの演奏を熱演し、福島県を中心とした東北民謡の唄と演奏で500名の聴衆の雰囲気盛り上げ成功に終わりました。

### 2 「自然やさいファーム」福島だて農場への支援

現在、福島復興再生に寄与することを目的として、「自然農法」と「土壌加温」を一体化した「環境保全型フクシマハウス自然農法」で栽培した野菜を宅配する「ふくしま自然農業」の普及・展開する事業に協力支

援しています。

福島県内の遊休農地を活用し、四季を通じて、混植、省力、高収穫で栽培し、採れたまんま消費者に宅配するものです。すでにフクシマを応援する農業法人(株)自然やさいファームが設立され、日本有数の果樹畑作地の福島県伊達市梁川町にて、自然やさいを混植、省力で栽培し、慣行農法以上の高収穫をめざす第一拠点「福島だて農場」にて栽培を開始しました。2017年1月には、最初の出荷が開始される予定です。

(1) 新しい自然農法を採用した自然やさいファーム

福島だて農場は、「やぶ田ファーム」の自然農法に深層土壌加温システムを導入した農法を「フクシマ再生農法」と位置づけ、「環境保全型フクシマハウス自然農法」と命名し、2016年10月4000平方メートルの土地に8種類の野菜の種を播きました。

普通野菜を栽培する畑(所謂現在の農地)の地下20cmには、硬盤層があります。普通、野菜は、この硬盤層より上の層を使って栽培しています。野菜を早く、大きく育てるためには肥料の3要素である窒素、リン酸、カリを与えています。現在の野菜は、窒素、リン酸、カリウムなどの肥料を与えないと大きく育たな

いようにその性質が変わってしまっているのです。ここで与えられた窒素は、硝酸性窒素と言います。こうして育成された野菜には、硝酸性窒素を大量に含んでいます。特に見栄えの良い野菜は、大量の硝酸性窒素を含んでいます。

### (2) 窒素肥料が人間の身体に与える影響

我々は、大量の肥料が与えられた環境で育てられ、硝酸性窒素を含んだ野菜を食べています。これらの野菜を食べると硝酸性窒素は、唾液と反応して亜硝酸に変化します。人間は、魚、肉、乳製品など日常いろいろなものを食べています。魚、肉、乳製品には、二級アミンが含まれています。亜硝酸そのものは特に害はないのですが、二級アミンと反応し、ニトロソアミンになります。このニトロソアミンが問題なのです。ニトロソアミンは、胃がんを始め、様々ながんや糖尿病、心筋梗塞など原因となると言われているからです。

(ニトロソアミンについては、ネットで調べると多くの情報が得られます)

### (3) 「ふくしま自然やさい」とは

「ふくしま自然やさい」は、全く肥料を使用しない(施肥をしない)野菜栽培法です。従って、硝酸性窒素の濃度はきわめて低くなっています。この農法では、土壌に酵母菌や光合成菌を散布し、酵母菌や光合成菌が育てたバクテリアを醸成した環境の中で育てているのです。酵母菌

や光合成菌が育てたバクテリアが必要な肥料に相当するものを醸成し、野菜を育成しているのです。

この環境では、野菜が自力で根を伸ばし、微生物からもらう栄養で育ちます。そのため硝酸性窒素の濃度はきわめて低い野菜が育成できるのです。野菜に集まる害虫は、野菜に含まれる硝酸性窒素をもとめて集まります。「ふくしま自然やさい」には、含まれている硝酸性窒素が少ないために害虫が集まらないのです。そのために農薬を散布する必要がなく、無農薬で育ちます。

「ふくしま自然やさい」は、無農薬、肥料なしで育てられた野菜なのです。

(4) 現在市場で販売されている野菜と「ふくしま自然やさい」の違い  
① 肥料を一切与えないので残留する硝酸性窒素の濃度が極めて微量です。

② 肥料の代わりに微生物を育てる酵母菌や光合成菌が醸成した微生物からもらう栄養で自力で根を伸ばし、力強く、育成した栄養豊かで安全・安心な「自然やさい」です。

③ 普通の土壌で育てた野菜は、時間を経過すると腐り始めます。溶けたような状態になります。「ふくしま自然やさい」は、古くなるとしおれてきて枯れてきます。溶けたような状態になりません。

④ 害虫は、野菜に含まれる硝酸性窒素に集まるのです。「ふくしま自然やさい」は、硝酸性窒素が非常に少

なく害虫が集まりません。そのために農薬の散布をしない無農薬やさいです。

⑤ 「ふくしま自然やさい」の欠点は、大きさが不ぞろいです。見た目には、元気がないように見えます。しかし、栄養と味の点では、市販されている野菜に負けません。



(5)「ふくしま自然やさい農法」とは、

① 硬盤層のある畑は、畑を深く掘り起こし、地下 20cm にある硬盤層を破壊し、耕し、自然やさいを栽培する土を作ります。硬盤層を破壊するために地下 1 m ほど土地を掘り起こします。特殊な土を作ることから始めます。



② 下にわらや草を敷き、掘り起こした土を埋め戻します。埋め戻した

時に、酵母菌、光合成菌などを散布します。このとき散布した、酵母菌、光合成菌などが土壌の中に野菜育成用のバクテリアを育て、このバクテリアが野菜栽培に必要な窒素を供給するのです。野菜の育成に十分な気温の間は、この土壌で野菜を育てます。

③ 寒い冬季に野菜を育成するためにはビニールハウスを設置し、この中の気温を一定以上に保つために暖房設備を設置します。ふくしま自然やさい農場では、ビニールハウスと暖房用のボイラーを設置し、土の中に設備したパイプの中にお湯を通し、地中温度を管理します。今年は、12月に入りボイラーによる暖房を開始しました。

④ こうして作った土壌の畑で年間通して、野菜を育成できるように区割りをし、計画的に野菜を育成します。10月に8種類の種をまきました。2017年初めには、一部の野菜の収穫が可能になる予定です。



先日、この方法で栽培した小松菜、ホウレンソウは茹でて、カブは生の

ままで試食会をしましたがとても甘く、野菜本来の味があるとたいへん好評でした。(前頁 2 枚の写真)

「ふくしま自然やさい」は、宅配便にて直接供給されます。

まず、お試しにより、実際に食べていただき、気に入っていただければ、継続契約する方法をとります。宅配料金を含めて¥3000 です。

自然やさいに興味をもたれた方で、フクシマ復興支援にご協力いただける方は、詳細を「ふくしまを応援する農業プロジェクト (株)自然やさいファームのホームページをご覧ください。

え、直接申し込んでください。

ホームページURL

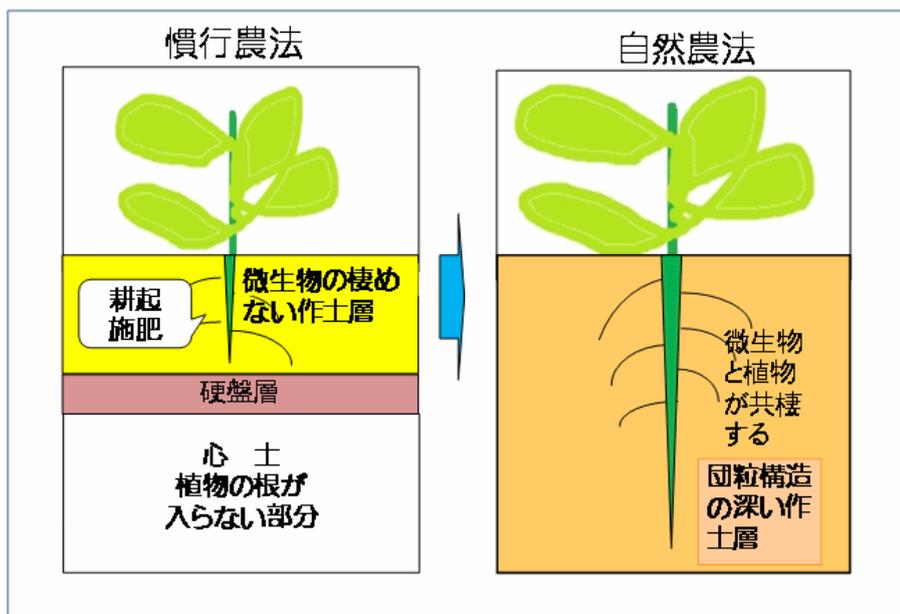
<http://www.belhyud.com/a-11.htm>

### 従来の農法と自然農法の違い

(ホームページより)

植物の根張りを増進させるには柔らかく、温かく、水持ち・水はけのよい土壌が必要です。硬盤層のある土地は、これを破壊するために1mほど掘り起こし、わらや草を入れます。これを団粒構造といいます。自然やさいは、団粒構造の深い土壌で栽培されます。

## 「団粒構造」の深い土壌づくり



111