

# 素晴らしき韓国自然農業

＜横山秀男 平成12年10月＞

## ソウルから2時間、隗山の自然農業学校へ

午後6時過ぎにソウルを出発して約2時間半、車は隗山近郊の山間を登っていく。カーブを重ねるごとに街の灯がどんどん下の方になっていき、黒々と連なる山塊に、こんな深い山の中に自然農業の学校はあるのかといぶかり始めた矢先、峠を登りきると平坦な道になり、しばらく走って車は立派な石柱の門を構えた広場に入っていた。

暗くてよくわからないがかなり広いようだ。闇の中、右手にぼっと白っぽい建物があり、左手には闇をさらに暗くしている大木が道路に沿ってずっと並んでいる。ここが小学校の廃校を利用したと聞いていた趙漢珪先生の自然農業生活学校である。そうするとこの広場は校庭だ。暗闇が広がる100メートル以上も奥まった一角に灯がともし、車が校庭を対角線に横切って半ばを過ぎると、その灯

を背に何人かの黒い人影が部屋から出てきた。

趙漢珪先生自らのお出迎えだ。私が趙先生にお会いするのは昨年5月の講演会以来だったが、その笑顔を拝見し握手をすれば、親しみが一瞬のうちに湧いてくる。時間はもう9時近くになってしまった。ソウルの市場で味わった昼飯の大満足が心地よい記憶になりかけてきた。

## ソウル市場で韓国料理初体験

成田出発組の姫野、宮崎、横山夫婦はソウル12時着で、札幌出発組と仙台出発組がソウルに到着する5時半までの待ち時間に空港からタクシーを飛ばしてソウルの市場へいき、昼飯を食べた。

千葉・銚子の宮崎さんと埼玉・日高の横山は韓国は初めて。韓国に来たのは50回という姫野さんの、まるで我が町を下駄をつっかけ歩いて歩くような自信に満ちた足取りにすっかり安心、あー

だ、こうだと勝手な初見参の感想を言い合いながら路地から路地へと人混みをかき分け、日本の都市にはない雑煮状況を楽しんだ。姫野さんがいなかったらこんな路地裏深くにはとても入り込めないし、お陰で十把一絡げのご一行観光客の何倍も短時間で楽しんだことになる。姫野さんは韓国語を流暢に話す。市場の人とのしゃべりぶりとこの歩きぶりで姫野さんの韓国との関わりの深さがよくわかったのである。

昼食は、衣類や雑貨、靴、靴その他諸々の店が並ぶ商店街のメイン通りを結ぶ細い路地に軒を連ねる食堂の一軒を選んで入った。選んだとはいうものの、どれも同じような印象なのだが、比較的客が多そうで店先に盛り上げてある品々の見かけと、作っているおばさんの呼び込みの声の調子に釣られただけだ。

日本でもお馴染みの名称で何となくイメージがつかめる料理を注文してみたが、そこはやはり本場だ。ビビンバ一つをとっても日本の味とは全く違う。熱した石鍋の中の材料を混ぜ合わせれば香ばしい焦げる臭いが食欲をそそる。

それに料理があつという間に出てくるこの速さには驚いた。最初にキムチとカクテキの皿がカシャカシャと並んで、ほぼ同時にビールがきて栓を抜いて乾杯の一杯を飲んだらもう4人分

約10品全部がお揃いだ。韓国の人は食堂で待たされるのは特に嫌なことらしい。それにしてもファーストフード並かそれ以上の速さだ。

たまたまぶち当たったのかもしれないという青唐辛子のいつまでも残るしつこい辛さに舌は火傷状況なのだが、次々と襲ってくる辛さの攻撃に反発することなくすっかり降参してしまうと、その辛さとも仲良くなり、今まで経験したことの無い心地よい味の刺激が脳天を突き抜けていく。

しかしふと漏らした姫野さんの聞き捨てならない一言。「キムチは趙先生の奥さんが作る生活農業学校が一番よ」。当方は始まったばかりの未体験ゾーンのキムチ天国に満足しかかったが、ふーんと黙って相づちを打ちながらも期待はずでに膨らみ始めた。

## 参加4人を紹介します

さて時間は9時をまわった。善は急げと車を飛ばした先が近くの魚料理屋だ。今夜はここで夕食である。刻んだ生野菜に中にますの刺身を落とし、コチジャンというからい味噌状の調味料で和えて食べるというめずらしい料理である。口の中で暴れるからみをいろいろな葉野菜が程良く中和していく。韓国の料理は野菜が主役だ。それは最終日の朝5時に行ったソウルの野菜市場で実感したのだが。



自然農業学校の玄関前で。ここで政府支援の講習が開かれる。

小学校の廃校を利用した自然農業学校。



ここで初めて今回の参加者が自己紹介をする。先ほど書いたように、成田出発組は銚子の宮崎さんと事務局の姫野さん、それに埼玉・日高の横山夫婦。仙台出発組は、「組」といっても1人なのだが岩手県・東山町の石川さん。札幌出発組が亀田郡七飯町の牧野さん、計五人という少人数である。こんな少人数では中止かもしれないという連絡もあったが、姫野さんの折角の機会だからという実行決断で集まった5人である。

宮崎さんは日本自然農業協会の関東ブロックの世話人をつとめるトマト作りのベテランである。昨年の総会の時野菜ブロックの司会をやったので顔は覚えていた。宮崎さんが住む房総台地では野菜作りが盛んでみな専業農家だという。とすれば、味のいいトマトを作り、消費者に好評で経営的にも成功しているならば、周りの農家にも当然、自然農業でやってみようという同調者がいるのではと聞けば、ほとんどいない、自分1人だという。良いことづくめの自然農業が広まらないのはなぜか、といういつもの疑問が頭をもたげる。これにはいろいろな理由があるようだが、自分の目で

確かめ、いろいろな人の意見を聞いて掘り下げてみようと思った。

岩手県の石川さんは町役場を退職されて農業をやっている。会員ではないが、養豚の経験もあり、自然農業的なやり方を実践してきたという。石川さんの参加は面白い意味があるらしい。参加のいきさつを聞いてわかったのだが、石川さんは地元の代議士から、韓国の自然農業の実状を見てきてくれと頼まれ、今回の見学旅行に加わったのだという。その議員は岩手から出ている自由党の議員だという。国会議員の名前が出てきて話しは面白くなった。すばらしい成果を上げていても行政・農業組織からの反応はゼロに等しいらしいことを聞くに付け、政治とは無縁ないわば雑草のような実践運動だと思っていただけに、国会議員の名前が出てくるのは意外だ。

九州で行われた自然農業のセミナーで趙先生の講演を聴いた議員が感動し、意気投合したことがことの始まりらしい。それにしても国会議員が趙先生の話に感動したというのは何事だろうか。

全国から1000人近い人が参加した鹿児島大学入来農

場での土着微生物のワークセミナーに参加したとき、こんな光景を目にした。土着微生物を使った天恵緑汁の作り方の実演が始まって、十重二十重に取り囲み、よく見えない人はタンクによじ登り、少し離れた土手に列を成してというほどの大勢の見学者に、農学部柳田教授はハンディマイクを片手にこういった。

「こんなに大勢の人が聞いていても、家に帰ってすぐやってみる人はこの中で10人もいないでしょう」。これが実態らしいのだ(入来農場でのことはまた別に書こうと思っている)。

さて岩手の国会議員である。この議員は農業や林業の経験も深く農業の素人ではないというが、趙先生の話をも初めて聞いて感激したというのは、私と同じではないか。議員は今回の研修旅行に参加したかったらしいが、そこは国会議員、多忙で来られず、遠戚でもあり、自然農業に理解がある石川さんに代わりに見てきてほしい、となった。

私は農業の素人、議員はいわばプロである。その違いはあるが、お互い趙先生の話聞いて面白いと思ひ感激したのは共通の事実である。なぜ、どんなところが面白かったのか議員に聞いてみたいものだ。

北海道の牧野さんは、函館北方の、最近噴火した駒ヶ岳の麓の町の町会議員である。札幌から到着した姿をみたら年齢不詳の感じだったが、いかにも「何でもみてやろう」の好奇心丸出しの人だ。会員制の農産物販売の組織を運営し、そこで自家生産のものを販売している。

## 農協ビルでの講演をきっかけに

これが今回の参加者の面々である。我々横山夫婦については、農業をやっていないのに、物見遊山一つない韓国の自然農業農家見学ツアーになぜ参加したのか。その理由を書けばわれわれ自身の紹介になると思うので、自然農業との出会いのいきさつを少し書いてみたい。

1998年の秋、ある人から自然農業だか有機農業だかの講演会があるからと誘われた。場所は大手町の農協ビル。農協組織の本山である本社ビルで自然農業の講演会とは、と何となくミスマッチ感の面白さとその自然農業の提唱者が韓国の人であるということに惹かれて出かけた。

もともと農業の問題、特に栽培に関する話しは好きである。20何年か前か、30年前か忘れたが、その頃から「現代農業」を読んでいた。当時「現代農業」を読んでいた人は、私の周りにはそれ程多くはなかったと思う。それは、取りも直さず実際に農業をやっていない人間の頭で理解する関心であり、事実今でもそうである。なぜ農協ビルであったかは、後でその主催者を知ることによっていきさつはわかるのだが、それはまた別の機会にしよう。150人位は入る大きな会議室に3分の1ほどの人がいただろうか。講師の趙漢珪氏は、今日はあまり時間がない、との前置きで、独特の韓国語なまりがあるがしかしわかりやすい日本語で、自然農業とは何かについて話し出した。うーん、面白い！ 今まで聞いたことも

ない面白さに何か新しい世界の扉が開かれていくのを感じた。

「田んぼや畑を耕してはいけない」「耕すのは微生物である」「種が芽を出す時が最も生命力が強い時」

「草取りはなくなる、病気も出ない、肥やしもそう必要なくなる」「キュウリやピーマンにもつわりがあり、その時すっぱいものをやれば沢山実る」「自分のウンチを3年間食べなかつたら黄色い花が咲く」

「トリやブタを飼っても臭いがない」「ブタの仕事はブタに任せトリの仕事はトリにまかせれば、人間は人間の仕事ができる」「トリの声を聞きブタの声を聞く」

「人間が生き物を育てるという考えを改めなければならぬ」「大学の先生の分析から本当の農業はうまれない」等々。

10坪程度の家庭菜園をやっていたとはいえ、私の農業知識は全部本から得たものであり、平均的・常識的なものである。話される事は、全てその“常識”に反することや、初めて聞くことばかりだが、私はそれが心に染みわたっていくのを感じた。

農業とは何か、自然農業とは何か、についての“反常識”が作物生産、家畜飼育にどう活かされているのか、話しは実際の栽培技術に移っていく。

前段の話しが自然農業の精神や考え方であったが、今度はどうしたら生きた土になり実るか、徹底した技術論である。スライドがどんどん回され、各地の栽培例が紹介されていく。

私はあるスライドのところにきたら、思わず「へー」だか「ふーん」だか忘れた

が、確かにうなったのだ。畑に数メートルの竿を差し込んでいくと、どんどん入っていくのである。これには本当に驚いた。このやわらかさが、人間が耕さないで土着微生物に耕してもらった自然の柔らかさなのだという。この場面が今でも鮮明に焼き付いている。

この後時間が無いからとスライドがどんどん回され、詳しくはこの農協ビルの地下にある農業書専門書店に講師の本があるからそちらを見て、ということになった。そこで講演終了後、早速買い求めた。4種の本を各2冊ずつ計8冊、つまり自宅用と事務所用である。

### 楽しみながら関心を持つ

この自宅用に備えた本を妻が見て興味を持ったのである。先ほど少し触れたように、ずっと以前から農業には興味を持ってきた。

「現代農業」も読んできたし、農山村協会の本も随分読んだ。11坪の畑も何年か耕した。妻は安全でうまい野菜が食べたくて生協のグリーンボックスも続けてきたし、愛読書（というにはあまりにも重いテーマであるが）は「沈黙の春」である。我々夫婦が自然農業に関心を待ったのは全く当然の成り行きとあってよい。

この出会いを私たちは素直に喜んだ。こういうところから興味をもったというのがいかにも実際の栽培者ではない者の入って行き方だな、と思わざるを得ないが、しかし食べる側を強力に刺激し関心を引き付ける力は大きいと思ひ、これはもっと多くの消費者が知っていいことだと思った。

食べるものが作られる過

程を知っていることは大事なことではないかと思う。自然農業で作られる過程や作っている人や、一緒に仕事をしている微生物のことを知っていれば、食べることはもっと大きな意味を持ち、生き方をも変えるのではないかとも思う。

うまい野菜を食べたいという食い気と好奇心で、俄然面白くなり深入りしていった。この深入りを心配する友人もいた。自然食品の販売やある種の自然農業ではいろいろな仕掛けで売る商売もあるが、そういうことはよく知っているし、何も心配することも無いから私たちの関心は深まっていったのである。この自然農業は知れば知るほど、自然の仕組みや農業のことがよくわかり、面白がり、楽しみながら世界が広がっていく。もっともっと広がればいいと思う。

### もつと広まればいい、広げるべき

趙漢珪(チョウハンギョ)氏の自然農業を日本に紹介・導入活動を行っているのが、この講演を主催した日本自然農業協会(昨年までは日韓自然農業協会とあったが2000年に現在の名称になった)である。1993年以来、姫野裕子さんが事務局活動を担い、日本での自然農業の普及に大きな貢献をしてきた。協会の活動指針として挙げられているのは次のようなことである。これは韓国自然農業協会のものであるが、日本も同じである。

●化学薬品に依存した営農方法からの段階的脱皮

●輸入飼料への依存の最小化(最終的にはゼロ化)

●輸入石油エネルギーへの全的な依存から自然エネ

ルギー利用への転換

●設備の大規模化や先端化から設備簡素化へ

●地域的土着性に創造的活用を加え、画一農業から地域農業に転換

●農業に必要な生産資材を農民自らが地域で作る、使うことができる農業

●労働力の節減と経済力の確保

●小規模多品目を生産する有畜複合農家の育成とこれを基盤とする近距離産直の流通システムの構築

これらのことからわかるように、この団体は生産技術団体なのである。従って正会員の資格も専業農家となっている。しかし自然農業農家が生産したものを購入する消費者の理解と賛同が必要なことはいうまでもないが、この指針では特に消費者への働きかけは入っていない。

私は、その後勉強して考え方を理解していくにつれ、消費者として応援していき、もっとこの自然農業を広めたら世の中少しは変わるかも知れないと思うようになった。そんな大それた事ではなくても、自分達で楽しみながら周囲にこんないいものがあると勧める応援団になろうと思ったのである。さらにこの講演を聴いたときの直感として、趙漢珪氏の考え方は農業にとどまらない幅広さと実践性をもっていると感じたのである。

それともう一つ、面白いと思ったことがある。それは農業を対象とする学問への、趙氏の強い拒否感である。自然を相手にする農業のことは、実験室やデスクの上の議論からは決してわからない、という強い信念。これは自然農業を追究する長い行脚の過程での経験か

ら生まれたものではないかと思う。趙氏の言葉の中で唯一対象を強く批判する言葉が出てくるのは、学者の“分析”に対してである。そこに学問と称するものと闘ってきた自信と、自然をみる目の確かさへの自信が感じられる。

自然農業で作物を作り家畜を飼育するには、言葉で喋るより書くより何より実際に自分でやってみて体得するのが一番大事な事だと繰り返し言われる。それは語りかける主体が専業農家であることを思えば当然の事かもしれないが、“学問”との闘いから生まれた考え方でもあるのかもしれない。

協会の指針にある「創造的活用」「生産資材を農民自ら作り使う」とあるように、極めて創意と工夫の精神に満ちた農業であるからやってみなければ始まらない、わけである。

その後協会の会員の方と話す機会を何度か持ち、やはりというか、当然というか皆さん例外なく、研究熱心・創意・工夫に満ちた頭の柔らかい人達であることがわかった。そしてこの自然農業は、先端を標榜する情報通信やテクノロジー産業とはまた違った意味で、自然への深い理解とローテクを組み合わせた創造的知恵で農業も十分ベンチャー産業たりうると思ったのである。但し規模の利益を追求しない小規模創造企業である。そうであれば若い人がどんどんやってみる気になるのではないかとも思う。

こんな事を書くと、何も現実がわかちやないくせにと言われるかもしれないが、話しを聞き、読んで面白いのだから、やってみればもっと面白いだろうと思う。しかし私は当分消費者

として口舌の徒”にならざるを得ないが、いつの日か黙って体得する日々がくればと密かに思っている。

## 朝食の豆ご飯は最高だった

翌朝は快晴だった。朝日に照らされた亜細亜自然農業学校は廃校の小学校校舎を利用とはいえ、堂々とした白亜の2階建てである。もちろん外観は修復が行われているのだろうが、内部は学校そのもの、20教室はあるだろうか。木の廊下はピカピカに磨き上げられ、暗い空間の中に心地よい輝きを放っている。この清潔さ、きれいさは自然農業を学ぶ姿勢に関係があるのだろうか。

校舎の中央に広い板敷きの玄関がある。入口には「社団法人 韓国自然農業学校」「亜細亜自然農業生活学校」の大きな木製看板。入ってすぐの左右の壁には、趙氏の自然農業追究の歴史を語る写真が掛かっている。韓国では趙氏が若かった頃から多くの賛同者がいたことがわかる。

1967年に自然農業の普及を開始して以来、30年余、現在15000人がこの自然農業学校で学び、自然農業を実践している人が30000人以上と大きな勢力となっている。韓国では、土着微生物の生産施設に補助金が出たり、自然農業の技術普及教育がこの韓国自然農業協会に委嘱されるなど、政府も熱心に取り組んでおり、日本より進んでいる部分もある。

さあ朝食である。教室2つをぶち抜いた食堂は100人も入れる広さで、韓国内の農家を対象にした基本講習が行われる時はこの食堂



がいっぱいになるという。日本での広がりの実態を聞くに付け、この違いは何なのかとまた疑問が頭をもたげる。

朝食は趙先生の奥様の手作りである。餅米に雑穀や色々な豆を炊き込んだ豆ご飯に、野菜の炒め物2種、卵焼きにワカメのスープそれに例のキムチだ。豆ご飯は私の好物だ。この豆ご飯を炊くのは特別なお客様だからと趙先生が笑いながら言う。すべてうまい！噛んでいると豆や雑穀の個性的な旨味と食感がいろいろ味わえるこの豆ご飯は最高だ。ソウルの食堂で姫野さんがつぶやいた一言も確かめられた。

私はいつも朝から食欲があるのだが、この豆ご飯のうまさに今日の胃はもっと食えと催促しきりだ。それを我慢して程々にしたのだが、まだ豆ご飯は沢山残っている。この意が通じたのか、姫野さんが言った。「残ったご飯を昼食にもっていこう」と。幸運にも、豆ご飯とキムチがまたお昼に食べられることになった。

## 実地見学を前に学校で勉強

朝食の後、教室でセミナー。予定では昨夜の夕食の後であったが、朝に変更となっ

た。いつもは本で読んでいる自然農業の考え方と技術だが、それを実際に習得する学校で聞くのはまた違った雰囲気である。

セミナーの後、外に出て校庭を横切り、はずれの一段と小高いところにあるハウスを見学した。3棟あるハウスの1棟は自然農業のプレゼンテーションルームとなっていて、写真パネルが掲示され、自然農業のプロセスがわかるようになっている。来週からベトナムの大臣を含む大型使節団が来るため、その準備が進められている。タイ、フィリピン、中国などアジア各国からの研修・見学者も多いと聞く。月末には趙先生はモンゴルへ指導に出かけるという。玄関の看板に掲げられているように、この学校がアジアの自然農業の発信地となりつつあるようだ。

小雨・乾燥地型の欧米農業をそのまま取り入れ、分析値を頼りに大規模・施設化で行う農業が、多雨・湿潤のアジアになぜ適していないか、自然農業の追究する国際的大テーマはそこにある。趙先生がかつてNHKのテレビで取り上げられた時、何千万円もかかったという大規模養豚場の廃水施設の前で嘆息していたのを思い出した。

今日はこの後、バスで出発して2～3時間かかる養豚農家とぶどう栽培農家を見学する予定だが、時間スケジュールが厳しそうだという。しかし趙先生は約1時間ほども話しをし、特許もとってある、いろいろな工夫が施されたハウスの説明もしてくれた。この話しを聞いてこそその実地見学だ。多少遅れ気味になっても聞いてよかった。

趙先生も同行して、運転手付きの専用バスで一路高速道を南下、中西部の沃川に向かう。趙先生が同行するとは何と幸運なことか。韓国の農家がどんな工夫をして自然農業を営んでいるのか、またそれに対して先生がどんな批評をするのか楽しみだ。

## 妻は同伴者という自然農業での位置付け

車窓から見る韓国の自然は日本とそう変わらないように見える。地形的にも植生的にもほとんど同じではないだろうか。しかし、20年ほど前、韓国の大学教授の韓国文化についての本を作ったことがあるが、地理・地形的には似通っていても、かなり文化的には異なることをその本で知った。

私の住んでいる埼玉・日高は韓国に縁の深い土地である。昔は高麗郡という地名だった。

西暦716年高句麗の若光王が相模灘から上陸し大磯から北上して終の住みかを定めたところである。この辺のことは金達寿著「日本の中の朝鮮文化」に詳しく書かれている。私の家から歩いて15分ほどの寺に王の墓がある。この寺には韓国式の墓もあり、住民の中には祖先を迎えれば韓国という

人も多いそうだ。市の提携姉妹都市は韓国の鳥山である。

先ほど触れ本の中で、韓国の田舎の家の理想的配置は、家の背後に松の木が生える低山があり、そこから流れ出る小川があることである、というくだりがあった。はっきりとは覚えていないがそんな内容であったような気がする。とすれば高麗という土地はピッタリで渡来の人々も故郷を偲ぶにはピッタリだと合点したのだった。

景色を眺めながらそんな事を考えていたが、ふと昨夜の自己紹介のことを思い出した。私は、妻の事を「今回一緒にきた」というつもりが「一緒にくっついてきた」と言ってしまった。言うてから「あ、まずかったかな」と思ったのだが、案の定である。

趙先生はその時、すかさず「妻はくっついてくるものではなく、……………」と言ったのである。……………は、はっきり覚えていないのだが、多分、同じ道を歩く協力者であるという意味の言葉だったような気がする。

そうである。趙先生の自然農業では、まさに妻は“くっついてくる者”ではなくて共同作業者であり、共同経営者でもあり、同志なのである。私が興味深く思っているのは、夫婦の位置づけを非常に重要としていることである。それは本を読み講演を聴いてももちろんわかっていただが、つい出てしまった言葉を早速指摘されてしまったわけである。

自然農業をやっていると名乗れる協会の正会員となるには、夫婦ともに趙先生の基本講習を受けなければ

ならない。なぜ夫婦ともになのか。ここに自然農業のこころというか、神髄があるような気がする。

専業農家であり、夫婦ともに共同して行う家族経営ということが基本単位として考えられている。その基本単位が経営的に成り立つために、外から資材を買わずに自前で作ることが必要になる。全ての面に夫婦共同の精神がこもっている。

そう言えば、ピーマンやキュウリなどの野菜を栽培する時の説明にも、“つわり”という言葉が使われ、植物もすっぱいものをほしがることある。養豚では、子豚を生ませて育てるのはまさに子育てそのものである。子豚育てのいろいろな過程にも、人間の子に対するのと同じように注がれる成長への心配りや愛情が感じられる。

趙先生も言われる。女性は農業にむいていると。夫婦でこんなに創造的事業ができるとはすばらしいことだと思う。ただ技術偏重になってはいけない、とらわれのない目で自然をみることと生物への愛情をもってこそ自然農業である、という基調がいつも響いている。私はそこがとても素晴らしいと思う。

日本で基本講習を受けた人は約400人。単純な夫婦単位で言うと200ということになる。今日本各地でどんな自然農業を営んでいるのだろうか。

車は高速道路を降りて田園地帯に入り、畑の中の道をしばらく進んでいった。

**あの臭いはどこへ行ったら。豚舎、牛舎に臭いが無い**

最初の見学先は、椒井

(チョンジョン)の李相観(イーサングソン)氏である。自然農業養豚をやっている。私は技術的なことはよくわからないので、自分の見たまま感じたままを書いてみようと思う。

一口に自然農業といっても、実際の栽培・飼育技術は、五つの基本資材を中心にいくつかの補助資材を各農家がそれぞれ作物や家畜に合わせて独自に組み合わせ、工夫している。その工夫の為所と熱心さ、家族経営の実態が見所のようなのである。

畑が広がる低い丘陵地帯の尾根筋の一角に李相観氏の豚舎があった。頭上を軍用機が低空でひっきりなしに飛んでいる。近くに大きな空軍基地があるとのこと。玄関で声をかけても誰も出てこない。留守のようなので、母屋の奥に連なる豚舎と牛舎を見にいった。

豚は頭数が少ない。出荷した後らしい。子豚がたくさん跳ね回っている。初めて見る豚舎だが、子供の頃から見慣れた、あの臭い、汚い豚小屋とは大違いである。とにかく臭いがしない。本で読んだ通り、本当に臭いがしないのである。あの強烈な臭いは一体どこに雲散霧消してしまったのだろうか。

本でよみ、講演で聞いたことが真実であることが自分の目で鼻で確かめられたのである。これが土着微生物という微生物のなせる偉大な仕事なのだ。豚舎の床をじっと見入った。床にはブタのウンチがみえないし、尿尿でグチャグチャにもなっていない。今この時も彼らは豚の足下でせせせと仕事をしているのだろうか。

親豚も子豚も糞の一片もついていない、薄桃色のき

れいな肌をしている。それにキーキーという甲高い声を発することもなく、落ち着いて静かである。いろいろ本を読んで話を聞いて予備知識として頭の中に入っている、実際に見てみるまでは見慣れた景色が頭に焼き付いている。豚というのは糞にまみれたきたないものだという先入観は見事に打ち破られ、自然農業のしくみのすごさ、素晴らしさがじわ一つとわかってきたのだ。

しっとりとしたオガクズの床にのんびりと横たわっている母ブタとその傍らでピョンピョンはね回っている元気な子豚を見ていると、今まで頭の中にあった豚小屋とこうも違うかと、その余りの違いに不思議に思うと同時に、心から感心してしまう。ピョンピョンという表現が本当にぴったりするほどはね回る子豚はかわいらしい。童話の世界ではブタはいつでも人気者であるのもわかる気がする。

しかし“ブタ箱”とはよく言ったものである。広辞苑には「警察署の留置場の俗称」とある。犯罪を犯した者が罰として、地上最大の汚濁にまみれた所に入れる、ということなのであろうか。総じてブタという家畜は汚いもの、あるいは貶めるものの代名詞として使われることが多いようだ。実際の環境においても意識においても、我々はこんなにブタをおとしめてきたわけだ。

さらさら乾燥した床は微生物の働きによるものだ。オガクズの床には、土着微生物がたくさん繁殖している。工業的に培養されたものではない、その土地に棲息している土着微生物をオガクズといっしょに床に入

れると微生物がブタの糞尿を食べ、発酵してエサになり、それをブタが食べる。この過程で臭いが消滅し、フン転じて発酵飼料となり、エサ代の節約にもなるというものだ。

また発酵したオガクズは畑や田に入れる良質のボカシ肥料となる。ただに等しいオガクズがエサになり、肥料となる。そして従来の養豚では“苦行”に等しかったフン出しが不要になり、信じられないほどの楽な作業となるようだ。

さらにブタは極めて健康に育ち、抗生物質などの医薬品代が不要となり、安全で肉質はすばらしく高価に販売できて経営的にも安定する。

土着微生物の力を利用してこれだけのことが可能となるのだ。自然の理に適った究極の環境農業ではないだろうか。見ていると実際、あちこちで穴を掘り、鼻を突っ込んでオガクズを食べている。趙先生は、ブタやトリが生きやすい気持ちがいい環境をつくってやるのが一番だ、と言っているが、この清潔な豚舎で病気もストレスもなく、自然のエサを食べていればおいしい肉になるはずだと納得がいった。

臭いのないきれいな環境にいる清潔なブタを初めて見る人は、おそらく感嘆の声を上げるに違いない。それほど従来の養豚とは違った風景なのである。これはどんなに強調しても強調しすぎることはない。今、法律化されて問題となっている家畜屎尿の臭いなど、この自然農業のやり方によれば何の問題もなく解決できてしまうのではないだろうか。

この革命的なやり方に鬼

面人を驚かすような仕掛けやハイテクが全く使われていないところがまたおもしろい。床に微生物にパワーを発揮してもらう自然循環の仕組みがあることがわかったが、その他に豚舎には微生物が力を最大限発揮できるような仕掛けが随所にあるらしい。

豚舎の屋根は頂上部に段差があり、片側が開口している。トタン屋根に当たる日光は豚舎内の空気の対流を盛んにし、地表に近い空気をどんどん上に上げる。その結果、床はいつも乾き清潔になる。乾きすぎれば天恵緑汁を撒いて適度な保湿をし、それが同時に微生物を元気にし、自然の環境が保たれるというわけだ。エサ箱と水飲み場は反対の位置にある。これで、エサを食べてから水を飲みに行く距離をとることによって自然に往復運動をしてしまうことになる。

### 愛情をもって動植物に接すること

外形的にみるとこういういくつかの特徴があるが、それほど変わったところはない。しかし、一つひとつの発想が土着微生物を中心とする自然農業の体系（この境界は明確には分けられないが、農業全体を包む渾然一体の大きな体系ではないか）に堅固に結びついていて、いま流行の言葉でいえば、考え方や手法全体を保護するビジネス特許のようなものではないかと思う。

趙先生は講演や本の中で、重要なのは、人間が技術をもって管理することではなくて、いかにして微生物に力を発揮してもらい、ウシ、ブタ、トリなどの生き物が快適に過ごせる環境をつ

り、そして作物が伸びていく条件を満たしてやるか、であると繰り返し述べている。微生物を使う農業は他にもあるかもしれないが、このところが決定的に違うような気がする。技術面のみからの接近を嫌い、反近代的ともいえる自前主義と全人格的な考え方。

そうであればきめ細かく、愛情をもって動植物に接しなければならないし、その条件はパートナーとしての絆によって結ばれた夫婦がともに協力することで実現する。それは片手間にできるようなことではなく、観察と創意・工夫と経験がものをいう専門家でなければならない。自然農業協会の正会員は夫婦ともに専門講習を受けたプロでなければならない、というのもこの辺にあるのだろうか。

土着微生物の力を借りる方法で始めて、微生物が働き始めればあとはその活動を維持してやるだけでよいので、従来とは比較にならない労働量で済み、他のいろいろな作物を作りながらの兼業が可能となる。その目安がブタで300頭、トリで1000羽という。それも子豚を生まれ、雛をかえしての一環飼育である。随分多いという感じがするが、この数は夫婦で自然農業を営む中で十分回していける数なのだという。

規模の利益を追求するな、欲をだせばいいことはない、ということもよく目にし、耳にする言葉だ。家族労働でできる限界はあり、数を追究して、売上げだけを追究して忙しくなるだけなら、それは自然農業の姿ではない、とも先生は言っている。

趙先生は「まずやってみよ」といわれる。しゃべるよりも書くよりも、という

発言はバスの中での話しても聞いたような気がする。しゃべるな、書くな、と言っても、これは自分が工夫した栽培法を人に教えるな、ということでは、もちろんないと思う。むしろ自然農業協会の会員の方たちはとてもオープンなような気がする。手間暇かけた栽培技術情報を惜しげもなく開陳し合っていて勉強している。

農作物は自然が相手の1年1度の経験である。開陳したからと言って、右から左にすぐ採り入れて儲けられるものでもないだろう。技術のみでは理解できない・成功しない、氷山の下に隠れているような目に見えない大きな土台が重要なのではないかと思う。趙先生は、つぎはぎの知識として、あるいは単なる技術としてのみ扱われることをよしとしないのではないかと思う。また自然農業は極めて奥深いもので、一部の作物の良し悪しが全体を表すものでもないし、地域、気象など条件の違いは千変万化であるから、とにかく言葉より先に体験してみよ、ということなのであろう。この発言の裏には、遠くで見ているだけ、あるいは一度志して脱落する人、あるいはこれが成功だ、と思っている人も多いということなのかもしれない。

しかし消費者としてみれば、自然農業の素晴らしさは大いに野次馬的にも吹聴していいのではないかと思う。特に臭いの出ない養豚は土着微生物を知ること、最高の消費者教育になるのではないだろうか。また子供たちに知ってもらうことは最高の自然教育になるのではないだろうか。生産者は、従来の慣行や土地のしがらみなどで、すんな

りと変えることは出来ない事情もあるらしい。そうであれば、何の先入観もなく、私のように素直に感動してしまう消費者の層を厚くしていくことも必要なのではないかと、素人的発想をしてしまうのである。

### 自然農業を営んでいる農家の誇りと喜びを感じた。

椒井（チョンジョン）を後にして、高速道路を南下して中央部の沃川（オクチョン）に向かった。二時間以上も走っただろうか、時計はもう二時をまわった。そろそろ昼食をという姫野さんのかけ声が入った。運転手の人が携帯電話で何回かやりとりしている。どうやら次の見学農家の人と話しているらしい。時間がずれこんだから心配してかけてきたらしい。それに昼食を用意して待っているとのこと。しかし時間は2時過ぎだ。それに朝食で食べた例の豆ご飯をたくさん持ってきている。

どうなるのかなと思ってしていると、山の中の長い坂道の途中にあるドライブインに入った。そこで農家の人と待ち合わせるらしい。運転手の人がドライブインに入っていき、しばらくして戻ってきてOKだという。何がOKかという、食事の持ち込みがOKなことらしい。持ってきたキムチと豆ご飯を広げ、飲み物と追加の料理何品かを食べていると金基哲（キムキチョル）さんがトラックでやってきた。

ここからは金さんの先導だ。田んぼ地帯に入り、低い山裾に沿って車は走った。田んぼ地帯と言っても田一色ではなく、いろいろな植

木畑が混在している。山の反対側にも低い山がうねうねと続いており、この間に川が何本か走っているようだ。川のたたずまいをよく見ていると、日本のようなコンクリ護岸はない。どの川も水量が少ないが、田植え期の水はだいたいようぶなのだろうか。

この辺一帯は韓国でも自然農業が最も盛んな地帯だという。組合長が自然農業に熱心で、すでに100人ものが基本講習を受けているとのこと。そして90パーセントの農家が除草剤散布をやめている。

見学農家の金さんは兄弟で農業をやっており、近隣の農家とグループを組んでいる。金さん白身は苗木と桃、お兄さんはぶどうを栽培している。

早速ぶどう畑を見学に行った。収穫を前にしたぶどうがたわわに実っており、ずっしりとした重たげな房が互いに接するほどの密度でぶらさがっている。姫野さんのおみやげは剪定用のはさみだ。先程来、趙先生と話していたお兄さんは、はさみを手にして嬉しそうにパチパチと枝を切り出した。枝が少し徒長してぶどうにかかっているとの指摘があったらしい。そういえば、素人目にも何となく日陰が多

い感じだ。黒い葉も混じっている。ぶどうは少しのことで反応し、すぐ影響が出るのでまめな手入れが必要らしい。それにしても、こんな細い幹で、よく、これだけ大きな房のぶどうがこんなにたくさんなるものと不思議に思ってしまう。

ぶどう畑の近くの水田に移動した。この辺一帯は苗木の畑も多く、なつめの木がたくさん栽培されている。ここから出荷される苗木は韓国の苗木市場の約45パーセントも占めているという。

金さんのグループの女性が作っている水田の稲の生育を見学した。ここでは趙先生も「勇氣ある」と感心するほどの実験が行われていた。広さ1反ほどの2枚の田んぼの右側が慣行、左側が自然農業で栽培されており、人目でその違いが分かるというものだ。慣行の方は全体に白っぽい。穂の大きさも一つ一つの粒の大きさも違うらしい。

自然農業の田は稲刈りする前にライ麦を撒き、土着微生物を入れて基盤整備をして、水を入れた後、ライ麦があるまましろかきをするそうである。今ちょうどライ麦の芽が出始めており、稲の間に伸び始めたライ麦が見える。残念ながら稲作の技術的なことは、私には



棚づくりではなく特殊な剪定でぶどうが低い所になっている。

趙漢珪先生と犬料理屋の前で



よくわからない。しかし「プリ」（自然農業協会の機関誌）を読んでいても、ライ麦を蒔いて稲を作っている人はあまり登場しないようなのだが、日本ではどうなのだろうか。

この後、金さんの自宅に戻って作業場を見学した。母屋の前の作業場はきれいに整頓されており、大きな冷蔵庫が設置されている。その中の数段に仕切られた棚には広ロビンがたくさん並べられており、一つ一つにラベルが貼られている。整然と並べられたビンを見て、趙先生は、ここまでキッチンと実践している人は少ない、と言われた。一角に黄色いコンテナが10段くらい積み重ねられている。これは土着微生物で培養し元だねのこと。本にも書かれている「コンテナに入れて保存する」とはこのことかと納得した。私の場合、実際にやったことがないので、

本で読んだ知識との照合になる。

食事の用意ができたからということで母屋に上がると、親戚やグループの家族も集まっており、歓待して下さった。食卓の上には豆腐料理が器に山盛りになっている。これは豆腐が固まる直前の状態で取り出し、暖かいままコチジャンをつけて食べる。韓国の田舎ではお祝い事などの時に出される料理だ。豊かに実ったぶどうや納屋に天恵緑汁ほか自前の資材がそろっていること、そしてこの歓待の様子から、自然農業を営んでいる誇り、喜びと趙先生への敬愛の気持ちが伝わってくる。

おみやげに、とれたてのぶどうをたくさん頂いた。車が発射して先の小川にかかる橋を渡り、曲がって見えなくなるまで、皆さん道路に出て手を振っていた。

見学農家の人との話はもちろん韓国語だったからわからないし、それ以上に私の勉強不足で理解できなかったことも多かったが、金さん宅の訪問は“これぞ韓国自然農業の農家”という、私にとっては内容豊かな見学で大満足だった。外はすでに暗くなり始めていた。車は今夜の宿泊先である大田の) 儒城リペラホテルへ

向かった。

### うまく行きすぎると欲が出る

翌日は朝早く、東シナ海に注ぐ大きな河、錦江の河口近くの群山に向かった。海岸方面に向かう高速道の右側一帯は国立公園や道立公園があり、扶余国の遺跡も多く、ホテルは日本からの観光客でいっぱいだった。河口近くになるにつれて田んぼ一色の、穀倉地帯というにふさわしい風景になってきた。

車中、北海道の牧野さんがブルドーザーで開墾した土地を畑にしようとしたが、石が多いので集めてとっていると趙先生に話していた。すると先生は、即座に小石は取り除く必要は全くないと言われる。つまり砂利や小石の裏側には微生物がいっぱい住んでおり、さらに周囲に水分をためるので保湿の役割も果たすという。私はこれを聞いていてなるほどと思った。私の育った埼玉県南部は関東ローム層で土の粒子が細かく、石の一つもない。石があれば拾って農道に放りなげるのが当然であった。私にとっての常識が1つまた覆された。

料理についての話しを2つ。ノビルがうまいという話しになって、先生推奨のレシピ。採ってきたノビルを水洗いし、水切りを完全にすする。そのまま皮をとらないで葉も一緒に酢と醤油の合わせたものに2～3時間浸けておく。酢と醤油は1対1。これは、酒のつまみになかなかいいそうだ。

もう一つ。これは先生が最高だといった合鴨料理で、私のメモにも二重丸が付いている。

韓国では合鴨を利用した稲作が盛んで日本でも、無農薬の稲作りをやっている人が採り入れているから、自然農業には合鴨は身近だ。料理の子細はわからないが、要するに、合鴨の中に、きざんだいろいろな野菜を入れ、塩で味付けし、全体を赤土で覆って蒸し焼きにするというものだ。これは最高にうまい”そうである。帰ってレシピがあるか調べてみよう。

さて道に迷ったようだ。ぐるぐる回って同じところに出てきてしまった。運転手の人が頻りに携帯電話をかけた。見学農家と連絡をとっている。今日の見学先は養豚となし栽培の複合農業を営んでいる農家だ。どうも要領を得ないらしい。何度も連絡していたが、やっと近くまできたらしい。ついさっきまで見渡す限りの水田だったが、丘陵地帯に入っていた。

田んぼの中の道路へと曲がる時、何か大きな看板があった。この地域も自然農業が盛んなところで、最近なにかの賞をとったとのこと。看板には賞をとったことが書かれているらしい。しかし趙先生によると賞をもらうとダメになるらしい。農民が口で農業をするようになって努力を怠るらしい。看板をチラリと見やりながら先生はつぶやいたが、この辺は先生の深い経験からの判断に違いない。

車はたんぼ道からそれて起伏のある山道に入り、少し行くと目的の農家が見えてきた。母屋の左手、斜面の中腹になし畑が広がり、反対側の斜面を下ったところに豚舎が何棟もあった。母屋のたたずまいに比べてものすごく大きな納屋というか倉庫が建っていた。新



整然と並ぶ天恵緑汁ほかの自然農業資材。もちろん全て自家製



自給飼料の調整。天恵緑汁や赤土、塩など自然農業特有の材料を使う。



築のようだが本当に大きい。

しかし誰も出てこないの  
で、豚舎を見に行ったら。飼  
育の規模は550頭くらいだ  
という。ブタが何となくざ  
わざわわして落ち着きが  
ない感じだ。ある豚舎の中  
心に死んでいるブタが1頭  
ころがったままになっていた。  
床が乾いているところ  
と湿ったところがある。

趙先生には世話が行き届  
いていないことがすぐわか  
つたらしい。ブタの育成にむ  
らがあるとのこと。550頭  
は多すぎて夫婦2人なら30  
0頭が限界だということに、  
なしとブタ550頭に加えて  
トリも飼う予定があったそ  
うである。これでは忙し  
すぎて、精神的におかしくな  
ってしまい、経営もうまくい  
かなくなってしまうとのこ  
と。

倉庫の前に戻ると女性が  
1人で立っていた。奥さん  
らしい。何となく元気がな  
いようだ。聞けば、手伝っ  
ている長男がオガクズを作  
る機械で手にけがをして病  
院に行ったとのこと。以前  
に来たことがある姫野さん  
によると、いつもは元気  
でとても明るい人だとい  
う。心配で気もそぞろに  
ちがいない。

帰りの車の中で、趙先生  
は、やはり欲を出してはい  
けない、豚舎2頭で300頭  
の時はずっといたの

だから豚舎を無理して増や  
して家族経営を超えたやり  
方にしたのはよくない、と  
つぶやいた。決して無理を  
してはいけない、無理をす  
れば奥さんの負担が増え、  
文句が多くなり、円満に夫  
婦で営む自然農業の本来の  
姿ではなくなってくる、と  
も。

### 脱ケラ、成功している 養鶏農家で

さて今日はこれから、一  
気に海岸線を北上してソウ  
ルまで戻る。ソウルまでは  
結構な距離だ。一般道だか  
高速道かわからないが、途  
中、昼飯を食べるために食  
堂に寄った以外は、広い道  
路をビュンビュン飛ばして  
ひたすら走った。車は大型  
のワゴン車で窮屈感はない  
のだが、さすがに眠くなり  
皆うとうとうとしている。

ところがソウルが近くな  
るにつれ、予定外の番外編  
が入ることになった。道路  
沿いに自然農業農家があ  
ちこちにあるらしい。趙先  
生の発案で、いい機会だ  
から寄っていこうというこ  
とになった。まずワトリ農  
家を訪問することになった。  
先生の道案内で川沿いにか  
なり走り、丘陵地帯に入  
っていく。その途中に大き  
な精米工場があり、先生は  
ここは知り合いだからと1人

小走りに入っていった。我  
々も下車し、広大な田んぼ  
地帯を前に一呼吸入れた。  
到着した養鶏農家は、母屋  
と納屋が一体化した伝統  
的な韓国農家の作りだ。回  
りを土塀で囲み内側が作業  
と生活空間を兼ねた場所  
になっている。井戸もある。  
軒先に唐辛子やニンニクが  
たくさんつるしてある。こ  
この卵はうまいからと勧め  
られて、皆生卵を1個ずつ  
殻の先に穴をあけて飲んだ。

鶏舎に行くと、ちょうど  
奥さんが給餌の最中だった。  
この主人は48歳。今年勤  
めをやめて本格的に始めた  
とのこと。私は例の如く、  
先生のすぐ後ろにくっつ  
いていき、先生のつぶやき  
を聞くことにした。

当然のことながら臭いは  
全然ない。仕組みは養豚と  
同じで、床にいる土着微生  
物が働いているからだ。茶  
色のトリが広い鶏舎にた  
たずんでおり、みな静か  
でおとなしくざわざわした  
感じが少しもない。

鶏舎の奥に例の棒が何本  
か渡してある。トリは夜こ  
の棒にとまって寝るのだが、  
自分の前に自分より高い  
ところに他のトリがいると  
心穏やかに眠れないらしい。  
つまり自分がいつも一番  
高いところにいる、という  
気分が必要なわけだ。

棒はこの習性を人為的に  
満足させるためのものでは  
ない。少しずつ後ろが高  
くなっており、その棒にと  
まると前の棒にとまってい  
るトリよりよりも少し高  
い位置になり、自分が一番  
だと思いたい。トリに聞い  
てみないとわからないが、  
実際この棒にとまるとな  
しく休むそうである。外見  
からは何の変哲もないただ  
の棒だが、こういう仕掛け  
も、トリに気分良くいい卵

を生んでもらい雛をかえ  
してもらったとわかれると  
興味深い。私のような素人  
は、こういう創意と工夫が  
とてもおもしろく感じられ  
るのである。

しかし、ここの鶏舎の床  
は少し乾燥しすぎているら  
しい。トタン屋根が太陽に  
熱せられることによって、  
鶏舎内の空気の対流が活発  
になり、床の水分が蒸発す  
るためである。天恵緑汁を  
撒いた方がいいとのこと。

趙先生が指摘する重要な  
ことは、夫婦で営む自然農  
業でやる養鶏が1200羽が  
適当であるのにここには  
1700羽いることだ。また  
しても規模の拡大、飼  
い過ぎの問題だ。

自然農業のやり方に忠実  
にしたがってやって、楽し  
い、面白い、いいものが  
とれる、売れるようになって  
くると、どうしても欲が  
出てきてあと何百と増や  
してもだいたいじょうぶ  
だろう、という気持ち  
が出てきてしまう。これ  
を我慢することはなかなか  
難しそうだが、これは厳  
にいましめなければなら  
ないこととして、先生の  
話にはよく出てくる。

忙しすぎるのも問題だが、  
奥さんは基本講習を受け  
ていない、と先生はつぶ  
やく。忙しいから受けられ  
ないのか、講習を受けた  
ご主人の指示でやってい  
てもこれだけ成功するから  
必要ないと思っているの  
か、いろいろな理由があ  
るのかもしれないが、自  
然農業の精神からすれば  
よいことではないわけ  
である。

少し離れた納屋の前で  
自家製の餌を配合してい  
る。むしろの上に広げら  
れた米ぬか(多分)に青  
菜のきざんだものや土を  
混ぜている。トリも発酵  
した鶏舎の土を食べる  
から餌代の節約にな

るし、後は青菜、青草があれば餌は自給できるから自然農業の養鶏は比較的簡単にできるそうである。くず米を、よもぎの天恵緑汁500倍、玄米酢500倍、ミネラルA液1000倍の液にひたし、これに赤土をまぶしてやると非常によく食べ、糞が全然におわないそうである。

## 味と大きさにびっくり、見事な自然農業ナシ園

この養鶏農家を後にしてまたしばらく車に乗り、ある地区の自然農業の会長さんの豚舎をみてから、一路ソウルに向かったが、最後にもう1軒見て行こうということになった。姫野さんは今夜のソウルでの予定と渋滞による遅れを心配したが、これは必見と言う先生の言葉でナシ農家を見学することになった。

いきなり衝撃的なシーンである。このナシ農家は母屋の改築の最中であった。伽藍を周囲に設けた大きな三階建て鉄筋コンクリート造りの本体がほぼできあがっており、内外装の工事に入ったところらしい。資材が所狭しと積まれており、石の切断作業が行われてすごい騒音である。誰かがこれは大理石だと言った。

変わった外観の三階建てに天然大理石とくれば、これはもう豊かさの印ではないか、ナシの畑を見ないうちから何かすごいことがあるんだろうな、という予感がした。

工事の騒音を背に裏の斜面を下ってナシ畑に入っていった。私だけではない、皆思わず「ウワー」という声を上げた。下草が青々と茂ったナシ畑がゆるやかなスロープではるか彼方まで延々と

続いている。真中を一本の作業用道路が貫いているが、その上にはかぶさるようにナシの枝が伸び、トンネルのようになっている。広さは2万2千坪(7町)あるとのこと。

見たこともない大きなナシが鈴なりになっている。「鈴なり」とはまさにこのことだ。直径が15、6センチもあるだろうか、本当に大きい。秋に一回殺菌・殺虫剤を撒いたというから完全無農薬というわけではないが、基本的にはアカシアの天恵緑汁と漢方栄養剤そして海水を使って栽培しているという。天恵緑汁を撒くとナシ園全体が雪が降ったように微生物で真っ白になるそうだ。

木の中に人間がぶら下がってもびくともしない強力なワイヤーネットが張り巡らしてあり、台風がきても実が落ちないようにしてある。また実に被せる新聞紙は日本から輸入している。パルプの関係で日本の新聞紙はじょうぶなのだそうだ。木さく液も自分で炭を焼いてつくるといふ、ここの主人の〇〇さん。自然農業のナシ作りでは有名な入らしい。我々が到着した時にもテレビの取材があり、撮影が終わったところだった。日本にも研修に来た事もあり、ネットをはることなども千葉の宇佐美さんから学んだという。

早魅がきたらもうかる(自然農業だと天候にも影響されないで収量、味が保証できるということか)と言う〇〇さんは、ビジネスセンス抜群の商社マンのような感じの人だ。やり方によって何千万円も消えるので神経を使うという。おそらく卓越した自然農業のやり方とこの機をみる商売セ

ンスがこの成功をもたらしたのであろう。奥さんと並んでナシの木の下で写真撮影に応じる〇〇の顔は自信に満ちていた。

納屋の裏の斜面に大きなタンクが据え付けられている。ナシ栽培に海水の役割は非常に重要とのこと。木の徒長を押さえるほか、味やつやなどいろいろな面でいいそうである。自然農業では、塩は作物生育の後半に必要な栄養素として重要な位置付けがされている。自然農業で成功している人は皆塩を上手に利用しているようである。

さて一通り見学が終えると、ナシをご馳走になった。みずみずしい上にとっても甘い。私の常識では大きいものは大味でおいしくないという先入観があったが、この大きさでこの甘さ、これだったら市場での商品価値は抜群であろう。

後日談になるが、この時頂いたおみやげのナシの最後の1個を2週間以上経って食べたが、味がまったく変わってないことに驚いた。自然農業の作物、果物は味が変わらない、煮崩れがしないなどしっかりと自然の養分を吸収していることがわかる。

ナシに大満足していると夕闇の気配。趙先生とはここでお別れして我々はソウルへ急いだ。

趙先生が言われたことで印象に残っていることがある。生活自然農業学校はソウルからあまりに遠いので、ソウル近郊に自然農業を消費者に知らせるセンターを作りたいとのこと。イネ、野菜、果樹、ブタ、トリとみんなそろっていて一箇所ですべて説明できるようなセンターである。

これができれば素晴らし

いことだ。消費者教育のほかに子供達の自然教育の場にもなるだろう。そのノウハウを日本に導入して東京近郊をはじめ六大都市近郊に同じものができればいいと思うのである。