

## 確かな食べもの

辰巳芳子さんと生産者 米 50年かけ有機無農薬栽培 青森市・福土武造さん（78）

毎日新聞 2015年10月27日 東京朝刊

農林業

食

紙面掲載記事

ライフ



「今年のできはいいですよ」と話す福土さん＝青森市浪岡で



炊飯器のふたをあけると、米の甘い香りが強く立ち上る

「日本の食」を支える人たちに思いをはせてほしいと辰巳芳子さんは話す。最期の時を迎える人たちの「食」をスープで支える活動を20年近く続け、日本の食のあり方を問い続ける料理研究家、90歳。辰巳さんが信頼し敬愛する生産者の方々を訪ね、本物の「食べもの」をレポートする。

Timeline

秋の高い空と黄金色の稲穂が見渡す限り続く。岩木山、白神山、奥羽山脈を遠く近くに望む。9月初旬、稲刈りを前にした津軽平野を訪ねた。

青森市浪岡で約19ヘクタールの広い土地で米と大豆を栽培する専業農家、福土武造さ



「古代福米」

ん（78）。代々続く農家で、本家の時代から数え9代目になるという。

「米作りを根本から覆すかもしれない可能性を秘めた農法を作り出した、知恵のある人です」

辰巳さんは福土さんのことを、こう評する。

自然の理にかなった方法で、環境への負荷を少なくする農法「地下かんがい法」を考え、実践している。

地下に給・排水パイプを埋め込み、地表から1メートルの水位を調整できる仕組みだ。これによって、代かきが不要になり、種のじかまきにも挑戦し始めた。



青森市浪岡の位置

排水がコントロールできるので泥の中での作業が少なくなり、体への負担、機械作業も簡単になったという。稲作と畑作の1年ごとの輪作が可能で、特に米と大豆の相性がいい。これにより連作障害が解消された。農薬の使用回数は減り、肥沃（ひよく）な土壤になるので稲作の肥料も少なくてすむ。これまで難しいといわれてきた稲作の有機無農薬栽培も可能になるという。

福土さんは今年、約4ヘクタールの水田で有機無農薬の米を、約5ヘクタールの畑で大豆を栽培した。

「ここまでくるのに、50年近くかかりました」と福土さんは話す。30歳のころ、農薬を使った農業をしていたところ、体調を崩した経験が新しい農法へと向かわせた。有機無農薬に取り組む全国の農家を訪ね歩き、学び実践し続けた。「地域、土地、土壌によって方法はすべて異なる。自分の土地に合うものを見つけるまで、それは試行錯誤の繰り返しでした」と話す。

2008年には企業に独占されないように特許を取得し、要望があれば各地に足を運び、「地下かんがい法」を指導している。現在まで15軒の農家で実践しており、研修にくる人も多い。

古代米とあきたこまちをかけあわせた新ブランドも作り出した。辰巳さんはその力強い味に心酔し「古代福米」と名付けた。

減反政策の廃止、環太平洋パートナーシップ協定（TPP）の合意、輸入米の増加、農地の集約や経営の大規模化推進など、農家を取り巻く状況は厳しい。そんな中、福土さんは力強く訴える。

「日本の米は安ければいいのですか。子どものころから食べてきた日本人の食そのもの、これだけは守らなくてはいけない。このことを消費者の人にわかってほしい」

また、田畑は私たち日本人の文化そのものであり、自然や環境を守っていることを忘れてはいけないという。

昼食として、ほかほかの白いご飯が供された。米の甘い香りが立ち上り、つややかな米粒はほろりとかぼれ、おいしい。米作りに生涯をかける福土さんの思いが伝わってきた。【小川節子】 = 次回は11月24日掲載

---

## 古代福米

白米・玄米（5キ口）4536円（送料別） 「茂仁香」（電話0467・24・4088）

## 貝沼農場のおかゆ

白米・玄米4号缶572円、3号缶518円（送料別） 「貝沼農場」（電話0254・73・0250）