

会報

無肥研だより

第24号

2025年1月16日 発行

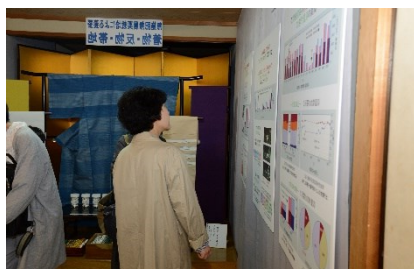


農産展の会場を飾った無施肥無農薬栽培の野菜

2024年11月17日に開催されました無肥研の主要行事の一つであります農産展について、ご報告させていただきます。

1. 農産展

日本気象協会が行われた2024年の天気を漢字一字で表すと「暑」が一位になったという発表がありました。これは記録的な暑さに加えて、その暑さが長く続いたということが理由でした。生産者の皆様には殊の外、大変だったろうとお察しいたします。そのような状況にもかかわらず、今年は全国の49の生産者から無施肥無農薬栽培の農産物174点が出品され、会場2階に一堂に展示されました。大根・人参・蕪・白菜・ねぎ・甘藷（さつまいも）・馬鈴薯・里芋・みかん・レモン・落花生、穀物は玄米・豆・ごまなどの自信作で、出品頂いた皆様には感謝申し上げます。また、稲の標本やその水田の土も展示され、パネル展示では全国の生産者や無肥研の活動紹介、研究報告会などの取り組みの様子、来年3月の研究報告会で発表予定の調査の中間発表などの展示もありました。無施肥無農薬栽培の



桑の葉による養蚕の展示もありました。京都のみならず案内状を見て遠方からわざわざ来られた方や、当日たまたま自転車で通りかかり、看板を見て興味を持ったので来たという方も熱心に見学しておられました。試食用に無施肥のおにぎり、さつまいもに米粉をつけて揚げた天ぷらの素揚げ、大根の浅漬けをパックしたものを来場者全員にお配りしました。

1 階では無施肥無農薬栽培茶の試飲と飲み比べが行われました。①無施肥栽培茶を含む 4 種類のお茶を飲んで、味・香り・色などを比べるものには 72 名の方にご協力頂きました。



①無施肥無農薬栽培茶の飲み比べをされる来場者の皆さん

②一つのお茶を飲んでアンケートに答えるものには 144 名の方にご参加いただきました。いずれの結果も 3 月の研究報告会で報告させていただく予定とのことです。



②無施肥無農薬栽培茶の飲み比べをされる来場者の皆さん

販売コーナーでは、お米・大根・人参・小松菜・水菜・ねぎ・黒豆、お茶・純米吟醸酒・ジュース、味噌・醤油・クッキーなどが販売され、レジには行列が出来ていました。



1 階に設けられた即売コーナー

2. 講演会



講演会に先立ち、白岩立彦理事長から農産展の講評がありました。「今年は猛暑と台風でご苦労も多かった中、立派な生産物を出品いただき、特に大根と白菜に結構大きいものが出品していただいたことに大きな喜びを感じます。きめ細やかな水管理に成功された結果だと思います。無施肥無農薬栽培の農産物は、虫と病気が出にくくなる強さを実感しました」とご挨拶頂きました。続いて埼玉県日高市で 4 ha の畑で無施肥無農薬栽培の金ごまを生産・販売しておられる香胡園（かごえん）の鈴木香純様から「自然栽培金ごまの魅力」と題した講演をいただきました。75 名の方が会場で参加されましたが、Zoom オンラインにて参加された方も

おられました。10代で摂食障害を患われたことをきっかけに食の大切さを考え、自然栽培の普及に携わりたいとの思いから身近な食材で比較的栽培しやすいごまと出会われたこと、どのように金ごまを栽培をされているか、栽培工程、またその特徴などについてお話しくださいました。種が発芽しやすいように土の表面が細くなるような土づくりに心がけておられます。化学肥料・有機肥料・農薬を一切使用しないという強い信念のもと、



自家採種と連作を続けることにより、年々畑の環境に適したごまになっていくとお話しくださいました。日本のごまの自給率はわずか0.1%とのこと。99.9%を輸入に頼っているという状況下にあって、自然栽培を始めて今年で9年目ということですが、反収も慣行栽培の平均よりも多いくらいのお話でした。これまでの実績に培われたお話には力強さを感じました。講演の最後に自然栽培の国産ごまは連作できるかという問いに対して、**できます！！**と力強い言葉で講演を終えられました。質疑応答も行われ、たくさんの質問が出ましたが、一つひとつの質問に丁寧に答えていただきました。優しく理解のあるご主人や素晴らしいお仲間にもまれて、栽培面積もどんどん増やされて、今後活動の幅をどのように広げていかれるかとても楽しみです。さらなる発展を期待しております。頑張ってください。

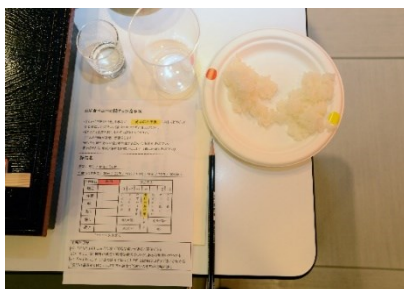
応援しています。

3. 試食懇親会



試食懇親会には白岩理事長、堀江武名誉顧問をはじめ、京都大学、京都府立大学、九州大学の研究者の先生方、講演者の鈴木香純様ご夫妻を中心に生産者、流通関係者、消費者やいろいろな立場の方々約50名が参加されました。堀江武名誉顧問にご挨拶を頂き、無施肥無農薬栽培純米吟醸酒「京神楽」で乾杯いたしました。

懇親会に先立ち、今回が初めての試みとして、米の食味官能試験を全員で行いました。一枚の皿に2種類のお米をのせ、外観・味・香り・硬さ・総合の5項目で評価を行って頂きました。



米の食味官能試験をされる参加者の皆さん

参加者の皆さんは無施肥無農薬栽培農産物で作られた松花堂弁当を試食しながら懇親を深められました。料理はとても美味しいと好評でした。おしながきでこの料理には何の作物が使われているのか、どこで栽培されたものかなどを確かめながら召し上がっておられました。それぞれ違った立場の方同士が熱心に意見交換をされている様子が窺われました。



農産展会場から中間報告のパネルを持ってきて、白岩理事長から直接ご指導頂いている若手研究者の姿もありました。大変盛り上がりあつという間に時間が過ぎていきました。その後、食味官能試験の結果発表がありました。前述の食味官能試験をしていただいた時点では、産地や品種は言うに及ばず、無施肥・有肥の違いも知らされておりましたが、宇治市小倉の試験圃場で栽培されたベニアサヒと隣接する慣行栽培圃場で栽培された

ベニアサヒとの食べ比べであったこと、集計者以外の49人中30の方が無施肥栽培の方に高い評価をしておられたとの報告がありました。最後に京都大学大学院農学研究科桂圭佑教授のご挨拶でお開きとさせていただきます。皆様のご協力でも今年も盛大に行うことが出来ました。有難うございました。

★ 今後の行事予定

総会・研究報告会・懇親会 2025年3月16日(日)

午前中は正会員の皆様にご出席頂き、前年度(2024年1~12月)の活動結果並びにその結果を踏まえた2025年度の事業計画や活動予算等をご審議頂く会員総会を開催いたします。

午後は当会の事業の柱であり、会員・非会員に関係なく、どなたでもご参加頂ける研究報告会を開催いたします。また、研究報告会につきましては、会場にお越しになれない方にもZoomを用いたオンラインによる参加も計画しております。なお、詳しくは別途お送りする案内状をご覧ください。

会報についてのご意見を、郵便、FAX、E-mailでお寄せ下さい。皆様のお力で会報を充実させていきたいと存じますので、ご協力のほどお願い申し上げます。
(編集担当)

〒606-8311 京都市左京区吉田神楽岡町106-2

【認定NPO法人】特定非営利活動法人 無施肥無農薬栽培調査研究会

事務局 TEL: 075-751-0347 FAX: 075-334-8058

E-mail: bureau@muhiken.or.jp URL: <https://muhiken.or.jp>

Facebook: <https://www.facebook.com/muhiken>