

竹と酵素のパワーを農・食・医に

株式会社 天成 夏 良根

近年、日本国内では放置竹林の対策として竹を粉碎して土壌改良材として使われることが増え、新聞や雑誌でもしばしば取り上げられています。竹の持っているハニカム構造が微生物の住処となり、豊富に含まれるデンプンがエサとなり、乳酸菌などの有用微生物が急増するからです。特に酵素の多い発酵液肥と合わせて使うと減農薬減肥料栽培が容易にでき、おいしい農産物が育つことが分かってきました。

中国ではいま水、空気、土壌などの環境汚染や食品安全への懸念が高まっています。また一方で、日本の25倍にもなる約400万ヘクタールの竹林があるとされています。日本と同じ問題に直面する前に、中国でこの竹の活用方法が広がったらと思って起業しました。

私は竹林に囲まれた中国・紹興市の小さい村で生まれ育ちました。紹興は微生物が豊富な自然環境に恵まれ、約2500年の歴史を持つ紹興酒をはじめ、漬け物など発酵文化が発達してきました。その地の利を生かし、紹興を中国事業の拠点にするのが相応しいと思っています。竹に関して詳しく調査研究をし、独自に竹パウダーに竹炭や竹酢液なども配合して、相性のいい乳酸菌などで発酵させた物を、生命力が強い竹で土に活力を与えるという意味で「竹活土」という名で商品化しました。

実家で父に協力してもらい、竹肥料と発酵液肥を使ってお米を作ってみました。1年目から味が全然違うお米ができて自信を深めています。これからはいい精米機や低温貯蔵庫などを用意して、高品質のお米を中国で販売したいと思っています。さらに、六次産業化で農産物の付加価値を上げる意味で、地元で

栽培した有機米ときれいな水を使って伝統的な作り方で本物の紹興酒作りにも挑戦したいと考えています。

私どもの竹と酵素肥料は日本でも篤農家の方々に利用していただいています。これから生産者と一緒に栽培技術を高め、農薬や化学肥料、抗生物質に頼らず、負の連鎖を断ち切る循環型自然農法の確立を目指したいと思います。またそのネットワークを利用して、日本の農家を中国に招いて現地指導していただくなど、農業を通じた日中交流を促進したい。日本の農業技術やノウハウを中国のけた違いに大きいマーケットに活用できれば、お互いにとって莫大な利益が生まれるはずです。

農業に取り組みたいと言ったら、何人もの友人から「おまえの名前『良根』がぴったりではないか」と言われ、それが運命のように使命のように思っています。農業は土作りが大事と言われますが、つまるところ植物の「根」にとっていい環境を作ることだと思います。根っこが元気でなければ作物は健康に育ちません。有機農法も自然農法も土と根から考えればうまく行くと思います。人間も栄養を吸収する根にあたる「腸」の健康状態が肝心で、腸内細菌のバランスが崩れると、免疫バランスも崩れ、様々な病気を誘発します。医食同源や根治療法は漢方医学の考え方ですが、その理念を農・食・医に応用して、これから「良根」をブランドに、土壌を改良する微生物資材から、健康でおいしい農産物、そしていい素材と発酵の力を生かした健康食品を一体的に展開していきたいと思っています。

(なつ りょうこん)