# 「土」を喰う日々

最初に私事で恐縮だが、１年ほど前に埼玉県北部の片隅に移居したときに驚いたのは，野菜の美味なることであった。それまで都心のデパ地下のものを食べていたのだが，最初は地元スーパーの商品に感心し、次に20kmばかり奥の農協直売所のものが一層美味なることに驚いたが、ときどき近所の農家からいただくものは、とりたてということもあって、さらにおいしいことに驚いた。それに比べるとデパ地下のものは柔らかく、食べやすいが、物足りなさを覚えるのであった。その何軒かの農家のなかでも特にすばらしい味と品質のものをくださる方に理由を伺うと、飼育している牛の糞などから作った堆肥を畑に満遍なく鋤きこんである、とのことであった。味にコクと歯ごたえがあり、ずしりと中身がつまっている。結局、野菜はそれを育てた「水」と「土」を食べるのだということだろう。

大部分の生産者が使っている土は、窒素･燐酸・カリの３要素を中心とした化学肥料と各種の農薬を鋤きこんだものであり、亜鉛・マンガン・コバルト・銅・マグネシウムといった微量元素が不足しているということのようである。戦後の食糧難の時代は、兎にも角にも効率的に増産することが至上命題であったわけだから、致し方のない一面もあったろう。しかし現在、かつてなかったほど食品の安全性への国民の意識が高まり、またバブル期のように、いたずらに珍奇なものや高価なものをもてはやした空虚さにやっと気がつき、健全な「地産地消」の考え方も拡大しつつあるなかで、本来あるべき「健康」な土づくりを考えるべきであろう。

究極の「循環型社会」であったとして、最近注目される江戸期においては、田畑の肥料はすべて堆肥であったし、戦前の日本も大部分そうであったのではないか。高度成長期の開始ころから、労働力が都市部へ移動し、農業地帯はより一層、省力化された、効率的な生産方式を余儀なくされたわけである。しかしその結果、土に力がなくなり、ふくまれる微量元素もいちじるしく乏しくなったことが、ひいては味覚障害や精子減少、アトピー性皮膚炎等などの原因とも言われている。

堆肥はつくるのに手間隙かかるのが難点である。しかしご存知の方も多いと思うが、宮城県の葉坂勝氏が考案された「ハザカプラント」は、宮城県金峰町の例で言うと、長さ120m、幅３m、高さ２mの醗酵装置で、生ごみや畜産排泄物など、焼却施設で処理していたものを約25日で完熟堆肥にするそうである。すなわち微生物の力で醗酵処理することにより、生ごみなどは逆に「資源」となり、かつ土は本来あるべき土となるわけである。ちなみにゴミ焼却炉の建設費よりはるかに安く済むとのことである。

近年の、耳を疑うような青少年犯罪の横行・蔓延という社会の病理現象を一歩づつでも改善していくには、健康な野菜を育成し、子供にどんどん食べさせることも重要な処方箋であろう。そしてキレない、我慢強い、健康な「ニホンノコドモ」に満ち満ちた世の中の到来を心待ちにするのは私ばかりではないだろう。

（基礎研究部　主席研究員　平岩　直）