

有機農法は辛抱だ！

諏訪部 明

(かながわ土づくり研究会)



私は75アールのブドウ園に、この10数年、完全な有機栽培を取り入れてきました。有機栽培にこだわる理由は「安心して食べていただける、おいしく食べていただけるブドウを消費者の食卓におとどけしたい」という農業にたずさわる人間としての使命感、そして、私自身がこれまで何回となく体験した、めまい・皮膚炎・呼吸困難など、農薬禍の苦痛を、明日の農業に夢をいだいて後継してくれることになった息子に味わせたくない、という信念からです。

ところが、ブドウはリンゴやナシなどとともに、農薬依存度の高い作物で、有機栽培のきわめて困難な果実の代表格として知られています。これをあえて農薬はもとより化学肥料・生産調整剤・除草剤を使わずにやろうというわけですから、それなりにたいへんな覚悟が必要です。

木酢液との出会い

なよりの味方として、最初に出会ったのが木酢液です。ためしに葉面散布してみたところ、葉が厚くなり、活力も増すなど、確かな手ごたえを感じました。この幸運は「新しい有機栽培に踏みきった私の勇気をたたえて、木酢液が私のために贈ってくれたご祝儀のようなものではなかったのかな」と、私自身は受けとめています。

たいせつなことは、この木酢液の正しい使い方です。つまり、病害虫をどのように防除するか、そのために、いつ、どのくらいの割合にうすめて散布するかを正しく理解しなければなりません。これは少なからず失敗をと

もなう試行錯誤の連続で、それをクリアしなければ解決できない問題です。

その成果のひとつとして、木酢液溶液の葉面散布だけでは、ブドウの病虫害を完全には防除できないことがわかりました。そこで、むかしから殺菌・殺虫性にすぐれているといわれるニンニク・ドクダミ・トウガラシなどを木酢液の原液に数か月漬けておいて、使用直前にこしたものを200~300倍にうすめて使ってみました。たしかに効果はありましたが、ブドウの大敵であるウドンコ病などは、農薬にも耐性ができるくらいしたたかな強敵として知られているように、ニンニク木酢液も、毎年使っているうちに効果が薄らいでいきます。

土づくりのたいせつさ

この問題を解決するには、基本的には土づくりから手がけなければいけない、ということに気づき、木酢液を微生物が増殖しやすいような土の環境づくりに使う作戦を取り入れました。堆肥にも50~100倍にうすめた木酢液を切り返し(発酵をよくするためのかくはん作業)時に加えました。

ハウス栽培では、灌水(かんすい、水やり)のなかにも1,000倍くらいにうすめた木酢液を混ぜています。葉面散布もつづけています。それでも、気象条件の変化などで、高温がつづいたり、雨が多くなると、露地ではコクトウ病の発生など、予期しないトラブルに遭遇します。

有機栽培は、農薬や化学肥料を大量使用するばあいとちがって、手間がかかるわりには成功するまでの道のりが遠く「辛抱と我慢の

栽培法」ということをいやというほど実感させられてきました。

それでも「消費者のみなさんへ安全でおいしいブドウを」という私の念願が、ようやくかなえられ、いまでは首都圏を中心に全国各地から毎年、生産量を上回る量のご注文をいただいています。

風味を増す木酢液

いま、私が栽培している品種は、オリンピック・リザマート・ハニージュース・ブラックオリンピック・ピオーネなどです。オリンピックのおいしさは格別で、1979(昭和54)年に開催された東京サミットの宴席でも、デザートに使われた品種として知られています。

リザマートはウズベキスタン共和国のタシケント地方原産の品種ですが、実がおおぶりで、シコシコと歯ごたえがよく、糖度が少なく、おしゃれな風味が人気を集めています。

ハニージュースなどは、無農薬栽培がとくにむずかしい品種で、ブドウづくりのベテランばかりで組織されている『日本ブドウ愛好会』の限られたメンバーでしか栽培されていません。

地元では、私と同じように有機栽培を実践している仲間のグループ『かながわ土づくり研究会』に、約80人の会員がいます。キウイフルーツ・トマト・ハウレンソウ・ナスなどを栽培し、芸術的な風味ともいえる傑作をつくりあげた人も少なくありません。それぞれに木炭と木酢液を有効に利用しながら辛抱と忍耐の有機農法を克服した愛すべき勝利者たちです。