

## 農業再生を祈つて

三健ネット会事務局 門馬義幸

あけましておめでとござ  
います。年頭にあたり、会員  
の皆様の健康勝を心からお祈  
り申し上げます。

現在、世界では約10億人が  
飢餓で苦しんでいます。とこ  
ろが、日本の食料自給率はわ  
ずか39%しかないのに、農地  
の放棄が増えています。日本  
ライフ(株)が在る狛江市周  
辺でも、諸般の事情で農地を  
手放す方が増えてきました。  
日本の食料自給率は主要先進  
国の中では極端に低く、日本  
の次に自給率の低いイギリス  
でさえ、74%もあるのです。  
以前は食料を輸入する日本は  
輸出国から見れば良いお客様  
でした。ところが、中国やイ  
ンドなど人口が多い国の生活  
水準が上がリ、多量の食料を  
消費するようになりました。  
またバイオエタノール生産の

影響もあり、全般的に食料が  
不足するようになったのです。  
食料自給率が低すぎるのに、  
日本はこれまでどおり食料を  
輸入し続けるのかと各国は日  
本に非難の目を向け始めまし  
た。さらに地球の温暖化、二  
酸化炭素の排出量の問題も差  
し迫った問題です。日本は海  
外からの食料の輸入に頼って  
いるために、フードマイレ  
ジが突出しています。フード  
マイレージとは、「食料(food)  
の輸送距離(mileage)」という  
意味で、重量(トン)×距離  
(キロメートル)で表します。  
食料の生産地と消費地が近け  
れば、フードマイレージは小  
さくなり、遠ければ大きくな  
ります。二酸化炭素の排出量  
も必然的に増えるわけです。  
農林水産省の2001年の試算  
によると、日本のフードマイ

レージは総量(9002億800  
万)でも国民一人当たり  
(7093)でも世界で一番です。  
ちなみに第2位は韓国で、そ  
れぞれ、3171億6900万、  
6637(単位はトン×キロメ  
ートル)です。

経済不況とはいえ、世界第  
2位の経済大国である日本は、  
世界中で食料の争奪戦がす  
でに始まっていることを他人  
事のようにとらえているのは  
ないでしょうか。食料自給率  
を上げることが急務です。と  
ころが現状はどうでしょう

か? 農業就業人口の70%以  
上が60歳以上の高齢者で、ど  
こも後継者不足で悩んでいま  
す。農業の担い手がいないの  
です。何故、後継者不足なの  
でしょう。農業では食べてい  
けないからです。農産物流通  
コンサルタントの山本謙治氏  
は朝日新聞紙上(11月8日)  
で、「食の適正価格とは」と題  
し、現代の安い食料品の価格  
を以下のように糾弾していま  
す。

この安い食品価格は、中国  
などからの輸入食材を前提と  
した「架空の価格」である。  
消費者が安さを求め続けたた  
め、スーパーや外食産業は安  
い輸入食材に頼った。その結  
果、「架空の価格」が消費者の  
意識にすり込まれ、国内で生  
産された食材や、外国産でも  
「身元」を保証でき、信頼に  
足る食材を使った「本当の価  
格」が不当に高く見えるよう  
になってしまった。

山本氏は現在の2倍の食品  
価格にしなければ、農業従事  
者やメーカー、流通業者は利  
益を確保できないのではない  
かと意見を述べています。さ  
らに消費者に対しても、新鮮  
で安全でおいしくて安い食べ  
物など存在しない。・・・高く  
てもよい食品を買うことは未  
来への投資と考える



べきだと」提言しています。

ところが、11月14日の同じ朝日新聞で「食品値上げしばし様子見」と題された記事が掲載されました。この記事によると森永製菓は6月に「森永ビスケット」を20%程度値上げしたところ、7〜9月の売り上げが前年の4分の3に激減しました。大手スーパーからは「値上げするなら置かない」と言われ、一時的に商品がはずされてしまったのです。また、安全で安心できる食材を使うことで有名なモスフードサービスは、3月に商品の3割を6%ほど値上げしただけで、来店客が前年より8%近く減ってしまいました。わずか6日前の新聞で山本氏が食品の適正価格は現在の2倍だと主張しても、新鮮で安全でおいしくて安い食べ物など存在しない。」と提言しても、現実には20%価格をあげたことにより、一部上場会社の品でさえスーパーの棚から撤去され、ハンバーガーをわずか6%値上げしたために、来店

客に影響がでてしまうのです。

資材や流通コストが急騰し、価格転換をせざるを得ない状況なのに、それさえも躊躇されています。経済不況のまっただ中、消費者の節約志向は増すばかりです。消費者は少しでも安い店に向かいます。インターネットを使えばスーパーの価格の比較など、簡単にできます。スーパーは他店にお客を取られないように、価格を上げられないジレンマに陥っています。それでは、購入した食料品はきちんと消費されているのでしょうか。消費者は購入した食料品の2/3しか使っていないのが実情です。1/3は生ごみとして廃棄され、その多くは焼却処分されています。今からわずか5年前の平成15年(2003年)の冷夏を思い出して見ましょう。野菜の価格は軒並み2倍以上になり、レタスは一時1,000円の値をつけました。そのときの経験から、価格が上がれば、消費者は大切に食料品を使います。そうすれば、

生ごみの出る量は減り、二酸化炭素削減にもつながるので

す。農家の高齢化が急速に進んでいます。このままの状態が続けば、農家は耕作面積を減らすか、廃業するしかありません。いったん、放棄されれば、元の農地に戻すのは大変です。日本で農産物が不足したからと言って、今後はもう外国に頼ることもできません。山本氏の言うように「高くてもよい食品を買うことは未来への投資」と考え、自給率の向上を目指さなければなりません。食料がなければ人間は生きていけないのです。再三述べていますが、食料の争奪戦が世界で始まっています。近い将来、お金を出しても食料が買えなくなる時代が来るかもしれません。目先の安い価格に目を奪われるのではなく、私たち一人一人が世界情勢を踏まえ、農業問題に取り組まなければ日本の未来はありません。今年こそ真の意味での農業復活の年になること

を願ってやみません。

今年もよろしく願いします。



### 地産地消を考える フードマイレージ

環境に配慮する意味と日本の食糧自給率の向上のため、「地産地消」をたびたび取り上げてきました。

生産地と消費地が遠くなる

と輸送にかかわるエネルギーがより多く必要になり、地球環境に大きな負荷をかけることとなります。生産地と消費地が異なる国で発展途上国と先進国という組み合わせだつた場合には特に顕著ですが、生産地が消費地からの大きな経済的圧迫を受けるといった問題も指摘されています。ですが、正直、現在の日本の食

料にはどのくらいのエネルギーがかかっているのか実感しがたいものがあります。

それを数字としたものがフードマイレージで、前頁にも書きましたが、食料の輸入量と輸送距離を掛けて算出し、食料の環境負荷の大きさを示す指標です。食料の数値が大きければ大きいほど、その消費地は食料に関して贅を尽くしていると考えられています。

農林水産政策研究所の2007年の指標によれば日本はアメリカや韓国の約3倍、2英国やドイツの約5倍、フランスの約9倍と他の国を大きく引き離しています。

国名	総量	国民一人当たり
日本	9002億800万	7093
韓国	3171億6900万	6637
アメリカ	2958億2100万	1051
イギリス	1879億8600万	3195
ドイツ	1717億5100万	2090
フランス	1044億700万	1738

単位：トン×キロメートル

## 特集 産地を訪ねて

# 鈴木静夫さんにお聞きしました。

(茨城県つくば市 株式会社ベルファーム代表取締役)

日本ライフ株式会社

常務取締役 門馬義幸

平成20年11月2日(日)に農業生産法人・株式会社ベルファームの新工場落成式にお伺いいたしました。当社を含め、関連企業40社が参加いたしました。鈴木静夫社長の新たな門出を祝うかのように天気も秋晴れの快晴でした。鈴木社長の案内で新工場を見学し、



新工場

説明を聞きました。工場の目の前にあるケール(キャベツの原種)が栽培されている圃場も見せてもらいました。その後、「レイクサイドつくば」に会場を移し、鈴木社長がつくばに移り住んで18年になります。自分はケールに生かされてきました。」と今までの歴史とこれからの計画を話された後、奥様と社員の紹介をされ、歓談に移りました。ベルファームでは現在、パートさんを含め、30人の方が働いています。圃場も新工場の前に広がっています。耕作面積も10町歩(10ヘクタール)になりました。

鈴木社長のケール青汁・りんじんジュースへのこだわりは徹底しています。安全・安心を第一と考え自社農場において、アーゼロン・C主体の微生物農法で無農薬・無化学肥料栽培で生産しているのです。土作りは微生物を育てるといふ考えに基づいているからです。ケールと人参の栽培から加工、製造、販売にいたるまで、自社で一括管理しているのです。毎日、社員全員で作ったばかりの青汁と人参ジュースを飲み、皆で味を確認し、意見を交換し、製品の向上を目指しています。



工場を案内する鈴木社長

青汁の生産をしている会社は約40社ありますが、他社の製品とどこが違うのでしょうか。鈴木社長は土作り以外にも徹底的にこだわります。栽培から販売にまで自社が行ない、管理を徹底していることは言うまでもなく、種も市販のケールの種を使うのではなく、原種の種取りから初めています。つくばの土に適應した種を受け継いでいくためです。圃場が工場の目の前にあるので、収穫後すぐに自家製絞り機で青汁にし、急速冷凍するので、栄養分を損なうことも、こわれることもありません。このこだわりが他社の青汁と違うところです。実際、他社の青汁と飲み比べてみると、こくも、味も驚くほど違います。審査がきびしいことで有名な『通販生活』(カタログハウス)で、10年連続食品ベスト10しているのもうなずけます。



工場前にあるケールの圃場

無農薬栽培と一口で言ってもそれは大変な努力が伴います。生産責任者の鈴木英樹さんはモンシロチョウを駆除するために、手作業でモンシロチョウの卵や幼虫の駆除を行なっています。発生が多い夏場は朝6時、7時から日が暮れるまで毎日駆除を行ないます。もちろん食事や休憩時間は取られますが、夏場の腰をかがめての駆除作業がどれほど大変か想像もつきません。時にはパートさんと一緒の作業ですが、10日間かけて、ひたすら駆除しながら、圃場を一回りし、最初の圃場に戻ると、もうモンシロチョウの卵や幼虫がついています。そのため、6月の梅雨時期でなど3雨の日も作業は続けられます。ケールはモンシロチョウに食害されると、害虫を寄せ付け





スピーチをする鈴木社長

なくするために苦くなります。ケールの味は季節によって微妙に変わります。夏は苦くなる季節ですが、食害によって、苦くなりすぎないようにモンシロチョウの駆除は必要です。手を抜くことは許されませんが、農薬を使えば、作業も楽になります。しかし、鈴木社長は消費者と作業をする人たちの健康を考え、農薬は一切使いません。そのことがひいては農地を肥沃にし、栄養価の高いケールとニンジンの生産につながるのである。

鈴木社長の情熱の素晴らしさは夢を夢で終わらせるのではなく、実現してしまふこと



ベルファーム社員の紹介

です。農業の経験がまったくなかったのに、「やってみよう」の一念で農業の世界に飛び込み、新工場落成まで来られました。「農業は本人の努力次第です。作物は正直です。故に努力が報われるのです。ここに農業の楽しさを見出すべきだと心得ています。」と鈴木社長は話されます。新工場の周りには後継者のいない農地が50町歩もあります。このままでは放棄地になってしまいます。若い方を育てながら、将来はこの農地を守って

## 美味しい白米の炊き方



インターネットで「お米の炊き方」を検索するとかなりの数がヒットしますが、厳密に言えば、米の種類で炊き方も違いが出てきます。ここでは一般的な炊き方をご紹介します。

いこうと考えています。さらに来年から体験農場も考えています。お隣の「レイクサイドつくば」にて宿泊をしながら、実際に農業を体験することで、農業の現実を知ってもらうためです。鈴木社長の情熱が日本の農業再生につながることを願ってやみません。(ベルファーム ホームページ <http://www.bellfarm.co.jp>)

1. **お米を正確に計る**
2. **水で洗う** たっぷりの水で軽く混ぜ、すぐ水を捨てます。この時は研がずに、さっと洗いながします。お米は匂いを吸収する性質があるので、10秒以内で捨てれば、ぬかの匂いがつきません。この際、ミネラルウォーターを使うのがコツです。
3. **手早く研ぐ** リズミカルに米と米とを摺り合わせるように砥ぎ、水を入れ、研ぎ汁を捨てます。これを2～3回繰り返します。2～3分以内を目安に砥ぎ終わります。最後に水を入れ、そそぎます。もたもたしていると、お米が余分な水分を吸収し、食味を落としてしまいます。砥ぎすぎないように注意しましょう(水切りのためにざるを使う場合、お米がひび割れてしまうこともありますので、長時間置かないように注意しましょう)。
4. **水を計っている** 炊飯器の標準水量は米1に対し、水1.2が主流ですが、好みによって、増減しましょう。ミネラルウォーターを使うほうがおいしく炊けます。
5. **浸しておく** 意見が分かれます。代表的なものを下記に示します。新米は浸さず、すぐに炊く。古い米の場合は40～60分間水に浸す。夏は30分～1時間、冬は1時間～2時間浸す。長年の研究の結果、2時間浸すのが、一番おいしく炊ける。とは言っても、お米の品種や季節、新米、古米で浸す時間は変わりますから、試行錯誤を繰り返し、最適な時間を体得するのが一番かもしれません。
6. **蒸らす** 炊き上がっても、すぐに炊飯器の蓋を開けずに、10～15分くらい蒸らします。蒸らすことで、ご飯の粒がふっくらします。
7. **混ぜる** シャもじでご飯を底の方から持ち上げる感じがかき混ぜます。長時間の保温はお米に臭いがついたり、色が変わるので注意しましょう。冷めたお米は電子レンジで暖めるとおいしく食べることができます。

# 近況報告

## 静

岡山袋井市でアーゼロン・C施肥によるお茶の栽培をやっておられる山本農園様の主催で「土づくり」についての勉強会が8月28日に開催され、日本ライフ(株)の門馬常務も参加して「バイオ健康肥料アーゼロン・Cについて」と題して講演をおこないました。



不足と米の余剰について思う」と題して、消費減による牛乳余りの対策で乳牛を処分したため需要に生産が追いつかず、バターの品薄状態が続いている。米についても減反が続いているが、世界各地では農作物被害が多発し、アメリカ、アジアの米不足は深刻で、今後人口増、農地の疲弊、生活水準向上等で食糧の争奪戦が予想される中で日本も米の備蓄を増やし、加工品の貯蔵についても考えるべきである。安全で栄養があり、

美味しい農作物を生産するために日本ライフ(株)のバイオ健康肥料アーゼロン・Cや養鶏用飼料ML 17などの微生物資材が一助になることを願ってやまないという論説記事が掲載されました。

## 同

じく肥料農産新報 夏季特集号に「日本の農業、国民を救うアーゼロン」と題して日本ライフ(株)のアーゼロン・C、アーゼロンゆう

きは動物系有機物にミネラルを添加し、清浄有効微生物群アーゼロンで発酵させて作った最高級の微生物資材で多くの賞を受賞しており、高品質の農作物が生産できる。同社の門馬義芳社長は「日本の農業、国民を救う画期的な製品である」として推奨しているという記事が掲載されました。

## ア

ルバートアインシュタイン 医大教授 新谷弘実氏の著書『酵素力革命』(株)講談社発行)の中の「土

壤の健康を取り戻す有効微生物」の欄に有効微生物研究の権威アーブトーマス博士が土壌改良に有益な微生物の培養と組成に成功したが、日本ではエレクトロニクス分野で活躍した日本ライフ(株)の門馬義芳氏がトーマス博士の微生物の研究に興味を持ち、アメリカから取り寄せたトーマスバクテリア群について独自に研究を続け、その結果90種類以上

の有効微生物の組成が実現し「アーゼロン」と名づけた。さらに「アーゼロン」の活用、効果等について説明し、農薬と化学肥料に偏重した従来の農業を変えていく上で土壌に微生物を蘇らせる事は不可欠であるという内容の記事が掲載されております。



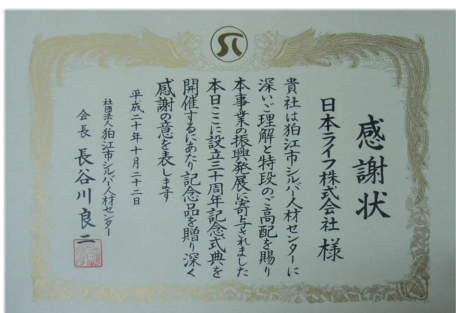
## (株)

ナチュラルグループ本社 アンニークラブ本社 発行の『アニニュー』(2008年5号)に、「アーゼロン」は人や環境に安全な有効微生物群を主体とした環境浄化液で、90種類以上の有効微生物群の働きにより有害菌を抑制し、快適な住まいをつくることし、アーゼロンの特徴、活用方法とともに、各商品の紹介記事

が掲載されました。

## 社

団法人 狛江市シルバー人材センター 設立30周年の記念式典が10月22日 狛江市のエコルマホールで開催され、日本ライフ(株)の門馬義芳社長も出席し、日本ライフ(株)は狛江市シルバー人材センターに深いご理解と特段のご高配を賜り、本事業の振興発展に寄与された」として、狛江市シルバー人材センター長 谷川良二会長より感謝状が授与されました。



肥料農産新報 8月15日 夏季特集号に日本ライフ(株)の門馬常務が「バターの品

## 冬の健康管理に

### ニユーダツシユロン



この冬は、新型インフルエンザの脅威が心配されていますが、健康管理のためにもニユーダツシユロンをぜひお役立てください。冬ならではの使い方を紹介いたします。

#### 加湿器

実は加湿器はたびたび掃除をしないとカビが発生し、かえって健康面に影響が出ます。スチームタイプのものは比較的、カビは少ないものの、超音波タイプ・気化式タイプともにカビの繁殖は結構なものでした。そこで、ニユーダツシユロンをぜひお試しください。水道水を補充したとき、キヤップ一杯（5ml）程度の原液を入れてください。加湿器内部のカビの発生を抑えます。

スチームタイプのもものは熱で有効微生物群の効果は余り期待できませんが、各タイプとも微生物の産生物質（アミノ酸やミネラルなど）によって、より効果的な生

活環境が作り出されます。

#### お風呂に

お風呂のお湯に原液10〜20ccほどをいれ、かき混ぜます。産生物質の効果で湯の当たりがよく、肌がしっとりします。翌日、水を足し、追い炊きしても、お湯のにおいが気にならなくなり、気持ちよく入浴できます。翌朝、残り湯を浴槽の壁や床にかけ流して排水してください。カビやぬめりの掃除の回数も減ります。また、残り湯は洗濯用にも安心し

てお使いになれます。

循環風呂へのご使用された方のお話です。今まで3ヶ月に一度はフィルターがどろどろになり、そのたびに交換されていました。かなりの金額だそうです。ニユーダツシユロンを使うことによって、このフィルターがいつまでもきれいなので、交換の頻度がかなり減ったとのことです。

#### 靴やブーツに

この季節、多くの女性はブーツを履かれます。帰宅したらブーツや靴にスプレーしましょう。いやなお臭が消えます。

革靴の外側もスプレーして、乾いた布で拭いてあげば、カビの発生を防ぎ、微生物が作った産生物質の力で、皮が柔らかくなり、硬くなるのを防ぎます。

使い道はまだまだ広がります。お試しください。ぜひともお教えください。

## バイオ健康肥料

### 春のキャンペーン

2009年1月31日まで

寒い冬が過ぎれば、ガーデニングや園芸のシーズンとなります。皆様、今年は何を育てますか？おいしいもの、きれいなお花、すがすがしい緑、いろいろと計画があたりでしょう。

今回、春のキャンペーンとして、会員の皆様だけに、2008年1月31日までに、バイオ健康肥料「アーゼロン・C」「アーゼロンゆうき」等々をご予約いただきますと、5%お値引きさせていただきます。ご予約いただければ、配達はお使いの時期でも結構です。事務局または日本ライフ㈱までご注文ください。

TEL 03 3488 8700  
FAX 03 3488 9921  
ご注文お待ちしております。



## 編集後記

文章を書くのは好きなのですが、独りよがりの内容が多く、自分の世界観の狭さに気づかされました。今年は視野を広げたいと思います。

(Y・M)

社会面では辛く悲しい出来事が多かった昨年でした。先の見えない今だからこそ、足をしっかりと見つめて元気でがんばります。

(Y・O)

体験型の授業でいろいろと体験した姪はたくましくなり、苦手だった小動物も触れるようになりました。やはり何事も経験です。

(K・I)