

新政権に望むこと

三健ネット会事務局 門馬義幸

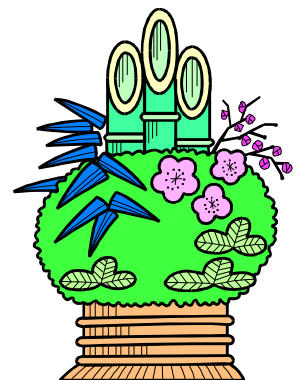
新年明けましておめでとうございます
年頭にあたり、会員の皆様のご健勝を
心よりお祈り申し上げます。

昨年 12 月の衆院選では自民党が圧勝し、政権復帰を果たしました。安倍政権は国民の期待を一身に背負っての再登板ですが、震災復興、米軍基地問題、景気回復、TPP 問題、尖閣問題など問題は山積しています。

現在のこのどうしようもない閉塞感を打破し、国民が自信を取り戻し、未来に希望を持てる政策を切に望みます。短期間に経済を立て直すことなどできないことは誰でもわかっています。ですから抽象的な言葉ではなく、国民が納得できる具体策を示し、時間がかかろうとも日本の将来を背負う若者たちが安心して生活できる国作りを目指してほしいのです。バブルがはじけて 20 年以上も経ち、一昨年の東日本大震災で大変な被害を被っているのに、日本が世界第 3 位の経済大国の地位を保っていることに世界の多くの国々が驚いています。私達はこの事実をもっと誇りに思っていると思います。日本人の勤勉性と所得格差がアメリカや中国に比べて少

ないことが一因だと思います。アメリカでは人口のわずか数パーセントが富を独占し、中流階級が少なく、多くの人たちが低所得に甘んじています。一生懸命働いても貧困から抜け出すことができない社会で夢や希望が持てるでしょうか。中国も急速に貧富の差が広がっています。世界第 1 位、第 2 位の経済大国のような格差社会に日本はまだなっていない。日本が両国ほどの格差社会にならなかったのは、「恥の文化」があったからだと思います。もう死語に近いのですが、「武士は食わねど高楊枝」という諺もありました。「たとえ貧しい境遇にあっても、貧しさを表に出さずに気位を高く持って生きるべきだ。」ということです。ところが、「恥の文化」だけではなく、礼節さや弱者を思いやる気持ちも急速になくなりつつあるように感じられます。いつの間にか拝金主義が年齢を問わず、日本の社会にも根付いてしまったのでしょうか。

アメリカの現状を考えれば、経済だけでは日本を立て直すことはできません。日本人の過去から現在に亘る国民性についても考えてみる必要があるのではないのでしょうか。政治家だけではなく、国民は誰も「うそをついてはいけない」、「有限実行」、「相手の立場にな



って弱者をいたわる」というような当たり前のことをしていかなければ信頼関係は築けないと思います。信頼関係を築くことこそが第一歩です。

ただ、正直であることは外交では必ずしも通用しないことも事実です。自国の利益を守るためにはきれいなことを言うてはいられません。過去の歴史がすべてを物語っています。その意味でTPP（環太平洋戦略的経済連携協定）問題は今後の外交の試金石になるのではないのでしょうか。TPP問題の本質を政府は国民に知らせなければなりません。どう考えても私自身はTPPが日本のためになるとは思えません。政府の対応が待たれます。

今年もよろしく願いいたします

全国都市緑化フェアの 会場を歩いて

第29回 全国都市緑化フェアTOKYO（主催東京都、財団法人都市緑化機構）が平成24年9月29日から10月28日まで開かれました。テーマは「緑の風がふきぬける東京」でした。上野恩賜公園会場、日比谷公園会場、海の森会場、井の頭恩賜公園会場、浜離宮恩賜庭園会場、国営昭和記念公園会場の6箇所のメイン会場をはじめとして都内400ヶ所（区市町村の公園や、緑化に取り組む民間施設からなる協賛会場）で開催されました。

すべての会場を見て回る時間はなく、上野恩賜公園会場（会場テーマ「多様な文化と芸術の風」）と日比谷公園会場（会場テーマ「都市を彩る生命（いのち）の風」）に行ってみました。両会場とも広く、見ごたえのあるものが多く、一通りみるだけでもかなりの時間と体力が必要でした。日比谷公園会場では日比谷公園ガーデニングショーと同時開催でし

たが、「アーゼロン・C」を土壌改良資材としてお使いいただいている ShoPro 屋上菜園様も「コンテナガーデン部門」で出展されていました。作品のタイトルは「ShoPro プチ菜園～FROM ガーデン トウ キッチン～」でした。緑に囲まれているとほっとする気分になるのは何故でしょうか。年々その気持ちが強くなります。

「ShoPro プチ菜園

～FROM ガーデン トウ キッチン～」



9月末搬入時の様子



10月末搬出時の様子

全国都市緑化フェアは地方博覧会のひとつであり、前回東京で開催されたのは28年前の1984年でした。来年は鳥取市で開かれる予定です。（TM）

カルビーのじゃがいも 生産者の顔として



左：森田知事 右：飯塚さん

昨年も千葉県多古町産じゃがいもを 100%使用したポテトチップスがカルビー株式会社から発売されました。関東甲信越 10 都県のスーパー等で 48 万袋限定での発売です。今回は関東でおなじみの味付けをした「丸大豆しょうゆ味」と「もんじゃ焼き味」で、飯塚明司さん、佐々木光男さん、菅谷恵美さん、高橋英治さん、高畑賢一さん、小海川昌浩さんが栽培したジャガイモが使われています。

飯塚明司さんは生産者を代表してカルビー社長の伊藤秀二氏と一緒に昨年の 7 月に千葉県庁を訪れ、森田健作知事に新商品のポテトチップスをプレゼントしました。読売新聞をはじめとする各新聞社が写真とお二人のコメントを紹介しました。

森田知事 「素材がおいしい。企画を通じて農家も盛り上がればいい。」

飯塚さん 「食感が良く、色合いもきれい。いい商品になった。」

飯塚明司さん（有限会社多古農産 代表取締役社長）は 20 年以上もアーゼロン・Cをお使いいただいています。多古町は千葉県北東部に位置し、気候と土壤に恵まれています。6月のあじさい祭りや江戸時代から続く 7 月下旬の祇園祭りが有名です。ブランド米として有名なおいしい「多古米」も生産されています。栗山川沿いの「道の駅多古 あじさい館」では地元の野菜を販売していますし、四季折々の花で彩られています。多古農産の人参も現在販売していますので、お近くに寄られた場合には是非お立ちよりください。（GK）



道の駅 多古 あじさい館

テボラ・ガルシア監督作品 「Symphony of the Soil」 （邦題「土の賛歌」）を見て

平成 24 年 11 月 2 日（金）、飯田橋セントラルプラザ（午後 1 時半から 4 時半）で行われた「土の賛歌」DVD 日本語版試写会に参加しました。主催は NPO 法人日本有機農業研究会科学部で上映時間は 1 時間 40 分でした。塩害と土壤流亡によって、毎年 1000 万 ha のスピードで耕作地が消失しています。本作品は化学農業を主体とした現代農業に疑問を投げかけています。「いのちは土から生まれ、土とともにある」という視点に立ち、疲弊した大地を

蘇らせる解決策は有機物を与え、土の力を取り戻すことであり、そのためにも有機農業の大切さを訴えていました。撮影は世界各地に及びました。豊かな土壌が環境を改善し、いのちを育むことを美しい映像で映し出しています。日本の温暖で多湿の気候ではすべての地域での有機栽培はむずかしいと思いますが、必要最低限の農薬を使い、堆肥等の有機物を多用することは農地の保全にもなります。最新の土壌学の知見を駆使して制作したとのことですが、作品に登場した多くの生産者、学者が微生物の働き、重要性について語っていました。日本でも微生物の重要性についてようやく語られるようになりましたが、もっともっと微生物の重要性を認識すべきだとも思いました。

助監督として本作品制作に関わるジェシカ・ベケットさんがゲストで、上映のはじめに挨拶をし、終了後は質疑応答に関連した制作に関わる話もしてくださいました。(GK)

土作りシンポジウム講演会 に参加しました

平成24年12月3日、土作りシンポジウム講演会（主催：土作り推進フォーラム、共催：土壤保全調査事業全国協議会、全国エコファーマーネットワーク）が日本教育会館で開催されました。

講演の内容は以下の通りです。

(1)「食味・品質の良い農作物とその流通」

坂下利久氏（オイシックス株式会社 商品本部 技術開発セクションリーダー）

(2)「園地診断から明らかになった高糖度モモ園」

山本章吾氏（岡山県農林水産総合センター 環境研究室専門研究員）

(3)「高品質イチゴ生産の取組」

荒井崇司氏（栃木県高根沢町 イチゴ農家）

(4)「亜リン酸肥料と農作物の品質・収量向上」

小宮山鉄平氏（JA全農 肥料農薬部 技術対策課）

コーディネーターは日本土壌協会会長の松本聡先生が務められました。

坂下利久氏の講演に特に興味を持ちました。野菜のネット販売のオイシックスは「ガイアの夜明け」でも取り上げられたこともあり、全国的に知られています。有機野菜を扱う企業が苦戦している中、原発事故後の放射能検査に早く対応しこともあり、前年よりも1.5倍の増収を達成しています。

品質を最重要していることもあり、今年竣工した海老名配送センターでは温度変化をなくしていません。また、野菜の良さを伝えるために、ネーミングにも力を入れています。「ピーチかぶ」（旧「サラダかぶ」）や「トロなす」（旧「白なす」）なども消費者が飛びつきたくなります。また、野菜の渋み、えぐみの正体は硝酸態窒素ではなく、カリであることを論文による根拠も提示して発表されました。また、人参は糖度よりもやわらかさが鍵になるなど各野菜の評価についても説明されました。

オイシックスはおためしセット（12月13日現在）では旬の食材が12品入っていますが、その中の一つが長年アーゼロン・Cをお使いいただいている山口善治さんの育てたキャベツです。全国1000件以上のこだわり生産者さんが食材を提供していますが、その中でも山口さん率いる健康野菜グループのキャベツはおいしいと評判です。(YM)

会員の声

池田権蔵さんの家庭菜園

池田さんは70歳を過ぎてからインターネットを本格的に始められました。インターネットは頭の体操にいいとおっしゃっています。今ではメールに写真を添付して送ってくれます。ワードを使って文章を書きためています。



白菜、サニーレタス、グリーンレタス、チンゲン菜、九条ネギ、大根、ニラ、水菜などに挑戦しました。落ち葉とアーゼロン・Cで自家製堆肥を作りました。元肥はその自家製堆肥にアーゼロン・Cを混ぜたものです。追肥にはアーゼロン・Cや化成肥料を2週間に一度撒きました。(K I)



小山さんの菊

小山未幸さん(東京都狛江市)は、長年アーゼロンゆうきを使い、毎年丹精込めて見事な菊を育てています。今回からカラーでニュースをお届けできるようになりましたので、菊の美しさが引き立つと思います。(K I)



(平成24年11月16日撮影)

太陽熱温水器始末記

20数年前に某ソーラー株式会社の太陽熱温水器を購入しました。当時は今のようなエコという考えは浸透していませんでしたが、光熱費がかなり浮くという営業マンの言葉を信じて購入しました。

ところが設置した翌朝からコツコツという金属をたたく音に起こされました。温水器の金属の部分が輝くのでカラスがつつくのです。カラスが光るのが好きなことはこの時まで知りませんでした。数日たっても収まらないのでソーラー会社に連絡したところ、この種の苦情はよくあるとのことで、光らないように金属の部分をペンキ等で塗れば大丈夫との話でした。別途料金を払ってまでソーラー会社に頼むのはしゃくだったので、知り合いの方に灰色のペンキで塗ってもらいました。それ以後カラスに悩まされることはなかったのですが、購入前に鳥

による被害がよくあることならば一言言ってほしかったものです。

天候を考えると1年のうちの半分ぐらいしか使っていなかったように思えます。梅雨どきなど雨が降ったり、曇っている場合には太陽がささないために温度は上がりません。北陸地方ですので、冬場は温度がかなり下がります。その場合には快晴でも湯温はあがらないからです。

「15~20年は持ちますよ」という営業マンの言葉通り、15年目ぐらいに故障するまで使えました。この時には、数万円の修理費を払い、修繕し、今年の10月に水漏れするまで使うことができました。この水漏れの原因は内部の部品が損傷したからです。ところがこの損傷部分の部品は生産しておらず、在庫もありませんでした。温水器はついに使用不能になりました。使えないものを屋根の上に置いておいても仕方がないので、撤去してもらいましたが、その費用が6万円でした。本体が持つ間は、内部の部品もその間、在庫してほしかったと思います。

20年以上もガス・電気の節約につながったのは確かです。購入費、修理費、撤去費などを考えると得な買い物ではなかったかもしれませんが、それでもほんの少しだけですが、CO₂削減に貢献できたと思います。エコ生活というとお金がかからないというイメージがありますが、お金がかかる場合もあることも心に留めておくべきかもしれません。(YM)

ワンコインランチ

サラリーマンのお小遣いが30年前の水準に戻りました。それを裏付けるように、500円のワンコインランチの充実ぶりも目を見張ります。

500円ランチといえばさくら水産が有名でした

(私の知る限りですが・・・)。焼き魚や刺身などの日替わりメニューですが、ご飯、味噌汁はお代わりし放題、生卵とノリは食べ放題です。数年ぶりに先日食べに行きました。食券を自動販売機で買うと係の方がおかずを持ってきてくれましたが、あとはご飯をよそうところから食器を戻すところまでセルフサービスになっていました。人件費の削減でしょうか。

飯田橋の天狗にも寄ってみました。ここもご飯、味噌汁はお代わりし放題の500円ランチです。飯田橋定食を注文してみました。納豆、冷奴、卵焼き、筑前煮、鳥のから揚げ、漬物がついてこの値段です。係の人がテーブルまで持ってきてくれます。量が多いとはいえませんが、栄養バランスや価格を考えると十分です。

立ち食いソバもセット料金(たとえばミニ親子丼とかけそば)は500円以内です。牛丼屋も生野菜をつけても500円でお釣りがきます。

安いメニューはありがたいのですが、食材費や人件費を考えるとこの価格でよくやっていけるなど心配になってしまいます。(GK)

編集後記

今年の富有柿は数年ぶりの大豊作でした。収穫後、お礼肥にアーゼロン・Cを1袋撒きました。来年の収穫が楽しみです。(YM)

今号よりカラーと横書きでお届けすることになりました。皆様から頂いた写真もグンと見やすくなったと思います。今後はカラー印刷のご依頼があればお受けしたいと思います。(KI)

