

・ 鳴海周平の・



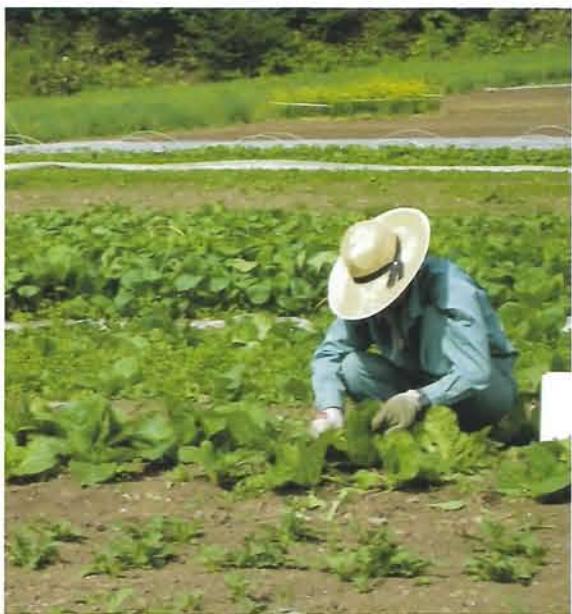
ぶらり旅



札幌・富良野・美瑛・旭川編

北海道は農業や畜産がとても盛んなところです。

今回は「」した農業や畜産を、より自然に近い形で「」なつて「」を訪ね、自然と共生する「」のたのめつを学んでみました。



雲ひとつない青空。気温は18℃。この季節の北海道ですが、最高の気候の中、札幌市西区にある「まほろば自然農園」を訪ねました。

社長の宮下周平さん（私と同じ名前なんだよー）と奥様の洋子さんは、ローリングテスト農法という独自の方法を用いて、四季折々100種類ほどの農作物を栽培しています。

「私も妻も、ここからだの勉強を長いことやってきました。そうした中でローリングテストと出会い、物の良し悪しを簡単に判断出来るようになつたんです。それで身近な食べ物を調査してみると、名もない場外野菜にとても良い反応があつたり、自然農法、有機農法と表示されてる物にもマイナスの反応があることがわかつたのです。」こうした実験を活用して、私たち夫婦もとても健康になり、周囲の人たちにも喜んでもらえた」とかり、自分たちで納得のいくように作った、本当に良い食べ物だけを提供していくたい、と考えるようになりました。」

創業当時は雪道を自転車で豆腐売りをしたり、奥様も醤油や味噌を行商したりと、文字通りゼロからの出発だったそうです。「ローリングテストでは、意外な結果が出ることがあるんですね。開業当初から、世間一般の常識とは違う結果が出ても、良い結果の出た物だけを販売する方針でやってきました。ですから、自然食品の店が市

場仕入れの物も扱っていることに関して同業者から批判を受けた時期もありましたね。」

ローリングテストを日々実践していく中で出会ったさまざまな縁を活用して、700種類にも及ぶ有効素材を焼成し、エリクサーという浄水器まで開発してしまった宮下さん。この浄水器を設置してある店内の給水所には、毎日ひっきりなしにお客様がやつきます。

「まったくの素人だったから開発出来たんだでしょう。それまでの常識にこだわらず、ただテストの結果が



▲店内はいつも活気に溢れています

到着。

札幌をあとにして、車で約3時間走り、富良野市に

*O-リング・ゲステスト
手の親指と他の指での字のよう「リングを作り、第3者がそのリングを両側から引っぱり、その時の強さの状態を見るテスト。身体に良いものに触れている時は力が強くなり、悪いものに触れている時は弱くなる。この原理を応用して物の良し悪しを判断する。

させられました。

「人耕さずとも、作物自ら耕し、人肥施さずとも地自ら豊かなり」

宮下社長がお話ししてくれたこの言葉の中に、私たちも自然の一部であることをあらためて強く感じさせられました。



▲まほろば自然農園で宮下周平社長と奥様の洋子様

良かつた物だけを集めて作ったんです。焼きや冷まし、数分お

きのテスト・チックなどのために、1週間そ

の場を離れることが出来ません

し、一つ一つ手作りのため少

量生産しか出

来ないのですが、ご使用いただいている皆さんからは、たくさん嬉しい報告をいただけています。」

農産物も淨活水器も、宮下社長が自然の恵みとの対話の中で確立した信念が活かされています。

「人耕さずとも、作物自ら耕し、人肥施さずとも地自

ら豊かなり」



まほろば腹ごしらえを、じぶんとで道行く人に美味しいお店を尋ねてみました。「いかにも富良野つらう感じで、美味しいお店ありますんかねー。」「だったら、「くまびら」に行くじよー」富良野駅から徒歩3分。ソーラーフーム「北の国から」シリーズの口ヶ地にもなった「くまびら」にお邪魔してみました。

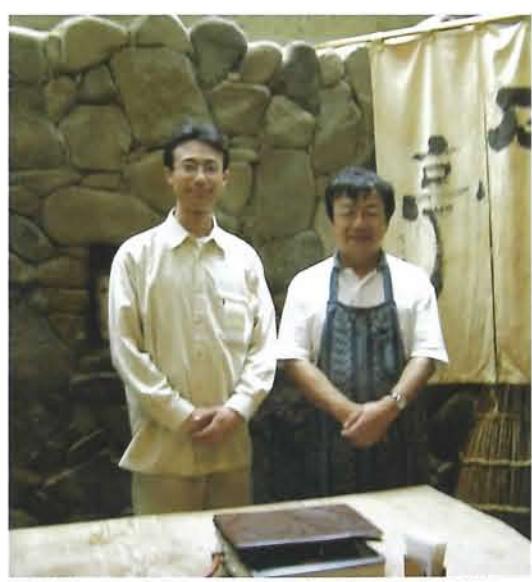
「毎日観光のお客さんが多くなってね。今は年中無休でやつてますよ。」

店主の森本毅さんが、忙しい合間にぬつて料理の説明をしてくれました。

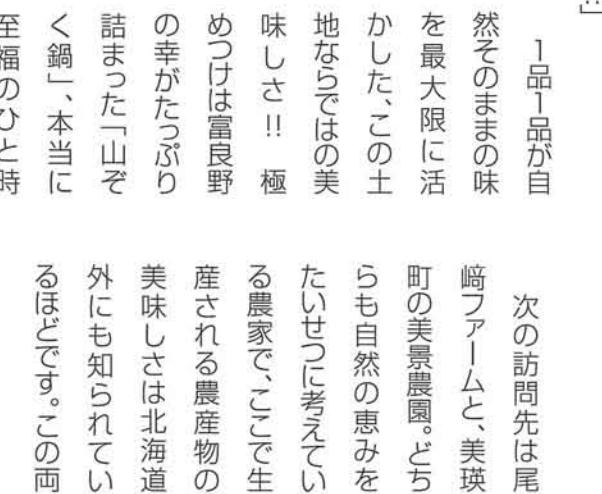
「これがウドでしょ、これがアスパ」。このジャガイモも美味しいですよ。それでこっちが鹿肉、和牛ソーセージ、あ、この玉ねぎも美味しいよー!!」

を過ぐさせていただきました。

「富良野に来たのまた寄つてねー、どうもありがとうございます!!」店主の森本さんの笑顔が、またいつぞや料理的印象を深めてくれました。



▲芸術的な石の部屋は、倉本聰さんが塾長をつとめる富良野塾の塾生が布礼別の畑より運び込み、積み上げたもの



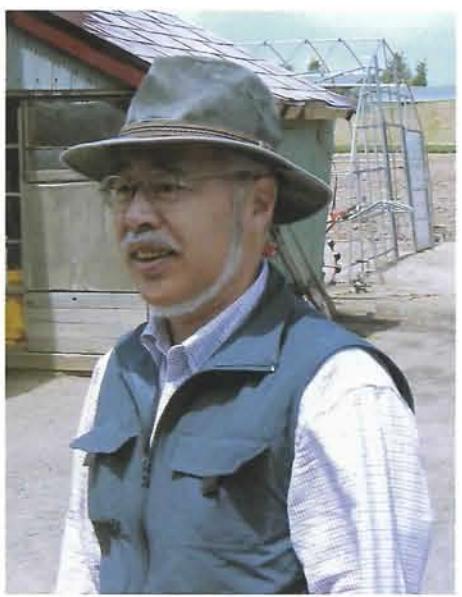
▲美景農園の渡辺達雄さん

1品1品が自然そのままの味を最大限に活かした、この土地なりではの美味しさ!! 極めつけは富良野の幸がたっぷり詰まった「山ごく鍋」、本当に

至福のひと時



▲有名な「マイルドセブンの丘」は渡辺達雄さんの敷地でした



▲土のお医者さん・上田敏三さん

農家の農業「コンサルタントをしてらるのが」「土のお医者さん」として有名な上田敏三さんです。

「やあ、遠ごといひよくぶらのしゃうじましたー。農作物の元気な姿をゆっくり見て行つてくださいー。」

上田さんは大学を卒業後、農薬・化学肥料の営業マンとして全国を飛びまわった経験をもつています。

「1970年代にアメリカのインディアナポリスの大農場を視察した時に、そこの農場主がこんなことを



▲アスパラ採りを体験しました



言つてらんだですね。

「私は、自分の土地の中でも、それぞれパートの土壤の性質に合わせて、施肥して管理しています。

いつも考え方に基づいて作られた尾崎ファームと美景農園の農作物は、本当に美味しい、自然本来の力強さを感じさせてくれる味でした。

「畑を耕さない農法(不耕起)や、微生物を利用した

生命力が弱っちゃうんですね。土壤も人間の身体もまた同じなんです。科学的な体系よりも、土は生き物なんだということをもう一回考え方直さなければならぬ時にきてると思ひます。」

じゆつに即効性はあっても副作用も出てくる。土の性質に合つた施肥が必要だと思つたんですね。北海道の農業を守つたし、といつ強い想ひから、1985年に土壤改良コンサルタントとして独立。今は、全国的にも有名な「土のお医者さん」として全国を引張りだすことづけ状態です。

「土というのは地球が何億年もかかつて作ったものなので、基本的なものはみんな入つてゐるんです。ところが化学肥料をやたらと使つと、西洋医学の薬と同

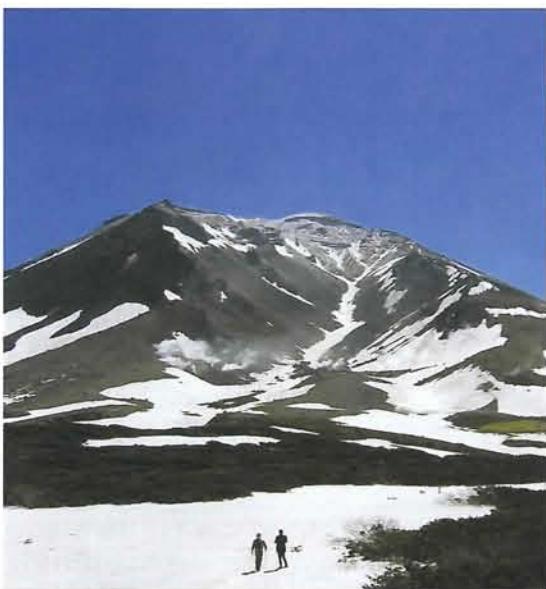
その症状も土地によってさまざま、これはそれぞれの土地の性質に合つた施肥が必要だと思つたんですね。」

北海道の農業を守つたし、といつ強い想ひから、1985年に土壤改良コンサルタントとして独立。今は、全国的にも有名な「土のお医者さん」として全国を引張りだすことづけ状態です。



▲左から土のお医者さん・上田敏三さん、尾崎正幸さん、船井総合研究所の船井幸雄名誉会長、私・鳴海周平

ぶんぶん通信



▲快晴の旭岳



▲尾崎ファームの尾崎正幸さん

農法といつのは、とても理にかなった農法だと思つんですね。日本の伝統的な発酵食品である味噌や醤油なども微生物の力を使っていて、身体にとても良いものですね。土壤にとても同じ事がいえるんですね。この有効微生物を活躍できる状態にするには「住みか」「食物」「水」の三要素がたまつなんですが、これら

はすべて人間と共通することなんですね。いつも自然の力でのみ問題は解決されるとこになります。

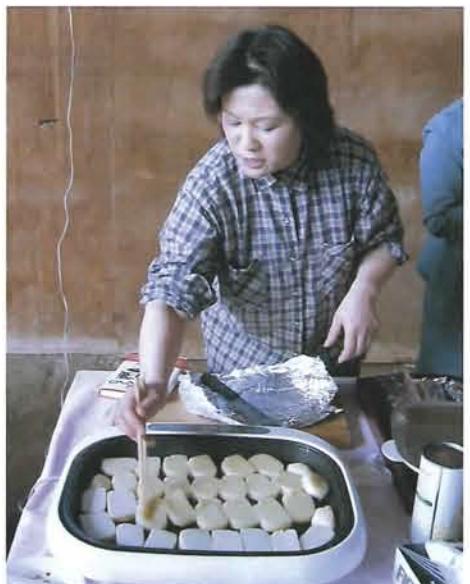
生産者も喜びの中で作業をし、消費者も美味しいと喜んで食べてくれる、そんな本物の農業を目指したいんです」と語った上田さんの言葉に、これから北海道の農業に明るい未来を感じました。

富良野市から車で約1時間30分。今回の最終訪問先である旭川市の斎藤牧場に到着しました。

牧場主の斎藤晶さんは昭和3年生まれ。1947年に山形から19歳で単身入植をして、旭川で暮らし始めました。

「ズブの素人だったからね。13世帯で農業の共同経営を始めたんだけど、なーんにもわからぬ。まあ、ただがむしゃらに頑張りましたね。」

ところが入植から4年め。共同経営体は解散をす



▲奥様が芋もちを作ってくれました

「いろいろがねえ、そんな生活でも山を捨てたりしないで行き場がないんですよ。いい感じがみつきながらじつやつて暮らしてこいつか、つい毎日考えましたね。」「山になつてしまいました。土地は分配されるいじになり、じかばん若かった斎藤さんにあつたのは山の一一番奥、高低差一五〇メートル、熊笹と石だらけという農業にはやつとも不向きと思われる土地でした。

斜面だらけの山、穀物や野菜は野鼠や野兔に食い荒らされ、暖房用の薪一本にも困る生活だったそうです。



▲斎藤牧場の斎藤晶さん

ぶんぶん通信

何か辛いことがあるひつも高ら所に行くんですがね、ある日山頂の木に登っては一つと景色を眺めているたり、はりと氣付いたんですね。この鳥や虫は、私もみた目に必死で働いているわけじゃないのに色々と生きてる。人間だけが勝手にもがいてるんじゃないか。そんなことに気付いたら、今与えられている山は何もなんじやなく、「何」でもあるんじゃないか、と思えてきたんです。自然を人間の思い通りにしようとするとから大変なんだ。これから頭を下げて仲間にいれてもいいです。」

それからの斎藤さんは、農業は辛いものといつも固定観念を、自然に委ねることで少しづつ変えていくことが出来たんです。畑仕事で毎日追われる草取りは、牛に食べさせることで解決し、これがまた酪農を始めるきっかけにもなりました。山の地形をそのまま活かし、農薬・除草剤も一切使わずにただ自然のまま、牛にまかせる酪農スタイルは、全国からの注目を集めています。

「ただ牛にまかせておけばいいんですよ。土地も自然もやまととは誰のものでもないんだから。ほかの牧



「何か辛いことがあるひつも高ら所に行くんですがね、ある日山頂の木に登っては一つと景色を眺めているたり、はりと氣付いたんですね。この鳥や虫は、私もみた目に必死で働いているわけじゃないのに色々と生きてる。人間だけが勝手にもがいてるんじゃないか。そんなことに気付いたら、今与えられてい

る山は何もなんじやなく、「何」でもあるんじゃないか、と思えてきたんです。自然を人間の思い通りにしようとするとから大変なんだ。これから頭を下げて仲間にいれてもいいです。」

斎藤牧場の牛たちの寿命は、他の牧場と比べて4~5年長く、性格もとても穏やかだそうです。
また最近ではこのした自然環境によって「科学物質過敏症」の患者さんの症状が緩和されることが斎藤牧場において確認され、NHK「トリビ」でも紹介されました。

「人間も本来自然の一部じゃないですか。だから不自然には必ず限界がくるんですよ。日本の国土の7割は山です。この宝物を活かして、都会と田舎の循環が出来れば素晴らしいんですね。」

人間と自然が絶妙に融和した斎藤牧場は、生態系と言う自然の循環の中に溶け込んでいる雰囲気が伝わってきます。

「自然は何ものも所有せず、何ものにも所有されない」



場は牛を牛乳製造機としてしか見ていないんじゃないでしょ?かね。本来の牛は広い牧草地でゆっくりと草を食み、子牛を育てるために乳を出すものです。

こんな環境で育っている牛の牛乳だから、味がぜんぜん違うんですね。幸せな牛からは幸せな乳が出るんです。」

「そんな斎藤さんの言葉がそのまま表現されています。本当に素晴らしい牧場でした。
なお、今回のぶらり旅は、株式会社船井総合研究所様に多大なご協力をいただきました。どうもありがとうございました。」

株式会社 まほろば
☎011-665-6624
お食事とご宴会の店
くまげら
☎0167-39-2345
TAC土壌研究所
(土のお医者さん)
☎0166-31-8111
尾崎ファーム
☎0167-29-2724
美景農園
☎0166-92-4783
斎藤牧場
☎0166-62-5814

