

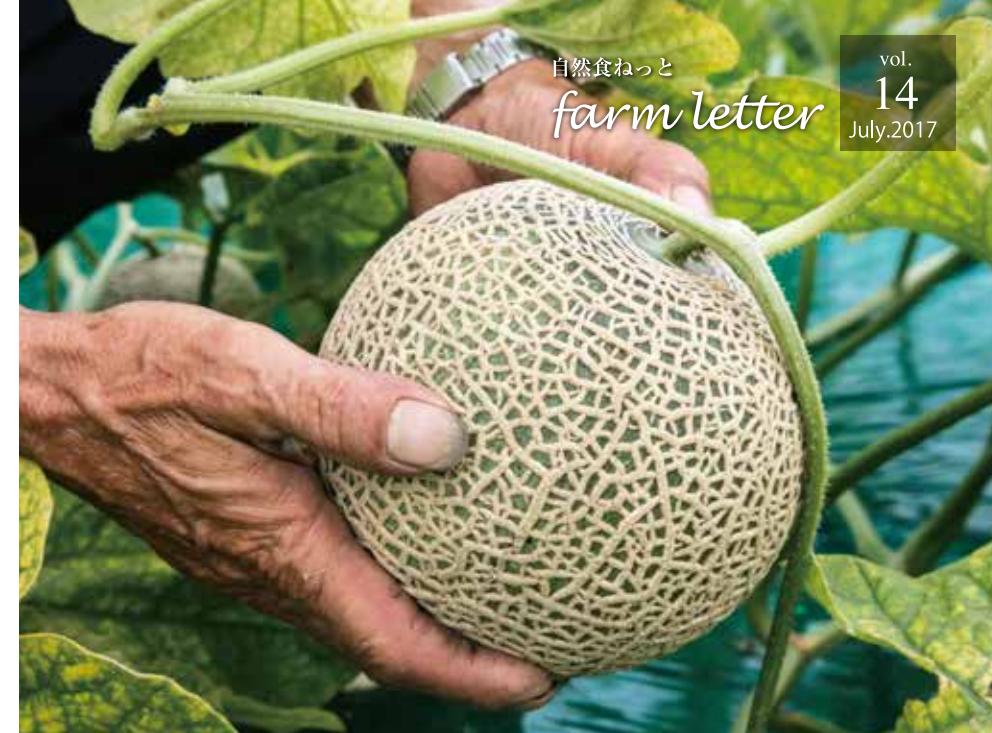
「ファームレター」vol.14
2017年7月25日号（毎月発行）
発行／一般社団法人 自然食ねっと
デザイン／株式会社ナシカ
文・編集／石川千晶 写真／浦岡伸行



坂本農園の情報を
映像でご覧いただけます。

農家の「一員」として農家さんのことを思う
農業と無縁だった人生の転機は、農家に婿として入った28歳のとき。
主に祖父が中心となり稻作とりんご栽培を行つてゐる専業農家だった。
農業1年生の私は、会社勤めの傍ら土日を中心て農作業を手伝うが、
思ったほど簡単ではない。農業は知識だけではなくトラクターの扱い方や
りんごの剪定技術など、センスや考え方が問われる職業だと痛感した。
その後、祖父は体調を崩した。2年目の田植え作業が無事に終り、
祖父へ報告した深夜、容態が急変し他界した。入院の際、私の手を握つて
語つてくれた「充くん、頼んだよ」という一言が今でも忘れられない。
農業は派手なものではないが、小さなドラマが日々繰り広げられている。
農産物の販売を通じて、そんな農家さん一人一人の思いを、
多くの方にしつかりと伝えていく存在になりたいと願つてゐる。

自然食ねっと株式会社 米澤 充



〒250-0024 神奈川県小田原市根府川 549-3 TEL.0120-07-8313

◎自然食ねっと参加生産者の作物を产地直送



*坂本農園の商品は上記サイトでご購入いただけます。

Sakamoto Farm

坂本農園

土と根気と技術の結実。
坂本正男の頑固一徹

土と創る⑪ 富良野ゆめまり（メロン）



究極の自然農法メロン一筋29年

北海道のほぼ中心に位置する富良野地方。盆地特有の内陸性気候で、昼夜の寒暖差が糖度の高いメロンを作り上げる。平成12年に有機JAS認定を得し、完全無農薬・無化学肥料でメロンを栽培する名人が坂本正男さんだ。

ある程度慣れた人でも100mのハウス4棟の管理が限界のところ、顧客の要望に応えるため、坂本さんは夫婦で15棟、年間1万6000個を収穫する。北海道で採種・育成され、ウドンコ病への耐病性も備えた赤肉品種の「ゆめまり」は、糖度14度を最低基準に、15度以上を目指している。3年が限度といわれるメロンの連作を20年以上続けられるのは、微生物を殺さない土づくりの賜物だ。

収穫できないリスクを想定し、10年ほど、注文数の倍の数を栽培していた
という坂本さん。無農薬の有機メロンを一人でも多くの人に食べてもらえる
ようにと、50年間風邪ひとつひかず、耕す以外は全部手作業の見事なメロンを
今日も誠実に世に送り出し続けている。



坂本農園の商品

赤肉メロン 奇跡の有機JASメロン 1玉
(約1.5kg以上)

※価格は時価。商品の詳細は「ふるさと21」サイト
(www.fsec.jp)をご覧ください。

坂本農園 北海道空知郡中富良野町東5線北8号

*写真はイメージです。

と抜いたり、それ以上の害虫処理はありません。

収穫直前の15日間で糖度が0から15度に



【坂本農園 坂本正男さん】

本物だけが持つ、 まろやかな味わい

失敗を重ね、収穫ゼロだった5年間



平成元年、地域で自然農法の作物を作る動きがあり、「酒が飲める機会が増えるなら」と深く考えずにグループに参加しました。2、3年前から作っていたメロンでチャレンジしてみましたが、最初の5年間は病虫害のせいできまったく収穫できませんでした。農薬や化学的物質を一切使わない自然農法のメロン栽培はそれぐらい難しいのです。

1週間くらいの時期をずらして15棟のハウスに6000本ほどの苗を植え、7月頭から8月末までの収穫を目指します。農薬を使わないでの、

毛虫、アブラムシ、葉ダニ、アリ、コオロギ、カラス、いろいろなものがメロンを傷つけます。カラス除けにラジオや爆竹を鳴らしますが、頭が良く、去年は200個以上やられました。ダニを食べる天敵も5年ほど試しましたが、害虫の増える速度に間に合いません。アブラムシは手で潰すか葉っぱごと捨てます。ハウスの周りに生やした雑草を見れば、害虫の発生状況がわかります。

害虫はものすごい繁殖力なので、収穫までもたないと思ったら、一日でも早く苗を抜いてしまわないと収穫できなくなってしまいます。慣行栽培は農薬で対処できますが、有機は予測したり株ご

メロン栽培の適温は上30度、下15度です。光合成で蓄えた栄養分で夜に育つため、寒暖の差が重要です。玉がなって鶴卵大から少し大きくなる時期に摘果します。それが終わってネットが張るまでの1週間が第一の肥大時期です。温度や日照の条件がよいと、網目模様が細かく入って大きくなりますが、寒いといじけて成長しません。美しい果実には、生育状態や天候に合わせて絶えず風の向きを調整し、換気をし、木の下の温水ホースで土を温めて温度調整をしなければなりません。

同じ有機の作物でも短期間で作れる葉物と違ひ、メロンは4カ月かかります。手を抜くと1ヶ月後に症状が現れます。天候は特に予想がつかないので、何カ月も先を推測し、最悪の事態を想定して作業しないと、後に響いてきます。

メロンの糖度が上がるのは120日の生育期間の最後の15日間。それまでは大根と同じです。果実周辺の葉っぱが褐色に枯れ始めたら、2週間後が収穫期という合図です。1週間くらいで糖度が0から8~9度くらいになります。2枚目の葉っぱが枯れ上がるまでには1週間から10日ほどかかり、そのときに、ぐんと糖度が上がります。

メロン栽培は勝負の積み重ね



メロン栽培は勝負の場面の積み重ねなんです。自分の子ども以上に手をかけて育てています。そうしてできた有機栽培のメロンはまろやかで食べやすい。硝酸態窒素など土中の化学的な物質を吸った「苦い」「舌がピリピリする」メロンと違つて、安心安全です。アトピー・じんましんなどでメロンを食べられなかつた方からも、お礼のはがきをいただきます。

ハウス1棟分は廃棄を覚悟する



結婚したのは50年前。もう二人とも70歳です。有機栽培は反対されませんでしたが、何年もダメにしたら黙つてはいませんよね(笑)。途中で何度もやめようと思いましたが、このままやめたらおもしろくないと工夫しては失敗する、その繰り返しでした。室内も中途半端はいやだつたんでしょう。人様に食べてもらえるくらいにはなりたいと続けて、6年目に何個か自分の口に入ったときは、絶対全部とつてやると思いました。みんなに送れるようになるまでに、それからさらに5年かかりました。

「有機のメロンはやはりいい」と言つてもらえることが励みになっています。



土の力を生かして減農薬で育てる

オリジナルの吊り方式でイチゴを栽培



イチゴ作りで主流の高設栽培では通常、1m前後の高さのベンチに箱を載せ、15~20cmほど土を詰めて苗を植えるが、坂本さんは違う。自然の山の土をふるってもらい、11トンダンプ14台分を運び入れたのだ。

「100m4列、防草シートでハンモック状に吊っています。土の深さは65cm。こんな吊り方式の栽培は私が最初で最後でしょうね」

吊ることによって下に重みがかかつて上部がすぼまり、作業効率が上がるという。1カ月以上を費やし、これだけの仕組みを手製で作り上げた。やるとなったらとことんやらずにいられない凝り性である。

実はイチゴも無農薬栽培に6年挑戦したが、繊細で病気が多く、「かみさんにメロンもイチゴもダメにするのと言われ、断念しました」。しかし、メロンと同じ有機の土で育て、どうしても必要なときだけ農薬を使う。普通は収穫後に土を入れ替えたり苗を植え替えたりしなくては次の実がならないが、土を替えずにそのまま連作が可能で、病気もなく今年で12年目。土がすべてを左右する決め手だ。

「天候に任せず、ときには寒さを与えて成長を止めないと、イチゴは甘くも大きくなりません」と坂本さん。イチゴ栽培にも緩急つけた熟練の技術が必要なのである。

メロン栽培は勝負の場面の積み重ねなんです。自分で手をかけて育てています。

かみさんと「今年はよかつたね」と満足して話す

年は29年で1度もありません。「ここをダメにしちゃつたね」「少し玉が小さかったね」など、毎年課題があります。自分で納得いくように作つてダメになつたときは踏んぎりよく諦め、これは有機だと理解するしかありません。今まで1棟か2棟、1000~2000個ぐらいは廃棄します。

そういうことを踏み台にしないと有機のメロンはできません。それがいやなら最初からやらない方がいい。100%なんて絶対にありえません。

講めたら、それで終わり。継続できるのはやりがいがあるからです。食べても一度もやめようと思いましたが、このままやめたらおもしろくないと工夫しては失敗する、その繰り返しでした。室内も中途半端はいやだつたんでもいい。100%なんて絶対にありえません。

講めたら、それで終わり。継続できるのはやりがいがあるからです。食べても一度もやめようと思いましたが、このままやめたらおもしろくないと工夫しては失敗する、その繰り返しでした。室内も中途半端はいやだつたんでもいい。100%なんて絶対にありえません。

講めたら、それで終わり。継続できるのはやりがいがあるからです。食べても一度もやめようと思いましたが、このままやめたらおもしろくないと工夫しては失敗する、その繰り返しでした。室内も中途半端はいやだつたんでもいい。100%なんて絶対にありえません。