



COOP JOSO News Letter

常総生活協同組合
発行 / 生協広報G

【ものづくり・人づくり・地域づくり】2018 年度活動テーマ ～素材を活かしてわが家の味～

人も自然も生かされている。 松永農園の循環型農業!!



11/16(金) 松永農園 産地交流会 報告

●レモンは1年間に3回花を咲かせる!?



一般的に果樹は"1年1作"と言われていますが、レモンは何回実を作るかご存知ですか? 松永

農園さんのレモンは路地栽培では1回ですが、ハウス栽培は3回も花を咲かせます! 果樹の中で1年に数回花を咲かせ、実を成らすのはレモ

ンとライムだけだそうです。松永さんはこの温暖な静岡の気候とハウス栽培と利用して、1年中温室な状態を作り上げています。「せっかくなら1年中無農薬のレモンを楽しんで欲しい」その強い思いから、松永農園は一家で少しずつハウスを建てて、現在は6棟のハウスが立ち並びます。常総生協でも通年でレモンの企画できる日が近いかもしれません。

2018年12月の予定

●生協基幹運営/地域活動・催し●

12月ゴンタの丘「常総つこ応援団」は毎週木曜日活动しています。試食会は12月20日に行います。

12/19(水) 理事会

12/21(金) 歴史を学ぼう-未来のために(常総生協本部) 三浦大根収穫体験(木村農園)

12/28(金) ~ 30(日) 年末変則供給

●提携・協同・連帯企画●

12/16(日) 学生・子ども甲状腺エコー検査@東京学芸大学 わんぱく・じょうそう合同会社役員会

●地面は雑草だらけ、これが重要！



まず驚いたのが、辺り一面が雑草で覆い尽くされている事。「ハウスの中でも15～20種類の雑草がいます」と松永さん。でも、この雑草が重要なのです。雑草と言っても、そこに住みつく虫は多種多様です。たとえば、ヤノネカイガラムシというカメムシの一種の害虫がおり、松永さんのレモン園でも見受けられました。一般の多くは強力な農薬をかけて死滅させるところですが、松永さんは放っておきます。すぐにヤドリバチという目に見えないほどの小さいハチがそのカイガラムシに卵を産み付け孵化し、結果カイガラムシは死滅してしまうのです。また、多様な草木が後に腐葉土となり肥沃な土づくりをおこなってくれます。肥沃な土にはたくさん生命が宿り、循環を繰り返してくれます。こうした「食物連鎖をいかに邪魔しないか」がポイントらしいです。

●もともとこのレモン園は、7年前何も無い更地ででした。

スコップの歯を立てるもなかなか土が掘れないほど固く、とても農業を営む環境ではありませんでした。ではなぜこの地を選んだか？それは【化学

物質や農薬に何も汚染されていないから。】せっかく無農薬・無化学肥料で作るのに、土やその周りの環境が邪魔をしてしまったら意味がありません。松永さんは周りの環境も含めてこの地を選び、まず3年は土づくりだと草のタネを撒き始めたところからスタートします。化学肥料や堆肥を無理やり混ぜるのではなく、長期的な循環型農業を考えると雑草を撒いて土の肥沃にした方が良く考えました。草が成長すると都度重機で切り替えし、空気を入れて徐々に徐々に柔らかくしていきました。

●土が柔らかいと、レモンの木が丈夫に育つ!!

松永さんのレモンの木の育て方も重要なポイントで、それは根をとにかく丈夫にさせる事。根を太らせ、四方に根を行き届けさせる為にも土の柔らかさは重要です。確かに苗木から3～4年で収穫は可能ですが、レモンの寿命は30～40年。短期的な収穫量よりも、長期的に見れば長い間レモンを収穫し続けられた方が良いです。こうして多少の害虫や環境変化に動じない、松永さん曰く「タフなレモンの木」が育つのです。



産地交流に参加された組合員さんの感想

●大いに納得！ありがとうございました。

早朝6時出発。朝日に輝く富士山を眺めながら目的地のレモン農園に着くと、4時間余りの道のりを忘れさせてくれる様な松永ファミリーの優しい笑顔でした。何も無い土地にわざわざ雑多な草の種をまき、枯れた草が腐葉土となり肥沃な土づくりからレモンの苗木を植え、三年間は根を台地にはらせて丈夫に育てること。害虫には必ずその天敵がいて、農薬を使わなくてもその生態系の中で自然淘汰され、バランスを保ってくれているとの話に大いに納得！ありがとうございました。

(土浦市：M・Sさん)

●静岡はちょっと遠かったけど、行って良かったです！

レモンの収穫は楽しかったんですけど「このレモンより大きいものを探してください」と言われたのが、探し回るうちにだんだん大きさの感覚がわからなくなってしまい(笑)思ったより難しかった・・・というか、あまり効率良くできませんでした。慣れると、収穫時のレモンをすぐに見

つけられる「レモンの目」ができるんだそうです。無農薬でレモンを作っているところは全国でも少ないそうですが、松永さんは「減農薬よりやりやすかった」とのこと。そして、やりやすかった理由というのが「レモン園の横にある土手のおかげ」なんだそうです。よくあるのが「天敵が害虫食べつくす→エサがなくなる→天敵もいなくなる→害虫発生」という流れなんだそうですが、横の土手の草木が天敵の第2のエサ場になることで、「天敵が害虫たべつくす→エサがなくなる→天敵が隣の土手へ逃げて程よく生き延びる→レモン園に害虫発生→天敵がやってくる」という、ちょうどよいサイクルができていんだらう、とのことでした。偶然なのかもしれませんが、循環力、すごいです！

また、周辺の農園ではイノシシの害が深刻なんだそうですが、松永さんのところは「罠にかかったイノシシを捕って食べる」んだそうで、物腰やわらかな松永さん一家がそんなことをサクッとやってのけちゃうんだ・・・という衝撃(笑)そ

して、お昼ご飯に松永一家が仕留めたイノシシ肉のバーベキューが出ましたが、そのお話が衝撃的で、レモンをおいしく食べるためのお肉だっことに気付くのが遅れてしまい・・・すみませんでした！また、一緒に御馳走になったはちみつレモン水がめっちゃくちゃ美味しくて！レモンもはちみつも水も、シンプルな素材の全てが美味しかったからでしょうか。

畑を後にして工房も見せて戴いて、いつもは買えないジャムが買えたのも嬉しかったです。「無農薬は減農薬よりやりやすかった」とはいえ、実際は大変なこともあると思うんですけどサクッとやってのけてしまう様子や、イノシシの害も「気が短いから？」とさっさと狩猟免許を取って、罠にかかったイノシシを食べちゃうっていう、逆境も逆境にしない松永一家の強さが印象に残りました。静岡はちょっと遠かったけど、行って良かったです！

(我孫子市：T・Sさん)

●人も自然の流れの中で生かされていると感じる。

朝6時出発。朝焼けの中、利根川からは川霧が立ち上り、一路、静岡へ。富士川PAのETC出口で松永さんとお会いした際「やさしそうで、いい人そうですね～」とすでに富士山に魅了されていた全員のテンションがさらに上がる。松永さんの車について行くと、6年前に化学物質に汚染されていない土地を開拓した農園に到着し、6棟の開閉式のビニールハウスと、露地栽培されているレモンの木が並んでいた。

最初のお出迎えは、5月の端午の節句に生まれたから「タンゴ」と名付けられた、レトリバーの血を引くワンちゃん、見知らぬ人の様子を警戒しながら農園を走り回っていた。そして、ハウスに入っていくと、松永さんのご家族（奥様、息子さん、お嬢さん）も出迎えてくれた。レモンの木を見ながら、花のこと、実（色、収穫期）のこと、育て方（堆肥、土作り、剪定、害虫）、レモンに関する説明と質問を繰り返して、収穫させてもらう。「レモンを握ったとき、一番太いところに中指と親指の先がくっつく大きさ」と言われるが、松永さんの手が大きい事に気づく。自分の指だとどれくらい隙間ができるのかを目測し、収穫に挑んだ。

これがなかなか悩ましく、「これ大丈夫かな」「枝を傷つけない様に」と神経を使う。大きさもまちまちな



レモンが3～4個ほど鈴なりになっていると、切りたい茎の部分が短く、どうしたモノかと戸惑う。「収穫したい実だけを取れば良いよ」と教えてくださったが、ハサミで他のレモンに傷を付けないかヒヤヒヤする。このような心境を松永さんに告げると、「私たちがやると、まだ待った方が良いかな～とか、いろいろ考えてしまって、なかなか進まないんですよ」と、NHKのアナウンサーのような柔らかな声と口調と共に、安心感を与えてくれた。

収穫と同時に、摘み取ったレモンが実っていた近くの枯れた枝も切ってしまうことも教わり、作業一つ一つの積み重ねが、30年は収穫できる木を保っているのだと感心した。

昼食はイノシシの焼き肉。罠にかかったイノシシは逃げようとして足を傷めるため、さらに痛みを伴う。だから、イノシシのためにも速やかに銃で仕留める。すぐに血抜きすることで、臭みがないそうで、内臓以外は食するそうだ。ごちそうになったイノシシの肉も、筋肉質な分、噛み応えと肉の旨味が口の中に広がり、とても美味しかった。

昼食の後は、先代から受け継いだ農園とジャムなどの工房を見せていただく。海岸線に沿うように東名高速が通っている場所で、山側には崖崩れを防ぐための工事が行われているほど急斜面。跡継ぎがなく、農家をやめる人が増えているそうだ。確かに、みかんを誤って落としたり、海まで転がっていきそうなほどの斜面は、太陽の恵みをいっぱい受けることができ、静岡の気候と相まって、柑橘類の栽培には最適なのだろう。しかし、高齢になった生産者が作業するには厳しい。仕事を辞めて「こっちの方が楽しいから」と話して下さったお嬢さんは奥様と加工を担当。柑橘類の生産者では松永さんの次に若い息子さん農園の作業を担っている。松永さん夫妻の背中を見て育った二人がためらいなくこの道を選んだ事は、ご夫妻がとても素晴らしい方々と物語っている。

松永さんとお話ししていると、人も自然の流れの中で生かされていると感じる。最初に出迎えてくれたタンゴも農園を走り回ること、匂いを付け、他の生き物が侵入しにくい環境を作っているのだそうだ。松永さん曰く、犬も猫も害虫もその天敵も雑草も森も気候も地形も、すべてに役割があると。もちろん、人も。生きているものすべてにそれぞれの役割があるからこそ、この自然が成り立っていて、それぞれの命が育まれる…。松永さんのそばで、体も心もこのことを感じたか

らこそ、農園を後にすることや、松永さん一家とお別れすることが名残惜しく、なかなか帰ることができなかった。最近、国産レモンはスーパーでも目にするようになったが、無農薬レモンは見たことがない。常総生協では当たり前のように購入していたが、これが特別だったのだと思い知る

1日でもあった。

改めて、私たちの訪問を受け入れてくださったこと、無農薬のレモンをいただけることを、松永さんご一家に、心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

(つくば市：A・Mさん)

小さな上映会便り 2018-5 脱原発とくらし見直し委員会

「脱原発とくらし見直し委員会」では、原発をはじめ暮らしや食について身近で学べたり話し合ったりできるようにと、生協にあるDVDや組合員から寄贈されたDVD、講演会の録画などを組合員の中で共有しようと『小さな上映会』活動が始まりました。観られた感想をニュースでお伝えしています。

No	題名	観た組合員さんの感想
32	対談「東葛から問う」放射線対策と原発の明日	3.11が風化していると感じるので、このようなイベントを今後も開催してほしい。
42	子どもと貧困 日本の小学生 高校生、フィンランドの高校生	日本の歪みが子ども達を苦しめている。税が北欧並みに高くなっている今日なのに、余りにも再配分が成されていない。給食費は無料であるべきだし、給食にかかわる不正も多くあるように感じている。 日本とフィンランドとの比較としてはわかるが古い映像なので現在の実態はどうなのかな、と思いました。更にひどくなっているんだろうなあ。この貧困の地域の知事がひどいしと時事的に思っていました。
49	放射能症候群Ⅱ	「知らない」という事は恐ろしい。知った事に対処できる事もある。体の異状が出る子と出ない子がある。皮膚病など目に見える事態なら、まだ対応できる。学校でその為イジメの対象になるなど、子どもには気の毒だが、先生や親など大人がしっかりしろ！一番の悪人は、政府と東電だけだ。
51	フードインク	ベルトコンベアーで処理される鶏・牛・豚の映像にびっくりです。広大なトウモロコシ畑は、飛行機を使って農薬散布。食糧の多くをアメリカから輸入している日本、ファーストフードの怖さを改めて学びました。消費者が地産地消を本気で実践しないとね。 工業化された食品業界とファーストフードの広がり、命を脅かすO157や糖尿病の蔓延につながり、国際的な大企業の独占は進む。一部の農家の抵抗も往々にして潰されていく現実。誰もが安全な食品を口にできるためには政策レベルでの変革が欠かせない。私たちは本能的に違和感を感じたら行動しなければと痛感する。(日本で言えば、私たちは生産者と共に種子法を復活させなければ大変なことになる)この映画のアドバイザー マイケル・ポーランが「これ、食べていいの？ハンバーガーから森の中まで一食を選ぶ力」という本を書いている。この映像の衝撃を文字で確認し消費者のできることを実践していきたいものだと思う。
53	未来の食卓	フランスは農業国、はじめ登場する給食の缶詰のインゲンに使われる農薬は9種類。ブドウ酒の産地でブドウに使われる農薬27種類。小児ガンになった少女の「へその緒」の血液には母親が蚊退治につかった殺虫剤の成分が含まれていたと。そのような中で子供達のためにオーガニック給食を始めた村長の話。
55	土の讃歌	まず世界各地からの映像で、命の源である「土＝土壌」がいかに貴重なものであるか分かります。そして「土から奪ったものはすべて土に返す」というコンセプトの「堆肥」を中心とした有機循環方式の農業が、自然の調和・バランスを保持し、その一部である人間の存在も守るものだと納得できました。その長年の実践者である常総生協の生産者の皆さんに感謝したいと思います。 今の農業の問題を詰め込んだ内容の濃いDVD。それだけにネイティブの速い英語に合わせて流れる日本語字幕、追うのが大変でした。主張されているのは、土壌の力に頼る有機農業の将来性。人口増加に対して遺伝子組み換えでは決して対応できないと。ただし小規模農家という時、日本とアメリカとは、かなり差があるのでは？
56	赤とんぼがいない秋	フィールドワークの発表をただ映しているだけで、解りにくく面白みがありませんでした。
59	甘くない砂糖の話	子どもとみました。朝起きて、すぐ「だるい」と言う娘を砂糖のせいかな～と思いました。かくれ買い食いの結果、体型も砂糖を摂取した人みたいになっています。この映画を見て変わっていくか期待しています。 監督自らの体を実験台にして、砂糖漬け(一般的な量だけ)の生活を続け、どんどん体や顔つきが変わっていくのを見ることで、砂糖の怖さを感じました。甘いものが好きなので、ほどほどにしたいと思いました。砂糖断ちしたら頭すっきりしそうですね、ゆくゆくはやってみたいです。
60	いのちの食べ方	子どもが驚いて観ないので、途中で観るのをやめました。こわかったみたいですが、食べ物について話をする機会ができてよかったです。
74	命に国境はない	高遠菜穂子さんはじめ戦地に入る人のなぜを求めてこのDVDを見たかった。危険だから行くな！なのか？危険を世に問う人が必要なのか？彼らが知らしめてくれたものをどう受け取り私たちは何をすればよいのでしょうか。
79	積極的平和国家のつくり方 コスタリカの奇跡	取手の公民館で観た時は、字がはっきり見えなくて、わかりづらかったのですが、自宅ではよくわかりました。吹き替えがあれば年寄りには助かりますが、無理な話ですね。内容はとてもよくできていて理解しやすかったです。