



# 環境保全型農業経営提案書

株式会社ナチュラルファーム

食品業界で[安心・安全]というテーマは前の時代から論議されていましたが、何時の時代でも確信的な実行がなされていなかったと思います。ですが、2000年代の初頭に発生したBSE問題をきっかけに食肉・魚介・野菜・果実・乳製品などの安全性疑惑が取り沙汰されるようになりました。今回は農産物の安全性について考えたいと思います。

20世紀の後半、国内経済は世界第2位まで上り詰め、消費面も作れば売れる大量生産・大量消費の時代でした。バブル崩壊後、経済の伸びはストップしデフレ不況の中で暗い時代になり、消費は前年比を割りつづける節約時代に突入しました。その流れでグローバル化に伴い食に対する[生産・物流・小売]のコスト見直しが進んでいます。特に生産コスト削減は重要な課題です。近隣諸国からの農産物輸入に対して、コスト競争力で負けないように努力する必要があります。生産コストを下げるためには

1. 面積（1㎡）あたりの収量を増加させる
2. 秀品率の向上
3. 農薬類の減少
4. 包装形態の見直し
5. 物流コストの見直し

等が挙げられますが、結局一番大事なことは土作りに集約されると思います。

20世紀農業は化学肥料の発展・化学農薬類の開発により、肥料で作物の養分を賄う方法が主流となりました。その結果、土壌の地力は低下し、未消化の残留成分が原因の連作障害などの土壌病が続き、地下水汚染による環境の悪化、収量の低下と農家の経営を圧迫し続けました。それに伴い後継者不足問題にまで発展した次第と思います。

21世紀はこれらの事例を教訓として「今何をしなければならないか？」を見なおして、原点回帰する必要があります。基本的には科学的農業生産から自然的農業生産にシフトすべきです。全く化学肥料を使用しないということではなく不足成分については使用しますが、今の土壌は腐食材料、特に良質の堆肥が不足しています。多種多様の堆肥の中で良質な物は全体の20%程しか無いと思われれます。

良質な堆肥は、特に完熟度・腐食率が重要です。堆肥の中にいる多種の微生物が、濃度の高い有機物を分解し、その時に発生する約80℃の発酵熱により腐敗菌・異臭菌・土壌病菌を分解します。基本的に堆肥に臭いが残留したまま土壌に混入した場合、時間とともに二次発酵し植物の根を痛めますので、完成度の高い良質の堆肥を元肥として使用するのが最適と思われれます。

農業従事者の健康と消費者に対する[安心・安全・信頼]のもとに21世紀の農産物づくりを応援したいと思います。