

# 旬情報

ムソーからの  
お便り



2012年7月号 VOL.27

## 1月のFACE 生産者紹介

### 坂本正男さん

(北海道空知郡中富良野町)

#### ●有機一徹、6年間の闘い

中富良野盆地はかつて稲作地帯でしたが、1970年に始まった減反政策のため畑作への転換を余儀なくされました。若き日の坂本正男さんも代々の米作りを縮小し、慣行栽培でメロンを数年作りましたが、化学肥料や農薬まみれの農業に疑問を感じ始めました。

その頃、地元の自然農法のグループに出会って勉強を開始。何を作ろうかとなったとき、頭に浮かんだのは栽培経験のあるメロンでした。20年以上前、まだ誰も手がけていなかった完全無農薬・有機栽培のメロン。周囲は「無理だ」「それは神業だ」と冷ややかでした。

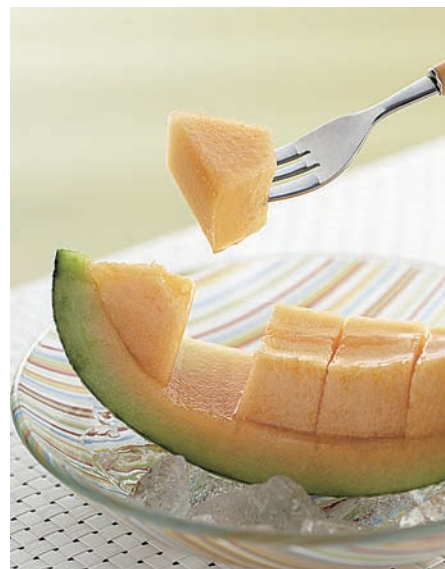
「今思えば、甘く考えていました」と坂本さん。化学肥料の代わりに緑肥や米糠を投入しましたが、虫と病気で1年目は全滅。2年目も3年目も…5年目はネットが張り、あと10日で収穫というときにアブラムシで全滅。「毎年もう辞めようと思いました。でも自然農法の玉ねぎや人参がうまいかない仲間と、今年は失敗したが来年はこうしよう、と話すうちに、もう少しやろうと」。

6年間の試行錯誤の末に回帰したのは、自然農法の原点＝土に余計なものを入れないという考え方でした。「土はたくさんものを入れなくても、充分力を持っている。微生物が働けば、悪い菌がいても繁殖せず共生できる」。堆肥の投入を止め、微生物を活かす土作りに打ち込んだ結果、病気が出なくなりました。10年目には一切農薬を使うことなく、糖度15度以上のメロンを収穫。その後も高品質を求める努力を続け、「有機一徹 坂

本正男のメロン」は全国に知られるようになりました。

#### ●土の力を信じて栽培

坂本農園のメロン作りは3月の育苗から。種からポットで約1ヶ月育てて畑に定植します。肥料は定植前にすき込むボカシ(米糠や大豆粕などを加熱発酵・脱脂したもの)のみ、それも通常の半量しか使いません。あとは土壌バランスを整える草木灰カリと、土のpHを調整する貝化石、どちらも微生物に悪さをしない資材です。一般栽培ではメロンの連作は3年が限度といわれますが、坂本さんのハウスは15年目でも連作障害と無縁。「いい菌を殺さなければ病気は怖くない。10年目に確信しました」。



害虫対策でも観察を繰り返し、虫が増えないうちに見つける技を体得しました。「葉の色がいつもと違うと感じたら、葉の裏を見て歩く。ハダニは針で刺したような傷を残すし、アリが葉の上にいればアブラムシもいる」。見つけ次第、松の樹液から採った精油を主原料とする安全な資材をかけ、虫の気孔を塞いで駆除します。防げないと判断すれば根から抜き取ります。

#### ●甘さも香りも見事な逸品

花摘み、枝払い、ミツバチによる受粉、摘果、ハウス内の温度や水の管理など、ご夫婦二人で丹精したメロン。一般に糖度14度以上のメロンが一級品とされますが、坂本さんのメロンは15度以上を目指します。化学合成農薬はもちろん、有機JAS規格で使用が認められている農薬も一切使わない、完全無農薬・有機栽培なので、化学物質によるピリピリした苦味や渋味がなく、すっと口に入ります。

「健全に育てるから味がいい。吟味しているので自信があります」と坂本さん。大切な方への贈り物に、自分へのごほうびに、この夏一押しです。

坂本正男さんの商品を  
次のページで紹介します。➡