



部会通信  
第5回

# 若手生産者の挑戦！ 「ファイトリッチ」シリーズを全国展開へ！ 「紅法師」ほか 「オーガニック栽培」梅本修さんの

京都府京丹後市での「ファイトリッチ」品種栽培。現状に満足せず、田園紳士・森下裕之社長は増産を図ります。その中で、今回はオーガニック栽培に取り組み、今後の品種拡大が期待される梅本修さんにお話をうかがいました。

## 「食」の基本的な農業を

梅本修さんの幼いころ、家は京都府北部の宮津市にあり、お祖父さんの代までは農業を営んでいました。栽培はコマとカボチャなど。梅本さんも手伝った記憶はありますが、幼少期のむしろ楽しい思い出として残っています。

ただ、農家としてはそこで一度途絶え、梅本さんも東京で就職。「食」に興味があったことから、インスタント食品を扱う会社で、宣伝を担当していました。しかし、お子さんが誕生したとき、「インスタントではなく、生産を含め、手間暇かけて料理したものを食べさせたい」という思いが生まれます。

悩んだ結果、「食」の基本である農業をやるうと決意したのです。

当初は故郷の宮津市に戻るつもりでした。しかし、土地が見つからず、たまたま国営農地の募集があった弥栄町（現・京丹後市）へ。約25年前、1.5haの圃場で栽培は始まりました。

そのころ、京丹後地方の農家は、多くがタバコとコマまたは加工契約の野菜という組み合わせで、J-TやJ-A、漬物業者など大口の出荷先と取り引きしていました。梅本さんも、タバコと

漬物用のダイコンやカブが主体。市場や学校給食にも出荷し、面積は9haまで拡大していました。

## オーガニック栽培へ

しかし、そんな梅本さんに次の転機が訪れます。それまで、出荷用の圃場では薬剤防除を行い、自家用野菜は別々に無農薬で栽培していました。しかし、お子さんが小学校へ上がる時、その矛盾に気づかれます。自分の子に食べさせたくない薬剤防除した野菜を、小学生は毎日食べていたのです。

梅本さんの胸に、どの子にも安全なもの食べてもらおう…という思いがわき上がりました。こうして梅本さんはオーガニック、つまり無農薬有機栽培への取り組みを始めたのです。

## 多様性を保つ

面積を2haに減らし、有機肥料に変え、資材で防除して農薬は使わない。

当初は慣行栽培の延長線上で、梅本さんのオーガニック栽培は始まりました。しかし、ネットで虫が減るわけもなく、計算通りに収穫もできず、苦しい日が続きました。試行錯誤の結果、根本的に考え直す必要があると悟ったのです。そもそも虫が増えるのはなぜか。畑が一面ネギだったら、ネギを好む虫が

集まり被害をもたらします。それを「自然に反することをすれば、自然がつぶしかかってくる」と考えたのです。農薬を使わないなら、自然に沿うやり方を取り入れねばなりません。

行きついた答えは「多様性」でした。例えば、アブラムシの天敵はテントウムシですが、テントウムシだけが増えても、エサがなくなってしまう。いろいろな生物がバランスよくいられる環境でないといけません。

ネギやキャベツ、トマト、さまざまな作物を1枚の畑に植えることで、多様性が保たれ、自然がつぶしにかかるのを軽減できます。ネットは使うし、新しい防除技術も積極的に取り入れはします。でも、この考え方を大前提とすることで、梅本さんのオーガニック栽培は一気に前進したのです。

## 枯れ草と落ち葉の堆肥

もちろん、土づくりは重要です。堆肥の原料は、枯れ草と落ち葉のみ。動物性のものは一切使いません。堆肥置き場には、今年のもの、去年のもの…と年ごとに分けて積まれ、一番古いのは15年もの。それらを野菜の種類や圃場の地力によって使い分けるのです。

例えば、結球野菜には年数の長い熟したものを多く施し、一方で果菜類な



↑試行錯誤を繰り返しながら、オーガニック栽培を確立させてきた梅本修さん。足元の「紅法師」は寒くてもじっくり生育し、トウ立ちもしにくい。



← カフェ「てんとうむしばたけ」では、とれたてのオーガニック野菜が味わえる。店の一角では野菜も直売。

← 「紅法師」の導入理由は色味のよさと機能性。味でも高評価を受ける。



↑ 社員は梅本さんを含め12名。奥さまやお子さんも栽培に励む。

← 堆肥の置き場では、年ごとに熟成されていく様子がうかがえる。10年以上経つと、草だけでなく木まで生える。

どは比較的若いものを使います。必要に応じてばかし肥や油かすなどの肥料成分、貝化石などの石灰分も入れますが、基本はこの堆肥でまかないます。人間が何もせず食べ続けるとメタボになるように、野菜も必要な栄養素を与えられるだけだと太って病気がちになります。堆肥主体にすることで、植物は肥料分を求めて自ら根を伸ばし、がっしりと病気に強く、おいしくて栄養価も高い野菜になります。今、大雨などの後を除けば、病気や虫が大発生することはほとんどありません。

### 部会への加入

オーガニック野菜の出荷先は、飲食店、京都市内の青果店、地元スーパー、学校給食、個人向けの宅配にも広がり、面積は4haに回復。京丹後の栽培振興に尽力する、田園紳士の森下社長とも交流が始まり、「ファイトリッチ」部会設立の動きも耳にしています。梅本さんが「ファイトリッチ」を作り始めたのは、約3年前。ミズナ「紅法師」とハクサイ「オレンジクイン」という、色のよい二品種からでした。これは宅配のセットに入れても好評で、「紅法師」などは緑のミズナより「おいしい」と言われることも。もともと健康に関心の高いお客さんは多く、梅本さんも高機能性野菜に興味があり、2年前の設立総会から部会に加入。その後、カラシナ「コーラルリーフ」、続いてホウレンソウ「弁天丸」など、積極的に取り入れるようになりました。この冬もハウスでは「弁天丸」や「紅

法師」を栽培。寒い中でもじっくり生育し、トウ立ちしにくいので、ある程度の継続出荷は可能です。総じて「ファイトリッチ」シリーズは作りやすいものが多いと実感しています。

### 感染拡大の影響

昨年からの新型コロナウイルス感染拡大は、梅本さんにも大きな影響を及ぼしました。昨年の3〜4月は学校給食がストップし、4月には料理店向けがゼロに。その他の出荷先も減っていききました。しかも、準備していたオーガニックのカフェが、5月1日にオープン。しかし、目当ての観光客はおらず、先の見えない状況が続きました。そんな中、少しずつ動きを見せ始めたのが、個人向けの宅配でした。もと

### 次の「ファイトリッチ」は

注文に対応するため、まず面積を1ha追加。「ファイトリッチ」でもオクラ「ヘルシエ」を導入予定です。粘りが強くおいしいとうわさ通りなら、分かります。消費者にも選ばれと期待大。田園紳士の森下社長も「ヘルシエ」には高い可能性があると見ています。高機能性のものがおいしく食べられ、免疫力なども高められる「ファイトリッチ」を、もっと作って広める手助けをしたい。ニンジン「京くれなひ」にも興味を示す梅本さんに、森下社長は「ぜひ!」。社長いわく、有機のニンジンは「雑味がなく後味が違う」のだそう。味の変化が分かるものこそ、梅本さんには取り入れてほしいと思うのです。

### 食を通じたつながり

も新鮮なオーガニック野菜が手ごろな値段で買えるとあって、定着率は高く、お客さんは京阪神をはじめ、ほぼ全国に広がります。新規はオンラインショップなどでの受け付けですが、昨年8月ごろから申し込みが増え始め、日に日に勢いは増していったのです。10年前の東日本大震災をきっかけに、仕事としてオーガニックを選ぶ人が増えたのを、梅本さんは肌で感じました。そして今、食べる側としてオーガニックに目覚める人も、また増えてきたのを実感したのです。「食べ物を通じて人と自然がつながる。そこから健康と幸せが生まれる」。梅本さんの会社の経営理念です。都会にいても1日3回の食事だけは自然とつながっている。このことを食べる人も考えてほしいし、作る側も考えていきたい。そのためにオーガニック栽培も普及させたいと、梅本さんは熱く語りまします。そして、自分の子どもや若い人たちがこの理念を継いで、広げてほしい。それが未来への願いです。