

# 「第二のグリーン革命」

## 「耕作放棄地から未来への希望」

ロハス企業組合副理事長 村上 誠 (四国中央市)



父が他界し、老いた母と叔母だけを残しておけない。2人目の妻との間に長女が出来たこともあり、妻と相談して環境のいい愛媛に戻ることを決断した。年齢の事もあり就職せず、祖父が残したみかん畑を活用し、環境と健康に配慮した自然農法で生計を立てることにした。しかし、周りには慣行農法の農家しか無く、相談したい仲間が皆無だった。仲間を求めた時、よく行くホームセンター傍の畑で気になる看板を見つけた。草だらけなのにサトウキビらしきものが育っている畑だった。

サトウキビ収穫鎌



その看板には、「LOHAS倶楽部農園」と書かれてあり電話番号もあった。惹きつけられるようにその場で電話をした。

おいでよ。」と、明るい声に誘われるままにUターンして伺った。

それが私と「LOHAS倶楽部」の会長・川上さんとの出会いだった。帰郷してから3年が経っていた。

化学肥料や農薬を使うと野菜や穀類は見事に大きくなる。1940年代から始まった「グリーン革命」のおかげだ。しかし、土壌は汚染され、ひ弱に育った野菜、穀類への大量の農薬や除草剤の散布が行われた。その結果、人体への悪影響、環境汚染等、問題も多く残すことになった。未だにその栽培法から日本は抜け出せていない。他界した父はすい臓ガンだった。アトピーやアレルギーの子供達も増えている。自然農法の野菜を求めて、その子達の母親が集まってくる。この自然豊かな筈の四国の田舎でさえそうなのだ。都会ではもっとと深刻だろう。自然食品を求める心ある親は多い。今や世界の望みでもある。

耕作放棄地を活用して、手間も化学肥料も農薬も必要としない「サトウキビ」を栽培し、その搾り汁でミネラル豊富なア

ルカリ自然食品である

「純黒糖」を作る。そんな素晴らしい活動

に、ボランティア団体である「LOHAS倶楽部」が取り組んでい

た。私も畑の土と向き合いながら同じような事を考えていた。こんな志の高い団体があつたことを知り本当に嬉しかった。「二緒にやろや!」

この川上さんの一言を待つまでもなかった。

それから3年。約6tだった「純黒糖」の生産量は、翌年約8t、今年度は13tを見込んでいる。サトウキビ収穫量では、約60t、80t、130tとなり、作付面積は、



黒糖作り1番釜



特集 次世代につなぐ  
農地の維持保全

サトウキビ収穫



ろで出来る  
黒糖と違い、  
糖度の高い  
優しい味の  
「純黒糖」に  
なる。それ  
を、利益を確  
保しながら  
販売するこ  
とも出来る。  
もちろんそ  
れらを担う  
雇用も創出  
できる。耕作  
放棄地が減  
り、緑豊かな  
里山が取り  
戻せる。汚染  
された土壌  
も回復し、海

約120a、160a、240aと、耕作  
放棄地の活用も拡大している。  
そして今年、川上さんの念願だった公  
益性と収益性を兼ね備えた「ロハス企業  
組合」が、22名の組合員と共に誕生した。  
企業組合は、県の認可が必要な法人であ  
り、産業振興財団からの支援もいただい  
た。ボランティア団体ではなかなか進ま  
なかった耕作放棄地の削減も、植えつ放  
して4、5年収穫できる栽培の手軽さで、  
もっと拡大出来るだろう。その手間とコ  
ストの掛からない事を知って、農家や家  
庭菜園が増えて行くだろう。温かいとこ

に流れる川が綺麗に  
なる。その水が流れ  
込む瀬戸内の魚達は  
里海で健康を取り戻  
し、美味しくなる。そ  
の海の水が蒸発して  
雲になり爽りの雨が  
降る。その雨でミネ  
ラル豊富な山林が蘇  
り、栄養豊富な川が流  
れる。その水で元氣  
に育った稲から安全  
で美味しいお米が採  
れる。正にLOHAS  
Sな循環が生まれて  
くるに違いない。  
「汚した私達が汚れ  
を取らないと、後世の  
子供や孫達に申し訳ない。」  
口癖の様に言う川上さんの希望が、現  
実になる日も遠くないかも知れない。

「第二のグリーン革命」だと、私は思っ  
ている。栽培者の中には、サトウキビと  
混植、又は栽培した後野菜を栽培する  
とよく育つという農家さんも出て来た。  
サトウキビの搾り滓(バガス)を発酵さ  
せて畑に蒔くと土がフカフカになること  
も知った。化学肥料を沢山与えると糖度  
が下がることも分かってきた。私達には  
最初の「グリーン革命」以前の記憶が無  
い。こうした自然と向き合う栽培方法が  
以前にはあったのかもしれない。そうし



純黒糖と純黒糖関連商品

培カカオの栽培者とも直接取引が出来て  
いる。世界がそうしたシステムを求めて  
いるのかも知れない。産地ごとのチョコ  
レートの味は格別だ。もちろん「ロハス企  
業組合」の「純黒糖」を使ったチョコレ  
ートは、それら以上に希少で美味しい。彼ら  
の販売も好調な事に、将来への希望を感  
じずにはいられない。  
私達と同じ様な高い意識を持つ人々(消  
費者)に、彼らも私達も、多くの一票を投  
じて貰わなければならない。その為の努  
力を惜しむ事は出来無い。  
この多くの人々の希望を糧に、この地  
で今もサトウキビは元氣に成長している。

た試みもこれか  
らは沢山試され  
ていくだろう。自  
然と共存し健康  
(Health)的な循環  
(Sustainability)  
型の生活(Life)を  
求める若者達も  
増えている。尾道  
で無添加チョコ  
レートを作る中  
村工場長もその  
一人だ。私達の値  
の張る「純黒糖」  
をふんだんに使  
う。その無添加  
のチョコレート  
は、海外の有機裁