

地域の底力

浜松市

永田農業研究所を訪ねて

静岡県浜松市

一般の農法で作った野菜や果物より、
はるかにおいしくて栄養たっぷりのものを作る永田農法。
環境破壊を最小限にとどめ、
日本の農業再生の可能性をはらむ農法を開発した
永田照喜治氏とともに農場を歩いた。

取材・文 千葉望 写真 栗原克己





左／採れたての玉ネギ。そのまま食べても大丈夫なほどみずみずしい。葉もおいしく食べられる。中右／こちらも葉から食べられる人参。中左／研究員の馬場修一郎さんと農場で働く鈴木としゑさん。下右／収穫された野菜は何度も水で洗われ、出荷される。下左／植え付けを待つジャガイモの種芋。少し芽を出させておき、それから植え付ける。玉ネギを収穫後、紅菜苔を植え、その後にジャガイモを植える。短期間で連作するが永田農法では連作障害が少ない。



先人観を排したところに生まれた永田農法

静岡県浜松市の郊外にある広大な農場に行くと、そこにはかぐわしい空気がいっぱいに漂っていた。肥料がたくさん入れられた農地とは違う、もちろん農薬を散布したあとの農地とも違

う草や木の香り。ふりそそぐ光の中でその空気を感じると、胸を思いきり開いて深呼吸したくなる。永田農法を編み出した永田照喜治さんは、

「そうそう、それでいいんです」と言った。

「有機農法の農場へ行っても、こういう匂いはしませんよ。有機農法では牛や鶏などの糞を堆肥に

使っていますので、どうしてもその臭いがするんです。うちの農法は液肥を使うから、そんな臭いはしないでしょ。だから深呼吸したくなるんです」

永田農法の名前は、健康的な野菜を食べようとする人、家庭菜園の愛好者には広く知られている。だが、実際にどのような農法かというと、誰もが詳しく知っているわけではない。「まあ、安全でおいしければいい」という程度だろう。

今回取材にあたって改めて資料を読んでもみると、それまで自分が持っていた「安全でおいしい野菜」の観念が次々と壊されていった。例えば、「有機農法なら安全」という考え方である。

「植物は、微生物が有機物を無機物に分解してから吸収するんです。これは小学生のほうがよく知っている。学校で習いますからね。有機だろうが無機だろうが、肥料はいずれ無機物にされるんです。それを知らないから、やたらと有機農法をありがたがるけれど、それでは有機肥料のもとになる動物の糞は安全

といえますか？ 何を食べさせられているか分からないのだから、安全とは言いきれないんですよ」

うーん、そうか。たしかに以前問題となったBSEを発症し



紅菜苔の畝に寒さ除け、風除けのシートをかける永田さんと杉原さん。冬季はあまり害虫の心配はないが、温暖な静岡県でもやはり寒さには備えが必要である。紅菜苔の花は冬の間滞った血を散らし、元氣が出るのだとか。

永田農法は数々の特許も取得している。それが安定的収入に結び付いている。



愛犬のハナちゃん。奥さんと二人暮らしの永田さんにとって孫のような存在である。



た牛は、肉骨粉を食べさせられていた。ある意味共食いである。肉骨粉は現在使用が法的に禁止されているが、それだけでは無い。病気を防ぐために抗生物質を投与される場合もあり、それ



永田さんのマネージャーとしても活躍する研究員の杉原葉子さん。中国での指導、市民講座の講師などを務め、近々野菜作りの著書も出版予定。

が糞にも含まれているかもしれないのだ。「有機農法」というラベルをありがたく思っていたことが、急に非科学的に思えてくる。安全で健康的に育てられた動物の糞から作った肥料であれば別だが。

「農家はどうしても早く育てたい、よく育てたいと思うものだから、たくさん肥料をやりがちです。そうなると土地が肥え過ぎて、土壌や水を汚染していき、やがて河川や海まで汚してしまふんです。富栄養化してしまつたための環境汚染がたくさんあるはずですよ」

永田さんは諄々と説いた。

岩山で育ったミカンなぜ甘いのか？

永田さんは、ご本人いわく「農業の専門家じゃない」。九州・天草の農家に生まれたが、自分では後を継ぐ気がなく、神戸大学では経済学を学んでいた。父が急死。二〇代の永田さんは家に戻ることにした。そこで、現在の永田農法を発見する糸口をつかむ。

「平地で育ったミカンよりも、険しい岩山で育ったミカンのほうが甘くておいしかったんです。それはなぜかと考えることから私の試行錯誤が始まりました」

永田青年は思い切った行動に出た。先祖代々受け継いできた田畑を売り払い、岩山を購入してミカン栽培を始めたのだ。平地の少ない天草のこと、田畑を売り払うなど想像もできなかったことだろう。

「ミカンをややかさずに、厳しい環境で育てればおいしくなる」という確信はありましたよ。そのころ、九州大学の福島栄二教

永田さんの自宅の庭にある畑ではたくさんの作物が成長している。永田さんの朝食は、毎朝とったばかりの生野菜が10種ほど並ぶ。野菜の命をそのまま頂くことで、永田さんの健康は保たれている。



授にお会いしたんです。先生が教えてくださったのが、そのころ開発されたばかりの『窒素』『リン酸』『カリウム』からなる液体肥料。この三つは野菜が必要とする要素なんです。厳しい環境でミカンを育て、最低限の液肥をやる。そうしてみたら、それまでの三倍のスピードで、



甘いミカンができたんです」

そこで永田さんは考えた。今の農業はせっせと土を耕し、肥やし、そこで農作物を育てようとしている。だが本来、厳しい環境の中でこそ、生物は生命力を発揮するはずだ。例えばトマトはもともと、アンデスが原産。乾燥した厳しい土地で生まれたトマトが、日本では甘やかされて育てられている。それなのに、味は水っぽい。いっそのこと、

なるべく原生地に近い環境で育ててみてはどうだろうか？

そこから発展していったのが、現在の永田農法である。

農場を 病気の回復にも 使って社会貢献

永田農法では、農作物をできるだけ原生地に近い環境の土地に植えつけ、ぎりぎりまで水や



農場には近所にある精神障害者社会復帰施設から社会復帰直前の人たちが、作業療法のために通ってくる。自然の中で土に触れることが回復を早める。畑ではバンジーやチューリップの苗が育てられ、植え付けを待っていた。

肥料を与えずに育てる。枯れる寸前に水をやり、最低限の液肥をまく。そうするとどうなるだろう。

「水分を求めて、細かい根をいっばいに伸ばしていきますよ。少ない肥料を最大限に取り込んで、早く成長します。しかも糖度が高く、とてもおいしい野菜や果物ができるんです」

従来の農法とは逆を行ったことになる。先人観にとらわれず、現実をよく見て科学的に分析したこと、永田農法は可能になったのである。

論より証拠と、永田さんはまず、取材チームにお昼ご飯をご馳走してくださいました。テーブルの上には採れたばかりの野菜が並んでいる。細い人参や小さなカブ、ラディッシュ、細かく切った白菜、中国原産の紅葉苣、高菜……。味噌汁には小松菜を間引いた菜っ葉がどっさり入っていた。生の野菜はフランスの塩で食べるのだが、それもないほど味が濃く、甘くてとてもおいしい。採れたての野菜はみずみずしくておいしいものだ

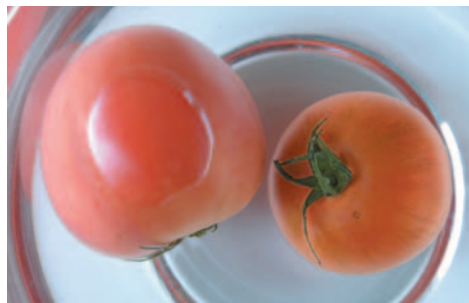
が、その味ともまた違う美味だった。

そしてトマトジュース、牛乳にゆで卵。どれも永田農法を応用して作られたものである。トマトジュースや牛乳の味の濃さ。それでいて牛乳はさらりとしている。乳脂肪分の粒子が細かいのだという。永田農法で栽培されたお茶の葉を食べているのだ。

感動している取材チームの表情を見て、永田さんは実に満足げである。それから、冒頭に書いた農場への案内となったわけである。素晴らしい環境があって、健康な作物が育つのだと言いたかったのであろう。

だが、「素晴らしい環境」の意味は少し違う。農場周辺に目をやると、掘り返された土には大きな石がごろごろしている。いわゆる「肥沃な土地」とは違う。痩せた土地でおいしい作物を作る永田農法本来の姿がそこに見えた。

畑にはさまざまな作物が植えられていた。玉ねぎ、紅葉苣、ジャガイモ。ここでは間をおかずに収穫後は次々と新しい作物



上右／永田農法で作ったトマト（右）はスーパーで買ってきたトマト（左）に比べると心室が多く、中身がびっしり詰まっています。上左／中身が詰まってくると皮が透明になり、内部が透けて見えるほど。右／水に漬けると永田農法トマトは沈み、スーパーのトマトは浮いてしまう。左／ジュースも美味。トマトだけでなく、ブドウやミカンのジュースも絞ったままのストレートで売られている。



を作っていく。それだけ作物の成長が速いからだが、だからと言って連作障害が起きるわけではない。土が健康なのである。畝の周辺にはチューリップやパンジーが小さな芽をのぞかせていた。もう少し大きくなったら植え替えて、あちこちで花を楽しめるようにするのだという。一見ただの急勾配の土地と違っていたら、そこにはカモミールが植えられていた。

「植えたといっても、ただまいただけです。花を細かくしたものやばあつとまいておく。もちろん肥料や水なんかやりません。有機農法カモミールよりも、倍ぐらい大きな花をつけます」

永田さんがあとで持たせてくれたカモミール・ティーは香りがとても強く、ポットで四、五服入れることができた。生命力が強いのである。

農場には、近くにある精神障害者社会復帰施設から社会復帰目前の人たちがやってきていた。作業療法を兼ねた就労訓練である。光を浴び、土の柔らかさに触れながら作業をしていると、

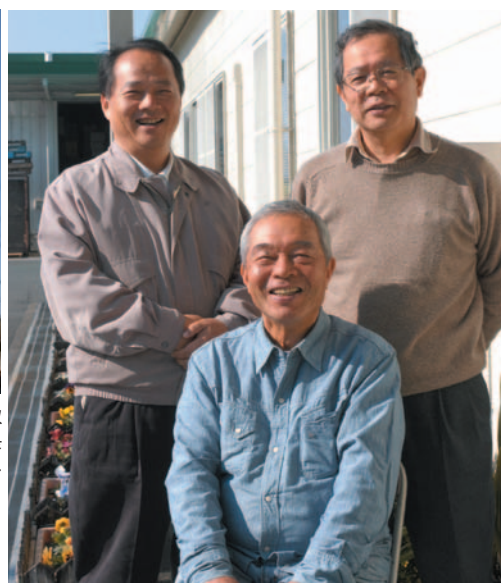
心が癒され、回復への糸口がつかめるのだろう。人間は長い歴史の中で、土に触れて生きてきた。農業従事者以外はほとんど土に触れず、昼も夜もない環境に生きようになった現代のほうが、歴史的に見れば異常なのである。私たち人間はそんな環境にまだ、一個の生物として慣れずにいる。

土や植物に触れていると、身体の内底に残されている身体感覚が呼び覚まされるのではないだろうか。家庭菜園を始める夢中になっていく人の多いことが、それを物語っている。

八二歳の永田さんはわれわれを案内して、どんな道でも平気で登っていく。農業で鍛えた人の強靱さが伝わってきた。

自分の舌と身体で情報を検証する

永田さんの子息三人は皆、永田農法の農作物や加工品を全国に栽培指導、販売する会社「株式会社りよくけん」の運営に関



永田さん親子。左が（株）りよくけんの代表取締役社長の永田次郎氏、右が取締役販売部長を務める永田まこと氏。3人の子息はそれぞれ得意分野を生かし父の理想実現を手助けする。

わっている。温室栽培では東洋一のトマトの直営農場もある。父の支えになってくれたのだ。社長を務める次男の次郎さんは、全国に通信販売で届けている野菜や加工品を見せてくれた。評判のトマトはその日が平成十九年の初物出荷だった。

トマトを横から半分に切ると、



永田農法の野菜を使った料理の数々。右は紅菜苔の黄色い花をはじめ、春野菜たっぷりのサーモンマリネ。左はトマトのムース。下は甘鯛を白菜で包んだもの。向こう側に見えるのは子羊のローストに静岡茶の茶葉をあしらった料理。料理を作ってくれたシェフに聞くと、力のある永田農法の野菜は、持ち味をいかに引き出すかが大切、と答えてくれた。



種の入っている心室の部分が、普通スーパード売っているものと比べ、たくさんあることが分かる。見ていうちに種を包んでいる汁が盛り上がってきて、いかにもおいしそうだった。次郎氏に勧められて食べてみると、甘くておいしい。果物のような甘さとは違うけれども、うま味



を持った実のある甘みである。水に漬けると、スーパードのトマトは浮くが、永田農法のトマトは沈む。それだけみっちり中身が詰まっているのである。

「普通のトマトは糖度が四〜五度。永田農法で作ると冬には糖度が八〜一三度ぐらいになるんですよ。ビタミンCは最高三〇倍。ほかの野菜や果物も同じです」

私たちはこれといった理由もなく、「昔の野菜はおいしかった」と思い込んでいるところがある。

だが、子どもの頃食べたトマトは、もっと青臭かったような気がする。懐かしいが、果たしておいしかったものか。

「そうでしょう？ 別においしいわけじゃなかったんですよ（笑）。人參も臭くて食べられなかったという人が多いと思いますが、あれもカロチンが多すぎて、臭いがきつかったんです。うま味とは違います」（次郎氏）

永田農法で作られた野菜は子供たちが喜んで食べるという。子供たちが野菜を食べないのは好き嫌いよりも、良し悪しが分かるからだったのか。

野菜だけでなく、ジュースやサラダドレッシング、マヨネーズなどの加工品も、科学的に分析された安全なものを作っている。例えばジュース。

「濃縮還元とうたったジュースの中には、いろいろと加工されたものもあるんです。例えばオレンジジュースがタンカーでブラジルあたりから輸入されてくる場合、もう香りがいいから、バレンシアオレンジのジュースを混ぜてなんとかするケースも

あるようです。うちで販売するジュースは絞ったままのストリートです。加工品も、いろいろなうま味調味料や、保存料などが入っているものが多いですね。そうしないで、味と安全性を両立させることに努力してきました」（次郎氏）

大量消費、大量生産の下、知識不足の消費者は本当に必要な食べ物を選びづらくなっている。

永田さんが言葉をつづけている。

「ある食品メーカーが運営している海外の農場を見せてもらったんです。そこは一切廃棄物が出ないというふれ込みの最新農場でした。しかし、きちんと見ていくと、おかしいことが分かってきます。廃棄物が出ないということは、動物の死体などはどう処理されているのか。結局そこでも肉骨粉を食べさせているんですよ。奇麗な言葉にだまされてはいけません」

奇麗な言葉につられてしまう消費者として耳が痛かった。検証をきちんとせずに、レッテルだけを見て判断すると間違いを犯す。最近テレビ番組の捏造が



ながた・てるきち●1926年、熊本県天草生まれ。神戸大学経済学部卒業後、郷里天草で農業に従事する。試行錯誤を経て「永田農法」を開発。永田農法で育てた野菜や果物は糖度や栄養分がとても高くなることで知られるようになっていった。現在は(株)永田農業研究所代表取締役、(株)りよくけん会長。農業の指導者として日本をはじめ、世界各地で幅広く活動が続ける。著書に『永田農法おいしさの育て方』(小学館)『永田農法「極上トマト」をベランダで作る』(光文社)ほか多数、DVDに『だれでもつくれる永田野菜』がある。

団塊の世代に 日本農業の 救済を期待する

永田さんが言った。

「やっぱり、自分で実践していただくのが一番ですよ」

問題になったが、あれほどひどいケースではなくても、情報を鵜呑みにする落とし穴に誰もが陥っているのではないだろうか。もちろん、有機農法信奉者が永田農法信奉者にあつまり鞍替えするのも同じこと。自分の舌や身体感覚を研ぎ澄ましていくことが大事なのだ。

小さくても畑が借りられれば一番良いが、ベランダにプランターを置いて幾つか野菜を育ててみるといういろいろなことが分かれるという。土はできるだけ栄養がなく水はけの良いものを選ぶというのがおもしろい。水はぎりぎりまでやらず、液肥を最低限使う。虫は小まめにとるしかないが、虫も食べない野菜や果物が安全なわけがないのだ。そうやって丁寧育てていくと、短期間でおいしい野菜やハーブが育つ。

「ま、一年目はすべて成功するというわけには行かないでしょうが、いろんな体験はできます。」

そうすると二年目からどんどんいいものが作れます」

永田さんはこれからリタイアする団塊の世代に大いに期待しているという。彼らが小さくても畑を耕し、プランターで作物を育てる。あるいは、荒れてしまった農地を再び耕すパワーとなる。それは日本の農業が再生していく起爆剤となるはずだし、おいしくて健康的な農作物が広がっていくきっかけにもなると考えているのだ。

「もうひとつ大切なことは、永田農法は環境破壊が最低限で済むこと。農業は環境を破壊して行うもの。発想を変えれば、最小限の破壊でおいしい作物がたくさん収穫できるんです」

この「コロンブスの卵」的発想の永田農法は、海外からも注目を集めている。特に人口増大と環境破壊に悩む中国には、何度も招かれて指導をしてきた。中国の環境破壊はすさまじい。農地は減り、経済格差に苦しむ農民は耕作を放棄して都市に流れ込む。今後、十数億の民は食にも豊かさを求めることだろう。

食料輸入大国である日本と、食料を巡って競争する時代はすぐそばまで来ている。食料自給率を上げ、しかも環境と健康を守る方法。そのひとつとして永田農法に注目が集まるのは自然の流れなのである。

もともと永田さんは堅い話ばかりをしているわけではない。時には、永田さんの野菜を使って料理法を研究しているシェフたちのレストランに足を運び、美味に舌鼓を打つ。取材チームも勉強熱心なシェフのレストランで、野菜尽くしを味わってみた。前日に永田さんが採れたたての野菜を届けておいてくれたものだ。

そこで感じたのは、野菜という食材の持つ可能性である。素材の力を信じるシェフたちが作る料理は、どれも身体に力を与えてくれる。

こんな野菜を自分の手でも作れるのである。小さなプランターでよい。土に帰り、農を感じる体験。それが大きな未来につながることを感じ取る、永田さんの実践である。