

## 農業生産法人 みどりの里

調査団体名 : 農業生産法人 みどりの里      団体代表者名 : 山中 勲  
 設立年 : 2008年      対応してくれた人の名前 : 野中慎吾  
 団体URL : <http://okome.booo-log.com/>  
 活動拠点 : 愛知県豊田市      調査員 : 後藤伸也、蜂須賀 功  
 取材日 : 2013年11月15日      レポート作成者 : 蜂須賀 功

### 活動内容

スーパーやまのぶの山中勲氏が社長から会長に就任する際に、安全安心な食品を自前で提供したいという思いから、山中氏が退職金を投じて農業生産法人を立ち上げた。代表は山中氏で、社員は野中夫婦のほか2人おり、合計4人いる。

農薬、肥料を使わずに主に米、イチゴ等を栽培し、スーパーやまのぶ梅坪店の「ごんべいの里」(添加物・化学肥料・農薬などをできるだけ少なく、または使用しない商品)で主に販売している。

一般のほとんどの農家では収穫量の増加、農作業の効率化、市場への規格適合のため、農薬や肥料を使っているが、みどりの里では無農薬、無肥料を通じ、作物の本来持っている生命力、おいしさを引き出し、人間の体に良い農業を行っている。そのため、草取りや土壌管理などに苦勞するが、毎年試行錯誤を重ね、自然栽培の確立に取り組んでいる。

### キャッチフレーズ

安全安心を食卓に

### 会のモットー(何を大切にしているか)

無農薬、無肥料を基本に、自然の力をそのまま引き出す農業の確立。

現在の農業は収穫量を増やしたり、害虫が付かないよう、肥料や農薬を使っているが、食物側からすれば、その行為は「人が余計なことをしている」と言えるのではないか。食物は本来、自然のルール(摂理)で育つものである。

無農薬、無肥料の農業は大変ではあるが、少量でも品質が高く、安全、安心な食物を提供している。

### 設立から現在に至るまでに変化したこと

当初はスーパーで米等を販売していたが、最近は個人の店に対しても宅配したり、無農薬・無肥料の食物が体に良いことから、患者の免疫力を高める総合医療の分野にも進出しつつある。

### 連携している団体・専門家・自治体など

- ・スーパーやまのぶ
- ・木村秋則氏(環境にやさしい循環型農業を目指す自然栽培を行い、無肥料・無農薬の米・野菜作りに挑戦)

### 山村再生や、その担い手づくりに関わる具体的な活動(例:小仕事づくり、山村・森林資源活用など)

山村再生を目的として事業を行っているわけではないが、産業として継続的にやっていくこと(プロとして提供していくこと)が大切と考えている。それが結果的に中山間地の再生につながると思う。

## 現在直面している課題

無農薬、無肥料の農業は、どうしても人件費が高くなり、採算をとるのが難しい。人を雇っても、年中仕事があるわけではなく、臨時的に人手が必要なときのみ、雇える仕組みがあるとよい。

- ・やはり、草刈りが大変である。
- ・天候に柔軟に対応するのが難しい。

## 今後やってみたいこと

一時的に人手が欲しい場合に、柔軟に人を雇えるようにしたい。試みとして、軽度の障がい者施設と協力して、草刈りなどをお願いしている。

また、農業を始めたきっかけがオイスカでの国際協力の経験であるため、いつかは農業の国際貢献ができればいいと思う。

## そのためにはどんな情報・人脈が必要か

臨時的に障がい者を雇う場合、仕事の情報と人材の情報がマッチングするような仕組みが欲しい。また、障がい者を雇う際に補助金など行政からの支援がもっとあることが望ましい。

## チームオリジナルの質問

<質問内容> 中山間地でみどりの里のような自然栽培を中心とした農業を行うことができますか？

<答え> 物ごとには、「天・地・人」が揃っていないとなかなか進まないと思う。天はタイミングであり、地は土地である。したがって、自分のやっている自然栽培は、豊田市のような平野部でできることであり、これをそのまま山間地で行うことは無理だし、できないと思う。それよりも、山間地にあった農業があるのではないかと思う。例えば、養蜂、養鶏、家畜などが適していると思う。

## その他、伝えたいこと

○自然栽培(無農薬、無肥料)で体に良いものを作り、食べてもらいたい。

・肥料(窒素)を入れる代わりに、根を大きくしたり、温度管理をして、自然の力すなわち食物が本来持っている力で育てる。

(腐敗のメカニズム)

肥料の投与 → 硝酸性窒素の発生 → モノの分解(腐敗)が促進

・人間は窒素を過剰にとると、アンモニア性窒素として排出できるが、植物はそれができないために、体内に取り入れ、それを落とすたくて病気になるってしまう。

・植物は本来光合成で空気からほとんどの養分をとっている。二酸化炭素と水で炭水化物を作っているが、窒素が入ることによりタンパク質ができ、炭水化物が分散され、炭水化物(糖、でんぷん)の薄いものができることになる。自然栽培を行うと、炭水化物がギュッとつまったおいしいものができる。

・品質が高く、腐りにくく、今までにないもの(全く別のもの)ができる。

・とてもおいしく、病害虫もつかず、品質も安定する。無農薬というだけで作りやすい。

## 写真



イチゴの栽培。おいそー！



作業風景



野中さんと木村さん。笑顔が最高