

大きな根っこをもつイネと 農業経営者を

北海道大学 経済学部

教授 牛山 敬二

福井県農業試験場の岩田忠寿（ただとし）さんが、アメリカの米作中心地アーカンソー州のイネを見にいったときの話を、たいへんおもしろく読んだ。

岩田さんはアメリカのコメと味を比べるために、わざわざ日本のコシヒカリを担いでいったのであるが、味だけでなくコシヒカリの根と比べてみたいと考えて、アーカンソー大学のボビー・ウエルズ教授に、アメリカの主力品種の稲の根を掘らせてくれと頼んだ。アメリカ稲作学会の会長でもあるウエルズ教授は、「イネの根は浅いほうが肥料の吸収が良いはずだ」と言いながらも、岩田さんの

願いを聞き入れて、親切に根掘を手伝ってくれた。

掘ってみて一人とも驚いた。アーカンソーのイネは、重い機械によって堅くなってしまう土の中に、太く真っすぐに、地下深くまで根を伸ばしていたのである。ウエルズ教授は、イネの根というものが、それほど深く張っていることに驚いたのだし、岩田さんは、地表ちかくに浅く茂りしかも根腐り状になっていることが多いコシヒカリに比べて、アーカンソーのイネの、その根のたくましさに驚いたのである。

むかしは日本のイネも深く根を張っていた。それが、追肥に感応

性のよい、多収性で味のよい特性をもつ品種が追求された結果、今のコシヒカリのような、根はりの貧弱な品種が選抜されてしまう結果になったのだと、岩田さんは書いている（「ルポ アメリカ合衆国稲作見聞記」『世界』一九九四年七月号）。ちなみにコシヒカリは福井農試で選抜された品種である。

★ ★ ★

アーカンソーの厳しい自然環境と重い農業機械と粗放な稲作に耐えていく成長力は、たくましい根の吸収力から与えられていた。そういうイネが選抜に耐えて生き残っ

たのである。

他方日本の稲作の周密な管理に敏感に適応するコシヒカリは、自分の根自身の養分吸収力よりも、むしろ人間の栽培技術という人工的な環境に対する感応性を身につけたのである。

この話は、多くの教訓を含んでいるのではないだろうか。

☆ ☆ ☆

さて話は変わるが、例のウルグアイ・ラウンドの合意はまだ国会の批准はうけていない。国会で批准を拒否させる可能性はまだ残っている。しかし批准を拒んでも、拒まなくても、今後の日本農業の前途は極めて厳しい。

だがしかし、たしかに今は非常に厳しいが、今後二十年間なんとか日本の農業と農地を維持できれば、まわりの環境条件はすっかり変わって、農業重視をせざるをえない状況が再びやってくるにちがいない。

その理由をくわしく述べていく紙数は与えられていないが、要するに人口爆発と農業用地の不足と途上国の経済発展に伴う肉食の普

及から、世界的に食料不足が現実化してくるからである。

この危機的な状況を乗り越えていくことができるかどうかは、今後二十年間にどれだけたくましく有能な「農業あと継ぎ」を育てることができ、きるかにかかっている。

★ ★ ★
農業経営者は本当に少数になってしまつてあろうから、一人当たりの水田の耕作面積は百ヘクタールを超えるようになるかもしれない。その

ときには、現在の日本の農民が毎日やっているような周到なイネの栽培管理ができなくなることは目にみえている。平野部については、等高線上に畦をくねらせた大きな圃場に深く水を張った波つづ水田、堅い土壌、

そういう条件に耐える、たくましいイネの新しい品種が選抜される必要があるだろう。しかも味はコシヒカリのような美味をもっていなければならぬ。

そんなイネはおそらく太い強い根

を張るものでなければならぬだろう。

☆ ☆ ☆

たくましい根をもつ必要があるのは、イネだけにかぎらない。農業の保護は農家のためというよりも、食料不足に悩まされる発展途上国のために、あるいは日本の消費者のために、必要になるだろう。だがどのような保護も農業経営者の積極性と結合してこそ真に有効になる。

農業経営者自身が、男女を問わず、

広い視野と旺盛な情報吸収力と緻密な観察力と創造的な企画能力をもつ、

たくましい人間になる必要があるのではないか。また混住社会で、農業を営むには、回りからの積極的な支持が必要になる。それには自然環境と社会環境を守り、地域に太い根を張った、こころ豊かな人間になる必要があるのではないか。

問題はどつやったら、そのような大きな根つこをもつた農業経営者を育てられるかである。

BOOK REVIEW

『論点 コメと食管―自由化は絶対か』

田代 洋一 編著



「平成コメ騒動」とまで称された、昨年から今年にかけての一連の騒動について、マスコミ報道を追つてみると、昨年九月頃からの凶作報道に始まり、緊急輸入の方針を決定した九月末から十月にかけては、主に輸

入対象が、加工用米と発表されていたこともあり、コメ不足の加工食品業界への影響や、国際米価の上昇が報道の中心であった。十一月の上陸と前後して、輸入米の安全性が問題にされ始め、荷揚げされた加工用タイ米の、一部に力ビが発見されると、安全性に関する報道は一気に加熱し、あわせて一月に主食用輸入米の販売・表示方法、価格などが明らかにになるにつれ、ブレンド米への不安、特にタイ米混入への不安や、戸惑いをかき立てる報道が相次ぎ、さらに二月、三月とタイ米に関して品質、食味など多岐にわたる「負」の報道が矢継

早になされた。これらの相乗効果によつて輸入米が小売店にならぶ頃には、国をあげての大パニックとなつたのである。ところが、タイ米への批判が激しくなると、人気挽回とはかりに料理法を紹介したり、「まずい」「臭い」と文句をいっていた人の一部も「タイの農民に失礼だ」と態度を一変させた。その一方で、小売店ではタイ米の投げ売りや、放棄が報道された。

このところコメ報道は急激に縮小し、表面的には「コメ問題は決着した」かのように思われる。この間、コメに関する書物も書店に山と積ま