

“アーカイブ”のコーナーでは、過去さまざまなメディアで取り上げられた情報を再度紹介していきます。

## 「もみ殻使い循環農業」 富山県魚津市・UBC出荷組合・コマツナ

日本農業新聞 2006年8月4日

食と農のかけ橋

環境めぐり 金



小松菜の生育を観察するUBC出荷組合のメンバー（富山県魚津市）



とやま新鮮 こまつな

カルウムがホレンソウの倍まれ、がん増進し易い。風邪の予防に効果があるといわれる。菜かてかむとシャリシャリとした歯ごたえがあり、あくが少ないのが特徴。おひたしや煮物、油いために適している。寒さに強く、新鮮な野菜の少なくなる冬場にも供給できるため、重宝される。

まごころ 込めて

# もみ殻使い循環農業

富山県魚津市で小松菜を周年出荷するUBC出荷組合は、もみ殻など資源を活用した土づくりにこだわる。有機質肥料を多く使い、化学肥料の使用量を、組合設立時の半分以下に抑えた。

防虫ネットの利用で農薬散布回数も大幅に減らした。こうしてできた小松菜を、市内に15ある小・中学校の学校給食に提供、地産地消を生産現場から後押しする存在でもある。

## UBC出荷組合 米どころで小松菜作り

「いい土をつければ自然に良い物ができるもんだ。組合長の金坂広徳さん（45）は組合設立した2000年から、地域にある資源を活用した、コストを掛けずに土づく

りに地道に取り組んできた。魚津市の耕地面積の9割は、水田。大量に出るもみ殻の処理に困っていた。金坂さんは



「いい土をつければ自然に良い物ができるもんだ。組合長の金坂広徳さん（45）は組合設立した2000年から、地域にある資源を活用した、コストを掛けずに土づく



金坂広徳さんが力月版で育てつくったもみ殻堆肥……これに目をうつし、もみ殻を集めるため、「もみ殻を自由に捨ててほしい」と手作りの看板をまき地前に立てた。田舎者のもみ殻利用は、地域内資源の循環にもつながる。集まったもみ殻に茶葉まきを切り返した後、油かす、米ぬか、糞肥を混ぜ合わせる。冬場の3カ月間、じっくり熟成しオリジナル堆肥（たいい）が出来上がる。大豆がすや魚かすなどを混ぜ合わせた有機肥料（ぼかし肥）も製造して施用している。この結果、化学肥料の施用量は取り組みから5年で半分になった。

農薬の使用回数も減らそうと工夫してきた。小松菜を食害するのはチョウやガの幼虫。成虫が施設内に入り込まないために、1、2回網目の防虫ネットを施設周囲に張り巡らせた。これによって農薬の使用回数も半減した。3年ほど前からは、魚津市給食センターに小松菜を年間1・8トン納入している。市内の小・中学生400人が月に約5回給食で食べている。「安心して子どもに食べてもらえる物を供給したい」という思いが出荷組合の取り組みを支えている。

### 「汗」伝えたい エール

魚津市学校給食センターの米澤士・新保愛子さん UBC出荷組合の小松菜を調理して、魚津市内の小・中学校に校に届けられています。以前、生産者にインタビューし、土づくりに農薬の使用量を減らす工夫を知りました。給食便りや学校を巡回する中で、地産地消である小松菜生産者の苦闘を、今後伝え続けていきます。