

台鴨農法と
憲法第九條



生い立ちから

命の大切さを学ぶ

西山誠一さんは「憲法九条を守る会」の会員で2008年まで加賀市代表をされていました。浄土真宗の熱心な門徒さんです。

簡単に自己紹介させてもらいます。

住所は加賀市直下町です。昭和六年（1931年）生まれ。

旧制中学三年の時に敗戦ショックで担任の先生に「僕、学校をやめます」と言って、三年終了時に中退しました。

父は戦地で負傷し、東京の陸軍病院で亡くなりました。

後に祖父から「二人の妹を頼んだぞ」と父が私に残したこと聞かされました。

昭和二十一年から現在まで、永年勤続で農業一筋に従事してきました。

亡くなった父が、なぜ靖国に祀られているのか。

私は生涯にわたって靖国問題に関わっていくと思います。



西山誠一さん

アイガモ農法に取り組んで

平成三年までは、増える休耕地を見るに見かねて他人の所有地まで耕作を引き受けてきましたが、農業者年金を受給する年齢になり、町の第三者、大同工業に勤めていたTさんに農地の経営を委譲しました。現在では自分の農地一町五反だけを経営しています。

アイガモ農法には平成五年から取り組みました。

加賀市で私が一番早かったと思います。

最初の年は小松市のDさんからアイガモのヒヨコを分けてもらいました。

アイガモ農法では、ヒヨコが雑草を食い、足で泥を拡散するので雑草が生えません。又、害虫も食べます。そのため農薬を使わなくて済むことが利点です。

かつて農薬は毒性が強く、田圃に撒くと雑草だけでなく、オタマジャクシも死んで浮かびました。

その様子から人にも害を及ぼすのではないかと感じていました。

六十歳を過ぎて少し余裕ができたので、食の安全を第一に、おいしいだけでなく、消費者の方々が安心できるお米を作ろうと思いアイガモ農法を始めました。

十アールの田圃に十羽のアイガモを入れるのですが、初めは外敵や病気でヒヨコのうちに死なせる失敗を何度もしました。その都度、大阪府松原市のアイガモ養殖業者からヒヨコを送ってもらいました。

生後二週間のアイガモのヒヨコを、田植えから二週間ほど経った田圃に入れると、ヒヨコを狙って外敵のカラスやキツネがやってきます。

カラスは、初期のヒヨコがいるビニールハウスの薄い生地を破って入りこむので、丈夫な青色のものに替えました。



田圃を囲むネットとアイガモたち

夜にはキツネが田圃の周囲に張ってあるネットの下を潜って入ってきます。

キツネは昔、この辺にはいませんでした。冬、雪が降るとウサギが杉や檜の苗木の芽を食べて困るので、ウサギ退治にキツネを連れてきて野山に放つたらしいのです。

今ではウサギはいなくなり、キツネだけが残っています。

最近ではキツネ対策のため、田圃を金網で囲い、十二ボルトの電気を入れています。

カラスには田圃の上に糸を張って空からの侵入を予防しています。

稲が成育して、稲穂が出る直前になると、田圃からアイガモを引き揚げます。

成長したアイガモが稲穂まで食べてしまうのを防ぐためです。

加賀市内のアイガモ農家は現在、私の他に西島に三、四人、山代の尾俣に一人、上河崎に一人います。

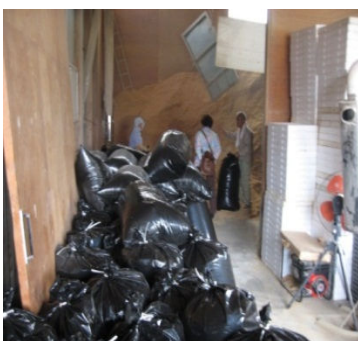
西島の方たちはJAS（日本農林規格）の有機栽培のお米を六十kg当たり三万円で販売しています。

私たち「加賀市アイガモ研究会」の活動は市からも認められ、補助金を受けました。またグループとして「全国アイガモフォーラム」へも参加しています。

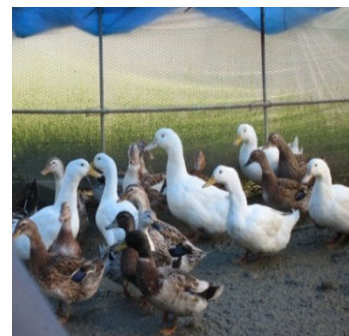
アイガモ農法は日本以外のアジアの国々でも行われています。

特に韓国では盛んに行われています。

日本では田圃の周囲をネットで囲むのが一般的ですが、ベトナムなど東南アジアの国ではアイガモをそのまま田圃で放し飼いにしているようです。



作業場内部 機械や生産物で一杯だった



成長したアイガモたち

地元の小学校に協力しています

学校田にアイガモを六羽入れてあります。
五、六年生が中心になり田植えや稲刈りを体験しています。

平成十六年は「国際コメ年」でした。
三谷小の学校田は国際協力田として収穫した米をアフリカへ送りました。



アイガモ用ビニールハウス

西山さんはアフリカの子どもたちに毎年米を送っています

お米をつくる農家からは収穫の一部で、一般の人たちからは運送料などの金銭でのカンパを募って送っています。

数年前から、浄土真宗大谷派の人たちにも協力してもらっています。

本当は米を送るより現地の人たちが自分たちで作ることが一番だと思います。
私も実際にアフリカへ行き、子どもたちの田植えをお手伝いしました。

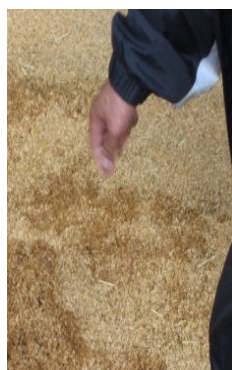
ここが私の作業場です

昭和五十五年に建てました。スペースが足りず後で向う側にも増設しました。

この建物で、秋には収穫した米の乾燥、粃摺りを行います。



堆肥小屋内



触ると温かい



作業場 外観

また、カボチャをここで一週間乾燥させ、箱詰め、出荷する作業も行っています。

平成二十年には初めて「抑制カボチャ」を作りました。収穫時期を十一月中旬に遅らせた、冬至用カボチャです。

カボチャもブロッコリーも連作を嫌うので、春と秋で作る畑を回転させています。

農業雑誌を参考にして有機肥料を活用しています。



これが堆肥小屋です

米糠のいい匂いがしています。

直下町の粃殻は、パイプを通しこの小屋に千俵送られます。日谷町からも千俵。

これに自分の分も加え、堆肥を作ります。

材料が不足したら古い堆肥も加えます。

堆肥は集めた米糠と粃殻を攪拌するだけで作れます。

月に一度、リフトで小屋内の粃殻を出し入れすると、米糠が活発に発酵します。

その発酵熱は七十度近くにもなります。

堆肥は何年も繰り返すことで効果が出てきます。

米糠はほとんどを肥料として田圃や畑に使っています。

西山さんは荒れた農地の改良にも力を尽くしています

暗渠排水、コルゲート管を地中に入れ、土壌を活性化し、農地として生き返らせる努力をしています。

自然から得たもので自然を回復させる。農業の基本精神だと思います。



堆肥小屋 外観

鉄骨の立派な作業場で

「私の後を引受け孫がやってくれるやろ」

と、誇らし気に語った西山誠一さんの明るい表情が心に刻まれた。

私たちは赤銅色のぶこつい手の甲を尊く見つめた。

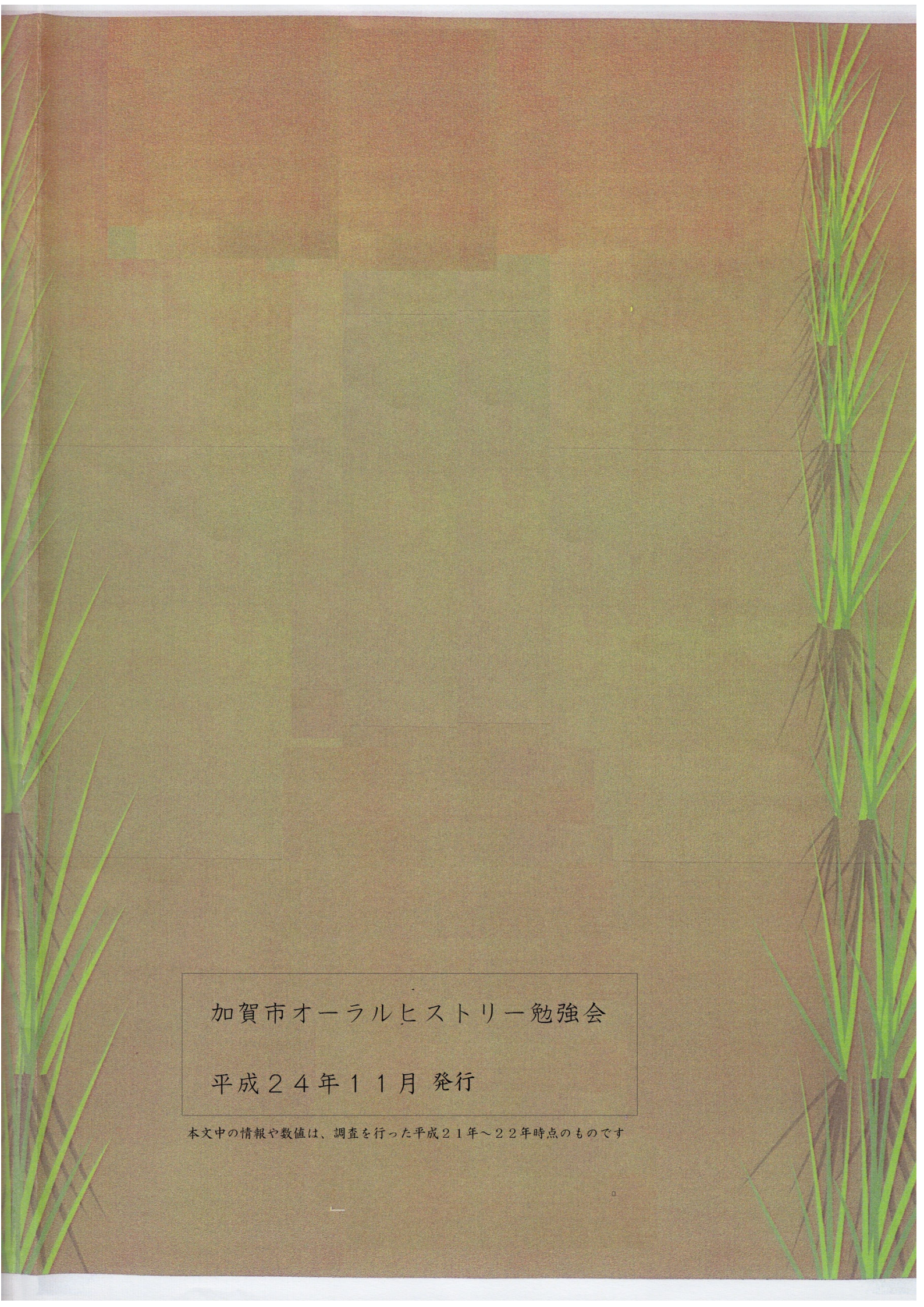
「許すな改憲！ 輝け九条」

堆肥小屋の横に設置された看板の文字が初秋の陽射しに輝いて見えた。

の
学校田を見下ろせる小学校グラウンド
の一隅にある西山さんの土地には、「非戦の
碑」が建っている。



学校田のアイガモたち



加賀市オーラルヒストリー勉強会

平成24年11月発行

本文中の情報や数値は、調査を行った平成21年～22年時点のものです