

榆の里人づくり基金事業報告

海外農業研修を終えて

中道真宏

私は、2006年3月6日から、2007年3月27日までの約13ヶ月間、ドイツのインゲルスハイムという小さな田舎町で農業研修をしてきました。国際農業者交流協会(jaec)という、機関を利用しての参加でした。

2006年3月6日の渡航直後から、3月30日までドイツとオランダの国境付近に位置する、語学学校でドイツ語を学んだ後、3月31日、念願の配属農場に配属されました。農場はドイツ南部のバーデン・ヴュルテンベルク州の州都シュトゥットガルトの近郊に位置していました。語学学校から農場まではドイツ新幹線ICEで約4時間半、指定された最寄り駅に到着すると、農場長が迎えに来てくれていました。

配属農場はゲルトネライ・ヴィルマンといい、バイオダイナミック農法を実践している有機野菜農家です。経営面積は約23ha。作付品目は、50種以上に上ります。主な品目はレタス、白菜、赤カブ、セロリ、トマト、キュウリ等です。基本労働力は6名。研修生が常時5名程、常時10名以上の労働力が確保されていました。春から夏にかけての農繁期は、最大で20名以上の労働者が働いていました。主にドイツ人でしたが、フランス、オランダ等欧州諸国からの労働者もいました。日本人は私一人でした。

バイオダイナミック農法とは、一言で言えば、宇宙の生態系に沿った最も自然な農法です。作業は播種から収穫に至るほぼ全ての作業が手作業でした。この農場で一番驚いたのは、農薬は勿論のこと、化学肥料も一切使用せず、ほ場には堆肥を撒くだけなのにもかかわらず、病気や害虫被害が極端に少ないという事でした。

またドイツでは、大手スーパーマーケットチェーンが主流ですが、小さな有機製品専門店も沢山あります。生鮮食品は勿論、飲料や菓子、に至るまで全てが欧州の有機認証を受けた商品ばかりです。当然、価格は通常の物よりも高くなりますが、それでも消費者から大きな支持を得ており、日本人の目から見ると驚くほどの盛況ぶりです。バイオダイナミック農法で生産された野菜はその中でも最も評価が高く、価格も更に高い物ばかりですが、ドイツの消費者は好んでこれらの商品を求めています。これにもただ驚くばかりでした。

ドイツと言えばもちろんビールとソーセージ。休みの度にドイツを旅してきました。ドイツには日本のアサヒやサッポロのような全国展開している銘柄は少なく、そのほとんどが地ビールです。ドイツ語にはbier reise(ビール旅行)という単語があるくらい、その土地のビールはその土地でしか飲めないのです。和寒で飲めるビールが剣淵では飲めないと言うこともあります。ソーセージも地域によって大小様々、さらに色も様々です。ドイツ人に日本には魚のソーセージがあると言ったら、目が飛び出さんばかりに驚いていました。

好奇心から始まった今回の海外農業研修への参加でしたが、実際にドイツに渡り、1年間かけて感じてきたものは決して日本では感じる事の出来なかった事ばかりでした。日本人とは全く違った考えを持った人たちの下で生活できたのは、自分の中で大きな収穫となったと同時に自分に新たな課題を多く投げかけられる事になりました。環境に対する意識が日本よりも遥かに高いドイツでは数字が全てでは無い、地球を第一に考える農業を学びました。

日本の農業すらほとんどわからないままドイツで感じた事は私の基礎となりました。気候も風土も違う日本で同じ事が出来るとは思いませんが、この先、目指すものが見えたように感じます。

最後にこの場をお借りして、今回の海外農業研修に参加するにあたって、お世話になった町内の方々にお礼申し上げます。



農場で仲間と記念撮影(写真前列左に立っているのが私です)