

田んぼは日本の宝物



お米は日本人の生きる糧

メダカのがっこう

特集

大変!!

お米が食べられなくなる!?

—種子法廃止案が可決されたのです

第
62
号

2017年6月5日
発行



陽子さんのページ
日本の種子と自家採種の
権利を守るために、
何ができるか？

メダカのがっこう
3つの宣言

私たちは、田んぼから瑞穂の国日本の
自然再生をします。

私たちは、米中心の一汁一菜で
日本人の心身を健康にし、食料自給力をつけます。

私たちは、命を大切にする農家と手をつなぎ、生きる環境と安全な食料に困らない
日本を次世代に残せるような先祖になります。

カメラ：大沢佳子（千葉の椿さんの田んぼで）

特集

大変!! お米が食べられなくなる!?

種子法廃止案が可決って、何のことかわかりますか？

NPO法人メダカのがっここう 中村陽子



この法案は、テレビ、ラジオ、赤旗と日本農業新聞以外のメジャーな新聞では報道されず、国民に気づかれないように審議、採決されました。もし、すべての国民がこの法案の内容を知ったら、9割が反対するはずですが、国会（衆議院）では、賛成158票（自民、公明、維新）、反対73票（民進、共産、社民、生活）で可決されました。反対意見の質問をした議員まで、党則に従って賛成したそうです。国會議員が自分の考え通りに票を入れられない国が日本なのです。まるで見えない鎖に縛られた奴隸のようです。

まだこの一大事を知らない農家もたくさんいます。種を扱う当事者なのに、相談されませんでした。国が秘密裡に国家滅亡を企てた場合、誰が罰したらいいのでしょうか。それは国民しかありません。先ずこの危機的状況を知ってください。

何のことか説明しますと、2017年4月14日に主要農作物種子法を廃止する法案が可決されたのです。主要農産

物とは、米、麦、大豆という私たちにとって主食や、調味料の味噌、醤油の原料になる重要な穀物です。昭和27年に日本の食糧自給を支える農業を守るために生まれたのが、主要農作物種子法です。各都道府県で、その土壤や気候に合った品種を研究し、良いものを奨励品種として農家に栽培を勧め、その種を安く分けることを義務付けている法律で、世界でも先進的な優れた法律です。コシヒカリ、ひとめぼれ、あきたこまち、ななつぼし、つや姫などを産んできました。現在、米には各県にそれぞれ特徴を持った300品種以上の奨励品種があります。大豆も各県の奨励品種は合わせて71種あります。この他に地元の在来種が心ある農家たちにより守られています。ちなみに、メダカのがっここうの醤油の原料大豆も、塩谷在来（栃木県）です。

主要農作物種子法を廃止するとは、国が日本の種を守ることをやめるということであり、次のようなことが懸念されます。



- ①種子法が廃止されると、各自治体でこの事業につける予算の根拠を失い、今までのような品種の改良や管理ができなくなる。農業試験場の存続も危うくなる。
- ②これまで先人が長年にわたり蓄積してきた種子情報が、外資も含めた民間企業に払い下げられる。種子情報は、日本の先祖からの財産なのに。
- ③例えば、民間企業がこれらの種子を遺伝子解析し、品種登録すると、強い特許権が生じ、自家採種は原則禁止になる。毎年、種を更新すること（買うこと）が義務付けられる。（今までみんなのものであった地元の在来種でも、一度解析され品種登録されると、私有物となり、農家が自家採種して播くことは許されず、特許侵害で損害賠償請求される。）
- ④民間が参入しても、種は安くなるのではなく、5倍から10倍に高くなると予想される。それは、品種を維持し続けることは、とても費用が掛かることであり、国が予算をつけていたからこそ、安価での提供が可能だからである。種代が5倍～10倍になったら、日本の農家は続けていくことが出来ない。
- ⑤民間が参入するということは、農薬と種子をセット販売する外資のモンサントも参入し、日本の種を独占することにもなりかねない。すでに同社により稲のF1種や遺伝子組み換えの品種登録がされている。中でも遺伝子組み換えは、すでに生態系破壊、健康被害への深刻な影響が出ているが、こうした作物の種が日本に広まる恐れがある。



今なぜ、突然に種子法廃止なのか、誰にもわかりません。内閣総理大臣の諮問機関である規制改革推進会議の答申だそうです。どうもこの法律だけでなく、農業関連の7法案が見直しという名のもとに次々と可決されています。これらはすべてTPPの関連法案です。TPPといえば、トランプ大統領の登場で棚上げになったと思い油断していましたが、中身の関連法案を、着々と通しているようです。もはや外圧ではなく、内部から日本の政治家



こんな風景が消えるかも



ご飯が食べられなくなる

と経済人が壊しているのです。



例えば、「農業競争力強化支援法案」はひどいものです。「少量多品種な生産資材の銘柄集約のための地方公共団体等の基準の見直し」という訳のわからない法案は、先人たちが営々と開発努力をしてきたおかげで、在来種を含めて600品種以上に及ぶ日本の稲の銘柄があるのですが、これら少量多品種を維持管理することは民間では採算が取れないので、「銘柄集約」つまり5～6品種くらいに減らそうというものらしいです。「農業競争力強化」とは、日本の農業を強くすることではなく、多国籍企業を強くするための見直しなのです。

種子の多様性こそ気候変動や病虫害から守る道なのに、何かあったら日本の米が滅亡してしまいます。

種子は国防の要です。食料自給は自立した国家の必須条件です。この基本がわからない政治家が国を動かしていると思うと、絶望します。種子法廃止法案に賛成票を投じた政治家を私は許しません。また、次世代に残す環境や食の安全より自分の利益を優先する経済人がモンサントの侵略に手を貸していると思うと、戦慄が走ります。



何が起ころうとも、私たちは、次世代に生きる環境と安全な食糧に困らない、自立した日本を残すために行動します。この危機的な状況を知らない人がいないように、皆に知らせてください。そして、日本の種と自家採種の権利を守りましょう！ 種子法は来年4月から廃止されます。それまでに私たちに何ができるか、陽子さんのページで考えます。子孫に禍根を残さないよう、勝負の一年にしませんか。

活動は右も左も、自然農法も有機栽培も慣行農法も、農協も農協と一線を画す農家も、少々の違いで分断されないよう、日本の種を守るために、心を合わせましょう。

自給自足 くらぶ



■オイルプロジェクト

6/18(日)ひまわり除草・エゴマ移植

7/22(土)ひまわり・エゴマ除草

8/26(土)ひまわり収穫

5/7（日）栃木県の民間稻作研究所稻葉農場で行われた「映画上映会・ひまわりの種まき」に参加した。手作りの手押し機械で畠に印をつけ、F1種の自家採取を続けた6代目の種を2粒ずつ、根が張りやすくなるように足で軽く踏み固めながら播く。

この日午前の講座テーマで、農薬・遺伝子組換え農作物・主要農作物種子法廃止の動きの問題が取り上げられた。これは人に及ぼす影響はもちろん心配だが、それよりも生物多様性や環境に及ぼす影響のほうが更に深刻で広く呼びかける必要があり、オイルプロジェクトという自



ひまわりの種を埋める目印をつける



ひまわりの種は2粒ずつ

6~8月は ここが面白い！

時系列ではなく、
中村陽子が今面白いと思うものから順に
少し内容を紹介します。

給運動にもっと多くの人が参加し、農業・食料のあり方について考えるきっかけになれば良いと思った。民間稻作研究所では、2020年までに有機農業100%を目指すブータン王国の有機農業普及活動をしている。5月と7月にもブータンへ田植え・大豆の播種作業に行くそうだ。稻葉光闇理事長の精力的な活動報告を直に聞けるオイルプロジェクトは非常に意義のある活動だ。

■タイコウさんの 出汁取り教室

7/29(土)

「良い素材を使い、要点を抑えれば、どのようにしても構いません。簡単に美味しい出汁が引ける。難しく考えず、とにかくやってみること。素材を超える加工、料理法はありません。良質な鰹節は少ない量でしっかりと出汁が出ますから、実はそれほど高価なものではありません」と出汁取教室講師稻葉泰三さんは言う。良質な原料となる一本釣りの鰹と鰹節製造職人の確保は厳しい。伝統漁法の一本釣物にこだわるのには科学的な理由がある。巻き網漁法では、捕獲された鰹が網の中で暴れ、死んだあとにうま味成分に変わる体内エネルギー物質ATPが消費されて減り、乳酸も発生して酸味が増すという。現在価格が安い巻き網鰹が主流となり、一本釣りで作られた鰹節は殆どなくなりつつある。職人も地元だけでは足らず、外国人技能実習の方を多く雇用しているそうだ。「価値ある物には、高くてもそれだけの対価を支払うことが伝



出汁とり教室の稻葉さん



質のいい鰹節がピッチ

統を守ることになる。価格に惑わされない見極めが購入者に求められます」。現状のままいけば一本釣魚はなくなり、良質な鰹節や美味しい鰹を食べる事はできなくなる。

■無農薬無化学肥料のぬかと 自然塩で作るぬか床教室

7/18(火)、9/19(火)

「何でもやっておけば、後は時間がやつてくれるのよ。」と言いながら、メダカのがっこう理事長の中村陽子は多忙な毎日でも日常を楽しむ事を忘れない。「来年増えているといいわね」庭の田んぼの脇に、友人から送ってきた山菜ごみを植えたり、びわの葉を焼酎に漬けたり、それらは忘れた頃に、ちょうど良い具合になって、食卓に上ったり、虫に刺されたときに役立っている。

ぬか漬けもそのひとつで、失敗と研究を繰り返しながら、今あるのは5~6年育てたぬか床。カフェのランチや家族の為



熱心にぬか床仕込み

に冬以外は数種類の野菜を漬けている。お勤めをしていて忙しい人も、帰宅後夕食の準備ついでに、食事の後片付けの前など、細切れに空いた時間を有効に利用して適宜かき混ぜると、初夏から夏の終わりまでなら、半日から1日で乳酸菌が野菜の旨みを引き出してくれる。最近見かけた本のタイトルにもあったが、ぬか床をかきませていると『一日の終わりに地味だけど「ほっと」する』。実家の母親にぬか床作りを教わっているような和やかな雰囲気で、小さなお子様連れの方も多い。春から初秋まではぬか床作

りに適した時期。日本人にはヨーグルトよりもぬか漬けの乳酸菌が合う。ぬか漬けの乳酸菌は生きたまま腸に届き、便秘解消など体調を整え、美肌、GABAはイライラを防ぎ気分を落ちつかせる働きがある。野菜を漬けておくだけのぬか床は「便利なもの」。忙しい人こそ日常に取り入れてみてはどうだろう。

■ 黒焼き実践教室

6/6(火)、8/9(火)

「ここまできれいに焼ける人はなかなかいませんね」。黒焼き実践教室の講師中村美月さんは若杉友子さんから自分が焼いた黒焼きを褒められた。冷えがひどく体調を崩しがちな時に、若杉さんの講演会を聞いたのがきっかけで、「何か手伝える事はありませんか」とメダカのがつこうを直接訪ね、今では教室の講師を務めている。当時は東日本大震災の後で若杉さんの影響もあり、黒焼きの生産が追

いつかず3ヶ月待ちだったという。黒焼き玄米茶・梅干の黒焼きを摂るようになり体温が上がり、肌・髪のつやが良くなり、黒焼きで満たされるのか、間食も減り太りにくくなつたそうだ。幼い頃より伝統芸能を継承し稽古は厳しいが、以前よりも踏ん張りがきくようになったという。「家族にさりげなく黒焼き玄米茶をいれる事で、体調管理をサポートしている。いつの間にか不調が改善されて、自分も回りも元気になった」。黒焼きについてもっと知りたい方は是非教室にご参加ください。



左から中村美月、若杉ばあちゃん、中村理事長

田んぼの生きもの通信

調査・研究部門 市村直基

梅雨の季節です。この頃の生きものとしてイメージしやすいのが、雨上がりの紫陽花の葉にいるアマガエルやカタツムリ。それに、大きな水たまりを泳ぐアメンボでないでしょうか？

今回は、田んぼでもよく見かける生きものアメンボを紹介したいと思います。

都会に住んでいても、雨上がり大きな水たまりを泳いでいるアメンボの姿を見たことがある人は、多いのではないでしょうか？ このアメンボという生きもの、身近で親しみもある虫ではありますが、あまり知

られないことが沢山あります。

1、まず、どこから水たまりに来たのでしょうか？

アメンボは飛ぶことが出来ないようにも見えますが、実は、数百メートルは楽に飛べるので、遠くの水辺から飛んできています。

2、なぜ、水に浮けるのか？

その秘密は、まず体が非常に軽いこと。足先の細かい毛が産みだす表面張力。そして、足先からでている脂が身体を浮かせているのです。

3、何の仲間？ 足は何本？ 何を食べているの？

アメンボは、カメムシ目（カメムシやセミ、タガメ

などの仲間）の昆虫です。昆虫ですので脚は6本なのですが、前脚2本が他の脚と比べ極端に短く、一見、4本に見えます。長い脚は水面を泳ぐために使い、短い前脚でエサとなる水面に落ちた生き物を捕まえ、針のような口で体液を吸います。

4、なぜ、アメンボという名前？

アメンボを捕まえて匂いを嗅いでみて下さい。少し甘い匂いがするはずです。



「甘い棒」からアメンボとなつたといわれています。

そんなアメンボですが、他の生きものたちと同様、最近都会では目にすることが減っています。はつきりとした理由は分かりませんが、アメンボが泳げるような水面（田んぼや、ため池）の減少や農薬の影響が大きいのではないかでしょう。

冒頭にあげた紫陽花にカタツムリ、アマガエルという風景も今や幻となりかかっています。メダカのがつこうの農家さんの田んぼにはまだまだ沢山いる彼らですが、いつの日か絵や写真でしか知らない生きものとなつてしまわないよう、彼らが生活していく場を皆で守っていきましょう。

援農隊の出番！田んぼに行きましょう!!



竹ぼうき除草具を引く子供たち（椿農場にて）

追悼 中村和夫さん

NPO法人メダカのがっこう理事長
中村陽子

メダカのがっこうの花まる農家の中村和夫さん（68才）が、4月27日くも膜下出血のためご逝去されました。あつという間の出来事でした。

中村さんといえば2001年、冬の田んぼに水を張ったら、白鳥が訪れて有名になりました。「劇場に行かなくたって“白鳥の湖”が見られるんだよ」と奥さんが言うと、「白鳥の湖？ これ白鳥の田んぼだべ」と和夫さん、2人の楽しい掛け合いが思い出されます。

白鳥の安全のために携帯電話の電波塔の建設に反対したり、大震災後、原発反対と風評被害への理解を深めるために、声がかかると全国どこへでも出かけていました。そのフットワークの

良さと言ったら、気が付いたらオートバイとともに消えていたそうです。

今回の突然の死には本当にショックを受けましたが、「本人が一番驚いているんじゃないの」との奥様の言葉に現実味が持てず、悲しみまで到達しないやるせなさを感じました。

福島原発事故以来、友人の自殺や風評被害に苦しみ、ずっと戦っている精神状態だったと思います。戦闘の最中、銃弾に倒れたといった感じがしてなりません。6年の経過とともに、都会では危機感や反対運動が薄れていくこと、絶対に子孫に残してはいけない原発が運転再開していくことに、戦闘レベルをアップしていたと思います。

和夫さんが取り戻したかった清浄な自然ですが、次世代に生きる環境と安全な食糧に困らない日本を残すことを目指しているメダカのがっこうが、ご遺族とともに遺志を継いでいきます。どうぞ安らかにお休みください。ご冥福をお祈りいたします。

和夫さんの後は息子さんの直己さんが継いでくれます。頼もしいことに、10年以上、専業農家として和夫さんとともに歩み、「米づくりはまかせてください」とのこと。これからも“中村さんのお米くらぶ”での応援、よろしくお願いします！



わが田んぼの前で、在りし日の中村和夫さん

気合の自家採種！ 椿さんに聞きました



F1で一代限りの種がひろがりつつある世の中ですが、メダカのがっこう花まる農家・椿さんはなんと40年以上お米の自家採種を続けています。たくましく世代を継いできた椿さんのお米の種。その種から芽生えた苗を4月30日、お米くらぶのみなさんの手で植えてきました。（表紙の写真）

丈夫な苗づくりは無農薬栽培の肝だそうですが、これらの苗はどんな風に育てられたのでしょうか？「秋に一番色艶のいい稻穂を見極めて、一番良いタイミングで刈り採って次の年の種にする。正月4日に種糲のゴミを落とすのが仕事始めで、これに2日かけて、種糲を選別

して、その後水につける。毎日の水温を足していった値（積算温度）が100℃になるまでつづけるんだけど、この頃は水温が2℃くらいだから一ヶ月以上続くかな。種糲は生きているから水が汚れるので2日に一度は水をかえてやらなきゃならない。この後苗床に入れて、40日以上かけて発芽、育苗をする。これらを時間かけてゆっくりしてやると茎の太いしっかりした苗になるんだ。」さらりと言う椿さんですが、JAなどで種糲を買う農家はこれらの作業は10日くらいで終わると言います。この間畦なり、土づくりなど、天候に左右されることも同時進行で行われ、春までも、春からも気の抜けない日々だそうです。

今年の苗は春先に降った雪をかぶっても平気な丈夫な苗に育ちました。椿さんさすがです！（聞き手：大沢）



NPO法人メダカのがっこう理事長
中村陽子

政 治家にがんばっていただきたいことは、
公共品種保全法を制定すること。

元農水大臣で弁護士の山田正彦氏は、今回の種子法廃止案に反対し、日本の種子を守る会を立ち上げました。彼は、主要農作物種子法が来年4月に失効する前に、公共品種保全法を制定しようとしています。種子は公共のもの、一企業の所有物にさせないという法律です。米の奨励品種だけでも300品種以上ありますが、今まで通りこの種を誰でも手に入れて播くことが出来るようになる法律です。この法案を成立させるには、今の与党の多数ではかないません。日本の種子を守りたいと思っている自民、公明、維新の議員たちが、党則を破って本気を出していただくしかありません。

そのためには、私たちがこの状況を理解し、繋がり、世論を盛り上げるしかありません。マスコミが報道しないので、盛り上がりを目につける形にするのは大変ですが。

各 県自治体とJAにがんばっていただきたいことは、農業試験場と奨励品種を守ること。

地方自治体が地元JAと農家と力を合わせてやってきたことを、種子法がなくなってしまってください。地方自治体の知事や議員の考え方や力量にかかってきますが、これも意識を持った市民が働きかけ、国からの予算がなくても頑張れるよう、世論で支えましょう。

農 家にがんばっていただきたいことは、外資を含めた民間企業の自家採種を禁じた種子の栽培に応じないこと。

先ず、種子法が廃止になることを知らない大多数の農家の仲間に、この危機的状況を知らせてください。この誘いに乗ると、種子と農薬をセットで買うことになり、自家採種は禁止され、売り先も指示されて、がんじがらめにされてしまします。

日本の種子と自家採種の権利を守るために、何ができるか たたき台6

消 費者ができることは、遺伝子組み換え作物（以下GMO）というとそれを使った加工食品を買わないこと。そのためには、食品原材料の表示義務の範囲を広げて、GMO作物を使用しているか否かを明記してもらう必要があります。

現在は、味噌、豆腐、納豆、一部のスナック菓子などDNAやたんぱく質が残存するものの表示義務がありますが、以下の6つには表示義務がありません。①醤油や油などDNAやたんぱく質が残存しないもの、②原料名で3番目以下の原料（原料は含まれる重量が多い順に表記されます）、③GMO飼料で育てられた肉や卵、④GMO作物から生産された食品添加物や香料、⑤酵母エキスなどのGMO微生物、⑥GMO原材料を含むアルコールなど。それから、原材料の5%以下の意図せざるGMO混入が許されています。この表示義務がない分野の表示の厳正化を、消費者庁に求めていく必要があります。

NON-GMO食品の一覧表を作りましょう！自分が食べている食品のGMO情報をみんなでメーカーのお客様相談室に電話して集めればできます。これは消費行動による改革に役立ちます。遺伝子組み換えを排除する理由は、GMOは、地球の生態系も、日本の食糧自給も、人の健康も奪うもので、放置すると多国籍企業による日本侵略が完成してしまうからです。

最 後に、全ての策が尽きて、もしこの悪法が機能し始めたとしても、自然の摂理に反する悪法に従うことなく、みんなで自家採種して種を播き続けましょう！ゲリラ戦です。種の力は偉大です。

大切な食糧を人任せにしてきたつけが回ってきたと反省して、国民全員が種播く人になり、空き地にもマンションの庭にも大根や南瓜が生えているような、日本にしましょう！皆さん、覚悟してください。覚悟さえすれば、楽しくできます。



自家採種したひまわりの種を蒔く (民間稻作研の畠で)



梅干しづくり

梅の季節のイベント 「梅干し作り教室」開催

毎年、恒例、梅干し作り教室を開催します。今、一般的に売られている梅干しは添加物だらけの梅干しモドキばかり……。本当の梅干しを得るには、自分で作るのが一番の近道です。

メダカのがっこうでお教える梅干しは、原材料、梅、塩のたった2つです。塩分20%の昔ながらの梅干し。作りたては少しょぼくも感じますが、2年、3年と熟成させるにつれて、塩分も枯れ、非常にまろやかな美味しい梅干しになります。是非、梅干し作りをマスターして、毎年この季節には、梅干し作りに挑戦できるようになります。

日程は以下の通りです。是非、ご参加下さい。

(どの回も同じ内容の教室です。いずれかの日に参加頂ければ、梅干しが作れるように

なります。)

6月10日(土)、11日(日)、13日(火)、14日(水)、16日(金)、17日(土)。全日程ともに11:00~14:00(ランチ付き)。メダカのがっこう事務局で開催

田んぼの草取り作業 始まっています!

田植が終わるとすぐに始まるのが、田の草取りです。植えたばかりのイネはまだ、田の草に負けて成長できないことがあります。除草剤を使わないのであれば、手作業で草取りをしなければなりません。

メダカのがっこうでは、参加者を募って、田んぼの援農隊として、田んぼの草取りを行っています。是非、農家さんと一緒に田んぼに入り、草取りのお手伝いをしてください。

およそのスケジュールは6ページにあります。詳細はメダカのがっこう事務局にお問い合わせ下さい。



竹ぼうき除草中の参加者

活動をご支援ください。

■年会費

正会員	個人 一口 10,000円 (内 3,000円寄付)
	法人 一口 100,000円 (内 30,000円寄付)
一般会員	一口 5,000円 (内 3,000円寄付)

■寄付 隨意



■振込先 ゆうちょ銀行 10120-74357401

みずほ銀行 西荻窪支店 普通2158356

■口座名 特定非営利活動法人 メダカのがっこう



編集後記

福島県郡山市の中村和夫さんが4月末、急逝されました。68歳の若さです。福島原発事故でそれまでのどかな田園環境が一変、原発や風評被害に立ち向かう過酷な戦いの日々に突入していたのでした。でも、どんな苦しい時もユーモアを忘れず、周りの人々を和ませる温和な人柄が好かれていたのでした。都会から若者がひっきりなしに訪れ、中村家の農家民宿は大繁盛でした。そんな中の主の逝去です。しかし、幸いなことに長男の直己君が10年も前から中村さんの下でコメ作りを学んでいました。父親の意思はきっと受け継いでいくことでしょう。農家の後継者が大きな問題になっているとき、一筋の光明がさしていました。和夫さん、ゆっくりお休みください。合掌。(ねもと)



2017年6月5日発行
機関誌「メダカのがっこう」第62号

発行人 中村陽子
編集責任 根本伸一
DTP 相良孝道
事務局 市村直基
印刷 (株)プリントパック
〒180-0003

東京都武蔵野市吉祥寺南町5-11-2

TEL : 0422-70-6647
FAX : 0422-70-6648
E-mail : npomedaka@yahoo.co.jp
HP : http://www.npomedaka.net/