

平素は、弊社商品にお取り組み頂き、
まことに、ありがとうございます。
月間通信 7月号をお送り致しました。
何卒、よろしくお願い致します。

今月は少しサボらせてもらって、米国で流通コンサル
ティングをされている稔子・ウイルソン先生から、先日
質問を頂いた応えを転載させていただきます。

質問の内容は、『**今アメリカの自然派、農業に興味のある人たちの間で、“BOKASHI COMPOST”
という堆肥の方法が話題になっている。どんなもので
すか？ THANK YOU**』という内容でした。あまり
こうした真面目な質問は頂かないので、少し真面目にお
応えした内容が以下の通りです。

.....

植物は有機物をそのまま根から吸う事は出来ません。
必ず、無機化して吸います。動物も、有機物を食べま
すが、有機物のまま吸収する事は出来ません。消化
器官で、無機化して吸収します。この消化器官に
様々な酵素を持っています。ひょっとすると菌が活動し
て酵素を出すのかも知れません。

植物は消化器官を体内に持っていません。その代わ
り、土を消化器官にしています。つまり、有機質肥料
は土の中の微生物（の分泌物）によって、それを酵
素というのかも知れませんが、無機化された栄養素を
根から吸っています。

それだけではなく、植物の根は、微生物が集まって
来る分泌物を出しています。さすが自然界で、植物と
微生物は土の中のみごとな共生関係を成立させてい
ます。

私なりの結論は、動物と植物の大きな違いは、消化
器官を身体の中に持っているか、外に持っているかの
違いという整理になります。だから、動物は自分の足・

翼で動くことが出来ます。植物は、消化器官である土
から離れることは出来ないのです、ジッとしています。

共通点は、有機物を無機化するために、微生物や
酵素に頼っているという事です。

さて、有機物が無機化されるイメージは、【酵素分
解】という言葉が一番言い表しているように思います。
何等かの化学変化を起こして、命を奪う代わりに栄養
素という名の化学物質に分解され、それらが気体や液
体に溶け込んで、私たちは口や鼻や肌から、植物は
根や葉っぱから吸収して、命を復活させる仕組みのよ
うに捉えています。

動物の有機物を無機化する能力は、時間的に素
晴らしいスピードを持っていて、食べれば数時間後には
エネルギーに変えることが出来ますが、植物が頼りにす
る土に、そこまでのスピードはありません。自然発生的
な植物は、落ち葉が腐葉土になり・・・なんて自然の循
環をのんびり待ち、そのサイクルに合致した生命だけが、
結果的に命を長らえるのですが、人間はせっかちで、
今植えた茄子を、せめてひと月後には食べたいと思う
生き物です。そのように考えると、土に肥料目的で投
入した有機物が、分解されて無機化する時間が勿体
ないのです。

そこで誰かせっかちの人が考え出したのが、発酵とい
う現象の利用です。

有機物を土に入れて、そこに土着する菌に分解を
任せるより、予め、有機物を菌や微生物に依って、発
酵させ分解手前の状態まで別な人工施設で作り、そ
れを肥料として投入すれば、化成肥料ほどでは無く
ても、即効性があるという事になります。

何故「ボカシ」なるネーミングになったのかは知りま
せんが、有機物という、個体として持っている明確な輪

郭を、発酵させることによりその輪郭を「ぼかす」から・・・と、勝手に想像していますが、これは他所では言わないで下さい。論理は合っていると思いますが、名前の由来は想像でしかありません。

ひと言でいえば、すぐ効く有機質肥料という事になります。ビジネス精神旺盛の日本人が、Umeboshi が売れるなら、Bokashi も売れると思ったのかも知れません。ただ大切なことは、土着という言葉がありますが、その微生物も菌も生きものである、ことは間違いありません。環境が変れば、彼らの命も微妙に揺れる存在です。賢い米国人が、その事が理解でき、製品ではなく、考え方を導入し、その地域の土着菌を使って、発酵肥料を作ろうとしているのかも知れませんね。

私たち日本人が思っている以上に、福岡正信さんという方の『自然農法 わら一本の革命』という本は、米国で評価されていると、数年前ポートランドで聞きました。日本の農業技術が、和食と同じように評価されていても不思議じゃないです。もし、稔子さんが食物残渣を BOKASHI COMPOST にと考えているなら、力のある菌や微生物を手に入れないと、発酵する前に腐ってしまうことになります。

これは、醸造と似ていると思います。以前、小豆島で周辺の孟宗竹が蔓延っていたので、それらを刈り取って、それを粉碎する機械を買って、そこに嫌気性菌を入れて大きなブルーシートで包み、発酵を待っていたことがあります。

1 年待っても、発酵が進まず、同じ菌を使って菜種油粕を発酵させた肥料を入れて混ぜておくと、2～3ヶ月で、上質なボカシ肥料に出来上がった経験があります。もし、自分で肥料を作ってみようと思うなら、それなりのコンポスト用プラスチック容器が販売されていると思いますので、それを買って来て、地元企業が製造した有機質肥料を入れて、その中に家庭で出た食物残渣や、落ち葉を入れて、定期的にかき混ぜていると、分解が早く進むと思います。

菌の世界は面白く、菌に嵌まると気が狂うとまで言われています。確かに、そんな気がします。ベビーリーフ

のハウスでは、緑の菌と白い菌と、オレンジの菌が棲んでいました。土の湿度によって、その勢力争いが面白くように変遷するのです。上の順は、湿度の高い順です。つまり、乾燥するとオレンジの菌が制圧します。でも、緑の菌は死滅している訳ではないのです。

畝が更新されて、新しく種を蒔き、発芽のために水分をたくさん入れると、緑の菌が復活します。発芽して、そんなに水分が必要ではなく、水分を成育に適切な量にすると、白い菌に変わります。出荷が近づくと、作物の水分量を減らす為、水を切り、土を乾燥させます。そうすると、オレンジに変わります。そうして、出来たベビーリーフはとても美味しいものでした。

私たちが生きていくために炭素の生成がスタートでしたが、同様に、発酵という事象が生命の循環にとっても寄与していると思います。

.....

以上です。きっと今は日本から視察のグループもなく山奥でゆっくりした時を過ごされているのだらうと思います。

私たちを取り巻く流通業の環境も何となく先が見えて来たような感じがします。

'16 年から'19 年まで 4 年連続で米國小売業を視察しました。最初の 2 年は何でこのウォルマートという店舗を視察するのかと思っていましたが、3 年目くらいから様子が変わって来ました。私が此処に住んでいたなら買いたいと思う商品が並び始めました。もちろん雑な陳列でしたが.....、4 年目は更にその傾向に拍車がかかっていきました。そうすると最近ウォルマートの業績が伸びて来ていると聞いたので調べてみました。コロナ禍で大型店は不利ななか、確かに売上は直近 2 期で 108.7%と好調の様子でした。もっとも日本のオイシックスは 710 億円が 1000 億円に直近 1 年で伸びていますが.....。550 分の 1 の企業を持ち出す事も憚られますが、企業が大きくなることではなく、売上が上がる商品性という点では同じように思えました。

明日は我が身と行きたいですね。

有限会社アルファー

吉田清一郎