

中海は宝物

未来守りネットワーク活動記

<18>

前回、海藻肥料についてお話をさせていただきました。中海の海藻類は、大きく分けて8種類です。このうち、毎年大量に発生する海藻は主にオゴノリ、ホンジュズモ、ウミトラ、シオグサ。未来守りネットワークがオゴノリ、ホンジュズモ類に着目して作った肥料が「ミネラル海藻」です。加工方法は、中海から採取した海藻を乾燥、粉砕しただけで、ほかに何も手を加えていません。かつて中海の海藻類を肥料にしていた各農家への聞き取りや古い文献などを調査し、その結果に基づいて製造しています。法的には「特殊肥料」

ミネラル海藻

と分類されます。成分別表を見ると、カリウムや鉄分が多く、ほかにもミネラルやアミノ酸を多く含み、土壌改良や農作物の生育に有効です。未来守りネットワークでは、2005年から各農家の協力により、水稻や根菜・葉物類を試験栽培しました。



ミネラル海藻を使っている倉吉市内の水田。コメはブランド米「ひな」として流通している

試行錯誤し品質を確立

当初、農家の意見や文献を参考に半乾燥の海藻をトマト畑にすき込んだところ、誤を繰り返して、農家や製造会社、各大学の協力を得て、ろ、土中で硫化水素が発生して根腐れを起こし、枯れてしまうという失敗もあり、ミネラル海藻を使用した農作物を生産できるように努力をいたしました。このような試行錯誤を繰り返しました。一昨年は、鳥取大学の協力を得て、力で40人以上による農作物の食味試験を行い、化学肥料を使った農作物とミネラル海藻を使用した農作物を比較しました。その結果、8割以上の人がミネラル海藻で育てた農作物の方がおいしいと回答し、大変驚きました。

	窒素(%)	リン酸濃度(%)	カリウム濃度(%)	カルシウム濃度(%)	マグネシウム濃度(%)	ナトリウム濃度(%)	鉄濃度(ppm)
「ミネラル海藻」 ホンジュズモ	1.38	0.46	9.96	0.10	0.32	0.84	508.4
「ミネラル海藻」 オゴノリ	1.95	0.37	11.04	0.06	0.27	0.82	423.3

※松本真悟鳥根大学准教授の調査による

ル海藻、魚粉で育てた農作物(6品目)を食べ比べました。その結果、8割以上の人がミネラル海藻で育てた農作物の方がおいしいと回答し、大変驚きました。

現在、ミネラル海藻は、国産海藻肥料で初めて安定した品質を確立し、提供できるようになりました。大量生産するシステムに苦労していますが、本年度中に問題点は解決できると思っています。

未来守りネットワークは、地域の財産である中海の海藻肥料を使い、両県の農家の皆さんに安全・安心な農産ブランドをつくっていただきたいのです。減農薬・減化学肥料によって宍道湖と中海の水質が浄化され、多様な生物が生息できるような田畑がよみがえるのではないのでしょうか。

(未来守りネットワーク 理事長・奥森隆夫)