

生存環境劣化に対処

有機農産物の適正評価を

土と養分の関連については、多くの野生動物や鳥類および家畜が土を直接なめて摂取することが知られており、そのような場所を土なめ場と呼んでいる。また人類も世界中の各種民族に食土の習慣がある。このことを最初に報告した科学者はドイツのアレクサンダー・フォン・フンボルトであり、南アメリカのオリノコ川流域を探検中に食土の習慣をもつ民族を発見している（1800年6月）。

土壌を料理に利用

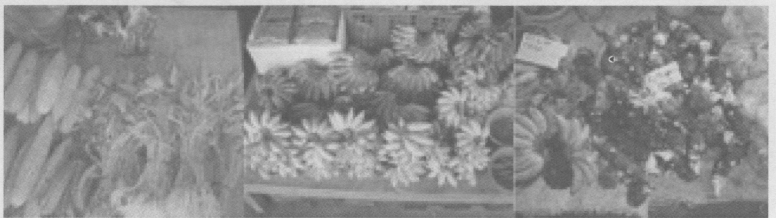
日本のアイヌ民族も、土を料理に利用していたことが知られており、料理用の土が採取された場所には「チエトイ」という地名がつけられている。私も学生さんとともにこのチエトイ土壌について数年にわたって研究した。アイヌ民族が土壌を料理に利用した目的に

ついては、ミネラル補給のためとか、野草に含まれるアルカロイドなどの有毒成分を吸着させて除去するため、においの強いクロユリなどの球根類を調理する際にそのにおいをやわらげ味を整えるためなどのことが考えられるが、はっきりしたことはわかっていない。

飽食のなかで退化

現代人は経済的繁栄と飽食のなかで、健康と体

力という人間としての基本的特性に関しては退化を余儀なくされている。脳は人体のなかで最もエネルギーを必要とする組織である。しかし脳が必ず要とするのは単にエネルギーだけではあろうか。脳に対しても完全な養分が供給されない状態が続くとその能力および精神活動にも影響が現れるのではないだろうか。戦争、犯罪、社会的偏見、差別と格差、貧困、うつ病の



増加などの社会現象を考えると、現代人の方が先住民よりも精神的に優れているとは言えない側面



サラワク州ムカの市場で売られていた野菜と果物

進化してきたが、現代では自らが引き起こした生存環境の劣化に対処しなくてはならない状態に
なっている。

先住民による焼畑は栄養学的には非常に価値の高い食料を生産していると言える。私も国際稲研究所 (IRRI) の博士研究員としてフィリピンに滞在していたころ、村の市場で売られていたサナドミという陸稲が香りも良く美味なので、自宅用にはもっぱらこの陸稲を購入していた。同じく市場や道端で売られていた野菜類や果物も不揃いではあるが美味しかった思い
出がある。

エコツアーを提案

これらの農産物は現地では非常に低価格で売ら

れているが、その価値を正当に評価して都会生活者や海外の消費者にも流

フタバ印のタネ 感動と満足の種子

埼玉県久喜市野久喜1-1

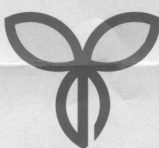
野原種苗株式会社

電話 (0480) 21-0002(代)

FAX (0480) 23-5005

タネは1番・デンワは2番

誠意と確実の表徴



フタバ印

通させたり、先住民の生活を体験できるスタディツアーやエコツアーを実施すれば、先住民を支援することができることも
に、現代人の啓発につながると思う。

日本でも農業者の高齢

化や農業従事者の減少に伴い、地方の維持に手間がかけられなくなっている。その結果、農地土壌の荒廃と生産物の栄養的な品質低下が懸念される。しかし、目先の利益にとらわれずに緑肥栽培や有機物の施用を継続して行うことにより、地方が保持され、より高品質な農作物を安定して供給できることが多くの篤農家によって示されている。

これらの農産物の価値は既にそれぞれの得意先によって評価されているが、手間をかけて安全に生産された栄養価に富む有機農産物の価値が消費者によって正しく評価され、このような生産方法がより広く行われるようになることが望まれる。

(終わり)

も多々あると思う。
人類は寒冷化などの自然環境の変動を契機としてこれに対処するために