

臭気対策の酵素が、土を大きく変えた

—(有)オーエムシー(長野県飯山市)・大日方豊さんに聞く—

文・毛賀澤明宏

全国各地の土づくりにこだわる農家を訪ねるシリーズ第9回。長野県飯山市で、2町5反（2.5ヘクタール）で米を作る大日方豊さんを訪ねた。大日方さんは、本シリーズの第3回（本誌13号掲載）で紹介した栽培シメジの「廃オガ」堆肥で枝豆＝「やんちゃ豆」を作る大日方隆行さんのお父さん。



大日方さんが米づくりをする飯山市は、特A一等米比率が高く、「おいしい米が採れる」ことで有名な地域。品種はほぼすべてコシヒカリ。この地域の水や土の質、さらには後述する北信州地域（以後北信地域）のある排水処理施設の処理水の優れた働きなどにより、そのおいしさが保た

飯山地区で――

息子さんの取材の時には
「俺はもう引退した自由人」
だと笑っていたが、実は食味
値が極めて高い減農薬・無化
学肥料栽培米を作る農家で、
このシリーズで焦点を当てて
いる「バイオ酵素」を使った
微生物農法の端緒を切り拓い
た人だ。本シリーズのアテン
ド役である伊藤勝彦さん（N
P.O法人「土と人の健康つく
り隊」理事長）と共に訪ね、
お話をうかがつた。

大日方豊さん 稲刈り前の田んぼで

「おいしい米」の産地＝飯山地域の中でも特に大日方さんの作る米は、極めて高い食味値を示す。通常よく使用されており、72の数値が出れば「おいしい」とされる静岡製機社製の分析計で92～93。同じくよく使用され、70を超えると「おいしい」とされるケット科学研究所製の分析計では78を示す（大日方さん談）。

「化学肥料はまったく使わない。シメジ栽培で出る廃オガと、排水処理

場の処理水を汲んできて撒いているだけ。それがウチの米の美味さの秘密だ。これだけだけでさ」と笑う。

廐オガには、そもそもシメジ栽培に使う時点で、たっぷりバイオ酵素が混ぜ込まれている。シメジ栽培に使用後、それを十分発酵させて肥料として使う。処理水を直接散布もする。

北信州のシンボル高社山が美しい

理した後に水のこと。実は、どちらの処理場も、バイオ酵素を使つた発酵作用で生活排水を浄化するシステムだ。前者の排水処理場は長くこのシステムで運用されてきたが、老朽化のため近年閉鎖。比較的新しい類似のセンターに移行された。この水を田んぼにまくことで、稻の生長が高まり、おいしい米ができると

最初は排水処理施設の
臭気対策だった

「最初は、処理水を肥料として使うなんて考えてもみなかつた」と大日方さん。「前者の排水処理場は、元々東京の業者が施工した施設で使用開始は2002年頃。稼働後まもなく凄まじい臭気が立ち込めるようになった。『近所の農家は臭くてご飯を食べられなかつたし、近くの道路を通る車はどれも窓を閉めて通り抜けた』と振り返る。

新進気鋭の研究者がその機能を発見した特殊な酵素を使い、地場菌を取り込んで、悪臭を発する「酸化・腐敗」の行程を、「発酵・合成」の行程に転ずることが対策の核心だった。2人の若い技術者が現地に張り付き、昼夜に夜に「浄化槽の浄化作業」を進めると、驚くべきことに1カ月ほどで臭いが消えた。このことに周辺住民や役所が驚いた。驚いて、「どうなっているんだ」と不思議に思い、滅菌

処理する前の処理水を検査すると、大腸菌が皆無。このことにもまた驚いたという。

それから1～2年は、驚くほど臭くなくなつた処理場を研究者などが多く観察に訪れ、処理水が持つ特性について様々な角度から研究が行われた。「どうして臭わなくなつたのか?」—臭気対策の視点から大きな注目を浴びたのである。

当然、臭気対策が問題になつたが、施工業者は完全に責任放棄。呼んでも来なかつた。凄まじい臭気に対策を打てる業者がおらず、結局、後に、バイオ酵素の製造販売元・フォーレストを作ることになる建設資材会社・五十鈴（本社・伊那市）がその対策

農業利用の道を開く



今年も豊かな実り



NPO法人 土と人の健康つくり隊

土づくりの研修会(通称ウンコツアー)は毎年10回実地、昨年末で累計2,500人突破

活動の方向ー悪臭の無い健康な里づくり(畜産、畑、人の健康づくり)自然の野山は昔から数千年ずっと無農薬無化学肥料で盛続けております。一方畑は様々な原因で疲れ果てています。私達は複合発酵の技術で畑を数年かけてそっくり「ぼかし」状態にしてしまい、基本的に腐葉土と同じ様な地元の有用微生物でいっぱいの土づくりを行い、全国で土づくりに困った

ている農家の方々の後方支援を目的に日々活動致しております。毎年10回程土づくり研修会(通称ウンコツアー)を信州で実地し続けております。昨年末で参加者が累計2,500人を越えてきました大変喜ばれています。畜産の悪臭でお困りの方、土づくりでお困りの方、健康な体を目指す方、ぜひご連絡ください。お待ち申しております。

事務所／長野県上伊那郡宮田村2663番地 TEL.0265-98-7661 連絡先／伊藤(NPO代表) 090-4835-7001

めになる農業」の創造を目指してきた。
ぼかし、EM菌、万田酵素、島本微生物農法…良いと言われるものは、自分の畑でも試し、やっている人を訪ねて教えを乞うた。「どれも素晴らしい資材。よい土ができる。自分の契約農家に、そういう資材を使って、良い農産物を作ってくれるよう頼んだが、契約相手の農家はどこも大規模で、いつもコストの問題にぶつかってしまった」と述懐する。

牛糞や鶏糞を使った堆肥づくりや生活排水の処理ーそうした現場を回っていたのも、商品の値段に響かず、農家の収益にもつながる、安全安心の土づくりの方法を求めてのこどだつたそうだ。

この伊藤さんが、以前より親交のあった大日方さんとともに、バイオ酵素の農業への本格活用の道を切り拓いた。

大日方さんが、栽培シメジの菌床にバイオ酵素を混ぜ込むことでシメジの増産を果たすと同時に、その廃オガにさらに処理水をかけて堆肥として活用した。その堆肥により、高品質で食味の良いコメやアスパラや枝豆が、增收できた。この大日方さんは、全国に広がる契約栽培農家を一軒ずつ訪ね、収量も良く味も良い、なおかつコストも低く抑えられる環境保全型農法として、バイオ酵素の利用を普及してきたというわけだ。

「臭わないし、何より分解のスピードが速い。自分の田んぼに100トント廃オガを入れたが、入れた時には当然大きく盛り上がっていた廃オガが、2ヶ月経つと元の高さに戻ってしまった。そして、そこで作った作物が大豊作だった。これで、この酵

素を混ぜ合わせてみた。シメジの出来も良かつたが、それよりも収穫後に出てる廃オガの変化に驚いたそうだ。「臭わないし、何より分解のスピードが速い。自分の田んぼに100トント廃オガを入れたが、入れた時には当然大きく盛り上がっていた廃オガが、2ヶ月経つと元の高さに戻ってしまった。そして、そこで作った作物が大豊作だった。これで、この酵

素を混ぜ合わせてみた。シメジの出来も良かつたが、それよりも収穫後に出てる廃オガの変化に驚いたそうだ。こうして、浄化場の臭気対策に使われた特殊な酵素が、土づくりの切り札として、大きく用途を広げる「転換点」が作られたのである。

ここで、本シリーズのアーティストである伊藤勝彦さんにについて再度紹介しておこう。伊藤さんは当時、長野県内の有名スーパー「ツルヤ」の

こうして、浄化場の臭気対策に使われた特殊な酵素が、土づくりの切り札として、大きく用途を広げる「転換点」が作られたのである。

この伊藤さんが、以前より親交のあった大日方さんとともに、バイオ酵素の農業への本格活用の道を切り拓いた。

自身も農家出身で、「ただできたものを見出しこれを育む」という理念で出かけて、栽培技術が高くフェアな取引ができる農家を見つけ出し、1000軒にも及ぶ大型農家と栽培動向を見ていた五十鈴の経験から、「味は良くない」と反論。アーティストの伊藤さんと共に「この酵素を農業に積極的に利用するべきだ」と故下平社長に訴えたのだという。

こうして、浄化場の臭気対策に使われた特殊な酵素が、土づくりの切り札として、大きく用途を広げる「転換点」が作られたのである。

この伊藤さんは、以前より親交のあった大日方さんとともに、バイオ酵素の農業への本格活用の道を切り拓いた。

自身も農家出身で、「ただできたものを見出しこれを育む」という理念で出かけて、栽培技術が高くフェアな取引ができる農家を見つけ出し、1000軒にも及ぶ大型農家と栽培動向を見ていた五十鈴の経験から、「味は良くない」と反論。アーティストの伊藤さんと共に「この酵素を農業に積極的に利用するべきだ」と故下平社長に訴えたのだという。

こうして、浄化場の臭気対策に使われた特殊な酵素が、土づくりの切り札として、大きく用途を広げる「転換点」が作られたのである。

この伊藤さんが、以前より親交のあった大日方さんとともに、バイオ酵素の農業への本格活用の道を切り拓いた。

自身も農家出身で、「ただできたものを見出しこれを育む」という理念で出かけて、栽培技術が高くフェアな取引ができる農家を見つけ出し、1000軒にも及ぶ大型農家と栽培動向を見ていた五十鈴の経験から、「味は良くない」と反論。アーティストの伊藤さんと共に「この酵素を農業に積極的に利用するべきだ」と故下平社長に訴えたのだという。

こうして、浄化場の臭気対策に使われた特殊な酵素が、土づくりの切り札として、大きく用途を広げる「転換点」が作られたのである。

この伊藤さんは、以前より親交のあった大日方さんとともに、バイオ酵素の農業への本格活用の道を切り拓いた。

自身も農家出身で、「ただできたものを見出しこれを育む」という理念で出かけて、栽培技術が高くフェアな取引ができる農家を見つけ出し、1000軒にも及ぶ大型農家と栽培動向を見ていた五十鈴の経験から、「味は良くない」と反論。アーティストの伊藤さんと共に「この酵素を農業に積極的に利用するべきだ」と故下平社長に