

☀️ ムムム自然栽培農場とは

「できない」「無理だ」と言われた**3つの無の農法**、

『**無農薬** = 農薬を一切使わない。』

『**無化学物質** = 化学物質を一切使わない。』

『**無畜産系肥料** = 畜産系肥料を一切使わない。』

このムムム農法に取り組んでいるのが、香川県東かがわ市にあるムムム自然栽培農場です。

農園の共同経営者にはiPSアカデミアジャパン社長の村山昇作氏、サポーター会員には伊藤元重氏、リチャード・クー氏という、経済界と地方農場がコラボする新しい形の農業としても話題をよんでいます。

以下では、農園の生い立ちや栽培方法などを記載いたします。

☀️ 生い立ち ～できないと言われた野菜づくり～

ムムム自然栽培農場は、2008年に旧名 山西農園（代表 山西和雄）としてスタートしました。

山西農園の母体は土木会社で、業務の一つに幹線道路や施設管理の草刈があり、その処理に困っていました。当初は焼却処分していたのですが、量が増えるにつれ環境への負荷に心を痛めるようになり、これを有効活用したいとの思いになりました。

そこで考えついたのが、刈り取った雑草から土（堆肥）を作ることでした。

この堆肥がきっかけで、湧水があり、空気の澄んだ長年使われていなかった桑畑を見つけ開墾を行い、3つの無、ムムム農法で農業に取り組むようになりました。当初周りからは「無理だ」「ぜったに出来ない」と言われ、山西自身も「こんなに難しいとは思ってなかった。今日やめようか明日やめようか・・・」と気持ちが折れそうになりました。

そんなある時、地元の交流会で村山昇作（現在の共同経営者）との出会いがありました。村山は、日本銀行をへて、地元の銀行の顧問、またiPSアカデミアジャパンの社長としてノーベル賞受賞の山中伸弥教授とともに仕事をしています。

村山は、化学物質の入った食べ物を食べると、すぐに体が痒くなる体質でしたが、山西が作った野菜を食べても痒くならないことに驚きました。「これが私が求めていた野菜だ。」その後、二人は農業について熱く語り意気投合し、多くの人にできないと言われるムムム農法の確立を目指し、さらにその農法を広め地域を元気にしていこう、そんな想いのもと山西農園は「ムムム自然栽培農場」として再スタートしました。

しかし、ムムム農法は口で言うほど簡単なものではありませんでした。

作物を作る手間は、農薬や化学肥料などを使う慣行農法の数倍もかかり、生育も遅く、試行錯誤の連続でした。しかし一つ一つの問題をスタッフ全員が一丸となって解決し、今では年間40種類以上の作物を栽培し、会員向け宅配やスーパーへの直接販売を行なえるまでになりました。

また、村山の熱い想いに賛同し、経済界で有名な東京大学大学院経済学研究科教授の伊藤元重氏と、野村総合研究所 チーフエコノミストのリチャード・クー氏がムムム自然栽培農場のサポーター会員になってくれています。

このように経済界のトップエコノミストと農園がコラボするという、珍しく、新しい形態の農業がムムム自然栽培農場のもう一つの特徴です。

☀️ 熟成させた堆肥と3つの無からできるムムム農法の野菜

ムムム農法の特徴の一つが、畜産系肥料を使わない事です。

畜産系肥料は家畜（牛、鶏）の糞からできていますが、家畜が化学物質を含んだエサを食べることで糞に化学物質が混ざり、その肥料（牛糞、鶏糞）で育てた野菜は間接的に化学物質を含む可能性があるので使用していません。

しかし、作物の栽培には肥料は必要です。

そこでムムム自然栽培農場では、「植物で植物を育てる」をテーマに、畜産系肥料の代わりとなる栄養分として、雑草等に米ヌカ、糖蜜等を混ぜ、2～3年長期発酵熟成させた堆肥を使用しています。この堆肥を使うことで土壌の微生物が活性化し元気のある土となります。この他、植物の根の張り方を良くするもみ殻くん炭や、ドグダミ、ヨモギ等の元気が詰まっている成長点（先端部分）を

発酵熟成させた、食物のための青汁発酵液を使用するなど、さまざまなアイデアで栽培を行っています。また、最近話題の硝酸態窒素についても発生させない取り組みもしています。

以上のような化学物質を使用しない農法を確立することで、土壌には微生物が含まれ、それを餌にするミミズや虫たちも多くなり農園内は自然栽培に適した環境ができています。

🌟有機と言わない理由

ムムム農法について「なぜ有機と言わないの？」との声をいただきます。

有機農法は指定された農薬や畜産系肥料を使用できますが、私たちのムムム農法は一切農薬や化学肥料を使いません。有機とうたうと、せっかくこだわった農法を正しく伝えることが出来ないと考え、独自の農法「ムムム自然栽培農法」として説明しています。

🌟検査機関を使った安全の証明

栽培している野菜はほ場毎に日本食品機能分析研究所に依頼し、262項目の残留農薬検査を行っています。また四国とはいえ放射能汚染の可能性も考慮し、放射性ヨウ素（ヨウ素131）、放射性セシウム、セシウム134、セシウム137についても検査しています。

これらの検査結果についてはホームページ上で公開（www.sanukinomumumu.com）しています。

これらを公開することで、ごまかしのない開かれた農場経営を実践しています。

🌟自慢の野菜を多くの人の手に ～加工食品への挑戦～

ムムム自然栽培農場の野菜はネット通販などで野菜セットとして販売しています。一般に流通している野菜と異なり、エグミ、雑味のないクリアな野菜本来の味とご好評いただいております。アトピーなどのアレルギー、化学物質過敏症のお子さんなども、ムムム農法の野菜を食べても体が痒くならない、ニンジン嫌いの子が食べるようになった、など多くの声を頂いただき、ムムム農法だからこそ出来る野菜があると確信しました。

そんな中、現在の食品加工市場を見渡してみると、添加物や化学物質が含まれるものがほとんどで、生産地域は書かれていても、生産者が書かれていない商品がほとんどでした。これでは、どんな人がどんな農法で作ったのかわかりません。また悲しいことに最近では産地偽装のニュースも多く見られます。

そこで私たちは、ムムム農法で育てた野菜をアレルギーやアトピーなどで困っている方や、食への安心を求める方たちにお届けできないかと思いたち、時を同じくして、辻安全食品さんとの出会いもあり、ムムム農法の野菜を使った商品開発に取り組みました。そこで完成したのが、ムムム農法の野菜のみを使用し、調理する際の水にもこだわり、無添加、高温殺菌で仕上げた野菜のピューレです。

美味しさを凝縮したピューレは、農法や生産者の顔が見え、安心して赤ちゃんの離乳食に、高齢者の介護食に、一般の方にはスープや健康食として利用いただける商品となりました。

🌟ムムムだからできる耕作放棄地の再利用・過疎地の地域活性

ムムム農法で耕作放棄地の再利用や地域活性ができないか、というお話をいただきます。

ムムム農法は、綺麗な水と周りで農薬を使っていない畑が必要で、このようなほ場は山間部などの過疎地にある耕作放棄地が適しています。

ありがたいことに、最近では少しづつムムム農法を知っていただくようになり、他県の農家さんが視察に来られたり、地元のテレビや新聞に取り上げていただけるまでになりました。

ピューレ販売を軌道に載せ、耕作放棄の活用を考えている方たちとタッグを組み、ムムム農法・ブランドを広め、消費者にとって安心して安全な作物や加工食品を販売していく。村山と山西が描いた、「ムムム農法を全国に、そしていつか世界に」そんな夢が少しずつ動き始めています。