

## 有機食品とワイン

矢ヶ崎 啓一郎

消費者の立場から考えると食品は安全で、美味で、栄養価に富んでいて、適正価格のものを望むのは当然である。

数日前、或る園芸試験場で1年間りんごを3区画に分けて試験栽培をした結果がテレビに出ていたのを見た。それは第1区画は無農薬、第2区画は減農薬、第3区画は通常の農薬散布であった。結果は、第1と第2区画のものは病虫害に犯されて、とうてい市場に出荷されるような状態ではなかった。更に無農薬で数年放置すれば、木も枯れてしまうとのことであった。

私は、日本のような高湿度で集約農業を長期間行っている所での無農薬栽培は、非常に難しいように思う。

最近農産物の貿易自由化が進行しつつあるので、例えばぶどうやりんごの無農薬栽培の出来易い自然に恵まれた地域を、広く海外に探してみてもどうかと思う。

私が見つけたワシントン州ヤマキバレーについて紹介してみよう。

ここは4月から11月迄ほとんど雨が降らず、ほぼ砂漠地帯である。昼夜の温度差は、例えば8月は日中35℃で朝は15℃と20℃もあり、同時に豊富な日照量が得られる。連邦政府と州政府は15年以上前から、ヤマキバレーの開発に乗り出した。主として平坦な砂漠を流れるヤマキ河とコロンビヤ河からの灌漑設備の設置である。或る友人達はここで、化学肥料も農薬も使用しないでぶどうやりんごの有機栽培を行っている。

1989年に州政府の「有機食品生産者証明法」が発効し、この認定を受ける為には政府の担当官のチェックを受け、3年間無農薬で化学肥料を使わないことが証明されなければならない。そしてその期限は1年で、毎年度末に更新の必要がある。

友人の一人はこの認定を受けてぶどう栽培を始め、この完熟ぶどうを使って良質なワインを製造している。

私はこのぶどうを使って、SO<sub>2</sub>フリーのワインを作ってみた。芳香の保持と褐変を防ぐ為に、破碎除梗したぶどうを直ちに冷凍機を使って10℃以下に冷却してから搾汁し、13℃の低温発酵を行った。このSO<sub>2</sub>フリーワインは、びん詰めして3年たっても良好な状態を維持したのもあった。

世界に広く目を向ければ、このような有機農法の可能な場所はある、消費者の要望に応えることが出来るように思う。

ASEVはその意味では、世界に開かれた窓でもあると思う。

(株式会社 アルプス 社長)