

報告

食と農を通しての環境教育(3)

—有機農業者達について—

石田 康幸
埼玉大学教育学部

Environmental Education through the Food and Agriculture (3)
—On the Farmers of the Organic Farming—

Yasuyuki ISHIDA
Faculty of Education, Saitama University
(受付日 1996年6月21日・受理日 1996年10月11日)

1. はじめに

前報^{5,6)}までに、「無農薬の野菜を食べたい、子孫に健やかな生命ときれいな自然環境を残したい」などの思いを持って、東京都大田区で様々な活動を行っている「いのちとくらしを守る会、略称いのくら」の活動の概略の紹介並びに、活動の環境教育的意義や問題点の検討、さらに会員と生産者との現地交流会の実践例を通じて、消費者と生産者の交流の意義と生産者、消費者相互に及ぼす環境教育的影響について考察した。

本報では世界貿易機関(WTO)^{注1)}体制下にもかかわらず、アジェンダ21の提起した課題^{注2)}に果敢に挑戦、奮闘している有機農業者達の姿を、「いのくら」と提携する農業者達の実像を通して探ることとした。

なお、本報を取りまとめるに当たり、安中直行・知子夫妻、阿部真起子、神宮司聡子の各氏をはじめ、「いのくら」会員の皆さんに資料提供など種々御援助いただいた。これらの諸氏に対し、記して感謝します。

2. 有機農業者達の横顔と栽培の概略

ここでは毎年、2月上旬に大田区内で開催される「いのくら屋交流会」^{注3)}にほぼ連続して参加

している農業者達とその家族の横顔並びに栽培等の概略を紹介する。

なお、この項の記述に当たっては、昨年開かれた第8回交流会の配布資料並びに、現地調査をもととした。

1) 平山文一・清子夫妻

千葉県山武郡芝山町中谷津で2.5ヘクタールの畑を耕作。有機野菜の作付は、多種にわたり、いのくら屋からの様々な要求に答えるために、年々作付面積が増加する傾向にある。

春は根菜類を主として、ニンジン10アール、ジャガイモ20アール、サトイモ30アール、サツマイモ30アール、ゴボウ20アール、レタス15アール、その他30アール、計155アールである。

夏は葉菜類を主とし、収穫跡地に、ネギ、キャベツ、ホウレンソウ、ブロッコリーやニンジン、ダイコン等を作付け、秋から冬にはホウレンソウ、コマツナ、スナックエンドウ等を作付ける。

家族構成は文一(55歳)、清子(52歳)御夫妻と、85歳と81歳の御父母及び25歳の長男・修氏らである。御夫妻は、数年前、運輸大臣が政府を代表してその手続き等の非を認めた新東京国際空港の建設の際、強制収用対象者と連帯して農業と緑豊かで静かな環境を守るために奮闘した農民の一

員であったとのことである。このことが、消費地での交流会や平山宅での収穫祭で、日焼けした温厚な顔で有機農業への思いを朴とつに話される文一氏や、平山宅での巻寿司講習会でおだやかな物腰で指導される清子氏から時折、何か強い農への意志の様なものが伝わって来ることに関係があるのかもしれない。

修氏は消費者の顔の見える有機農業ならやりがいがあるのではと、一昨年の春に就農し、その年はシシトウとレタス作りを手掛けたが、500株近く作付けしたシシトウの収穫には閉口したとのことであった。氏の独自の収入はいのくら屋への週一回の配送費とレタスの収益とのことで、去年はレタス専用の播種器を購入するなど、省力化を図るとともに多収を目指し、努力している。

御夫妻は「市場だし野菜を作ることは仕事のかたづきは良いのですが、食べてくれる人が見えないのです。産直であれば作物が良くても、悪くても、食べてくれる人の声ははっきりと聞こえます。これからも、そういう農業をやりたいと思います。」と、修氏は「レタスを一日一個、青ムシの様にムシャ、ムシャと食べて欲しい。」とそれぞれ述べている。

有機農業の基本である堆肥は、以前は平山宅に隣接した堆肥製造会社から牛フン、敷ワラ、初ガラ及び木材チップを原料としたものを購入していたが、現在は初ガラ、コメヌカを原料にEMボカシ^{注4)}を用いて試行錯誤しながら自家製堆肥を作成・使用するようになった。

有機農業^{注5)}が基本であるので、殺虫剤、殺菌剤のほか除草剤も使用しない。しかし、気象条件等の悪化によって、病気の蔓延が必至の場合は、残留毒性、急性及び慢性毒性の低い殺菌剤を1～2回散布することがある。また、今後は漢方薬の使用やEMを用いた防除法を検討したいとのことである。

2) 大竹信雄・富江夫妻

千葉県佐原市森戸にある3.0ヘクタールの水田でイネを栽培する。内1.2ヘクタールを所有、残りは周辺農家から水田を借りて、借地料を払うい

わゆる「請負耕作」である。「いのくら」が利用している17アールの無農薬栽培田の他は除草剤1回散布のみの低農薬有機栽培である^{注5)}。作付品種はコシヒカリが2.4ヘクタール、秋田こまちが40アール、ツキモチが20アールであり、降雨量が少なく水不足の年であった一昨年でも平均して、10アール当たり510kgの収量が得られたとのことであった。

野菜は果菜類と葉菜類を扱い、イチゴのハウス栽培が中心で、水田転換畑に設置された8棟(計16.5アール)のビニールハウス内での低農薬有機栽培である。化学合成農薬は定植後、開花期までに殺菌剤を2回散布するのみである。また、受粉用に養蜂業者からミツバチを導入している^{注6)}。また、イチゴ跡地を中心に、トマト、ネギ、タマネギ、レタス、キャベツ等を栽培しており、作柄は去年は普通作であったが、ネギやキャベツは水不足で半作以下、トマトは夏季の高温で7分作で、果実も小であったとのこと。なお、トマトの受粉用にオランダから輸入したマルハナバチを利用するなど、先進的な技術も取り入れている。

家族構成は信雄(45歳)、富江(44歳)御夫妻と、72歳の御母堂、18歳の長男及び17歳の次男である。大竹家は前述の平山家と姻戚関係で、消費地や生産地での交流会ではほとんど毎回、御夫婦揃って出席し、交流を深めている。富江氏は芯は強いが物静かなタイプであるが、信雄氏はなかなかの雄弁家で、交流会などでの食料としてはもとより環境保全の観点からの日本農業の重要性についての話は圧巻で、若い「いのくら会員」への教育効果は抜群である。御母堂は家庭菜園や一部の畑などの草取り担当で、子供達は農繁期にアルバイトの形で手伝うとのこと。

御夫妻は「コメ、野菜とも、価格的には輸入品に対抗できるものではありませんが、安心して食べられるコメ、野菜を作り続け、再生産できるだけの価格での購入を、消費者に求め続けながら、細く、長く有機農業を続けたく思います。」と述べている。

イナ作には毎秋の収穫後、イネワラ、初ガラ等を原料にした自給の堆肥を10アール当たり100～

150kg散布後、トラクターで耕うん。春に、元肥として購入した骨粉、貝化石等を混合した有機質肥料を施用する。また、現在50～60アールの水田でEMボカシの除草効果^{注4,4)}を検討しており、効果が確認されれば、無農薬栽培面積の拡大を図る予定とのことである。また、野菜栽培には10アール当たり数トンの堆肥を施用している。

3) 畔上 (あぜがみ) 邦夫・のり子夫妻

長野県下高井郡山ノ内町夜間瀬で1.7ヘクタールの果樹園を経営。この地域は気候風土に恵まれた、屈指のリンゴ産地である⁶⁾。リンゴ園は75アールで、農薬の散布回数を周辺農家の半分以下に抑えた低農薬栽培である。邦夫氏は、「永年生の果樹であるリンゴは無農薬栽培はもとより、農薬散布の減少は至難のわざで、毎年毎年、前進と後退を繰り返しながら低農薬栽培が可能となった。また、発ガン作用があると言われるホルモン剤や除草剤も使用していない^{注7)}。」と述べ、さらに、「一昨年は、6月中旬の降ひょうで、リンゴの葉は切り裂かれ、果実の表面はアコボコになり、住居内の寒暖計が36～37℃を頻繁に示した猛暑と、干ばつで葉は萎凋し、加えて、葉ダニの多発で葉は褐色に変色、9月下旬の台風26号が最後のパンチで、質・量ともに不良であった。当年もそうであるが、最近100年に一度と言われる異変が多い、これも地球規模の環境異変の影響かなと思う。」と述べている。

栽培品種は「つがる」、「千秋」及び「ふじ」である。他に、ブドウ(巨峰)32アール、モモ(都白鳳、まなみ等)35アール、洋ナシ(ラフランス、マリケツマリア)14アール、ブルーベリーを若干栽培する。また、合計10アール程度のビニール温室で花きのデルファニウムを栽培する。

家族構成は邦夫(44歳)、のり子(43歳)御夫妻と、73歳と69歳の御父母及び17歳の長男、15歳の次男及び11歳の長女で、御父母の支援のもと、御夫妻を中心に、子供達も、農繁期には手伝い、一家揃って働いているのである。邦夫氏は「実づくりよりも葉づくり」をモットーに、土づくりの大切さを語られ、そして一層の減農薬の工夫のこ

と、リンゴの自由化の中で奮闘する積雪地のリンゴ農家の苦しみと喜び、そして夢を語られた。なお、御夫妻については前報⁶⁾を参照されたい。

4) 橋 作太郎・早苗夫妻

静岡県焼津市小浜でチャの栽培と加工を中心に、低農薬のミカン栽培と若干の水田を経営する。この地域は県中部の海岸から約1kmに位置し、県内でも比較的暖かく降雪はほとんど無い。橋氏の畑はJR東海道線に隣接、また、直線距離で100m以内に東海道新幹線、東名高速道路や国道150号のバイパスなどのトンネルが6箇所も並んでいる。このような場所で、低農薬の作物栽培を続けている。とりわけ、ミカンは除草剤と化学肥料は全く使用しないとのことである。

ミカンの管理作業は概ね以下のようなものである。5～6月は畑の手入れ一般、7～9月は摘果と除草、10～12月は収穫、1～3月は改植、元肥の施用等。なお、一般の農家のように未熟なうちに収穫せず、味を基準に晩めに収穫するのが特徴である。また、5～6月はチャの摘採・加工や田植等が重なり、親戚の応援に加えて、夜中起床で一日4時間程度の睡眠時間が約10日間続くことや、摘果作業の折りに度々、ハチにさされることが問題であるとのこと。

橋氏から「いのくら屋」へトラック便で送られてくるミカンの箱には以下のようなメッセージが添付されてくる。「より安全で健康なミカンを作るには土づくりが一番大切です。有機質肥料を使い、化学肥料・除草剤は一切使用しておりません。農薬の普通栽培における散布基準はだいたい10～15回です。私は皆様のご理解をいただき、今回も3回におさえ散布濃度もうすくしました。そのためキズ・外観不良果もありますが、安心して食べていただけたと思います。後略」

家族構成は作太郎(56歳)、早苗(52歳)御夫妻と、29歳と30歳の長男夫妻及び2歳の孫、25歳の長女である。会社員の長男は、毎年の農繁期がゴールデンウィークと重なるため、手伝われることとなり、毎年ぐったりするほど働いてしまうそうである。また、作太郎氏は「将来は長男と一

緒に農作業をすることを目標にしている。」と語っている。

5) 城塚和男・雅子夫妻

静岡県丸子市で低農薬のミカン、レモン及び甘夏ミカン(スルガエレガント)を栽培している。除草剤は一切使用せず、殺虫・殺菌剤は当地での平均9回に比べ、3回に抑えているとのこと。肥料は堆肥のほか、有機質肥料(魚粕、骨粉、カニガラ、ナタネ粕)と化学肥料(硫酸カリ)を9対1の割合で使用している。

家族構成は和男(50歳)、雅子(47歳)御夫妻と、76歳の御尊父、24歳の長女と22歳の長男である。

和男氏は「より安全で健康なミカンを作るには、土づくりが一番大切です。低農薬なので、多少外観不良のものがありますが、安心して皆様に召し上がっていただけたらと思います。」と述べている。

6) 高田和彦氏

栃木県芳賀郡市貝町赤羽で、その地域での自然循環を志向した環境保全型の有畜複合農業を行っている。

生産物は豚肉、ハム、ベーコン及びソーセージと鶏肉及び鶏卵等で、約30頭の豚と800羽の産卵鶏及び200~400羽程度のヒナを飼育している。豚舎は東西に長い片屋根式の全開放形で、3.3m²当たり1.5頭以下で飼育している。そのため、豚は冬でも十分な日光によって消毒された豚舎内で、きれいな空気を十分に吸いながらゆったりと成長することが可能となる。床面はコンクリートで、柵ガラやイナワラを切断したものを敷材としている。敷材は使用后、積んで堆肥とし、周辺農家でナシやイチゴ栽培に利用される。

産卵鶏の飼育はいわゆる地飼いのため、健康で長生きとなり、鶏卵は殻が厚めで、弾力のある黄身を持ったおいしい卵となる。鶏肉は産卵鶏の廃鶏を利用するので、通常のプロイラーの鶏肉に比べ硬い。

家畜用のトウモロコシやダイズを大量に作っては、餓死する人は減らないし、環境保全もで

きない現状を憂い、餌の企業や穀物メジャーの言いなりにはならないをモットーに、餌はできるだけ輸入穀物に頼らず、できるだけ人間の食糧と競合しないものを自家配合し、微量の落葉や赤土を加えたものを利用しているとのこと。

家族構成は和彦(39歳)氏と、姉さん女房の悦子御夫妻に加え、70歳代の御母堂、6歳の長女及び次女、3歳の長男及び0歳児の次男である。子供たちはホッペが赤く、純朴、活発で明るくたくましく、真の健康優良児そのもので、眼がキラキラと輝き、一昔前の子供達のように生き生きとした躍動感にあふれている。これは、放し飼いの鶏や豚と友達同様に遊びながら育った影響であろうか。

高田氏はいわゆる脱サラの論客農業者で「食べる人との直接的な顔の見える関係を重視することで、お金のかからない、自由で自主的で独立した創造性のある農業を目指しています。また、おいしくて安全な生産物をつくり、楽しく創造性に富んだ、自由でゆったりとした生産と生活を目指しています。」と述べている。

3. 考 察

現在、政治・経済的側面からは、農業、農村は社会的少数者となったが、世論調査結果などからみると、食の安全性の確保、新鮮な農産物の安定供給、心のふるさとや国土と環境保全への貢献などの点で、農業、農村への国民の期待と支持は大きい。これらの期待への一つの答えとして、「産直」あるいは「産消提携」と有機農業など環境保全型農業の結合があるといえよう。それは、「農業とこの土地が好きだ!」との思いを持った農業者と、安全な食べ物を求める消費者との交流によって成り立っている¹⁰⁾。その交流がまた、農業者のやる気を増大し、一方消費者の食生活や農業、さらに生活環境全般についての問題意識を高める作用を果たしている^{5,6)}。このように、これらの結合と交流の影響は大きく、そのめざすものは自然と人間の調和、農村と都市の生命系の循環の回復と、それが可能となる社会の建設であるといえよう。また、環境保全型農業は保全にとどまらず、

よりよい環境を創造することを目指すものでなく
てはならないであろう¹¹⁾。

本報で取り上げた、農業者は皆、これらの期待
に答えられる人たちであるといえよう。農業と緑
豊かで静かな環境を守るために奮闘し、漢方薬の
使用やEMを用いた防除法を検討している平山氏、
EMボカシの除草効果の検討やマルハナバチを導
入し、韓国の土着微生物農法^{3,15)}にも期待を寄せ
る大竹氏、減農薬の工夫と将来の経営と地域の発
展の夢を語る畔上氏、安全で健康なミカンを作る
ために土づくりを工夫する橘・城塚両氏、地域で
の自然循環や、餌は輸入穀物に頼らず、しかも人
間の食糧と競合しないものを利用することを志向
し、放し飼いの畜産経営を自由で自主的で独立し
た創造性のある農業を目指しながら行っている高
田氏などの貴重な実践例がそれを明瞭に語ってい
る。また、長野県佐久地方の有機農業グループ
「土と健康を守る会」⁵⁾の元会員で、「いのくら
屋」にリンゴを供給する須田氏御夫妻は、彼らの
広報紙「山のりんご」で、都会で疲れた人々が農
作業で汗を流し、山菜採り、川遊び、魚とりなど
をしながら、バブル期の乱開発で荒れた山や農地
を見ることで、自然のサイクルが人間の浅知恵で
押し測るよりも、はるかに微妙で、偉大なもので
あることを実感できることを示唆するとともに、
中山間地での「環境保全型農業」の醍醐味を伝え
ている。

昨年11月の新食糧法¹⁶⁾施行によって、米作農
家は自由化の荒波の中に投げ出された一方、自分
が作ったコメを誰に対しても自由に販売できるよ
うになった。また、かなりの消費者が無農薬で安
全、おいしい、新鮮、生産者の顔が見える、国産、
ふるさと産など様々な面から、多少高くても好み
にあったコメの購入を志向しているようである¹²⁾。
大竹氏など有機農業者の多くは、コメをはじめ
国産農産物は価格的には輸入品に対抗でき難い
ので、“安心して食べられるもの”を作り続け
ることで対応したいと述べているが、われわれ都
市生活者は彼らが再生産できるだけの価格で購
入を続けなくてはならないだろう。それは、持続
的な農業・農村を建設することを通して、わが国

国土・環境の保全に資するだけでなく、人口の爆
発的増加と肉や卵の消費増による穀物消費量の増
大によって、買い手市場から売り手市場へ変わり
つつある世界の穀物市場¹³⁾への対応策の一つと
なろう。

かつての農地にビルやマンションが建ち並ぶ東
京都大田区で、安全な食べ物を求めることを通し
て、人間と環境にやさしい社会のあり方を家族ぐ
るみで模索する運動体である「いのくら」と、地
域の‘井戸端’、情報交換の場である「いのくら
屋」は、毎年一度の消費地での交流会と、数度に
わたる生産地での授農を兼ねた学習・交流会を行
っているが、これらの活動を通じて、農産物の多く
には大量生産、大量消費、長距離輸送のシステ
ムの中で、原料の栽培・飼育や生産、加工、流通
のあらゆる過程で、殺菌・殺虫剤や除草剤などの農
薬、抗生剤やホルモン剤などの薬品、食品添加
物などが多量に使用されていること、これらの人
体への影響は、不明な点が多く、複合的な影響に
ついてはほとんど明らかにされていないことなど
がわかり、家族全体の食生活や農業、さらに生活
環境全般についての問題意識が深まり、現代文明
の問題点やエコライフの必要性が徐々に理解され
てきた⁵⁾。

これらの過程で、有機農業者達は私たち消費者
にとって、農業を通しての環境教育、さらに食教
育や健康教育、消費者教育などの先生役を果たし
てきたと見ることができる。一方、有機農業者達
も、交流を通して、消費者の農業や、環境につ
いての願いや、思いを把握するとともに、自分達
の存在意義を再確認し、益々やる気を持って、消
費者の要望に答えるように努力を重ねて来た。こ
のように両者はギブ、アンド、テイクの関係にあ
るといえる。今後、これらの望ましい関係を益々発
展させることが期待される。

注

注1) ガットのウルグアイラウンドの合意によって
1995年初めに発足したWTO（世界貿易機関）
体制下では、自由な貿易を目指し、各国の規
制緩和等が求められている。そのため、農産

物の輸入自由化、食品添加物規制の緩和問題¹⁾等に加え、生協等有機野菜や無農薬野菜等を、優先的に扱うことが自由な貿易の支障になると認定される恐れがあるといわれている。また、本年4月23日に、「安全性を犠牲にしたものだ」との一部の政党の反対にもかかわらず成立した、「植物防疫法の改正」も規制緩和の一環で、緩やかな国際基準に合わせようとしたものであり、今後同様な法改正が続くものとみられる。

注2) アジェンダ21とは、1992年6月の地球サミット(リオ・デ・ジャネイロ)において合意された地球環境保全のための21世紀に向けた行動計画で、農業分野では「持続可能な農業の確立」等⁹⁾が示されている。また、そこでは各国が国別行動計画を作成することが示唆されており、わが国は同年のミュンヘン及び翌年の東京サミットの合意を経て、1993年12月、国連持続可能開発委員会(CSD)にナショナルアジェンダ(国別行動計画)を提出した。その14章「持続可能な農業と農村開発の促進」は、わが国農業が地球環境に果たしている役割や環境保全型農業を推進していくことが述べられている⁷⁾。なお、ナショナルアジェンダの策定に際して、市民グループからの意見¹⁴⁾はほとんど無視され、わずかに「食糧自給率の低下傾向に歯止めをかける」旨の提案が挿入された⁷⁾にとどまった。

注3) 野菜、コメなどの作況についての情報交換や、会員と生産者との親睦を図るために毎年2月上旬頃、大田区内の公共施設で開催される。当日は多くの会員と日本全国から10数名の生産者が御夫婦や子供づれで参加し、情報交換のほか、生産者を先生役に有機農業や農村が環境保全に果たす役割についての学習等を行うとともに、有機野菜等を用いた料理を肴に、酒を酌み交わしながら、話し合う。交流会の回数も本年度で9回目で、年々生産者の個性がにじみ出る場となり、生産者、消費者双方にとって益々貴重な会合となってきた。

注4) EMはeffective microorganismsの略で、有用

微生物群を意味する。光合成細菌や乳酸菌の仲間など、80種類ほどの微生物が入っている複数の液体で構成されるが、これをコメ糠などへ混入した粉体のものをボカシ肥(EMボカシ)と呼ぶ⁴⁾。微生物が混じった液を捨てたところ、その雑草の生育が良好であったことが開発のきっかけで、普通の堆肥製造や、生ゴミの堆肥化のほか、土壌病害の抑制、水質浄化、悪臭除去に効果があるとのことで、EMに期待する自治体も多い(朝日新聞、1996.3.27、朝刊、14版、p34)。一方、科学的な根拠について、土壌微生物の研究者の間では批判も多い。

注5) 日本有機農業研究会では、有機農業を「環境破壊を伴わず地力を維持・培養しつつ、健康的で味のよい食物を生産する農法」とし、有機農産物を「有機農産物とは、生産から消費までの過程を通じて化学肥料、農薬等の人工的な化学物質や生物薬剤、放射性物質等をまったく使用せず、その地域の資源を出来るだけ活用し、自然が本来有する生産力を尊重した方法で生産されたものをいう」としている。一方、農水省が、1993年4月1日から加工していない野菜、果物、米麦を除く穀類、豆類及び茶などを対象に実施した「有機農産物等に係わる青果物等特別表示ガイドライン(指針)」では6種類の区分を設け、そのうち有機農産物を「生産過程等において化学合成農薬、化学肥料および化学合成土壌改良剤を使用しない栽培法であり、上記資材の使用を中止して3年以上を経過し、堆肥等による土づくりを行ったほ場において収穫されたもの(一部省略)」⁵⁾と定めている。ところが、一般には有機農業(栽培)や有機農産物よりも、無農薬栽培や無農薬農産物の方が「より安全である」との誤解が多いため、無農薬有機栽培と表示した天然果汁などが流通している。そこで、本報でも、栽培方法の区分については、必要に応じて、平易な表現をとることとした。

なお、農水省は「農業の持つ物質循環機能

を生かし、生産性との調和などに留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料、農薬の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業」を環境保全型農業と定義し、有機農業もこの一つの形態として位置づけている⁷⁾。

注6) イチゴは不授精種子が多いと果実が正常に肥大せず、奇形果になる。そこで、ハウス栽培では通常、ミツバチやシマハナアブ放飼によって受粉（授精）促進がはかられている⁸⁾。

注7) 最近増加傾向にある各種のガンの原因の一つとして、栽培・飼育や生産、加工、流通のあらゆる過程で使用される殺菌・殺虫剤や除草剤などの農薬、抗生物質やホルモン剤、食品添加物などが疑われている⁵⁾。とりわけ、除草剤に不純物として含まれていたダイオキシン類の影響が大であるといわれている^{2,17)}。また、最近、ゴミ焼却場から微粒子や気体の形で大気中に放出されるダイオキシン類が周辺農地や農産物を汚染している可能性が指摘され、有機農業者をはじめ、農業者や消費者達の間に不安が広まっている。ダイオキシン類は、発ガン性や催奇形性のほか、免疫機能や生殖機能への悪影響がある有機塩素系化合物で、現在、安全基準（一日の耐容摂取量）を厚生省と環境庁が別々に検討中とのこと（朝日新聞、1996.6.6、朝刊、13・14版、p4,30,35）。

参考文献

- 1) 天笠啓祐 1995. ハイテク食品は危ない. pp. 80-82. 緑風出版, 東京.
- 2) 福島要一 1988. 農薬も添加物のひとつ. pp. 109-152. 芽ばえ社, 東京.
- 3) 後藤清人 1995. 自然からの啓示を産直米に語らせる. 自然と人間を結ぶ (農村文化運動137). 7:3-12 (1995年7月号). 農文協, 東京.
- 4) 比嘉照夫 1991. 微生物の農業利用と環境保全. pp.115-117, 147-153. 農文協, 東京.
- 5) 石田康幸 1994. 食と農を通しての環境教育 (1) -大都市における市民活動の一例-. 環境教育. 1(2) :55-61.
- 6) 石田康幸 1995. 食と農を通しての環境教育 (2) -大都市における市民活動の一例 (その2) -. 環境教育. 4(1) :37-44.
- 7) 環境保全型農業研究会 1995. 環境保全型農業の展開へ向けて. pp.13-18, 227-232. 地球社, 東京.
- 8) 木村雅行・大内良実 1985. イチゴのつくり方. pp.77. 農文協, 東京.
- 9) 国連事務局監修, 環境庁・外務省監訳 1993. アジェンダ21-持続可能な開発のための人類の行動計画- ('92地球サミット採択文書). pp.162-191. エネルギージャーナル社, 東京.
- 10) 中島紀一 1995. 機は熟した, 産直で農業・農村の自立的発展を目指す. 自然と人間を結ぶ (農村文化運動137). 7:44-55 (1995年7月号). 農文協, 東京.
- 11) 農山漁村文化協会文化部 1995. はじめに. 自然と人間を結ぶ (農村文化運動137). 7:2 (1995年7月号). 農文協, 東京.
- 12) 農山漁村文化協会文化部・編集部 1995. あなたはなぜそのお米を買うのですか. 現代農業. 74(12) :50-88 (1995年12月号). 農文協, 東京.
- 13) レスター・R・ブラウン, ハル・ケイン原著, 小島慶三訳 1995. 飢餓の世紀. ダイアモンド社, 東京.
- 14) 市民フォーラム2001 (ポスト地球サミット市民連絡会) 1993. アジェンダ21国別行動計画に対する市民意見と修正要求. pp.71-73.
- 15) 趙漢珪 1995. 土着微生物を活かす. 農文協, 東京.
- 16) 衆議院法制局・参議院法制局編 1995. 主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律. 現行法規総覧. 55:4911-4946. 第一法規出版, 東京.
- 17) 綿貫礼子・河村 宏編 1990. ダイオキシン汚染のすべて. pp.5-47, 130-132. (株)技術と人間, 東京.