

平成 30 年 1 月 5 日

京口門だより No. 51

新しき年を皆さまはいかがお迎えでしょうか。どうぞ本年もよろしくお願いたします。「葱・もやし・白菜清冽歳はじまる」[西垣脩]

昨年よりの気候の不順から、農作物の不作でわれわれには品不足と高値をもたらしています。天候不順によって左右される農業から、いつでも確実に作物をつくることのできる水耕栽培の技術が進み、植物工場といったような工業製品をつくるような仕組みができ、人工の光で栄養分の豊富な液体のなかで野菜などを育てることができるようです。

天候や病害虫の影響のない農業とは魅力的ですが、農業に素人の私でも、まてよ本当に革命的なことなのか疑問を抱きます。というのも、漢方を日々行っている私には、太陽の光や雨や風のなかで、豊かな土壌のうえに育った野菜こそ人を育む農作物なのではないかと思えます。最近は何(しゅん)の食べ物という言葉は失われつつありますが、食養の考えでは何のものこそ栄養豊かで美味しいものとされています。また身土不二(しんどふに・しんどふじ)とあって、食べ物は人の住まい、生かされている土地や気候と深く結びついているという考えです。人をふくめ生き物は太陽の恵みと風雪の厳しさのなかで生かされているという東洋的な考えがあります。

そんな時代遅れなことを、イノベーション(革新)ということを知らないのかという声が聞こえてきそうです。しかし、漢方の原料である生薬はこうした人工的な栽培にはむかないのではないかと思えます。たとえば葛根湯や麻黄湯に入っている麻黄(まおう)は、雪がふっても積もらない土地にしか生えないと言われています。また、薬用人参(チョウセン人参)は豊かな土壌でしか育たないし、作りつづけると土地がやせ細ってしまうので、作るのを止めなければなりません。じっさい島根県の大根島は薬用人参の一大生産地でしたが、今では人参よりも牡丹の産地として名が通っています。漢方生薬は採取時期というものがあり、ある決まった時期に採らないと含まれる薬の効果が下がってしまうことがあります。また生薬は何年ものという規準があります。その土地で二年、三年と大切に育ててようやく採取できると言われます。

このように漢方生薬は人工的な水耕栽培にはむかないのではないかと私は思います。食べる野菜にしても同じことが言えるのではないのでしょうか。

