

# きよす食育レポート

アジサイの花がきれいに咲く季節になりました。



第 57 回

清須市産業課

令和 6 年 6 月 1 日発行

日本ではアジサイの花は青色が多いですね。それは酸性の土が多いことが原因です。地中海沿岸ではピンク色のアジサイが多いとか。

農作物を育てるには日本の土は不向きです。雨が多い日本の気候は土の中のカルシウムやマグネシウムを洗い流してしまい、土壤生物や微生物の働きが低下し、植物の生育に悪い影響を与えてしまうのです。酸性やアルカリ性が強い土壌は農業には適さないのですが、日本は不向きな条件を克服して米や野菜、豆、芋などを作ってきました。山麓には畑を、平地には水田を配してきました。その結果、川から運ばれた土や養分は平地の水田に蓄えられ、1000 年以上も持続的な稲の生産を可能にしてきました。

この時に忘れてはならないのが土の中の微生物の存在です。スプーン一杯の土壌には億を超える微生物が生息しています。微生物は植物や動物の遺体を分解し、それを植物の養分と二酸化炭素などに変えています。土壌中に棲息<sup>せいそく</sup>する微生物の助けなしに作物は生育できないのです。

例として挙げられるのが「大豆」と「根粒菌<sup>こんりゅうきん</sup>」の関係です。畑の大豆を抜いて根をみると数ミリの「こぶ」のようなものがいっぱいついています。その中には「根粒菌」がいます。根粒菌は大気中の窒素<sup>ちっそ</sup>をアンモニアに変換し（窒素固定）、大豆の生育に欠かせない窒素をいつでも供給する働きをしています。2024年1月には、窒素固定を助ける酵素が働くために必要な「鉄」が、どこから、どのように根粒へと運ばれて窒素固定のために使われるのか、その仕組みが解明されました。（東京大学 大学院農学生命科学研究科・農学部）微生物が活性であればあるほど、作物にとって良い土壌なのです。

日本は中国から伝わった大豆を日本の食文化に欠かせない食材として根づかせていますが、日本での生産量はわずかです。現在、世界全体の生産量は約38%がブラジル、約31%がアメリカ、約13%が

アルゼンチンと3か国で86%を占めています（2020-2021年）。しかし、アメリカもブラジルも大豆のルーツは日本！と聞くと驚きです。アメリカは19世紀に訪れた「黒船」が本国に持ち帰って生産を始めたとか。ブラジルは1972年<sup>たなかかくえい</sup>田中角栄首相がブラジルに訪問した時にセラード地域の農業開発協力事業を立ち上げたことで根付いたとか。今では凄い生産規模です。しかし、ここで重要なのはいずれの国も根粒菌が生息できる土を持っていたということです。

お店に「枝豆」が並び始めました。きれいな黄緑色の枝豆はこれから旬の時期を迎えます。土壌の恵みを感じながら、おいしくたくさん食べて下さい。

参考:「土」は人間が手を加えていない自然の状態のもの、「壤」はやわらかな土にした耕作地をいう。「土壌」は自然土と耕作土の全体を表す。

文責: 愛知みずほ短期大学 上原正子