

N BY KOUICHIRO GOSHO NAKED EYES.

瀧井傳一

seed - magic

タキイ種苗株「代表取締役社長」プロフィール 1948年京都市生まれ、71年玉川大学農学部農学科卒業。同年4月タキイ種苗株式会社入社、80年同社取締役、82年副社長を経て91年より現職。88年よりアメリカンタキイINC社長を兼ねる。92年5月から社団法人・日本種苗協会常務理事。

平成の花咲王は科学と常識の 葛藤を難なくクリアした男。



バイオテクノロジ。人は、この言葉から何を連想するだろうか？ 素人の頭に浮かぶのは、遺伝子操作！奇形の発現！生命への介入：てなところではなからうか。映画『ジュラシックパーク』ではないけれど、もしかしたらどこかで誰かが、モンスターを甦らせるようなテクノロジを、それと知らずに駆使しているかもしれない。そんな恐怖は生命への畏れにも似て、ふと自分の心臓の鼓動をたしかめたい気

にさせるほどだ。この未知なる分野を現実に応用している会社、それが創業160周年を迎えるタネのタキイ種苗である。直接お世話になる機会はないが、トマトの『桃太郎』、かぼちゃの『えびす』など、名前は知らなくても、ふだん口にする野菜の大モトが、こちらの研究農場から誕生している。21世紀の食糧事情を左右する企業のトップは、生命への畏怖を抱えた人物なのだろうか？

野菜ジュースがあまくて 飲みやすくなったって本当？

御所 休日に家庭菜園をやっているんですが、女房は花を育てているもので、日曜ごとに夫婦で領地争いです（笑）。

瀧井 ストレス解消には、いい運動でしょうか？ 成果が見えるのも園芸の楽しみです。花は見て楽しみ、野菜は食べられて、おまけに無農薬ですから。

御所 夏の朝、手塩にかけた穫れたてトマトをかじるのは、最高の贅沢です。幼稚園や小学校の頃は、だれでも園庭に花を植えて土にふれる時間があったのに、成人してからは離れてしまふ人が多いようで、残念ですね。

瀧井 私も今は、庭や畑仕事をやる余裕がなくて…。ほんとは忙しい人ほど、そういう時間をもって

気晴らしや気分転換をしなくてはいけないでしょうね。

御所 タネから芽が出て、苗に育っていくのは、苦勞すればするほどやはり感動的です。

瀧井 土に親しむ家庭が増えて、園芸マニアのレベルが上がってきたのは嬉しいことです。「農家向けのタネが欲しい」と言ってくる方が増えましたね。

御所 都会の独り暮らしでは野菜不足も深刻ですが、錠剤を飲むよりは野菜を食べたいですね。簡単に栽培できるベランダ・ベジタブルもいんじゃないですか。

瀧井 当社でも扱っています。若い世代が好んでつくりますよ。

御所 玄関先やベランダで栽培した野菜を使って「私のつくった〇

○よ」と料理を出されたら、これはうれいすね。

瀧井 そうですね。ジュースでビタミンCを補う方も増えていますが、砂糖やフルーツを加えない100%野菜ジュースは、従来よりぐっと飲みやすくフルーティーになっているはずですよ。野菜の品質そのものが、フルーツ感覚に近づいてきたからなんです。

トマトナベピーノロジ？ 公式通りにいかないバイオテクノロジー！

御所 タキイさんの品種改良のお蔭ですね。ところで、われわれが昨今のバイオテクノロジーで心配になるのに、蒔いた種は大丈夫なの？という点があるんです。ホラー映画のように、食虫植物がどんどん成長して人を食べるようになる、なんてことはありませんか？

瀧井 それは、まず不可能ですね。バイオの手法はいろいろありますが、細胞融合で新しい植物を産み出す場合は、葉っぱから切り取った細胞同士をくっつける。この手法で生まれたのがバイオハクランで、キャベツの染色体が18でハクサイが20なのに、38もの染色体がある。両方の性質をすべてもつわけで、見た限りでは食べられるようなものじゃない。これなど、一種のお化け野菜と言えるかもしれませんね。



ない100%野菜ジュースは、従来よりぐっと飲みやすくフルーティーになっているはずですよ。野菜の品質そのものが、フルーツ感覚に近づいてきたからなんです。

御所 スーパーでよく見かける桃太郎トマトや青首大根（耐病総太り）は、どんな生い立ちなんですか？

瀧井 バイオではなく、両親の良い性質を交配で掛け合わせたF₂種子と呼ばれるもので、何度つくっても同じ性質がちゃんと出てくる場所がミソなんです。

御所 素人考えで想像する、遺伝子に人為的な手を加えた種子は、まだはびこっていないわけですね。

瀧井 バイオハクランではたまたま種がとれましたが、ふつう異種間の交配で生まれたものからタネはとれないんです。桃太郎など交配によるF₂の場合には薬品は使いませんが、それと全く同じものを他社がつくろうとしたら、バイオにたよって薬品を使わざるを得ない。

御所 それは、ちよつと危険な気がしますね。

瀧井 ただ植物というのは、人間や動物よりも弱い種ですから、毒性をもては枯れてしまうというところも考えられます。バイオに関してはまだまだわからないことが多いので、実用化への途上にある、とご理解ください。

「キャベツ1個」で、買ってたら いい買い物はできませんよ。

御所 バイオまでいなくても、われわれ消費者には「曲がついていないキュウリなんて、どこがおかしい」と言うへそまがりもいますが…。

瀧井 見せかけより本物を望む時代ですね。でも、一般の人は野菜の品種まで見分けられないから、ただ「キャベツ1個」と言ってお買われる。野菜の良し悪しは、栽培方法や流通事情ではなく、タネ自体が基本とも言えます。桃太郎やえびす南瓜のように品名が有名になれば、自然に一般の人にもわかってくるから、品名を言うって買えば、まず当たり外れはないんですよ。

御所 消費者側から「こんなものをつくってほしい」とリクエストできたらいいですね。

瀧井 それが開ければいいですね。新しいものを見つけない、種から育てると一般に10年、バイオを利用して世に出すまでには5年ばかりあります。その間の消費者ニーズのギャップが問題なんです。「四角い大根をつくらう」等の案はありますが、手がけている間に大半がボツになってしまいます。

御所 種が新たな文明をつくる。しかし、ずいぶん息の長い、時間のかかるお仕事ですね。

瀧井 その分、素材は代々残っていきますから、20年前のハクサイを…と言われれば、即座につくりだすこともできます。素材がなければ、バイオの技術も利用できませんからね。

御所 やはり160年間の蓄積が、現在のトッメーカーを生んだわけですね。

瀧井 産地への責任も大きいし、信用商売ですね。台風などの天災に見舞われても、すぐ供給できるように1〜2年分の備蓄は常に必要です。



御所 異常気象が続いて、文明への警告とも思われますが、多少値段の高下はあっても毎年おいしい野菜が食べられるのは、タキイさんのおかげだったんですね。

瀧井 試験管の中ではいろんな植物体ができますが、大学の研究員の方など、いざ外へ出すとジョウロの水加減などがわからない。実際に生育して商品として世に出していくノウハウについては、経験と長年の蓄積がたよりです。

御所 新しいものをつくる作業には、先端技術だけじゃなしに、160年分の愛が詰まっていとダメなんですね。ところで、ご自宅に秘密の研究室はないでしょうか？

瀧井 温室だけです。休みの日は庭の水まきをして、酒のあてもつくるぐらいですね。

御所 やっぱ野菜尽くしですか？

瀧井 いやあ、農場でいやというほど食べさせられるので、家で野菜を食べるようになったのは、ごく最近なんです。

（御所氏へのメッセージ）
御所光一郎「クラフエイム」プロデューサー。
瀧井傳一氏より

「ふだんは農業関係の新聞など、硬い取材しか受けたことがないので、今日はリラックスして自然な話ができまして良かったです。これからも楽しい記事がたくさん企画してください。」