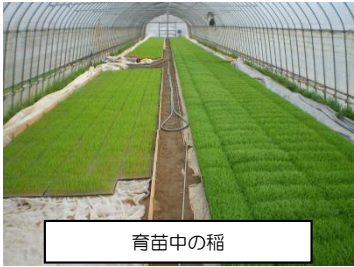


おかげさま農場から産地の声をお届けする 「おかげさま通信」 第8号



育苗中の稲

今、東京六本木で「コメ展」なる展示会が開かれています。是非、ご覧いただきたいのです。

このプロジェクトが始まったのは、昨年2月です。10数年前に私のところに「農業を手伝わせてほしい」来た娘さんがいました。考えるところがあって自然の中で農的体験をしたいと通ったのです。その後、東京で働いていたのですが、その娘さんから「田んぼでの米作りを体験するのに協力してほしい」という電話がありました。で、その企画をするメンバーと打ち合わせをしたのが昨年3月でした。その主旨は、このままでは日本の伝統や文化が消えてしまうのではないかと。そうした危機感がある。そこで、数千年という歴史を繋いできたコメを取り上げ

て日本文化を考えてみようではないかと考えている。そういう意味で協力してほしいと言った話でした。

・そして、4月の種まきから始めて9月の刈り取り、ハザ掛けまでコメ展のスタッフが東京から通ってのこめつくり体験をしたのでした。彼らは、私のところだけでなく全国を飛び回って、各地の伝統的風習、稲づくりに対するお祭り、人と自然がどのように関わって来たのか、といろんな角度から情報収集してきました。情報だけでなく、稲作にまつわる作品？伝統ワザも展示されています。

・新年には、今でもしめ縄を飾りますが、それは稲という作物がつくり出したワラを使ってつくられます。こめつくり、稲づくりは単に腹を満たすという食らうことだけでなく、日本人の信仰に、屋根材や衣服、履き物にと言った暮らしに、ワラを縄やムシロと言った加工品の生活財として活用してきました。何より、そうした稲作りの中で人間が知恵を磨き、想像力を働かせて人を育ててきたとも言えるのではないかと、と思うのです。

・語ると長くなりますが、お仕事も大切ですが、時には立ち止まって日本人とは、とか人間の偉大さとか、いにしえの人達が紡いできた歴史をたどる事もいいと思います。以下ご案内です。

- ・企画展「コメ展」会場・東京都港区赤坂9-7-6東京ミッドタウンガーデン内 Tel:03-3475-2121
- ・会期:2014年2月28日(金) - 2014年6月15日(日)開館時間:11:00 - 20:00(入場は19:30まで)
- ・入場料:一般1,000円 (インターネットで「コメ展」で検索すれば少し見れます。)
- ・主催:21_21 DESIGN SIGHT、公益財団法人 三宅一生デザイン文化財団

2014年4月

旬の野菜たち♪

今年は少し遅めの春でしたが、一気に暖かくなりました。コブシとモクレンが咲いたと思ったら、桜が満開に。そして原稿を書いている間に散ってしまいました。

畑では、雨の度に野菜も草も大きくなっています。カエルも蝶々も畑に帰ってきています♪♪(つや)

春の旬は、葉物です。ほうれん草・小松菜たくさん食べてね(^^)

野菜名	コメント
里芋	そろそろ終了です。
さつま芋	千葉紅と紅はるか2種類あります。水分が程よく抜けて、甘くておいしい。
じゃが芋	品種は「とよしろ」です。そろそろ終了です。
にんじん	越冬したにんじんは、甘みが凝縮しておいしいです。
長ネギ	こちらも暖かくなり、どんどん大きくなってます。
ごぼう	やわらかくておいしいです。
ダイコン	生でも煮ても焼いても重宝。
小かぶ	生でも煮てもおいしい。
旬の葉物	小松菜・ほうれん草・チンゲン菜・水菜

「おかげさま農場の生産者紹介 特別編」

おかげさま農場には、農業に志を持つ若者がひっきりなしに訪れます。海外からウーファーという泊まり込みで農業ボランティアをしにくる若者はもちろん、日本で農家になるべく研修に来る若者もいます。その中でも美穂さんは大変長い間、高柳家の皆さんと生活を共にし、農業だけでなく色々なことを学んできました。その美穂さんが巣立つタイミングで取材をした特別編です。

高柳家での研修は生きることの研修でした

～研修生 田頭美穂さん(30代)～

2012年4月から高柳さん宅で研修をしていた田頭美穂さんが、先月3月で、研修を終えました。2年もの長い研修生活。「今、振り返るとあっという間だった」と。当初は、まじめで堅い美穂さんでしたが、今では、冗談も言えるほど朗らかに!(^^)!高柳さんに指導を受けたダンスも、踊れるように(まだごちないですが・・・)。そんな美穂さんに今回は取材させていただきました。

＜農と食がイコールになった＞

美穂さんが、研修で一番勉強になったのが、食べることだそうです。

「今までは、農的暮らしがしたいとただ思っていただけで、食べることなど気にしていなかった」と。

これは、高柳さんからお茶をしている時にいろいろな「食」のお話を聞くのと、実際に自分が手がけた野菜を自分で調理して食べていたからだそうです。「野菜がおいしいと思ったし、もうマックには行かないと思う(笑)」「食は命」のおかげさま農場の研修らしいです(^^)

「作物が育っていく過程に携われてよかった。」とも。一番大変だった仕事は、田植えの際の紙マルチ張りだったそうです。

＜人と人の繋がりと表現＞

おかげさま農場の高柳さんの家には、毎日のようにお客さんが来ます。海外からもウーファーという農作業をしにくる旅行者が多いです。

「外国のひとと暮らすなんて想像もできなかったけど、案外できたねえ」「人とのつきあひも勉強になったし、自分を表現するのが上手な人が多くて、憧れた。少しはできたかなあ」と恥ずかしそうに話してくれました。他のおかげさま農場の生産者さん宅にも、お手伝いに行くことも。皆親切で、手編みの帽子をもらったりも。農家同士の助け合いが当たり前で、すごいなと思ったそうです。

＜今後の豊富＞

1年10ヶ月の研修を終えて、この4月からは群馬に行って、農村普及員をすることに。「生活の場を農村にしたくて、いろいろと経験してみて、農村で自分には、何ができるのか、試してみたいし、自分を鍛えたい」と、言葉は冷静ですが、いつもまじめでまっすぐな美穂さん。群馬でまたどのように変わっていくのか、楽しみです(^^)

(つや)



田植えも頑張りました



天日干した稲と一緒に

「おかげさま農場の生産者紹介」

今月は、研究家な富澤さんと朗らかな小倉さんの2人をご紹介します♪
少しでも、生産者1人1人の人柄や野菜作りの気持ち伝われば嬉しいです。

The 里芋博士 いさむ ～富澤勇さん、美恵子さん～

年齢は、50代くらいの富澤さん(年齢はひみつだそうです)。19歳から農業をしています。富澤さんの住む東の台という地域は、明治の終わりに開墾した新しい地域だそうです。約2町2反分(約6,600坪)の畑を夫婦二人で耕しています。

〈目に見えない作物のワクワク感〉

富澤さんが栽培している作物は、さつま芋、里芋、にんじん、長ネギなどです。ほとんどが土の中になる根菜です。目に見えない作物は、栽培期間も長く、夏場は水やりや草取り、苗づくりなど、いろいろな仕事があります。「できることはするし、手抜きはしない」と言い切るところがすごい。

「収穫作業は、土の中で見えないからワクワクするから好きなんだ」
手をかけただけ、収穫作業はドキドキするそうです。

〈2年連続里芋の品評会にて金賞受賞〉

毎年、産業祭で焼き芋を販売しているご縁で、市の品評会にも里芋を出品することに。なんと2年連続で金賞受賞。里芋の話を知っていると、様々な品種の特徴、特性が次々に出てきます。「石川早生」という一番初めの方に出てくる里芋は、なんと聖徳太子の時代からあるそうです!!里芋の話だけで記事が書けるくらいのおもしろいお話をたくさん聞かせていただきました。

〈悩んだときは原点に戻る〉

毎年根菜を作っていると「線虫」という目に見えない虫に悩まされます。「農業は、毎年違うから慣れていても失敗する。そんな時は、原点に戻る。これが一番」と言います。

「今後は、若手農家が増えてほしい。もちろん子どもたちも、継いでほしい。そのためには、野菜がもっと売れてほしいなあ」

「身土不二」日本人は日本で穫れた物を大事にしてほしいですね。♪

(つや)

大変な時期を経て いちお ～小倉一男さん、しづ子さん～

小倉家は、一男さんとしづ子さんの夫婦ふたりで農業をしています。畑は6ヶ所に分かれていて合計すると2町歩(約6,000坪)。田んぼは1町8反(約5,400坪)です。主に作っているのは長ネギ、じゃがいも、人参、ほうれん草などです。

以前のおかげさま通信でも紹介した山倉家のご近所、山に囲まれた谷津(やつ)と呼ばれる地域に暮らしている二人に、その山の上にある桜の木が見事な畑で話を聞いてきました。

〈囃らずも農業〉

小倉家がおかげさま農場に参加することになったのは、かれこれ20年ほど前に山倉家(高柳場長のお姉さん夫妻)に声をかけられたのがきっかけでした。

昔から、谷地(やつ)の湿地を利用した谷津田(やつだ)で取れるお米は美味しいと言われてきました。それまで田んぼが主だった小倉家はおかげさま農場への参加を機に畑を増やしたのだそうです。

実はこの地で元々農家をしていたのはしづ子さんの実家です。一男さんはなんと会津の出身で、仕事で来ていた成田でしづ子さんと出会ったそうです。

結婚後も農業とは違う仕事を続けていた一男さんですが、8年前にしづ子さんの両親が相次いで倒れたのをきっかけに、田畑に出ざるを得なくなります。昼は農作業、夜は警備の仕事の生活が始まりました。「身体がとてもしづかった」と当時を振り返って話してくれました。

〈転機と誇り〉

「農業がキライだった。不安定で大変なもの…。」と言う二人ですが、お子さんが少し大きくなった頃に気持ちが変わる出来事がありました。

お子さんが外食をしたある時、出てきた野菜を食べて「ちがう!(なんだか美味しくない)」と言ったそうです。よく肥えた北総の大地で薬も使わず手間ひまかけて作られた野菜を食べて育った子供には随分と味気なく感じられたようです。

そんなお子さん達ももう立派に巣立ちました。

「次女の結婚式の料理ね、うちの西ユタカ(じゃがいも)とほうれん草がスープに使われたのよ」誇らしげにキラキラした笑顔でしづ子さんが教えてくれました。

取材を終えて帰るとき、たくさんの方のほうれん草と自家用で作ったという白菜をいただきました。白菜は一人で抱えるのがやっとの見事な大きさですりしりと重く、何日もかけてその甘さを楽しみました。

ほうれん草は「もう出荷も終わってうなっちゃう(食べずに耕しちゃう)から好きだけ持ってって」との事。もったいない気もしますが、安定した出荷をする為には余るほど種をまき育てなければならぬのです。

大変な時期を経て子供たちも巣立った今、夫婦で少しゆっくりしたいねと話す仲良しな二人でした。
(なお)



野菜の保冷库で



ネギ苗を見回る富澤さん



小倉さんの分けネギ



ほうれん草畑で