

若き農家が目指すのは 自然の力をいかした野菜づくり



1. なすの葉の上にちょこんと姿を見せたテントウムシは、害虫アブラムシを食べる働き者 2. 太陽の光をたくさん浴びて、真っ赤に色づいたトマト 3. ヴィレッジトラストつくだ農園・代表の渡辺さんはとても研究熱心 4. つくだ農園の野菜に付けられる有機JASマーク。有機野菜とは、種まきまたは植え付けの時点からさかのぼり2年以上（多年生作物にあっては、最初の収穫前3年以上）、農薬や化学肥料を使用しない田畑で栽培された野菜のことをいいます

京都市左京区大原の美しい自然に囲まれた「ヴィレッジトラスト つくだ農園」。きゅうり、なすなどの一般的な野菜から、万願寺とうがらしや鷹^{たか}嶺^{がみね}とうがらし、えび芋などの京野菜まで、多品種を有機JAS認証取得の圃場で育てています。農場を経営する渡辺^{わたなべ}雄^{ゆう}人^と代表は、食農政策士として大学の「有機農業研究」の講師と農家を兼任しています。

大学時代に授業の一環で実験的に始めた野菜づくりがきっかけで、当時は肥料を買うお金も、農業知識もなかったのだそう。そんななか、大原の養鶏場の鶏ふんを肥料にすることを思いつきました。

また、渡辺さんは「大学の食育プ

ログラムで小学生と一緒に畑をつくるため、子どもが触れるものに農薬は使いたくなかった」とも語ります。

渡辺さんが本格的に農家を目指したのは2008年のこと。師匠と仰ぐ有機JAS農家に出会い、目指すべき姿が見えたと言います。

現在使用している主な肥料は、鶏ふんや油かす、魚かす、樹皮を発酵させた堆肥、米ぬか、有機きのこの廃菌床、灰など。それぞれの肥料の特長を把握して、ベストなタイミングで野菜に与えます。

渡辺さんが最も大切にしているのは、野菜を「観る」ことです。「自分の目で観た正しい情報を、いかに野菜に返していけるか。有機農

業はこれに尽きます」と、渡辺さんは言います。

つくだ農園では虫や、人も育ちます。害虫を食べるテントウムシやカエルは有機農法には欠かせない存在。また、「有機農業研究」の塾生や子どもたちが田畑で成長していくのを見るのも楽しみの一つだと言います。「つくだ農園の『佃』の字のように、人と田が手を取り合って共存することこそ、僕が目指す農業の姿です」と、渡辺さん。

“今年は去年より良いものを” 渡辺さんは、今年も安心しておいしい有機野菜づくりのために、試行錯誤を重ねます。



1. 扇子さんのにんじんは少し小ぶり。葉をつけたまま出荷します 2. 取材に訪れた時期は、スナップエンドウの最盛期。日差しをたっぷり浴びて、空へぐんぐん伸びていきます 3. 扇子さんはハウスの中で金魚を飼って、日々の癒しに眺めているのだとか 4. 大きく育った小松菜。自然のままの姿で育て、野菜の持つ力を引き出しています

修学院離宮へ向かう細くて急な坂を上っていくと、扇子^{せんす}次郎^{じろう}さんの農園が見えてきます。

扇子さんがつくる野菜は、小松菜やにんじんなどから、白丸なすびやかとお菜、マイクロきゅうりなど、めずらしいものもずらり。少しずつ畑を広げながら、さまざまな種類の野菜をつくっています。

肥料はよく踏み込んだ落ち葉堆肥や米ぬか、ごま油かすなど、動物性堆肥を使わないのが扇子さんのこだわり。「子どもたちが安心して食べられる野菜をつくりたいと思いました」と、扇子さんは語ります。

もともとは木工職人だった扇子さん。2012年に知人の紹介により、農園スタッフに転身。趣味の土い

じりが仕事になりました。次第に農薬や化学肥料を使わない農業への想いが強まり、独立に至ったのだと言います。

身一つ、鍬^{くわ}1本で始まった農園づくり。土地がなかなか見つからず、耕作放棄地を耕すことからスタートしました。

「農業は信用第一、長く続けることが重要。周りの農家さんに認めてもらえるまで、最初は挨拶も返してもらえなかった」と扇子さんは語ります。

実直に農業を続けていくと、少しずつ周りの農家の方も親切にしてくれるようになりました。今は大学教授のアドバイスを受けながら、

少しずつ理想の野菜づくりに近づいているそう。

扇子さんは野菜を“自然のままの姿で”育てるのもこだわりの一つ。「無理やり野菜を甘くしたりはしません。肥料を与えるのも、手を入れるのも最低限。環境を整えてあげれば、野菜は元気に育ってくれます」と語ります。

扇子さんの野菜は「味がくっきりしている」と評判。「自分の野菜を組合員さんが待っていてくれると思うと、とても励みになります」と扇子さん。こだわりの詰まった野菜を、コープいわくらで探してみてください。