

宅配箱を開けたとき  
野菜の香り、味、鮮度に  
感動したんです  
この人の農業って  
どんな農業なのだろう



竹川麻衣子さん  
たけかわ まいこ

千葉県長生郡一宮町  
さいのね畑

年間50種以上を作る少量多品目栽培。有機無農薬野菜と平飼い養鶏の自然卵。農園名の「さいのね」の由来は「菜の音」のこと。「野菜の音が聞こえるように」との願い。そして食卓と畑を近くにしたいという希望。





P19:収穫した新鮮な野菜。ツルムラサキ、ナスのローザビアンカ、ジャガイモのシャドークイーン、カボチャのコリンキー、イスラエル生まれのオクラ・スターオブデイビッドなど珍しい野菜たちとモロヘイヤ、タマネギほか P20:平飼の鶏小屋で。鶏は言葉がわかる、と麻衣子さん(左上) ジャガイモ畑で家族でジャガイモ掘り(右上) 宅配準備中(左下) 息子の草太郎君とズッキーニ収穫中(右下)

## 農業との出会い

東京オリンピックのサーフィン会場として知名度を上げた千葉県二宮町は、九十九里浜の最南端に位置する風光明媚、温暖な土地だ。無農薬の有機野菜を育てる「さいのね畑」に近づくと、「コケッコウ」と鳴く鶏の音がしきりに響く。平飼養鶏による卵生産もおこなわれているのだ。

主宰する竹川麻衣子さん(43歳)が農業に目覚めたきっかけは、個人農家から届いた野菜の1箱だった。

「箱を開けた時の野菜の香り! 味と鮮度に驚いて感動したんです」

当時は20代後半。東京・立川のビルに囲まれた一室でパソコンに向かって映像の仕事に没頭する日々で、もっぱら外食や出来合いの食品に頼る荒っぽい食生活だった。ある日ふと、そんな暮らしに危惧を抱いて静岡県富士宮市から取り寄せたのが、有機栽培による宅配野菜だった。

届いた野菜たちを前にして、どうやったらおいしい料理になるのだろう、と悩んだ。頭を使って料理を発想することなんてなかったから、すべて初体験で衝撃的だった。

「それまでは『今日は暑い、寒い。今日は雨だ』くらいしか感じなかったんです(笑)。野菜を通して、季節に自分を合わせる生き方があることを知った。新鮮でした」

「農業」ってどんなことをやるのだろうか。1週間、宅配農場で農業体験をした。スポーツ



農園の5周年記念に、ラップのミュージックビデオ「さいのね IN DA FARM」を製作。支えてくれたお客さんや研修生たちも参加して記念撮影(上) 一宮海岸は自宅から車で3分ほどの距離。麻衣子さんは、気分転換に時々散歩して海を眺めたりすることもあるという(下)

をしたことのない麻衣子さんは、力仕事で汗かくうれしさを体感。土を触るのも初めてのことで、生きていることを実感できた。シンブルに健やかに生きられる道があることに気づいたのだ。

### 少量多品目栽培を開始

栃木県茂木町<sup>もてぎ</sup>で研修生として農業を始めたのは2009年。1年間の研修の後、茂木町に住まいを借り、独立就農に踏み切った。ところが大雨の後、土砂崩れによってハウスの家が空く偶然に巡りあって、一宮町に移住したのは、14年のことだ。

町は、海沿いにカルフォルニア風の家が建ち並ぶなど、周辺に露地農業の専門者はいない。米作り農家とハウスメロンや冬期出荷のトマト農家だけ。この地での露地栽培メインの有機農業生産者としてはパイオニアということになる。

畑は、探し回って10人ぐらいの大家さんから借地。約27畝になる。

驚いたことは、栃木県と一宮町では、土が正反対だったことだ。「砂場と思うほど海の砂が多くてキラキラしているんです」

ミミズがいっぱいいるふかふかな土の栃木と比べると、粘度もぼろぼろ。野菜が育たないのではないかと不安を覚えたという。

水はけがよすぎて、最初里芋は育たなかった。栃木で作っていたタマネギの品種は、ここではおいしくなくて作るのを諦めた。しか

し適正の品種選びをすれば、土が味を左右するという印象は少ないのでは、と語る。

「この土に向いている品種はあります。それに加えて、野菜の旬、おいしさのベストタイミングの採りどきなど、土よりもっと重要なことが基本にはあると思うんです」

1年に1度の堆肥を入れても半年ほどで抜けていくので、緑肥をすき込んだり、有機物質を育てて土に入れたりしてきたが、こ



夫の英識さんと息子の草太郎さんと。草太郎くんは野菜の音色を聞きながら成長してきた

数年来、野菜が育ち終わると草を生やして刈り込み、トラクターですき込むことを繰り返してきた。緑肥を使うより、この土地に自然に生えてきたものを土に返した方がいいのではないかと考えてきた。7〜8年経ってみて、土壌に変化がきざしているのを実感している。

「野菜が作りにくい土地でした。よく作れるようになったと、自分でも思います」

年間生産するのは、約60品目。おいしくできちんと作れる品種を選ぶ。

「少量、多品目で栽培しているんです」

耳慣れない野菜も多いが、データをとってよかったものを絞りつつ修正しながら新しいものを加えていく。

「自分で食べてみたいと思うものを作っていることが多いから」

採りどきは、食べてみないとわからないから、細かく味見しながら見極めるそうだ。

畑は、何カ所にも分散しているので、とても夫婦2人では回っていかない。研修生は頼れる存在で、年間2〜3人を受け入れている。すでに10余人もの農業生産者が巣立っていった。彼らには、生産から販売まで農業経営のノウハウのすべてを明らかに伝えることにしている。自分たちの経験を生かしながら研修生を育てているのだ。

### 野菜の声を届ける

「さいのね畑」の野菜はセットにして、定期宅配で家庭に送られる。現在は、9割が個人客で、1割が飲食関係。水曜日着、または土曜日着と週2日が出荷日だ。

「個人のお宅に届けたいというのが、農業を志した原点でしたから」

1箱の野菜の鮮度に感動した最初の経験が、常にベースとなっている。

筆者がお試し便を依頼したところ、個性豊かな内容に驚いた。スーパーや普通の八百屋ではみかけない品種が入っている。オカノリ、

コスレタス、フェンネル、カーボロネロ……。わくわくしてしまふ。どうやって食べよう、と首を捻っていると、小さなラベルが袋に貼ってある。「炒めると美味です。ときにはスープにもどうぞ」と。初めて味わう野菜の喜びは格別だ。

届いた野菜は、きれいで素晴らしく清潔な状態。畑の例の砂粒など、一粒も入っていない。卵は、鳴いていた彼らが産んだものだと思うと愛おしい。

「野菜の外葉は傷んだり虫がいたりするので、びっくりされるほどの量をはがして処分します。中側も虫をチェックします。その野菜は鶏が食べてくれるんです」

平飼い150羽は、国産鶏種の「岡崎おうはん」。彼らの鶏糞は、畑の肥料になる。まさに循環型農業なのである。

1カ月に1度、作り手の近況を知らせる「さいのね便り」も同封される。野菜だけでなく、作り手の顔がすぐ傍らに見える。

さいのね畑——「さいのね」って一体どんな意味があるのだろうか。

「野菜の音色なんです」と麻衣子さん。DJをやっていた英識さんの命名だそうです。

で、「野菜の音が聞えるように畑で奮闘して、心と体に響く野菜を家庭に届けたい。まさに音楽の音色のように」という作り手ならではの思いが込められている。

ふたを開けるや、野菜たちが歌を歌います。それが「さいのね畑」の野菜箱だ。

(片柳草生／文 河野千年／撮影)