

さわさわと風が吹き
鳥がさえずる美しき里山
大地からの恵みを受け
命を育む安心な食べ物を
変わらず作り続けよう

農と食
の邂逅

市原 奈穂子 さん

熊本県山鹿市

株式会社パストラル あいがもん倶楽部

食の根っこに農業がある、という思いから
有機農業に取り組む。生産した作物は地域
や家族で循環し、6次産業化もおこなう。
今この瞬間を大切に自然体で農業に向き合
い、食について優しい言葉で発信する。





栃木県出身の奈穂子さん。名前に「穂」の文字があり、高校への通学途中に眺める水面に映る夕日の田園風景がとても好きだった。「実家は非農家ですが、無意識的に農とつながっていたのかもしれない」とほほ笑む(右上)3人の子どもと。左から聡祐君、旬ノ祐君、早紗ちゃん(左上)有機米の水田(右下)と活躍する鴨たち(左下)(右下・左下は、©穴見春樹)

食の根っこに農業がある

撮影のために渋柿の圃場ほらに入ってもらうと、すぐさま、雨露にぬれた若葉に優しく手を触れる。ワイン用ブドウ畑でも、同じじくさをして「ようやく芽吹き始めましたね」とうれしそうにつぶやく。作物を育てる農家の姿というより、恵みをもたらす農地、そこから根を生やす作物と一体となるかのように寄り添う姿があった。

市原奈穂子さん(38歳)は、大学を出て、管理栄養士の資格を生かし、病院勤務をしていた。癒すべき人たちをケアする一方で、病気がかりにくい体づくりとは何かを考えるうちに、東洋医学、農業に関心を持つようになった。「食の根っこには農業がありますから」

共通の友人を通じ、出会った人が夫の伸生さん(36歳)。故郷の熊本県山鹿市での就農をめざし、大学卒業後、東京で青果物物流通の仕事に就いていた。「農業をやりたい」という伸生さんと意気投合し、2012年、結婚と同時に山鹿市に移り住んだ。

折しも、伸生さんの父、市原幸夫さん(71歳)が、中山間地を舞台に里山再生事業にとりかかっており、合鴨農法で有機米を作る5軒の農家と「あいがもん倶楽部」を結成していた。奈穂子さん夫婦は、熊本県立農業大学校に通いながら、同倶楽部の米作りの手伝いから始めた。16年、リタイアするメンバーから田んぼ、機械、倉庫などを譲り受け、本格的に農業を始めた。



riccaの店内にて(上)前列左から奈穂子さん、市原幸夫社長、智美さん、後列左から伸生さん、かおりさん、勇生さん、邦彦さん(下)(下は、©穴見春樹)

人と鴨が田んぼをシェア

今では合鴨農法の有機米圃場は1・3畝まで広がった。ほかにも栗(2畝)、渋柿(30畝)、ワイン用ブドウ(25畝)、タケノコ(1畝)と年間を通して仕事があるスタイルができあがった。丁寧な仕事ぶりが周囲から信頼され、「農地を引き受けてもらえないか」と頼まれるかたちで広がってきた。「夫は手間を惜しまず、作物に目をかけ、丁寧な仕事をしています。そこを見てもらえたのだ」と伸生さんの仕事ぶりをたたえる。

ワイン用ブドウであるシャルドネは、ワイナリーとの契約で、一定の収量を確保する必要があること、また、渋柿も加工品としての外見を考えて、最低限の農薬を使用しているが、コメと栗は有機栽培で作る。奈穂子さんの有機栽培との向き合い方は、食の安全や環境保全といったものを超えたところにある。例えば、合鴨農法で使う鴨は、単に水田の除草をする動物とは捉えていない。「田んぼは食を生み出す場所で、鴨たちにはすみかでもあります。水田という場所をシェアしているという感覚。そう考えると、ここには農薬という概念は入ってこないんです」

現在、ヒナは外から購入しているが、いずれはみずからふ化から始め、鴨上げた後の加工も自分たちでしたいと模索している。できるだけ、資源を循環させていきたい。奈穂子さんが大切にしている考え方だ。

3夫婦の抜群のチームワーク

二人が実践する循環農業は、実は、大きな資源循環のなかに位置している。市原家全体でも地域資源を活用した6次産業化を展開しているのだ。

スタートは幸夫さんが立ち上げたジェラート事業。もともと観光物産館などのプランナーだった幸夫さんは1997年、株



ケーキ、洋菓子の工房、売場とカフェからなるriccaの前で(上)耕作放棄地を再生し、里山で育てた栗(下)(下は、©穴見春樹)

式会社バストラルを設立し、近隣の農協から調達したジャージー牛乳と地元素材を活用し、ジェラート製造という事業を始めた。やがて「自分の原料を使ったジェラートを作ってほしい」という農家、「うちだけのジェラートを作って」という飲食店などから注文を受け、オリジナルを作って届ける「オーダーメイドビジネス」を確立。現在は、長男の邦彦さん(37歳)、智美さん(37歳)夫

婦が受け継いでいる。

一方、衰退していく地元の中山間地を再生したいと考えた幸夫さんは、合鴨農法に取り組み農家とあいがるん倶楽部を結成。こちらは、次男の伸生さん、奈穂子さん夫婦に継承されつつある。さらに、地元農産物を使った洋菓子事業も開始。幸夫さんの三男で、パティシエの男生さん(33歳)とかおりさん(34歳)夫婦が担う。2019年、洋菓子店riccaをオープン、伸生さんたちが育てた栗はモンブランやジャムになる。21年からは渋柿で作るあんぽ柿も加わった。里山と結びついた洋菓子は好評で、riccaには年間約3万人が訪れる。

3兄弟とお嫁さんたちのチームワークも抜群だ。田んぼが忙しいときは総出で手伝う。一方、栗やあんぽ柿の加工がピークになれば、やはり全員で当たる。女性陣はみな近い年齢の子を持つママで、話題に事欠かない。奈穂子さんにとって智美さんは「頼りになる存在」、かおりさんは「人との接し方がものすごく上手」だそう。そんな二人から見る奈穂子さんは「誰をも包み込むような優しい言葉で語る人」(かおりさん)であり、「私にはない光るものを持っている」(智美さん)そうだ。

大切にしたい「あの瞬間」

二人が語るとおり、奈穂子さんは自身のウェブサイトやSNSを通じ、心に染みるやわらかな言葉を食べる人たちに発信して

いる。ウェブサイトで販売のみならず、マルシェやイベントに参加。食や暮らし方など共通の考えを持つ人たちとワークシヨップを開いたり、みずから握ったおむすびを食べる「おむすびの会」などのイベントを開いたりしている。これらの出会いから「優しい味がある」「二人が育てたコメを食べたい」など、定期購入する顧客が個人だけで50軒になった。今ではコメの8割を自身のネットワークで売り切るまでに。合鴨米と並行し、米粉や玄米粉、糎も販売しており、徐々に注文が増えてきたという。自分の手柄だとは言わず、むしろ「消費者の食との向き合い方が変わってきた気がします」。

SNSの進化もあり、以前は出会うことが容易でなかった作り手と食べ手が有機的な関係を構築できるようになった。有機農産物は今後、こういうスタイルで広がっていくように感じる。「将来に向けた課題は」と聞くと、「ありません」ときっぱり。「今年から田んぼが30%増えたので、売り先を探すことになりましたが、それは課題ではありません。今、この瞬間を大切に考えています」「こうあらねば」と執着はしない。肩の力を抜いて、その時その時を大事にする。やがて時と時がつながって未来になる。優しいながら、芯が通った奈穂子さんの言葉に共鳴する人々が増えていく。これは、暮らし、食べるという普遍的な価値観を見つめ直そうとする人が増えている表れなのだろう。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)