

能登に惹きつけられた夫妻の
サツマイモ作りと焼菓子の味

能登の土が結ぶ縁

石川県輪島市門前町、明治時代まで曹洞宗大本山の古刹こさちがあった歴史にちなむ由緒ある町だ。ここに暮らす下野昭治さん（54歳）沙綾香さん（42歳）夫妻。二人の出会いから現在までを聞くと、まるでドラマのような宿縁を感じさせる。

昭治さんは大阪府出身。病気の父の保養のため妹が暮らす門前町へ移住したのは2016年。造園業に携わっていた昭治さんは、新規就農者向けの研修を受けた後、七尾湾に浮かぶ能登島の土地を借りて下野農園を開始した。

一方、沙綾香さんは北海道札幌市生まれ。飲食業に携わっていた沙綾香さんは、門前町に開店するフランス料理店のオープンニングスタッフとしてやってきた。このレストランにピーマンやズッキーニなどの野菜を納品していたのが昭治さんだ。

「その畑を見学に行ったときに、畑仲間のおばあちゃんに『さやちゃん、農業は一人ではできないのよ。頑張ってる下野君を、手伝ってあげなさい』と言われて、なぜだか自然に『そうか、私が手伝わなきゃいけないのか』と思ったんです」と沙綾香さん。キューピットは、能登島のおばあちゃんだったのかもしれない。

料理店のプロジェクト終了後、スタッフたちは出身地へ戻っていったが、沙綾香さ

下野農園（石川県輪島市）

代表

下野 昭治 さん 下野 沙綾香 さん

んだけは、能登という土地に心を奪われ始めていた。18年に結婚。それまで触わたことのなかった土と、毎日格闘する生活に変わった。

焼き芋を使った菓子作りへ

二人の名刺には、^{くわ}鋤と太陽のロゴマークがある。農業を始めた当初、機械を使えなかった昭治さんは鋤で耕し始めたのだった。「初心を忘れないことを大事にしたいし、

何より、お客さまには、うちの野菜をおいしかったと思い出してもらえるようにしたい。それでポップロゴを作って入れました」沙綾香さんの妙案だ。

自分たちが育てた紅はるかやシルクスイートで「焼き芋屋を始めたい」と言い出したのは、昭治さんだ。七輪に炭を起こして試作を始め、機械を入手。その後、門前町をきっかけに輪島市内から石川県内へ焼き芋屋として活動の範囲を広げる。イベントへの出店を重ね、今では県外へ出店することもある。



p17: 能登に腰を据え共に暮らして8年の昭治さんと沙綾香さん夫妻。自宅の庭で
p18: 震災を耐え抜いたオープン(上段) 菓子のイベント出店では、営業ミニ部長として活躍する広空君と(中段左) notogocochiの詰め合わせセット。手前はガレットブルトンヌとぼりぼりクッキー(中段右) 能登島の赤土で育てた甘みのある「紅はるか」(下段)

息子の^{ひろたか}広空くん誕生後、現住居へ転居して裏の漬物小屋を干し芋加工場にしようとして計画した。保健所へ製造許可を取りに行った沙綾香さんは、ついでに菓子製造業許可も取得。それが、新たな世界へ羽ばたくきっかけとなった。

広空くんの卵アレルギーが判明したのを契機に、卵不使用で大人が食べてもおいしい菓子を作ろうと舵^{むき}を切ったのだ。

「規格外の売れない野菜が出るので、それを使って菓子を作ってみようと思いついたんです」

育ちすぎても曲がっていても味は同じ。焼き芋をペーストにして、カボチャや紅はるかなどを使用した「ぼりぼりクッキー」3種類が誕生。菓子につけた名称は「notogocochi」。能登への心情が伝わるネーミングだ。

能登半島震災後に生まれた菓子もある。フランスブルターニュ地方の伝統菓자에ヒントを得た「ガレットブルトンヌ」だ。サツマイモのペーストと能登の塩を使用したフランス風菓子だ。実は沙綾香さんは、20代の頃、フランスのニース郊外にある村のレストランでワーキングホリデーを経験した。その際に旅行で訪れたことのあるブルターニュ地方と能登に、どこか共通するものを感じて菓子創作に至ったという。

干し芋加工場にするはずだった旧漬物小屋は、こうして沙綾香さんの菓子作り工房と相成った。大きなフードを設け換気設備を付け、クッキーを焼くためのオーブンを



余震が起きると同時に、保育園での訓練通りこたつに潜り込んだ広空くんに続き大人もこたつへ。自宅にはまだブルーシートがかかる(上)屋根瓦も天井も落ちたが梁だけは無事だった2階。いずれ再建をしたいと昭治さん(下)

据え付けるなど、改築に腕をふるったのは、言うまでもなく昭治さんだ。

震災を乗り越えて

下野家の前に広がる田んぼの先には、鎮守の森が見える。2024年1月1日、お宮参りをして会合を終え、車に乗った途端、大きな揺れがきた。自宅に戻れず車中泊をした翌朝のこと、窓を叩く人がいた。地域の女性たちがおにぎりや温かいみそ汁を差し入れてくれたのだった。

「門前町の人の優しさが身に染みて、本当にうれしかった」と2人は声を揃える。

翌日、家の状況を確認に行くと、母屋は屋

根が全部落ちた惨状で、菓子工房は棚が倒れてぐちゃぐちゃに——大事に育んできたものがすべて無に帰してしまったように感じたという。ところが、オープンは無事だった。以来二人は「奇跡のオープン」と呼んでいる。

「震度7の地震から加工場を守った夫の技術に感動しました」と沙綾香さん。

しかし、水はまったく出ないし電気も使えない状況が続いて、実家の母からは、北海道へ戻るように矢の催促。昭治さんは、友人と近隣の壊れた家の修理に奔走。目の前のことを必死にこなす日々。夫婦で話し合った結果、沙綾香さんは広空君を連れて札幌の実家へ避難することに。

そんな中で、昭治さんは、サツマイモの苗を2000本注文することに踏み切った。5月に植えるには、2月から3月に注文しなければ間に合わないからだ。それを聞いた札幌の沙綾香さん。「畑も地割れして水も出ないのに育てられるわけがないでしょう」と心配する。

「水がないからピーマンや大根は、もう作ることはできない。サツマイモだけなら水もそんなにいる作物ではないし、震災復興の屋根や水道工事とも並行してやっていくことができる」という昭治さんの決断だ。

しばらく離れて暮らすつもりで札幌市で仕事を始めた沙綾香さんだったが、能登では事業者が減少する一方だと耳にする。

「できることは小さいけれど、何か続ければ復興のためになるのかなと、戻ることになりました」悩んだ挙句の決断だった。

下野農園がある能登島は、門前町から車でおよそ1時間。昭治さんが能登島に畑を借りようと思ったきっかけは土だという。

「能登島の土に触れて、惚れてしまった。粘土質の赤土だけど、色んなものを含んでいる。この土で挑戦したいと思ったんです」

雨が降ると長靴がズボズボ埋まってしまいうほどだが、その分養分や水分を留めておくことができる。「耕す時期を間違えると岩みたいになって硬くボロボロになって作物がうまく育たないんです」と沙綾香さん。

「さらさらな状態になるように耕すと、本当にいい土になります。畑の持ち主の94歳のおじいちゃんから、『今日は耕し時だ』『今日はまだ早い』と教えてもらいます」

門前町の冬の寒さでは、サツマイモは傷んでしまいが、昭治さんが、断熱材を入れて温度を保つ貯蔵庫を造ったので、9月の収穫後はここで寝かせておける。

沙綾香さんは、そのサツマイモを使った新たなペースト販売に向けてレシピを試作中だ。

能登島生まれのサツマイモは、さらに新しい風味を発信していくに違いない。

(片柳草生／文 藤井 大介／撮影)