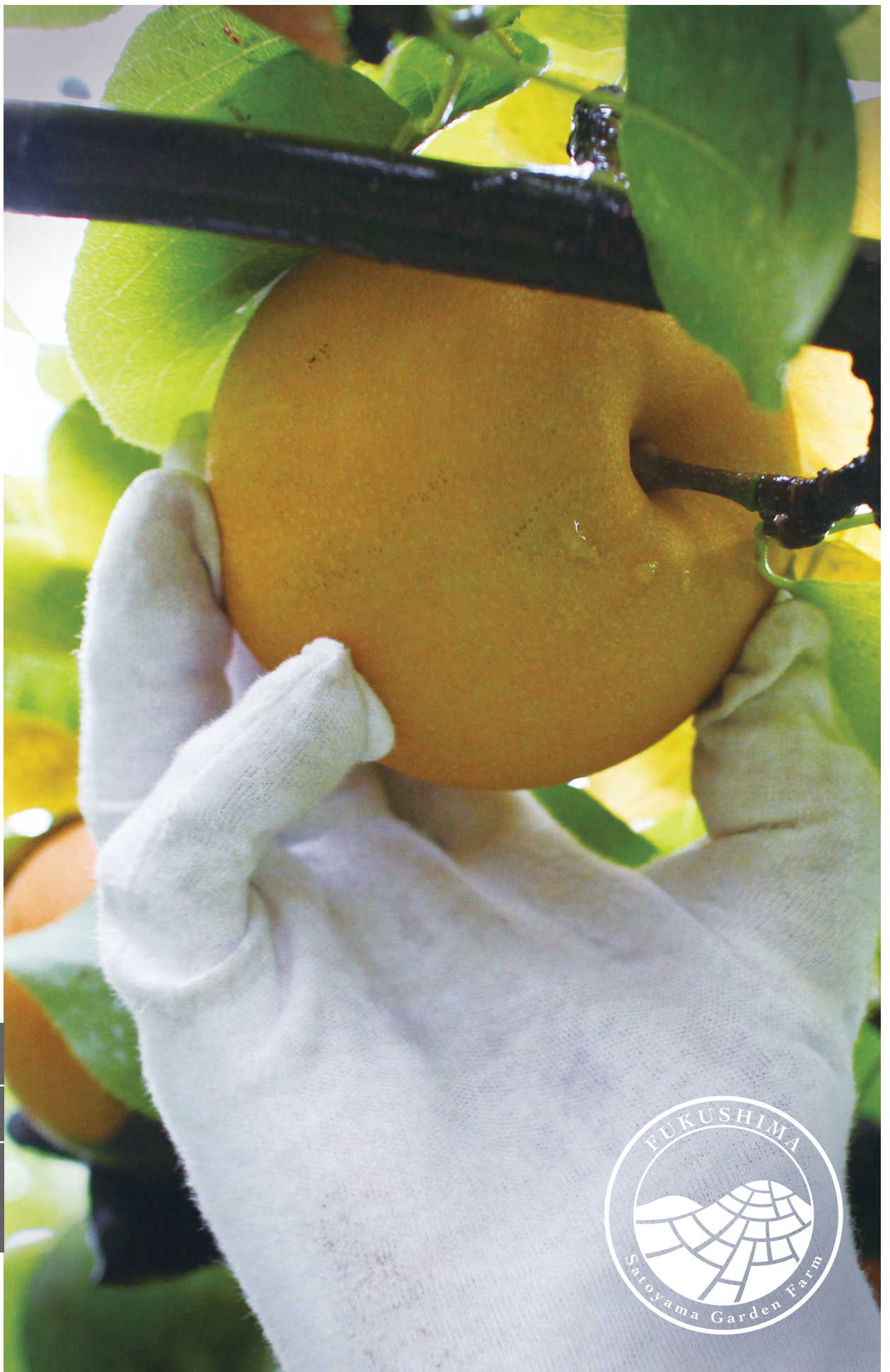


里山ガーデンファーム通信

2018

Vol.

06





福島を知る

地域を代表する
有機栽培のお米

愛ある有機栽培で作られる 食べ比べコンテスト一位のお米

(あじま農園 / 安島美光)

安全性と美味しさに太鼓判

県の食べ比べコンテスト1位に輝き、「お米ならあじまさん」と地域に愛される話題の農園が、あじま農園さんだ。代表の安島さんが実家の農地を継いで8年、農園を拡大しながらも、農業や化学肥料を一切使わないお米作りにも取り組む。その栽培方法は安島さんが試行錯誤を重ねてたどり着いたもの。いや、安島さんに言わせると、まだまだ進化の途中山しい。

「僕は元々サラリーマンとして働いていたのですが、現状から課題を見つけてそれを改善することが業務内容でした。それは米作りでも一緒。考えない農家はダメだから、僕は考え続けたい。」

そう語る安島さんは敏腕ビジネスマンのようにも見える。安全性と美味しさを両立するために、出来ることはキッチリと遂行する。例えば農産物の安全性を評価する「JGAP」の取得。地域の新聞に載るほど話題となった。さらに、米の食味を競う国際大会「米・食味分析鑑定コンクール」では特別優秀賞を受賞。



米粒の大きさ毎にふるい分けことが出来る。規格より大きい2.00を使うこともあるという。



窒素量が少ないため通常よりも色が薄い稲穂。安全性が高い印だ。

安全性も美味しさも太鼓判が押されているあじま農園のお米は、どのように作られているのだろうか。

「まず土作りで言うと、微生物の力がすごく大事。醗酵肥料を与えて微生物の働きを活発化させます。それに微生物は多様性があつたほうがいい。土中の微生物の変化は7年ほどかかるので忍耐がいる話ですが、それは作物に確実に現れますから。」

土中の微生物は、人間の窺い知れないところで日々変化していく。安島さんが無肥料栽培に取り組んだ時も、残留肥料が残っていた為一時的に収量は落ち込んだ。しかしそのあとは微生物が増えるから、収量は増えていく。自然の摂理と腰を据えてしっかりと向き合うことが大事だ。

作物の力を最大化させる

今は身近な言葉となった「有機栽培」も、安島さんの解釈は一味違う。

「有機栽培は健康にいいとか、美味いとか一概に言うのはおかしい。窒素が多く含まれる有機肥料はむしろ体に害のあるものもある。有機はただ栽培の方法を示す言葉であって、僕らが常に向き合わなくてはいけないのは、いかに作物の力を最大化させるか、ということです。」

作物が育つ三要素に「窒素、カリウム、リン」とあるが、あじま農園では窒素が含まれた肥料は与えない。間引きして植えてまでも、自然に土中に存在する窒素を作物の力だけで引き上げさせているのだ。

さらに、あぜ道の除草にも薬は使わない。除草剤を使うと農地への飛散や残留の可能性がある為、除草は安島さんが手作業で行っている。なぜそれほどにまでこだわり続けられるのか。「僕は食べてくれるお客さまのことを考えながら米作りをしたい。お客さまの反応は、感謝でもクレームでも、直接引き受けたいんです。」常に常識を疑い、フラットな目線で現状を分析し続ける安島さん。その米作りの進化には天井がない。



特別賞受賞の賞状を持つ安島さん。
<http://www.syokumikant-eisi.jp> で結果を見ることが出来る。

福島を味わう

100年続く名品
「萱場梨」の魅力

100年の歴史を誇る 萱場地区の「萱場梨」を守る

(石田果樹園 / 石田仁一)

地域の銘品「萱場梨」

梨の地区栽培面積・日本一の特産地になっている福島県萱場地区。扇状地のため水はけがよく、寒暖差も梨の栽培に適しており、地区で取れる梨は総称して「萱場梨」と銘打たれるブランド品。皮が薄くて芯が小さく、きめが細かいのが特徴だ。明治19年に50本の梨の木から始まった「萱場梨」は、先の戦争などを乗り越えて現在に至る。



右が20世紀梨。左が秋月。同じ梨でも個性が異なる。

そんな萱場で梨を育てる石田さんにお話を伺った。まずは梨をご馳走になる。秋月は乳白色が美しく、甘くジューシー。続いて頂いた20世紀梨は、ほどよい酸味と確かな歯ごたえのバランスがいい。「萱場梨、美味しいですね。梨の実をつける為に、花粉交配を行っています。5つ花が咲いたとしたら、1つ選んで花粉を付け、結実したら摘果作業で小さい実を落としていきます。そうすることで大きくて美しい梨になるんです。」

と石田さん。この作業は全て手作業で行っているという。果樹園にお邪魔すると、幹が太く立派な梨の木が。「萱場梨は、天皇陛下に献上されたこともあるほどの歴史のある梨。うちの20世紀梨の木の中には、樹齢90年以上のものもあるんで

すよ。」なるほど、この重厚感も納得だ。その一方で細い梨の木が、ハシゴのように横に横にと繋がっている。「通常梨の栽培には時間がかかるのですが、これは苗をジョイントさせて成木にする特殊な技法。味も通常と変わりません。神奈川県が特許を持っている方法です。」

ブランド梨の再ブレイクを

自然相手に、人間の知恵も日々変化する。そんな梨の木の根元には、自然に生えた雑草たちが。あえて生やして、草の根っこで土をふっくらとさせるためだ。

もっと気軽に梨を楽しんでもらうために、石田さんは加工品にも挑戦している。例えば豊水のセミドライ梨。珍しい一品だが、ねっとりとしていて味が凝縮されていて美味しい。他に林檎等でもセミドライを作っている。「震災の被害を受けたけれど、萱場梨は昔から福島が誇るブランド梨。再ブレイクさせて、もっと多くの人に梨を食べて欲しいですね。」穏やかに語る石田さんは、実は20代は世界を旅していたという強者。そのタフネスさで、これからも萱場地区の梨作りを牽引していく。



独特な形のジョイントされた技法。アーチのようにも見える。



農家の台所

ドライフルーツのカナッペ

クラッカーやバゲットに一口大に切った具材をのせればフィンガーフードの完成

One Point!
ワインのお供に

マスカルポーネ / 生ハム /
ドライフルーツ / ベッパー

ドライフルーツ漬け 濃厚ヨーグルト

ドライフルーツを入れて一晩冷蔵庫で寝かせれば濃厚なギリシャヨーグルト風に

ブルーチーズ /
ドライフルーツ /
くるみ / はちみつ

マスカルポーネ & 生ハム

ブルーチーズ & ハニー

ヨーグルト1パック (450g) /
ドライフルーツ 90g

石田農園手作り、もぎたて梨のドライフルーツ。素材の味が凝縮され、濃厚。

福島を旅して

Vol.06

福島ってどんなところ？ 東京のアラサー女がいく

突然だけど、私は雨オンナだ。科学的な根拠はないけれど大事な日には必ず雨に見舞われている気がする。この福島出張もう5回を超えたのに、思い返す限り快晴の時はなかった。そして今回は最も悪天候の出張となった。自分の雨オンナぶりに腹が立つくらいだ。

そんな中でも、農家の方の話を聞くと、雨が美味しい作物を育ててくれるなら、と雨に感謝したい気持ちに変わるから不思議だ。稲穂も、梨も、雨を受けてむしろ生き生きと美しい。



農家の方の話を聞く度に、農業とは0から1を作り、その1を100にして人に届ける仕事なのだと思う。その全てに農家はオーナーとして関わっているのだ。とても大変に聞こえる(事実知力も体力もいる仕事だ)けれど、皆さん揃って楽しそうなことに毎回刺激を受ける。今回取材させていただいた米農家の安島さんはピシッとしたビジネスマンのようでありながら次々に挑戦をする冒険者だし、萱場梨を育てる石田さんの梨園の前には奥様が植えた薔薇が立ち並ぶ。通称バラロードと呼ばれ、数々の種類の薔薇が道行く人の目を楽しませてくれるのだ。農家の人たちはクリエイティブだしエンターテイナーでもあるのかもしれない。

取材帰りにやっと雨が上がり、傾いた日差しを受けて薄紫に変わった曇天の中に薄っすらと吾妻山が浮かぶ。晴れていたらさぞ美しいんだろうな…とちょっぴり残念に思いながらも、雨だからこその幽玄な雰囲気もこの時だけの宝物だ。帰り際には常々行きたかった里山ガーデンファームの代表・齊藤さんの運営する居酒屋「たくの実」で日本酒を頂く。福島駅近くの立地で、気軽に郷土料理を楽しむことができる。たくさんのツマミの中でも特に千切りの大葉ののった厚揚げが味が濃くて絶品だった。行く度に魅了される福島、次回の出張で晴れたかどうかは次号でお知らせします。

平山美聡(ひらやま・みさと)

1988年生まれ、東京都出身。メーカー勤務を経て、デザイナー・ライターとして活動。趣味は釣り・絵を描くこと。座右の銘は「右往左往」。

里山ガーデンファーム

里山ガーデンファームでは、50以上の生産者が集い、福島の豊かな地形が生む様々な野菜や果物、加工品を生産している。集荷センターなどを介さず、生産者から直接買えて届くだけでなく、生産者に会いに行くと、実際に農業の体験もできる。創り手と消費者が限りなく近い、信頼関係を築ける場所。おいしさと一緒に、福島の今を知ってもらいたい。

2018年10月20日 発行

平成29年度ふるさと・きずな維持・再生支援事業補助金(福島)により発行しています。

NPO法人 がんばろう福島、農業者等の会
〒964-0976 福島県二本松市新生町490
TEL:0243-24-1001 FAX:0243-24-1536

里山ガーデンファーム 野菜セット定期便

とれたての旬の福島県産野菜・果物・加工品を10品ほど詰め合わせ、毎月お届けします。ネットショップは「里山ガーデンファーム」で検索ください。



放射能自主測定はもちろん、有機JAS認定、特別栽培など「世界一安全でおいしい野菜」を目指しています。※写真はイメージです。

毎月第4月曜日配達 2,980円(送料・税込)

スタディファーム

概要

農園を訪ね、福島の農業現場を知り、農業を実際に体験するツアーです。1日1組限定です。



参加料金

大人:1,000円/人(税込)
子供:500円/人(税込) ※中学生以下

ご予約はこちらまで

0243-24-1001(二本松農園 事務局)

アクセス

電車にてお越しの場合
JR東北本線・二本松駅から車で15分

お車にてお越しの場合
東北自動車道:二本松ICから15分
※ナビをお使いの方は、電話番号
(0243-23-2532 齊藤)で検索してください。
※駐車場有り



〒964-0976 福島県二本松市新生町490