

F

2009.JUNE

あなたとFUJIを見つめるLIVE MAGAZINE

volume 31

Face to Face

〔フェイストゥ フェイス〕

笑顔でつなぐコミュニケーション

なないろ畑 園主

岩田 英里

Eri Iwata

GOURMET

雨の日は食事に出掛けましょう

第4回富士山百景写真コンテスト
素晴らしい写真です

週刊朝日百科 鉄道全路線

鉄道の歴史と今がわかります

Book information

初夏のひとときに
読書はいかがですか？

Smile3

高木さんのご家族を紹介します

Happy present

朝日新聞130周年記念
旅案内 日本全国地図



星野新聞堂



岩田 英里さん
— いわた えり —

自然の畑には不自然なものは似合いません

富士市松岡に『なないろ畑』という畑がある。園主の岩田英里さんが7種類以上の野菜を育てたいと名付け今年で4年目を迎える。少し汗ばむ日差しの中、笑顔で岩田さんは迎えてくれた。

「私1人でやっている畑です。出来ることも限られていますし、供給できる量は少ないのですが、喜んで食べて頂ける事を願って大切に育てています。」

サラリーマンの家庭に育ち農業とは無縁だった岩田さんだが、富士高校から千葉大学園芸学部に進んだ。卒業後は土と戯れ植物を育てる仕事をしたくて静岡市の大手種苗会社に就職し、そこでフルットマトを作る研究に従事した。確かに人工的に栄養を供給し、甘味を調整することで美味しいトマトを作ることが出来た。元々植物が好きで大学の研究室では野菜の病気などを研究した岩田さんは、その面白みに次第に没頭していったと言う。しかし、ひととおりのことが済んでしまうと、何故か岩田さんは物足りなさを感じ始めていた。

「仕事上、色々な農家の方と接する機会に恵まれるうちに、有機農業のことを知りました。農薬は使わない。肥料も牛糞、落ち葉などで堆肥を作り、自然のものを使う農業です。今のように化学肥料が主流になる前の日本では当たり前に使われていたものなのです。『これこそ私が求めていた植物の育て方だ!』とちょっとした衝撃でした。」

岩田さんは6年間勤めた会社を辞め、農業の道に入る決心をする。植物の病気やウィルスの事は分ついても、実際に植物を育てる農業は全く経験不足だった。地元で有機農業をやる。そう決めた岩田さんは有機栽培では名の知れた芝川町の「ビオファームまつき」松木

浩さんの門を叩いた。若い女性で華奢な岩田さんを見て松木さんが当初どう思ったかは分らないが、農作業は見た目以上に過酷だ。不安な気持ちと慣れない農作業で小柄な岩田さんはクタクタになりながらも1年間の研修期間を乗り切った。柔和な微笑を絶やさない岩田さんを目の前にすると、何処にそんな強靱な精神力があるのか不思議であるが、楽しい夢に向かう岩田さんにとっては単なる通過点だったのかもしれない。2005年11月に富士市松岡に待望の自分の畑を持つことが出来た。『なないろ畑』と自分の長年の思いを込めて名付けた。

土に触れていると癒されるんです

「自然の中で体を動かし土に触れる事や、野菜に付いた虫を手で取り、草を抜く作業が好きです。私は有機野菜や無農薬野菜など拘っているわけはありませんが、自然の畑に不自然なものは似合わないと思います。ですから農薬、化学肥料などは使用しません。いつも野菜任せで育てています。だからダメだったときも文句が言えないんですよ(笑)。5苗植えて、5本を獲るのは無理ですね。期待以上に獲れる事もあるし、全くダメな時もあります。もう4年目になるのだから、もう少し旨くやらないと本当はダメでしょうね。(笑)」

マイペースに見える岩田さんだが、自然相手の野菜作りは365日休みがない。4年間で1日だけ風邪で畑に出られなかった事があるという。常に畑のことは気になって仕方がないというが、悲壮感は一切感じられない。

「農家は男性が圧倒的に多いのですが、意外と皆さん自分の作っている野菜でどんな料理ができるのか知らない方が多いです。私の場合は自分が食べたものを作る事が出来るから楽しいですよ。それに配達先でも奥様達と料理の話ができるのは女性の特権ですね。野菜は食べて健康、作って健康です。自然を感じて土に触れていると気分を癒してくれます。私は野菜を作る事も健康に良いと思います。」

普通の人に食べてほしいんです

なないろ畑の野菜は個人宅への配達と天使



「天使の森 造形教室」

天使の森 造形教室で子供達に彫刻を教えている岩田さん。



教室では岩田さんの野菜が販売されている。子供の送り迎えの際に、お母さん達が買っていく。



子供達が作ってくれた、かわいらしい野菜



「有機栽培」 自然の恵みから生まれる安心

有機栽培とは

よく耳にする『有機栽培』（オーガニック）、『無農薬栽培』という言葉は食材の安全に対する安心感や、美味しそうといったイメージを与えてくれます。

しかし『有機栽培』と『無農薬栽培』には次のような違いがあります。『有機栽培』は栽培中に化学合成農薬と化学肥料の使用が禁止されています。（ただし、指定された天然系農薬の使用は認められています）しかも土壌中に農薬や化学肥料が残っていれば意味がありませんので、米や野菜などの1年生作物は種まきや植え付けの前2年間、多年生の作物は前3年間使用していないことが条件です。

『無農薬』は農薬を一切使用しないで栽培をする方法ですが、化学肥料は使うことができます。有機栽培のように細かい規定はありません。



有機栽培の認定をうけた食材は『有機JASマーク』がついているので、安心・安全な食材を求める方は探してみてください。

の森 造形教室（柳島）での出張販売、月末の日曜日に催される富士本町の『楽々市』（10時～12時頃まで）で出店販売している。二部市内の飲食店にも卸しており、富士市松本にある『カフェ・エスケープ』と、同じく市内瓜島町にある『キチトナル』では岩田さんの有機野菜がメニューに載っている。作り手としてどんな方に食べて欲しいのか聞くと少し謙遜しながらも答えてくれた。

「東京では有機野菜が若干高値で販売されています。私は普通の人に普通に買ってもらいたい。お金持ちの方が買う高級品といったイメージではなく誰にでも食べて欲しいのです。子供さんに安全な野菜を食べさせたい、ご年配の方が少しでも健康に良いものを食べたい、そんな希望がある方に有機野菜を理解し、召し上がって頂けると嬉しいです。今は1年中野菜が食べられますが有機野菜は自然の恵。だから季節物です。自然から出来る野菜は形も悪く苦い味もありますが、旬が食べ頃だと子供達には知って欲しいです。」

岩田さんは自然相手の野菜栽培でさぞかしお忙しいだろうと想像するが、実はそれに留

まらず別の活動があると聞き及んだ。その点をご本人に確認すると、「お話する程のものでは有りませんが、彫刻を少しやっています。元々は市民講座で漆畑先生に師事したのが始まりですが、その後も同好の士で『ロダンの会』というサークルを作り彫刻を勉強しています。たまたま昨年の富士市展で奨励賞を頂けてとても喜んでおります。将来はもっと良い作品が作れると良いのですが。」と謙遜しながら答えてくれたが、その他にも富士芸術村（漆畑村長・前出）のボランティア・スタッフとしても活動し地域文化の向上にも役かっている。幅広く活躍をする岩田さんのような女性農業者の出現に正直驚いた。岩田さんの畑は平均的な都市部の農家程の広さだ。日本の農業者は高齢化して後継者問題で困っているのが現状だ。しかし本業の農業を素敵に楽しむだけで無く、芸術活動にも社会活動にも積極的に取り組む感性豊かな岩田さんのような若者の出現で、日本の農業が再生できる日が来るのではないかと本気に感じた。



NANAIRO BATAKE なないろ畑の一日

岩田さんのブログ公開中

<http://rainbow-field.cocolog-nifty.com/blog/>

自然の中にある

自然なものの形は…

私なんかの想像のはるか上をゆく

そんなキュートな形に出会うと

「かなわないなあ」と

ボヤいてしまうほどです。

ほらっ

かなわないでしょ?(笑)

