

みらい  
すくすく  
通信



この通信に掲載の野菜のお届け日

2020 年6月29日～7月3日

いつも有機野菜をお買い上げありがとうございます。  
毎週、旬の情報を伝えします。



## ベテラン 熟練者の味が 果菜を熟す! 石狩、高田ファーム



高田さんは農業一筋 51 年の大ベテラン。有機農業を始めたきっかけは、同じ地域の農家、長さん（初代北海道有機農協組合長）に誘われたこと。そしてその頃ちょうどお孫さんができたタイミングと重なり、自分が作った有機野菜を食べさせたいという思いで始めました。お孫さんの話になると、野菜を見つめる厳しい職人の表情から、優しい老翁が顔を出します。

まずミニトマトの畑に連れて行ってもらうと、雑草のないキレイな畑に驚きます。1 本立ちに真っすぐ伸びた枝が 50cm 間隔で 4 列、丁度 100m 向こうまで続いています。「いろんなやり方があるが、やっぱり雑草があると虫を呼んでしまうから、雑草は取る。それでも虫はつくから毎年 1 週間はハウスに籠ってアブラムシなんかをひたすら取る。でもそれ以降は全くでないよ」1 段目にはもう実がなっていて、実はどの幹も、見事に通路側についています。「6 月末には出荷できるんじゃないだろうか。花は 1 段目を括るときに通路側に向ける。そうするとその上の花も全部通路側に出る。

当たり前のことだけだ

隣のハウスにはセニヨリータが実をつけ、そして奥にはナスの花が咲き始めています。こちらは二本立ちにしてきれいに適応されています。ナスは病気に弱く、昨年のように年によってはできなかったり、成り疲れで後半はとれづらくなる野菜だと言われています。「そうなの? 去年もしっかりできたり、追肥もしない。みんなどれだけ取ろうとしてんのかな」

路地には男爵と、1 年おきに場所を替えて植えている大人気のカボチャ「味平」が。畑に足を踏み入れるとかなり沈み込み、土がフカフカです。「ここは黒土の畑で、砂でもなく粘土でもなく本当に恵まれている。それを通気性のいいように掘り起こして。ま、特別なことではないと思うけど。あとはね、いろんなカボチャを試して、昔は直売所をやってお客様の感想を聞いたの。そしたらこれが美味しいって」

また、高田ファームのミニトマトといえば赤と黄。黄は赤に比べると傷みやすいこともあります、実は作っている農家は多くあ

高田ファームといえばなんといっても初秋、一番に届くカボチャ。特に昨年は本当に味が良いと、大反響となりました。品種はホクホクさと甘さのバランスが絶妙な「味平」。石狩の高田ファーム、高田恭宏さんに秘訣を聞いてみると、「特別なことはしていないんだが…」との答え。とはいえ、むしろその辺に美味しさの秘密があるので…?

◀ 火山灰と有機物が混じった黒土のカボチャ畑。フカフカに起こされ深く沈みます



◀ きれいに手入れされた 800 本のミニトマト畑。カボチャはちょっと先ですが果菜はもうすぐ!



ゴーヤの実が 3cmほどに。果菜が多いのは収量があるのと虫が少ないから。「アブラナ科なんかは難しいね」と



◀ 「ナスは畑で一番水が豊富なところに。生理障害があると外側に出るトゲが変な方向に向くのでわかる」いろいろ教えてくれます

りません。「黄色はなんといってもキレイ。子どもたちに収穫させると本当に喜んでやるし、当別の道の駅に出したときもすこぶる好評だった。やっぱりこういうのは楽しい大事だと思う」。顔がまたほころびます。

冒頭の「特別なことはしていない」の真意とは、第一に基本に忠実であること。第二に長年の経験値をいかすこと。そしてもうひとつはアソビがあること。「ハンドルにアソビがある」という表現があるように、ちょっとしたゆとりをもって農業に臨むこと。これらを無為自然にできてしまうことがまさに職人技であり、美味しさの秘密なのでしょうか。