

みらい  
すくすく  
通信

473号

この通信に掲載の野菜のお届け日

2020 年11月16 日～11月20 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、旬の情報をお伝えします。



## 道東タイムスリップ

①新得、宮下農場<前編>  
～人間を動かすもの



～～

有機農協事務所「もしもしー、宮下さん、先日送ってくれたキャベツー、次の時は虫食いの穴が見えなくなるまでむいてもらえませんかー」

宮下「有機のキャベツいうたらそういうもんやろー、売ったってくれよー」

事務所「有機は食べたいけど、虫食いは嫌っていうのが現場の声なんだわー。それでも宮下さんのキャベツ、美味しいからできるだけ売りたいからさー。穴だけなんとかお願いします」

宮「ホンマ阿呆やなあ。ほいだらできるだけむいてみるかー」～～

宮下さんは京都出身。一度会うとその実直さ、ユニークさ、そして温かさをすぐに感じられることでしょう。

「40年やってきてこんな初めて。今年はホンマに無茶苦茶。環境破壊というのはどこまでいくんやろなあ。人間が入っていかないとこに入ってしまった結果、昔からおなじことしとるんやけどなあ。それにしてもキミらよう来たわ」

今年はお盆を過ぎても温度が下がらず、9月も蒸し、キャベツには上からアオムシ、下からヨトウムシ、めくれば湿気で葉先が黒ずむという三重苦。異常気象に加えて、天敵であるハチが減っているというもあるかもしれません。

「さっきも農協から電話きてな。ましなキャベツ出そうとしたけどもせいぜい2袋(20玉)。むいてむいて小さすぎて出せへんのは、もう廃棄して来年の緑肥。4000玉のキャベツ、今年はほとんど出せへんかもしれん」

宮下農場の作柄はジャガイモ、カボチャ、ニンジン、トウモロコシ、キャベツ、ハクサイ、ダイコン、ソバの8種。ハウスを建てない主義で、真の自然まかせのスタイル。ということは、春に撒いて収穫は秋だけ。さらに露地で種から苗を作って定植というのは生育に非常に時間がかかり、草取りも大変。そして、雑草取りも収穫も手作業が中心。広さも200アール弱(約140m四方)とすべて見渡せる程決して広くはない圃場で、自分のできる範囲でと、農業に向き合っています。作り方も風景も、昔に戻った気にさせられますが、それは進化していないのではなく、退化することを固辞しているともいえるのでしょうか。宮下農場の畑は、そんな思いにさせられます。食べてみるとなるほど、昔食べたような素朴な、それでいて主張する、野菜に名前が書いてあるような味がしませんか。

それにしてもなぜ京都の都会から北海道、中でも大自然の真ん中、新得で原始的な農業をはじめ、そして続けているのでしょうか。(つづく)

先にお伝えした「新規就農物語」安平町の土屋真吾さんが2019年に就農した年からさかのぼることおよそ40年、同じように社会から何かを感じ取り、新規就農に及んだ人たちが新得にいます。現代でいうところの“便利”を享受しない、過酷な自然環境に身を投じ、それでも生きたい、生きようとするその源泉はどこからくるのでしょうか。人柄も野菜も味のある、新得の二人の古参を訪ねました。はじめは宮下農場、宮下喜夫さんです。

◀狩勝峠から望む十勝平野。大雪連峰、日高山脈に囲まれ、十勝川が流れるまさに大自然

▼奥様の文代さんは二人が勤めていた障害者施設で喜夫さんと知り合って以来「宮下さん」と呼んでおり、子どもが最初に覚えた言葉は「宮下さん」だとか(笑)



▼外葉が虫に食べられたキャベツ。春から丁寧に育てられ収穫できない無念さが残ります



▼外葉をむいてむいてそれでも小さすぎて出荷できないキャベツの跡。穴を気にしなければ人間が美味しくいただけるのですが…

