みらいすくすく通信 524号

この通信に掲載の野菜のお届け日

2021年11月8日～11月12日

2021年10月24日発行

有機農協のお届け便 ゆうきの実

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。

異文化交流がルーツの思考するファーマー。

当麻、ナッツふぁーむ

ナッツふぁーむは有機農業のメッカ、当麻町の一角をなす有機農場。北海道有機農協へは創立の頃から出荷があり、商品ラベルに記載の生産者名、「菅野昌寛」でご存知の方が多いかもしれません。今年は春先のアスパラだけでしたが、夏場のトマト、キュウリは長い間、ゆうきの実に加わってきました。圃場では他にも米、カボチャ、トウモロコシ、小豆、タマネギ、ジャガイモ等を栽培しています。菅野さんに話を伺いました。

◀ 刈取りが終わった稲作地。稲は栽培の段階で混ぜた方が病気に強いからと、栽培段階でブレンド米です

▼ 右は収穫前の小豆。気候不順で生育が一様でなく収穫タイミングが難しかったと

▼ 越冬を前に刈り取ったアスパラ。ナッツふぁーむの由来はタネのように伸びていくという意味と、ナッツはいろんな俗語もあるので遊び心も込めて

有機農協の野菜には、時折「〇〇さんのレタス」や「△△さんのキャベツ」などと「野菜に名前が書いてある」と感じる時があります。生産地の気候環境もそうですが、生産者の思いや工夫が加わり、その生産者独自の味になるのでしょう。「ナッツふぁーむ、菅野さんのトマト」も、名前を感じる野菜です。「トマトはカリウムが大事だと思うから」と海水由来のカリウム塩をまき、病気の予防に、「微生物が働くように」糠に納豆を混ぜたオリジナルのものを頻繁にまくそうです。ひとつひとつに考えた上での工夫を凝らし、意図した結果を野菜栽培に見るのは楽しいと言います。

菅野さんは兵庫県生まれ。父親が貿易関係の仕事をしていて転勤が多く、高校までに海外を含む12の学校に通いました。「食べものを作ることに興味があったのと定住への憧れがあって（笑）」北海道に惹かれ、高校卒業後は北大へ進みました。

嫌だったという転校は、一方でさまざまな環境を体験させ、多様性への理解であったり、自給的コミュニティというものへの興味をかき立てました。なんと学生時代から30アール（約50m四方）の畑を借り、野菜の栽培を始めたのです。さらには、在学中に入った「農業問題研究会」というサークルでの積丹、たかのふぁーむの農業体験において、自身が大師匠と仰ぐ髙野健治さんとの出会いがありました。髙野さんはそれこそ自給的コミュニティ作りに挑戦してきた方でしたので「野菜作りもそうですが、自立的な考えや、コミュニティの難しさ等いろんなことを教わりました。お酒もそう（笑）」。

大学卒業後は農家になることを前提に資金作りのためと、社会人として6年間過ごし、その間も畑作業は続け、いよいよ農地を探し始めます。お米が作れて消費地の近く、という場所で探していたときに、当麻で精力的に有機栽培をしていた福山憲昭さんと出会い、研修先を紹介してもらいます。2年間の研修を経て、研修先の圃場を分けていただく形で新規就農を果たしました。

就農時は有機JASが始まる前でしたが、当然という感覚で最初から有機栽培。堆肥は鶏糞や籾殻を中心に使い、除草は「余裕がないので、できる限りポリマルチで抑え込む（笑）」、虫対策は「早朝歩いて回ってできるだけ取る」。はじめは養鶏をしたり、種類ももっとあったそうですが、どんどん厳選して今の作付けに至るようです。「今後は時代を鑑みて肥料をなくしたり、ポリマルチもなくしたりしなきゃいけないね。ポリマルチに代わる、保温・保湿効果がありなおかつ土に還る素材を探していきたい」。クラシック鑑賞や読書が趣味とのことで、情報吸収してはまた次のアイデアをと余念がありません。

現在は、研修やWWOOF（ウーフ・宿と食を提供する有機農業のボランティア）も積極的に受け入れており、当麻町の新規就農相談員としても活動しています。「かつては自分が流浪の民だったけど、今はこうして好きなことをさせてもらい、今度はホストとしていろな人に出会えることに感謝しています」。菅野さんのこだわりが詰まったナッツふぁーむの野菜を、来年以降、楽しみに待ちましょう。