

「農業とは、おいしいものを作る時間」

～親子で楽しむ野菜栽培～

明山 計子・ 小林 眞紀子さん親子

32 期生きがい秋冬コースからスタート、現在 6 年目

インタビュー日 令和 5 年 2 月

今回は、大手惣菜メーカーでサラダメニューを開発をされている明山計子さんとお母さまの小林眞紀子さんのお話を伺いました。惣菜のプロならではのお話や親子での楽しい農業のお話がうかがえました。

～なぜ農業をしようと思ったのですか？～

子供のころ祖父母が育てた野菜を食べておいしさに感動し、いつか自分も子供や孫に食べさせるような野菜作りをしたいとの思いがあった。仕事は大手総菜メーカーでサラダの開発をしており、農家さんや業者さんと話す中で素材である野菜について勉強が必要だとも思っていたが、実行には移せていなかった。



7 年前に大きな病気をしたことで、仕事以外の別の楽しみを持ちたい、自然に触れて人間らしい生活を取り戻したいと思い、野菜作りを始めようと思ったが 1 人でやれる自信がなく、野菜作りの経験がある母に手伝ってもらいながら生きがいコースを受講した。

～小林 さん（お母様）は農業の経験が？～

香川県の島出身で、実家は専業農家ではなかったが自分の食べるものは自分で作るという生活だった。しかし、両親は他の家が作らない「ごま」を栽培するなどをしていた。楽しみとしての野菜栽培を行うなかで母は経験則で栽培し、父は本で勉強して理論で栽培していたが、採れる野菜は父の方が良くできていた。生きがいで学ぶ娘の話を知ると父が実践していた理論が理解できて、やはり知識が大事だと思った。

～楽農生活センターで学んだ感想は？～

初めに行う畝立てが大変で 1 週間くらい筋肉痛になり大変なことを始めてしまったと思ったが、土が良かったのか 1 年目から良いものができ、何を聞いても教えてくれる博士のような先生がいて、面白い仲間と出会え、皆さんに良くしてもらい 6 年間楽しんで野菜作りをつづけている。

特に、先生がほ場をまわってくるので色々聞くことができるのがとても良い。以前、えんどう豆を栽培した時、枝葉はすごく大きくなるのに花が咲かなかったので先生に相談したら、肥料が効きすぎているからスコップで根っこを切りなさいと言われ、半信半疑やってみたらすぐに花がついて大変勉強になった。

また、OB会など色々な方と交流できるのも面白い。皆さん野菜栽培という共通の趣味で繋がりながら、他にも色々な趣味を楽しんでいるので面白い繋がりや広がりができ、定年を迎えたら参考にしようと思っている。



指導員が巡回指導する生きがいのほ場



センター秋の感謝祭にてOB会で出店



野菜カレーのトッピングを考案

～農業を自分でやってみていかがでしたか？～

種をまいて、芽が出て成長し、収穫するのが楽しい。効率を重視せず、面白い野菜を作るなど楽しんで野菜作りができたらと考えてやっている。

始めたときは意地でも農薬を使わないと思っていたが、葉っぱが食べられる虫害や病気で収穫が少ないなどうまく栽培できなかった。今は知識を持って使用すれば農薬も悪いものではないとわかったが、極力使わずに栽培している。除草剤やマルチも使わずに栽培しているので草引きは大変だが、母とこの雑草は食べられないかとか祖父母の話をしながら草引きをするのも楽しい。

私は週末しか来られないので、夏の除草や水やりなど平日も必要な時は母が来てくれるし、植える時期や収穫など人手が欲しいときは同僚が家族を連れて手伝いに来てくれ助かっている。同僚の子供たちは来るとカエルや虫と遊んでおり、小さいうちから農業に触れることでカエルや虫がいるのが当たり前で、カエルや虫が住める土だから野菜も美味しくなるということが分かり、感謝の気持ちや生かされているということを体験できる場でもあると思う。そういう教育も大事だと考えている。

～お仕事での変化はありましたか？～

自分で野菜作りをするようになって、仕事で生産者さんや種苗会社さんなどと話しやすくなったし、今までこうしてほしいと業者さんに簡単に言っていたが、全然簡単じゃないことが分かった。また、オクラを栽培した時、花や葉っぱも食べてみたら意外とねばねばして美味しかったなど、今まで捨てると思っていた部分も使えるのではないかと、今までとは別の視点で見られるようにもなった。特に自分で作るようになって実感したのが、同じ品種のトマトでも肥料や水のやり方など作る人で味が全然違うこと。総菜メーカーの仕事でも野菜などを品種で選ぶのではなく作っている人や産地を応援したいと考えるようになった。

在来種や固定種と言われる古くからあるが食べる人が少なくなり生産者が減っている野菜を応援したいとの思いもある。ただ販売するだけではなく、生産者の思いもお客さんに届けたいし、それが付加価値にもつながると思う。

センター卒業生などから野菜を紹介してもらったらとお話を頂いた事もある。良い物を作られている方が多くいるとの話だが、今の仕事上で使うとなると数トン単位での話になるので難しい。やり方を工夫して将来的には繋がれたらと考えているが、今は楽農生活センターでは仕事とは切り離して野菜栽培を楽しみたい。



煮ると柔らかい丸大根

～今後について教えてください？～

野菜作りの次の段階として加工にも興味がある。最近、キムチを作りたくて唐辛子を栽培しているので、他にもどんな加工をすれば美味しいかと思い唐辛子味噌やピクルスなどを作っている。他にも、春はセンターの梅の収穫体験に参加して、梅ジュース・梅酒・梅干し、夏はキュウリやナスのぬか漬け、冬は切り干し大根等に加工して楽しんでいるが、なかなかうまくできない。今は加工する時間まで作れず中途半端になってしまっているので、将来は加工も力を入れてやりたい。

また、仕事でジュースの開発もしており、生産者から果物は作るのが大変で野菜以上に後継者がいないと聞いたので、今年からセンターのぶどうの学校を受講し果物栽培にも挑戦している。

～明山さんにとって農業とはなんですか？～

計子さん

美味しいもの作る時間、母とともに楽しむ時間などまさに生きがい。これからも野菜栽培を続けていきたい。農家になるかはわからないが、60歳までに学んだことや交流を生かし

た何かが見つければと思っている。

小林 さん(お母様)

センターに来たら野菜栽培の仲間がいて、山と空が綺麗で、自然の匂いが感じられ、すごく気持ちのいい環境。深呼吸すると命が延びるように感じる。特に、畑から見る夕日がすごく綺麗でまさに生きがいの場所だと思っている。これからも楽しみながら続けて行きたい。

