

川瀬 篤志さん

農業はチャンスに満ちた仕事

昨秋、県内の若手農業者によって農と食をテーマに「農家フェス」が開催され、多くの人が地産の食材と音楽を楽しんだ。その中心スタッフだった川瀬篤志さんは、食べる人のことを考えていて、おいしいお米を、たくさんの人に食べてもらいたい、そんな志を抱いて故郷米原で就農した若者だ。

農業をするつもりはなかった

昨年11月、「農家フェス」というイベントが伊吹山の麓で開かれた。「農」と「食」をテーマにした催しで、滋賀県内で農業を営む50人以上の若者が、力を合わせて取り組む初



▲農を通してのプロジェクトで地域を活性化したいという川瀬篤志さん

●川瀬 篤志
〒521-0218 米原市志賀谷 2985
tel 090-6232-2148
URL <http://hotarunosato.net>
●konefa 事務局
湖北農業農村振興事務所農産普及課
tel 0749-65-6613

めての試みだった。地元だけでなく、遠方からもお客さんが集まり、来場者は約400人に上った。加えて主催者側のスタッフが、農業者のほか食事やステージのスタッフなどを含めて約100人、合わせて500人ほどの人たちが、会場である伊吹草の里文化センターに集まった。そこで、地産の食材を使った料理を味わい、音楽を楽しみ、情報交換をし合って人の輪を広げた。

このイベントの実行委員として、中心的に関わった一人が川瀬篤志さん(40歳)。米原市志賀谷で米や野菜などを栽培する若き農業者だ。Uターンして農業を始めたのは6年前。もとは建築設計の事業所に勤めるサラリーマンだった。東京での勤務経験もある。

「子どもが小学校へ入るまでには帰ってこようと思っていたんです」という川瀬さんだが、最初からふるさとで農業をするつもりはなかった。兼業農家だったので、子どもの頃に親の農作業を手伝うこともあった。以前のそんな実体験から、魅力を感じる仕事だとは

思っていなかった。

農を取り巻く環境は様変わり

8年前、お父さんが村の営農組合の長を務めた頃、高齢化で農業に携わる組合員が少なくなり、春と秋の農繁期に求められて仕事を手伝いに帰ってきた。

「1年目は人手が足りないもので、ぜひという依頼に応じて帰ってきたんですが、2年目は自分からやってみたくなりましてね」

ふるさとを離れて17年が経っていた。その歳月は短くはなかった。農業を取り巻く状況は大きく様変わりし、カントリーエレベーターが整備され、農業機械の導入なども進んでいた。食糧管理制度も変わり、農家が米を直接売ることも可能になっていた。

「農業を仕事にしてもおもしろいかも」と、農作業を手伝いながら川瀬さんは思った。食の安全や農の6次産業化といった社会的なニーズなども、就農への追い風となった。地の利もあった。志賀谷のある地域は、昔

の東黒田村になる。このあたりの土は「黒ボク」と呼ばれ、黒みがかかったフワフワの土である。有機物の含有量がとて多く、植物の生育に適している。野菜や米の生産にふさわしい土地柄なのだ。ちなみに、東黒田村の名は、この「黒ボク土」から来ているという。

「条抜き植え」でおいしい米作り

現在、川瀬さんは田んぼを16ha、麦畑を5ha、野菜畑を3ha、それにイチゴを2棟のハ

ウスで作っている。合わせて25ha近い。豊公園の大きさが15・6haだから、その規模の大きさに驚くが、それでも中規模だという。

主力はやっばり米だ。「サラリーマンをしていたとき、実家からもらった米で炊いたご飯よりうまいご飯に出会ったことがなかった」という川瀬さん、それも農業を始める理由の一つだった。食べる人のことを考えて、安全でいいねいに、おいしいお米を作る。それをたくさんの人に食べてもらいたい。そんな志を抱いて農業を始めたわけだ。

川瀬さんは、ユニークなお米の作り方を実践している。「条抜き植え」という作り方

だ。苗を等間隔の列で規則正しく植えるのではなく、ところどころの列をわざと抜いて植える。そうすることで、抜いた隙間に陽の光が射し、稲全体に光が行き届くようになる。

おいしいお米の要因は地質や気候など、いろいろある。昼間、よく陽の光が当たって夜は涼しくなる。そんな気候、風土がいいというが、

条抜き植えをすると、稲穂はさらにうまみを増す。収量が1割ほど減るだけだ。ある雑誌からヒントを得て試験的に始めた取り組みだが、いまは本格的にこの方法で育てている。そんな話を聞くと、ぜひ川瀬さんの作ったお米を食べてみたいと思うのだ。

野菜作りは試行錯誤の連続

野菜のメインは、夏はマクワ、冬はブロッコリー、そしてハウスのイチゴ。9月中旬、草津のびわ湖岸でイナズマロックフェスが開かれた。滋賀県出身のロック歌手西川貴教さんが呼びかけ、2年前に始まった人気イベントだが、それにちなんだレトルトカレーがローソン限定で発売されている。名づけて「イナズマロックカレー」。食材は県内産の牛肉、タマネギ、ジャガイモ、そしてマクワ。マクワは、川瀬さんが作った完全金太郎マクワだ。カルビーが販売するポテトチップス「滋賀じゃが」にも、川瀬さんの作ったジャガイモが使われている。

他の分野とコラボしてプロジェクトを起こすことは楽しいという川瀬さんだが、野菜作りはまったくの素人で、試行錯誤の連続だという。いろんな作物を試験的に作っては、失敗してきた。でも、農業はチャンスと魅力に満ちた仕事だともいう。

「自分で考えて、自分で切り盛りできるでしょう。それがおもしろい。設計の仕事おもしろかったけど、そんな醍醐味はなかった」



▲「農家フェス」は、県内各地の若手農業者たちによって開催された(平成22年11月)



▲「農家フェス」には500人余りが集い、交流の輪を広げた

イタチの冷や汁



長さが50cm以上にもなる完熟キュウリをイタチという。イタチ汁は、トロトロアツアツのすまし汁だが、イタチの冷や汁は、ぜいたく煮汁ともいえる。ごちそうで、冷やして味わう。冷たい汁は口あたりがよく、ご飯が何杯もおかわりできる。「夏病みせん汁」といわれたほど、夏バテ予防の薬用食だった。

昼寝起きのいっぶく時、「冷や汁どうやいね(いかがですか)」「ほうか、ほんならよんどくれるか(頂戴しても

夏バテ知らずのさっぱり薬用汁

いいですか」という会話が交わされた。お碗に盛られて出された汁を「ええ味や、ええだしや」と誉めると、「もう一杯どうやいね」と声がかかると、こんなほほえましい光景が夏の縁側で見られたものだった。冷やしたスイカやマクワのように、デザートがわりのごちそうにもなったのだ。

ここでは、カシワをふんだんに使った長浜市鍛冶屋町(旧浅井町)近辺での作り方を紹介しよう。

作り方

- かしのつみれを作る
- 鶏肉を細かく刻んですりつぶし、卵、片栗粉、塩コショウ少々を加えて混ぜる
- だし汁を火にかけて、薄口醤油、みりんで味付けする
- 沸騰したところへ、半月切りのイタチキュウリ、シイタケのスライス、わかめを入れる
- かしのつみれを、スプーンでポトンポトンと落とす
- 片栗粉を少量加えてとろみをつけ、20～30分炊く
- そのまま冷やす
- 盛り付けの浮かしにオクラのスライスや三つ葉を添える

サツマイモのじく煮



サツマイモは荒地でも育つため、戦中戦後の食糧難の時代は米の代用食となり、そのじくも、貴重な緑黄色野菜として副食となったが、今は見向きもされなくなってしまった。

サツマイモとそのじくには食物繊維が豊富だ。ビタミンB、C、ミネラル、カルシウムも多い。

「野菜は薬に勝る。腹八分目医者いらず。通じが悪けりやイモのじく、じくがなけりやフキを食え、フキもなければゴンボ食え」と昔の人は言ってきた。

食物繊維は、腸内の有害物質を吸着して体外へ出すすぐれた働きがある。血液や肝臓の中の

コレステロールを減らす効果もあり、高血圧、動脈硬化、心臓病、胆石などの予防効果も高いといわれる。

このように、便秘や肥満の予防になり、成人病や老化防止によいとされる繊維質の代表格のサツマイモのじくは、8月ごろから採れ、9月ごろが美味だ。

焼きイモが好き女性も、その葉茎までは興味を示さない。戦時中の体験をもつ高齢者向けの貧乏食のように思われているのだろうか。そんな若い人にこそ奨めたい健康食だ。昆布、スルメと一緒に煮付けにしたり、バター炒めにしても美味しい。

作り方

- じくを5cm程度の長さに切る。ポキポキと手で折れる
- 水洗いしたあと20分以上ゆがき、ザルにあげる
- 油揚げをじくと同じくらい大きさに切る
- じくとアゲを鍋に入れ、少量の水を加えて煮込む
- 醤油のみりんと少量の砂糖で味付けする

ぜいたく煮

鍋にどっさり炊くひねぐきに家庭の味



ぜいたく煮は、保存食の知恵から生まれたおふくろの味だ。肉や魚がめったに口に入らなかった時代の日常食で、「たくあん(キュウリ・ナス)のひねぐきを炊いたの」と呼んでいたのが、いつからか「ぜいたく煮」といわれるようになった。そのまま食べられるのに、わざわざ手間ひまかけて味つけするところからその名が付いたのだろうか。

「ひねぐき」は「陳ね茎」と書く。前年以前に収穫した米を「陳ね米」というように、葉と根のある野菜の漬け物を翌年以降に食べる時「陳ね茎」といった。それを炊いたのが「ぜいたく煮」。唐辛子を使ってピリ辛にすると、酒やビールのつまみにちょうどよいが、家族の好みによってその家の味がつけられてきた。先人の知恵、かあちゃんの知恵は大したものだ。都会から帰ってくる人たちが喜ぶのは、ふるさとの味とにおいがあからだろ。

ぜいたく煮が湖北で多く食されるのはなぜだろう。

第一は、たくあんを大量に漬け込む食習慣だ。翌年漬けるたくあんが食べごろになると前年ものは余ってくる。捨てるのはもったいない。そこで食べやすい副食にす

る知恵が生まれた。

第二は、大きな鍋に大量に炊いて隣近所へおすそ分けする農村コミュニティがある。お茶うけとしてお茶菓子の代用品ともなってきた。

第三は、菌の悪いお年寄りにも食べやすい。高齢者率の高い湖北では、法事などのつき出しにもよく出される。

近年、大根を干す風景があまり見られなくなつた。たくあんを漬けなくなつたら、ぜいたく煮も姿を消してしまうのだろうか。

作り方

- (たくあんのぜいたく煮)
- 輪切りにしたたくあん(ひねぐき)を一晩水に浸けておく
 - 鍋に少量の水を入れて沸かし、沸騰したところへひねぐきを入れて炊きしめる
 - 醤油で味付けする。昆布やかつおだしを加えることもある
- (ナスのぜいたく煮)
- ナスは、収穫後すぐに生のまま塩づけにする
 - ポリ容器にひと並べた上に、白くなる程(一段に二握り)塩をふりかける
 - 重石をして、1年以上寝かす
 - *重石が軽いとナスが濡れるようになるので、重いほどよい
 - 食べごろになったら必要量だけ取り出し、食べやすい大きさに切る
 - 2、3日、水にさらしてけだし(けぬき=塩抜き)する
 - *このとき金属製バケツを使うと、茶褐色にならず色鮮やか
 - *一日一回は水を替える
 - 完全に塩抜きができたなら、固く絞る、炒める
 - *鉄鍋を使った方が紫色(キュウリの場合は緑色)が残る
 - 酒、砂糖、醤油、昆布を加え、中火で40分ほど軟らかくなるまで炊きしめる
 - 好みて、最後にタカノツメまたは山椒を加える

