



朝市の開設を機に新鮮な有機野菜づくりに取り組む
かわい かつむ
河井 勉さん

現在、6aの畑で野菜を栽培。「農事組合法人つかり」の理事や「東荷営農組合」理事、「ふらっと大和」の野菜部会の代表を務める。東荷在住、77歳。

野菜づくりの仲間と喜びを共有していきたい

最近、専業農家で野菜をつくる人は少なく、多くの方は会社勤めと平行しての兼業農家です。野菜づくりの担い手不足には非常に不安を感じています。

こうした中で、地元の野菜を学校給食に使うことは、農家の人たちにとって最も大きな原動力になります。給食に出す野菜はすべて大和産の野菜というぐらい、たくさん大和の野菜を使ってもらえたら、農家に活気が出ると思います。野菜をつくる皆さんは、3月の学校給食で大根と白菜を出す予定ですが、「子どもたちが食べるもんじゃやえ、ええもんを作らんといいけんあ。」という気持ちで取り組んでいます。

しかし、今「ふらっと大和」に出荷している農家は、それぞれが思い思いに野菜をつくっている状態。「大根や白菜はあるけれど、いちごがないねえ。」「今日はしいたけ置いてないの？」など、わざわざ足を運んでくれたお客さんをつかりさせないように、計画生産・計画出荷の体系づくりが、これからの大きな課題です。

また、おいしい米づくり・野菜づくりには、それらを育ててくれる田んぼや畑といった環境を整備することが大切だと思います。このため、私は田んぼや畑の草などをいつも刈って、堆肥づくりに心がけています。

これから野菜づくりを始めようという方もいると思いますが、そんな方たちと交流しながら、育てる喜びや作る喜び、食べてもらう喜びを共有できる仲間として、力を合わせて、野菜づくりに取り組んでいけたらと願っています。

こうした「人の和」が、嶋原さんの生活に張りを与えています。また、学校給食に自分が育てた野菜を使ってもらっていることも大きな励みになっているそうで、「学校の児童たちは私の孫と同年代。孫が食べてくれているようで、本当にうれいですね。」と笑顔で話してくれました。

楽しみと言います。これからの目標をたずねると、「これまでトマトやばれいしょなど何度も失敗をしましたが、先輩方にアドバイスをもらいながら、野菜づくりの腕を上げてきました。まだまだ手探りの状態ですが、土・水・空気がとてもきれいなここ東荷で、夫婦がいつまでも元気で、仲良く、子どもを育てるような気持ちで、おいしい野菜をつくっていききたいと思います。」嶋原さんにとって野菜づくりは、とても大切な存在であり、そして、人生の大きな生きがいとなっています。

白菜を収穫する嶋原さん



しまはら けんじ
嶋原賢治さん (東荷)

子どもを育てる気持ちで野菜づくりに励んでいます

大和地域では、古くから稲作を中心に野菜や果樹、花の栽培など、農業が中心的な産業となっています。しかし、多くが兼業農家で、しかも野菜づくりの担い手のほとんどは、会社勤めなどを離れた人たちです。東荷に住む嶋原賢治さんもその一人。米づくりは約50年にもなる嶋原さんですが、野菜づくりは、5年前に会社を退職してから本格的に始めました。

春はレタスやばれいしょ、キャベツ。夏はすいかやトマト、マツカウツ。秋はプロッコリーやレタス。冬は大根や白菜などをつくり、今では、農産品直売所「ふらっと大和」に出荷するまでになりました。農薬の量をできるだけ少なくして安全な野菜づくりを

に、あるものを作り出しました。それは「魔法の塩水」。「野菜に塩水を噴霧器でかけると虫がつかなくなる」という話を聞き、早速試してみましたが、塩と水の配分がわからず、苗をたくさん枯らしてしまいました。その後、試行錯誤を重ねて、やっと効果の出る塩水にたどり着きました。「嶋原さんは、今では、この塩水と防虫シートで、ほとんど農薬を使わずに野菜を育てています。厳選された種を使う」

嶋原さんは、種選びにも慎重です。「種が良くなくては、おいしいものはできません。」の言葉通り、値段は高くても、信用できるところで厳選された種を買うようにしているそうです。

「人の和」ができたことが最高の収穫
「野菜づくりを始めて『人の和』ができました。それがすごくうれししいし、一番の収穫だと思っています。」そう嶋原さんは言います。「ふらっと大和」での地域の人々との交流、野菜を買いに来るお客さんとの出会い。みんなで集まって野菜の作り方を話したり、お互いの畑を見に行き来したりする仲間の輪