

KANNOH-YASAI[感農野菜] 岩崎政利さん【長崎県】

VOICE

伝えたい声は、
生産者の想い

#49

【ヴォイス】 / #49 / JANUARY 2013 / www.oisix.com

岩崎政利さん【長崎県】 感農野菜



Oisix
おいしく



今後の話

今では在来種の生産者の第一人者として活躍されている岩崎さん。イタリアのスローフードのイベントに日本代表として招待されたりとその活動の幅は世界に広がっている。今後の展望を聞いてみた。

「自分が種を継いだように、次の世代につないでいかなければと思っています。だから日本の各地域で種を守っている現場の人々の声や思いをもっと聞いていきたいですね。そのままにしておく技術はほとんど失われていってしまうから。種もいるんな人がスポットを当てないと消えてしまう。生産者だけではなく、学者や流通の人が入ってみんなでいかに育てていくかを考えていきたいと思います。」

地味な運動です。でも、農の本来の姿や心、感動をもっとみんなに知ってもらいたいから。」

岩崎さんのふつふつと静かに沸く情熱がまわりをどんどん巻き込んでいく。

オイシックスの取組み

オイシックスに在来種の野菜を取り入れたバイヤー小堀は初めて在来種を食べたときの感想をこう表現した。

「体の細胞がふわあつとしたんです。懐かしい味がして、きめの細かさに感動しました。やさしさ、愛情が野菜からあふれ出ているんです。黒田五寸にんじんなんかは口に含むとその風味が一気に広がった。あの感覚はとにかく衝撃的でした。」

長崎が発祥の野菜



長崎赤かぶ

肉質は柔らかく、独特の風味と香りがある。漬物・酢の物にすると紫色を出すアントシアニンが白い果肉をピンクに染める。



雲仙こぶ高菜

1947年頃から作られた長崎県吾妻町の数少ない地方野菜。葉の根本部分にこぶができることからこの名がついた。ピリッとした辛味が特長。



黒田五寸にんじん

岩崎さんが種取りを始めたきつかけのにんじん。香りと甘みが強く、まるやか。芳醇なバターのようなコクがある。

現在、小堀は若手農家に在来種の栽培を勧めている。

「日本古来のものがこれからの農業の強みになると思って勧めているんです。これまでのやり方とはかわってくると思っています。野菜で自己表現をして、好きな形・色・大きさに作れるようになってほしい。そして「ぼくの野菜は他とは違う」と言い切れるようなオリジナルの強さを持った農家に成長してほしいと思っています。」

岩崎さんの意志を継ぎ、強さを持った農家の誕生が今から楽しみだ。

VOICE へのご意見・ご感想はこちら voice@oisix.co.jpバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

KANNOH-YASAI【感農野菜】 岩崎政利さん【長崎県】



今回、

訪れたのは長崎県雲仙市吾妻町、有明海の近く

一面に広がる。畑をよく見てみると、色鮮やかな珍しい野菜がたくさん。これは一体？？見たこともない野菜を前に胸が高まる。

紅心大根のいくつも切り始めた。見極めたいのはその赤さや形味。岩崎さんが生産しているのはその土地、地域に昔からある在来種や他の地域からやってきてその土地に根付いた固定種である。岩崎さんはその種を自ら採取し、そしてそれを自分の思うやり方で採り出しているのだ。紅心大根もこうやって多くの中からお眼鏡に合ったものだけが生き残る。

在来種は一筋縄ではいかない頑固な野菜。いくつにこちらが水や土、肥料をやったところでどれも同じように育たない。葉の出方も、実のなり方、味までもバラバラだ。彩りも豊かな。大根という和白というのが常識であるが、ここで育てているのは異色。黒だったり、葉が赤かったりとはどきと味もふた味も違ってくる。その多様性と豊かな野菜の姿を見ていると私たち人間社会に似ていると岩崎さんは言う。

「今当たり前になっている統一規格の中で、こういった個性豊かな野菜は生きる場所を失ってしまった。でも、この野菜たちは育てていく生産者に嫌われないように、後からつい

きつかけ

岩崎さんは農家の3代目。代々この土地で農業を営んできたが、現在の自然栽培をするようになったのは岩崎さんの代にまで遡る。今から30年前のこと。昔は農業を使うことに何の抵抗もなかった。でもあるとき突然体を壊し、2年間寝たきりになりを繰り返す日々を送った。その時間の中でそれまでやってきた栽培方法に疑問を抱くようになった。自然の雑草は耕さず、肥料をやらずとも、自分の力で生き延びていける。自分の畑でもその自然の力を生かして作物を作ってみたい。そう思うようになった。

岩崎さんの取り組み

岩崎さん現在自品種まとり、生産するのは6品種の野菜、年間通すと80品種も栽培している。それから800もの種が手元にあったわけではない。国産種を育て始めてから少しずづ全国の人と知り合い、岩崎さんなというところで分けてもらった種が多い。また、在来種はその地域ごとに細々とおじいちゃんおばあちゃんが門外不出のものとして育てていて、場合が多く、それをどうして切り捨てるかわからないということでも譲り受けることがある。

「自分はね、ただ野菜を育てているんじゃないくて、人の想いを受け継いでいるんです。決して切り捨ては



奥さまと一緒にちょっとお昼やすみ。



1. じっと対話をしているかのように万木かぶを見つめる岩崎さん。2. 3. 4. 紅芯大根をずらっと並べ、どれも同じ形に切り取る。品種は同じでもひとつひとつ紫色の発色具合がちがう。じっくり見定めて選ばれたものだけが後世に残される。

種をつなぐ人の想いを受け継いでいるんです。

