



野菜

菱山佳一・まり子夫妻
(菱山ファーム・八王子市)

ひときわ目を引く
お洒落な直売所

仕事の関係で出会ったという菱山夫妻。最初はまったく農業とは関係ない勤務先だったそう。将来的に農家を継ぐことになると考えていたんですが、そんなにすぐとは思っていません。でも、主人が仕事を辞めて農家の仕事を始めると、家族で畑の話をしている仲間に入りたくなってしまいました。つと話すまり子さん。消費者がすぐ近くにいるのが、東京で農家をやるメリットのひとつだという。「昔は、近くの団地に売りに行ってたんです。顔を見て直接売れば、その野菜についての話しもできるので」。2011年に直売所を開いてからは、その時のお客さんも買いに來てくれるようになった。「小さな道の駅みたいな店舗を目指しています。人が集まるお店でありたい」。

食文化の変化とともに、野菜も変わっていきます。「アグリカルチャー」という言葉があるように、農業は文化。食べ物が文化や歴史をつないでいる気がします。野菜ひとつひとつへの気持ちも変わってきています。小さな畑をやりながら、文化を引っ張っていけるといいなと思ってやっています。



お客様の「ほしい」にこたえてさまざまな野菜を栽培

パッションフルーツ

河井豊さん
(八王子市)



「パッションといえば八王子」と言われる日を楽しみに

塾講師からの転身で農業を始めた河井さん。2017年からはJA八王子パッションフルーツ生産組合に入って、露地でのパッションフルーツ栽培を始めた。「組合メンバーに教えてもらいながら、自分の栽培法も取り入れ挑戦しています」。夏野菜の作業の時期にパッションフルーツの受粉作業が加わり、最初は大変だったという。「八王子は、何でもつくれる土地なので、逆にこれという名産がなくて、パッションフルーツを名産にしようとして、若手の生産者が連携して取り組んでいます。地域活動にもなるし、やっていると楽しい」。パッションフルーツの加工品をつくるために、クラウドファンディングを利用するなど、八王子市の農業に新しい風を吹かしている。「新しいことをもつとやりたいたけれど、今はまだ勉強することが多くて。何事も父が先生ですね」。



収穫のタイミングはご主人が毎朝チェックする

日野市には、「援農ボランティア」があり、システムがしっかりしているんです。社会科見学で年に5回農園に来る小学校もあって、年間を通して農家の作業を見てもらえる。帰ってから親御さんに話すことも多いみたいで、親子で農業の現場を知ってもらえるのもうれしいですね。



こちらのナンが使われている
コラポ商品「中央線ソース」も販売

ブドウ・ナシ

奥住方彦・里枝夫妻
(寿園・日野市)

理系の学びを活かしつつ
会社員から農家へ

大学で学んだことを活かした仕事に就いた奥住さん。興味のある分野でやりがいを感じながら働いていたが、そんな中でも農家を継ぐことを選んだ。「会社を辞めることに迷いはありませんでしたが、タイミングをはかるのが難しかったですね。中途半端にはしたくなかった。農業を始めてからは、何をつくるかなど前向きに取り組んだ。「その頃は干しダイコンが多つくられていたのですが、ずっと同じでいいのかなって考えていました。そんな時に周囲からの勧めもあってブドウを始めました」。ちょうど区画整理が進められた時期だったこともあり「小面積でも収益を残せるものを」と考えるようになったという。「時代によっても、求められるものは違ってくる。それを考えながら品種を選び、育てることに面白さがあります」。



断面が美しい
パッションフルーツ

個人的に、ハウス栽培より露地栽培が好きなんです。過酷な環境で自然に育つことで、より強い作物になれる気がします。停電や災害があった時も、露地栽培なら作物がダメになることもなく、地域の人の食を支え続けていけるといいですね。大きな魅力だと思っています。

最初は「なんで八王子でパッション?」って



香りが豊かなことも原木シイタケの魅力



太い原木の方がよいシイタケが育つ

原木シイタケは、肉厚でおいしい。自信を持って出せますが、いくらおいしいものをつくっても、食べてもらわないと意味がない。若手の人にも原木シイタケをつくってほしいから、自分の持つ知識や経験はすべて伝えたいと思っています。

東京生まれのこだわり産物 私たちがつくっています!

大都市・東京の農林水産業は、先祖から受け継いだ技術に加え、最先端技術の導入など東京ならではのメリットを日々追及している。ここでは魅力あふれる生産者と生産物を紹介します。

新たな取り組みをするときは特に面白いし、農業が楽しいと感じます。昔、スイートコーンを初めてつくって直売所に出した時には、行列ができたことも。びっくりしたけれど、本当にうれしかったです。息子にも新しい野菜にチャレンジしてもらいたいですね。

町田市で300年農業を営む井上家。現在は親子3代で60種以上の野菜や果樹を育てている。土づくりを大切にし、微生物などを使って、なるべく自然の状態に近づけるように心がけているという。「病気や虫は怖いけれど、可能な限り農薬を使わずに育てます。種類と季節をきちんと選べば、しっかりと野菜が育ちます。野菜を食べる子どもが減っている状況を変えたいと、母校の小学生などに向けた収穫体験や見学の受け入れも行う。「ボウの葉っぱなど、見たことがない畑の様子に喜んでくれる。子ども時代の畑での体験は大切。給食にも畑の野菜を出して、朝とれた野菜は、普段食べているものとは味が違うと言われることもあります」。最初から最後まで成長を見たいと、7割ほどの野菜は、育苗も自身で行っている。

少量多品目で、いつでも何かの野菜や果樹が収穫できる

新しい取り組みをするときは特に面白いし、農業が楽しいと感じます。昔、スイートコーンを初めてつくって直売所に出した時には、行列ができたことも。びっくりしたけれど、本当にうれしかったです。息子にも新しい野菜にチャレンジしてもらいたいですね。



ブドウ・ナシ

原田和哉さん
(清果園・稲城市)

ブドウは「高尾」ナシは「稲城」のほかに「新高」なども

ナシの生産が盛んな稲城市で、父親の實さんがブドウ栽培を始めてから35年ほど経つという。それまではナシと植木の生産を行っていたが、「植木のブームが去ってからは、東京生まれのブドウがあるなら、それをつくって売ろう」ということになったんです。稲城市では高尾」という品種をつくっているが、ほかの品種よりも手間がかかるため、大産地では手がかけないところも多いそう。「以前お客様に『どの品種のブドウが食べたいか』というアンケートをとったことがあるんですが、全員『わからない』という回答だったんです。ただ、『ここで食べたのがおいしかったからまた買いたい』と言ってくれました。うちで育てたブドウのおいしさを伝えることで、『高尾』の魅力も広がればと思います」。

東京生まれのブドウやナシの
おいしさを伝えたい



ナンだとやはり「稲城」という品種がおすすめ。ほどよい甘味に加え、その食感が素晴らしいです。特に、暑い夏には喜ばれますね。水分が多くて、ずっしりと重い、まるで飲み物を飲んだ感覚になるみずみずしさですよ。



直売所には親子で大切に育てたブドウとナシが並ぶ

シイタケ

齋藤富次さん
(八王子市)

シイタケ栽培は
誇りを持てる仕事です

趣味が仕事になったと言ってもいいほど、シイタケ栽培が楽しいと話す齋藤さん。「原木をとることで、山も新陳代謝できる。シイタケづくりが、山を含めた自然のサイクルをまわしていると思う。やりがいも増します」と笑顔を見せる。昭和52年(1977年)に就農してシイタケ栽培を始めた。本物のキノコを残したい、おいしいものを提供したいという強い思いで、難しいと言われる原木でのシイタケ栽培を続けてきた。しかし、最近では原木栽培する農家は減っているという。「自分がシイタケ栽培を始めた頃は、原木栽培も活気があって、全国の仲間と協力してやってきた。栽培だけではなく、シイタケを消費者に届ける場所まで基盤をしっかりとりたい」。原木シイタケを未来に繋いでいくために、自分の土地に合うシイタケの種を今も研究し続けている。