



美しい苔玉



苔玉ワークショップは人気が高い

個人的に今一番可愛がっているのが、虹色スミレ。自分が選んだ品種はやっぱりどうしても愛情が深くなりますね。ママにチェックしてしまいます(茂之さん)。お客様から「シフォンケーキはないの?」などとお声をかけいただくと、忙しくてもやらなくちゃ!って思います。求められることにしっかりこたえたい(芳さん)。



もともとは植木の生産が中心だったそう

植木・農産加工

榎戸茂之さん・芳さん
(榎戸園・青梅市)

お互いの強みを活かして
みどりとの食の活動を

「もともとは造園業だったのですが、いろいろやらないといけない時代だと思って、花を始めてからは3年目です。やりたいことはたくさんあるけれど、すぐにできないこともある。今はできることからどんどんやっています」と話す茂之さん。妻の芳さんは「何もしなくていいからと言われて嫁にきたのですが、気がついたらバリバリ働かされていました(笑)。夫婦で役割分担をしながら、みどりと食でくらしに寄り添う」をテーマに活動している榎戸園。植物が種からどう育つのかを理解してほしいと、子どもたちを対象としたイベントなども企画する。芳さんは苔玉のワークショップや地域と食をつなげるため、青梅市の野菜や果物をつかったシフォンケーキ(↓p.12)やジャムをつくらりと休む暇もないくらいに、次々と活動の範囲を広げている。

トマト

野口雅範さん
(日の出町)

父・隆昭さんとともに丹精こめて栽培



会社勤めの経験を活かして
挑むトマトづくり

「会社勤めの経験が、今の農業に活かせています」と話す野口さんは家業を継いで就農する前に、5年ほど設計事務所働いた経験がある。「会社でやっていたこと、仕事への考えなど、農業でも共通することが多いと感じます。今になって、あの会社でもこれが必要だったんだな、ってわかることもあったりして。いろいろな経験が役に立っていますね」。設計の知識を活かし、新たなハウスの改善計画を立てているところだという。「わからないことはまだたくさんあって大変ですが、問題点をどう改善するか考えるのが楽しくてしかたがないです」。



少し赤く色づいた段階で収穫し、消費者へ

日の出町のトマトは、甘味と酸味のバランスがいいと言われているんです。朝晩の寒暖差がある冬のトマトが特においしい。うちのトマトも、冬場には糖度が9度ぐらいになって、甘みもしっかり感じられます。切らないで直接かぶりつくって、よりおいしさを感じるという説もあるんですよ。

林業

林田耕平さん
(東京都森林組合・日の出町)

自然の中で働く毎日を
楽しみながら



全体のバランスを考えて間伐していく

森林の立木を伐採し丸太にする素材生産の仕事は18歳からずっと関わってきたという林田さん。仕事場は東京全体だという。「島も含めて都内全域が担当。森林はずべて回ります。20年やってきて、一度も暇だったことはないです」。山主の希望を聞いて、それに合わせて作業をしていく。「山主さんの希望はさまざま。木を入れ替えたいということもあれば、今の状態を守りたいということもある。理想の山になるように、自分たちも頭を働かせて作業しますが、山の仕事は最後まで見届けられないことも多いんです。どう枝を落とす、どう間伐すればいいのか、計画を立てて作業しますが、その結果どういう山や森になるか、結果が出るまで長い時間が必要です。でも、自分はそれも含めてこの仕事を樂しんでいるので、どの現場に行っても充実しています」。



若手と一緒に現場を回るのも楽しいという

熊に遭遇したり、夏の暑さや冬の寒さの中での作業だったり、自然相手の仕事は過酷なことも多い。それでも森の中で働くことが好きな人にとっては、魅力的な環境だと思います。自分は、森で仕事できる毎日が幸せです。だからずっと続けているんだと思います



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。



高級志向ではなく、日常的に食べてもらえるトマトをつくりたいんです。トマトは、糖度と酸度のバランスがおいしさに直結すると思っています。誰もがおいしく食べられるトマトということで、ここでつくるトマトには、「ほおぼるトマト」という名前をつけました。食卓に笑顔と彩りを届けられる野菜づくりを目指しています。

トマト

田中真一さん
(あきる野市)



レールのおかげでカートの移動もらくらく

このハウスではじめての収穫

農業の生産性を向上させる
新システムを導入

収量増や高品質化を目指し、東京都によって研究開発されたハウス第一号でトマトを育てている田中さん。「2018年8月にハウスが完成したばかりで、初めてのトマトを収穫し始めた段階です。ハウスの環境は光温度、湿度、風、養水分など植物の生育を総合的にコンピュータで制御。光合成するスピードにあわせてハウスが自動で窓の開閉や日差しを管理するので、自分はトマトの作業に集中できるのがいいですね。これまで、露地栽培で多品目多品種をつくらせてきた。「トマトをハウスでつくりたい」と思っていたので、実現してうれい。最適な温度に設定されたハウスの中にはレールが敷かれ、カートでの収穫は効率を上げる。「密植で作業性を上げて、いいトマトを育てたいですね」。

ナス

宮川修典さん
(宮川農園・羽村市)

ナスの風よけや害虫を食べる益虫を増やすため畑の周辺にイネ科牧草のソルゴーを栽培している



品種による違いを
消費者に伝えたい

中学生の時に父から農家を継ぐ意志があるか聞かれてから、農業に関わることを意識したという宮川さん。一度は就職したものの、子どもの頃に聞かれたことが頭に残っていたそうで、賞を目指して父がつくってきたナスを、一緒に手がけるようになった。「実は、ナスは好きじゃないんです。でも自分でつくったものを食べて、おいしいなと思う品種がある。品種によって味わいがまったく違うんですね。一般的にナスでひと括りにされてしまうけれど、それぞれ個性があるんです。それを消費者にも伝えたいです。直売所などで特徴を伝えて販売したお客から、「言われた通りだったよ」などと声をかけられるのがうれしいという。「そんな声を聞くと、高価な種や、育てるのが難しい品種でも、頑張っ育てたいと強く思いますね」。

シイタケ

川口悠さん
(川口農園・青梅市)



自然豊かな環境でたくさんの野菜も育てている

おいしさを求めて
原木シイタケを育てる

祖父の代から続くシイタケ栽培を継いだ川口さん。「子どもの頃から祖父と一緒に作業してきたので、自然に就農できましたね。原木に菌を打つ作業などを、小さな頃から手伝ってきたそう。扱うシイタケの種類は2品種に絞っています。「品種を選ぶ決め手は味ですね。食べておいしいものをつくりたいので。僕も父も会社的に勤めています。僕が先に継いで、父は退職したあとと一緒にやるようになったんです。最初の2年ほどは祖父と一緒に活動したことで、スムーズに農家を継げたという。勤めていた頃から、通勤中に祖父の農産物を直売所に届けたりしていたので、もともと地域との繋がりはしっかりしていたのかもしれないですね」と地域にしっかり根付いて農業を楽しんでいる。



原木で育つシイタケ

一番力を入れているのはシイタケです。たくさんの人に食べてほしい。野菜を仕入れてもらっている飲食店で、以前、シイタケは嫌いなお客さんも多いから仕入れはいらなかったのですが試したら一度食べてみて、渡したら、それからは注文が途絶えなくなりました(笑)。食べておいしさが伝わるのはうれしいですね。

