

20230119_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2023年1月19日（木）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：きき野菜&トーク

「農家が語る冬野菜の美味しさと食べ方」と「農家と消費者の交流の場づくり」

ゲスト：山木幸介さん（三つ豆ファーム 代表）

参加者：7人

（NPO 法人理事長、ビジネス研修講師、ジャーナリスト、公務員、農業大学校生、行政書士、司法書士など）

目次：

1. 三つ豆ファームの紹介
2. 冬野菜と美味しい食べ方の紹介（きき野菜として配送したもの）
3. 農家と消費者の交流の場づくり

発表：

1. 三つ豆ファームの紹介

山武市で露地野菜の栽培、販売を行っています。19年目です。面積は合計で2.5haです。最近、緑肥として、知り合いの穀物農家に麦を撒いてもらっています。周辺の有機農家にもやってもらいたいと考えています。三つ豆ファームの名前の由来は小松昌幸さんの「豆を蒔くとき、三粒ずつ蒔け」からです。一粒は空を飛ぶ鳥のため、一粒は土の中の虫のため、一粒は我々人のためとしています。人がすべてをとってしまうと、環境に負荷がかかります。三つ豆ファームのミッションは、①生命力のある野菜を栽培する、②農の楽しみをお伝えする、そして、③100年・200年続けられる農業を実践することです。

少量多品目、年間70種類の栽培を行っています。畑はパッチワークのようになっています。効率は良くないですが、特定の病害虫がつきにくくなり、農薬を使わずに済みます。機械化、大規模化は難しいです。収穫したほぼ全量を野菜セットにして通信販売しています。多めに作った野菜は、近所のスーパーや農業総合研究所経由で東京のスーパーなどに卸しています。

2. 冬野菜と美味しい食べ方の紹介（きき野菜として配送したもの）

- ①ちぢみほうれん草「寒味」。ロゼッタ型です。地面にべたべたと葉っぱを幅広くくっつけます。寒さで凍らないようにするためです。すごく甘くなります。この時期、野菜は甘くなります。これは凝固点降下によります。凍る温度を下げるために、糖分、ミネラルを蓄えるからです。食べ方はしゃぶしゃぶをお勧めです。さっとお湯を通すだけです。
- ②小松菜「きよすみ」。露地の小松菜です。小松菜のほぼ9割がハウス栽培です。三つ豆ファームでは、露地であえて寒さにあてています。葉の色は悪くなりますが、美味しくなります。とろみ、粘りもあります。食べ方はオイスターソース炒め（カキも入れて）、ガーリック炒めがお勧めです。
- ③人参「ちはま五寸」。割れやすいですので、大量生産に向きません。機械を使えません。甘みが強く、香りも良いです。今期は発芽不良で巨大化しました。発芽には水が必要なのですが、水まきの2回目に、新型コロナに感染してしまい、水まきができなかったからです。食べ方はグラッセ、すりおろし人参ジュースがお勧めです。
- ④里芋「土垂れ」。三つ豆ファームの人気作物です。この地域の埴土が栽培に向いています。粘りのある土です。里芋でガリっとするのは水晶症です。台風とかが来ると、光合成によるでんぷんが回らなくなるためです。今期は台風が来なかったため、ガリっとしていません。

食べ方は焼き里芋がお薦めです。

- ⑤長ねぎ「九条太ねぎ」。私は長ねぎ界で一番美味しいと思っています。やわらかいです。白い部分は品種ではなく作り方によります。土寄せして、軟白処理をしています。食べ方は蒸しねぎ、ねぎ焼き（お好み焼き類似料理）がお薦めです。

3. 農家と消費者の交流の場づくり

農家と消費者の交流の場として「麦のわ」を11-12年前から開催しています。成田市のパン屋さんと一緒に、種まきからパン作りまで行っています。「すべての工程をみんなでやりましょう」とお誘いしています。30人ぐらいが参加します。来週は麦踏みを行います。それ自体は一瞬で終わりますが、その後、でき立てのパンを食べながら、お話しをします。コロナ禍となつてからは、パンを食べながらお話しをすることはできませんでした。おやつを持って帰ってもらうだけでした。一昨年、去年はできませんでした。今年も新型コロナ対策をしつつ元に戻します。小麦を製粉し、こねた生地を竹串にぐるぐる巻き付け、こんがり焼きいたもの（竹パン）をみんなでいただきます。作業としては、麦刈りが一番たいへんです。最後までがんばるのはお父さんです。子どもは飽きて、お母さんがその子のめんどうを見るからです。

昨年「枝豆祭り」を復活させました。大豆から味噌をつくる「豆のわ」もやってみたいと考えています。品種は「小糸在来」（千葉県君津市の大豆の在来種）です。糖度が高く、枝豆でも味噌でも美味しいです。

お客さんとの交流により、喜びの度合に差があることに気がきます。畑に来て、触って、においを嗅いでもらうからです。ライブが楽しいです。三つ豆ファームの良さが出るのは畑です。お客さんとしては、農作業の一連の流れを楽しむことができます。たとえば、種まきからパン作りまでです。味噌ならば、香りが違います。非日常を味わうことができます。体験をするとまたやろうと気になります。

地元のお客さんが増えてきました。以前は東京のお客さんだけでした。地元の方がイベントに来ることで、増えてきました。アイデアは膨らんできています。たとえば、畑に直売所をつくりたいと考えています。また、地域にどう貢献するかを考えています。狭い地域ではありませんが、面白くしたいです。今日も神事がありました。神社はあるけれど、若い人は少ないです。夏祭りにもっと人が来るようにしてはどうかと考えています。私の住む地域では、スリランカ人が増えてきました。小学校のクラスには1、2人のスリランカ人の子どもがいます。しかし、元々いた住民とは交流の機会がない状況です。夏祭りをその場にできないか考えています。食を通してこの地域を盛り上げたいです。

以上