

20210113\_農業ビジネス研究会\_議事録

日 時：2021年1月13日（水）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：イキイキと力強く育った野菜をいただきながら、  
オンラインにて無農薬・有機肥料栽培の農家さんのこだわりを聴く

ゲスト：山木幸介さん（三つ豆ファーム代表）

参加者：13人

（NPO 法人理事長、財務コンサルタント、農家、会社員、デザイナー、公務員、  
税理士、行政書士、司法書士など）

目次：

1. 三つ豆ファームとは？
2. 野菜の紹介
3. 持続可能な農業
4. 野菜の味の決め手は？

発表：

1. 三つ豆ファームとは？

三つ豆ファームは千葉県山武市にあります。立上げて 17 年目です。面積は 2.5 ヘクタールあります。千葉県の平均的な農地面積です。農地は 5 ヲ所に分かれています。露地野菜の栽培と販売を行っています。少量多品目です。年間約 70 種類です。売り先は個人宅配がメインです。本日召し上がっていただいている 5 種類の食べきりセットが伸びています。メインは 9 種類のセットです。飲食店には少しだけ卸しています。少し前まではもっと卸していましたが、なかなか注文が多く、野菜セットで了解してくれるところだけに絞りました。農体験イベントの企画、運営もしています。畑でとれた枝豆をその場で茹でて食べるイベントも開催しました。スタッフは私、妻と、社員 1 名、パートスタッフ 2 名です。

三つ豆ファームの名前の由来は、「豆を蒔くとき、三粒ずつ蒔け」の著者である小松昌幸さんの「詩」から来ています。「豆を蒔くときは三粒ずつまけ 一つは空を飛ぶ鳥のために 一つは土の中の虫のために そしてもう一つを我々人のために」。持続可能な農業をやりたいという想いをのせています。そして、三つ豆ファームの理念は、生命力のある野菜をお届けすること、農の楽しさを提供すること、100 年、200 年続けられる農業を実践することです。

2. 野菜の紹介

本日召し上がっている野菜は、にんじん、里芋、小松菜、かぶ、ちぢみほうれん草の 5 種です。にんじんは、ひとみごすです。甘いです。やわらかいので、割れやすいです。機械で洗うと、割れてしまいます。大規模農家には手が出せない品種です。だからこそ、小規模農家でも生き残っていきます。里芋は土垂れという品種です。地元では里芋＝土垂れとなっていています。機械で掘りづらいです。丸くないので、一般流通しづらいです。小松菜は古い品種です。最近ではチンゲン菜のような小松菜が主流になっています。お尻が細く、重さが乗りません。重さで価格が決まるので敬遠されて、作る人が少ないです。かぶは白馬です。野菜の中で一番好きです。最近主流のサラダカブの一種です。11 月下旬が一番美味しいです。春も美味しいです。今回は、葉がちりちりになっているので、落として出荷しました。ちぢみほうれん草は甘さが乗っています。寒さで凍らないようにするために糖分を蓄えるからです。この時期が一番

美味しいです。

### 3. 持続可能な農業

ぼかし肥料を作るのが趣味です。買ってもコストは変わらないので、自分で作っています。大豆のおから、菜種のおぼろかす、米ぬかを使います。また、近所のうどん屋から出汁がらをいただき、使っています。微生物により、発酵します。アンモニアや硝酸に分解され、植物は吸収しやすくなります。なお、現在、鶏糞は入れていません。また、落ち葉はたい肥づくりに使います。ぼかし肥料は野菜づくりに使い、たい肥は土づくりに使います。土づくりは微生物を育てるためです。微生物の餌とすみかを与えます。

持続可能な農業を目指しています。農薬は対象以外も殺してしまう。だから、嫌いです。使いません。とはいえ、運送にガソリンは使いますし、畑にビニールも使います。限度はあります。有機の畑が好きです。しかし、有機だからといって美味しいかどうかはわかりません。山木が作っているから美味しいと感じているのかもしれませんが。そういった主観やストーリーも含めても味となります。

### 4. 野菜の味の決め手は？

最後に、味の決め手についてです。種、旬、鮮度の3要素です。これで、9割方、美味しくなります。種については先にお話ししました。ついで、旬についてです。旬の野菜は栄養価が高いです。女子栄養大学の辻元卓先生とお話しして教えていただきました。また、有機だから、栄養価が高くなるわけでもありません。栄養価の測定精度が上がってわかってきました。たとえば、一時、ほうれん草の栄養価が以前に比べて下がったということがありました。昔はほうれん草は冬だけつくっていたのに、年中、つくるようになって、平均値をとっていたことが原因です。夏物と冬物を分けて測定することでわかりました。鮮度についてです。三つ豆ファームでは、収穫の翌日に食卓へお届けしています。

以上