



環境と旬と循環を食から学ぶ

埼玉県「三富今昔村」

金丸弘美
食総合プロデューサー

埼玉県入間郡三芳町上富「三富今昔村」内に
ある「石坂オーガニックファーム」にオーブンし
た「納屋茶寮 MEGURU」。2月のお披露目会
に呼んでいただいた。さらに4月に再訪した。三
富とは三芳町上富、所沢市・中富、下富を合わせ
た名称からきている。

池袋から東武東上線『ふじみ野駅』より車で約
15分のところにある。ここは前から注目してい
るところで、「石坂産業」（石坂典子代表取締役）が
江戸期に開拓された里山を、農業と体験と食と循
環型環境の学びができる場に蘇生させたところ。

社内内でさまざまな勉強会が行われていて講師
に呼ばれたこともあり、また雑誌の取材でも何つ
たり、石坂産業の取り組みを学ぼうと自主企画ツ
アーも行ったことがある。

里山は東京ドーム4.5個分の広さがある。畑や養
蜂、平飼いの鶏、パン工房、レストラン、カフェ、
BBQの場、神社、子ども遊び場などもある。
季節ごとに餅つき、節分、田植え、稲刈りなどの
体験学習なども開催されている。

石坂産業は、リサイクル業では突出した存在。
建物の解体で出る瓦礫類、コンクリート、屋根、
プラスチック、木材、金属などを中心に土砂系混
合廃棄物と呼ばれるものに特化したプラントでリ
サイクル率は98%。環境に配慮した取り組みは海



「納屋茶寮 MEGURU」店内。大津洋さん（左）とスタッフの方。
後ろの棚には、地元作家の陶芸品が紹介されている

外にも注目されていて多くの研修や視察も訪れる。
「三富今昔村」は自然観察会、見学会、学習会も
あり入園料や食事代を里山の維持管理費に回すよ
うになっている。

広大な林と田園はかつてゴミの不法投棄の場と
なっていて地主も処理に困難をきたしていた。そ
れを石坂産業がボランティアで片づけを行なった。
里山の歴史を辿ると江戸時代に第5代將軍徳川
綱吉の側用人・川越藩主柳沢吉保が農産物を栽培
し藩政を豊かにするために開拓したところだった。

当時は薄^{すす}の原で木々は1本もなく10kmの範囲に川がなかった。植林で木を育て木々が根を張り地下の水を吸い上げ、そこから井戸を掘り水を確保し、1軒あたり幅72m、奥行き682mの短冊形の土地に、家屋、畑、雑木地を作り人を住まわせた。屋敷の周りにはケヤキ、ヒノキを植え防風林に。成長すれば材木資材に。落ち葉は堆肥化して肥料にするという。実によく考えられた循環の仕組みが築かれていた。そのことが地域を学ぶうちにわかり、循環と持続的な里山と農業の継承を行うと同時に、資源を有効かつ利用・理解できる場

ということから石坂オーガニックファームの活動が始まった。地主の方々と石坂産業の考えが一致し、土地を預かり一緒に里山の保全活動へ発展した。落ち葉堆肥も復活させ畑の肥料として使われている。野菜は5名のスタッフを中心に100種類以上が栽培されている。地域の在来種もある。「納屋茶寮 MEGURU」は、もともと農家の倉庫をリノベーションして料理店にしたものだ。これが実にお洒落。籠^{かご}が照明に、秤^{はかり}や木槌^{きづち}などの民具がインテリアになっていたり、大八車が小

物の商品になったりもする。とても落ち着く空間に蘇^{よみがえ}っている。今回の食のお店は、里山の畑で収穫された作物をメインとして、循環と環境を食からも知っ



「石坂オーガニックファーム」で栽培された野菜や野草をふんだんに使った料理が登場する

てもらおうと生まれた場。その隣には民家が保存されていて、かつての農家の暮らしの家財や着物や食器などが展示されている博物館になっている。「納屋茶寮 MEGURU」の食事は、毎月異なる季節も味わってもらおうという趣向。いただいたのは4月「卯月の若草萌ゆるお献立」。

まず登場したのは野草のデトックスドリンクでクレソン、ほうれん草に塩麴^{しおこうじ}、甘藷^{かんじゆ}などを入れた青汁。次が、里芋をすりおろし、甘藷で味付けし、下に平飼いの鶏の卵を使った茶碗蒸し。上にはハルジオン（春紫苑）とクコの実、ネギが添えられて翠色^{すいしよく}ともいえるような緑をしている。さらに竹林から採れた筍^{たけのこ}の天婦羅。

その後、木製のトレーが出てきて6品がある。筍、ゴボウ締め、タラの芽、桜の花の煮物。自家製豆腐のおから（卯の花）に食用花エディブルフラワーとタンポポの葉添え。旬のアスパラにサツマイモのムース。自家製豆腐に蓬醤油麴^{よもぎしょうゆこうじ}、それにアブラナ科アブラナ属の野菜で江戸野菜とも呼ばれる「のらぼう菜」とセイヨウアサツキ添え。原木椎茸の甘酒ソースかけ。そして、発酵玄米ご飯ぬか漬^{ぬかづけ}け、みそ汁。締めには、秩父の郷土料理幅広麴^{はろく}「おつきりこみうどん」。出汁は、鰹、昆布、サバ節、ソーダ節などが使われ、大根、ニンジン、椎茸、豚肉などが入っている。料理は実に手が込んでいて、旬を愛で素材を染しみ色彩も楽しい。

料理を作るのは、大洋洋さんと、女性のスタッフのお二人。大洋さんはかつて埼玉県内でお店をしていて、石坂産業に請われて3年前から社内での料理を手掛け、今回、お店の料理を作ることとなったという。味噌、甘酒、塩麴^{しおこうじ}など調味料から造るというのだから凄い。

町内には温泉もあるとのこと、将来はさらに豊かな場づくりが構想されている。