



畑の桐島正一さん（上）と美郷さんの野菜料理



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に「幸福な田舎のつくりかた」地域の誇りが人をつなぎ、小さな経済を動かす（学芸出版）「実録！田舎男」小さくても経済が回る5つの法則（NHK出版新書）など多数。

44 高知県高岡郡四万十町

「桐島畑」

高 知県・四万十川流域の山間地
1・5haの畑で、無農薬・無

化学肥料で野菜75種類を栽培。10〜15種類の季節の野菜を詰め合わせ、30〜40軒の個人やレストランに宅配で販売しているのは、「桐島畑」の桐島正一さん、美郷さんご夫妻だ。

「送られた野菜で創作料理を作るという個人の方が多い。顔が見え、食べ方にあった形の売り方です」と美郷さん。

3年前からは、加工場を作り、生姜を使ったジンジャーシロップも売り出し、こちらも好評だ。

野菜は大根、菜花、ニンジン、ゴボウ、カブ、レタス、ほうれん草、空心菜、つるむらさき、からし菜

モロヘイヤ、ながなす、みずなすなど、様々な種類を栽培している。

同じ野菜を同じ畑に大量に作るのではなく、畝ごとに畑の条件や季節や時期を見ながら、いろいろな野菜を作付していく。

種は70%が自家採取。昔ながらの手法で自分で栽培をした野菜から種を採取し、実りや形のいいものを選び抜いていく。これにより「桐島畑」に合った独自の個性的な野菜が生まれる。

県内外の消費者に好評で、毎年、順調に売り上げを伸ばしている。

もともと、桐島さんは、ナスを中心に栽培をしていた。多くの農家と同じように一つの野菜を大量に収穫するやり方で、それを市場に出荷していた。

「自分の思いのあるものを作りたい。それで18年前から有機農業を始めました。最初は収量が採れず、うまく作れなかった。やっと自分の野菜を作れるようになったのは10年前から。昔のじいちゃん、ばあちゃんやり方をそのままやればいといわかった。野菜をよう作れんと思つて、放つておいたものが畑の隅で育つていたことがあった。野菜の力を借りて、水や肥料をやればい。野菜を

見てローテーションを作ればいい。土壌の悪いところには稲や豆を植える。畑を見て判断して種をまくんです」

最初は、こだわりの野菜を扱う業者への販売が主だった。今のようにより多彩な野菜を個人に直接販売するという形は、美郷さんのアイデアからだった。

美郷さんは高知出身。若い時に東京に出てデザインの仕事をし、その後、世田谷で小さな料理店をしていた。そんなある日、桐島さんの畑の野菜が販売されているのを他の店で見つけ、その野菜の力強さに感銘して、現地まで出かけた。そしてお互いに一目ぼれで結婚。栽培から販売をつなぐ共同作業が始まった。

有機農業で栽培しても、業者に卸すだけでは、市場と同じように同一の野菜をできるだけ多く求められる。

美郷さんは、季節ごとの野菜を農家から直接買う消費者が東京にはいることを知っていた。結婚からしばらく、東京の店を残していたことから、これまでの常連客やマスコミ関係者に声をかけ、桐島さんの野菜を料理してPRした。そこから個人の購入者が増え、現在の販売の形が生まれた。