

和食のレガシーを後世に引き継ぐ

東京2020を合言葉に、スポーツの祭典オリンピック・パラリンピック競技大会の開催まであと2年。世界中から選手や観客が日本にやってきます。オリパラ招致に向けて掲げた「世界中の人々を最高の『おもてなし』で歓迎する」。日本人の心を表した言葉『おもてなし』に、今や世界にも知られる文化としての『和食』があります。自然尊重の精神と持続可能性の高い農業に基づく『和食文化』は、健康面からも素晴らしいが見直されています。私たちも、有機農業を実施する生産者とともに昨年、環境にやさしく持続可能な農業と、本物の土や味を未来に引き継ぐ活動を行う「一般社団法人自然食ねっと」を立ち上げました。オリパラ開催を好機と捉え、全国の有機農業者と活動を広げ、貴重なレガシーを残したいと思っています。

一般社団法人自然食ねっと事務局長 渡辺宏一

.....

「ファームレター」Vol.18
2018年1月25日号（毎月発行）
発行／一般社団法人 自然食ねっと
デザイン／株式会社ナシカ
文・編集／石川千晶 写真／浦岡伸行



セーフティフルーツの情報を映像でご覧いただけます。



〒250-0024 神奈川県小田原市根府川 549-3 TEL.0120-07-8313

◎自然食ねっと参加生産者の作物を産地直送



ふるさと21 www.fsec.jp

ふるさと21

検索

*セーフティフルーツの商品は上記サイトでご購入いただけます。

Safety Fruits

セーフティフルーツ

土と創る◎瀬戸田しまなみレモン
生まれ育った島に骨を埋めたい。
能勢賢太郎の志

瀬戸内の海と温暖な気候が育てる健康レモン

現在、国内に流通しているレモンのほとんどは外国産で、国産レモンは1割に満たない。輸送に時間がかかる外国産レモンが防カビ剤や防腐剤が使われた未成熟の状態での船積みされる一方、国産レモンは完熟した新鮮なものを市場に出せるという大きな強みがあり、食の安全が注目されるにつれ、需要が高まっている。そのなかで、広島県はレモンの栽培面積・生産量ともに日本一を誇り、国産レモンの半数以上を占めている。そして県内でもレモンを最も多く出荷しているのが、尾道市瀬戸田町である。生口島と高根島のふたつの島からなり、レモンやみかん、ネーブル、八朔といった日本屈指の柑橘類の産地として知られている。

父の代から30年以上、防腐剤やワックスはもちろん、農業や化学肥料、除草剤を使用せずに健康なレモンやみかんの栽培を続けている能勢賢太郎さんは、瀬戸田町で1%もない有機栽培農家だ。島の約半分が急傾斜のため、作物によく日が当たる地で、見た目よりも皮ごと食べられる安全性と味にこだわり、柑橘作りに励んでいる。



セーフティフルーツの商品

特別栽培 しまなみレモン A品 3kg
(無農薬・無化学肥料)

※価格は時価。商品の詳細は「ふるさと21」サイト
(www.fsec.jp)をご覧ください。

セーフティフルーツ
広島県尾道市瀬戸田町中野 586

*写真はイメージです。





「セーフティフルーツ」 能勢賢太郎さん

人と人、農村と都市、生産と消費を繋げたい

栽培の気候条件が厳しいレモン



瀬戸内が日本一のレモンの産地なのは気候条件が適しているからです。日本で有数の日照時間を誇る温暖な気候で、降水量が少なく、雪もほぼ積もりません。レモンは他の柑橘に比べて寒さに弱く、気温マイナス3度が3時間以上続くと枝の先から枯死していきます。枝にトゲもあるのでキズになりやすく、比較的栽培難度の高い柑橘です。

僕のレモンは、露地の有機栽培のなかではトップクラスのきれいだといってもらえるんですが、殺虫剤をずっと撒いていないので、生態系のバランスが整っているからだと思います。殺虫剤を撒けば良い虫も悪い虫も殺し、薬に強い虫が生き残り、さらに強い殺虫剤を撒かなければならなくなり、悪循環を招きます。除草剤を撒いた畑には虫がいないから、イノシシは一切入りません。ここはセミの幼虫やミミズなど、いろんな生き物がいる。それらを食べるためにイノシシが土を掘り返し、耕してくれます。柔らかい土は微生物や虫、動物によって作られています。

僕の家は代々の農家ではありません。親父はトラックの運転手で、この島のみかんを運送してい

ました。無農薬や無添加の食材を販売している関西の方から有機栽培の農産物を求められ、親父は大胆なタイプでしたから、自分で取り組むことにしたそうです。放任園なども預かってきたので、生口島と高根島の条件のいい所から悪い所まで散り散りに畑があります。

生まれ育った島で仕事したい



僕が小学校低学年ぐらいのときですから、親父は30代後半ぐらいでしょうか。有機JASに準拠した天然由来の農薬や肥料のみで柑橘全般を栽培し始めました。素人だったから逆にできたのかもしれない。普通栽培の農家が有機に変わるのは、柑橘王国の島では減多にない話です。農薬を減らした方がいいとわかっていても、きれいなものを作らないといい値段がもらえないから、家の周りのみかんだけ無農薬という普通栽培の人もあります。

他の農家の子どもたちは冬休みにみかん収穫を手伝うとお駄賃をもらえるのに、うちはもらえなかった。嫌で仕方がなかったですね。大人になったら絶対農家にならないと思っていました。スーツを着て毎月給料をもらう普通のサラリーマンに憧れたんです。でも、大学生の頃に都会で一人暮らしをして思ったのは、自分が生まれ育った所は水も環境もやっぱり肌に合うということでした。

新人営業マンだった社会人2年目に親父と飲んで、「不便だけど理屈抜きでこの島が好きだから、40歳ぐらいになったら戻って仕事したい」と話したら、親父が農家になるきっかけを作った人にご電話してほしい、その会社で勉強させてもらうことになり、2日後には退職願いを出しました。

おいしいかどうかは天候次第



有機・無農薬農産物、無添加食品の配達会社で8年ほど働いていたときに、親父の作ったものをお客さんに届けて喜ばれると、親父のやってることってすごかったんだなと感じるようになりました。普通栽培との違いや添加物の何が悪いのかを勉強すればするほどコンビニ弁当を食べることが

減り、たまに食べるとお腹をくだして体調が悪くなる。人間の体は食べたものでできているんだなと改めて感じました。

みかんは個性もあるし、やれることはとことん一生懸命やっているけど、結局は味も天候次第。お客さんと直接話して作り手の思いを理解してもらい、対等に意見を言い合える関係を築き上げていけますね。人と人、農村と都市、生産と消費がちゃんと繋がることがすごく大事だと思います。お客さんと繋がって柑橘栽培をして、この島で生きていくことが僕の仕事というか、生きがいです。

メールの問い合わせには電話で対応します。最初は嫌がられますが、友達・親友関係になって正直に向き合いたい。産地偽装などの食品の事件は物と金のやり取りで儲けを重視し、生産と消費が遠すぎるほど起こる気がします。1歳の自分の子が触っても食べても大丈夫なものを一生懸命作るだけでいい。電話は効率が悪いけど、楽しいです。

どんな人でも働ける会社を目指して



親父が1町で始めた圃場はいま3町。8年前に戻ってから品種の違うレモンを植えて選抜し、島で一般的なポルトガル原産のリスボン種とレモン農家でも知っている人がほとんどいないスペイン

原産のベルナ種を栽培しています。5、6年生の苗木のときはおいしくなかったベルナが、翌年たまたま来訪されたパティシエさんと食べたらおいしくて。失敗だと思っていたのに、成木になって味が変わりました。寒さにも強い気がします。

社会的弱者を全力で助けながら他言も自慢もしない人が身近にいて、20代後半に衝撃を受け、自分の自己中心さを恥ずかしく思いました。「所詮同じ人間だから」というその人の信念が僕の根底にある価値観です。一生懸命な人と運命共同体として柑橘を作って、一緒に生きていきたい。安心して働いてもらいたくて、社会保険や福利厚生を充実させようと昨年、法人化しました。完璧な人間なんていないし、違って当たり前。人間、足るを知ることが大切です。

もうちょっとと安泰にできるように基幹産業である、みかん・レモン・ブラッドオレンジ、さらにベルガモットオレンジをもっと増やしていきたいですね。生産量が増えれば雇える人数も増えます。人の痛みを分かち合い、どんな人でも働ける会社になりたい。困っている人に手を差し伸べられる会社にするために、僕はやりがいを感じています。



シンプルに味わうレモン塩が最高

居酒屋さんもバーテンダーもパティシエもジャム屋さんもお茶屋さんも、能勢さんの畑を見にやってくる。イノシシが耕した大地に草が生え、レモンが木になり、病害虫にあった実や美しいものがサイズも大小混在する状態を見て初めて、一定サイズ以上のものだけ探して収穫する手間や、枝にトゲがあって擦りキズや病気になることなどを理解してもらう。

葉っぱをちぎったバーテンダーが、「レモンモヒートにできる!」と気づいたり、「ベルガモットオイルを作れる」と発想するシェフがいたり。「多様性を発揮していただくためにもプロのお客さん自身に加工してもらいます」と能勢さん。「レモンは見た目勝負で酸っぱければいいから、魚ぼかし肥料をやる必要はないと笑われたんですけど、プロの料理人には、味に奥行きがあるとってもらえます。安全なものを求める方は、見た目が悪くてもちゃんと買ってくれます。それに甘じたらいけないので、もっとええもんつくっちゃろうと思いますね」



彩りも美しいレモン塩を天ぷらに添えて。

● レモン塩

香りがよくて栄養価が高い皮を擦って天日干しにするか、レンジに4秒かけて蒸気を飛ばし、塩を混ぜる。天ぷらにおすすめ。

● レモンしょうゆ

ゆでだこに、ポン酢で食べるよりも相性抜群。