

つながある市

VOL.1

葡萄畑に夢が実る

7/20.FRI @羽曳野 G-Grape farm /シャインマスカット



「ええ葡萄は売りたいない」

7月末、気温は40度越え。熱気がこもるビニールハウスの中でも、小林さんの声には張りがあります。

「シャインマスカットは1本の木に150房ぐらいなるんで、全部でざっと2400房ありますね」

羽曳野の山の斜面に見渡す限り荘厳に並ぶシャインマスカットは、植えてから6、7年育たないと粒が出荷できる状態になりません。そして今年、ようやく成木に。

「やっとね、やっとですよ。6、7年になって、やっと」

葡萄畑を見つめる小林さんの目には、私たちには想像もつかない長い日々への思いが宿ります。

「もうね、質良すぎて売りたいないもん。誰かにどうぞってあげたい。値段付けたない」

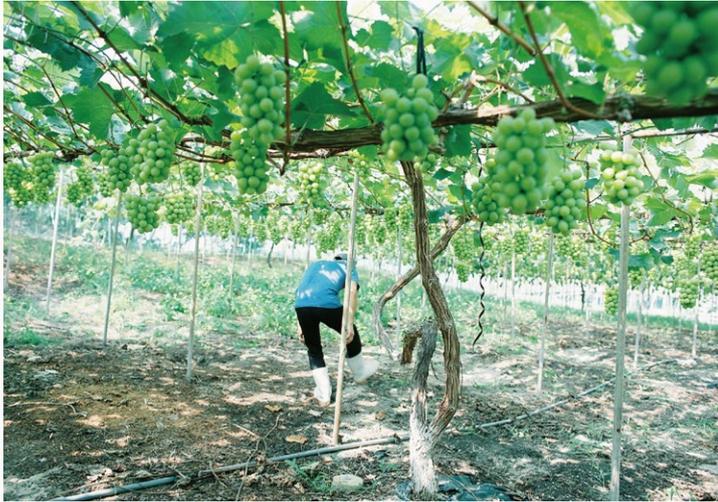
と、笑う小林さん。気が速くなるほど長い時間と、たらふくの愛情をかけて育てた自分の子どものような葡萄を、値段をつけて売りたいくないという気持ちは、同じ農家の間でよく共感されることだそうです。

「僕の野望は、農家をあつめて、その年の一番良い出来のものを恵まれないうちどもらに食べさせてあげたい。

一番ええ、誰もが食われへんもんを“こんなめっちゃええのあんねんど!”って感動させたい。その年のいちばん良い出来のもの、値段付けたないし」

「そういうことやったらと、無料でええもん提供してくれる農家は絶対いてる」と、小林さん。

しばらく私たちは言葉を失って、座り込んだまま動くことができませんでした。



神さまからの授かりもの

私たちが追いかけて続ける『おいしいってなんだ。』という問いを、小林さんにも一緒に考えてもらいました。

「2歳と4歳のお子がおるんやけど、こいつらがうまいっていうもんは絶対にうまい！高いとか安いとかの価値を知らん中で、うまいうまいって食べるもんは信用できる」

「農家として言ったらあかんのかもしれんけど、農家がつくるもんは、ぜんぶうまいしぜんぶまずい。俺はうまいと思うけど、他の人にはまずいと思うこともある。人それぞれ好き好きあって、一概には言えない」

「年によっても違う。今年は“こういう味”っていう、毎年それぞれのおいしさがある。自分の農作物を説明するとき、甘みがどうか酸味がどうかよりも、“今年はこんな味やねん”っていう表現になる」

「木を見れば、葡萄の個性がわかる。人間の子どもと一緒にですね。品種の特徴がどうかじゃなくて、1本1本見て腹減ってんのか、暑くないか、木を見て世話する。そのものひとつひとつが持つ潜在能力を最大限引き出す栽培法を、僕は『コーチング栽培』って呼んでますけどね」

「どんだけ手間掛けても、雨が10日連続で降ったら葡萄は腐る。最後はお天道様に神頼みですわ。授かりものやから」

“神さまからの授かりもの”。頭上に生る葡萄を収穫するその姿は、太陽に向かって祈っているようにも見えます。お腹いっぱいの手間と愛情を捧げたあとは、無事に葡萄が実りますようにと、神様に祈るのみ。今年の葡萄も、おいしくなあれと。

G-Grape Farm



畑入り口の看板を指差し、「アメリカのプロレスみたいでしょ」と笑う小林さん。泥棒対策からペイントを派手にしたそうで、いかにも効果がありそうな……。

『G-Grape Farm』の名前の由来を聞いてみたところ、少し照れくさそうに答えてくれました。

「“G”から始まる英単語って、僕らええ言葉しか思い浮かばなかったんですよ。まず“Grape”もそうなんですけど、“Great”“Good”“Get”“Genius”……。ね？」

そう言えば、葡萄の神さまの“God”も“G”から始まるんですね、小林さん。



つくる、食べる、暮らす

午前11時、暑さも増してきたので小林さん宅にお邪魔することに。

古民家を改装した素敵なお住まいには、出荷作業を行うスペースも。仕事と暮らしが密接した昔ながらの雰囲気。

丁寧に使い込まれたキッチンには、優しい光が射しこんで、何処かの映画で見たような、息を飲むほどに素敵な空気です。

キッチンには住む人の気配が宿ると言います。もしかしたらいつか昔に住んでいた人、そのまた前に住んでいた人の気配まで。穏やかで心が包まれるようでした。





「暑かったでしょう」と、かき氷を振舞ってくれた奥様のゆかりさん。かき氷にかけるシロップは、ゆかりさんが出荷できない規格の葡萄だけを使ってつくった、砂糖不使用の丸ごと葡萄100パーセントのシロップです。やさしくまるい甘さが、暑さに疲れた舌と心に沁み込みました。大きな鍋いっぱい葡萄を使っても少量のシロップしかつけれないため、販売はしていません。農家のみで頂ける特別メニューです。



帰り際に、葡萄を天日で干して甘さがぎゅっと濃縮された干し葡萄を、お土産に頂きました。その一粒一粒を味わいながら、“干し葡萄は葡萄からできている!”という一見当たり前のような事実を知らなかったことに気づきました。

“食べるものがどこでどのように作られているのか”について、私たちはちゃんと興味を持ち、理解することが出来ていないように思います。

これからも無印良品は生産の現場へ足を運び、「おいしい」を一緒に考えていきます。

小林さんのシャインマスカットは文字通り、輝いているようでした。

値段のものさしでしか価値を計ることの出来ない現代において、葡萄畑には私たちが忘れてはならない“幸せの果実”がたわわに実っていました。

取材/テキスト/デザイン＝無印良品 イオンモール堺北花田 取材班

2018.8.11 発行

G-Grape farm (大阪羽曳野市) <http://g-grapefarm.com>

代表:小林 庸恭

撮影:平野 愛(写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。

自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

無印良品 イオンモール堺北花田

ちくちくがぶる市

VOL.2

育てる人

7/23.MON @泉佐野 射手矢農園株式会社 / 泉州たまねぎ



まるごと、がぶり

大阪・泉佐野にある射手矢農園に到着するやいなや、「まず食べてみ!」と差し出された大きな大きな玉ねぎ。1個800gもあるという、泉州玉ねぎ長左エ門(ちょうざえもん)です。

生の玉ねぎを丸ごとかじる。テレビでは見たことがあります。いざ実際にかじってみると緊張します。射手矢さんに皮を剥いてもらい、おそろおそろ、がぶり。かじった瞬間、口の中いっぱいのみずみずしさと甘さが広がりました。特有の辛味もほとんど感じず、生の玉ねぎとは思えないおいしさに思わず一同から驚きの声。

「そうなんすよ。辛味も、すーっと消えていくでしょ。玉ねぎ食われへんて言うてた小学5年生の子も食えるようになったんすよ。これをきっかけに玉ねぎが食えるようになった子がけっこうおるんです」

その子の気持ち、わかります。射手矢さんの玉ねぎには、ひとくち、またひとくちと食べ進めたくなる魅力がぎゅっと詰まっていた。





育てる人

作業場では収穫した玉ねぎを綺麗にして、仕分け、箱詰めしていきます。射手矢農園のみなさんが慣れた手さばきで黙々と作業。広い作業場のどこを見ても、玉ねぎ、玉ねぎ、玉ねぎの山。それを地道に丁寧に、ひとつひとつ綺麗にして箱詰めされていました。みなさんは、まるで家族のような仲の良さ。男前と美人揃いの、肝っ玉揃いです。

この日は5月に採れた新玉ねぎの出荷中でした。射手矢さんが隅々まで気を配られているのを横で見て、どんな業種でも良い仕事場とはこういうところだなあと思いました。



本当においしい玉ねぎを追い続ける射手矢さんに、無印良品 イオンモール堺北花田のテーマである、『おいしいってなんだ。』という問いを投げかけてみました。

「健康な野菜っっちゃうんは、おいしい。ストレスをかけて甘くするとかいうけど、僕は“ゆとり栽培”にしています。広い畑で、玉ねぎひとつひとつの間隔を大きく取って、のびのびと育てる。ぎゅうぎゅう詰めじゃなく、自由に十分に根を張れるスペースを与えてあげる。肥料やらを与えすぎても足りなくてもあかん。健康に育つような環境をつくったらなあかん。その子が持つてる力をどれだけ自分で引き出せるか。ストレスなく育った野菜は薬も余分にいらないし、健康に育つ」

「味とかじゃないんすよ。そんなん人それぞれやし。健康なものはおいしい。僕の玉ねぎを表現するならば、みずみずしくってやわらかくって、甘い、やさしい味」

素人の私たちは農法や肥料の違いもわからないけど、『おいしい』という言葉の奥にいったいなにがあるんだろう？と、いろんな農家さんに『おいしいってなんだ。』と尋ねると、10人いれば10通りの答えを聞くことが出来ます。

言葉を聞くと、その人の持ってらっしゃる考えや気持ち、少しわかるような気がします。人によって味を表現する言葉が違ったり、そもそもどんな人が発信するかだったり。

私たちはもっともっと生産者さんの言葉をお買い物していただけるお客様ひとりひとりにお伝えしていきたいと考えています。



玉ねぎ畑のもうひとつの顔

そして取材班一行は、射手矢さんが運転する軽トラの後ろに乗って、泉州の風を感じながら射手矢さんの畑へ。広大な落花生の畑を見せていただきました。

こちらの畑、取材した7月は落花生の葉で青々と茂っていましたが、春までは一面に玉ねぎが並んでいた畑なのだそうです。大きな畑を無駄にすることなく、一年中農作物をつくり続けているのですね。

落花生のすがたはすぐに頭に思い浮かびますが、落花生の花は初めて見ました。黄色の小さい、かわいらしい花です。「花が落ちたところに実がなるから、落花生」

何気なくぱくぱく食べていた落花生も、こうして土から一生懸命芽を出して育つこと、かわいらしい花を咲かせること、そしてそれを支える人のことを知ると、また違った味になりそうです。



手をあわせていただきます

「昼飯にするで!」という射手矢さんの声で、午前中の作業は一旦終わり。射手矢さんの食卓で、奥さんのつくったご飯を皆でいただきます。今日の献立は大きな鍋いっぱいのカレーライス。

「マヨ取って」「おかわりいる?」「お茶ください」。せわしなく口いっぱいに頬張って、みるみるうちにカレーが減っていきます。

「はよ食べて、昼寝せなあかんからな」

農家は力仕事。午後からまた力いっぱい働くために、よく食べ、よく眠ります。



おいしいを育てるといふこと

おいしいとは、健康であること。射手矢さんの農園は、健康そのものです。朝が来て目覚め、よく働き、よく食べ、よく眠る。また働いて、食べ、眠る。そして一日が終わって、また朝が来る。射手矢さんと、働くみなさんのそんなルーチンが、どうしたって豊かに見えるのは何故なのでしょう。

家族のような射手矢農園のあたたかい空気をつくりだしているのは、間違いなく射手矢さんその人です。「この人についていきたい」。そう思うてしまう不思議な引力が、射手矢さんにはありました。大きなからだに意外なほど繊細なやさしさで、農業にもスタッフにも向き合い、大事に育てます。そんな射手矢さんに育てられたからこそ、野菜も人も、健康に豊かに生きられるのでしょう。



取材/テキスト/デザイン＝無印良品 イオンモール堺北花田 取材班

2018.8.11 発行

射手矢農園株式会社 (大阪泉佐野) <http://www.tamanegi.tv>

代表: 射手矢 康之

撮影: 平野 愛 (写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。

自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

無印良品 イオンモール堺北花田

中島 希

VOL.3

おいしいを研究する、あたらしい農家

7/23.MON @和泉市 GreenGroove / ヨーロピアンリーフミックス



方向転換をしながら進み、行き着いた

真夏の午後3時、正午に射した太陽光を地面が照り返す。中島さんが営む水耕栽培農園GreenGrooveは和泉の美しい山あいにあります。汗だくの私たちを、中島さんが出迎えてくれました。

「地面により近い高さで育てるのが、僕の水耕栽培の特徴ですね。一般的な水耕栽培は腰の高さの台で育てるんですけど、それだと水の流れてる量も少ないですし、周りが外気に囲まれているので温度に影響されやすいんです。地面近くに植えると地温がもらえるので、基本的に夏は涼しく冬は暖かいベッドで育てられるんですよ」

29歳でサラリーマンから農家に転職した中島さん。水耕栽培についての知識は、最初は独学だったそうです。レタスやネギなど何度かの方向転換をしながら進み、行き着いたのがイタリア野菜。紆余曲折の末に出来上がったのが「ヨーロピアンリーフミックス」です。

「昔の野菜はもっとおいしかった」と、ご年配の方は言います。確かに、日本の野菜はどんどん癖がなくなっているんです。苦味や辛味がないものが好まれる風潮がありますよね。本当の野菜の味を、消してしまっているんです」

一方中島さんの葉野菜は、肥料の種類や量、世話の仕方を消して実験を重ねて研究し、試行錯誤を重ね、「野菜の素の味」を生かしています。それでいて、日本人の口にも合い、肉厚で日持ちのする葉野菜を育てています。



荷造りに出るんですよ

『おいしいってなんだ。』

無印良品 イオンモール堺北花田が考え続けているこの問いを、中島さんにも答えていただきました。

「ひとつの判断基準として、おいしいというのは味もちろんそうなんですけど、荷造りに出るんですよ」

「自分のつくった野菜をいかに大事にしているか、良さをわかってもらいたいかは、パッケージのシールひとつを見ればわかります。手書きのシールなんか貼ってあったら、それだけでおいしそうだなと手に取りませんか？」

「野菜の洗い方や切り方、パック詰めが雑な人に、『うちの野菜は有機やからうまいねん』と言われたって、とてもじゃないけど信じる気にはなれませんね。野菜のおいしさは、最後の仕事に出るんです」

力強く答えてくれた中島さん。この答えを聞いただけで、お人柄が手にとってわかるようです。中島さんの野菜が美しいといわれる理由。それは細部まで気を配り、食べる人のことを想う姿勢に見つけることが出来そうです。



美しさ

作業をする人たちの手はとても美しいです。所作の美しさや丁寧さは、中島さんの思いがきつと繋がれているのでしょう。みなさんの雰囲気もとても穏やかで、澄み切った空気が心地良かったです。

おいしさの研究室

こちらはビニールハウスからほど近い場所にある、GreenGrooveの事務所。人がふたり入ればぎゅうぎゅう詰めになる、小ぢんまりとした小屋です。ここがああ葉野菜たちの芯となる場所。経営者、そして研究者でもある中島さんは、この事務所に半日籠ることもめずらしくないのだとか。



ビニールハウスの至るところに、GreenGrooveが現在のようなかたちになるまでの研究の日々が、ひっそりと息づいています。土を耕したであろう古びた農具、肥料を計算したメモ、筆記用具、はかり……。 “苦勞”と一言では済ませることのできない、中島さんの長い長い記憶に思いを馳せました。

中島さんは、単純に伝統から学ぶのではなく、自分自身の考えに基づき、仮説を立てて挑戦を繰り返しています。だから、ハウス内の器具までオリジナルのものがたくさん。ブレない本気の姿勢こそ、アイデアを生み出す根源であることを教えてください。





いちばんおいしいもの

中島さんの話は、「細部を大事にすること」や「美しさを信頼していること」に加えて「生産者が生活者の立場に立って考えること」や「常識を疑うこと」など、無印良品がいつも考えていることと、共通する点が多かった。これらの話は、現代のブランド論と言ってもいいし、経営論とも言えると思う。中島さんの野菜は東京のフランス料理の名店「コート・ドール」の料理長にも認められています。

料理長の齊須さんは、著書「調理場という戦場」の最後をこう締めくくっている。

「運命という名前の楽譜を手にしても、それぞれが独特の演奏をしますよね。演奏の価値は、それぞれからにじみ出てくる個性ひとつでガラッと変わる」

「それを人は“かけがえのないもの”と呼ぶわけでした…調理場でも、ほんとうは人間の生き方から出るダンが“いちばんおいしいもの”なのです」

まさにそれが中島さんのヨーロッパンリーフミックスがおいしい理由なんだろう。

取材/テキスト/デザイン＝無印良品 イオンモール堺北花田 取材班

2018.8.11 発行

Green Groove (大阪和泉) <https://www.facebook.com/farm.grgr>

代表:中島 光博

撮影:平野 愛(写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。

自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

無印良品 イオンモール堺北花田