

つながる土

VOL.17

生きることはつながること



12/18 Wed.
ゆづき農園 若ごぼう @八尾

生き物のすみか

土の中には不思議が満ちています。よく肥えたチョコレート色の土には目に見えない小さな微生物が無数に生き、種を発芽させ、根に栄養を送り、根菜を太らせます。両手で掬うと手のひらのしわとしわの間隙にやわらかく潜り込んでほんのりとあたたかく、まるで生きているかのように感じられる、なめらかな土。日々私たちの食卓に届く野菜のおいしさの理由は、きっとこの土の中にある。そんなことを考えながら、ある12月の冬の日には私たちは大阪府の東側・八尾で若ごぼうをつくっている結城さんの畑を訪ねました。



土地が育てる

結城さんがご家族で営む畑は、八尾の住宅地の隙間を埋めるように5つほど点在しています。若ごぼう畑が見えたとき、その緑豊かな露地に歓声があがりました。サトイモの葉のような大きな葉っぱの傘とその足元から覗く土が、冬の雨に濡れてとても鮮やかです。

畑に自然と調和する、着慣れた風合いの作業着を纏った結城さんが「よい、しょっ」と声を出しながら五つ又の鍬で青々と育った若ごぼうを根から掘り起こせば、ぼこっと音を立てて生き物のような土の塊が現れました。片手をいっぱい広げた端から端くらいの長さになっすぐ背筋よく伸びた根は、まだ若いように見えます。これから厳しい冬を越えて、たくましく育ってゆくのでしょうか。

「うん、まだまだこれからですね。若ごぼうは2月が旬です。実は、今育ってるこの葉っぱ、いちど全部刈り取るんですよ」えっ？このまま収穫じゃないんですか。誰かが目を丸くしてそう聞くと、結城さんは人懐こい笑顔を浮かべました。びっくりでしょ、と。

「一度刈り取った葉は畑に捨てるんですよ。で、刈った断面の茎から今度は新芽が生えてくる。その葉が十分に育つのを待ってから根ごと掘り起こして、茎も葉も根も全部食べるんです」

これが澄んだ旨味があると言われる、八尾の若ごぼう。世界はまだ知らないことだらけです。

結城さんが足でごぼうの根を叩くと、ひげ根にまとわりついていた土の塊はかんたんに剥がれ落ち、たちまち土色に染まった白い根っこの全部が見えました。

昔に大和川が流れていた名残で、このあたりの土はさらさらとした砂地。やわらかい砂土はぐんぐん下に下に伸びようとする根の行く手を阻まず、やさしく成長を包みます。「だから八尾の若ごぼうは、太く大きく育つんです」と結城さん。

ごぼうがこうやって育つことも、知らなかったように思います。

さらさらの土は先ほど降っていた雨でしっとり濡れているのに、触れても手が汚れません。指の間を水のように流れてゆき、ずっと触れていなくなるような心地よさです。



人と自然

ハウス栽培の若ごぼうは、1回目の刈り取りが終わってから10日ほど経ったころでした。茶柱のような短い茎が、息継ぎなしでは泳げないほど遠いむこう岸までびっしり。茎の断面から生えたハリのある若い新芽が、ビニール一枚隔てた曇り空からやわらかく射す光を受けて震えています。

「うちの若ごぼうの秘密はね、肥料です」と、結城さんが分厚い手の上で土を触りながら教えてくれました。「蚕とか、魚とか堆肥とか、適量の有機物を土に入れてやることで味が変わってくるんです」

「あとはもう、長年土を足したりすることでもおいしさはまた変わります。ここの土は親父の代からやから、もう40年目になるかな。2年目のとこと全然ちがいますよ」

僕らにしかわからん小さな違いかもしれへんけどね、と苦笑する結城さん。土で、野菜の味が変わるのが不思議だと

思いました。同じ人が育てる野菜でも畑の土によって味は変わってくる。「長ければいいってわけでもないし。良い状態を保つことが大切であって」

若ごぼうの後の畑で枝豆を育てると、なんかちょっと良い感じなんです。そう言って笑う結城さんの言葉を胸の中で噛んだとき、自然はひとつなぎの環になっているんだということに気がきました。足元には一度目に刈り取った葉の残骸が、土に還ろうとしています。この足の裏に微生物がいる。この葉が目に見えない微生物に分解されて生み出された養分が、来年の若ごぼうを育てるんですね。



風味ってなんだ

まだ少し早い若ごぼうを、天ぷらとお好み焼きにして結城さんのご家族と一緒にいただきました。天ぷらのさくっと軽い衣に包まれた葉と茎はほろ苦いのに甘さもあって、根は噛むと土の香りが広がって、食べる手が止まりません。お好み焼きは、葉・茎・根が混ざり合ってハーモニー。風味ってなんだろうと思うことがあるけれど、それは土からでる旨味のように感じられました。

「旬になったらもっと香りが強くなるよ。味も濃くなって、コクがあるっていうのかな。甘いとかじゃなくて、味と香りがしっかりして。不思議とまた食べたくなるねんな」

最後に根についたひげをかき揚げにしたのですが、またこれが絶品でした。最近ではなかなか作られなくなりましたが、天ぷらって野菜の旨味をギュッと包んでくれますよね。同じような野菜ばかりが選ばれているけれど、素材に合った食べ方さえ広めることができるなら、野菜の多様性も守ることができるのかもしれない。



土を育てる

「なんやろうね、自分で作ってるもんってやっぱりなにもかも分かってるから、安心感はあるのかな。安心して食べられるもんはおいしい。農業してる特権ですね」

5年ほど会社で勤めたあと、お父さんの畑を継いだ結城さん。「太陽で時間を感じながら畑で土を触ってるのが、自分には合ってたみたいです」と目じりを下げます。

「土を育ててるっていう感覚もあります。今年はこれやってみようかなと、失敗もあるけど挑戦を積み重ねて良い土を作っていく。なんでもいいんやったら化学肥料で簡単にできます。どこの農家さんもそうやけど、継続ですよ」

40年近くかけてお父さんと一緒に育ててきた土は誰にも真似できません。自然は土に還るのが当然で、過剰に何かを加えてはいけないという考え方が結城さんの根底にあります。「なにかしすぎたらだめなんです。良いふとんをつくっていくようなもんで。自然は良いように回転していくから、僕らは悪くならないようにする。菌や微生物は自然の中にすでにいて、野菜をおいしくつくってくれるんです」





おいしいってあたたかい

空や海や山を母なる自然と呼びますが、自然の半分くらいは土の中にあるようです。足の下には目に見えないたくさんの微生物が住んでいて、植物はその働きによって栄養を根から吸収して育っています。またその根や実を含む食事を食べている人間の身体の中にもたくさんの微生物は生きていて、腸はまるで根っこのように栄養を吸収しています。人間も大いなる自然の一部であり、木々のように根を下ろして連なって生きる存在です。

私たちが土地柄や人柄に惹かれるとき、もしかしたらそこに集っている菌や微生物のようなものが影響しているのかもしれない。

生きることはつながること。種と土。人と自然。人と人だって、つながるために生きていることに気づきました。

ああ、おいしいってあたたかい。

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。

編集後記

根っこの天ぷら。押し寄せて来る大地の食感。濃密濃厚おいしい初体験でした。(AH) / 大人になって知った味。もつと色々な料理を作ってみたい! そう思わせる野菜です。(MH) / 旅先の出会いが楽しいです。どんどん好きが増えていく。土地は人だな。(KO) / ていねいに大切に使われ、いつもきちんと掃除されていることが伝わってくる台所でした。(SH) / 駅の近くの市街地に畑があってびっくり。おいしい伝統野菜をつくる結城さんは優しくて温かいかたでした。(KT) / 若ごぼうの密やかなる味は、何ものの野菜にも似ているようで似ていなく、それ独特の風味と食感、味わいが新鮮である。(MM) / いつものラッシュアワーを少しだけずらすだけで車窓から見える景色が全く違うように、世界がこんなにも多様で未知であることを忘れずにいたい。(NM)

2020.1.25 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール堺北花田
無印良品 京都山科 共同発行

無印良品