

つながる市

VOL.11

いろいろの不思議。



9/24 Tue.
佐原農園 伏見甘長とうがらし @宇治

赤と緑

水路が美しく整えられた宇治の田園風景の中、3棟が連なった大きなビニールハウスにはみずみずしく青い香りが満ちています。アーモンド型の葉を掻き分けると、はっとするほど鮮やかな赤と緑が顔を覗かせました。伏見甘長とうがらしです。

「僕ね、とうがらしの世話やりすぎて、とうがらしの花粉症なんですよ」

大きなからだにくしゃっとした笑顔。笑うといっそう下がる目じりに、佐原さんのお人柄が滲みます。



とうがらしの気持ち

伏見甘長とうがらしは江戸時代から京都の伏見地区で栽培されてきた京の伝統野菜のひとつ。京都で年間約60tほど生産される甘長とうがらしの中で、佐原農園の生産量はそのうちの約1/3を占めているそうです。

「うちはハウス栽培と露地栽培の両方で、一年を通してとうがらしを出荷しています。冬も作ってるのは日本でもこのあたりの3件だけですし、365日っていったら、うちだけですね」

「もちろんハウス栽培やと温水熱で温度管理もできるし、天候にも左右されないから大きく育つし質も良い。でも京都の夏って暑いですよね。夏場のハウスは外より暑くなるから、露地で育ったとうがらしのほうがかえっておいしくなる。日中40度を越えてくると、野菜もしんどいみたいで」



取材に訪れた9月下旬は、ちょうど露地栽培の収穫をひととおり終えたころ。そしてハウスではこれから収穫の最盛期を迎えます。

「亡くなったじいちゃんが“野菜づくりってのは、野菜の気持ちを理解せなあかん”とよく言っていたんですよ。農業を始めてから、おっしゃるとおり、と思いました。たとえば喉が渴いたよとか、暑かったよ、こんなことしてほしかったよ、とか。そういうのが実のかたさ、食べたときの味や食感、曲がり具合に全部出てくるんで」

身の丈ほどもある緑の葉が生い茂るハウスの中で、愛おしそうにとうがらしを見つめる佐原さんの姿が印象的でした。

畑で歓迎会

取材をしたこの日はちょうど、佐原農園に新しく入られたスタッフの方の歓迎会でした。ハウスのすぐ隣の広場にテントを立て、見晴らしの良い田園風景の中でバーベキュー。楽しそうな笑い声が広い空に響きます。

「家でもずっととうがらしのこと考えてますよ」とあたたかい笑顔で話してくれたのは、8ヶ月の息子さんを抱っこして毎朝収穫を手伝っているという奥さん。佐原さんはその言葉に、照れたように目じりを下げて笑います。

スタッフの皆さんの中には、定年して農業に携わりたいとやってきた人。脱サラして農業で独立するためにここで修行中という人。年齢も経歴もばらばらな皆さんの飾らない自然体な雰囲気がある家族みたいに心地よく、ずっとここに居たいと思ってしまう。皆さんの笑った顔を見ていると、お互いを大切に思っ一緒にごはんを食べて、家族のように過ごしてきた時間が見えてくるようでした。





苦くて甘い、甘くて苦い。

収穫した甘長とうがらしは火を通すと緑色がいつそう鮮やかになって、香りがふわりと漂います。焦げ目って、どうしてこんなにおいしそうなのでしょう。

熱々をかじると果肉はやわらかく、中で蒸し焼きになった種と果汁がじゅわっと口の中であふれて、絶妙！青っぽく甘さのある香りが鼻にぬけると同時に、舌の上でほんのり感じるほろ苦さがまたおいしいのです。

「ほんまはね、赤くなってからの方が甘いんですよ」と佐原さん。赤いとうがらしと緑のとうがらしは別の種類かと思っ
ていましたが、緑が熟して赤になるんですね。完熟を待って収穫するとすぐしわしわになってしまうため、赤いとうが
らしは市場ではかなり珍しく希少なんでしょう。

そのまま食べたりカレーにトッピングしたりして、軽く10本はぺろっと食べたでしょうか。焼いて食べると、甘味がまた
いつそう強くなります。赤を食べて緑を食べて、また赤を食べて。苦さの中に甘さがある緑も、甘さの中に苦さがある
緑も、どちらもそれぞれおいしいねと笑いあいながら、お腹がいっぱいになるまで食べていました。





おいしいってなんだ

とうがらしって不思議です。その美しい色あいを見つめていると、自然の不思議を思わずにはいられません。印刷やモニターのドットで生まれる混ざった色ではなく、本当にここにある、自然の色。緑が赤になることも、この緑とこの赤がこんなにも美しく調和していることも、不思議でたまりません。おいしいってなんだ、と考えることは、私たちが生きているこの世界の不思議を見つめて、気づくことなのかもしれません。

とうがらし畑の中で、佐原さんがこう話してくれました。

「僕、昔はとうがらしが苦手やったんですよ。でもやっぱり作っていると、香りだったり味だったり、これがおいしいんやっ
てわかるようになってきました。みんなにおいしいって言ってもらえるし、愛着も沸くしで、今はものすごい好きですよ」
またひとつ、またひとつとうがらしを食べながら佐原さんのお話を聞いていると、苦くて甘い緑も、甘くて苦い赤も、ど
ちらのとうがらしもどんどん愛おしくなっていました。

くしゃつと笑っているように曲がったとうがらしも、大きくてやさしいとうがらしも、小さくてかわいいとうがらしも、照れ
たように微笑むとうがらしも。パレットの上に並んで感じ良く調和している赤と緑のとうがらしが、佐原農園のみなさん
のようでした。

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

採れたてのとうがらしを囲んで、大笑いしながらのバーベキュー。甘くて、時々辛い。一緒に食べるって、おいしいなあ。(AH) / 江戸時代からの歴史がある伏見甘長とうがらし。お城の殿さまもかじってんかなー。と青空を見上げた。(MH) / 佐原農園のみなさんの顔、とうがらしの甘さや色、あの目のおいしいを思い出すとついにここ顔になっちゃうな。(KS) / とうがらしをいただきながらドキドキ。ちょっと「あたり」に出会いたくもあり…(SH) / 8ヶ月の赤ちゃんも、走り回るお姉ちゃんも、ちいさなとうがらしみたい。すくすく育ってね。(KO) / この赤。この緑。紛れもない自然の色。美しさは調和の中にあるんだと思う。世界は組み合わせでできている!(NM)

2019.11.1 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