

つながる市

VOL.12

食べることでつながっている。



9/24 Tue.
村田農園 九条ネギ @久御山

美しい白

日に焼けた青いコンテナの中にはいっぱいのネギ。京都府久御山町にある村田農園の作業場には、このコンテナがいくつも高く積みあげられていました。独特の香りがつんと鼻の奥まで届いて、目からぼろぼろ涙がこぼれてきます。土をきれいに落として外側の葉を剥くと、現れたのは思わずため息が漏れるほど美しい根元。透明感すら感じるほどに真っ白です。

村田農園

京都の伝統野菜に指定されている九条ネギ。この地域の農家の間で種を代々受け継がれ、品種改良を重ねながら守られてきました。村田さんは、京都内に数多く持つ敷地のほとんどを九条ネギの生産にあてています。

「種を植える間隔が粗かったら太るんですよね。細かく植えたら細いネギができる。お客さんの好みによって太いのがええか細いのがええか、季節によっても全部育て方を変えてます」

「九条ネギっていうブランドも伝統もある中で、農家が研究し続けることによって、産地って確立していくと思うんです。昔から受け継がれてきた農法と、時代とともに



に変化していくものを融合させて前に進んでいきたい」季節によって味が変わるという九条ネギ。通年、品質の良いものを安定してお客さまに届けたいという想いで、村田農園は試行錯誤を重ねています。

「もちろん、ずっと同じやり方で育てるほうがノウハウもあるし楽です。でもやっぱり僕らは世に出すのに3年は掛かる。お客さんに、“うまい!”と言ってもらえるまで、試して失敗して、考え続けますよ」

いつも当たり前食べていたネギが、こんなにもいろんな人の工夫と苦労があってできているなんて思いもありませんでした。いつまでも農家であり続けたい、と話す村田さんの瞳は澄んだように輝いています。もちろん大変

なこともあるけれど、それ以上に農業が、考えることが楽しくて仕方がない、というふうに。

そのすがたは村田農園で働く従業員の方々の目にも映っているようで、取材中にもたくさんの笑顔を見ました。畑のネギの整然とした美しさ。みんなで共用している村田農園の自転車。一緒に休憩を取れるように広く作った事務所。

「パートの人たちには仕事してる時間の端から端まで楽しいと思ってもらいたいです。みんながいるから、僕らやっていけるんで」と、村田さんはうれしそうに皆さんが働く様子を見つめていました。





白も緑もいただきます

エメラルドグリーンに近い柔らかさを持った緑色が、見渡す限りに続きます。広い空の下、土とネギのにおいが混じる畑の中で、村田農園の皆さんと一緒に九条ネギを焼いて試食会。じゅうじゅうという音と甘く香ばしい香りが広がって、なんとも贅沢な気分です。

焼く前にその場で刈ったネギを触らせてもらいました。ひんやりした表皮はぱつぱつに張っていて、細胞のひとつひとつにエネルギーが詰まっているみたい。

「この白いところが甘いんです。僕らネギ汁って言うんですけど、とろっとした汁が出て、冬になるともっとうまくなりますよ」と、社員の高橋さん。

ネギは油を纏うと葉の部分が鮮やかな緑色に変わり、根元の白はいつそうまぶしく透き通ります。じっくり火を通したネギの甘さといったら！くたっと焼けた葉は香ばしく、根元は噛むほどにとろとした甘味が広がって、油で炒めただけなのに、これ以上のごちそうはない、と思いました。おいしいものは心がこもっているものだ、と社員の廣村さんは言います。



「作ったひとの心がこもってるかどうか、食べたらわかります。わかったでしょ？」

大変でも、泥だらけになっても、おいしいネギを食卓に届けたい。子どもにだって自信をもって出せるネギを。村田農園で働く人たちの誇りが、ぴんと伸びるネギの一本一本に宿っているのですね。



おいしいってなんだ

「すべてのものが完璧な状態で食卓にそろってはじめて“おいしい”になるんやと思ってます。みんなが完璧を目指してつくった食材、風景、お皿。それが集まったときに、心からおいしいと思えるんじゃないかなと」

村田さんは畑で話をしているあいだ、無意識なのかずっとネギに触れていました。日に焼けた肌、穏やかで強い眼差し、ネギを揺らす風。

本当は完璧なんてこの世に存在しないように思います。目指すおいしさがある、ということが大切なのではないのでしょうか。完璧を目指すその姿勢こそが、なにかをつくるひとの誠実さ。その心に打たれるものがありました。「完璧」と口に出せることの、なんと素敵なことか。

「ねぎだけど、主役になれへんけど、僕らが誇りをもって完璧な気持ちでお客さんに届けないと、“おいしい”は完成しないから」

冷奴にかかっているネギ、ラーメンに添えられたネギ、メイン料理のつけあわせのネギ。もしかしたら気にも留めず食べてしまうこともあるかもしれませんが。けれどネギの香りや噛むときの感覚、味、美しい色は、それなしではやっぱり少しさびしい。村田さんはただネギを売っているのではなく、ネギを売ることによって、だれかの食卓が、家族が、みんなが幸せになることを願っている。そのことに気づいたとき、おいしいって不思議だ、と思いました。

世界には説明書きがありません。本当に大切なことは目には見えなくて、私たちは人と人、人と自然のあいだにある関係性にこそ価値があることを忘れて、目の前にあるものさしだけでその価値をはかってしまいそうになります。今まで当たり前前に食べていた九条ネギ。そこにどんな物語やどんな想いが込められているかを知ったあとで味わうものは、私たちの味覚をいっそう深いものにしてくれます。

私たちは食べることでつながっていける。食べることは生きること。畑で九条ネギを噛んだときの歯ごたえや甘さを思い出しながら、そう感じました。「夏になったら、とうもろこしも食べに来てよ。絶対おいしいから」と笑う村田さんの笑顔が、今も忘れられません。

撮影：平野 愛 (写真家) <http://photoandcolor's.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

雨も風も吹き抜ける広大なネギ畑。自然の力強さを肌身に感じながらの撮影に。ネギ焼きまた食べたい。(AH)／ネギの美味しさが分かるネギが主役のレシピ。難しかったけど、オリーブ油で焼いて塩だけで美味しい！シンプルが1番やね。(MH)／眩しいくらい白と優しさのある緑、はじめてネギを美しいと思いました。(KS)／快適な事務所やお手洗い、共有の自転車などスタッフのみなさんが働きやすくされていることがたくさんありました。(SH)／白と緑のコントラストに、はっとした。やっぱり美しいものはおいしいな。(KO)／作業場でネギを分けている素敵なおばあちゃんが村田さんのお母さまであることを途中で知り、ネギの成分が充満した場所で涙をこらえきれず(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