

葉がみるみる

VOL.4

しあわせの三つ葉

12/12 Wed. 明海重樹さん/大阪みつば @貝塚



「葉がみつつやから、三つ葉や」

三つ葉と聞いて頭に思い浮かぶのは、井ぶりやお吸いもの、炊き込みご飯、お出汁の効いた和食のお料理の上に、ちょこんと彩りとしてあしらわれるもの。少し添えるだけで食卓にぐっと魅力が増す名脇役です。

「葉がみつつやから、三つ葉や」

そう言ってにっこり笑ったのは和子おばあちゃん、81歳。笑うと目尻にくしゃっと入る皺が素敵。

「これは露や。朝冷えとったから、出てきたんや」と指さし教えてくれたのは、松夫おじいちゃん。ハウス水耕をはじめた昭和58年から35年間、ふたりは毎日このハウスで三つ葉を育ててきました。そして今は息子である重樹さんが主となって、3人で三つ葉農家を営んでいます。

台風とそのあと

12月某日、貝塚市の明海さんの畑にて。新しいビニールがぼりっと張られたハウスの中には、鮮やかな三つ葉畑が一面に広がっていました。

「なんにもなかってんや、ビニール飛んでな、もう……。ここも、からからやってんやし。ほんでな、ちびちび植えていったんや」
和子おばあちゃんがかわいい泉州弁で話してくださったのは、今年の9月に猛威を振るった台風21号のこと。大阪府に甚大な被害を及ぼした台風は、ここ貝塚市にも大きな爪あとを残しました。明海さんのハウスは骨組みまでは残ったものの、ビニールは全て飛んでしまいました。

「せやから、あれから収入ゼロ」と笑う重樹さんですが、そんな状態からどうやって今出荷できる状態まで持ち直したのでしょうか。それは明海さん一家が所属している、JA大阪泉州みつば生産出荷部会（通称“みつば部会”）のみなさんや、ご近所農家のみなさんの力があつたからこそ。

「2年に一回の定期的なビニール張替えも、全部部会のみんなで行います。今回の台風でも、となりの農家とかみんな地域で集まって、ビニール貼りましょか、と」
少し歩けば住宅地という街中で、畑同士の距離もぎゅっと近いこの場所では、ご近所農家さんとの繋がりは濃く深くなります。中でもハウス農家はみんなが知り合い同士なのだそうで、取材中も近所の方が「なにしとんやー」と顔を覗かせに来たほどの仲の良さ。どこかの家が大変になったときは、助け合ってなんとかするのが当たり前なのだそうです。



『おいしいってなんだ。』

無印良品 イオンモール堺北花田は開店以来、このテーマを常に追いかけてきました。“おいしい”とは味だけではない、と私たちは考えています。“おいしい”という言葉の奥に含まれている想いや哲学は、答える人によって全く違っていて、正解はありません。365日、頭と身体を働かせて文字通り全身で“おいしい”を求めつくり続ける農家の人たちは、“おいしい”という言葉をどんなふうに捉えているのか。三つ葉をメインに、キャベツや大根など多くの野菜を育て続けている

重樹さんにも、私たちの問いを投げかけてみました。

「おいしいつちゅうんは、新鮮さやね」。穏やかな表情で、重樹さんは言います。

「香り、歯ごたえ。新鮮なものはおいしい」

短い言葉でシンプルに綴られた重樹さんの答えに、私たちは思わずハウスを振り返り、足元に育つ三つ葉をじっと眺めました。

朝露が伝う若葉色の三つ葉は、葉脈の1本1本から葉の先端までいきいきと張りがあり、美しい。摘む前の三つ葉を見ると、「今、生きている」と声を上げているような生命力を感じました。

新鮮というと、わかりやすいのは肉や魚。命を落とした生き物を、できるだけ早いうちに切り分けて調理して、いただきますと手を合わせ、箸やフォークで口に運ぶ。まさに命を「いただきます」。ふと忘れてしまいそうなことですが、野菜だって同じこと。幹や根から切り離して収穫して、一番おいしいのはその瞬間です。

新鮮であればあるほど、独特な香りやしゅきつとした菌ごたえは強く私たちの脳に届きます。

明海さんの三つ葉は、今日出荷する分だけをその日の朝に採り、昼前に袋詰めして午後3時に出荷します。水耕栽培を選ぶのは、食べる人のもとに毎日“新鮮”を届けられるからこそ。収穫したあとの空いた場所にまた次の苗を植え、365日おいしい三つ葉をつくり続けているのです。



おいしい畑

畑で採れたての野菜を使った鍋が食べたい! という私たちの夢を、明海さん一家が叶えてくれました。鍋の底にもやしと三つ葉を敷いた上に甘辛く味付けした牛肉を乗せ、そしてさらにたっぷりの三つ葉をお肉が見えなくなるまで乗せた『みつば鍋』。松夫おじいちゃんが刈り取ってくれたばかりの三つ葉は、どこで食べるよりも新鮮なものです。真ん中に落とした卵黄を崩して絡ませ、大きなおにぎりと一緒に頬張ります。おいしい!

先に煮てあったくたくたの三つ葉も、あとから乗せたシャキシャキの三つ葉も、香りが良くて絶妙な風味でした。

明海さんの畑へ案内してくれたJA泉州の中司さんが、明海さんがつくる三つ葉の魅力を教えてくださいました。

「明海さんの三つ葉は、棚持ちが良いんですよ。店に並んでも新鮮さが長持ちする。毎日JAに出荷していただいて、うちから京都・明石・奈良、最近は東京のほうにも出していますが、“明海さんの三つ葉がとてもしゃいい!”と指名ももらってるんです」

という中司さんの言葉を隣で聞いて、少し照れくさそうな表情をする重樹さん。



新鮮さを保つ秘密を聞くと、

「こればかりはわからんけど、出荷のときの下処理は丁寧にやってますね。黄色い葉っぱや小さい葉っぱをきれいにとって選別してるから、傷みにくいんかな」と話してくれました。

やわらかく優しい明海さん一家がつくる三つ葉だから、優しい味がするんですね。



あたたかいハウスの中で

取材をしていて私たちは、すっかり和子おばあちゃんのファンになってしまいました。撮影があるからと、素敵な洋服を選んで来てくれたおばあちゃん。「服買うの好きでな」と話す明るい笑顔に、なんだかこちらまで嬉しくなってしまいます。

明海さん一家の朝は早く、午前5時半ぐらいから作業、その日出荷する三つ葉を収穫します。それから家に帰ってごはんを食べ、袋詰めして午後3時に出荷、午後5時ぐらいから夜ご飯、8時ごろには寝る……という毎日。松夫おじいちゃんと重樹さんの晩酌のおつまみを作るのが、和子おばあちゃんの日課だそう。「そんなな、自分が80も歳いったように思えへんねん」と、おばあちゃんは撮影中、ずっと笑顔でちょこんとそこに座っていました。



しあわせの三つ葉

JAみつば部会や地域のみなさんと助け合い、畑を営む明海さん一家。やわらかくて優しいみつばの葉は、松夫おじいちゃん、和子おばあちゃん、重樹さんの3人を表しているようにも見えました。

三つ葉のことを考える。そのことは「おいしいってなんだ。」を考えることにつながっているような気がします。

毎日の食卓に、いつもの料理に、無いと足りないものではないけれど、あってほしいと願う小さな存在。それこそが、三つ葉が先人たちから大切にされてきた理由ではないでしょうか。

料理の仕上げに添えられる三つ葉はあまりにも小さく、普段気にも留めず食べてしまうこともあるかもしれません。しかし明海さんの畑を訪れて、“おいしい”をそっと支える三つ葉の香りと、それをつくる人たちの想いを知ったとき、ものの細部に気づくことの大切さを感じました。意味のないものはこの世にひとつとして無い。みんな完璧じゃないけれど、みんな何かの役に立っている。

ふと帰り道を振り返って見えたおばあちゃんの笑顔が、三つ葉のようでした。

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

住まい・暮らし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

みつば畑の中で頂いた甘辛いお鍋と大きなおにぎり。みんなしばらく、無言でしたね。また一緒に食べたい！(I)／和子おばあちゃんと名前が同じで大盛り上がり。22才と81才。あんなおばあちゃんになりたい。(O)／とれたてみつば入りの甘辛鍋のこうばしいごま油の香りがハウス内にひろがって。なんだか悪いことしているような気持ちになりつつ、この不思議な体験も一緒においしくいただきました。(H)／農家さんの中で白い長靴が流行中とか。明海さんもやさしい雰囲気にとっても似合って素敵でした。おしゃれな和子おばあちゃん向けに良い感じの紫やピンクの長靴があればプレゼントしたいな。(M)

2019.1.26 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール堺北花田 発行

無印良品 京都山科