

つながる^{いち}市

VOL.18

おいしいってあたたかい



食まちアグリゲーション
美崎大根と冬野菜 ©守山

湖の畔

草木をくぐり抜けると、やわらかな陽の光が辺り一面に広がる畑を照らしていました。「雑草だらけですよ」と発色の良いアウトドアウェアに身を包んだ渡邊さんが迎えてくれたのは12月下旬。緑のじゅうたんの下にちらちらと見える紫や白は息をのむほど美しく、足の裏がふかふかの土を踏みしめる度に身体の内側から湧き上がるような喜びを感じました。

ここは鈴鹿山からの湧き水と野洲川、そして琵琶湖から水が恵まれる豊かな土地です。よく肥えた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っこをやさしく包み、根菜を豊かに成長させます。

食まちアグリゲーション

「食と農をつなげたいと思ったんです。近くには頑張っている農家がたくさんいて、こんなにおいしくて新鮮な食材があるのに、販売店に行くと県外産ばかりが並んでいて、すごくもったいないなって。そこをつなぐのが私の役割なのかなと思ったんです」

心和らぐ笑顔と鈴を転がすような声が魅力的な渡邊さん。FM放送局のレポーターなどを経たのち、農業の師と仰ぐ林さんとともに2015年から『食まちアグリゲーション』という名前で旬の野菜を数多く生産しています。

「最初は農家になるつもりはなかったんですよ。農の現場を知ろうと直売所で仕事をしていたときに師匠の林さんの野菜に出会って、こんなおいしい野菜をどうやってつくっているんだろうってびっくりして。直接畑を訪ねて農作業の手伝いをしながら話を聞いてるうちに、ここでそのまま一緒に農業をすることになったんです」

渡邊さんは野菜ソムリエとしても活躍中で、無印良品京都山科のキッチンカウンターというライブキッチンで旬の季節野菜をつかった料理をレシピとともに試食提供しています。私たちと共通するのは”つくる人と食べる人をつなげたい”という根っこ。「人が好きなんですよね」と渡邊さんはいつも笑顔で話してくれます。隣接の無印良品の青果売場で野菜を販売するのはもちろん、週末に開催しているつながる市のマルシェにもよく出店していただいています。ひとりひとりと笑顔で丁寧に向き合う人柄とどこか愛らしい野菜が評判で、次の出店日の問い合わせをいただくこともあるほど高い人気です。



土に触れる

「今は良い土をつくることに注力してます。農薬をできるだけ使わないのは当たり前。肥料を入れすぎないとか、トラクターをなるべく入れないとか。ふわふわな空気の層を土の中につくって微生物が生きやすい環境をつくってやるんです」

みんなていただくお昼ごはんの野菜も収穫体験させてもらいました。目にやさしいカラフルな人参。純白のカリフラワー。ぷりぷりのレタス。かわいらしい芽キャベツ。

中でも主役は、白くて太い美崎大根。ちょうど収穫の最盛期です。両手で茎の根元をしっかりと持って、ぐいっと引っっこ抜いた瞬間にチカラが抜けて、じんわりと手のなかに大地の生命力を感じました。袖や裾が汚れることもすっかり忘れてしばらくのあいだ、土に触れながら笑い合いました。





素材の味

畑作業の後は心地良くお腹が空きます。ケータリングで料理をつくることの得意な渡邊さんに、お昼は野菜たっぷりのお弁当をつくっていただきました。近くにある古い民家が作業場兼打合せスペースです。テーブルの上にはお弁当箱に入りきらなかった野菜料理の数々と10種類の根菜が入った熱々のお味噌汁。さっきまで畑にあったものがほとんど。色とりどりの手づくりのおかずをいっぱい詰め込んだお弁当は甘さと辛さと酸っぱさのバランスが絶妙で、白いごはんがいつそうおいしく感じます。ちょうど良い箸休めになる赤いもみじ大根の甘酢漬は紅一点。具沢山のお味噌汁は野菜の旨味が溶け出していて、心まで染み渡るよう。塩とオイルだけでグリルしたじゃがいもは渡邊さんの大好物。手が止まらないよって言い合いながら笑いも止まりません。蒸し野菜とサラダはなにもつけなくてもじゅうぶん。素材の味がいちばんです。さっき自分で掘った大根の甘さが身体に染みて、みんな夢中で食べました。口の中にたくさんの風味と食感が混ざり合うことのしあわせ。

この日は渡邊さんも活動する地元の「しが農業女子100人プロジェクト」のリーダーでもある佐々木さん、辻さんも手伝ってくれて、一緒にランチ。時々こうして情報を交換したり、助け合ったりする仲間がいるというのはやはり心強いですね。よどみのない自然な笑顔が素敵で、まとう空気が似ていることが不思議でした。

身を置いて考えれば、辿り着く

「おいしいって、相手を想う気持ちが生みだすものだと思います。農家が食べる人のことを想いながらつくるのももちろんだし、食べる人がつくり手のことを想ってくれたり、じゃあ買おうと思ってつながっていくことが、きっと良い循環になりますよね」と渡邊さん。

「渡邊さんがつくる野菜って、すごく渡邊さんらしくって。不思議と人柄が出るんですよね。おいしいって感性だと思います」と佐々木さんも続けました。

つくる人の人間性が次第に行動の細部に影響したり土壌に影響したりして、それが食材の持つその人らしさを生むのかもしれない。人間の身体の中には膨大な記憶と情報量が蓄積されています。私たちは無意識の中で選択と経験を繰り返しながら生きていて、いつか見たことがあるような景色に出会ったり、いつか食べたことがあるような味覚に出会ったとき、それが偶然ではなかったように思えることも良くあるはず。身を置いて考えれば、人間は導かれるように必ず何かに辿り着くことができる。取材を続けてそう感じるようになりました。

土壌の中にも身体の中にも目に見えない無数の微生物が住んでいるように、人間も自然の一部であり木々のように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も影響しているのではないのでしょうか。どんな場所に身を置いていても、足下を掘れば必ずそこには土壌があります。





きつと、きつと、きつと

おいしいものって効率よくコンピューターで検索しても見つからないんですよ。出会いみたいなもので。本当の情報は誰かに紹介されることによってしかもたらされないのです。

つながって生きている大切な人を思い浮かべてみてください。浮かぶ限りすべての人たちが私たち自身をつくっているのかもしれない。世界は自分のなかにきつとあって、気づかぬままに影響しあって生きていますね。相手の立場になって少しでも想像できれば世界はもっと感じ良くなるはず。私たちは間違えるから。平凡な私たちの毎日はきつと良いことばかりじゃないけれど、きつと食べることでつながっていける。

土の中から根を掘り出して人間と自然のつながりに触れたら、誰もがあたたかい気持ちに気づきます。大切なことは目に見えない。だけど、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

畑がキラキラしてる！渡邊さんの畑はどれも可愛くて楽しくて、宝石箱みたいでした。(AH) / キッチンで菜箸を握る渡邊さんの姿が目には焼きついて、次の日から料理がまたちょっと楽しくなった。(KO) / さっきまでしっかり根を張っていた野菜を大地から切り離して、すぐいただく。これがいつから贅沢なことになったんだろうかーなんて考えてたら、もうお腹いっぱい。(SH) / 種類も量も盛りだくさんの野菜がならぶ食卓を、仲間大勢で囲むしあわせ。すべて自身で育ててらっしゃる渡邊さんのお人柄と料理に元気を頂きました。(KT) / 野菜って人柄が出る。守山・美崎で出会った皆さんは、本当にあたたかい人達ばかり。心地よい野菜に出会うことが出来ました。(SK) / 土の匂いと手に残る感触。解放と安堵。ロゴスから自由になってフィシスに触れたとき。ぼくらは連なっていると気付きました。(NM)

2020.2.9 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