

ワタシたちの農業体験！

不思議ワールド・仁木農園にお手伝いに行ってきました。

まほろば編集部：工藤 元子

8月17日(木)、曇り一時小雨

●札幌から高速を使わず、カーナビもなし。
まほろばスタッフ女子2名、携帯のgoogleマップを頼りにバックヤードのスタッフ大西亞美ちゃんと編集の工藤の凸凹コンビ、、、なんとか無事にたどり着き、まほろば自然農園仁木農場にお手伝いに行ってきました。



無事到着～～～！
「良い気」をいっぱい吸って、買って来たベールで腹ごしらえ。
農園の野菜はすくすくと育っており、キュウリ、ナス、ピーマン、人参、じゃが芋は収穫がもうすぐだなあと、食後の運動を兼ねてあちこち散策。
やがて、指令(!!)が農園で働く池田さんの携帯に届く。
「レタスの定植をやってくださいとのことです」
「定植??」
定植とは・・・苗を苗床から移して、田畑に本式に植えることです。

案内された場所に行き、その穴の開いた白いビニールのマルチの長さを見て倒れそうになる。

農業の厳しさを「ヒシッ！」と感じたのです。
「え～～～つ!! マルチ長い～～～ 100m!! 今日中に終わるのか～～～?」

バンザ～～～イ!!!



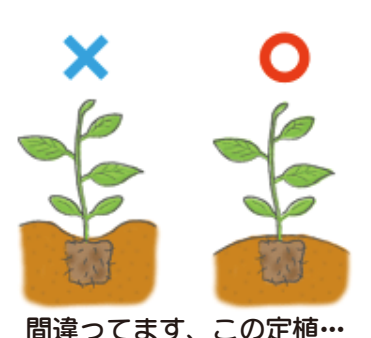
1280 苗、植え終わり～～

私たちは期待されていたようです～、さてさて・・・

農園で働く池田さんに「定植」のやり方を教えてもらおう。苗は、早く土に埋めてもらうのを待っていたかのように、すでに細い根がクルクルに巻いてました。

今日は、たまに霧のような小雨で作業には持って来い!!の涼しい天候。腹を据えてじっくり頑張るかあ～。

「定植」は簡単ようで、なかなか慣れない者には難しい。
いい感じに手つきが慣れて来たぞ・・・と思ったら、池田さんのチェックで「あっ!!」と小さく叫ばれてしまった。
「土の盛りが足りない!」
(図参照)・・・と咄かれた。やっぱり、ど素人だった。



間違ってます、この定植...

長時間、前かがみに膝を付き、ひ弱な苗を手で植えていく作業も大変です。農業は本当に大変ですね。
なかなか終わらない私たち二人、果てしなく終わりが見えない状況。
作業の遅い私たちはこのままでは夜中まで??
長～～～い、白いマルチは延々と先まである。
「もう少しだ、頑張れ!」とお互励ましながら、ひたすらマルチの穴に苗を植えていきました。

未熟な青い実はサルサソースに、完熟した実は甘いのでパイやジャムにしたり、生食もします。カルシウムや鉄、ビタミンを多く含む健康野菜です。



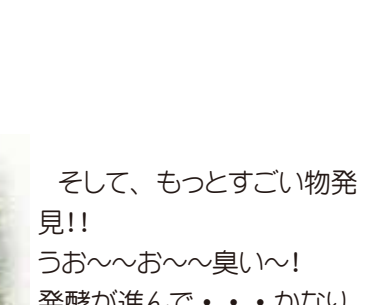
『タイバジル』

そして、レアな食材「タイバジル」これは大西亞美ちゃん大絶賛のハーブです。
これを料理に入れてただけで、エスニックになる。
亜美ちゃんのおススメは「焼きそば」に入れると美味しいとのこと。
タイ風になるとか。そのタイバジルを見つけてテンション高めの二人に、顧問もびっくりしてました。

●『タイバジル』:
タイ料理の「ガバオライス」(タイバジルを使った炒め物)が日本でも知名度を上げ、グリーンカレーにもタイバジル。「ガバオライス」は粗びきミンチの肉とタイバジル、トウガラシだけの組み合わせで、エスニックな調味料で味付。スパイシーなバジル香も鮮烈、お肉とよく合います。エスニック料理にはかかせません。

そして、貴重な「へうげ味噌」に入れる「ツタンカーメンの大豆」、ありました。
●『ツタンカーメンの豆』: 古代エジプトのツタンカーメン王の墓から出土した豆の子孫といわれています。

1952年にカーター氏がツタンカーメンの墓を発掘した際に数多くの副葬品の中から見つかったとされ、それを持ち帰ったカーター氏が発芽、栽培に成功し、「ツタンカーメンのエンドウ豆」として各地に広めたとされています。
日本には1956年にアメリカから伝わり、古代エジプトにまつわるエンドウ豆として主に学校関係など教育機関を中心に広がったようです。



ツタンカーメンの大豆

そして、もつとすごい物発見!!
うお～～～臭い～～～!!
発酵が進んで・・・かなりの臭気ですが(昔の農家の臭い～～～!!)
これは「新油(あらびしお)を作る際に出た搾り粕」を発酵させると、畑の肥料となります。
発酵を進ませて畑に撒く。
肥料も手作りなんですわね～。
社長はこうやって船の魯のような物でかき混ぜながら・・・
「ウ●コの臭いでしょ!」(え～～～つ!!?ウ●コ～～!!)とおっしゃいますが、お腹の中も食べた物を発酵させますから同じような臭いになるわけですね。



発酵中!!! 畑の肥料です。

最後に見せて頂いたのは、可愛いとうきび畑。
これは自家採取の種による「とうきび」の畑です。
よく目にするとうきび畑と違い、あまりに高さがバラバラ。
つまりF1とかF2とか言われる、改良されて揃った形が出来る野菜とは違い、それは「自然ではない」ということです。
自然の物は、人間と同じ個性があるということでしょうかね、小さい人、大きい人、太った人、痩せてる人、ちよつとひねくれた人(笑)、素直な人・・・とうきびが美り、どんな個性を出してくるのかも、楽しみです。



ワタシたちも「自家採取の種?」

午後から夕方まで、貴重な農業体験をしてきました。
なぜか、帰りは二人疲れているはずなのにテンション高め、何かがりセットされたようです。街の生活も好きですが、日々の生活に疲れたら、こういう大自然と向き合っ、一生懸命育てた野菜を見つめ、思いっきり空気を吸う、なかなかいいものです。「またおいで!」・・・の社長と顧問の声に送られて、農業体験、苗を全部植えたことに満足して帰ってきました。

普通の農業体験以上になかなか「不思議ワールド・まほろば仁木農園の農業体験」でした。
生産者の苦労をほんの少し垣間見た気がします。
次回、いつ体験ができるでしょうか・・・
またの機会に!!ありがとうございます。



バンザ～～～イ!!! 終わったあ。

頑張って育てほしい、レタス苗。
無事に育てばまほろば店頭で9月半ば過ぎにです。



1280 苗、全部植えた!!! バンザ～～～イ!!!

終了後、宮下社長夫妻にいろいろ農園を案内していただき、これから収穫される「まほろば自然農園」らしい、めずらしい野菜を見せていただきました。
自家採種のこだわりの野菜もあります。

「食用ほおずき」も、もうすぐでした。サラダで生で食べると美味しいとのこと。
●『パーブルトメティーヨ』(食用ほおずき):
日本では激レアな品種。食用ほおずき。メキシコ料理には欠かせない野菜です。ホオズキのような皮をかぶった、トマトに似た野菜だそうです。



パーブルトメティーヨ



次に目印棒「新醬の素材豆畑」を見つけました。「へうげ味噌の豆畑」とあります。
貴重でこれこそ、まほろば農園らしい野菜ですね。
ここはフォーカス!!
ここで社長に「はい、ポーズ取って!」と激写されました(笑)

トマトのハウスの中も一通り案内していただきました。(試食、まほろば農園のトマトは濃厚～～～!)



これからの出荷待ちをするトマトも、すくすくと育ってました。「桃太郎」です。
仁木農園の中玉トマトも、濃厚な味ですね。これは従業員間にも好評です。

ハウスの中で社長に、プチッと握んでもらったトマトを食べながら歩く。ハウスの中はトマトの香りがいっぱい、いい気が充満しておりました。

生物が呼吸している「気」なんでしょうか。

さて農園の一角に不思議な「麦の穂」が。
これも貴重な「チベットの大麦」と「チベットの小麦」です。

社長の説明・・・
「毎年、種を更新して増やし、チベット大麦と小麦を栽培して、へうげ味噌と新醬の材料にしたい。」



チベットの大麦と小麦

チベットは人種も、日本人と遺伝子が同じ、食べ物もみな原種に近いから。」