

# ふるさと 故郷に帰る

～宮下講演会と七飯の生産者を巡る旅～

本店・店舗主任

齋藤 恭兵

去る1月21日から22日にかけて、弊社社長の宮下に同行し、道南の七飯町を中心に出張をしましたので、その報告をさせていただきます。

出張の目的は、22日に七飯町文化センター

で開催された、「宮下周平講演会 故郷に帰ろう～しあわせのローカル経済～」に出演することでした。また、日頃からお世話になっている七飯町の農家さんや、函館のメーカーさんにもお会いすることができました。

## 「さわやかふぁーむ」さん

亀田郡七飯町本町8丁目15番3-205号

「七飯の食を考える会」の方に案内され、まず向かったのが、七飯町で有機農業に取り組んでおられる「さわやかふぁーむ」さん。代表の吉田清春さんは脱サラし、平成12年に就農。平成23年には有機JASの認証を取得し、現在は27棟のハウスで安心・安全な野菜作りを行っています。今回見学させて頂いたのはちぢみほうれん草の圃場で、ちぢみほうれん草の肉厚な葉が、地面を這うように広がっていました。



さわやかふぁーむ 吉田清春さん



## 「ついき農園」さん

亀田郡七飯町字仁山 425-1

次に向かったのが、「ついき農園」さん。まほろばとは長いお付き合いで、美味しく、生命力の高い野菜づくりに励まれています。ご先祖が名古屋から入植され、代表の築城正行さんで四代目だそうです。平成元年には農薬や化学肥料を使わない栽培を開始し、平成13年には有機JASの認定を取得しました。まほろばには、人参、大根、ほうれん草、小

# 故郷へ帰ろう

～七飯の生産者を巡る旅～

松菜などを出荷して頂いており、他にもあいがも農法米や平飼い有精卵を出荷しているそうです。大寒の日に産んだ卵を食べると一年間風邪をひかないそうで、私たちの訪問に合わせて大寒の卵を用意して下さいました。家



族で力を合わせて有機農業に取り組むつき農園さん。その人柄からは、自然や人を愛し、農業に真摯に向き合う姿勢を感じました。



つき農園、築城正行さんご家族

## 「山田農場 チーズ工房」

さん 亀田郡七飯町上軍川 900 - 1

講演会の主催者のひとりである、「山田農場」の山田あゆみさん。そして、ご主人の山田圭介さん。出張一日目の夜は山田さん宅にお招き頂き、お食事をご馳走になりました。また、畜舎やチーズ工房、熟成庫などの見学をさせて頂きました。二年ほど前に訪問した際は、お忙しく詳しいお話を伺うことが出来なかったのが、念願が叶い嬉しい思いでした。

山田圭介さんは、新得共働学舎で「さくら」のチーズの開発に携わるなど経験を積まれ、地元の気候風土に即したチーズづくりを実現するため、独立して七飯町に移住されました。出来るだけエネルギー資源を使わず、地産地消、自給自足を目指した生活をされており、ご自宅から、チーズ工房、畜舎、地下の熟成庫に至るまでを自分の手で



建てられています。材料も廃材などを利用し、出来るだけお金をかけず知恵と工夫を駆使した、創造性に溢れた空間がそこには在りました。

「自力で家を建てるのに、経験はあったのですか？」と尋ねました。すると、「全く経験はなかった」。「知り合いの材木屋さんに相談したら、まず柱を四本立てて片側の二本を短く切る。そこに板を渡せば屋根になるし、あとは壁を張れば良い。簡単だと言われた」とのこと。それを素直に受け取って実行し、本当に建ててしまうから凄い！！

ご本人曰く、「自分は几帳面ではないから水平や垂直は大体目測。だから色々な所が歪んでいるし隙間もある」そうで、現代建築の密閉空間



山田農場、山田圭介さん、あゆみさん

に居ると圧迫感で息が詰まってしまうのだそうです。宮下は、「この弛みが良い、このような居心地の良い空間は今まで味わったことが無い！」と終始くつろいでいました。

手を伸ばせばすべてがそこに在る、必要十分な空間と家族の愛。その温かさに身体も心もぽかぽかになりました。

自家農場で採れた野菜をふんだんに使った、素朴でとっても美味しい料理。素材の味をそのままに、どこか懐かしくホッとする食事でした。

スコップで地面を掘り、床には炭を埋め、コンクリートで壁面を固めて作った熟成庫。熟成中のチーズやこだわりの自然派ワインが並んでいます。

山田家のお子さん達。優作くん、耕作くん、晴作くん。この子達は、命を頂くという事を毎日の暮らしという経験の中で知っているのだと思いました。学校では教えてくれない何よりの教育ですよ。

夜眠る前に、パンの仕込みをするのは優作くんの仕事。自然に発生した酵母を植え継ぎ、生地を発酵させます。慣れた手つきで仕込みを終えました。凄い！翌朝、フライパンで焼いて頂くそうです。



山田さんのお話を伺っていると、自然環境や未来の子供たちへの愛情が伝わって来ます。「自給的な酪農を目指す」、「土地に自生する乳酸菌と、無殺菌の乳でチーズをつくる」という信念。このことが、如何に古くて新しいか。原点であり先進的であるか。山田さんの取り組み、生き方。そのものが、まほろばの目指す「懐かしき未来」にも繋がっているように思えてなりません。



今回は、山田さんのチーズづくりについて詳しく取り上げませんでした。山田農場さんのブログや、他の方が取材された記事をインターネットでもご覧頂けます。他の記事には載っていない、山田さん一家との団らんのひと時で感じた事を書いてみました。



# 故郷へ帰ろう

～七飯の生産者を巡る旅～

## 七飯町文化センター

出張の二日目は、七飯町文化センターにて「宮下周平講演会 故郷に帰ろう～しあわせのローカル経済～」に出演しました。

今回の講演会は、未来を担う子供達と共に七飯町の豊かな食文化を学ぶ活動をされている「七飯の食を考える会」の方々が主催して下さいました。

午前中は、文化センター内の七飯町歴史館を学芸員の方に案内して頂き、その後「七飯の食を考える会」の方々との学習会を行いました。



午後から講演会が開催され、七飯町を中心に様々な方がご来場下さいました。

「日本人が自虐的な歴史観を持つに至った背景にあるものとは？」、「日本人が誇りと自信を取り戻すには？」、「本当は広くて資源のある豊かな日本」<sup>ふるさと</sup>「故郷へ帰るといふ事は、母なる大地、自然に帰るといふ事である」など、目からウロコの連続で、まほろばの従業員はもちろん、お客様方にもぜひ聴いていただきたい内容でした。



エヌハーベスト鈴木さんご夫妻

ドライブフルーツを扱っておられ、まほろばでも以前から取り扱いさせて頂いております。私も、アップ

講演会を終え、エヌ・ハーベストの鈴木さんご夫妻とお会いしました。エヌ・ハーベストさんは函館にて、フンザのスパイスやお茶、



ルティー、ドアーズ紅茶、チャイスパイスミックスなどを愛用しており、他の紅茶には戻れないほどの一ファンです。まほろばにも年に数回は試食販売に来て下さり、夫婦の中睦ましい姿は、見ているこちらが幸せな気持ちになります。息子様がフンザを旅行中に倒れ、フンザ・ティーで命を取り留めたことがきっかけで今があるそうで、この仕事に生きがいを感じていらっしゃる姿が印象的でした。

今回の出張では、まほろばの掲げる「懐かしき未来」について認識を新たにしようという、人との出会いが一番の収穫だったように思います。

「懐かしき未来」とは、ただの懐古主義的なものではなく、宇宙の意図とも言える「原点」を見つめ直しながらも、「今」を生きる為の人類の大なる進化なのだと感じました。その進化の先には、「どこか懐かしく、でも新しい、調和のとれた世界」が広がっているのではないのでしょうか。

素晴らしい取り組みをされている皆様とお付き合いさせて頂いている事に感謝しながら、これからも日々の業務に取り組んでいきたいと思っております。



北海道渡島総合振興局の吉田さん（左）と主催の「七飯の食を考える会」の皆さん（中央）。宮下と一緒に