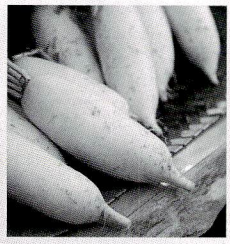
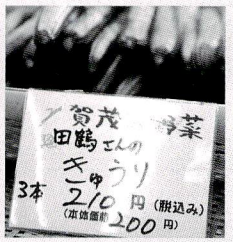




OHARA REPORT

野菜を我が手に!

取材・文／竹中　聡(本誌)
撮影／畑中勝如

「野菜を食べに行く」だけじゃなく、我々には「野菜を買いに行く」権利もある。手に入れた野菜をどうするか…、料理店には、もちろんかなわないが、良い野菜は、キッチンを豊かにしてくれるはずである。向かった先は大原、そこで知ったことは…。

今、一番強いのは「石油を持ってる人(国)」と「京の一字」では、なかろうか。少々大げさかもしれないが、それぐらい「京の力」は、まさに強力である。

京野菜もここ数年、猛威を振るっている。いや別に、悪いことではない(むしろ嬉しいこと)のだが…。だが…、だが…、である。我々の食卓から、遠い存在になったのは、気のせいだろうか。何もかもが京ブランドとして付加価値がつく。農園にまで、ブランド力がつく。上等な賀茂茄子は畑のヴィトンで、万願寺唐辛子はディオール、九条葱はシャネル…。さらに言えば、類似品(酷い話になるとバッタもんまがい)みたなものが目に付くようになったのも、全くブランドと図式は同じだ。

茄子や唐辛子や葱ではない野菜たちはどうか。「京キュウリ」「京トマト」「京レタス」「京キャベツ」なんて言い方はしないけれど、キュウリもトマトも、京都で穫れるものがあるのだから、立派な京都の野菜なのだ。我々は、高嶺の野菜に指をくわえるだけなのか？　否。手に入れることができる！

去る5月31日に「里の駅　大原」という施設がオープンした。100%地元大原の出資である「株式会社　大原アグリビジネス21」という組織が運営し、建設費は国や府、市などの自治体も援助している。

その前に、およそ10年前に話を戻す。平成11年4月、「大原農業クラブ」という組織ができた。

同年の6月に始まったのが、今やお馴染みになった「大原ふれあい朝市」、いわゆる「大原の朝市」だ。毎週日曜日のみ、地元の特産品を販売するこの朝市は、まる9年の実績を積み、苦情もなく今も続いている、人気の朝市である。

同社の代表取締役・宮崎良三さんによると、その経緯は「我々は野菜をつくっても、売る術を知らなかった。地域(大原)を守るため、まず特産品を売る場所をつくろう、ということになったんです」ということだったそうだ。元々、大原はしば漬け用のシソと米を栽培するぐらいで、今ほど野菜を栽培してはいなかった。シソについては「草味庵　きおり(P.16)」の大将も、「それこそ、大原の赤じそは日本一ですよ」と言っていた。

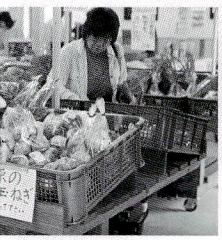
現在、大原に新築の家を建てることはできない。市街地化させないためだそうで、「政策が京都市の開発は南部、北部は保存ですから。そうなると地域の活性化は観光か農業になる(宮崎さん)」。

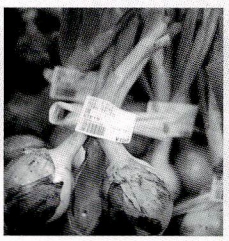
野菜の栽培といっても、近所に配るぐらいだったものを、朝市で売り始めたのもそんな背景があったからで、その朝市が順調に人気を得て、アッという間に野菜は売り切れてしまうようになった。今では朝5時半に並ばないと手に入らない。その美味さに惹かれた料理人が増えたことも、その一因だ。地元としては嬉しい悲鳴だが、困るのは一般利用者だ。そこで「里の駅　大原」なのである。

「頑張れば報われる」ということを、朝市で学んだ。もちろん、甘い汁を吸うている、というほどではないですが(笑)、役所主導ではない、いわばフリーハンドで我々は動けます。野菜が足りなくなれば、産地は隣村ぐらいまで広げても良い(宮崎さん)」ということで、登録65軒の家々から、野菜も含めて、朝市に並ぶ商品が毎日買えるようになったわけである。

もちろん、限られた農地であるから、時には品薄にもなるかもしれないが、「売り場があれば、生産意欲も湧いてくれるのでは、と(笑)」

「いびつなんも、真っ直ぐなもんも、全て大原の土地で採れたものです」と胸を張る「株式会社 大原アグリビジネス21」の代表取締役、宮崎良三さん。自身、会社勤めをしながらお米をつくってきた。支配人の森下政尋さんは「私も野菜を納める側になりたい、と思うようになってきました(笑)」と、心境の変化を語ってくれた





田舎のコンビニ屋／いなかのコンビニや
京都市左京区大原戸寺町173-2
☎075・744・2470
営9:00〜19:00／無休
http://www.sino.co.jp

赤紫蘇、にんじん、玉ねぎとセロリ、バジルとオニオン、かつお節と醤油…などなど、数々のドレッシングやポン酢にゴマだれ、さらにはダシやつゆまで取り扱う。「京都 洛北 大原の餅つき隊」という看板も揚がっていて、昔ながらの田舎らしい、つきたて白餅もあり、これがまた、ものすごく美味い

大量生産の野菜に比べれば、少し値が張ることもある。だが、「もちろん、ただ高価なだけの野菜なら、すぐに廃れてしまうでしょう」という「株式会社志野」取締役　総務部長・田口弘美さんの言葉は、自信の裏返しでもあるだろう。ちなみに、部長さんではあるが、割烹着がユニフォームである

という宮崎さんの言葉が、総支配人の森下政尋さんの「(農家の皆さんには)頑張ってもらわないと(笑)」という言葉を後押しする。

とは言え、「小さなことしかできません。それこそ(テレビを賑わした)有名料亭さんから問い合わせもありましたが、『大原のどこにそんな(某店をフォローできる)生産力がありますか』と(笑)。とりあえず『朝市に来て下さい』とはお答えしましたが、結局来られずじまいでしたわ(笑)。とにかく、少量で色々チャレンジして、地の人間が対面式の売り場で売るという心意気です(宮崎さん)」という、地道なスタンスがとっても良い感じである。

そして、「里の駅 大原」に先んじること約1年。「田舎のコンビニ屋」という店が、これも大原の入口あたりにできている。こちらは「株式会社　志野」という、地元大原に本社があり、主にドレッシングを製造・販売する会社が運営しているもので、ドレッシングとともに野菜も扱っている。同社の製品は朝市にも出品されていて、基本的にアプローチは同じだ。

同社の取締役総務部長の田口弘美さんを訪ねた。

「できるだけ、大原や洛北の野菜を知って欲しいということですね。スーパーでは扱ってくれないし、葉には穴があいてることもある、でも美味しいです、と。朝市には遠方から新幹線で来られる方もいらっしゃるんですね。せっかく来ていただいても、朝のうちに売るものがなくなっていると申し訳ない、という気持ちもありましたし」。

さらに、思いの中には京ブランドに対する疑問もあった。料理店のメニューに「京野菜」の文字を見つけても、実際に運ばれてくる料理を見たら「『え？京野菜はこれだけ!?』っていう(笑)」。

田口さん自身、生まれも育ちもいわゆる街なかの中京区で、「それまでは母がつくってくれた料理を、当たり前に食べているだけ」だった。大原に嫁いで来てからは野菜に対する意識は変わる一方で、

「トラックに乗せられて、運ばれる時間を逆算して青いうちに摘んだ野菜じゃなくて、熟して今が食べ頃というのを売れることって、すごく幸せなこと。

年配の方は喜ばれますし、旬を食べるから身体も生き生きしてくる。朝の湿気、寒暖の差…、大原の気候や風土は野菜に良いんです。葱は霜が当たっていないと美味しくないんですよ。本当に、味があるんです。もぅね、ドレッシング要らないぐらい(笑)」。大事なご本業を忘れそうになるのもご愛敬。それほど美味いというのだ。

「明日摘もうと思っていた野菜も、その日の夜に荒らされていることもあります。自然との、というか、鹿や猿や猪との戦いなんです」。農家の人たちは、そんな苦労も絶えないということも、野菜だけで生計を立てている人がいないことも知っている。「支持者」が増えるのはありがたいが、買い占めも困るし、かといって「お一人様一個まで」なんてことは絶対にしたくない。だからこそ、田口さんは思う。

「ネームバリューがありすぎる野菜にはなって欲しくない。名前を売りたいんじゃない、有名になりたいわけじゃないんです。味を知って欲しいだけなんです」。

大原を訪ねて、これだけは伝えておかねばならない、と思ったのは、ここで売っている野菜を「大原野菜」と、必要以上にブランドにすることは良くないと思う、ということだ。そんな呼び方をし始めてしまうことで、京野菜と同じように高嶺の野菜になってしまう気がするのだ。

宮崎さんの言葉も、それを表している。「大原の野菜や米が美味しい、とは言いません。安心・安全・低価格・新鮮。国産であることを言えれば良いんです」。

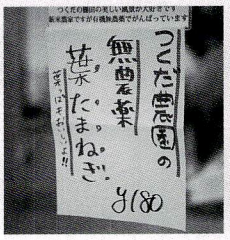
これが大事なことなのではないか。もちろん、美味しい。美味しいけれども、それがいたずらにブランドにならなくたって良いのだ。そのスタンスを、踏みにじってはいけないと思うのだ。

「大原だから」、選ぶんじゃない。たまたま、地域活性に取り組んだ経緯と、形になった店があるのであって、「大原にも野菜はある」というだけなのだ。

限られた野菜であるから、興味本位と、味が好きな人では、その価値はさらに違うものになる。あとはアナタの舌が何を問うてくるか、それだけなのである。

里の駅 大原／さとのえき おおはら
京都市左京区大原野村町342
☎075・744・4321
営10:00〜18:00／無休
http://satonoeki-ohara.com

「大原来迎院」「大原百井」「大原野村」「大原草生」…、大原の地名と生産者の顔写真、一言コメントとともに野菜が並んでいる。トレーサビリティを考慮して…、というより、「その辺にいらっしゃる農家の方々」の野菜である。他にも米や餅、パンなどを、しば漬け色の作務衣姿の奥様たちが売ってくれる



マジメな話も噂話も、事実無根の話も、いつもカラスポと共に！

カラスポ

鳥丸スポーツ

京都CF 2008年7月1日 臨時増刊号

次回発行は未定です

●テレに続き二例目の不祥事か!?

編集部に激震

本誌独占スクープ

捏造発覚！

6月某日未明、本誌8月号締切を控え、殺気だった編集部内で、雑誌の倫理を揺るがしかねない記事捏造が発覚した。この雑誌社として許されざるべき事態を本誌が独占スクープすることに成功した。

捏造が発覚したのは、8月号野菜特集の制作に関連して進められていた「二十日大根を育ててみよう！」という安易な企画。本誌の各スタッフが100均で購入してきた種・土・プランターという同じ条件の下、5月中旬より栽培を始め、その経過を逐一記録して掲載する予定だった。スタッフの中にはエビアンだけを与えたり、ファイテン社のチタングッズをプランターに巻き付けたり、水やりを忘れ乾燥させるなど、それぞれ独自の方法で栽培をしていたという。栽培を初めて数週間、順調に育ってはいたものの、一向に二十日大根は収穫できるまでに育たず、締切を控えた編集部内では企画倒れとの声もあがっていた。

だが締切前日――思わぬ形で事件は勃発した。会議テーブルにデパ地下で購入したと思しき「ラディッシュ」が置かれていたことを不審に思った編集部員が、購入したラディッシュをプランターに植え付けようとしている営業部員を発見。すぐさま証拠となる写真を押さえた。犯人は将来有望視されていた営業部員K。動かぬ証拠を押さえられたため素直に取り調べに応じた。日当たりの悪い場所にプランターを置いていたため、思うように育たず、他のスタッフの二十日大根がすくすくと育っていたことを妬んで犯行に及んだという。由々しき犯罪を未然に防ぐため、今後厳しく追及していく方針だ。

という捏造記事を捏造してみました。スミマセン。京都CF！は今もこれからも、変わらず現場第一主義で制作しております。くれぐれも信じないでください～。

押収された証拠品。撮影後は塩を振って美味しく生食させていただいた

各スタッフの栽培していた二十日大根。無事発芽するも、誰一人収穫には至らなかった

「喰ってしまえば、証拠なんて残んないんだよ！」と吐き捨て証拠隠滅を計る犯人。即刻取り押さえられたのは言うまでもない

噂のヘソ

農家に、なってみよう！

自家菜園を持つ料理店を知り、上等な料理店を知り…。あとはそう、自らが農家を目指すという選択肢もある！ レンタル菜園では覚悟が悪い。シガラミだらけの街を去って、山に行こう！ そうだ、究極のエコライフだ！ 明日から、農家の一員として生きていこう！

そう考えるのも、きっと自然なことである。何が要る？ 畑だ。そして家だ。畑のついた家を探せばいい。そうだ、そうしよう！

だが…、ちょっと待った。そんな物件を見つけたとして、アナタに野菜を育てるノウハウがあるか？ それがなければ、いつ何を植えて、どう育てて良いか分からないではないか。せっかく手に入れた畑が台無しだ。そんなアナタに…。

「京都府農業会議」という組織が就農についての相談ができるし、その前に田舎で暮らそうとする人のための「京の田舎ぐらし・ふるさとセンター」もある。

京都府農業会議
住所／京都市上京区出水通油小路東入丁子風呂町104-2
京都府庁西別館2F
電話／075・441・3660
http://www.agr-k.or.jp