

2011年11月駒場祭特別配布版

見聞伝

農業 café

# 喫茶アグリ

“喫茶アグリ”

“農業企画”

の正体とは？

取材地 ビール会社

サンクトガーレン

レポ 農家のおじさん

## 「顔の見える農業」



農業 café “喫茶アグリ” は、農家直送の有機野菜を使用したケーキと、神奈川県地ビール会社「サントガーレン」のビールを販売しています。

そしてこのリーフレットでは、“喫茶アグリ” に協賛して下さった農家さんとサントガーレンさんを紹介していきます。

我々は、皆様に「今食べている野菜は、誰かが心を込めて作っているもの」ということを実感してもらいたいという思いから、野菜を提供して下さった農家さんたちに、どのようにして安全・安心な野菜を作っているのか取材させていただきました。(p4～p9)

また、今回は神奈川県元祖地ビール会社「サントガーレン」からもビールを協賛していただいております。「サントガーレン」への取材では、ビール作りも立派な農業の一つということが実感できました (p10,11)。

みなさまに、心を込めて作った野菜ケーキと、こだわりの地ビールを楽しんで頂き、そしてこのリーフレットで生産者の思いを感じ取って頂ければ、幸いです。

## 農業企画とは？

この“喫茶アグリ” は、見聞伝ゼミナールの「農業企画」の一環です。

農業企画は、普通に生活している限りほとんど関わる事のない農業が、本当は我々に身近なものであるという実感を広めたいという趣旨のもと、簡単なようで実は広くて深い農業についての見聞を深め、さらにウェブや雑誌で伝えるという活動を行っております。



4月から11月にかけて、日本有数の農業生産法人であるトップリバーの嶋崎秀樹社長を招いた講演会、そして大潟村での農業研修・バジルソースのコラボ販売などを行ってきました。

「日本の食料自給率は40%——」皆様もこのフレーズを一度は聞いたことがあるかもしれません。自給率、TPP問題や後継者問題で揺れている日本の農業ですが、暗いばかりではありません。日本の

---

農業を活性化させようと奮闘している人たちが日本にはたくさんいるという事実を皆様は知っているでしょうか。今回取材に行った農家さんたちもそのような方々でした。大規模で集約的な農業を行う農業生産法人や、農協を介さず直接自分で取引をして活路を見出す精力的な農家さん、直売所を通じて野菜を直接消費者の人に販売する方…。また安全で安心、そして新鮮な食べ物を求める人や、日頃のストレス生活を癒すように都会で農業を始める人も増えてきています。

皆様も、ちょっぴり農に触れあって、普段の食生活を見直したり、食べ物の生産の現場を覗いてみてはいかがでしょうか。

## どうしたら農業に関われるの？

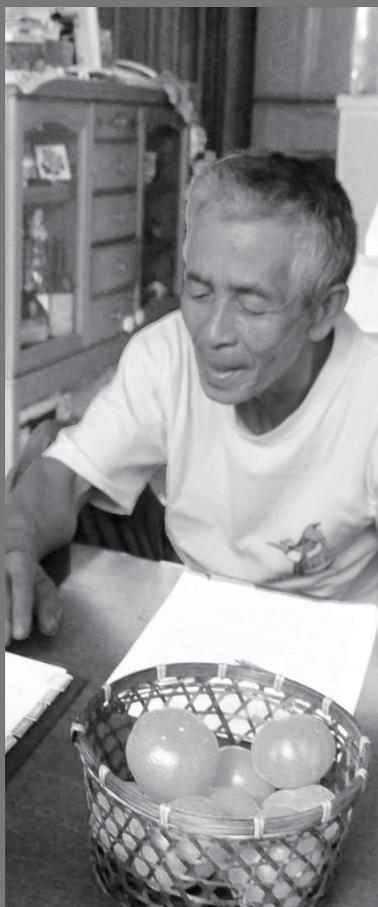
### 1 援農ボランティアに参加・貸し農園をはじめしてみる

「畑いじりはしてみたいけど、自分で畑は持っていないし…」という方におすすめなのは、最近都会の人に人気の貸し農園。これは畑の一区画を間借りして、週末だけ農業を行うというものです。月々5千円前後、東京近郊(23区内にもあります)で気軽に始められ、忙しい人は代行業者に頼んでもOK。また、他にも農家の人のお手伝いをする「援農ボランティア」というものもあります。どちらも農園主の人に管理の方法を教わりながら、1から農業学べることができますよ。自分で土にまみれて収穫して食べる野菜は、ひと味もふた味も違うはず。美味しいご飯、ストレス発散、食育、畑の人との交流…素敵なファームライフを味わってみてはいかがでしょうか？

### 2 マルシェに行ってみる

自分で農業しなくとも、身近に農業を感じられる機会は都会にも今はたくさんあります。代表的なのが、マルシェ・ジャポン。マルシェとはフランス語で「市場」を意味し、都市に暮らす消費者が生産者と直接会話しながら農産物などを買い物できる場のことです。日本でも直売所として年々このような場が増えつつありますが、その中でも一番人気は、青山・表参道のマルシェ。渋谷駅から徒歩10分、国連大学前で毎週土日に行われており、60団体が出店するなどかなり大規模。農家さんとの直接の交流も盛んなので、ここで「マイファーマー」を見つけて買った美味しい採れたて野菜を家で食べるのも素敵ですね。4～9pで紹介している農家さんたちの野菜は、青山のマルシェにて購入可能です！

## 吉川京男さん



定年退職後、実家の畑を継いで独学で農業を行う。家族で食べる分が中心だが、他にも青山のマルシェ、地元の直売所などにも卸している。低農薬の露地栽培にこだわり、野菜本来の味を活かした、安心・安全の野菜作りを行う。

## 「孫が可愛いから、あんまり農薬は使わんのよ」

「よく来たねー。さあ、中に入って」

吉川さん宅に辿りつくと、優しいご夫婦が温かく出迎えてくださった。

畑の野菜は、潮風香る湘南ののどかな気候と、町の豊かな水流に育てられ、キラキラと輝いている。畑にきちんと整列した野菜たちの様子を見ていると、大切に育てられているのがよく分かる。

「なんでも作ってるよ。ご近所の人から種や苗をもらって、どんどん種類が増えるんだ」

吉川さんの農業は、丁寧で、かつ挑戦的でもある。

農業を本格的に始めたのは退職後。気に入った作物の種は生産地まで買いに行き、道の駅やテレビ番組で野菜を使う様々なレシピを勉強。作った野菜は朝食にして、本当に美味しくできたかどうか、自分の舌で確かめる。まさにこだわりの野菜作り。

「うちはねー、これを食べる孫が可愛いから、あんまり農薬は使わんのよ。堆肥も親戚の酪農家からもらってね」

自分の家族も食べるからには、安心・安

## 「農業は生きがいだな」

全て美味しい野菜を。これが吉川さんの農業である。

また、吉川さんは近所の人たちと連携して、「大磯ブランド」の地元野菜を広めていきたいという。農業仲間と一緒に作物の勉強をし、収穫物を交換することは、彼らのいちばんの楽しみだそう。現代の都会がなくなってしまった昔ながらのご近所付き合い、家族との触れ合いがここ大磯には残っている。

「農業は生きがいだな」

夫婦はイキイキと農業を語る。インタビューしているこちらも、なんだか一緒に畑を耕したくなった。

昨今、老後の農業がブームとなっている。家族、地域の人、そして食べてくれるお客さんと楽しく交流しながら行う農業であれば、何歳になっても続けていけるのだろうと、大磯の青空のもと、納得した。





## 霜多増雄さん

「エビデンスのある農業」にこだわり、最新の機材を用いた科学的なデータ解析に基づく栽培を行う。シモタファームの野菜は青山のマルシェにて購入できる他、旬の野菜を定期的に届ける「野菜BOX」でも買うことができる。（詳しくはHPにて <http://shimotafarm.com/index.html>）

「俺は、  
美味しい野菜を求めて、  
安心安全に  
行きついたんだ。  
経営なんてものは、  
その後に  
くっついてくるんだ。」

茨城県取手市の農業生産法人『シモタファーム』、その社長である霜多さんの取り組みは、一介の農家の枠にとらわれないモノだ。父親から継いだ従来の農業に飽き足らず、フランスや中国など各国を渡り歩くが、その先々で見つけた野菜たちに魅了され、日本に戻ってハーブや中国野菜の栽培

「頑張って作った自分とこ  
教えてくれる人がいる。」

の先駆となった。一方で、新潟薬科大学などと提携し、日本でも有数の機材を投入することで、科学的観点からの品質向上を目指してきた。

こうした波乱万丈な歩みが実り、現在ではハウス栽培を中心に4.5haもの農地を経営するに至った。ハーブだけでも100種類を数える一大生産体制を築いているのみならず、都市生活者に向けてのミニ野菜の栽培なども行っている。彼の農業へのアプローチは、広大な自然科学への造詣を背景に、多角的な視点から切り込まれている。硝酸の値に着目して野菜のエグ味や苦味を押さえ、抗酸化力を上げることで野菜をより長く保存されるようにするなど、常に最先端の知識を摂取した農を追及している。

しかし、その根底にある願いは、とてもシンプルだ。

「俺は、美味しい野菜を求めて、安心安全

に行きついたんだ。経営なんてものは、その後にくっついてくるんだ」

消費者に対してあくまで真摯であろうとする、その言葉は揺るがない。そんな彼が、消費者に訴えたいことも、またシンプルで真摯だ。

「消費者には、浅薄な情報に振り回されてほしくない。そのために、こちらが情報を提供して、安心させたい」

食の安全への信頼が揺るぐ中、専門知識に裏打ちされた分かりやすい言葉で安全を伝えようとしている。その地道な努力が、消費者から評価されている。

「そうやって頑張って作った自分とこの野菜を食べてくれて、体が健康になった、って教えてくれる人がいる。それが、百姓冥利に尽きるね」

そして、顔を皺だらけにして笑うのだった。

の野菜を食べてくれて、体が健康になった、ってそれが、百姓冥利に尽きるね」





「要はやり方次第ですよ。  
しっかりやれば、  
衰退産業だと思われている農業も  
どんどん伸びていくと思います。」

「自分は死ぬまで農業をやりたいと思ってるんですよ」

農家の長男として生まれた関谷さんが、その面白さに目覚めたのは、農業大学校に入ってからだった。農業は最初から最後まで自分で行わなければならない。自分でどう商品を作り、それをいかに売るか。大学校の友人たちと語り合ううちに、農業について様々なアイデアが膨らんでいった。

そして関谷さんがたどり着いたのが、「野菜を根本から見直す”有機農業」である。において、手触り、舌触り……、五感をフル

に活用して野菜のできばえをじっくり調べる。土づくりについても、無駄な肥料の量を減らし、こまめに耕して柔らかさを追求。そうして丁寧に観察されてできた有機野菜だから、茎が太く、根がはり、日持ちがよくなり、新鮮さも増す。高い、というイメージのある有機野菜であるが、値段にはそれなりの理由があることが分かるだろう。

「野菜と対話することで心も癒されます。農業のいいところはそこですね」  
彼は力強く笑う。

また関谷さんは農協に卸すのではなく、



## 関谷農園 関谷和博さん

江戸時代から続く埼玉県所沢市の関谷農園の9代目を継ぐ。有機栽培をする傍ら、市や農業系の団体と共に食育イベントを実施したり、農業ボランティアを募集したりして、一般の人にも農に触れあえる機会をつくる。関谷農園の野菜は、渋谷のアースターマーケットや、青山のマルシェの「the 寿安」にて販売されている。

経営も自分で行う。有機野菜のメリットを最大限に生かしたいという思いからだ。生産地の所沢から、健康志向の消費者やオーガニック系レストランをターゲットに販売している。自分で情報収集をして売り先を見つけ、マーケットを拡大するのだ。現在の日本の農業は人に頼りすぎている。これからのT P P競争などに対抗するためには、自力でやっていくしかないと彼は考えている。

「要はやり方次第ですよ。しっかりやれば、衰退産業だと思われる農業もどんどん伸びていくと思います」

関谷さんのように、若くて精力的な農家

が増えれば、これからの農業を活性化することだって夢ではないのかもしれない。

### ■援農ボランティア募集中！

日時 月～日曜日（土曜日はお休み）

10:00 頃～ 15:00 頃まで

対象：18 歳以上

※保護者同伴であればお子様も大丈夫

※グループは6名まで

住所：埼玉県所沢市下富204 西武新宿

線 航空公園駅よりところバスに乗り換え

「下富北」下車 徒歩3分

詳しくはHPで！

<http://sekiyanouen.jimdo.com/>

# 「自分は死ぬまで 農業をやりたいと思ってるんですよ」



## サンクトガーレン 岩本 伸久社長

日本で小規模のビール醸造が認められていなかった時代から米国で地ビールを製造し、日本の地ビール解禁のきっかけを作る。2006年に「スイートチョコレートスタウト」をバレンタイン向けに販売したことが評判となり、「スイーツビール」のジャンルを日本で作り上げ、人気地ビール会社の一つとなる。サンクトガーレンビールの飲める店やネット販売についてはHPにて

<http://www.sanktgallenbrewery.com/>

「20年前、海外で出会った美味しい\*エールビールが忘れられなかった。今まで知らなかったことを悔しがると同時に、なんで日本で作っていないのかと疑問に思った。それならば日本で作ってみんなに広めたいと思ったのが地ビールを始めた契機ですね」

こう語るのは、社長であり職人でもある岩本伸久氏だ。日本の地ビールはマニア向けにお土産用にしか販売されていないのが普通である。しかし、サンクトガーレンはチョコレートや果物をリキュールに加えた「スイーツビール」を、一般にはビールが苦手とされる女性向けに販売する。バレンタイン用のビールを高島屋

で販売したところ、女性が朝から行列をつくるほどの前代未聞の大ヒット商品となったそうだ。

「はじめはマニア向けでもよかったんです。でもモルトとかホップとかそういうのは我々には常識でも、普通の人には通じない。本来の目的である“より多くの人にエールビールを広めていく”ことを達成するためにはそれではいけないと気付いたんです。」

さらに、スイーツビールの中にはアップルパイのようなビールを目指して作ったという「アップルシナモンエール」というものがある。このビールで使用されるリンゴは、長野県伊那市のキズありりん

ごだ。元々3分の1も廃棄されてしま  
うリンゴを安く仕入れられる一方、農家  
側もまた無駄なリンゴを減らし、町の  
PRも行うことができる、とお互いにメ  
リットがある。これからもこういうコラ  
ボ商品は作っていきたいと語る。

「サントガーレンのビールは普通と比  
べたら少し値段は高めになります。毎日  
飲むようなものではなく、どういうシー  
ンで誰と飲んでいるかを意識して作った  
ビールですから。大切な日、節目の時、  
嬉しいことがあったとき、仕事終わりに

ホッとしたいとき。ワインのような感覚  
でオシャレに飲んでほしいですね。」

フルコースとともに飲んでもらえるよう  
な芳醇なビールを作りたいと語る岩本  
氏。いつもはガブガブと味わわず飲んで  
しまうビール。しかし、特別な日の特別  
な料理に彩ってみたい、そんな憧れを抱  
かせる素敵なビールを皆様も堪能してみ  
てはいかがだろうか。

\*日本のビールは9割ラガーだが、発  
酵法が違うエールビールは、強いコクと  
香りが特徴的だ。

「大切な日、節目の時、  
嬉しいことがあったとき、  
仕事終わりにホッとしたいとき。  
ワインのような感覚で  
オシャレに飲んでほしいですね。」



問い合わせ先

東京大学 見聞伝ゼミナールゼミ長

農業企画責任者

福井康介（連絡先：k.fukui714@gmail.com）

細谷愛美（連絡先：agri\_mochigome\_07@yahoo.co.jp）

