

東北食べる通信

2016

世なおしは、食なおし。

11 月号

特集

お客さまは、ファミリーです

洋梨

よ
う
な
し

山形県上山市の
野本悟さんが育てた

東北食べる通信



お客さまは、
ファミリーです

10

月
15°C 11
日



【山形県上山市三上】

文＝高橋 博之 写真＝玉利 康延

特集

洋梨

古びた上山市役所の屋上に設置された「かみのやま温泉」の巨大ネオン看板。人口3万2千人の町にぼつんとそびえ立つ41階建ての高層タワーマンション。いずれも、バブル経済の残骸だ。その泡沫の夢を背にしながら郊外に向かって車を15分も走らせると、山あいに広がる果樹畑の一角に、野本果樹園が姿を現わす。

野本悟さん(44)は今、収穫時期を迎えたラ・フランスのギフト発送に追われる日々だ。妻の弘子さん(44)と母のキヌエさん(69)に、助っ人として近所のおばちゃんたち3人が加わり、黙々と梱包作業をこなす。おばちゃんのひとりに何年前から手伝っているのか聞くと、しばらく考え込んだ末、「覚

えてねーなあ」の苦笑が返ってきた。

出稼ぎに逆行

自宅に隣接する作業場の空き地には、しばしば青いモトクロスバイクが止めてある。悟さんが趣味で股がる愛車だ。バイクに乗るのも好きだが、その部品をいじるのはもっと好きだという。壊れたり、調子が悪くなったものを自分の手で直すのが楽しいらしい。そのルーツは、祖父にある。

野本家がこの地に入植してきたのは、戦後だった。東北から東京への出稼ぎが増える中、東京で会社員をしていた曾祖父は逆に東京から東北を目指した。九州の特攻隊の

基地で整備士をしていた祖父も、東京の製作所を辞め、一緒にやってきた。上山の知人から果樹園の一部を購入し、素人ながら農業を始めた。肥料を手に入れるため、馬車を通る道に大八車で馬糞を拾いに行くなど生活は困窮を極めた。祖母の姉妹たちが東京から訪ねてきては、なぜこんなに貧乏なところにおざわ暮らしているのかと不思議がったという。

悟さんは当時の話をよく聞かされていた。「とにかく貧しかったらしい。新しい農機具を買えないから、じいちゃん、そのへんに捨てているものを拾ってきては直して使うみたいな人だったようです。子どものころから、そんな祖父の姿を見ていた悟さ

んは、自然に機械いじりが好きになっていったのだった。

物流革命で活路開ける

現在、野本果樹園では、ラ・フランスを年間30トンあまり栽培出荷している。そのうち6割が主に贈答用として宅配で個人に送られる。その他に栽培しているさくらんぼは9割以上、りんごとぶどうはすべてが同じように宅配で送られているが、その始まりは悟さんの幼少期にまでさかのぼる。

当時は、遠方の送り先といえば祖父が東京でお世話になった知人たちと親戚くらいで、日本通運や第一貨物(山形市)を使っ

ていた。しかし、トラックが荷物でいっぱいにならないと出発しない時代だったので、到着日が読めず、日持ちしないさくらんぼやぶどうが届いたときには「腐っていて、食えるものがない」と言われる始末だった。運転手も日当たりのよいところに置いておき、そのまま青果物を運ぶという概念自体がなかったのだ。

1976年、「翌日届くというのは革命だった」と悟さんが振り返るクロネコヤマト宅急便の登場で、事態は一変した。生食の果物を安心して東京まで送れるようになり、宅配産直の商売が少しずつ成り立つようになっていった。祖父や祖母の東京の親戚や、勤務していた会社の社長や同僚が買ってくれるようにな

り、そこから販路が広がっていった。

父の死で決断

会社員をしていた父は、退職してから農業を継ごうと考えていたようだったが、その実現を待たず、悟さんが17歳のときに病気で亡くなった。その途端、長男坊だった悟さんは一気に家長のような存在に押し上げられた。まだ高校2年生だったので、父の仲間だった地域の人たちに面倒をみてもらった。葬儀も隣近所の5軒ほどでつくる葬式組の世話になり開いた。昔は、農家は現金がないから、葬式組がみんなで出し合っ

て葬儀代を立て替えていたという。

手軽にできる自家製ピザ生地に、ラ・フランスとチーズをのせてオーブンで焼きます。高温で短時間で焼き上げることで、ラ・フランスの歯触りは残しつつ、甘みと香りをいっそう引き出すことができます。ゴルゴンゾーラチーズの独特の風味、塩けと相まって、ワインのおつまみにもぴったりな一品です。仕上げにはちみつを回しかけ、熱々のうちにお召し上がりを。

大玉の香り高いラ・フランスを熱々のピッツァで味わう ラ・フランスのハニーピッツァ

ラ・フランスのハニーピッツァ

材料 (1枚分)

- ラ・フランス (皮をよく洗ったもの) 1/6個
- ピザ生地 (右記参照) 1枚
- シュレッドチーズ 80g
- ゴルゴンゾーラチーズ 50g
- くるみ 80g
- はちみつ 大さじ1

作り方

- ① オープンの天板にクッキングシートを敷き、ピザ生地をのせる。230℃に予熱したオーブンで7分ほど下焼きする。
- ② ラ・フランスは芯を取り、皮つきのまま厚さ5mmのくし形切りにする。くるみは5mm角くらいに砕く。
- ③ ①の生地にシュレッドチーズ、②のラ・フランスとくるみを順に重ね、ゴルゴンゾーラチーズを小さく切って散らす。230℃に予熱したオーブンで5～6分焼く。
- ④ 熱いうちにはちみつを回しかけ、好みの大きさに切り分けていただく。

※ オープンの機種により焼き時間は若干異なるので、様子を見ながら加熱を。

ピザ生地 (直径約22cm・1枚分)

- 強力粉 100g
- 砂糖 小さじ1/4
- 塩 小さじ1/8
- オリーブオイル 大さじ1/2
- ぬるま湯 50～60ml

作り方

- ① ぬるま湯以外の材料をボウルに入れ、全体を菜箸でさっと混ぜる。
- ② ぬるま湯の様子を見ながら加えて混ぜ、ひとまとまりになったら手で滑らかになるまでこねる。
- ③ ラップに包み、常温で10分ほど休ませる。
- ④ めん棒で厚さ2mmの円形に伸ばし、フォークで表面全体に穴をあける。



いえて
つくる

今月の一品

上山市の若手農家が語る、農業の苦悩と未来

農家の生きる道って ほんとに“拡大”だけなの？

構成＝加藤 翼（NPO 法人 東北開墾）

「上山の若手にも、高橋さんの話を聞いてほしい」。野本悟さんの強い要望から、上山の若手農家にベテラン農家、市役所職員など総勢 18 名が集まり、座談会を開きました。小誌編集長・高橋からの問いかけは「この先、大規模農業に集約されていくだけで本当にいいのかが？」。これに上山の若手農家が答えてくれました。そこからは、うまくいかない現実とこうしたいと願う理想の狭間で葛藤する姿が見えてきます。



米農家の鈴木修さん

34歳。就農2年目。米を生産。山形県南陽市出身。東京でアパレル関係の営業職を約8年経験。原発事故を機に食と自然の大切さに気づく。その後、農業アルバイトの中で、農業は暮らしに直結するもの、伝統や文化の伝承だと知り、百姓が輝いて見えた。こうして感じた農業の楽しさ、大切さを伝えていきたいと就農を決定する。

僕はもともとサラリーマンを東京で10年ぐらいやっていたんですが、生活が全部仕事だけになってしまって、世界がモノクロになるような感覚に陥ったんですよ。そう思ったのが嫌で会社をやめて、フリーター時代を過ごして、農業やりたいと思って就農したんです。

「国産」のものが ブランドになる時代

今、日本の農家は60代の方がすごく多い状況で、それに加えてTPPが始まることもあって、日本の農産物っていうもの自体がブランド化するんじゃないかと思っています。輸入品が多すぎて、そっちの方が一般的になって、国産の割合の方が少ないというときが来るのではないかと。そういう中で、しかもお米という作物で、どう生きていったらいいのかなと悩むと、やっぱり消費者と繋がっていくしかないのかなと思っていて。今は始めたばかりでお客様もないのですが、生産したものはすべて消費者に年間契約、直接販売でやっていくのが今の目標です。ただ、それがどんどん進むと、輸入品ばかりがある世界と、生産者と消費者が繋がっている世界の人に、両極化するだろうことを不安に思っています。

農業だけが農村じゃない

もう一つの問題として、やっぱり耕作放棄地と、そこについてくる農地の拡大があります。隣の農地が放棄地になるからやってくれと頼まれたとき、すぐ横が草がバンバン生えては困るからやるしかないことが多くて、結果どんどん農地が大きくなっていってしまう。で、農地が大きくなると企業も参入してくるようになって。でも、農村っていうのは、たくさんの農家があって、草刈りとかドブあげとかをみんなで協力してやっていくこ

とで、成り立っていたと思うんです。なので、そこに企業が入ってきて、農地でお米をつくるっていうのはできても、農村を維持するってことはできないんじゃないかと思っています。だから、農家は消費者と繋がっていくのと同時に、農家同士で繋がっていくのもすごい大切なんだと思います。



果樹農家の佐藤花南さん

25歳。就農3年目。果樹（さくらんぼ、桃、ラ・フランス他）を生産。実家が果樹園を営む。高校卒業後はすぐに農業を始めようと思ったが、「都会を見ていたい」と言われ、東京の大学へ進学。卒業すると真っ直ぐに実家に戻り、就農した。農業を通して、大好きな上山を盛り上げたいと思っている。

実家が果樹園をしていて、私も農家を始めて3年なんですけど、同じ街道沿いの地区で農家を継いだ同級生は、私ともう一人しか知らないんですね。あとの友だちはみんな東京か仙台に行っちゃってるんです。私はここの土地と、両親の仕事ぶりに魅力を感じて農業をしていますけど、品物としても、価格にしても、やっぱり魅力がないと未来に繋がるものもないんじゃないかと痛感しています。

自分が楽しんでいる 姿を見せていきたい

実家が農業をしている友だちもたくさんいましたが、その友だちや兄弟が継がないと無くなっていくんだろうなと思うし、

お付き合いのある素敵な農家さんのところの子どもたちも興味なくなったりして、すごく残念だなあと思います。だから、私自身が農業に魅力を感じた人として、その魅力とか、私が楽しんでいるところを発信できればいいかなって思います。例えば、匿名が普通のTwitterでも「私は山形で農業をやってます!」って公表するようにしているんです。私にできることは初めは微力だと思うんですけど、まずは自分の周りの人から興味、関心を持ってもらえるように伝えていきたいです。



果樹農家の齋藤伸弘さん

27歳。さくらんぼ、ぶどう、ラ・フランス、干し柿、水稲、タラの芽（水耕栽培）を生産。実家が農家だったが最初は経く気はなく、花壇自動車整備専門学校に入学。車の整備士を志し、卒業後山形県いすゞ自動車に就職する。しかし、父親が病気でかかったのを契機に悩みながらも4年前に就農。知識ゼロ、経験ゼロの状態から農業を始めた。

自分の場合、休みなく働く親の姿を見てきて将来農家になろうと思ったことはありませんでした。車とバイクが好きだったので、最初は整備士の職に就きました。けれど、父が将来働けなくなるような病気になってしまったんです。それで母と自分の収入では、実家の生活が後々大変になるだろうと思い、就農しました。ちょうど今4年目が終わったところです。

望まざる就農

農家になってみてやっぱり思った以上に

大変でした。実際に父親と一緒に仕事ができたのがそこから1年半ぐらいで、父親が畑に来られなくなってからは、どんな作業をするにも自信がなく不安でした。とりあえず知っている人の連絡先に電話したり園地に行ったり本を読んだりして、2年目、3年目はやっとやっとつないできた感じです。想像以上に忙しくて、勉強しなきゃいけないことも多くて、天候にも左右される。正直、農業を楽しんでいるとは思っていませんでした。

「おいしい」の一言で 気持ちが変わった

だけど今、徐々にやりがいを感じられるようになってきています。そう思えるようになってきたのは、お客さんへ直接販売することを少しずつ経験するようになってからです。買ってくれた人から、感想とか意見なんかが直接に聞こえてくるのでとても刺激的で楽しく思えました。「おいしかった、来年も頼むな」など言ってもらえることも嬉しかったです。その一言があったことで、朝起きるのも苦じゃないし、休みがなくても頑張るし、やった甲斐があったなと思えました。今自分が考えていることは、何をつくら喜んで買ってもらえるか、どうアピールしたら自分の農園に愛着をもってもらえるかです。自分のことばかりで、日本の農業とか地域について考えられているわけじゃないんですけど。まず自分がいいものをつくれるようになって、どう販売して、どう暮らしていくかを考えていきたいと思っています。

世なおしほ、
食なおし!



生ハムとラ・フランス

ラ・フランス1/2個は縦に5等分のくし形切りにし、皮をむいて芯を取る。皿に盛り、生ハムを1枚ずつのせる。チャービルの葉を1切れずつ飾り、黒こしょう少々をふり、オリーブオイル小さじ1を回しかける。



ラ・フランスのギリシャ風サラダ

ラ・フランス1/4個は皮をむいて芯を取り、食べやすい大きさに切る。フリルレタス1/2個、紫キャベツ2枚は食べやすい大きさにちぎる。サラダクレソン2株（またはルッコラ、ペビーリーフ）は長さ3〜4cmに切る。ラ・フランスと野菜を器に盛り、フェタチーズ（*）60g、ピーカンナッツ120gを散らし、ドレッシング（白ワインピネガー大さじ1、はちみつ大さじ1/2、塩ひとつまみ、こしょう少々をよく混ぜ合わせたもの）、オリーブオイル小さじ2を回しかける。

*ギリシャ産の羊または山羊の乳のチーズ。オイル漬けの商品を使ってもよい。

ラ・フランスのアイスパルフェ

ラ・フランス1/2個は、飾り用の皮つきの薄切り（芯は取り除く）を5枚とり、残りは皮をむいて1cm角に切る。グラスにラ・フランスの角切りの半量、ホイップクリーム大さじ2、バニラアイスクリーム大さじ3、グラノーラ大さじ2、ラ・フランスの角切りの残りを順に盛って層にする。ホイップクリーム適量を絞り、飾り用のラ・フランスをのせてミントの葉を飾る。

い
え
て
つ
く
る

FOOD
DESIGNERS NETWORK

ラ・フランスのいろいろレシピ

