

# 根っこから、変えていく

トレードマークは、スキンヘッドにかぶせたメキシカンハット。メキシコ人男性を意識して口と顎に蓄えた立派な髭が際立つ。「コーンを神だと思っているメキシコ人がなんか好きなんです」。そう真顔で話す宮村祐貴さん(31)は、地元が誇る田子名産のにんにくを生産している若手農家だ。

5月下旬、宮村さんは畑一面に広がるにんにくの葉っぱと茎に自家製の培養菌を散布していた。ワラからつくった納豆菌と、ヨーグルトからつくった酵母菌。そして米のとぎ汁に牛乳を入れてつくった乳酸菌の3つの菌を、20リットルの水に混ぜてつくり上げた培養菌だ。「これ、普通に人間も飲めま

すよ」と言う宮村さんは、にんにくでは難しいといわれている無農薬・無化学肥料による栽培に挑んでいる。

## 菌の使い手

同じ青森県弘前市でリンゴの自然栽培に成功して脚光を浴びた木村秋則さんの自然栽培塾に、2年間通った経験がある。「農薬、肥料、何も使わないってやつ。バカだからそのまま実践した。にんにくがほとんど小さくなっていくのを見て、これじゃないかと。家庭菜園ではできるかもしれないけれど、この面積じゃ難しい」。それまで農法に縛られていた宮村さんは、自分の畑の置かれた状況に合った柔軟な

考え方に転換を図った。農業専門書も参考にしながら、「食べられるものならばいべてことで」食べものから培養菌をつくり、それをまくことにした。

一般的ににんにく農家は、にんにくに栄養を与えるために化学肥料をまき、病害虫の防除のために農薬をまく。だからこの作業の際にはマスクを装着するのだが、宮村さんは食べもの由来の培養菌をまくので何もつけない。しかし、他の農家の畑と比べると、宮村さんの畑のにんにくの葉っぱと茎は背丈が低く、緑の色も薄い。これは化学肥料を使っていないからで、一ヶ月前は周囲の農家から「大丈夫か?」と心配されるような生育状況だったという。それでも大きさより品質にこだわる宮村さんは意に介さな

かった。自然の循環を壊さないやり方で、環境にも、人間にも負担をかけないにんにく栽培をやるという信念が、そこにはある。

「以前は農法自体にこだわり、何も使わないことがいいことだと思っていたけど、結局何を使おうが自分の信念がちゃんと消費者に伝わるのが大事だと思えるようになった」と、宮村さんは心境の変化を語る。そしてその信念や想いに共感した消費者に支えてもらうために、直接販売しかやらない。多くのにんにく農家にとって、収穫、乾燥、冷蔵、皮むきまでが仕事で、そこから先の販売は農協にゆだねるのが普通なのだが、宮村さんはそれだと価値が伝わらないからと、あくまで自分で売ることには徹している。

## 物語の紡ぎ手

どういうこだわりでつくっているのか。一人ひとりの農家にはストーリーがある。なのに農協に出荷し、「田子産」とひとくくりにして販売されてしまっは、そのこだわりは伝わらないし、結果として同じ値段になってしまう。だから、宮村さんはフェイスブックやブログを通じて、そのこだわりを自分の言葉で伝えている。価値だけでなく、苦しみも伝えることが大事だと考えている。

例えば、台風の被害で野菜が高騰しているというニュースが流れると、大抵の場合、家計を直撃し消費者が困っている報道になるが、農家の苦しい実態が伝えられることは少ない。農業という仕事は、こうした避

けられない自然リスクに常にさらされ、ときに苦境に陥ることもあるわけで、それも含めて価値なのだと考えている。その価値を誰も伝えてくれないのであれば、自分で伝えるしかない。宮村さんは、食べものの裏側に隠れて消費者から見えなくなってしまった、農家のこだわりや苦悩を、日々精力的に情報発信している。

## 消えた「過程」

なぜ、農業は衰退してしまったのだろうか。なぜ、農業は魅力的な仕事じゃなくなったのだろうか。その原因も、農業が本来持っている価値が大規模流通システムというブラックボックスに覆われ、消費者から見えなくなってしまったことにあると、

宮村さんは考えている。

消費者が日頃目しているのは、食べものの表側の世界だ。スーパーに並ぶ食材や加工品は、農業という営みの「結果」である。そして「結果」しか見えない消費者に引きずられる形でいつの間にか農家自身も、「結果」である農産物のことしか語らなくなってしまった。農業の本来の価値は、農産物という結果を生むまでの「過程」にこそあったはずだ。どうやって食べものを育てているのか。食べものを育てる喜びとはどんなものなのか。この食べものの裏側にある、農家にしか語れない世界こそが農業の最大の魅力であり、消費者に伝えるべきことだという確信が、宮村さんにはある。



5月29日  
23°C

【青森県三戸郡田子町】

文 = 高橋 博之 写真 = 玉利 康延