

根無しっ子、世に憚る

日が傾き始めた社の郡、仙台。これから家に向かうのか、どこか人々の足取りは軽い。店前には赤ちょうちんが灯り、メニューを記した小さな黒板が立ち始める。ずいぶん日が長くなったと言いつつ、まだまだコートが手放せないこの時期、右を見て左を見ても「セリ鍋」の文字が躍る。仙台では今、牛タンや笹かまぼこに変わる新名物「セリ鍋」ブームが巻き起こっているのだ。主役は根っこまでついたたっぷりのセリ。今や仙台人なら誰でも知っている「セリ鍋」だが、このルーツとなったのは、たった一人の農家と、一人の調理人との出会いだった。

セリのメッカ

全国で生産されているセリの実に35%が宮城県産で、日本一の生産量を誇る。そのうち名取市産は80%を占める。名取はセリの一大産地なのだ。その歴史は古く、およそ400年前の元和年間（1620年頃）に、自生していた原種を改良して栽培に成功したという記録も残っている。名取は、少し揺れば水が湧き出る湿地帯で、あまりに湿り気が高いため稲作にも向かず、セリの生産が盛んに行われてきた。そんなセリのメッカで、農家の七代目として産声を上げたのが今回の主役・三浦隆弘さん（39）だ。ど

んな人にも低姿勢で、大きな体を申し振るさそうに少し丸めながら話す、赤いほっぺがチャームポイントだ。

三浦さんの祖父は専業で農業を営み、父は造園業と農業を兼業していた。三浦さんが10歳のとき、父が仕事中の事故で命を落とす。あまりにも突然で、早すぎる死だった。辛い現実から目を背けるために、三浦少年は本とプロレスにはまった。農家の長男として家業を継がなければいけないという意識があったのか、農業や環境系の本を読み進めた。一方、時はみちのくプロレス全盛期。プロレスラーに憧れ、競技場にも通っ

た。「今思えば強くなりたかったっていうのも父親がいなかったからなのかもしれないね……」と当時を振り返る。父親の遺産年金で育てられたと言ってはばからない彼は、高校生のころには「国の社会保障制度で大きくしてもらったんだから、社会に恩返しをしなきゃいけない」という想いが芽生えていた。高校3年生のとき、祖父が倒れた。進路選択の最中であつた彼は、大学に進むなら実家の農業ができるという理由で農業短大を選択。ひっそりとプロレスラーの夢は諦めた。

大学進学後はNPO活動や市民活動に熱心

に参加するようになる。大学の同級生たちの社会や農業に対するあまりの関心の低さに嫌気がさし、学外の活動に没頭した。特に農業・環境系の話題が持ち上がる際には県議会や市議会を傍聴し、資料を持ち帰っては勉強した。生ゴミの処理や海のゴミなどについて勉強会を開いたり、行政に対してパブリックコメントを書いたりしていた。農家として社会のために何ができるのかをずっと考えていた。

ここで農業をする理由

20歳、大学を卒業して就職。病から立ち直っ

た祖父に習いながら、在来野菜であるセリやミョウガタケを慣行農法（化学肥料や農薬を使う一般的な農法）で栽培し、量を農協に出荷していた。地元が集まりでは、地域の年配農家たちに張り付いて、栽培方法から、なぜこの地でこの作物を育てているのか、どんな思いで農地に向き合ってきたのかまでを、必死になって聞き出した。酒場でぐでんぐでんになった赤ら顔の先輩たちは、自分の息子にも語れないような歴史や想いを語ってくれた。「私は父親がいなくて根っこ無しでしたから。なぜ私はここで農業をやるのか、という理由が欲しかったんです」。

現在名取で育てられているセリは、購入したタネを育くのではなく、それぞれの農家がタネを繋いできたものだ。セリの田んぼに24時間注がれる水は豊富な地下水を引いている。先輩たちの話から、タネを繋ぐなければ、地下水が枯れてしまえば、今ある農業は途絶えてしまうことに気づいた。ここでしかつくれない在来野菜をつくり続けられるよう、タネや環境を守っていくこと。すなわち「在来野菜のつなぎ手になる」ことこそが、自分がここで農業をする意味だと悟った。



【宮城県名取市下余田】

文＝高橋 博之、成野 沙紀 写真＝玉利 康雄

3月6日
5°C

