

平成 26 年 11 月 17 日

北海道農業者サロン
会員各位

北海道農業者サロン
理事長 喜多 俊晴

冬期講習会開催のお知らせ

11 月 4 日、「冬期講習会のお知らせ」の通知をさせていただきました。

11 月 10 日に中富良野 北川光夫氏、11 日に洞爺 糸川昭偉氏と巡り「豆たちのその後」を見て歩き、加えて北川氏とは講習の内容の確認、糸川氏の財田園芸農場では、清里町 勝又武司氏の農業の傍ら運営する「そば処 秀峰庵」の開業に関わった、札幌 藤野の「そば処 古楽」の店主 山本聡氏の来場と、氏から譲り受けた磨き・製粉機の運転とそば打ちの指導に立ち会いました。

とつても勉強になり、丸抜き「そば米」を鶏・牛蒡の汁で雑炊にして食べたいと痛切に思いました。

講習会の講師 北川光夫氏は、1940 年中富良野生まれの 74 歳。

1959 年から 13 年間、中富良野農協で育ち、基盤整備事業、コンバイン農業の確立、メロンなど新しい農作物の導入とその栽培技術指導に活躍します。

1972 年、帰農し天心農場の運営はアスパラ 6ha から、「やっぱり売らなければ」と「㈱北千生気」の立ち上げに参画、2006 年専務職で退職まで「疾風怒濤」の人生を送ります。

「義」に厚く「礼」を尊び、旭川以北の「侠客農業人」の代表です。

農場の運営は息子 和也氏に譲り、2006 年「北千生気」退職後は、天心農場シードセンターを立ち上げ、「釣りや盆栽に明け暮れる！人生かくありたい」と呟きながら現在に至ります。

なんと言っても、奥さんが素晴らしいのです。

普及員を経験した奥さんの「チコリコーヒー」などの関連作品、この奥さんの手と舌なくして北川光夫氏の人生はありません。

訪れるたび昼食を^{あずか}与るのですが、薄く^{しっか}確りした味創りにいつも感激します。

小生が^{くど}諄く書くよりと思い、頂いた資料「小田（豊四郎）賞」受賞のパンフと雑誌にある「中富良野天心農場生まれのチコリコーヒー」を添付します。質疑の折の参考にすべく一読ください。

テーマ「夢の続き」は失礼しました。人が夢をみるのは「儂い」ものです。

「望みの続き」に改めて、「人生」を語ってもらいたいと思っています。

「望み=希求する」、そう！映画 Rocky Balboa（邦題/ロッキー・ザ・ファ

イナル)の主題「老いても、心は燃えていることを証明して！」です。

開催日時は、12月4日(木)13時より受付開始です。

場所は、中富良野「ふらのラテール」です。

低温炭酸温泉の味を堪能してください。詳細は下記のとおりです。

9月11日の嵐の日に、壊れたガラ携(携帯)をスマホに変えたのですがとても便利です。そうインターネットや百科事典が利用出来るのです。

最近調べたのは「籾殻竈と新型薪ストーブ/ロケットストーブ」、「コメネピュレ(米に水を加えず半液体状のピューレにしたもの)とゆめふわり」、「Langostino Austral Salvaje = スペイン語、車海老タイプの中型アルゼンチン赤えび」、「プロトン凍結機(菱豊フリーズシステム)」など。

そして、やっと「ストーン・ブレイカー〈チャンカ・ピエドラ〉」を見つけました。

胆石持ちの小生は市立札幌病院で、この2年「ウルソ=デオキシコール酸」の服用により「胆石溶かし」に挑戦しているのですが「いまだ」です。

中国「流石茶」もよく聞くのですが、信頼出来る国ではありません。

南米アマゾンの熱帯雨林に自生するトウダイグサ科の植物で学名はフィランサス・ニルリ *Phyllanthus niruri*、日本のキダチコミカンソウの仲間の「チャンカ・ピエドラ Chanca piedra」を捜していたのですが、なんと「碎石茶」として南米有用植物専門商社「ラティナ」で扱っているのです。

昨日、扱い商品の全てと「碎石茶」についてのパンフが届きました。

ちょっと興奮しています。古本店から買い求めたA.ワイル、W.ローセン著の「チョコレートからヘロインまで ドラッグカルチャーのすべて」を手にしながら。

今回の講習会には18名の参加が予定されていますが、楽しい1日になるよう祈念します。

平成26年11月20日

文責 田中正夫

記

日時

平成26年12月4(木)
13:00~ 受付開始

場所

「スパ&ホテルリゾート ふらのラテール」
<http://www.f-laterre.com/index.html>
空知郡中富良野町東1線北18号
TEL.0167-39-3100

あいさつ

13:30~
北海道農業者サロン
理事長 喜多俊晴

講演

～17:00

「望みの続き」

畑作物の栽培技術と採種の状況について

有限会社 天心農場

会長 北川 光 夫 氏

懇親会

各自自由入浴後、18:30～

飲み放題の会食

費用他

8,000 円

(講習会参加費、懇親会費、宿泊費、朝食代金込)

※実際の費用は 1 名 8,700 円ですが、北川氏より講師謝礼を費用超過分に充ててくださいとお申し出がありましたので、ありがたくお受けしました。

なお、出欠確定最終日は 11 月 25 日 (火) としました。

関心を持たれた方は、事務局にご連絡ください。

以上

冬期講習会参加申込書

(☑をお願いします。)

講習会のみ参加する

講習会・懇親会に参加する

講習会・懇親会・宿泊を希望する

※参加申込受付 11 月 25 日 (火) まで

参加会員名 : _____ .

同行参加者名 : _____ .

連絡先 : _____ .

【お問合せ先】

北海道農業者サロン事務局 / (株)イーストウエスト東京事務所 坂井明美

〒102-0075 東京都千代田区三番町 7-5-105

Tel:03-3288-1888 Fax : 03-3288-2555

F A X 送信先 : 03-3288-2555

そもそも「チコリ」ってなんですか？

「なんだろう」それが最初の感想。葉っぱの「チコリ」は知っている。真っ白で、葉先の部分がきれいな薄黄色をしていて、ちよつと苦みのあるサクサクした野菜。でも「根」のことはあまり知られていない。調べてみると、チコリは、ヨーロッパでは葉は食用に、根は薬効があるハーブとして古くから利用されてきた北欧原産のキク科の植物。

根を見てちよつと驚くが、確かにヨーロッパの古い書物の挿絵が似合いそう……。

特徴は独特の苦み。葉はかすかな苦みだが、根はとても苦い。この苦みの成分「ラクツシン」や食物繊維の一種「イヌリン」などが、肝臓の疲れや糖尿病によいと伝えられている。

ほかに、実は思いがけないところで役立つている。例えば戦時中の日本でコーヒーの代用品として使われたり、夏に飲むボトルのアイスコーヒーの苦みに使われたり……。体によい苦みの持ち主それがチコリ。



食物繊維
「イヌリン」
たっぷり

ノン
カフェイン

カルシウム
豊富



これがチコリコーヒーの原料のチコリの根っこ



サラダにもよく使われるチコリの葉



こんな風
に
さつまいもで
煮ていました



最初は、見よう見まねで作りました

北川さんはなぜ
チコリコーヒーを
作ろうと
思ったのですか？

北川光夫さん（66歳）は、富良野で無農薬のチコリを作る、北海道産チコリの先駆者。「おいしいチコリが食べたかったら富良野に來い」が作り始めて20年目の言葉。かっこいい。

北川さんは農家の3代目。20代は農協の営農指導員だったが、30代で農業を始めた。

以前から冬の北海道でできる農業を探していた。冬の農業といえは当時はニラかミツバ。でもほかとは違う野菜じゃなければ意味がないと、同じ寒い気候の農作物、チコリに目をつけた。

育て方は予想以上に手間がかかったが、昭和60年に栽培に成功。当時は新聞などにも取り上げられ、富良野でチコリ研究会も作ったが、今その作り手はほとんどいない。

チコリの栽培を研究するうちにコーヒーができることを知り、自分で見よう見まねで作りはじめた。「体にいいじゃない、自分の作る野菜のことは徹底して研究する」姿勢が、富良野にチコリコーヒーを生んだ。



チコリコーヒーは、天心農場の売店で販売中

北川さんに「天心農場」の由来を聞いた



チコリコーヒー 1,000円(200g)

チコリコーヒーに牛乳をミックスしてカフェオレで飲むとおいしい



チコリ入り玄米茶 800円(150g)

チコリを合わせた玄米茶。食事の後に飲みやすい味です



チコリのジャム 1,000円(200g)

チコリの根と葉を使ったジャムです。はちみつに似た不思議な甘さがあります

「ちゃんとした農家は3つの仕事をしている。まず、緑を育ててきれいな空気を作っている。緑は二酸化炭素を吸収して、酸素を作るだろ。人は空気がなくなったら死んでしまう。だから緑を育てるのは大事な仕事だ。2つめは、きれいな水を作っている。農家は豊かな土を作る。その土の微生物が、いろんなものを分解するからきれいな水ができる。3つ目がやつと食べ物を作ることだ。人が生きていくための大事な食料を作っている。でも農家の人は仕事の報酬を食べ物でしかもらっていない。3つの仕事のうちの3分の1だ。残りの3分の2の仕事はボランティアだ。本来、空気や水を作るのは神様の仕事だろ。農家は神様に代わって仕事をしているんだ、だから天の心の仕事、農業は「天心」なんだ」



とても艶やかな軟白チコリの葉。かわいらしい。

北川さんの話し



立派なエシャロット



今はエシャロットに夢中

チコリーヒーについての問い合わせ

● 天心農場

北海道空知郡中富良野町東9線北10号
TEL/0167-44-2480、FAX/0167-44-2267

北川さんに会うまでは、無農薬で体によいものを作っているの、「植物のような人」をイメージしていたが、実際は「発想が型にはまらない、でもしっかりと農業を考えているスケールの大きい人」でした。
「一番最初に「まあ座んない」と語ってくれた話は、次のようなものでした。

「あんたたち、本来動物は

自分の命を作る食べ物、自分で作るモンだ。

動物は自分のエサは自分で捕まえる。

安全かどうか、うまいかまずいか、

自分で判断する、

それが生きるための本当の仕事だ。

金を払って人まかせにするもんじゃない。

どうやって食べ物ができるか、

自分でちゃんと考えるもんだ」

現在8人の大家族に囲まれて暮らす北川さんは、「農業は引退した」と言いながら、今はタマネギを研究している。畑にはチコリ以外にもポロネギやエシャロットなど、ヨーロッパ産の野菜が植えられている。先日フランスの種苗会社が視察に来た。さらに北川さんの食材は、地元のレストランでも人気が高い。

北川さんの軟白チコリの葉を生で食べてみた。表面がすべすべしていてサクサクで甘い。天の仕事、その味が富良野の畑にありました。



第四回 小田賞受賞

有限会社 天心農場様

空知郡中富良野町東九線北一〇号



天心農場に視察に行かれた小林亜星様ご夫妻を囲んで…

四代続く北の農業開拓家族

天心農場は、一八九八（明治三十一）年三月、富山県から兄弟で長沼に入植したことから始まる。その年の九月、大水害に遭い、家諸共流され、身内に死者も出た。そこで、水害のない土地を探しに道内を歩いた。旭川の近文、東神楽、下富良野を経て現在の中富良野へ。ここは小高く水害の心配もない。更に、隣に前年富山県人が入植していた。もともとこの地は湿地帯。大正時代に富良野盆地の中央に大排水路（川）を作り、本格的な開拓が始まった。泥炭地が多く先人の多くは苦勞をしたが、北川家が入植した土地は小高い所で土地も良く、根もの野菜の栽培に適していた。「百年間水害もなく先祖に感謝している」と四代目北川和也さん（三十五歳）。

農家はみんな

天の心で仕事をしている

本来、空気や水を作るのは神様の仕事。農家は神様に代わって仕事をしている、だから天の仕事、つまり「農業は天心なんだ」というのが北川さんの持論だ。

まず緑を育て、きれいな空気を作り、次にきれいな水を作っている。農家は豊かな「土」をつくる。土の微生物が色々なものを分解するから、きれいな「水」ができる。そして、人が生きていくための大事な「食料」を作っている。しかし、農家がいただく報酬は食べ物からだけ。後の三分の二はボランティアと云うことになる。

「天心農場」と命名されたのは、一九八四（昭和五十九）年。以前お世話になった隣人が再興するように、という願いも込められ、お預かりした隣人の息子さんと一緒にこの名に決めたという。

一九九三（平成五）年、願いが通じ、隣人は独立。北川さんの人柄がうかがえる命名である。

おいしいチコリーを 富良野で作る

天心農場の三代目北川光夫さんは、二十代の頃は農協の営農指導員だった。地域にメロン栽培の普及を試みたり、一九六三（昭和三八）年にはドイツから大型コンバインを導入し、手鎌の時代から、新しい農業へ向けチャレンジ精神旺盛だった。農協在職中の一九六七（昭和四十二）年、「これからは農業で生計を立てる社会を」と、海外研修に出掛けた。既に集団営農が確立していたイスラエルのキブツやECの農業を学んだ。その間、ヨーロッパのいたるところでチコリーを食べた。帰国後、東京貿易センターのレストランで友人にご馳走になった時、シェフがベルギー

から輸入したチコリーで料理したサラダを運んできた。見た途端、「これ、俺ヨーロッパで食べてきた。これは冬の野菜だから、来年作って食べさせてやるよ」とシェフに約束してしまった。北川さんのチコリー栽培の切っ掛けだった。北川さんはその時、ベルギーと北海道は緯度が同じ、だからベルギーで作れるなら北海道でもできると思ったと話す。

富良野に戻ってチコリー栽培を始めた。初めに種を蒔く。人参と同じような種なので、人参の隣に蒔き、除草剤を掛けた。一本も芽が出て来なかった。除草剤にとっても弱いと気が付き、二年目は使わなかった。何とかチコリーができ、約束した東京の友人に送った。業界の人達にも知らされ、食べた記者達が二、三日後、富良野に取材にやって来た。

しかし、チコリー栽培に成功するまでには十年の歳月が流れた。種はベルギーから取り寄せ、外国の専門書を頼りに栽培を続けたが、なかなかうまく行かなかった。専門書では、

室で寝かせる時に温度は二十一度から二十二度に上げなさい、と書いてあった。その通りにしてもことごとく失敗。



一九八〇（昭和五十五）年頃、そこで再び、夫人と、お世話になった隣の農家の息子さんを伴いベルギーへ。しかし、視察を予定して

いた農家が、同じファーマーだと判った途端視察を拒否。フランスの大学を卒業した友人を介して紹介されたベルギーへ向かった。ベルギーでは、温度は十八度以下と言われたが、自分が感じていた温度とびつたりだった。

帰国後、低温栽培で再チャレンジ。まあまあいいものが作れるようになった。一九八五（昭和六十）年のことである。栽培が成功した事が新聞で取上げられ、チコリー研究会もできたが、現在は天心農場のほか一名だけである。チコリー栽培歴二十年を数えるが、チコリーは温度管理、湿度管理が難しい、と北川さん。四月の種蒔きから十二月の収穫まで気を抜くことができないという。

自分で食べて

おいしいから作る

天心農場の基本は「自分で食べておいしいから作る」である。グリーンアスパラガスは

戦前から自宅に植えられ「西洋うど」と言っ
て、油炒めなどにして食べていた。

一九七二（昭和四十七）年、農協を退職し本格的に農業を始めた時にはアスパラガスを六haほど栽培していた。そのアスパラガスを何とか自分の手で売りたいと上京。あるホテルの料理長を訪ね試食をしてもらった。そこで、東京で一番高く売ってくれる店の紹介を頼んだ。青山にある紀ノ国屋を教えてもらった。

唐獅子模様の風呂敷に包んで紀ノ国屋に向かった。バイヤーさんはグリーンアスパラガスを見るなり「こんなアスパラ硬くて食べられないでしょう」とけんもほろろ。試食用にと二箱置いてその日は帰った。翌日、バイヤーさんを訪ねると、「こんな柔らかなアスパラは初めて、明日から全部いただく」と。天心農場の商品が初めて東京の市場に出た。しかも、紀ノ国屋さんというから凄い。当時、グリーンアスパラガスは、一日三百

ケース出荷できた。余りの多さにバイヤーさんも驚いた。紀ノ国屋に置いてもらって以来、東京都内の数箇所卸売市場で一日三百ケース全部捌けた。「自分がおいしいと思って作ったものは売れる」と、その時確信した。

今回の選考委員長を務めた小林亜星さんが、取材のため天心農場を訪れた際、小林さんが紀ノ国屋に並ぶ北川さんのアスパラガスのファンだったという事実を知り、北川さんの口元が綻んだ。

旬の野菜は一番おいしく、

一番安い

天心農場では通年、旬の野菜を作っている。「完熟野菜」と名付けて、旬のおいしい野菜を届けている。五月のアスパラガスから三月のチコリーまで、北海道では珍しい通年営農といっている。そこには、「旬においしく食べることで野菜を消費者に届けたい」

という。天心農場のモットーが脈々と継がれている。

北の農業支える若い芽育つ

現在、天心農場は四代目の和也さんが代表取締役を務める。十四年前から本格的に就農し、九年前に結婚、三人の男の子に恵まれ、賑やかだ。農作業は主に若夫婦に任されている。二〇〇〇（平成十二）年の法人化、福利厚生充実、雇用の確保を勧めたり、若い発想が実を結んでいる。

北海道でもできる農業を探し続けた結果、チコリー栽培の成功に結びつき、チコリーコーヒー、チコリージャムなどの製造が冬期間の就業を可能にした。それまでは、富良野周辺の冬の農業というニラや三つ葉作りが主だった。しかし、人の真似はしたくない、と冬の農業を考えた結果である。

現在、天心農場では病気に強く、おいしい玉葱の開発に取り組んでいる。既に、天心トヨヒラ、純心、天心REという新種を日本農林と共同開発。この中には、オリゴ糖が他の品種の九倍も含まれ、胃腸の悪い人に好適なもの、血液がサラサラになるもの、糖度十三度という玉葱もある。玉葱だけではなく、エシャロット、レホール、リーキなど、西洋野菜の栽培研究も重ねている。今は、若い夫婦のアイデアでガーデニングも始めている。天心農場は今年百九回目の春を迎えた。国内の農業に厳しい風が吹く中、野に咲く花のように、明日への希望を持ち続け確かな歩を進めている。



三世代が仲良く暮らす北川家。

4

第四回 小田賞

選考経過

選考委員・小林 亜星様



小林亜星です。私などが食文化を担うような賞を選考する委員長を務めるのはおこがましいのですが、小田さんとはダークダックスのコンサートで、また天満敦子さんのコンサートでお邪魔して以来の知り合いです。前回の選考委員長だった檀太郎さんは古くからの友達。今回、「選考委員をやってみる」と言われてお引き受けしました。太郎さんは食通で有名。昔は私もよく太郎さんの家に行き、年末の餅つき大会には毎年参加させていただったりしていましたが、そういう事から比べても、私は只の食いしん坊というだけで、食に対して何らの認識もないし誇れるものもな

いのです。ただ旨いものを食べる時に、戦争中のことを直ぐに思い出します。私はシャンペンが大好きですが、シャンペンが好きというのを言うのも照れくさいんです。戦後すぐの頃は、スイトンと芋ばかり食べてました。そんな奴が、今ごろ何を言っているんだ、と自分で思ってしまうんですね。しかしよく考えますと、昔食べていたさつま芋でも最近はず芋なんて凄くおいしくなっています。不思議なんです。昔は近所で釣ったザリ蟹なんか食べてましたが、あれはフランス料理では立派な食材です。今思うと、大変な贅沢をしていたと思います。親爺に頼まれて、日劇の所に流れている川でハゼなんか釣ってました。親爺の晩酌の酒の肴です。また、井の頭公園の鯉は釣ってはいけなかったのですが、下駄の後ろにテングスをつけて餌と針をつけておくと鯉が釣れた。母は長野の出身でしたから、鯉こくは今でも作れます。今考えると、贅沢で恥ずかしい事もなかったのかな...と思います。食べものというものは、それに対する思い入れと工夫、愛情、感謝の気持ちがないといけないな、とそれだけは最近よく思っているんですね。

生意気なことを言いますが、昔読んだフランスの哲学者・アランの言葉に、「人間は食うところのものである」というのがあります。人間は食っているものがその人の人格である。だから食べるという事は大変大事なことです。今回、「小田賞」の選考をお引き受けした時、方々回りましたが、北川さんにも会いに出かけました。前にも話したように私はシャンペンが大好きです。シャンペンの酒の肴と言うとキャビア。パブルの頃はいい気になつて食べていました。サライという雑誌で、「今わの際に食べたいものは何か」という取材がありました。その時に、シャンペンとキャビアと言ってしまったんです。その頃、肉食に偏った食事を続けていましたが、ダイエットの為に野菜食に変えました。すると野菜が好きになつていきまして、紀ノ国屋でホワイトアスパラとか買って食べていました。京都の朝掘り筍を食べるように、ヨーロッパの人達も、この時期だけのホワイトアスパラを食べる事を人生最高の楽しみにしているんです。紀ノ国屋にホワイトアスパラを二十年前頃から卸していた人が、この北川さんだったという事がわかり驚きましたが、私は日本一

のホワイトアスパラだと思っています。「東京で一番高い食材を扱う店はどこか」を訪ねて紀ノ国屋に行き着いた。売り込みに行く方も行く方ですよ。でも、北川さんは、ヨーロッパにも行き食材と農業に関して勉強をなさったという大変な人です。

丁度、小田賞が四回目、余りに偶然でホラみたいな話なんです、バイオリニストの天満敦子さんや、日銀の福井総裁夫妻とか、八人ぐらいで、毎年ホワイトアスパラを食べる会というのをやっています。場所はドイツ料理の野田さんというシェフのお店です。お店は、ベントビルの中にあるのですが、ベントの社長さんもお仲間。ドイツからものすごく太いホワイトアスパラを空輸しますが並の太さではありません。これが一番旨いと思っていました。それを北川さんと小田さんに食べさせて、「これには負けるだろう。これを食べてから言ってくれ」という事でお二人を招待した。野田シェフに頼んで両方のアスパラを一緒に茹でて、一緒に皿に盛って出した。そうしたら、北川さんが「これは凄い」と。でもこのくらい太いものは後二・三年もすれば作れるとおっしゃった。食べたらず



天心農場で採れたばかりのホワイトアスパラ

一緒に黙ってしまった。食べてみたら北川さんの方が旨かったんです。シェフに悪く言えなかつたんです。太ければいいというものではないと思いました。

北川さんの農場に行き、観察させていただきました。他に、チコリという素晴らしい食材も作っておられました。このチコリにキャビアの代わりにとんぶりを乗せると美味なんです。あるテレビ番組で新しい料理を考えるというのがあり、これで私はグランプリを取ったんです。キャビアととんぶりを足して、キャブリと名付けたら評判になりました。ですからチコリにも愛着があり、他人事でない。どうしてもこの人に賞をもらってもらいたい

と思いました。

北川さんの名刺には、「農業は命の産地、土は緑を育て、空気・清水・食物を作る」とあります。まったくこの通りだと思います。外国へ行っても、ヘルシーな日本食はブームです。日本にだって、外国の食材で日本人になれていないものがあるはず。新しい農業を開発することは、今農業が行き詰まっている日本には必要なことだと思います。農業問題、地方との格差問題も全て、これに集約されてくる。食料の需給の問題も然りです。日本の需給率は非常に悪い。農業から全てが始まる。今の日本の行き詰まった問題も全てこの農場がやっている事が全てを解決する、と思いましたが。これからもご長男さんやお嫁さん皆でがんばっていただいて、益々素晴らしい食材を作って行ってください。

ヨーロッパではホワイトアスパラは一年の生きる喜びなんです。日本でもこういう美味しいアスパラを皆で楽しめる日本になりたいなと思ひ、今回はこの人に差し上げたいなと思ひましたので、今日は私もお目出度いし、感謝の気持ちを込めて差し上げたいと思います。

「小田賞」受賞の言葉

天心農場 北川 光夫様



ひと言お礼の御挨拶を申し上げます。私ごときがこのような素晴らしい賞を受けられるなど夢のまた夢で、未だに信じられないという思いで一杯です。

二月八日、天心農場の皆さんお揃いでいらつしゃるでしょうか。私共の社長がお客さんをつれてお邪魔したいのですが、「それが事の始まりでした。丁度その日、先客が来ており、私共の狭い事務所に入っていたいただいけにはいかず、居間でお待ちいただいております。居間へ行くと、毎朝テレビドラマ「さくら」で見ている作曲家の小林亜星さんによく似た人が座っていました。世の中には似た人が三人いると言いますが、これほど似た人が

いるのかな…と思いながら名刺を差し出す時に「小林亜星さんですか」と尋ねました。「はい、小林亜星です」と名刺を渡して下さいました。小田社長も人が悪いですよ。小林亜星さんのような有名な方を連れて来られるのなら先にひと言言つてくだされば、あれほどびつくりしなかつたでしょう。そんな有名な方が私の農場に来てくださったものですから、私は農業が好きで、一生懸命美味しい野菜作りをしています、という話を無我夢中でいたしました。その中でお話ししたのは、私は野菜を作る時には、皆さんが子供を育てるのと同じ気持ちで育てているという事です。まずオギヤールと生まれたらまず一番最初は六花亭のお菓子ではなく、おいしいアスパラガスでもなく、キャビアでもなく、お母さんのオツパイです。野菜の赤ちゃんもオギヤールと生まれたらミルクの肥料が必要です。このミルクの肥料が土の中に充分にあるかどうかです。今は分析農業の時代ですから、私のところでも土の分析をしています。野菜を育てるのに十分なミルクがあるかどうか、分析農業を一生懸命やっています。

私の考える有機農法というのは、赤ちゃん

の時代に、大事に育てるためのミルクの肥料のことを私は有機というと思っています。しかし、昨今の消費者の方々がどんな野菜を要求するかと言いますと、全成育期間有機栽培。農業も化学肥料も使わない。私はそんな農業はやっておりません。そんな農業を仮に地球環境でやったとしたら、六十数億の命を育むことは出来ません。恐らく、生き残れるのは、農業をやっている人だけだと思います。現に、タマネギという作物にはスリップスという小さな虫が着きます。この虫の防除をしなければ、タマネギの収量は三分の一になってしまいます。もう見るも悲しい、ピンポン玉のような大きさのタマネギにしかありません。そういうタマネギを作っているのは、私共家族は食べていけません。ピンポン玉のようなタマネギを大きなタマネギと同じように買ってくれるかと言うと、誰も買ってくれません。消費者の方々は、それほど無責任な事を要求するのです。「全生育期間を有機栽培で…と言いますが、皆さんは子供を育てる時に、二つのオツパイで二十歳になるまで子供を育てた人がいますか」と、いつも消費者協会で話をします。いとも簡単に「あなたのところの野

菜は有機栽培ですか」と聞いて来ます。冗談でないですよ。農家というのはそんなに簡単に出来るものではないのです。

農業というのは、先程小林亜星さんが私の名刺を見てお話を下さいましたが、農業は土を育てて、緑を育てる。今、地球環境で一番問題になっている炭酸ガスを緑が吸い、新しい空気を作っているのです。これが農業の一番目の仕事。豊かな土を通して綺麗な水を作る、これが二番目の仕事。三番目は食べ物を作る仕事です。農業はこの大切な三つの仕事をしていながら、農家の人が貧乏しているのは、三番目、「食べ物を作る」という仕事の分のお金しかもらっていないからです。空気を作ったり、水を作ったりするのはポランティアです。ボランティアというのは神様の仕事。農家の仕事というのは、みんな神様の代わりに仕事をしているのです。だから私の農場は天心農場という名前にしました。農家というのは神様の気持ちがなければ、誰もあんな汚くて大変な、3Kの代表のような仕事を誰も出来ません。しかし、先程小林亜星さんが言っておっしゃったように、「美味しかったな」というひと言が農家にとって最高の

贈り物です。私は喜ばれる野菜を作りたいと思っただけで参りました。

今日のこの受賞を受けることが出来るのも、私の農業を引き継いでくれた若い二人がいるからだと思っています。そういう意味で私は運のいい男だなと思います。そして、私が日々の生活で何より嬉しいのは、同じ屋根の下で若い息子夫婦と孫たちと一緒にご飯が食べられる事です。昨今、核家族化が主流になっていますが、ついこの間まで、私共は四世代が同じ屋根の下で暮らしていました。このような家族形成が全国に広まって行ったら、老人・福祉・子育て問題も福祉問題もこれ程大きな問題にならないのではないかと、思います。私ごときがこんな賞を受けること自体、身に余る光栄です。反面、本当にこんな賞を受けるような仕事して来たのか、という事を振り返って見ました。私は農協で十三年間、営農指導員として生活して来ました。この間、一番記憶に残っているのは、昭和三十八年、思い切って補助事業で西ドイツのパウツのT300という、刈り幅が三メートルのコンバインを導入した事。それが火種となって、北海道の麦は鎌で刈る手作業からコンバインで

刈る、新しい時代が来たのです。その他では、富良野地方は十勝地方よりも経営面積が小さい農業地帯でしたから、アスパラガスであるとかメロンであるとか、そういう作物の栽培に力を入れて行きました。昭和四十七年、自分で農家をやろうと、農協を退職いたしました。当時、私はアスパラガスを六ha栽培していましたが、そのアスパラガスを何とか自分の手で売りたいと思い、紀ノ国屋さんに行きました。それ以来、自分で作った物を自分で販売する為に、友人と販売会社を作り、野菜の販売に力を入れると共に、冬の農業として、軟白チコリー（アンディーヴ）栽培、新しい野菜としてエシャロットの研究、玉葱の新品種開発を手掛けて来ました。今日は私には身に余るような賞をいただき本当に有難うございました。

