

とうほく 元氣 レポート



今回のレポート先
ファーム・白石

〒979-3115
福島県いわき市小川町
下小川字味噌野16
TEL 080-2810-4033

「人の輪」で

新しい農業スタイルを拓く

福島県いわき市で、無農薬・無化学肥料の自然農法による野菜づくりを実践する「ファーム・白石」代表の白石長利さん。畑が持っている「地力」を活かし、その土地に合った野菜を、それが最もおいしくなる「旬」の時期に合わせて栽培する一方で、農業を通して出会った仲間たちとの「つながり」も大切に育んでいます。

「自分一人の力では大きなことはできませんが、各分野のプロがひとつになれば活路は必ず拓けます」と力強く話す白石さん。仲間との絆を大切にしながら、新しい農業スタイルの創出にチャレンジしています。

転機となった高校2年のファームステイ

江戸時代から続く農家の8代目として育った白石さんは、漫然と「農家を継ごう」と思っていたそうです。転機となったのは、農業高校2年の夏休みに経験したアメリカ・アイオワ州の農家でのファームステイでした。

「オープンに他者を受け入れ、人と人とのつながりを大事にしている農家の人たちの姿に驚き、日本の農村の閉鎖的な雰囲気疑問を持ちました」。同時に、「日本ではアメリカのような大規模な農業は真似できない。どんな農業をやるか真剣に考えなくてはだめだ」と感じたそうです。

卒業後は東京の農業大学に進学。そこで自然の力を最大限に活かした農業に触れ、自然農法での野菜栽培を決意しました。



▲「ファーム・白石」代表の白石長利さん。生まれ育ったいわき市小川地区で自然農法に取り組んでいます
(写真提供:ineいわき農工商連携の会)

▶震災直後は「もうこの畑を訪れてくれる人はいなくなるのではと不安でした」と白石さん



◀白石さんと「Hagi フランス料理店」のオーナーシェフ萩春朋さん

「本当には好きなのはやっぱり農業」と、出荷制限の解除を機に農業を再開。しかし、風評被害という厳しい現実が目の前に立ちのどかかります。

白石さんは「風評被害は人が作る被害」と考え、生産者と消費者がお互いに理解しあえるよう「外に開かれた人と人とのつながりがある農業」の実現に取り組み始めます。その取り組みの中で萩春朋シェフとの出会いがありました。

風評被害という厳しい現実に向かう

自然農法を続けて10年余り、顧客も順調に増えてきた矢先に東日本大震災が発生しました。突然の出荷制限で収穫した野菜はすべて廃棄処分に。「食べてもらうために育てた野菜を廃棄するのは本当に苦しかった」と白石さん。



▲自然農法で、「旬」に合わせて育てられた野菜は、本来の力が引き出されているため、甘みが強く栄養価が高いのが特長です(写真提供:ineいわき農商工連携の会)

「旬」を大切に自然に逆らわない農業

「現代の農業は一年中いろいろな野菜が食べられるように苦労していますが、自然農法は季節や土壌の特性を活かしながら、野菜本来の育つ力を引き出しているだけです」と話す白石さん。

どんな野菜にも最もおいしくなる「旬」があり、「旬」の時期に収穫できるように種を蒔き、苗を作れば、後は勝手に土が育ててくれます。私はそのお手伝いをしていただけで難しいことは何ありません」と白石さんは笑います。

長い年月をかけて作り出された肥沃な大地の「地力」を信じ、農薬や化学肥料を使わずに野菜の「生命力」を活かして「本来の味」を引き出す。まさに自然のあるがままに育てる栽培、自然の流れに逆らわない農業です。

「餅は餅屋」で専門分野を活かした商品開発

「i ne(いーね)いわき農商工連携の会」で知り合った萩さんは、その日に収穫された旬の野菜にこだわった「H a g i フランス料理店」のオーナーシェフです。「萩さんの協力で野菜の加工品を作る手段ができ、多くの方に手軽に野菜のおいしさを味わってもらえるようになりました」と白石さん。摘果した青いトマトを使った「青トマトジャム」や、ネギ坊主と呼ばれる花が咲いて市場価値がなくなったネギを使った「焼ねぎドレッシング」を商品化するなど、試作を繰り返しながら商品を増やしています。

白石さんは「餅は餅屋と言いますが、その道のプロが集まって得意分野で力を出し合えば大きな成果が生まれます」と強調します。

消費者向けの情報を徹底的に公開

「行政も、農家も、みんなが力を合わせないと風評被害は払拭できない」と白石さんは、いわき市役所内に設置された「見せます！いわき情報局見せる課」(通称・見せる課)に立ち上げから参加しています。見せる課では、消費者に産地を訪問してもらい、実際に畑を見て、生産者を知ってもらうバスツアーの開催や、ウェブサイトによる情報発信など、いわきの農産物・水産物・観光等の情報を徹底的に消費者に公開する活動を展開しています。

また、白石さんは、地元の農業生産者・加工販売者・料理人などとともに「いわき6次化協議会」を立ち上げ、「本場に売れる6次化商品を作ろう」と商品開発のラボづくりも進めています。



◀生産者を知ってもらうバスツアーに参加した消費地のみなさん



▶参加者は農業体験を通していわきの自然を堪能しました



▲「ネギ坊主」ができたネギ畑。萩さんと共同開発した「焼ねぎドレッシング」は、サラダはもちろんお肉や揚げ物などにもあいます



▲小さいうちに間引いた青いトマトをジャムにした「青トマトジャム」



こちらでも活動が
ご覧いただけます

いーね いわき農商工連携の会

<http://ine.main.jp/>

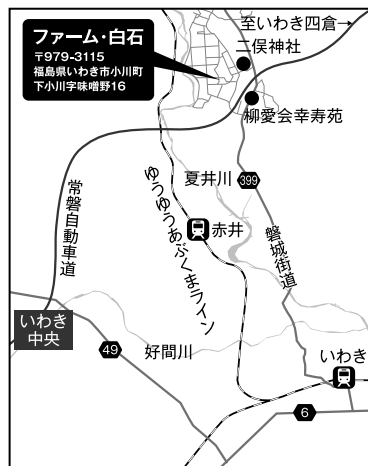
いわき見える化プロジェクト 見せます!いわき情報局

<http://misemasu-iwaki.jp/>

ドレッシングのご購入方法

- 白石さんのFacebookに「ドレッシングがほしい」とコメントしてください
- Facebook以外からのご購入方法
TEL:080-2810-4033(白石さん携帯)
E-mail:farm.shiraiishi@gmail.com

※数量が限られてい
る場合があります。
ご注文の際は数量
もお知らせください



人をつなぐ「ハブ農家」を目指して

白石さんの目標は、農業の後継者不足を解消するために「農業の関係人口を増やす」こと。キーワードは「親戚」です。「親戚づきあい」は面倒なところもありますが、本当に親身になってくれるのも親戚だから。生産者同士、生産者と消費者、いろいろな人たちが親戚のような関係でつながって、その輪が自然に広まっていくことが理想」と白石さんは言います。

最後に、「農業はいろいろな人を結びつけるための「ハブ」(拠点)になれる職業だと思っています。うちは「ハブ農家」を目指します」と声を弾ませながら話してくれました。さまざまな人が手をつなぎ、そのつながりが広がっていくことで農業の新しい形が生まれるのかもしれない。



▲「いわきの農業の今を知りたい人、農家や農業に興味のある人は、「いーねいわき農商工連携の会」のイベントや農業体験にぜひ参加してみてください」と白石さん