



今回は前号掲載の村田さん（烏骨鶏も家族）が、家庭菜園をやめ『もちはもちやで野菜は小松農園と決めた』と言っていた農園をご紹介。安全で美味しい野菜作りに励んでいる。田舎暮らしの楽しみは家庭菜園へと移住してきた方々から大人気。

**あくがなののに
しっかき野菜の味がする。
なぜこんなに美味しいの？**

Rural Relocation Vol.37



小松農園の野菜は化学肥料は一切使われていない。有機肥料のみ。農業は強くないものを可能な限り回数を減らしている。悪天候が続き病気が出そうな時だけ使用しているのみ。そのせいなのか、とても美味しい野菜がとれる。野菜のあくが無く、でも食べればしっかきとしたその野菜本来の味が凝縮されている。レタスやキャベツは手に取るとずっしりと重いのに食べると柔らかくて歯ごたえもバッチリ。見た目も味も食感も申し分ない。

農園主の小松さんが野菜たちをここまでにするには長い時間がかかった。それは全て土作りにあったからだ。幾多の失敗（小松さんは、失敗ではなく成功するための道しるべ）を経て研究の末、できた土だった。

雨の降らない日が続いた畑の土は、見た目では風で舞うような乾燥した土でも、ちよつと指で表面の土をどけてみるとしっとりとした土があった。なんて保水力のある土だろう。あの瑞々しい野菜の秘密は、やっぱり土なんだと感心してしまう。上記の写真のように畑に行くとき食用に切り取ってくれるのだが、暑いかんかん照りの日でもレタスやキャベツからは水滴がポタポタ。皆それを見て驚き、食べ



苗作り、植え付け、収穫全て一人作業している。なので大忙しの小松さん。



左記の写真は自慢のトウモロコシ。「こつたどお」のポーズで記念写真。これは小松農園の大人気野菜の一つ。他にレタスもキャベツも人気が高い。ブロッコリーは、更に人気が高い。茎は生でも食べられる甘さだ。いつものように食卓にサラダで出たとき、野菜嫌いの子供が「あれ、この野菜どこの」と気づく程のおいしさらしい。いつしか野菜好きの子供に...

そんな小松農園の野菜は、どこで聞きたつてきたのか、安全な食を売りにしているホテルやレストランに買い取られていく。大型トラックが横付けし買い取られることもある。かと思えば普通の人が、かごを持ってその日の野菜を買いに行く姿も見られる。減農薬で有機栽培だから野菜の収穫時期は天候の変化に大きく影響するが、買い付けの側もそこは理解していて納期が遅れても待っている。待つ方がいい野菜なのだ。幾たびも登場する地元建設会社、宮坂建設の『やまぼうしの風』のイベントでも多く利用されているせいか、移住者からも愛され重宝されている。買うのはもちろん、野菜作りの先生として慕う人も多い。また優しい野菜だから、その料理方法も優しければならず、そんなアドバイスも聞ける。

野菜は甲斐駒ヶ岳と八ヶ岳に見守られて育っていく

宮坂建設『やまぼうしの風』移住者交流会らわん路をお土産にもらい記念撮影

