

よく「そんな広い土地を手に入れて、畑をつくって自給自足でも考えられているんですか。」と聞かれるが、そんな気持ちは毛頭ない。そもそもここは湿地状態でスコップを入れると土になりきららない枯れ草が薄い層をつくって、その下は鼠色をした粘土になる。スコップでそれをすくおうとするとヌブツとした重い手応えで、うまくすくい上げられたとしても、その小さな穴がみるみる下から湧いてくる泥水で埋まっていく。そういう土地なのだ。野菜をつくらうとしたら、まず、暗渠排水という穴の空いたポリエチレンのパイプを埋めて水はけを良くしなければならぬ。そのうえで、水はけを良くする火山礫などと土を入れ植物の生育に適した土壌をつくらなければならぬ。土壌もともとらしく書いたが、細菌などの微生物からミミズなど、様々な生物が住む環境が大切なようだ。枯れた植物や死んだ動物を分解して植物の栄養をつくったり、空気中の窒素を植物に渡したり、植物の害になる細菌などを抑えたりしてくれるのも土壌のなかにある多様な生物環境の力ということのようだ。そのような生きている土をつくる必要がある。それだけでも大変な労力と時間を必要とする。

そこまでしなくても竹山にはそれぞれの季節を味覚や香りを通じて感じさせてくれる植物が勝手に生えているのだ。それが竹山の食の中心にある。

その周りがあるのがMさんからのいただいたもののような近所同士のお裾分けだ。五年もいるといういろんな方と知り合いになる。その方々が「石塚さん、これいらぬかい。」と自分の畑でできた野菜や果物を持ってきてくれる。わたしの方からお返しするものがあまりないので恐縮するが、確かに収穫時期はいちどきにやってくるので、それぞれのお宅では食べきれないほどできてしまうようだ。それぞれのご自慢の畑の実りなので美味しいことこの上ない。贅沢な悩みとしては、ある時期同じにたきものが集中することか。

さらにその周りがあるのが近所の農家さんの野菜だ。隣家のNさんの息子さんが、新規就農され近くで畑をやっている。有機肥料で収穫まで無農薬で栽培することに拘られている。収穫の季節になるとまとめて買わせていただいている。それに良く買わせていただいているのが農協の直売所だ。種類は少ないが地元の農家さんの名前入りで旬な野菜が並ぶ。それも安い。ご近所の農家さんでお年を召された方も、時々、この直売所には出されていた。あのおじいちゃんがつくった野菜と思うと一段と親近感がわく。

さらにその周りがあるのがこのまちとその周辺の数々の農家さんの野菜だ。きちんと土をつくり、丹精込めて育て、丁寧に収穫したものばかり。ただ、店頭に綺麗に並んでいる野菜の影に形が悪い、規格に合わないなどの流通側の理由で日の目を見ない野菜があるのはどうも気になる。農家さんの作業を見せてもらうと収穫までの大変さもさることながら、この流通にのせる選別に必要とする労力がばかにならない。そのようにして店頭に並んだ野菜を買うことまでが竹山の食のベースだと思っている。



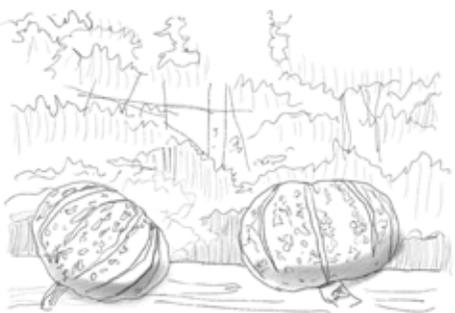
自生しているものを採っていただく。ご近所さんからのお裾分けをありがた
くいただく。ご近所の顔の見える農家さんから購入する。頑張っている地域の
農家さんから購入する。それだけで素人の野菜づくりが登場する隙がなくなっ
てしまう。ただ、そのうえで台所からつつかけで外に出てちよつと彩りや香り
になるものを摘んできて使う贅沢はしてみたい。

家を建てた翌年、雨が降るたびに家の周りにできる水たまりに耐えられず、
Mさんをお願いして、暗渠排水と砂利を入れてもらうことにしたのだが、その
時にMさんから「畑くらいやらないかい。」と言われて、ついでに小さな畑が
できるようにそこにも暗渠排水と礫、それに黒土を入れてもらった。「もつと
広くなくていいの?」と言われてたが、妻が謙虚に「それだけでもできるかどう
かわからないので。」と本当にこじんまりした畑をつくってもらった。

それも、妻の構想としてはワイルドな原野に整然と畝がならぶ畑は似合わな
いということ、できるだけ境界もあいまいに、野菜だけでなく好きな野草も
パッチワークのように畑に共存するのを目指すことになった。振り返ってみる
とこの考え方は正しくて、良く風景に馴染んだ畑になっている。最初に植えた
のはハーブ類とトマト、それにラディッシュだったか。いずれも身近にちよつ
とあると重宝するものだ。ハーブはミント、レモンバーム、オレガノ、タイム、
チャイブ、シャンツアイ、シソなどである。残念ながらローズマリーはこちら
では路地で越冬できないので鉢植えにして畑に置いてある。ハーブは当然料理
にちよつとあると嬉しいものだが、花をつける姿も綺麗で舌だけでなく目も楽し
ませてくれる。トマトは栽培しやすいこともあるし、いくらあっても煮て冷凍
しておけば冬にも使える。この畑はもつぱら妻の領域であるが、ちよつと脇に
カシスやブルーベリーの木を植えさせてもらった。まだ、苗に毛の生えた程度
であるが、少しだけ朝のヨーグルトにのせると彩りも綺麗だし、朝から野の気
をいただけるのが嬉しい。

数年経つと妻もは畑づくりに慣れてきてもう少し大きくしたいといふので
Mさんから礫と黒土をもらって少し拡張した。つくる種類も少しだけ増えて
豆、きゅうり、ナスが加わった。といつてもそれぞれ一、二株なのでしれている。
肥料はもつぱら生ゴミの段ボールコンポストでつくった堆肥と大量の落ち葉の
腐葉土なので良い循環になっている。そういえば、町内のゴミステーションに
生ゴミが出ているのを見たことがない。そんなもつたいたいことをするわけが
ないということか。我が家の段ボールコンポストは都心のマンションにいると
きからやっていたのだが、その時は少し気になった匂いもこちらにきて野の匂
いに慣れると、とても良い土の香りだったということに気が付いた。

昨年のお畑にはかぼちゃも登場したが、それはコンポストに入れたかぼちゃの
タネから勝手にでてきたのだという。ご近所からお裾分けいただいた立派なか
ぼちゃの子供なので成長を期待して見守っていたら、一丁前のかぼちゃが二個
実った。コンポストはそんな粋な循環もしてくれる。



そんな妻の畑の成長を見てみると、わたしの畑も欲しくなってきた。何かを育てるのは楽しそうに見えるものだ。しかし、またMさんに暗渠排水を頼むのも気が引けたし、わたしのわがままをそう大げさにする必要もないと思った。なんせ飽きっぽい性格なので耕作放棄地ができてしまうことになりかねない。そこでいろいろ調べているとレイズドベットという方法があることがわかった。これはイギリスのガーデンングで、庭の片隅に家庭菜園をつくるのに適した方法だという。紹介されるのはたいがい木の板で枠をくつつてそこに土を入れ野菜を高植えするというものだ。これなら水はけの悪い土地でも作れるのではないかと思った。ただ、ガーデンングというにはワイルドな原野なので、そこにあるもので作れないか試行錯誤をしてみた。

とにかくうちには折れてしまった枝がたくさん出る。そのうち比較的真っ直ぐで適度な太さのあるものを選んで、鉋で先を鉛筆を削るように尖らせて杭をつくる。最初は一本削るのに結構時間がかかったし腕も痛くなったが、そのうち慣れてくるとどんどんできるようになってきた。その杭を湿地に打ち込み植える樹の形をつくっていく。そのあと、しなやかに曲がる柳の小枝を杭に編み込んでいく。五十センチメートルくらいの高さまで小枝を編みながら積み上げれば樹の完成だ。これだと、もし畑がうまくいかなくても材料を土に還すことができる。あとは礫と黒土と落ち葉でつくった腐葉土と酸性をやわらげるために石灰をまぜ入れてレイズドベットの畑の完成だ。ワイルドな原野にも馴染むのも良い。調子にのって二つもつくってしまったが、はて、何を植えるか。

できるならタネから育てたいところだが、なにせ小学校の夏休みの成長日記以来のことだから無理はしないで、近郊の農家さんの元気な苗に頼ることにした。手に入れたのはパセリ、イタリアンパセリ、セロリ、パクチー、アーティチョーク、オレンジバーム、バジル、セージだったかな。それにミニトマト。あと、彩りにナスタチウムとマリーゴールドも加えた。彩りといってもナスタチウムはわさびのような味がして食べられるし、マリーゴールドはトマトなどと相性が良く病気や虫から守ってくれるようだ。

中央にミニトマトを植えるとして支柱をつくらなければならぬが、レイズドベットをつくるときに使った柳の枝を使ってみた。円錐形に仕立ててみたが自然の材料なのであまり違和感なく風景に馴染んでくれた。そればかりかしはらく経つと支柱から葉っぱが出てきて生きた木でできた支柱になった。トマトもこの支柱が気に入ったのか、マリーゴールドに助けられたのか、ぐんぐん育つて実をたくさんつけてくれた。

毎朝、天気が悪くても悪くてもレイズドベットの畑を見回り、ちょうど食べ頃のを収穫して、朝ごはんに添えるのが日課になってしまった。それでもピークになると二人では食べきれない。やはり、身の回りの自然や人々がもたらしてくれる恵みきちんといいただき、そのうえに日々の彩りをそえる作物をいただく。それがわたしたちの地給自足のスタイルとしておこう。

