

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。土壌もつともらしく書いたが、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、ある時期同じにいただ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。

