常識からの解放、在るが儘におもうがままに

特集

グリーンアスパラガス

藤井眞二

文：梶原圭三
写真：川上和禎

“春が来た”

いよいよ春本番。あなたがこれを読み進めている頃、いったいどんな春を迎えているだろうか。「4月から新しい生活が始まります。期待と不安でドキドキです」。「部署が変わって新たに人間関係から作っていかねばなりません。ちょっとストレス感じています」。「何も変わらない、いつもの春を迎えています」。人それぞれの春である。

私は春が大好きだ。一年の中で最も好きな季節でもある。寒い冬を抜け、暖かな陽光の元、心身ともに活動的になるのはなぜだろう。しかしながら、会社員時代の私は春があまり好きではなかった。売上目標という単一の物差しに追われ、3月末にやっとの思いで達成した年間売上目標を喜ぶ間もなく、4月1日からまた新たな売上目標に追われる日々が始まる。花見で浮かれている人達を横目に、売上目標の奴隷になっていた私は自然に目を向ける余裕さえもなかった。

今、周囲の自然に目を向けると、植物は芽吹き、モノトーンだった山野が徐々に彩色されていく。その彩色を目指しミツバチ達が盛んに動き出す。ふわりとそよぐ風の薫りも心地よく、五感を優しく刺激する。生態系がゆっくり、ゆっくり動き出している感覚だ。

アスパラガスは1日に平均5～6センチも伸びる。日によっては10センチ近く伸びるという。ニョキニョキという言葉が最もふさわしい植物かもしれない。畑を見ると、土の中からニョキニョキと無数に生えている姿は、一見ツクシの仲間のように思えるが全く異なる種である。ただ、寒い冬を乗り越え、春の暖かさを待っていたかのように土の中から顔を出すその姿は、ツクシのように春の到来を印象付ける象徴のようでもある。「アスパラガスは9月頃まで収穫できますが、一番美味しいのはやっぱり春ですね」。アスパラガス生産者の藤井さんは、1年の中で最も忙しい時期を迎える準備に余念が無い。11年前にゼロからスタートした藤井さんとアスパラガスの物語は、今、一つの区切りを迎えようとしていた。

“足の裏の心地良さ”

藤井眞二さん（51歳）と農業との出会いは14年前にさかのぼる。新卒で証券会社に入社。法人営業などで優秀な成績を残した藤井さんは、35歳で独立する夢を持っていて、その夢の通り、彼は北九州でラーメン屋を開業した。ところがわずか2年で撤退している。その訳を聞くと、「コンクリートの上での立ち仕事が合わなかったんですよね」。と、ややもすると、その程度の夢だったのかと思えてしまいそうな答えが返ってきた。が、その時ふと感じたのは、彼はそれ以上に身体の声に耳を傾けたのではないか、という事だった。「本能的にヤダなって思ったんですよね」と、彼は重ねて答えた。

“本能的”。身体の声をないがしろにしないという姿勢は今でこそ一般的な価値観として認識されているが、当時はそれを根性論で片付けようとする時代だった。その時代の空気を考えると、藤井さんの意思決定は本能的ではあるものの、極めて強い意思を持った判断だったと思えた。

その後、読書や自己啓発セミナーに参加しながら独立の方向性を模索する中、ある篤農家の講演を聴く機会を得た。「農業は生命を作る産業です」。その篤農家の発した言葉に藤井さんは感銘を受けた。「農業面白そうだな!」。早速、友人のイチゴ農家に依頼し農作業の手伝いをさせてもらった。暑い夏だった。にも関わらず、藤井さんはこの時の心地良さを鮮明に覚えている。「土の上を長靴を履いて作業するんですが、足の裏に伝わる土の柔らかい感覚が心地良いんですよね」。コンクリートから土へ。そこで感じた“足の裏の心地良さ”。

藤井さんは行動を起こした。農業法人フェアに参加するため東京まで足を運んだ。地元福岡の農業関係者の会合にも顔を出した。藤井さんの行動力が様々なご縁を生み出した。そして、就農する意思を固め、国の就農支援制度を活用し二丈町（現在の糸島市二丈）の加茂グリーンファームで農業研修生としての生活を始めた。38歳の時であった。

研修も2年を経過し、着実に農業技術の習得を進めていた。ところが、なかなか農地が見つからない。一般的には農業研修期間に農地を探し、そこで新規就農するというのが自然な流れだ。藤井さんは焦っていた。最悪の場合、糸島を離れる事になるかもしれない。そんなある日、事務所に電話がかかってきた。たまたま居合わせた藤井さんが電話をとった。「近くで畑が空くよ」という話に藤井さんは心躍った。研修先農場の目と鼻の先にあるアスパラガスハウスを譲りたいという話しだった。藤井さんはアスパラガスの栽培経験はなかったものの、2反半のアスパラガスハウスを言い値で譲り受けた。「直感でしたね」。表情を紅潮させ、この時のエピソードを語った藤井さん。「当たりクジ引いたと思いました」。元々、この畑の持ち主は丁寧な土作りで有名で、真竹を砕いた有機物などを用いて土を作っていた。初めて畝に足を踏み入れた時、あまりのふかふかで驚いたという。2011年、41歳にして藤井さんはようやくアスパラガス生産者として就農した。

“アスパラガスの歴史と生態”

アスパラガスの歴史を辿ると古い。原産地は南ヨーロッパからウクライナ辺りと言われており、ツクシのように山野に群生していたという。紀元前200年頃にはギリシャやローマで栽培が始められ、食用のほかにも薬用として利用されていた。17世紀頃にはヨーロッパ全土に広がり、フランスのルイ14世はアスパラガスが好きすぎて、ベルサイユ宮殿にアスパラガス畑を造らせたほどであった。その後、移民によってアメリカ大陸にも伝わり、アメリカでも広く栽培された。日本には江戸時代後期にオランダ人によって、主に葉っぱを楽しむ観賞用として伝来。食用として研究され始めたのは明治以降で、本格的な栽培は大正時代に北海道で始まった。

当初はホワイトアスパラガスが主流で、ほとんどが缶詰として流通していた。戦前は、今のように物流網も保存技術も確立されておらず、生鮮野菜であるアスパラガスを流通させるには缶詰という方法しかなかった。そもそも、ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスとは同じ品種である事をご存知だろうか。違いは栽培の仕方にある。アスパラガス畑を遮光性のある黒いシートで覆い日光を遮る事で白いアスパラガスが伸びてくる。これをホワイトアスパラガスと呼んでいる。グリーンアスパラガスに比べ栄養価は低いものの昭和40年代頃まではホワイトアスパラガスの缶詰が主流を占めていた。その後、昭和50年代以降、物流網の整備によって徐々にグリーンアスパラガスが生鮮野菜として流通するようになっていき、ホワイトアスパラガスに比べ、栄養価が高く、栽培の手間も少ないグリーンアスパラガスが主流になっていった。

アスパラガスの生態は極めて興味深い。大根やほうれん草のように、毎年、種を巻いて苗を育てる一年生の植物ではなく、タケノコのように地下茎によって育つ多年生の植物である。仮に家庭菜園でアスパラガスを育てる場合、最初は種を巻いて苗を育て、その苗を畑に移植する事で根っこや地下茎を太く生長させる。生長の過程で若い茎（我々が食するアスパラガス）がニョキニョキ生えるが最初の1～2年は収穫せず、そのまま伸ばし、葉っぱを付けさせ光合成を促進させる。その光合成によって栄養分が根っこや地下茎に蓄えられ大きく太くなる。この時のアスパラガス畑は一言で言うと“モッサモッサ”である。葉っぱが生い茂り背丈は1.5メートルほどになる。アスパラガスの別名は“オランダキジカクシ”というが、キジが隠れてしまうほどモッサモッサになることからこう呼ばれている。

3年目以降、毎年ニョキニョキ生えてくる若い茎（我々が食しているアスパラガス）を収穫する事ができる。一般的には10年ほどは収穫できるというから、農家にとっては最初の土作りと途中の肥培管理を丁寧に行う事で安定的に収穫が見込める優等生だとも言える。ちなみに藤井さんのアスパラガス畑では20年経過した畑からも未だに元気に太いアスパラガスが伸びている。

farmer's inside story and delicious delicious foods world.