

豊穡の大地から 年間 40 種のトマトを作る 新世代のオーガニックファーマー

ソガイ農園・曾我井 陽充さん（檜山管内今金町）

（『家の光』北海道版 2013 年 1 月号）

日本の女性医師第1号、荻野吟子が、理想郷づくりに燃える夫とともに開拓した今金町の神丘地区。ここにいま、希望に燃え、有機農業の道を切り開く後継者がいる。



「食べておいしく、生命力がある植物がトマトです。ぼく自身、大好きな野菜。うちでは生産高の7割ほどを占める、メインの作物です」

と、曾我井陽充さん(38)が力を込めて言う。

数種類のトマトを試食させてもらうと、品種によって違いはあるが、味は濃厚。甘さと酸味のバランスもいい。生命力あふれる味と香りを舌で感じ取ることができた。

自信がある有機栽培トマト

曾我井さんは、ソガイ農園の5代目。現在、7.5ヘクタールの田畑で、トマトと米を筆頭に、ナスやズッキーニなど多品目の野菜を栽培する。

トマト用ハウスは15棟あり、総面積は1,100坪。直径約1センチの『マイクロトマト』や完熟しても緑色の『グリーンゼブラ』など、今期は約40種を栽培。中玉を含むミニ系が全体の85%を占める。

「無農薬・無化学肥料の有機栽培で、基本は無肥料です。定植後に自家産の籾殻や米ぬか、籾殻くん炭で表面を覆うだけ。生えてくる草も抜きません」

収穫後のトマトの残渣はハウスから出さず、土の上に置いて自然の循環に任せる。不耕起栽培なので、地表の有機物はゆっくり分解される。

とくにユニークなのは、苗の定植方法だ。前作のトマトを抜いた跡の深さ5センチほどの穴に苗を植え、まわりをよく固めておく。定植して活着するまで2回ほど灌水し、あとは水もやらないという。

自家採種も手がけ、産毛の多い『アイコ』は3代めになった。

「小ぶりで味もよく、ぼくはひそかに『スーパーアイコ』だと思っています。あと2、3年すればオリジナル品種ができるんじゃないかな」と、今後に期待を寄せる。

自慢のトマトは加工にも使われ、ジュースやオリーブオイル漬け、ドライトマトなどを開発した。商品のロゴは、作家・マルチタレントとして活躍するリリー・フランキーがデザインしたもの。知人をとおして出会った曾我井さんのトマトに感動し、協力してくれたのだ。



土の表面を覆う籾殻を手に曾我井さん

自然に寄り添った農業を追求する

じつは曾我井さんは、就農前はプロのスノーボーダーとして活躍していた。平成12年、26歳のときに父親が亡くなり、転機が訪れた。実家に戻って父の跡を継ぎ、米や野菜の栽培を始める。当時はまだ、有機農業にたいする興味もなかった。

しかし、いざ始めてみると、自分がイメージしていた以上に、農薬や化学肥料を使っていた。そこに曾我井さんは違和感を覚えた。

「東京や札幌などから友達に来て、『おいしい』と言ってくれるけれど、ぼくには後ろめたさがつきまとう。そこで農薬を減らし、自然に近づけようとしたんです」

よくよく観察すると、元気に生育している植物は病気にかかりにくい。まわりに雑草も過剰に繁殖しない。曾我井さんは、有機的な環境を整えてやることのたいせつさに気づいた。

就農から5年後、思いきってすべての作物を有機に転換した。18年にトマトと米の有機認証を取得し、今では7.5ヘクタールの田畑すべてが認証圃場になった。

「もちろん、つらい時期もありました。有機JAS認証を受けるまでは有機とうたえず、売価は上げられない。収量は減り、経営はかなり苦しかった。でも、オーガニックの先輩に相談したりして、今は有機的なインフラが整ってきた。これからも仲間と交流して、自然農を追求していきたい」

農業という文化を広めていきたい

曾我井さんは、農業研修生の受け入れや仲間づくりにも熱心だ。自家農産物の販売・加工専門に「シゼントモニキルコト儺」も立ち上げ、農業や食の可能性を発信している。

「農業はカルチャー（文化）であり、環境をつくり出す仕事。『土地は自分のものでなく、未来の子たちに返すもの』というオーストラリア大陸の先住民族、アボリジニーの言葉には、感銘を受けました。かつて密林と原野だったこの地を切り開いた地元の偉人、荻野吟子さん夫婦の開拓精神も、受け継いでいきたい」と、熱く語る曾我井さん。

そうした思いに共感した若者たちが研修生兼スタッフとして農園を支えている。

今金町や隣のせたな町で循環型の農業やオーガニックに取り組む若手の新規就農者らでつくる「山の会」では、中心メンバーも務める。

2年前からは、会員が生産した食材を使ってシェフがコース料理を作り、お客に味わってもらうイベント「山の会レストラン」を始めた。いまや、ホームページなどで告知後、すぐに満席となるほどの人気だ。

また24年、オーガニックの魅力を消費者に発信するため、NPO法人「シゼントモ oikos」を設立した。「農業をもっとカジュアルにできるよう、ぼくらは農業の文化を意識する。活動をとおして、オーガニックの仲間を増やしていきたいですね」

と、緩やかなネットワークづくりをめざす。



△ソガイ農園を支える研修生たちと

少しずつ有機農業を軌道に乗せ、自然とともに生きる曾我井さん。5年後、10年後に、どんな新しい農業を見せてくれるのだろう。

※ソガイ農園 瀬棚郡今金町字神丘 1033 TEL 090-8276-9140 Fax 0137-82-2235

※シゼントトモニキルコト(株) <http://www.farming.jp/>

※NPO法人 シゼトモ oikos 瀬棚郡今金町今金 453-2 TEL&Fax 0137-82-2235

<http://www.sizetomo.com/>



※有機トマト100%ジュースは、赤・濃赤・黄・オレンジ・グリーンの5種類。価格は300ml 1,155円から。他にトマトソースやドライトマトのオリーブオイル漬けなども。オンラインショップからも購入できる。