

三つ星シェフを魅了した野菜作り名人の極意

上川管内美瑛町 高橋農園



十勝岳連峰の裾野に広がる「丘のまち」として有名な美瑛町。市街地から南東、白金温泉方面に向かって車を五分ほど走らせると、多品目栽培を実現する野菜作り名人、高橋晃)さん、美智子)さん夫妻が営む農園が見えてくる。

高橋農園は、耕地面積 3.8 ヘクタールと、北海道では小規模経営。減反政策が始まる以前は米農家だったが、少しずつ野菜を増やしてきた。今では、ジャガイモやスイートコーン、ダイズに加え、さまざまな小物野菜を栽培し、その数 80 品目、120 種類にもものぼっている。

高橋晃)さん(71)は3代目。およそ 30 年間にわたって建設会社で大工の仕事をするかたわら、朝夕の農作業に励む生活を送ってきた。

野菜づくりに専心し始めたのは 15 年ほど前のこと。美瑛町の丘の風景に魅せられた写真家の前田真三)さんが、ギャラリー「拓真館」を開設したのをきっかけに、美瑛は観光地として注目を浴びる。ペンションやレストランが次々にオープンし、「お客さんに地元の野菜を食べさせたいけれど、どうしたらいいか？」という話が、町の中で聞かれるようになった。

そんなとき、町役場の呼びかけで生産者直売所「にこにこ市場」が誕生し、高橋農園もメンバーに加わることに。美智子)さん(68)は初代会長を務め、この試みが消費者との交流を深めるきっかけとなった。

「おいしい野菜を作れば消費者が喜んでくれることがわかり、要望に応えられるように努力してきました」(美智子)さん)

高橋農園は、25 年ほど前からジャガイモの移植栽培を続けてきた。ハウスで苗を作り、



1個ずついいねいに畑に植えつけ、7月中旬から収穫する。ジャガイモのきれいな肌と味には定評がある。

この方式で培ったおいしい野菜づくりの技を、他の野菜にも広げている。

平成19年、JAびえいは農産物のブランド化を図り、地元食材のアンテナショップ「美瑛選果」を立ち上げる。「美瑛選果」内にある「レストラン・アスペルジュ」に野菜を供給する生産者として、高橋さんに白羽の矢が立った。レストランを運営し、道産食材や生産者のPR、食や観光による地域活性化に奔走するオーナーのフレンチシェフ・中道博さんも、高橋農園の野菜を食べて感動。こうした出会いは、高橋さん夫妻が新たな野菜の品目に挑戦する原動力になった。

自分がおいしいと思う野菜を作り続ける

夏場は、午前4時ころから農作業を始め、午後8時半ころまで仕事が続く。夜になると、翌日に使う野菜の注文がファクスで次々に送られてくる。それに沿って、早朝から収穫していく。

朝はレストラン、昼前にはペンションの人、と最盛期には野菜の仕入れに来た車が6、7台も並び、近所の人から「高橋さんの家では法事でもやるの？」と聞かれることもあるらしい。

「アスペルジュ」の加藤千典シェフは、毎朝5～6時には畑にやってきて、料理に合う大きさや長さの野菜をとっていく。中道シェフが運営する札幌の「レストラン モリエール」は今年、ミシュランガイド北海道で三ツ星に認定された。

「それ以来、シェフのグループレストランは、うちの畑からすごい量の野菜を持っていく。がんばって作らないとね」

と、高橋さんは意気込む。

美智子さんは4年前、「美瑛選果」に小物野菜を出荷している4軒の仲間といっしょに、フランスへ視察研修に出かけた。中道さんが同行し、フランスの三ツ星シェフと提携する農場を見学。そこで生産された野菜が並ぶパリ市内のマルシェ（市場）も訪れた。日本と違って、野菜はバラ売りするのが基本だった。

「形や大きさはふぞろいで、お客さんは好きな野菜を買っていく。『こんな売り方がいいなあ』と思いましたね」（美智子さん）

姿形ではなく、野菜本来の品質で選ぶフランスの



消費者を見て、自分たちも野菜の本当のおいしさを伝えたいと思った。

高橋農園は一昨年、第7回「小田賞」を受賞した。これは、六花亭製菓(株) (本社・帯広市)の創業者が開設した「特定非営利活動法人 小田豊四郎記念基金」が、北海道の食や食文化の発展に寄与した個人・団体を顕彰するもの。自分たちが食べておいしいと思う野菜づくりに精進してきた高橋さん夫妻の歩みが、高く評価されたのだ。

「我流で始めた」という野菜づくりだが、好きならばこそ続けてきた。直売所などを始めようとする人には、「金勘定ばかり熱心ではいけない。いいものを作ろうと努力することがだいじ」と助言する。

いまのところ、高橋農園の後継者は未定。「自分の代でやめるつもりでいる」と晃さんは言うものの、意欲あふれる若い世代に引き継いでほしい、という思いも抱いているようだ。

※高橋農園の概要

〔経営内容〕

- 経営主体：夫婦2人
(栽培作物・合計約80品目、120種類)
- ジャガイモ(7品種)60アール、スイートコーン(3品種)50アール、ダイズ 50アール、緑肥用エンバク 1.2ヘクタール、その他露地&ハウス野菜 約1ヘクタール

※高橋農園の野菜を使った料理

「美瑛選果」のレストランでは、高橋農園の野菜を使ったコース料理が楽しめる。

「美瑛の畑 20種類の野菜を使った取り合わせ」は大人気メニュー(写真右)。客からは、「彩りがすてき」「素材そのものおいしい」という声が寄せられるという。

◇レストラン・アスペルジュ～7～8月は無休。5・6月と9・10月は水曜定休。それ以外の時期は要問い合わせ。



- 美瑛町大町2丁目「美瑛選果」内 ☎0166-92-5522