記者が挑戦!
無農薬の野菜作り
1

小さな虫たちと一緒に

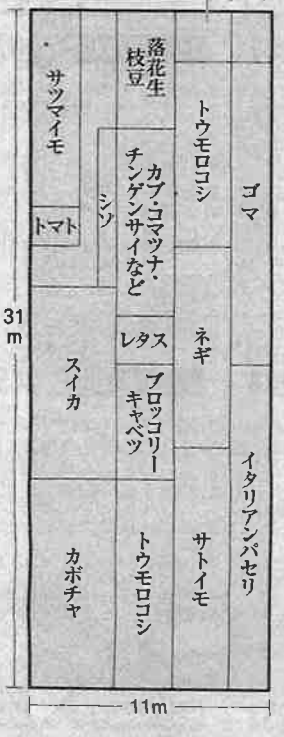
「体験させて」お願い■トウモロコシ、プリプリ

「深く知りたい」

昨年、初めてコメ作りを体験した記者(52)＝横浜市出身＝が、今年は無農薬の野菜作りに挑戦――。有機野菜を生産・宅配するベジファーム（壬生町）の畑を借り、指導を受けながら様々な野菜を作り始めました。

今月2日、収穫したトウモロコシ

朝日新聞農場の作物 2015年春～夏
ゴーヤ・マクワウリ



その日の朝に収穫したトウモロコシを職場でゆで、若手記者3人に差し入れると、「甘い！」「プリプリしてる！」と笑顔が広がった。種をまいて育てた作物。自分がほめられているようで、うれしかった。

春から無農薬の野菜作りを始めた。約300平方㍍の借りた畑に「朝日新聞農場」の小さな看板を立てて多品種の野菜を育てている。4月に種をまいたトウモロコシは、7月2日に初めて収穫した。

指導をお願いしているのはベジファームの蔵岡梓子（あずさこ）さん(36)。梓子先生と私は呼んでいる。バリバリと茎を裂くようにトウモロコシの実を取ると、「ダメダメ。実の下で折れるので、こうやって取って下さい」と先生がお手本を見せてくれる。

今回のプロジェクトは指導を受けながら1年間、季節の野菜を作っていく。

第1回は4月18日。作りたい野菜の希望を伝え、つるが伸びるスペースや作物で影ができる部分を梓子先生が見極めて、どこに何を植えるかを考えた。

種苗店で種や苗を選ぶのは、わくわくする楽しい時間だった。ふかふかの土に絵を描くように梓子先生が歩測で作物の場所を決め、種をまき苗を植える。雑草を抑える黒いビニールシートをかけ、ドーム状の防虫ネットも張った。軽快な動きの梓子先生の指示は的確で、「1年間ついていきます」という気持ちになる。

すでにカブやコマツナ、キャベツ、ブロッコリーなどを収穫。梅雨入り後は雑草との戦いだ。今はカボチャとスイカの実が日増しに大きくなっている。

農業を使わない畑にはミツバチ、カエル、クモ、バッタ、アリなど多くの生き物が息づく。トウモロコシの実に小さな穴が開いていればアワノメイガの幼虫が食事中。ベジファームでは虫を取って出荷しているが、おいしいトウモロコシが好きなのは芋虫よおまえも一緒かと思うと、なんだか愉快な気分になる。

□□

主にスポーツ部で競泳などの取材を続けてきて、宇都宮転勤を機に2013年4月、農家を紹介する「とちぎの元気力」の連載を栃木版で始めた。野菜作りの挑戦を考えたのは、もっと深く農業を知りたいと思ったからだ。

思い浮かんだのが昨年3月「とちぎの元気力」で登場していただいたベジファームの中屋未人（みと）さん(66)。カブの甘さが記憶に残っていた。今年1月にお試し宅配セットを取り寄せ、有機野菜のおいしさを改めて確認。それでも、教えて下さいとは、ずうずうしいような気がして、言い出せないままでいた。

堀井正明記者、寅年の52歳

2月下旬、県農業会議などが主催する農業経営者セミナーに招かれて、「水泳記者からみた栃木の農業」という題で話をした。

そのセミナーに蔵岡梓子さんが参加していた。双子の妹の育子さんとFMラジオの番組に出ていたのを覚えていた。姉妹はベジファームのニンジンジャムを宇都宮の美容室ビューティーアトリエグループが販売した話をしていた。

その場で「なぜ美容室コラボ？」と尋ねると、容師さんたちが心と体の康のために農業体験をしいるとの答え。すかさず「記者も体験、できます？」と聞いた。こうして回の企画が動き始めた。

小さな生き物がいっぱいる畑が好きという梓子生からは「農業を使わな野菜作りは大変だけど、しい。その楽しさを少しもキャッチしてもらえた成功だと思います」と言れている。

（堀井正明）

＝随時掲載しま

㊤トウモロコシ、サトイモ、イタリアンパセリなどがすくすく育つ朝日新聞農場＝6日
㊦中屋未人社長（中央）、蔵岡梓子さん（右から2人目）らベジファームのメンバー＝いずれも壬生町上田

株式会社ベジファーム　2008年設立。壬生町を拠点に多品種の有機野菜を生産・宅配。直接配送の3～5人向けの充実セットは1回2100円。圃場（ほじょう）は一部を除き有機JAS認証。宅配はHP（http://www.vegefarm-organic.com/）か電話（0282・21・7304）で受け付けている。