

大都会東京のなか  
土と野菜と人が結ばれる  
此処の野菜と空気が  
良いと思います

400年の專業農家のお母さん



おおひら  
美和子  
さん

東京都世田谷区

大平農園

ビニールハウス発祥地。カリフラワーなど西洋野菜栽培。屋敷を囲む23本のケヤキの落葉からつくる見事な腐葉土。江戸時代のやり方に、その一言が農薬と化学肥料を一切使わない農法へ。ここで学んだ実習生は全国に広がる。





P19:種を採るためのネギ坊主のなかで、美和子さん P20:(上右)波多野清さんは、博四さん没後、20年来日参して畑を守ってきたリーダー (上左) サラダ菜やレタスの収穫中。切り口から水がしたたるみずみずしさ。波多野さんの後継者、矢野尚之さんはじめ、日替りでボランティアたちが畑の作業を手伝う (下右) 畑の維持には堆肥が命。毎日切り返し作業をして発酵させるので、堆肥に手を入れると温かい (下左) 若葉会の野菜販売は、週に2回

## 屋敷林のケヤキを堆肥に

東京都の南部を走る大井町線・尾山台駅から5〜6分。自由が丘や二子玉川に程近い閑静な住宅街を行くと、青空へ手を広げるように若葉がしげるケヤキ林がある。ケヤキの大樹に囲まれて佇むのは古い屋敷で、その玄関先には野菜の箱がずらっと並んでいる。毎週2回、無農薬の野菜を販売する大平農園である。

江戸時代以降、約400年続く専業農家で、ケヤキの樹齢もほぼ同じだ。23本のケヤキは、秋の終わりにになると大量に落葉する。それを掃き集め、何年間も熟成させて腐葉土をつくる。腐葉土を焼き土にしてポットに詰め、種をまいて苗を育てる。何百年と繰り返してきた農家の営みの一助を、ケヤキも担ってきた。

当主の大平美和子さん(88歳)は、11代目だ。「この野菜と空気だけはいいと思いません」と胸を張る。

美和子さんの父、信彌のふやさんは西洋野菜を日本初に手掛けた篤農家であり、極めて進取の気性に富んだ人でもあった。「カリフラワーやセロリ、チコリなどを、試験場からもらった種でつくったのですが、食べ方がわからないんです(笑)」。戦後間もないころの話なのである。

また、戦前戦中の食糧難のころから野菜の増産運動に熱意を持って取り組み、戦後は優れた野菜をつくるなど近代農業をけん



大好きな植物を見守る美和子さん。「今年は1本だけ芽吹きが遅くて心配しました。のんびり屋の木だったのね」。わが子のようにケヤキを慈しむ

引した。

「父は、野菜を少しでも早くできるようと、竹を割いたひごを組んでトンネル栽培を考え出したんです」

最初は油紙で覆い、次いで海苔網を廃物利用。そのうちにビニールを採用、温室のように大きくして野菜を育成した。ここは、ビニールハウス発祥の土地でもある。

折しも農業が普及し始めたところで、次々と新薬のサンプルが届く。ハウス内という閉鎖された空間で毎日のように使った。活動的だった人が体調の悪さを訴え始め、ガンで亡くなった。65歳だった。信彌さんは先駆者ならではのリスクを一身に負ったのである。

### 江戸時代の農業へ戻す

夫の博四ひろしさんもビニールハウスのなかで散布後、目まいと耳鳴りに襲われるようになり、ついに無農薬農業への転換を決意した。「江戸時代のやり方に戻せばいい」と言ったのは美和子さんの母だった。

まず土づくりが、最初の一步だった。「廃棄された古畳の藁に、おからや米ぬかを混ぜるといい堆肥になりました。空気を入れてやるのが必要なので、大きなフォークみたいな農具で、毎日切り返しをするんです。大変な作業ですが、仕事の半分は切り返し作業でした」

最初に採れたキャベツは、「こんな葉っぱでした」と笑いながら、目の前のテーブルにかけられたレース編みを指さす。そのくらい



「人生は熱と真心」というのは、父の座右の言葉。庭のケヤキを使って衝立に仕立てた

虫食いだらけだったというのだ。「湯飲み茶碗ほどの実しか残らないんです」

次第に土が強くなつて収穫量が増え始めた。すると、近所の人たちの間で、有機の野菜を欲しいという声次第に大きくなっていった。会員組織の「若葉会」が誕生したのは1973年。

当時から48年経った現代、有機野菜の生産者は確実に増えてきたはずだ。「でも、有機に対応する葉を1回だけかける所が多いとも聞きます。主人はとても頑固でした。枯れても採れなくても1回農薬をかけてしまふと、折角の益虫もいなくなると言つて。うちくらい徹底している所はないと思います」

畑は、屋敷からほど近い場所にあり、およそ1500坪。訪れた日には、カブ、コマツナ、レタス類、シユンギクなどの収穫中だった。シユンギクを摘んで口に含むと、ツーンと香りが鼻をつく。野趣ある力強い風味が口の中にみながる。旨い。

畑でボランテアに声を掛けながら作業するのは、リーダーの波多野清さん(80歳)だ。20年近く大平農園の畑を守ってきた。「亡くなった博四先生がめざした農業を継承したいと、ずっとやってきたんです」。

それは畑の環境を大事にし、害虫と益虫のバランスが整った農地にすること。害虫を益虫に食べてもらい、鳥や蛙にも食べてもらつて野菜の露地栽培を可能にする。博四さんはコマツナを一畝、鳥用にしていたのだとか。「看板を立ててね。」鳥に人間の字を読める

の?」って笑ったけど、そのくらい、昔の東京の鳥は行儀がよかった(笑)」

しかし、ここ4年程、温暖化ですべてが変わりつつあるという。「トマト畑のジョロウグモもカマキリもいなくなった。モンシロチョウが飛んでくるのが早くなつてキャベツには青虫がいっぱい」「種をまいても暑過ぎて芽が出ないんだよ」。生態系を考えてやつてきた都会の農業が、大きな曲り角にきている、とため息をつく。

畑の一隅では、ドジョウインゲンの蔓つるがぐるぐると可愛らしく育っている。自家採種をしながら命を育み今日まで引き継いできた在来種のインゲンだ。コマツナ、インゲン、ネギ、トマト(トロビツク)、スイカ、ナタメ、オクラ。

大平農園では7種の種を守り継いできた。百年ほど前は当たり前だった自家採種だが、現代の都会で維持されてきたことに驚きを覚えた。

### 人の種をまきつづけて

大平家には、信彌さんの時代から、指導を受けたいと願う若者が引きも切らずに訪れてきた。バスを連ねてくる見学者もあり、常に研習生が何人も宿泊。中学を卒業したばかりの伝習農業生を数年にわたり預かったことも。高知、千葉、群馬、埼玉、岩手などから、毎年5〜6人が大平家に寄食した。波多野さんも、その一人だったという。

「みんな若い子で、朝昼晩に、大きなお釜を

いくつもつかつてごはんを炊きました」と美和子さんは微笑む。

世話に追いまくられたはずだが、生徒たちはみな、わが子同然と言う。「いままで何百人、いえ何千人という人がここへいらしてくださった」

1982年に博四さんが米国で有機農業の講演をした後には、突如米国人青年が訪れて3年も滞在した。「JICAで井戸を掘りに発展途上国に行く。畑で試し掘りをさせて欲しい」とやつてきた女性。

そして現在、フィリピンで農業に携わる人がいれば、農園で出会い結婚、長野で有機農業に携わる夫婦もいる。

彼らからタマネギやダイコンなどが若葉会に届けられる。提携農家のつくり手たちもかつて大平農園で学んだ。

自家採取で種を採つて命を育むように、美和子さんは有機農業に携わる人間の種をまいて育ててきたのである。

毎月1回、大平邸では会員の定例会がある。美和子さんは、1件ずつ伝票を手書きして、いまでも現金で支払ってもらう仕組みをとっている。「東京のなかの小さな農業なのに皆さんが応援してくださつて、有り難いことです」と美和子さん。

都会のなかで結ばれている土と野菜と人。都市における農業の可能性とともに、都市だからこそその農から広がる人の輪のつながりがここには存在する。

(片柳草生／文 河野千年／撮影)