

新・農業経営者ルポ／第152回

キタアカリやトヨシロを生んだ 元育種家の父の教えを守り、 ひたすらおいしさだけを追求



キタアカリやトヨシロを生んだ元育種家の父の教えを守り、ひたすらおいしさだけを追求

新規就農のパターンは数あれど、親が育種家だったケースはまれだろう。北海道千歳市の梅村拓(48)の父・芳樹は、ジャガイモのキタアカリやトヨシロなどの育成にかかわった人物だ。拓が農業に目覚め、芳樹と歩んだ期間はごく限られたものだったが、芳樹が作っていたおいしいジャガイモや野菜を再現したいとする取り組みは実を結んだといってもいい段階にまで来た。商売つきの父の気持ちもストリートに入った作物は、営業せずとも売れる人気商品になっている。

文／永井佳史、写真／(株)山ト 小笠原商店通販部「北海道お土産探検隊」、梅村拓

「梅村芳樹」とだけ聞いて誰だかわかる人はあまりいないだろうが、キタアカリやインカのめざめ、トヨシロ、コナフブキという名称を挙げればそれがジャガイモの品種を指すものだと合点するはずだ。これらの品種を育種家の一人として世に送り出したのが梅村その人になる。生食用のキタアカリこそ海外からの導入品種である男爵薯とメークインの牙城を崩せずに3位に甘んじているものの、加工用のトヨシロとでん粉原料用のコナフブキは各用途内で堂々1位のシェアを誇る。

日本のジャガイモ業界のいわば神様のような存在の梅村は退官後の2006年、70歳の若さで他界している。晩年は自ら育成にかかわった品種のほか、野菜の栽培を楽しんでいたそう。セミナーの講師に招かれる際は、料理の時間も設けないと引き受けなかったということから察するに、公的機関の育種家になりがちな普及のことも知らないといった態度ではなく、消費と生産の両面を大切にしていたことがうかがえる。

ポテトチップ用のトヨシロにしても、梅村がカルビーの社長室に直撃し、リュックサックから取り出した現物を手に熱っぽく売り込んだことが今日の発展に結びついたという逸話が残っている。

そんな梅村が家庭菜園で作っていたジャガイモはおいしくないわけではない。実際、それを食べて虜になった人物が今回の主人公になる。

病に倒れた元育種家の父が作るジャガイモを、これからも食べたいと、脱サラして就農

「お父さんの芳樹さんは……」

昨年12月、梅村の長男である拓と札幌の地下街の喫茶店で会った。11年に別件で取材したことがあったため、5年ぶりの再会だった。失礼ながら前回も同じ切り出しで話を聞き始めたように記憶している。ジャガイモ専門誌『ポテカル』の編集者でもある筆者にとって、芳樹への興味は尽きることがなかった。

現役時代の芳樹は、ジャガイモに

限らず、サツマイモやキャッサバといったイモ類を研究対象にしていた。当然、赴任先は国内各地、果てはコロンビアやタイなど外国にまで及んだ。ただ、拓は札幌近郊で暮らすことが長く、サツマイモの関係で高校の3年間のみ鹿児島で生活を送った。

「とにかくイモが大好きな親父でした。食べることも、作ることも、語ることも。イモ一色です。家族で会話することはそんなに多いほうではなかったですけど、イモの話題になると畑や天候のこととか、試験場の来客者のイモとのかかわりとか止まりませんでしたね。野菜にも関心があつて、海外に行くとなると○○の種が欲しいだのなんだのと言っていました。自分がどこかに旅行すると伝えれば、現地の情報を集めてこいみたいな感じですよ。いまでは自分にもそんな節がありますけどね」

芳樹が家庭菜園に精を出していたころ、拓は勤務先の食品会社がある小樽に家族と住んでいた。休みになると北広島の実家を訪ね、芳樹の振

ファーム・ウメムラ

梅村 拓

北海道千歳市

うめむら・たく 1968年、北海道恵庭市生まれ。酪農学園大学を卒業後、小樽市の食品会社に就職。2002年、元育種家で父の芳樹が病に倒れたことを機に農業へ関心を示す。04年、勤務先を退職し、千歳市の農家で農業研修を積む。05年、同市で4.7haの農地を購入し、妻・泰子と就農する。06年12月、アドバイザーだった父・芳樹が他界。その後も営農を続け、少量多品目路線で北海道内外の飲食店やホテルを中心に販売している。

る舞う手料理に舌鼓を打った。

「親父が作るジャガイモの味の良さは一人暮らしをするようになってから気づきました。とにかく味が濃かったです。野菜もそうですよね。」

でも、自分以上にそれを認めていたのが小学校に上がる前だった息子の恵多（現・高校3年）です。おじいちゃんっ子で、電子レンジやカセットコンロのある親父の部屋に二人でこもっていろいろなものを作って食べていました」

そんな折の02年、芳樹が心筋梗塞で倒れる。このときは一命を取り留めたが、命の心配と同時に拓の心中にはあることが去来した。

「これからは親父が作るジャガイモを食べたい」

ならば技術を学んで自分で栽培すればいいと、会社勤めの傍ら毎週末、芳樹と1反にも満たない場所です少量多品目の野菜づくりに励む。次第に心が農業に揺れ動くと、04年にあった職場の異動の内示を機に退職し、同年から1年間、千歳の農家で農業研修を積んだ。翌05年にはすかさず当地で4・7haの農地を購入し、新規就農するに至った。

就農2シーズン後に父が世界

芳樹は経営に一切参加せず、アドバイザーの立場で協力してくれるこ



テレビの取材でサツマイモを持って満面の笑みを浮かべている拓の父で元育種家の芳樹。亡くなる3カ月前の2006年9月に撮影があった。



ファーム・ウメムラでは少量多品目栽培を手がけており、その数は70前後に達する。さまざまな種類のハーブや西洋野菜、北海道での栽培はまだ珍しいサツマイモもある。

とになった。「収入が不安定なときはなんとかするから」

就農は拓が自ら選んだ道とはいえ、こうした芳樹の計らいは彼を大いに安心させた。ところが、それも長くは続かない。2シーズンを終えた06年の12月、病気を患っていた芳樹は帰らぬ人となった。

「目の前が真っ暗になりました。始まった途端にどこかへ行っちゃった

ものですから、どうすりゃいいんだろうって」

しかし、芳樹は短い期間であつても歩むべき進路を示してくれていた。

「元々自分が農協や市場にまったく出さないうちでやっていこうと決めていましたけど、その前に親父には金儲けは悪だみたいなどころがありましたね。考えようによっては悩みますけど、それで自分はおいしいものを

作ることだけに集中できました。販売も、1年目と2年目に親父が顔見知りにあっせんしてくれたことで販路が徐々に広がっていきました」

一方の栽培は、少量多品目路線を継続することに加え、主に3つの教えがあった。

「まずは畑には極力入らない。とくに雨上がりはダメということです。」

次は施肥量を抑えることです。ウチは有機栽培ではありません。この

キタアカリやトヨシロを生んだ元育種家の父の教えを守り、ひたすらおいしさだけを追求

件をめぐっては親父と妻とでこんなやりとりがありました。

『有機肥料を使ったらいいんじゃないですか？』（妻）

『それなら本州へ行くか！』（親父）

親父には寒い北海道と温暖な鹿児島や外国の経験があります。千歳の春は気温も地温も低い状態です。有機肥料を施しても土壌微生物が分解するまで時間がかかるんですね。作物をきちんと作るには初期生育が重要ということで、化学肥料を少なめに用いてきました。

最後は化学農薬を必要以上に散布しないことです。

農法には特段のこだわりはありません。結果的に申しければそれでよしというスタンスです。全体を通して、作物の生育は人間がちよっと助けるだけという思想が背景にあります」

それから10年の月日が流れた。

自分マーケティングの少量多品自栽培が功を奏す

「おかげさまで売り上げはどんどん伸びています。最近はお客さんから足りないと言われるくらいです。初年度はひどかったんですけど、いまはそのときの3倍近くになりました」
拓と妻・泰子のファーム・ウメムラは規模を拡大していない。じつは

営業もこれまででしたためしがないという。

「営業はしないといけないと常々思っているんですけど、現状では一つもできていません。幸い、ウチのお客さんは飲食店やホテルが中心で、結構横のつながりが強いものですから、ご紹介していただけるんです。急に新規のお客さんからお電話が入ると、『〇〇さんから聞いたんですけど、ウチにも売ってください』

みたいな具合ですね。お客さんがこれまでお越しになって、『シェフの友人を連れてきました』なんてこともあります」

取引先を一度つかんだら離さず、逆に増やしてこられた遠因には芳樹の影響力が少なからず働いているだろう。だが、それだけでこうも進展するものなのかとの疑念が頭をもたげる。取材を進めていると、どうやらその謎は70前後に達する少量多品

目栽培に隠されているような気がした。

「70というとなんでもかんでも作っているイメージがあると思いますが、珍しいという理由で採用したものはありません。自分が親父と作っておいしいと感じたものを小さいお子さんや一般家庭でも食べていただきたい。それが基本ですね。70のうち、約7割は親父の代から残しているものです。追加したのも自分



悪天候の合間を縫ってのジャガイモの本培土作業。昨年の6月は度重なる大雨に見舞われ、タイミングを図るのに苦労した。



ジャガイモの植え付け作業。農業機械は中古で集めたものばかりで、ジャガイモ作では45馬力のトラクターをはじめ、プラウやロータリーハロー、回転円盤型プランター、ロータリーカルチ、動力噴霧器、ディガーを使用している。

がおいしいと納得したかどうかを基準にしています」

「自分マーケティング」という言葉があるが、拓が行なっているのはまさにそれだ。とはいえ、この手法が万人に通用するわけではない。拓には芳樹という幹があった点で恵まれていた。

キタアカリや インカのめざめ以外の品種を 主力で手がける日は来るのか

08年のいわゆるリーマン・ショックが起きた秋以降はファーム・ウメムラにも不況の波が押し寄せ、飲食店との取引がだいぶ減ったという。11年の東日本大震災では流通が遮断された。また、12年の6月には拓がくも膜下出血で倒れた。

「すぐに救急車を呼べて出血量が少なかったのがなんの後遺症もありませんでした。入院中は取引先のシェフとかライターさんとかが手伝いに来ていただいでいて助かりました」

08年にはリーマン・ショック後に東京の卸業者を引き合わせてもらう機会に接し、就農2年目に立ち上げていた日記代わりのブログが多少なりとも販売につながったりと大小さまざまな縁があった。昨年からは、拓の冬場のアルバイト先でもある、北海道土産全般を扱う会社が一般家



4.7haの圃場では毎年1haでジャガイモを作付けしている。それに並んで安定しているのはカボチャとスイートコーン、近年増加傾向にあるのはズッキーニとピーズだ。「ズッキーニってあまりなじみがないでしょうけど、主にフレンチのシェフが相当量を買って来ています。花のある花ズッキーニはそれ以上ですね」

庭向けの野菜の詰め合わせセットを企画してくれ、高いリピート率を維持して今年に期待を抱かせている。幾度もの苦境をはねのけ、はたから見れば経営は軌道に乗ったかのように見える。それでも、拓の胸中は穏やかではなかった。

「ウチは契約じゃないですからね。毎年出荷できるものができたらお客さんにファクスを流して、それに数

量を書き込んでご返信していただくやり方なんですけど、毎回最初はドキドキしながら送っていますよ。そんなところに『待ってました！』というように一筆入りの注文が届くと、やっていてよかったと思えます」

拓は営業こそしていないが、農作業のない冬場は取引先に食事へ行つて親睦を深めている。ここで一つ、拓の長男である恵多の飲食店でのエ

ピソードを披露したい。取引先の飲食店で料理を味わっていた梅村一家の前にジャガイモ料理が出された。恵多は口にするなりこう言った。

「このジャガイモ、おいしくない。ウチのじゃない」

拓はそうとも思わずに食べたが、後にシェフに確かめると本当に他者のものだった。以来、収穫したら恵多に食べさせ、食味をチェックして

キタアカリやトヨシロを生んだ元育種家の父の教えを守り、ひたすらおいしさだけを追求



ピーツを定植する梅村拓・泰子夫妻。就農時から二人で支え合って営農してきた。冬場はそれぞれアルバイトを行なっている。



地ばいでの栽培が可能な「にたきこま」という品種のトマト。加熱調理適性に優れ、取引先のホテルでは朝食用のジャムとして使われている。

から販売するように切り替えている。味覚は幼いうちに形成される。芳樹の恵多に対する英才教育はこんな形で生かされているといえるだろう。

ファーム・ウメムラでは、4・7haのうち、毎年70aに休閒緑肥を作付け、1haでジャガイモを生産している。品種は三つで、芳樹が関与したキタアカリとインカのめざめ、それにインカのめざめの芽条変異であるインカルージュになる。インカの星という公的に種イモが増殖されて

いない超希少品種もごく一部にあるが、これは基本的に販売目的で栽培しているものではない。いずれにしても、拓の頭では恵多の発言に象徴されるように、おいしさがすべてにおいてのベースになっている。

「既存品種や新しいものを手がけようとしていないわけではないんです。インカルージュはインカのめざめの枝変わりですけど、こうして取り入れました。現状を超えるものがあれば変えていきます」

もちろん、ジャガイモは親父の品種を作り続けたいという願望がないといったらうそになるだろう。それについてはよそ者が口を挟むものではないことを理解している。

「親父に感化され、妻と二人で借金して始めた農業ですけど、振り返ってみると苦労した気にはなっていないかもしれないですね。毎年何かいいことはありますし、楽しく過ぎ去った10年でした。」

ファーム・ウメムラの経営とは話がそれるが、ジャガイモの育種機関がキタアカリやインカのめざめを上回る品種を育成できていないとすれば問題がある。一般企業は別にしても、公的機関の場合は国家予算が投

「偉大なる元育種家の父に寄り添い、我を出すより愚直なまでに父が目指していただろう方向性の踏襲を重んじた。自らが感動した父の作るジャガイモや野菜を子どもたちに食べてもらいたいという目的の実現もそこまで迫ってきた。取引先を裏切らずに1年1年積み重ねてきたことがこの結果に現れている。拓が進んできた道は、きつと父・芳樹が拓と一緒に歩もうとしていた道と同じになっているに違いない。」

じられている。ジャガイモは種苗管理センターで原原種が生産され、以下、採種道県で原種、採種を経て一般栽培を迎える。13年に種苗管理センターで原原種の生産が始まった生食用のキタムサシは15年をもってその幕を閉じた。つまり、一般栽培の道も閉ざされたということだ。流通の絡みがあるため、食味が評価さ

取引先を裏切らない

(文中敬称略)