

新・農業経営者ルポ／第97回

「食は、官能なり」。 本能に忠実な創造主



食べること、そして料理することが大好きだった少年。彼はある本に出会ったことがきっかけで「日本が食糧危機に襲われたら、自分は食べることを楽しめなくなるかもしれない!」ということに恐怖心を抱き、確実に食を手に入れる農業を仕事にしたいと志す。日本を代表する農業法人を経て、独立を果たした男が目指す「食の楽園」とは一体どのようなものなのか。

撮影・取材・文／紺野浩二

正直な話、結構ビビっていた。

筆者と同世代——厳密には筆者の方が3歳上になるのだが——ということは知っていたが、会う機会はなかった。かつて本誌編集部で机をともにした同僚は、彼が茨城県鹿嶋市に作り上げた「楽園」に何度か遊びに行っていたらしく、事あるごとに「唐澤さんが、唐澤さんが」と言っていた。なので、そんなにすごい人なのかという先入観があったのだ。しかも、かの『奇跡のリンゴ』で知られている木村秋則氏が行なっている自然栽培を実践している、というのである。「●●農法・栽培」を前面に出すタイプの農業青年への取材は少々苦手でもあり、不安だった。

ところが、楽園の創造主は、実に饒舌で、豪快に笑う御仁だった。そしてよく食べものだろう、身長180cm、体重90kgという見事な肉体は、銅のような筋肉を身にまとい、もいる（服を脱いでもらっていないので想像だが）。一見プロレスラーとも思わせるこの男が、サングラス

をかけて迎えに来てくれた瞬間、筆者が最初とはまた違った意味で、ビビってしまったのも当然か。

自分は飢えるかもしれないという危機感

唐澤秀は、静岡県浜松市に生まれた団塊ジュニアだ。父親は商社勤務の会社員だったが、実家は春野町（現在は浜松市に編入合併）に住む茶農家だった。ゴールデンウィークなどは家族で茶摘みを手伝った経験もある。

大人になった今でもそうだが、彼は食べることが好きな子どもだった。のみならず、料理をすることも好きな子どもでもあった。両親は共働きであり、自身が3人兄弟の長男ということもあって、土曜日、半日で学校から帰宅すると、台所に立ち焼きそばやカレーなどを作り、弟妹と一緒に食べていた。そんなこともあって、当時、彼は将来調理師になりたいという夢を持っていた。

だが、中学生の時に出会った1冊の本が、唐澤の運命を変えた。その本の著者はレスター・R・ブラウン。米国の環境活動家、思想家である。中国など当時の途上国が経済発展し、食糧輸入大国に転じることによって世界は確実に大混乱に陥るという彼の説に、衝撃を受けた。

「『こりゃあ本当にやばい』と感じましたね。日本もアフリカみたいになっちゃうのか、とにかくこの危機を解決しなければいけないという焦りに駆られました。それで将来は農業関係の仕事をしなければいけないと決めたんです。ただ、世界を救いたいとか、青臭いことを思ったわけではありませんでした。単純な動機ですが、自分が食べられなくなるのは本当に困る、自分の喜びの源泉である食を楽しめなくなるのは絶対に嫌だったんです」

高校に進学した唐澤は、小学生の頃から続けてきたサッカーを続けながら、「浪人は厳禁」という両親からのプレッシャーに打ち勝ち、明治大学農学部部に現役合格を果たす。だが唐澤は「就職は浪人してしまったんですけどね」と笑う。

されど就職に失敗して浪人したわけではなかった。国際協力関連の修学を志し、京都府にある大学院に進もうとしたが、受験に失敗。そのた



鹿嶋パラダイス 代表 唐澤 秀 茨城県鹿嶋市

からさわ・しゅう●1976年静岡県浜松市生まれ。明治大学農学部卒業後、1年間の就職浪人を経て2000年(有)農業生産法人茨城白菜栽培組合入社。ハクサイの生産から出荷までのマネジメント業務全般に携わる。08年同社を退社し、独立。屋号を「鹿嶋パラダイス」とする。全品目において無農薬、無肥料の自然栽培を行なっている。水田1.2ha、ハウス10a、露地5ha。今春には鹿嶋参道に直営飲食店「楽田家」をオープン。

<http://kashima-paradise.com/>

「食は、官能なり」。本能に忠実な創造主

め1999年に大学を卒業した後、浜松市の実家に戻った。この間、自分は何をすべきか模索していたという彼は、ある時、農業コンサルタントをやってみたいと思い立つ。機会あるごとに唐澤に対して助言指導していた同級生の父親も「それはいい仕事だ、やってみるがいい」と言ってくれたのが後押しとなった。加えて「現場のことを知らないのに、農業コンサルタントなんかになれるわけがない。考えずに飛び込んでみる」というアドバイスが心に深く響いた。

茨城の農業法人に 身体ひとつで飛び込む

2000年3月、唐澤は新規就業フェアに参加した際にもらった企業案内を手にした際に気になっていた(有)農業生産法人茨城白菜栽培組合(茨城県古河市・岩瀬一雄社長)に問い合わせを行ない、正社員として採用され、同年4月に入社した。

「インターネット黎明期ですから、ホームページを作っている農業法人はほとんどありませんでした。でも、茨城白菜栽培組合はきちんとホームページのアドレスを掲載していて『へえ、こんなところもあるんだ』と驚いたんです。先見性や広告宣伝にコストをかけられるところで

あれば、学ぶことも多いと思って入社しました」

実際、唐澤は多くを学んだという。入社間もなく研修で行った山梨県の農場では、現場における作業の過酷さ、顧客が求める品質や労働環境と作業員のモチベーションの関係など、学ぶのに無駄なことはひとつもなかった。秋には茨城に戻り、ありとあらゆる業務に従事した。茨城だけでなく、埼玉、長野、山梨など近県で150前後の契約農家を束ね、主に漬物メーカーに対して周年でハクサイを卸している同社で、唐澤に与えられた役回りは、ハクサイの作付から収穫、さらに流通におけるスケジューリングや出荷量の調整を行なうものだった。天候をはじめとする様々なリスクがある中で日々決断を迫られる業務は、「これができるようになれば、農業だけでなく、どこの業界でも通用する人材になれる」と岩瀬社長がお墨付きを与えるぐらい厳しかったが、ひ弱な青年・唐澤を鍛えるには十分だった。

入社から2年、3年経った唐澤は、自分自身で新たな仕事を作っていた。業務用ハクサイを卸していた同社だったが、彼は営業マンを勝手に買って出て、成城石井といった高級スーパーにも卸していくようになった。同社が商品開発した「霜降り白



1当初は2haあった水田も手が回らないため、地主に戻した。コメ(コシヒカリ)は1kg2,000円で販売しているが、労働量が慣行栽培の20倍近くになるため、原価割れしているのが現状だ。2独立するにあたって実家がある浜松市で農地を借りようと思ったが、受け入れてもらえなかった。茨城ですんなり農地が借りられたのは、県内の本誌読者を含む農業経営者に可愛がられたのが大きかったとか。3農業体験を楽しみたい消費者が参加することで、「かなり助かっていますよ」と唐澤は笑う。



5



6



4

4 自然栽培だからといって農業機械をまったく使わないわけではない。クローラ式トラクターや除草機、ハウス以外は新品で購入することではなく、すべてネットオークションで入手。相場の10分の1程度で購入した。5 生食用トマトはあまり好きではない唐澤だが、調理用であれば好物。ハウスにはマチルダが定植されていた。6 昨年実が割れたスイカの種が実生したもの。ハウス内で水を一切上げなくても勝手に発芽し実を成らせるのは、在来種特有の“種の力”にあるのではないかと唐澤は思っている。

「菜」は引く手あまたの人気となった。さらにハクサイだけでは物足りなかつたのだろう、キャベツ、ダイコン、ホウレンソウ、ネギなど多品目を取り扱うようになっていった。「こだわったのが、とにかく『食べで美味しい』『品種ということでした。種の売れ筋って、農家が作りやすい、形が揃いやすい、病虫害に強い、歩留まりがいいといったことが最優先事項で、次に味というものがほとんどですね。でも、私は食べて明らかに美味しい品種を契約農家さんに育ててもらい、スーパーに提案していました。実際、お店も美味しい野菜を売りたいと考えていました。そうやって出合いとタイミングがうまくいって、取引先がどんどん増えていきましたね」

会社のインフラを使いながら、新規事業を立ち上げていった唐澤。その動き方は、社内ベンチャーとでも呼ぶにふさわしい。実際、会社の業績も上がっていった。ただ、一点、あまたある社内ベンチャーと異なるのは、給料を上げたいからとか、会社に貢献したいとか、そういう建前ではなく、あくまで唐澤自身の本能に基づくものだったことだろうか。それは「とにかく美味しいものを食べたい」という欲求にほかならない。そして、この欲求こそ、唐澤の行動

原理そのものといっているだろう。それがむくむくと目覚め、彼自身もその欲求に素直に従った瞬間、新たな道を模索することになる。

自然栽培で作った野菜がこんなに美味しいとは！

唐澤が茨城白菜栽培組合を退社したのは2008年だ。独立を選んだ理由のひとつには、あの『奇跡のリンゴ』で知られる木村秋則氏との出会いがあった。ある外食業者のバイヤーに連れられて、ある研修会に参加。そこで木村氏と初めて会った。それは、氏を一躍有名にしたテレビ番組『プロフェッショナル 仕事の流儀』（NHK）で取り上げられた日から1年半ほど遡る。

「当然ですけど、木村さんがどんな方なのかなんて存じ上げませんでしたよ。菌の抜けたおっちゃんが無肥料で……」『自然栽培は……』なんて話すの聞いて、「いやいや、まったくご冗談を……」というのが正直な感想でした。でも、茨城に帰ってきてても木村さんの言葉が忘れられなくなつた自分がいたんです。そしてふと自分の仕事を振り返ってみると、どんなに肥料や農薬をやってもダメという場所がある、ダメな株があることにあらためて気付かされたんです。そういう場所の土壌を調べ

「食は、官能なり」。本能に忠実な創造主

てみると、硝酸態窒素の数値が半端なかつたんです」

ならば、木村氏が実践しているような自然栽培をやってみたらどうなるんだろう？ と彼は疑問を解決したいと思ったのだった。あくまで仕事とは無関係に、農学を専攻し農業法人で働いてきた唐澤秀個人の疑問を解決するために。そこで、旧知の農家から遊休地を借り、仕事の合間を見て耕作し、在来種の野菜を植えた。結果、できたのだ。見た目は慣行栽培とほとんど変わらず、虫害がなかった。病気で倒れるということもなかった。

では、肝心の味はどうだったのが。唐澤にとつては信じられないほど美味かつたのだった。もちろん、味は主観と密接に結び付くので、多少は割り引いて考える必要があるのだろうが、それでも取引先のバイヤーたちに食べさせてみたら、誰もが目を丸くして美味いと太鼓判を押した。しかも、「すごくいいよ、唐澤君。これウチの店で扱いたいから、やってくれないかな」とまで言われた。

一躍時の人になっていった木村氏が講演で来県した際には、恐る恐る自然栽培のホウレンソウを差し出した。生のホウレンソウを食した木村氏が漏らした「そうだよ、これなんだよ、唐澤君」という言葉に、光が

見えた気がした。

「自分の経験から、美味しい農産物を作る方程式がありました。それは明らかに美味しい品種を、有機質肥料で育てることです。もっと別の言い方をすれば、美味しいものはDNAによって8割が決まっており、栽培方法で磨きをかけられるとすれば2割の余地しかないということ。でも、自然栽培で育てたものは、その固定観念を見事にぶっ壊してくれましたよね」

つまり有り体な美辞麗句から自然栽培を選んだわけではなかった。美味しいものを食べたい唐澤にとって、美味しいものを確実に手に入れるために選んだ職業が農業だった。その上で、より美味しいものを作り得る栽培体系が、自然栽培だったにすぎない。

だから、自然栽培教条主義者では決していない。農産物の味において自然栽培を超える体系があるのであれば、そちらを選ぶと断言している。ただ、「自然栽培は現時点で断トツトップ」だと思っただけ。

唐澤の名刺に、こんな横文字が書かれてある。「FOOD ECSTASY」。日本語に訳せば、「食は、官能なり」となるのか。実に挑戦的な文言である。理性的であることを強いられた、また自らを理性的であろうとする人々が多い農業界においては、あく



7 自宅の前にはピザ釜が置いてある。イベント参加者に焼きたてのピザを振る舞う。8 現在お店で出しているビールは銀座にあるビール醸造の修行先で自ら仕込んだもの。種類製造免許を取得すれば、店内でビール工房を置き、作りたてのビールを振る舞いたいと考えている。この大きいビア樽はそのために使う予定。9 トラックの扉に描かれてある社名、そしてコンセプトである「食の楽園」の文字は目に入ってくる。10 伝統的な日本の食材も同様に好きな唐澤は、味噌仕込みのイベントも行なった。





11 研修生の小澤揚徳（32）。唐澤と懇意にしていた知人の薦めで楽園の住人に。12 楽田家の前で。左から妻・祐子（32）、二男・伯（5カ月）、スタッフの角山育羽（23）。13 番犬のニク（メス）は祐子が29歳の誕生日の前日に家に迷い込んできたことから、29＝ニクと名付けられた。14 本誌読者ではない唐澤。「大規模な方が多く、活字に影響されやすいので自分のスタンスがぶれないよう読んでいないんです。すみません（苦笑）」。

自分だけの楽園から みんなの楽園になる日

まで本能に忠実であろうとする彼の姿勢は、異彩を放つと同時に、シンブルな生き方の強さというものが感じられるのだった。

……と、書いておきながら、いさ

さか持ち上げすぎたかもしれないなと、思ってもいたりする。容貌からはそうは見えないだろうが、実は36歳の若造、経営者としては駆け出し中の駆け出しだからだ。鹿嶋パラダイス自体は今年で5年目の農場であり、年商約1800万円のうち、農業生産部門は2割あるかないかといった程度にすぎない。売上を支えるのは、野菜の卸売部門だ。近隣の契約農家を取りまとめ、前職から付き合ひのある高級スーパーに野菜を卸す業務で、経営を成立させている。

「ほら、記事にならないんじゃないんですか？」と筆者を心配する唐澤だが、布石はきちんと打っているから侮れない。経営の軸になりそうなのが、鹿島神宮の表参道に、今春オープンしたばかりの飲食直営店「楽田家」だ。昼はカフェ、夜はビアホールとなるこの店を切り盛りするのは、東京・銀座のスペイン料理店で調理人経験がある妻・祐子だ。もちろん、食材のほぼすべてが鹿嶋パラ

ダイス産だ。近いうちに酒類製造免許も取得し、自前の小麦とホップで作ったビールを製造・販売していく予定だ。現在でもそうだというが、鹿嶋パラダイス産のビールが飲めるようになった暁には、農作業イベント参加者がほろ酔い気分、農業の面白さを語っていることだろう。

また漁業との連携も視野に入れ、すでに寂れている旅館を活用したオーベルジュ（宿泊可能なレストラン）も経営したいと考えている。

「目標にしているのが、ハモン・イベリコ（イベリコ豚のハム）の産地である西部スペインであり、モツツアレチーズで有名なイタリアのパエストウムです。僕自身がそうしたように、その食材をわざわざ食べるに日本中から、いや世界中からやってくるような場所に行きたいですね。北大路魯山人も言っていました。料理を決めるは素材、食材です。その言葉を信じて、この地球上にある最高に美味しい食材を自然栽培で育ててみたいですね。もちろん、お客さんの前に、僕が先にいただくせてもらいますけども（笑）」

創造主・唐澤にとつての小さな楽園が、食に快楽を求めるすべての人々を受け入れる場所になる——。それは決して遠くない未来かもしれない。

（本文中敬称略）