



平成フードサービスの オーガニックファームへ 行ってきました！

文：三好 かやの

（株）平成フードサービスは、オーガニックレストラン「濱町」、郷土料理店「北海道」を首都圏を中心にチェーン展開している外食企業である。本誌でお馴染みの茨城県牛久市の高松求氏をはじめとする全国各地の生産者と契約栽培を行う一方で、1997年には群馬県倉渕村の山林を開墾して2haの自社農場を開設し、「安心・安全な美味しさ」をテーマとした食材の調達に力を入れてきた。全国に有機生産者のネットワークを広げるその活動については本誌でも何回か紹介しているが、今回は連載「女だから経営論」でご好評をいただいているライターの三好かやのさんに、その自社農場「オーガニックファーム」を訪れた印象をレポートしていただいた。

（編集部）



農場研修に参加したFWNの面々（前列右端は三輪宏子さん）と、（株）平成フードサービス副社長、武内智さん（前列左から2人目）、「オーガニックファーム」農場長の長井一秀さん（後列右端）

5月19、20日の2日間、私は、FWN（フードビジネス・ウイメンズ・ネットワーク）のメンバーと共に、群馬県倉渕村にある（株）平成フードサービスの「オーガニックファーム」を訪れた。

FWNは、食の仕事に携わる女性たちの自主グループ。メンバーは、商社の野菜流通担当者、チェーンレストランの広報担当者、経営コンサルタント、マーケティングのプロ、それに私のようなライターなどさまざまだが、食に関するただならぬ興味と好奇心いっぱいの面々である。

この日、現地までマイクロバスの運転手は、なんと副社長の武内智さん。なんだか畏れ多い気がしたが、バスは高崎を過ぎて、市街地を抜けると、どんどんどんどん山道を登っていく。こんな山奥にどんな農場が待っているのだろう。

到着が夜更けだったにもかかわらず、現地の研修センターでは農場長の長井一秀さんはじめ、スタッフの皆さん、暖かな手料理でもてなししてくださった。農場でとれた新鮮野菜のサラダ、そして「アカシアの花の天ぷらです」と、白い花の天ぷらを進めてくださったのは、長井さんの奥さん。やわらかくて口の中にほんのり甘味が漂う。近所の人に教えられたらしい。

こんな手料理に出会うと、なんだか「本物の農家」に来たみたいで嬉しい。

店長から農場長へ

ファームが開設されたのは、1999年8月。森林組合所有の山林を農家が借り受け、共同で開墾・造成。2haの圃場と、7棟のハウスを、現地スタッフが管理する。武内さんによれば、この農場はあくまでも「社員の研修と実験」が目的のこと。

栽培品目は、レッドコーラル、ローメンレタスなどのレタス類、大根、ハーブなどが中心。近隣の農家と競合せず、農協には出荷できない作目を選んでいると云う。

農場長の長井さんは、「北海道」の元店長。農業の経験はなかったが、農場設立に当たり自ら志願して農場長となり、倉渕村へやってきたそうだ。

——未知の世界に飛び込んで、さぞ苦労も多かったのでは？

「うちの農場は無農薬栽培なので、却つて農薬や化学肥料の使い方を知らない方がよかつた」

とのこと。今では圃場に立派なレタスがズラリと並んでいるが、漬物用のグリーンボールがベト病に見舞われたり、天

来る前は、「山村に忽然と現れた企業主導の農場」というイメージだったが、現地スタッフの人たちは、地元の人たちと「血の通つた」交流をしていることが伝わってきた。

候異常でトレビスが収穫できないなど、苦い経験もあつたそうだ。

「店長時代、予定通り野菜が届かないと、よく文句をついていたものです。自分で栽培するようになり、予定通りにいかない訳が、よくわかりました」（長井さん）。

20日は朝から生憎の雨。レタスの収穫をお手伝いしようと張り切っていたのだが、急遽種まきに変更。手渡されたのは、吹けば飛ぶようなレタスの種。これは小さな穴に一粒ずつ落としていく。

「目が寄りそう」

「鼻息で飛んじゃう」

汗だくの農作業を覚悟していたのに、予想以上に地道で根気のいる作業に、悲鳴に近い声を上げるメンバーも……。「種は穴に一個ずつ。余計に入れないで」と、長井さんの注意が飛ぶ。聞けばこの農場には、社員も研修にやってくるそうだ。

「社員でも、農作業＝収穫作業と思つている人間が多い。そういう人にこそ、容赦なく『草取りだ！』と」

まさに「教育」の現場である。

生産技術の循環基地

さらに驚かされたのは、土作りに対するただならぬこだわりである。

土着菌を生かした土、牛の尿を土着菌で処理した活性水の導入。店舗から出た生ごみのコンポストに、現地の腐葉土を



店舗の生ごみをコンポスト化したものを、さらに現地の腐葉土と混ぜ合わせる



97年、地元の農家と協力し、山林を切り開いてできた圃場



この日の作業は種まき。種のあまりの小ささに、てこずるFWNの面々



ここで作られたレタス類は、真空予冷されて「濱町」や「北海道」の厨房へ…

混ぜ込む、北海道のカニガラを投入……ありとあらゆる実験が展開されている。ここで得られた実験の成果は、生産農家へ——農家から伝授された技術を試し、得られた成果を惜しみなく伝える——これは栽培技術の循環基地なのだ。できた生産物を買い取り、調理・販売して、はいおしまいではない。循環する新しいチエーンレストランと生産者の関係が構築されつつある。

「命がけ」をおすすめ分け

「利益を出すには、あと50haは必要ですよ」（武内さん）

それでも農場に社員を送り込み、栽培を続ける訳は、どこにあるのだろう？

「私が付き合ってきた生産者たちは、みんな命がけで仕事をしている。その姿を目の当たりにすると、何かせざにはいらなくなるんです」

これは、全国の产地を飛び回り、生産者と「血の通つた」付き合いを重ねてきた武内さんならではの発言だらう。

「社員以外でも、ご案内しますよ」と武内さん。

「誰が来ても草むしりが待つてます」と長井さん。

「農業は命がけ」。オーガニックファームは、日々食に関わっていながら、いつしか実感できずにいる、生産の現場の緊張感を「おすすめ分け」してくれる場所だった。