

# 変える・守る・育てる・創る 女だからの経営論

第56回

取材・文 三好 かやの



## 岩田康子さん (滋賀県・大津市)

Blueberry Fields 紀伊國屋  
〒520-0362  
滋賀県大津市伊香立上竜華673  
TEL 077-598-2623 FAX 077-598-2633

### Profile

いわた・やすこ 1948年京都生まれ。84年、離婚を機に一男一女を連れて琵琶湖を見下ろす丘に移住し、新規就農でブルーベリーの栽培を開始。ブルーベリージャムの製造、一日一組のフランス料理店を始める。94年、火災によって家屋焼失に見舞われるも、ジャム工房、レストランを再建し、ハーブガーデンを新設。ブルーベリーの摘み取り、研修生の受け入れなど、農業の大切さを広く伝える活動が続いている。著書に『ブルーベリー畑から』（じゃこめてい出版）、『ブルーベリーの実る丘から』（創森社）などがある。

### ブルーベリーの丘に建つ レストラン

滋賀県大津市。琵琶湖の西岸、堅田駅の前からタクシーに乗り「Blueberry Fields 紀伊國屋」へ向かった。駅の周辺には、ビジネスホテルや商店街があるのに、あつという間に山道に入った。両側にとどき田んぼが見える以外は、山また山である。人家はほとんどない。

「まだですか？ 本当にこんな山奥にレストランがあるの？」

何度も運転手に尋ねた。駅から約15分。片道2550円もかかってたどりに着いた。入り口を入ると、小学生とそその母親が、小さなカゴを手に嬉しそうにブルーベリーの畑へ入っていった。

2階のレストランの窓から防鳥ネット越しに先ほどの家族連れが、摘み取りを楽しむ様子が見える。その先には稲穂を垂れた水田、彼方に琵琶湖の水、さらに対岸の山の稜線までくっきりと見渡せる。

「うわあ。きれいですね」  
「風があると稲穂の波がきれいになびくんですよ」

と、岩田さん。おだやかにっこり微笑んだ。

レストランは約40席。モーニングタイム、ランチは予約のみの35



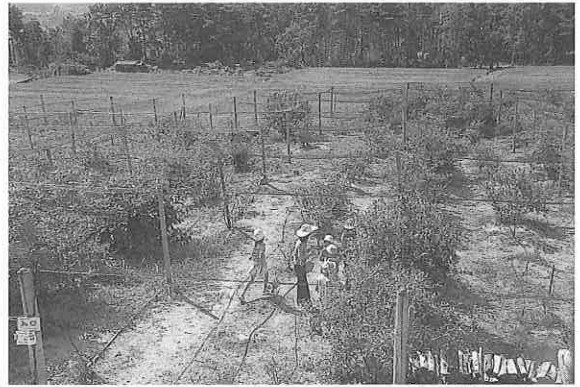
モーニング・ティータイムのセットには、フレッシュ・ハーブティーを

000円のコース、アフタヌーンティータイムのセットを提供している。

レストランは3〜12月の営業で、8月中はブルーベリーの摘み取り体験のお客さんもやってくる、1年で一番忙しい季節なのだ。この日の客席はランチの予約でいっぱい。山奥でもちゃんとお客さんはやって来るのだ。

### 離婚を機に ブルーベリー栽培に着手

「紀伊國屋」というと、高級スーパーや東京の書店の名を思い浮かべるが、直接の関係はない。岩田さんの生家は京都で江戸時代から続く木綿問屋だった。時代の波に押しされ、康子さんが子どもの頃には、既に商いをたたんでいたそうだが、「紀伊國屋」はそのとき



8月は農園で摘み取り体験ができる

の屋号である。

康子さんは高校卒業後、薬品会社に就職。その後ゴルフ練習場のフロントで働くようになるが、この時着物物会社の御曹司に見初められ結婚。一男一女をもうけ、農業とは無縁の生活を送っていたが、10年目に離婚。これを契機に琵琶湖を見下ろす山間地に移り住み、稲作からの転換地でブルーベリーの栽培、ジャムの製造に着手した。岩田さん自身の半生については、著書『ブルーベリーの実る丘から』（創森社）に詳しいので、詳細はそちらに譲るとして、素人同然で農業を始めた女性が、なぜ高品質のジャムの製造と販売に成功することができたのだろうか？

日本に初めてブルーベリーが導入さ

れたのは1951年。80年代初頭はその存在すらあまり知られていなかった。岩田さんに初めてそれを教えてくれたのは、知りあいのスイス人ピアノストだったという。

「奥様が作ってくださったジャムを、みんなでシェアしながら食べたときの美味しさが忘れられなくて。それからお菓子作りを習っていたとき、先生が『本当は生のブルーベリーが手に入れ

ばいいのに』と話されていたんです」  
 当時は栽培法を指導する人もなく、ほぼ独学で学んだ。つい昨日まで消費者者だった自分が作るのだから、除草剤を使わずに完全無農薬で作りたい。650本の苗木を植えるところから、岩田さんの農業が始まった。

生の果実の販売だけでは立ち行かないので、自宅で「1日1組」のレストランも開業する。さらにジャムの加工も始めた。無農薬で育てたブルーベリーを、ひと粒ずつ手で摘んで、砂糖を加えて焦がさないようにかき混ぜ、丁寧にアクを取って微妙に調節しながら炊く。実にシンプルな製法である。ブルーベリーを育てる過程から、瓶詰め、ラベル貼りまですべて手作業。原材料費とかかる時間を考えると、1瓶1000円。この値段は創業当時から変わらない。現在、製造数は年間約1万個に上るといふ。

## マニュアルではなく 自らの商品イメージ

ところが、岩田さんはそれほどまでに大切なブルーベリーのジャムを、一度「捨てた」ことがある。

自己流でジャムを作っていた彼女に、普及センターから「農業試験場でジャムの製造を勉強してみては」とのすすめがあつた。200キロもの果実を投じ、規定の分量、温度、加熱時間に基づいてできたのは、「ブルーベリーのようかん」のような代物だった。

試験場の指導者をジャム作りのプロと信じ、いわゆるままに従ったが、何の事はない「マニュアル」をそのまま伝授されただけだったのだ。こうしてその年の収穫分の大半を投じた「ようかん」を岩田さんは迷わず破棄。残り



看板商品ブルーベリージャム(左:1000円)と、オーガニックシュガーを使ったパーフェクション・ブルーベリー(右:1200円)

のわずかな実でいつもの製法で自分のジャムを作り出すのである。

「ブルーベリーの味は、暑い年は甘味が強かったり、日によって過熟だったり未熟だったり、酸味が強かったりさまざま。だから一定量のお砂糖を加えて、何度で何分炊くなんて、数量化できるわけがない。毎回味見をして、お砂糖の量を調節して……」

農業を始める前、岩田さんはずっと料理教室に通っていた。彼女が高品質のジャムを作り出せたのは、そのためだろうか？

「いいえ、どんなに料理を習ってもいいものを作れない人もいます。大切なのは商品イメージ。桃でもさくらんぼでもリンゴでもいい。最終的にどんなものを作りたいかイメージを持つことが大切なんです。丹精こめて一生懸命作ったものだから、いちばん美味しいときのあの香り、味、あの感触を出したいと……。疑問も感じずに誰かにいわれるままに作ったものには、その人の想いや主張がない。だから生産者の手を離れたときに、『語れない』『主張できない』ものになってしまう」

素材の持ち味も良さも一番よく知っているのは生産者自身のはずなのに、いわれるままに作って売っているだけでは主張のない「受身な商品」ができいくだけ。その一方で、岩田さんの

ジャムが1瓶1000円でも確実に売れる強さを誇っているのは、彼女の「想い」や「主張」が商品にきちんと込められ、伝わっている証だろう。

### 若者たちの夢を育む場所に

こうして、農業を始めて10年が過ぎた94年、自宅が火災に見舞われる。放火だった。自宅とレストランを一気に失ってしまった。

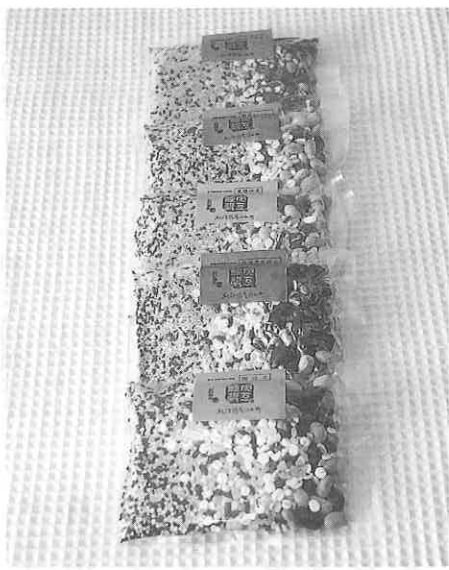
ところが、ブルーベリーは一本も焼けずに残った。岩田さんは打ちひしがれる間もなく、ジャムを炊き、摘み取りのお客さんを招き入れ、レストランの再建に向けて奔走したのである。

こうして岩田さんの人生を支え続けてきたブルーベリーも、実は今、過渡期を迎えているという。メロンやリンゴの品種に流行り廃りがあるように、ブルーベリーにも新品種の波が押し寄せている。

これまで育ててきたのは「ラビットアイ系」と呼ばれる品種。青く熟す前にウサギの目のように真中が赤く色づくことからこの名がある。それに対して近ごろ主流となっているのが「ハイブッシュ系」。収穫が早く、実が大きく、皮が柔かいのが特徴だ。市場出荷の場合、早期出荷が可能で、高値がつくという。

「でも日本で早く出荷しようとする、梅雨と重なって実が雨に叩かれてしまう。私はやはり夏休みの子どもたちと一緒に、燦燦と太陽の光を浴びたラビットアイが好き。今は何でも柔らかいことがおもしろい象徴のようにいわれるけれど、柔らかさってそんなに必要なんでしょうか」

時代やトレンドに迎合せず、確固たる商品イメージを持つてお客さんに提供する。それが岩田さんのやり方である。いや、むしろ紀伊國屋の新商品は、「柔らかい」「甘い」がもてはやされるトレンドに逆行するような代物である。名づけて「種実穀豆（しゅじつこくまめ）」。もちあわ、もちきび、精白ひえ、押麦など、13種類もの穀・豆・種類をブレンドした商品。お米三合と一緒に炊けば、不足しがちなミネラル分が補えるだけでなく、自然に噛む力を養う



新商品の「種実穀豆」。煎豆、黒豆、梅、薬膳、ハーブの5種類がある

こともできる。

「これからは雑穀の時代だと思えますよ」と微笑む。そんな彼女の商品開発はただ「売ればよい」というものではないような気がする。家族が同じ食卓を囲んで、ひとつのおかずを取り分ける。母親が子どもたちの顔色を確認しながらその日の献立を思案する——そんな日本人が「便利さ」と引き換えに捨て去っていった食文化を、取り戻そう、そんな気概を感じるのだ。

「私がここへ来て、子ども2人抱えて仕事を始めたとき、仮にブルーベリー農園が大成功を取めたとしても、子どもがちゃんと育たなければ、私の人生は失敗だと思っていました」

現在は、成功のパロメーターでもあった子どもたちも成人し、それぞれの道を歩んでいるが、この店には若いスタッフが多い。通常25人、夏は30人。

農園の管理やジャム炊きには、年配のおばさんもいるのだが、摘み取り時期の夏には特に若いスタッフが増える。「ここで働きたい」と自ら志願してくる子どもが多いという。東京の天然酵母パン屋で働く子、奈良でお菓子

屋さんを開業する子、岩田さんの本に感銘を受けて埼玉からやってきた子もいる。

みんな何かしら「食」に関わりのある仕事につきたいと考えている若者たちだ。都会の店では飽き足らずに「何か」を求めてここへやってくる。

「みんなよく働きますよ。目的意識がはっきりしていますからね」

若者たちが憧れる気持ちがかかる。農業の持つ、本当の豊かさとして美しさがここにある。レストランを切り盛りするシェフの上薮靖英さん（32歳）は、もうすぐここから独立して自分の店を持つ。今や紀伊國屋はたくさんの若者たちの「夢」を育む場所になりつつある。

中には将来ブルーベリーの栽培を志す研修生もいて、「いろんな農園を見ただけで、これほどおいしいブルーベリーはない」といわれた。

「でもね、大学の先生に農園を見ていただいたら、『水田の転換土壌という最悪の条件でよくやられましたね』と。最悪だとも知らずに夢中でやってきました。子どもを育てなきゃならないし、ブルーベリーはかわいしい」

と、静かににつこり。土壌分析では検知できない岩田さんの「想い」がきつと、ブルーベリーとたくさんの若者の「夢」を育てているのだろう。