

農業経営者ルポ

文 秋山 基

「この人この経営」第46回

キュウリの味は人生の味

斎藤保行さん（47歳）

〒960-8201

福島県福島市岡島竹林23

☎024-535-3887



【プロフィール】1955年生まれ。地元の農業高校を経て東京農大短期部を卒業後就農。3棟計約29aのハウスでキュウリを栽培し、現在は市場と契約スーパーなどに納めている。その他にコメ、ミズナ、ホウレンソウ、カリフラワー、キャベツなどを栽培。労働力は本人と父安市さん、母ふみさん、妻和子さんの4人。キュウリの売り上げは年間1000万～1500万円。1男1女の父親。

おいしいキュウリが食卓に上らなくなつて久しい。一般的に生産・流通サイドでは形や色つやばかりが追求され、その結果、店頭では皮が硬くて中身がグシャグシャした味気のないキュウリが幅を利かせている。買う側には「どうせサラダの飾りだから」というあきらめがある。消費は伸びず、単価が下がる。するとさらに手間とコストを省くため、ますます食味が落ちていく。

斎藤保行さんは、そんな悪循環を断ち切ろうと、キュウリの味に全精力を注いでいる。厳選した堆肥を使い、独自の配合で作ったばかし肥料を与えることで、キュウリが健康に育つ環境を整える。品種は果粉の付かない品種（ブルームレス）だが、目指すのは、昔のブルームキュウリがもっていた旨味と食感だ。

「キュウリは、人間の思い通りにはなかなか育ってくれないし、肥やしもたくさん食います。でもうまい。食い物“を与えれば、キュウリそのものもうまくなる。生き物ですからね」

3棟あるハウスの中を回りながら、もぎたてを1本手渡された。かじりつくと、皮がパリッと弾けた。内側にはしつかりした歯応えがあり、豊富な水

分とともに旨味が口の中でほとぼしる。へたの部分にありがちなエグみもない。

「良いキュウリは未同化窒素がのつてないから、最後まで食べられる。皮だつておいしい。やつぱり、もろきゅうで1本食べてもらえるようなものを作らないと、消費なんて伸びないですよ」

かつて、地元の小学生たちが社会科見学で斎藤さんのハウスを見に来たことがあった。塩に漬けただけのキュウリを出すと、皆あつという間に何本もたいらげた。聞けば、その中には、クラスでは野菜嫌いで通っている子も何人か含まれていた。ふだん給食で出る野菜はほとんど残してしまうという子たちが、斎藤さんのキュウリにはかぶりついたので。

「そういう子はむしろ敏感なんだろうと思います。野菜には体にプラスになるものとマイナスになるものがあつて、それがうまいかまずいかに現われる。野菜嫌いと言われる子供たちはそのことが分かつていて、体にプラスにならない野菜を拒絶しているんじゃないのかな」

野菜も人間も生物だ。健康なキュウリを育てれば自ずとおいしくなり、それを食べた人間も健康になる。野菜嫌

いの子供たちが増えている背景には、経済性のみを優先し、不健康な野菜を作り続ける農業界に問題があるのではないか。斎藤さんにはそんなふうに見えるのではない。

農業がイヤで 仕方なかったドラ息子

福島県福島市。周囲を山に囲まれ、阿武隈川の豊かな水に恵まれたこの地は、ナシ、モモ、リンゴといった果樹栽培で知られる他、キュウリの一大産地でもある。

駅から車で20分ほどの市北東部で、斎藤家は長年農家を続けてきた。キュウリのハウス栽培に取り組み始めたのは父、安市さんの代からだ。が、大学を出た斎藤さんが就農した頃には30年もの連作で畑はボロボロだったという。「土壌が砂目なので、農協さんの指導通りにリン酸を多めに入れ、わざわざ養豚場までワラを運んで、ブタに踏ませた生肥をたくさん使っていました。それでEC（電気伝導度）が高くなって害が出た。言われるがまま、自分の頭では何も考えずにやっていて畑をぶっ壊したんだから、切ない話です」

収量が上がらなくなり、病害は止ま

らない。農協に相談しても「この畑ではもうキュウリはとれません」という答えしか返ってこなかった。切羽詰った父親の姿を見ながら、斎藤さんは不安に駆られた。自宅の建物の位置をずらして、新しく畑を作り直すか。あるいはトマトの水耕栽培でも始めるか。いつそのこと、農家をやめようと思えなかった。

「もともと百姓が嫌いで嫌いでしよくなかったんです。幼い頃から、祖父に『おめえは長男なんだから、跡を継げ』と言われてまして、内心それがイヤでたまらなかった」

無線や電気関係が好きで、農業高校に入ったのも「半分のイヤだった」。卒業後、東京農大に進んだのは「家を出て、外の世界を見たかった」のが理由。「それでも自分に自信がなくてね、結局、跡を継ぐには継いだけど、結婚してからもしばらくは仕事に身が入っていませんでした」

荒れた畑に背を向けるように、斎藤さんは仲間たちとスキーに興じた。あるいはラリーにのめり込み、深夜、

雪道を車で走り回った。地元音楽バンドのプロデュースに夢中になった時期もある。

「基本的にドラ息子でしたね」

当時のことを振り返ると、どうしても苦笑いが出る。「ただ、同じ遊ぶんでも、人があんまりやらないことをしたかった。決められたパターンにはめられるのは嫌いで、必死になってもがいていたんだと思います」

転機は10数年前。斎藤さんが30歳を過ぎた頃に訪れた。群馬県館林市で土作りを中心とした農業を提唱する農業指導者と知り合ったのがきっかけだ。

その指導者が福島に来た際に偶然近所を通りがかり、斎藤家の畑の状態を一目で言い当てた。勉強会に来よう誘われ、斎藤さんは館林に足を運ぶようになった。そして有機質を微生物で発酵させたぼかし肥料の作り方を学ん



良質なぼかし肥料を与えると、キュウリは喜んで育つ

だ。

勉強会で目にしたキュウリ畑は地面がふかふかで、竹の棒を刺すと軽く2mは入っていた。土には趣のにおいがし、収穫期が終わりかけた木でさえ、心なしか若々しく見えた。

「こっちはどうせ、畑は壊れちゃっているし、それならこの農法でやってみようと思いました。新しいことを始めるのはすごく恐かった。でも、居直るしかなかった」

父親を説き伏せ、それまでのやり方をすべて捨てた。運命を賭けた最初の年、ハウスの中に大きき8cmの花が咲き、収量も増えた。あまりの変化に驚きつつ、斎藤さんの中で農業への意欲が芽生え始めた。

お客さんの反応があるからこそ、農業は楽しい

以来、斎藤さんは試行錯誤を繰り返しながら、常識にとらわれないキュウリ栽培を続けている。例えば、通常なら1年ほど寝かせた籾殻を入れるところを、わざと乾燥した生の状態で大量に入れる。これは、土中に多く含まれすぎている窒素分をうまく吸収させるためだ。

また、若いうちは水を与えず、木をいじめることでしっかりとした根を張らせる。「畜産農家が子牛を育てる時、まず胃袋を作るのと同じ。キュウリにとって根は肥料を吸収する胃袋なんです」

ぼかし肥料には、油かすや魚かす、骨粉、ゼオライトなどを配合し、県内でも有名な国分農場（福島県大玉村、2001年4月号本欄参照）から仕入れた完熟堆肥を混ぜている。さらにマグネシウム、カリなどを足し、全体を一度発酵させることで毒素を抜く。

「良いぼかしを入れてやると、キュウリは喜んで食べるし、よく育つ。こういうことを言うと、よく馬鹿にされますけどね。だけど、葉のつやが良くなって実がおいしくなるってことは植物が喜んでるんですよ」

できたキュウリに自信と愛着がわくと、今度はお客さんの反応が気になり出した。やがてスーパーへの直販ルートが開け、斎藤さんは出荷の度に、店内に残って売り場の様子をじっと眺めるようになった。

ある日のこと。主婦らしき女性客が3、4歳の男の子の手を引きながら、キュウリの棚にやってきた。母親が迷



光によく当てるため1条に植えたキュウリ。ハウス1棟あたり6tの粗糞を入れた土はふかふかだ

わず5本パックの安売りを買い物かごに入れると、男の子が斎藤さんの作ったキュウリを2本かごに入れた。母親はたしなめながら、それを棚に戻す。男の子がまた入れる。そうした動作が2回繰り返され、3回目に、根負けした母親が斎藤さんのキュウリを選んだ。

男の子は、なぜ斎藤さんのキュウリにこだわったのか。そのおいしさを知っていたからかもしれない。もしかしたら、母親を困らせてみたかっただけなのかもしれない。しかし、斎藤さんは「農業をやっている、あの時が一番うれしかった」とはつきり言う。「自分のやっていることは間違っていない」

い。小さい子供さんが食べて喜んでくれるものを作っていたら、絶対に間違いないと思います」

もう1つ、斎藤さんには忘れられない経験がある。10年ほど前、たった1度だけ、ぼかし肥料の調整が間に合わず、化成肥料を補助的に使った。効き目が速い化成肥料を使えば、キュウリはすぐに肥大する。しかし成長スピードにアミノ酸の合成が追いつかず、多少旨味に乏しい出来になってしまった。

出荷後、4日で客が離れた。自分としては水準以上の商品を出しているのに踏んでいたし、味だってそう悪くはない。売れ行きが悪化した原因と言えは化成肥料を使ったことか思い当たらなかったが、他の農家は当たり前のように使っているのだ。ごまかしたつもりは毛頭なかった。

再び化成肥料をやめてからも、客を取り戻すのに約1カ月かかった。「そりゃあ、キツかったですよ。でも、その一件があつたからこそ、それまで以上に食味にこだわられるようになった。その頃からですね。農業の面白さを知ったのは」

斎藤さんは最近でも時々、取引先の

スーパーや東京のデパートから、自分のキュウリを買って食べてみる。店頭には並んだ段階で味が落ちていないかを確かめるための追跡調査だ。

「買ってくれる人の立場を考えれば、当たり前じゃないですか。機械なんかのメーカーさんが商品の抜き取り検査をするのと同じじゃない」

こんなことをさらりと語っているのは、かつての遊び仲間たちが農業以外の世界で生きているからだと言う。デパートや電機修理会社、ガソリンスタンドで働く友人と話していると、農家がいかに世間とずれているかに気付かされると言う。

「私だって昔は、市場にキュウリを置いてくれば仕事は終わりだと思っていた。農業仲間ではそれが、当たり前でしたし……」

商品を送り出した以上、お客さんに渡るまでのすべてに責任を持つ。それが生産者としての務めであり誇りだと、今の斎藤さんはつくづく思う。

畑も土も生きています

自分で施肥設計を立て、栽培するよ

ユウリの出来にばらつきが見られるようになった。虫害も少しずつ発生し、斎藤さんは一度立ち止まって畑の状態を見直すことに決めた。「畑の健康診断」だ。

母校の研究者に分析を依頼したところ、未吸収のリン酸、カリがたっぷり蓄積していることが判明した。「言ってみれば、成人病にかかっていたんですね。有機主体の肥料だと、どうしてもバランスが悪くなります。畑も高齢化するんですよ」

畑も土も生きています。肥料の配合比率を見直し、畑の栄養バランスに手を打つ一方、科学実験にも熱中した。土中で起きていることは目で確かめることはできないが、代わりに水を使うことで観察が可能になる。金魚鉢にミネラルや微生物、農薬など、ありとあらゆるものを加え、金魚を泳がせて観察した。水質の維持にも興味を抱き、ろ過槽を使った浄化システムまで作ってみた。

「半分遊んでいたんですけど、ある程度のことが分かんないと気がすまない性質だから。金魚はざっと100匹ぐらい殺しました。あんまり死ぬんで、子供たちに、お父さんもういい加減に

したらって言われちゃって」

実験を重ね、それを畑作りに反映させていくうちに、徐々に分かってきたことがある。「ぼかし肥料というのは植物にとつての「医食同源」つまり東洋医学的な考え方でしょう。私は西洋医学も必要だと思うんです。それが例えば農業です」

斎藤さんは、有機栽培といった言葉にはこだわらない。無化学肥料栽培の登録をしているのは、「化学肥料は使っていない」とはつきりさせた方が、お客さんに分かりやすいから」であり、農業は必要に応じて使っている。

人間が風邪をひけば風邪薬を服用するし、ケガをすれば消毒薬を塗る。薬品の成分がすべて身体に良いわけではない。けれども病気やケガを治すために薬自体は不可欠だし、不要な成分は、体力が回復すれば自然に排出される。「キュウリにとつての農薬も同じでしょう。毒にもなるけど、使い方を間違えなければ薬です」

農業で商いをしたい

このところ、キュウリの卸価格は5kgで2000円ほどと、底値が続い



実験に凝るうちに、浄水システムも自分で考案した

ている。斎藤さんに言わせれば、おいしいキュウリの値段が、そうでないものの値段に足を引っ張られている。にもかかわらず、市場からはまだ量と安定供給を求められる。

「キュウリなんかどう作っても味は変わらない」と平気で口にする市場関係者さえいる。

そうした現状に函がゆさや焦燥感を抱きながら、斎藤さんはあえて今年、大型ハウスを1棟増設した。「スーパードパートも、こだわりの

ある食材を扱ってもらえる所が多くなつたし、不況の今は投資のチャンスでもあると思うんです。農業は買つてもらつてなんぼの世界です。他人と違う

ことをやらないと生き残れません」

斎藤さんは自分の職業を百姓だと言う。一方で、「農業は商売だ」と、矛盾するようなことも口にする。

「百姓というのはね、1000の事をこなしして女を生かす、つまり家族を養うって書くでしょう。米という字を崩すと八十八になる。よく農家はコメ作り88回の手間をかけると言われるけど、あと12足りない。それが売るための努力で、作ったものを売らなければ、百姓じゃないんです」

農業界だけの常識や固定観念に縛られたり、農協の下請けに甘んじていたのでは、未来は開けない。自分の畑の個性を知り、自分の頭で考えて、人に喜ばれるものを作る。御用聞きにも販売にも出かけていく。それが百姓本来の姿だし、「農業で商いをする」と、だど斎藤さんは信じている。

「ちよつとおこがましいですけどね、そう考えると、農業も楽しくなってくるんですよ」

照れくさそうに目を細めたその顔に、「ドラ息子」の面影はもうない。そこにいたのは、自由な発想をもつ百姓であり、顧客満足を第一に考える、自信に満ちた商人だった。