



# 紀平真理子のオランダ通信

第27回

## オランダのブドウ生産を守る有機農家

### プロフィール

1985年、愛知県名古屋市生まれ。南山大学外国語学部スペインラテンアメリカ学科卒業後、コンタクトレンズメーカーで国内・海外業務に携わる。夫の駐在帯同で2011年12月からオランダのアムステルダム市に在住。父の家庭菜園を見て農業に興味を持っていたこともあり、すべてにおいて実利的で交渉上手なオランダ人によるオランダ式農業に魅了されたという。

施設園芸で有名なウェストランドにある家族経営の有機ブドウ生産者「Druiven kwekerij」社を訪問した。1885年から130年続く歴史ある生産者で、現在農場を仕切っている「Jansen 夫妻は4代目だ。夫のArnoldさんが生産現場を中心に、妻のHildeさんは販売、マーケティングを中心に役割分担をしながら支え合っている。

3500㎡のグラスハウス内で7品種を栽培し、年間1000tを収穫。Black Alicanteというスペインの古代種やLeopold IIIというベルギーの珍しい品種を栽培しており、Westland grapeには原産地名称保護(PGD)が付与されている。いずれもべと病耐性が低くて栽培が難しい。それが付加価値になって高値で販売している。

3月には週7日植栽などの作業、その後4〜6月に芽かきや剪定。基本的には家族4人のローテーションだ。8〜11月には15人の作業員が収穫を行なっている。これらの作業は経験と技術が必要なため、主に元ブドウ生産者をパート雇用している。というのも、1990年代以降、エジプト産やスペイン産の価格の安いブドウがオランダに流入してマーケットを独占し、廃業に追い込まれたブドウ生産者が数多くいたのだ。

そんななかでArnoldさんは2008年から正式に有機栽培に転向した。「パート賃金が高いわけではなく、皆ブドウ栽培にかかわれることを喜んでいるよ。でも年齢が58〜85歳と高齢なので今後について対策を考えないと」と話す。

同農場はオランダの有機栽培認証SKALとdemeterを取得しているために化学農薬は使わず、アザミウマ、ハダニ対策としてbioprot社のミヤコカブリダニを使用している。堆肥は剪定した葉や植物堆肥を近隣農家からもらったりしている。

商品の8割は顧客直売や圃場に隣接する店舗での販売、2割はレストランやカフェに卸している。生食以外にもジャムやジュースなどを



Jansen夫妻と6代目予定の御令孫



スペースを地元の小売店、環境保護団体や食材宅配サービスに貸し出している

自身で加工。さらに農場カフェの経営、圃場内マーケット開催(ブースを提供して賃料を得る)、近隣農家も含め地域の農場へ案内するグループツアーやブドウケーキ作りワークショップなども行なっている。

現に筆者が訪問したオープンデーにもたくさんの方が訪れ、有料のコーヒーやブドウケーキを楽しんでいた。個人や会社がブースを設置しているのが見受けられた。

彼らの思いは、天候や労働賃金の面で有利ではないオランダで、数少ないブドウ生産を守り、次世代につなげていくことだ。



作業効率、スペース、日射を考慮して斜めに伸ばした温室内のブドウ棚