〝被曝農業時代〟を生きぬく

第22回

二本松農園代表の齊藤登さん
福島産農産品をストーリーとともに売り出す力㊦



東京・下北沢にオープンした「ふくしま　オルガン堂」。福島県産の農産物の直売や、それらを使った料理を提供する。

「ふくしま　オルガン堂」。こんな名前の店が3月16日、東京都世田谷区の下北沢駅から徒歩10分ほどのところにオープンした。福島県の農産品の直売所と、それらを使った郷土料理を提供するレストランを兼ね備えている。都会の住宅街の中にできた交差点で、復興に向けて思いを持つ人々が出会いながら、福島のことをもっと語り合ってもらいたい。そうした願いから、二本松農園の齊藤登さん（53）は福島県民や都会に住むボランティアの仲間たちと一緒に営業を始めた。

（取材・まとめ／窪田新之助）

都内で福島産農産物の販売拠点

「オルガン」とは「オーガニック」のドイツ語的な読み方で、この店では有機農産物を主体に扱うということですね。

私は「ＮＰＯ法人がんばろう福島、農業者等の会」の代表と、「福島県有機農業ネットワーク」の事務局長を兼務しています。もともとネットワークの方は、震災前の活動は限定的でした。それが原発事故で変わってしまった。それまでは有機農産物は安全ということで、みなさん買ってくれていたんです。それが原発事故があってからは、どうも売れにくくなった。

私がやっている二本松農園のネットショッピングでは、農業者等の会とネットワーク、どちらの会員の農産物も扱っています。もちろん両方に属している会員もいる。彼らが作っている有機農産物や減農薬の農産物は放射能汚染の検査をしていて、ほとんどが「検出限界以下」だから安全なんですね。都会に店を設けて、福島を応援してくれる人たちに、そうした農産物を売ろうかなと思い立ちました。安心して買ってもらいたいから、店で扱う野菜には放射能の測定結果を載せていますよ。

郷土料理も提供

敷地面積は17坪。こぢんまりとした手作り感あふれる店内には椅子が18席並ぶ。その周りの木造りの棚には季節の野菜や果物のほか、ニンジ



野菜や果樹だけでなく、ジュースやジャムなどの加工品も扱う

ンやリンゴのジュース、地元名物・ゆべしといった商品が所狭しに置かれている。店の奥のキッチンでは女性たちが料理の腕をふるう。

店長は神奈川県在住の主婦、阿部直美さん。震災後、首都圏で農産物を売る時には何度も手伝いに来てたし、自らも販売してくれた。店で郷土料理を出したいというので、オープンまでずっと地元の人に付いて勉強してくれました。

ここの名物は、たとえば「こづゆ」なんかを時々出しますね。こづゆですか、福島県会津地方の郷土料理で、めでたい席では必ずといっていいほど出てくる汁物ですよ。ホタテの貝柱でだしを取り、しょうゆをベースにダイコンやニンジンなどを煮込んであります。おいしいですよ。

ドリンクにもこだわっています。福島の地酒や地ビール。有機ニンジンジュースや桑の葉茶もそろえています。それから福島県有機農業ネットワークのグッズ、たとえばTシャツやてぬぐい、エコバックなどもあります。

原発事故との闘いは、おそらく30年や40年は続くと思っています。ですので、この店はビジネスとして継続させていきたい。今は大手企業から助成金を頂いていますが、それは数年で終了の予定ですから。1年目から黒字を目指すため、まずは毎日の売り上げは10万円を目標にします。ぜひ多くの方々に来てもらいたいですね。

この店を作ったのは、もう一つ、都内に避難している福島の人たちが互いに交流してもらえる場所を用意したかったことがあります。さっそく、オープン前の日に彼らを招いて、交流会と試食会を開きました。これからも来てもらうために、色々とイベントを仕掛けていきますよ。

福島で勉強会を開催

放射能汚染の実態や福島の農業のことを現場で知ってもらいたい。齋藤さんはその思いも形にしようとしている。オルガン堂のお客さんにはすでに、喜多方市での堰さらい、二本松市での農業体験などを募集してきた。



福島県産の農産物を使った定食。素朴で、どこか懐かしい味を楽しめる。



オリジナルのエプロン。「ふくしまに希望の種をまく。」というロゴが入っている。

首都圏の方々には福島に来てもらいたいんです。その仕掛けとして、オルガン堂のホームページで各種プログラムやツアーを紹介しています。また、私が経営する二本松農園を、放射能を勉強する場所「スタディーファーム」として提供しています。重機を使って数mを覆土し、その効果の検証をする。また、震災後に福島の農業に何が起きたか、私のハウスでパワーポイントを使って説明する。意外かもしれませんが、そんなことを学びたいという都会の人は多いんですよ。

いたずらな知識で福島を拒絶するのではなく、福島のいまを五感で認識し、原発事故を自身の問題として捉えたいという人々は確かにいるようだ。オルガン堂が開店早々から賑わっているのは、そうした気持ちを持った人たちが都内にも数多くいるからだろう。インターネットや直売所、農場など多様な場所で、彼らの要望に応えようとする齊藤さんは日々、さらなる活動の広がりを夢みている。

■お知らせ

「ふくしまオルガン堂」の所在地は東京都世田谷区代沢4の44の2。京王井の頭線・下北沢駅南口から徒歩12分。営業時間は12時から18時。ただし、5人以上で予約すれば18時から21時まで営業する。定休日は毎週月、火曜。電話03（3411）7205。また、「スタディーファーム」の詳細は二本松農園、電話0243（24）1001。