

自一然一に一寄一り一添一い一、一土一を一耕一し一、一豊一か一な一暮一ら一し一を

有機農業が盛んな加茂郡白川町へ移住し、農家になって丸4年。自然に囲まれた小さな集落で、自分らしい暮らしを見つけた家族。

レタスやズッキーニ、コーラ
ビが勢いよく葉を広げる。4年前
家族で加茂郡白川町の黒川地区
へと移り住み、『暮らすファーム
Sunpo』として有機農業を始めた
児嶋健さんの畑。5歳の朔くんが、
まだ細い春人参を敵からすつと抜
いて土を払い、嬉しそうにかじり
つく。「いつものおやつなんです」。
2歳の旭くんを抱いた陽子さんが
愉快そうに教えてくれた。

岐阜市に生まれ、愛知県の大手
自動車メーカーで技術職に就いて
いた健さん。しかし、さまざま
格差や矛盾、問題を抱える世の中
に疑問を感じ、自分たちで何か一
つの問題解決を提示する仕事や生
き方ができないかと模索していた
頃に、縁が繋がった。名古屋市の
オアシス21で開かれている朝市
で紹介された、黒川地区に住む西
尾勝治さんとの出会いだ。

農業や化学肥料、遺伝子組み換
え技術を使わずに、自然の力で
できるだけ生かして野菜や穀類など
を作る有機栽培農家で結成する
「NPO法人ゆうきハートネット」
の理事を務める西尾さん。「もと
もと白川町には有機栽培に取り組
む農家が多く、お互い支え合っ
て、空き家や耕せない田畑を紹介す
る仕組みが昔からあったんです」。
その仕組みが、近年、思わぬ効果

大地と耕す人の手から生まれる 岐阜の美味しい野菜

土を耕し、手間を惜しまず、愛情を注ぐ。そうして育まれた野菜は力強い。
作り手がいて、料理人がいて、出会う場所があって、私たちに届く。
岐阜で生まれた美味しい野菜、その大いなる恵みを味わおう。





「子どもの頃に祖母の田舎で遊んだ川、草の匂い、記憶。そういうものを今、子どもに体験させてるんだなって、毎日が喜び」と陽子さん



を生み出していった。児嶋さん夫婦のように暮らし方を見つめ直す若い人たちが、何人も白川町に移り住み、空き家や田畑を借りて就農。高齢化と後継者不足で手が回らず、荒れていく休耕地を忍びなく思う農家と、それを耕しながら生き方を探したい若い世代。互いのニーズが一致し、世話役の西尾さんの親切さも助けとなってこの地区は着実に若返っていた。



「若い人が来てくれて、この地区の平均年齢が下がりました。それに、ここで生まれる子どもたちまでいる」と目を細める西尾さん

た。現在は約4カ所です。計1町2反ほどの田畑を耕す。栽培しているのは、じゃがいも、玉ねぎ、人参、オクラにナス、ピーマンなどの30品目ほどの野菜に、米や原木しいたけも。「自分たちが食べたいものは全部育てます」。

ハウス栽培のトマトはまだ青々と硬い。「どの野菜もみんな、味が濃くてぎゅっと詰まってるって感じで、本当に美味しいの」。早く食べたいね、と旭くんの頭を撫でながら、待ちきれないように陽子さんが呟いた。やがて田植えが始まり、草刈りも本番を迎える。種蒔き、苗作り、豆の選別、収穫と出荷加工品作り…。農家の仕事は1月に1週間ほど休む以外は、ほぼ無休。忙しく、体力勝負だ。天候にも大きく左右され、予期せぬ失敗もある。「やりたくてやってるから、苦労ではないですね。楽しく農業をやる」がモットー。日々、できることを全力でやって、後はなるように。天任せです」。

ここで見つけた暮らしは、本当に満ち足りていて豊か、と微笑む2人。夏には、自慢の野菜が並ぶ食卓に、5人目の家族が加わる。

「ここは自分たちの“生きる力”を いろんなスキルとともに育ていける場所」



野菜は主にイベント出店で販売するほか、飲食店にも卸す。自宅では大豆や乾燥させた原木しいたけ、自家製味噌、愛用の調味料や友人が作った服なども販売



暮らすファーム
Sunpo (サンポ)

加茂郡白川町黒川2482-3
☎ 0574-80-0016
<http://farm-sunpo.com/>

ここで買えます

《暮らしの陽だまり市》※出店は不定期
「ひだまりほーむ」の住宅展示場で毎月8日に開催される「暮らしの陽だまり市」で、野菜や加工品などを販売。

ひだまりほーむ
岐阜市東鶯3-59 ☎ 058-278-7783
<http://hidamari-home.jp/>

※その他にもイベント出店あり。詳細はWEBサイトにて



《里山からのおくりもの帖》

白川町で作られる野菜やお茶、しいたけ、豚肉などの特産品が選べるギフトカタログ「里山からのおくりもの帖」(3,900円)。『暮らすファーム Sunpo』は「1Day里山体験(農体験+ランチ2名分+おみやげ野菜)」を提供。

里山からのおくりもの帖 事業部 クウスムデザイン
☎ 0574-77-1488





イチゴ作りなどにも活用されるミツバチを使った自然受精で作るナスは、より甘いと評判。「働き者のうちのパートナーです」と宗人さん

なすびや

海津市海津町高須 131
☎ 0584-53-1318
<http://nasubiya.web.fc2.com/>



朝5時、『なすびや』の畑。艶やかな濃紫のナスが収穫を待っている。畑に立つのは海津市ではナス専業農家の先駆けの一人として就農した父の後を継ぐ、伊藤宗人さんと妻の里美さん。実に熱が入る前の朝一番に収穫するのが夫婦の日課だ。

もともと海津市はビニールハウスを利用した施設野菜生産が盛んな地域。伊藤さんも11〜7月に収穫する「冬春ナス」を栽培してきた。そのナスは「収穫体験に来た子どもたちが甘いつて喜んでくれて」と頼も緩む自慢の出来栄だ。平成15年には、温暖な気候を利用して7〜10月に採れる「夏秋ナス」の露地栽培を開始。「海津市のナスを知ってもらうためには、品質や安定した出荷量はもちろん、一年中楽しんでもらうことがいいんじゃないかと思ってね」。培ったノウハウを生かした露地栽培法

を海津市で広め、「海津ナス部会」においても、春夏秋冬、途切れることのない周年出荷を確立した。冬と春は皮と実が柔らかい「千両」、夏と秋は実と皮がしっかりとした「築陽」の2品種を生産。「どちらもそれぞれに良さがあるんですよ。千両は生に近い食べ方の浅漬けに、築陽は煮物とかにぴったりのなよ」と里美さん。彼女は漬物や干しナスなど、ナスの食べ方をいろいろ考案してきた。中でも異彩を放つのがナスをゼリーにした「ナ・ス・ランス」。しゃきしゃきとした角切りナスの食感と爽やかなレモン汁の酸味が、まるでフルーツのような味わいだと地元の販売所でも好評。「海津市といえどナスと言ってももらえるように」。夫婦二人三脚で作る伊藤さんのナスが一年中、食卓を賑わす。

春—夏—秋—冬—、—ナス—が—い—つ—で—も—採—れ—る—地—域—に

ナス一筋40年以上の海津市の専業農家。地域の農業振興を目指し、ナスの周年出荷や6次化にも積極的に取り組んできた。



11〜7月は冬春ナスの「千両」、7〜10月は夏秋ナスの「築陽」と一年中栽培。「嫌いな野菜として名前が挙がってしまうこともあるけど、うちのを食べた子どもたちが美味いって言ってくれるのが嬉しい」と二人。皮が柔らかく傷につきやすいナスは選定にも気を配る。毎日夫婦で丁寧に箱詰めし、年間45tを出荷。里美さんは作業が終わった後に加工品を手作り

ここで買えます

《通販》

浅漬けや生姜漬、からし漬けなどの漬物をはじめ、料理にも使いやすいように加工した焼きナスや干しナス、爽やかな風味のナスゼリーなどを販売。
<http://nasubiya.cart.fc2.com/>

《加工品販売所》

- ・駅市場DODA-GIFU (岐阜市橋本町1-10-1)
- ・海津温泉 (海津市海津町福江 560-1)
- ・ファーマーズマーケット海津店 (海津市海津町馬目 373-2)

※市場へ出荷する新鮮なナスは、岐阜市や各務原市のスーパーなどで購入できる



料理。

こだわりを持って野菜を育てる作り手と、その味わいを生かす料理人が出会うとき、野菜たちはより美味しく、心に沁み、力に溢れ、喜びをもたらす料理となる。



ランチは前菜3品と肉か魚のメイン料理に7分づき米のご飯、自家製味噌で作った味噌汁、ドリンクとミニデザートが付いて1,200円(税込)。岡田農園で採れた野菜や大豆、米なども販売

誰が作ったのかが分かる素材で お客さんにも子どもにも安心な料理を

畳敷きの広い部屋に幼子を連れた母親たちが憩う。自身もちよつと甘えん坊の小学2年生の息子を持つ、吉田茉莉子さんが営む『マリマイカフェ』。住宅街の細い路地にある民家はまさに「隠れ家カフェ」風だが、近所の馴染み客が集い、いつも賑やか。食べることも作ることも、とにかく料理が大好きな茉莉子さん。小さなキッチンで作られる料理は一見、家庭的。だが、箸を進めるたびに、小さな驚きが続く。フライにした新玉ねぎの圧倒的な甘み。ケールとスイスチャードとキアヌのサラダの彩りの鮮やかさ。トマトソースで煮込んだ切り干し大根は弾力があり、コリコリと噛むほどに滋味深い旨みが伝わってくる。「野菜の味そのものに主張があるから、茹でただけでも美味しいし、反対にメリハリのある味付けにも負けないんです」。さらに、ご飯や味噌汁の美味しいこと。その一口ごとに、元気が湧く。「自分の子どもに食べさせられないものは、お店でも出せない。できるだけ誰が作ったのかが分かって、思いのあ



マリマイカフェ

大垣市世安町1-47 ☎ 0584-71-9197
 火～金曜日、第1土曜日の11:30～16:00のみ営業
 (ランチはOS14:00、14:30～はカフェのみ)
<https://www.facebook.com/marimaicafe/>



店主 吉田茉莉子さん

る農家の野菜を使いたくて」。昨年、イベントで24歳で農園を営む岡田拓也さんと知り合った。無農薬・無化学肥料で作る野菜や米は、生命力にあふれ、味の濃さも全く違った。すぐに彼が育てた野菜が店にも、息子と囲む食卓にも並ぶようになった。毎週、畑から届く野菜の顔を見ながら献立を考える。泥が付いたまま、形も不揃いな野菜は、そこそが健やかに育った証拠だ。それぞれの野菜の持ち味を生かした美味しい料理を用意して、茉莉子さんは今日も店を開ける。



百姓3年目。無農薬・無化学肥料でいろんな野菜や米を育てる“循環農法”を実践



ちょうど夏野菜への端境期を迎えた畑。畝の横の草むらからは、かえるの鳴き声や草花の種が弾け飛ぶ音も。草は刈り取って乾燥させ、堆肥にして土へ戻す。「草が畑を肥やしてくれるんです」

高校卒業後、循環農法を提唱する大分県の赤峰農場へ。仲間と寮で暮らし、毎日、畑に立って百姓の基本を実践で学んだ岡田拓也さん。疑問も興味も尽きず、のめり込んで4年。実家に戻り、今度は一人で土や天候、自分の弱さとも向き合いながら、9反の田畑を耕し、年間50品目以上の野菜や米を作る。「失敗ばかり。でもそれも楽しいっちゃ楽しい」とマイペース。人知が及ばぬ自然相手の仕事に、その楽天さが頼もしい。



岡田拓也さん

岡田農園 海津市海津町内記111



おいしい野菜をよりおいしく食す。

料理人×農家から生まれる



夜のコース5,000円、7,000円の一例。一皿一皿に驚きを含めたいと話す和弘さんは「料理を出したりした瞬間、お客さんの会話が止まるのがうれしくて」と話す。「空豆のマカロン(右)と「紫アスパラの淡雪」(左)は、発想力豊かな盛り付けも楽しみのひとつ。「本人のキャラのように味が濃い」と和弘さんが笑う井深さんの野菜は、鮮度の持ちが驚異的と話す



「空豆のマカロン」に使うのは、完熟前の甘みの強い空豆。その皮で出汁を取ったメレンゲに空豆クリームが挟まり、旨みが増幅して舌に届く。「紫アスパラの淡雪」は、アスパラの豆腐を黄身酢の泡、ペコロスのチップ、花付きキュウリなどで飾った一品。酸味と甘みと苦味とコク、口どけと素材感とスナック感。井深農園の野菜の共鳴が楽しい。

料理には無農薬・有機栽培の野菜、目利きの達人から仕入れる魚を使い、酒は自然派ワインを。そこには自然の恵みに愛情を注ぐ彼らへの確かな信頼と敬意がある。「食べたものは1カ月後の血となり肉となります。私たちはお客さんの命を預かっているようなものだから」。また彼らとの語らいや素材から受ける刺激は和弘さんの創造の源に。飲食店向けにごく珍しい野菜を有機栽培する井深宏昭さんや彼の収穫物もその一つだ。

心や体の芯にまで届く充足感はこのことかと思に至る一品一品。加藤和弘さんが食の豊かさをコースで表現する『和らん』。瀟洒な空間で妻の蘭さんが迎えてくれる。

生産者から料理人へと 紡がれる愛情が、和らんの一皿に



和らん

岐阜市徹明通3-1-7 (P36地図B-4)
☎ 058-214-2739 ☎ コース/12:00~
OS13:00、18:00~ OS20:00 ※前日までに
要予約 アラカルト/20:00頃~ ※日によって
異なるため要問い合わせ ☎ 不定休
<http://waranco.com/>



店主 加藤和弘さん・蘭さん

「井深さんの野菜は味が濃くて見たことがないものも。農業のことを気負わず教えてくれて、常に新発見がある」と和弘さん。極力手を加えずに野菜の存在を生かしながらも、獨創性に彩られた料理は「生でも美味しい野菜をどうしたらって考えて、思い付き」と笑う。だがそこには、和食店で覚えた基本の上に、日頃から高め続ける知識と技術がある。「調理の温度は気を遣います」。野菜の旨みや色彩が最大となる一点を見極める。生産者から料理人へつながる愛情のリレーが、客の明日を豊かにする。

料理やソースに打ち勝つほどの、生命力あふれる小さな野菜を有機栽培



大量生産の農場を横目に「うちは弱小農家」と苦笑い。「バカうま」「幸せの味」と野菜を語る。日々新しい野菜を探求して育てるが、出来に不満足の場合は抜いてしまい、料理人を困らせることも

「情熱のある料理人を驚かせたいですよ」。人差し指サイズの人参、紫と白の縞模様ナス、一人前の味がする大根の花…。井深宏昭さんは母の津喜さんと、契約レストラン向けに60~70種類の珍しい野菜を有機栽培する。一作終わると根を抜いて発酵させ、米ぬかや牛糞などと一緒に蒔いて土を作る。「一生懸命土の中の菌を育てたら、あとは種を蒔いてがんばって、とお願ひするだけ」と合掌。力強く味の濃い野菜の誕生だ。

井深農園 本巣市文殊



井深宏昭さん・津喜子さん

ファーマーズマーケット

パルコ de 朝市



岐阜市近郊でこだわりの農作物を生産する若手農家8人が集まり「エフスリー協議会」を結成。7年前から毎週日曜日に朝市を開いている。口コミで人気が広がり、一般客のみならず、食材にこだわる飲食店も常連客に付き、評判は上々。この6月からは会場を「ホテル第2スポーツパルコ」に移し、より多くの集客に期待を込める。並ぶのは採れたてのトマトや枝豆などの野菜、さらには有機栽培の米や卵まで幅広い。中でも好評なのが予約制の「とっておき野菜セット」。これは、まめな農園

を営む代表の木村仁士さんが予約客の好みや用途に合わせて野菜をセレクトする贅沢な詰め合わせだ。「作り手と買い手が直接向き合えるのが魅力。美味しかったと言ってもらえたらもちろん嬉しいけど、固いとか甘みがないとか、厳しい声もまた頑張ろうって糧になる」と木村さん。利用者もまた、どうやって食べたらいいかなど、作り手と直接話ができる。信頼できる農家で作るごまかしのない食材に必ず出会える。こんな嬉しい朝市、知らないともつたいない。



岐阜市三番町13 ホテル第2スポーツパルコ1F (のはら浴場本店隣)
(P36地図C-4) ☎ 毎週日曜日9:00~12:00 ☎ 058-262-3111
📍 大垣共立銀行駐車場 (1,000円購入で駐車券100円分進呈)

メンバーは、まめな農園、棚橋ファーム、藤井農園、瀬古農園、大野農園、アグリフレンド堀口、小林農園、木村農園の若手農家たち。「とっておき野菜セット」は1,000円〜。

現在はトマトや米、いび茶、梅干しなど9品目を販売。1週間分の注文をまとめ、毎週火曜日にみんなで梱包、発送する。今後、取り扱い品目を増やしていく予定だ。

新鮮野菜を買う

命にかけて育てた作り手がいる。ながら、採れたての野菜を買おう。

ネットショップ 山のふもと 水さらら

標高923mの池田山がどつしりと構え、麓に見晴らしの良い平地が広がる。揖斐郡池田町。この町では、昨年町民と行政が官民一体となり「地方創生」の良策を講じて、いくつものプロジェクトを開始。その一つとして、今年6月、自分たちの町の農作物を全国にPRし、販売するネットショップ『山のふもと水さらら』を立ち上げた。

ウエブサイトでは、池田山から麓へと流れるミネラル豊富な水に育まれた野菜や米、代々続く茶畑で摘んだ茶葉、ばあちゃんたちが作る梅干しなどを販売。さらに、それをどんな人がどんな風につけているかや、のどかな池田町自体の良さも知ってほしいと、地元ライターやカメラマンが生産者取材した記事も掲載。30代でトマト農家になった兄弟がインタビューに赤裸々に答えたり、ほうれん草農家が農法のこだわりを語り尽くしたり。商品の向こうにリアルな作り手の顔が見え、その人柄や熱意がひしひしと伝わってくる。自慢の美味しい野菜と一緒に届くのは、この町を愛する人たちの温かな想いだ。



📧 info@ikedachokusou.net
☎ 0585-45-3111 (池田町役場産業課)
http://ikedachokusou.net/



岐阜市下土居 212-2
☎ 9:30~17:00 休 年末年始 ☎ 058-296-6033

野菜以外にも、店内で作る県産米粉を使ったパンや県産大豆100%の豆腐から、米や花、加工品、鹿肉などのジビエに至るまで、バラエティに富んだ地産地消の品が揃う。

直売所 おんさい広場 鷺山

午前9時半。JAぎふが運営する大型直売所『おんさい広場鷺山』の前には、開店を待つ人々の行列ができる。目当ては、広い店内にずらりと並ぶ岐阜県産野菜。朝採れのレタスやトマトから、地元の特産品に至るまで、どれも農家が毎朝届ける新鮮なものばかりだ。「へ、何が旬なのか、売り場を見ればひと目で分かりますよ」と店長の岩井孝夫さん。搬入する野菜の量や種類、価格設定は生産者の自由。たくさん採れる旬の野菜ほどより多く並ぶというわけだ。

この店に野菜を出荷する生産者は、近郊で野菜を作る小規模農家がほとんど。客の目に留まる野菜をと、特徴ある品種に挑戦するなど工夫を凝らしながら、この直売所に出せる分の野菜を、自分たちの手で手間暇かけて育てている。自慢の野菜たちは、生き生きとして誇らしげだ。

すべての商品には作り手の名前が記載され、生産者を身近に感じられる安心さも。「この農家さんの野菜、美味しかったからまた買おう」と「指名買い」をする客も多い。畑と食卓が結びつくこの場所に、今日も採れたての野菜が届く。

作り手が見える

どんな野菜の向こうにも、必ず一生懸命生産者を知り、互いに信頼を築き

8時半の開店と同時に店内は客であふれる。入ってすぐの棚には環境に優しい農業「ぎふクリーン農業」で育てられた農産物が並ぶコーナーも。

農産物直売所

てんこもり

「おはようございますー！」
「今日は初物だよ」と声を掛け、生産者たちが自慢の品を各々好きな棚へと陳列する。8時半の開店と同時に、客たちは一斉に店内へなだれ込み、並んだ野菜や米、肉などを、あれもこれもとカゴの中へ詰め込んでいく。10年前から変わらない、「てんこもり」の朝。

万人の人が来てくれてね」と佐野峰生代表は嬉しそうだ。「量は作れんけど小回りが利くのが魅力。それこそ趣味でやってる人もいる。だから種類が多くて楽しいよ」。

併設のレストランでは、そんな地元野菜を生地に練り込んだ自家製パンやサラダが付くモーニング、特産品のしいたけを使った丼、手打ちそばまでも楽しめる。とあって連日大賑わい。農業振興の一翼を担う店は、いつしか生産者や近所の人々が集う場所へ。地域住民の親交を深める、まちの憩いの場ともなっている。



山県市小倉 755-2
☎ 8:30~17:00 (レストランは16:00まで) 休 水曜日、年末年始
☎ 0581-36-2663 P 70台 <http://www.tenkomori-ijira.com/>