

野菜がもつ旨みやパワーを、
商品として多方面に発信したい

高島 稔夫

「宇陀市榛原榛見が丘」

(48歳)



さまざまな加工品を手がける



九頭神社のそばに広がる高島さんの畑

旬の野菜をふんだんに使った創作料理の数々はお客さんからも好評だった。自身も、特に野菜そのものがもつ旨みに感動したという。「自らの手で商品を作ってみたい」という思いが大きくなり、迷うことなく新しい世界に飛び込んだ。40歳の時、農業も加工品づくりもまったくの0からのスタートだった。

宇陀市の農業法人での勤務を経て、独立。人との縁とタイミングに恵まれ、20アールの畑と2階建ての物件を同時に手に入れることができた。1階を加工場として稼働させるための設備投資は、新規就農者を対象にした青年就農給付金に大いに助けられたという。

加工場を切り盛りするのは、奥さんとご近所さんの2名。居酒屋の女将だった奥さんは、今は会社勤めをしながら高島

さんをサポートしている。商品はおもに道の駅などで販売するのだが、大阪、和歌山、愛知などへの個人販売も増えてきた。「道の駅で見つけておもしろかったから」と、わざわざ電話をくれる人がいるのが何より嬉しい。リピーターや定期購入の依頼にも少しずつ手こたえを感じている。

採れたての新鮮な野菜を オリジナルの商品に

看板商品のトマトジュース「畑の元気なトマト」は、トマトそのものの味わいをギュッと詰め込んだ逸品。毎年7〜9月は収穫に追われるのだが、採れ始めの頃はサッパリとした味わいで終盤に近づくほどドロッと濃厚に。トマト特有



「畑工房 気まま屋」の店主・高島さん

自然豊かな地で、加工品 づくりに取り組む毎日

「畑工房 気まま屋」。宇陀市・九頭神社の大きな鳥居のすぐそばに高島稔夫さんの事務所がある。自然が豊かでのんびりとした空気が流れるこの地で、トマト、大根、ニンジンなどの多品目栽培に取り組みながら、ジュースやジャムづくりを展開している。

1階の加工場に案内してもらおうと、明るく清潔な空間にさまざまな機器類が配置されている。蒸気ボイラー、殺菌機、味の变化を楽しめるのも特徴だ。樹上で実が赤く完熟になるのを根気よく待つ。自然の中でじっくりと熟されたトマトは旨みが凝縮され、みずみずしいジュースへと生まれ変わるのだ。



一つひとつの工程を丁寧に

高台からのぞむ広々とした畑では、レタス、ズッキーニ、ニンニク、大根、赤シソや自家菜園のキュウリが大切に育てられている。大阪から奈良へ。現在の地で新しいスタートを切ったのは、のんびりとした雰囲気が入ったから。初めて訪れた宇陀の地は高島さんをあたたかく迎え入れてくれ、「自分に合っているな」と感じたのだそう。気さくな地元の人との距離感も心地良く、情報交換など横のつながりにも恵まれている。

何もかもが初めてだったからこそ、たくさん助けってもらったし独学にも注力した。気候、害虫、病気など、何年やっても「初めてのこと」にぶち当たる。まさに試行錯誤のくり返しではあるが、今の自分にとって農業は生活そのものの、生業（なりわい）なのだと感じている。



事務所1階の加工場

ジュース、裏ごし機とフル装備のもとで作業を進め、最後は瓶詰機と打栓（だせん）機を使って商品へと仕上げる。一番人気のトマトジュースをはじめ、人参ジュース、梅ジュース、ゆずシロップなど品ぞろえも幅広く、手描き風のラベルがかわいらしい。他にも、委託を受けてブルーベリージャムづくりなどにも取り組む毎日だ。

「野菜を使った加工品づくりをしたくて農業を始めたんです」と高島さん。以前は大阪市内の居酒屋店主という経歴をもつ。厨房で腕をふるうこと8年半、

「おいしい」をダイレクト に伝えるべく新たな販路も 开拓

縁あって、食のイベントなどに出展する機会も増えてきた高島さん。今後はリーフレットなどの販促ツールづくりをはじめ、ネット販売も展開したいと意欲を燃やす。また、ジュースだけでなく、ピューレやケチャップなど、トマトにアレンジを加えた商品づくりもしてみたい。さらに、柚子やトマトを甘酒とコラボさせたフレーバー甘酒も、清涼飲料として販売できたらと試作中だ。

店名の「気まま屋」の由来は、いつでもなんな時も気持ちのまま、やりたいことに誠実でいたいという思いから。自身が感じてきた野菜そのものが持つ力を信じて、商品という形でたくさんの人に伝えていきたいと願っている。



トマトジュースの瓶詰作業