

脱サラで出会った

野菜作りに携わる喜び

あまの
天野 智朗
ともあき
(39歳)

「桜井市箸中」



三輪山の頂きを眺め
巻向川の恩恵を得る

天野智朗さんが営む天野農園は三輪山の麓に位置し、山から吹き降ろす風を受けながら、巻向川の美しい水を資源に野菜を育てている。その巻向川には多くの小さな海老や魚が泳ぎ、その水の美しさを証明している。天野さんはこのよき自然の恩恵を活かし、初夏にトマトを、冬にはイチゴを栽培している。

天野さんは、大阪の出身。建築資材の会社で営業を務めていたが、テレビや雑



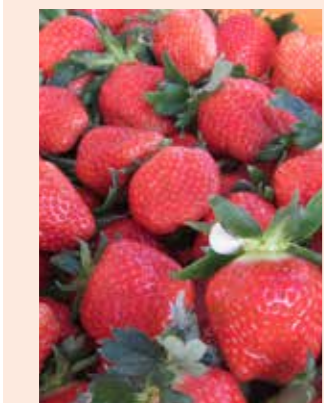
みやすいことも、これからの農業には大きなメリットだろう。現在は、農協出荷を中心の一部を直売しているが、いずれはレストランへの納品も

していきたいとか。

天野さんの奥さまも、大阪・藤井寺で『玄米食堂 すみれ』という自然食カフェを経営している。現在は産休で休業中だが、広陵町で栽培される玄米を中心に野菜や乾物などを使用したやさしい料理で人気を博している。

「店が再開したら自分が育てたトマトやイチゴを使ってメニューを作ってもらうなど、夫婦で連携していけたらと考えています」と天野さん。目指すべき理想のトマトは、甘味と酸味のバランスがよく、コクが感じられる味わいだという。栽培方法など工夫

すべき点は多いというが、三輪山に守られながら夫婦二人三脚で進歩していくことだろう。



新品種と若手の力で復活する奈良のイチゴ

奈良を代表するイチゴ品種が、「アスカルビー」と「古都華」だ。色と光沢が宝石のルビーのようであることから名づけられた「アスカルビー」は、ほどよい酸味と甘味のバランスがよく、ジューシーなのが特徴。

一方、2011年に品種登録された「古都華」は香りが強くしつかりとした歯ごたえがあり、何よりもその甘味が喜ばれている。昨今は、関西や東京でもその美味しさが知れ渡りつつある。

奈良県は全国有数のイチゴ産地であったが、生産者の高齢化などにより生産量も減少傾向にある。しかし近年は天野さんのように若手農業者が参入するなど、新たな奈良ブランド化に向け発展している。

今季の収穫で3回目を迎える。「肥料の与え方や畝の作り方など、いろいろ工夫をするほど結果が出るのが楽しいですね。野菜作りはこまめな世話が欠かせませんが、自分はまったく苦になりません。大変なことよりも、楽しいことのほうが多いですよ」と天野さん。実際に転職してからは、良かったことのほうが多いと言う。

いいと思えばすぐ導入
挑戦する農業を目指す

天野さんが栽培するトマトは、大玉の「りんか409」という品種。病気に強く、着果率が高いなどの特徴がある。ポリウムがあり、旨味と甘味が強く、しっかりとした肉質でありながら、トロリと溶けるような食感も魅力的。4棟のハウスを使用して栽培しており、年間の出荷量は約7.5トンを目指している。



農協指定の肥料を使用し、農業は必要最低限に抑えている。トマトの茎を太く育て、実の太りをよくするため、少量多回数の水管理を基本とし、水の加減には試行

カフェを営む奥さまと
連携した野菜作りも

以前のサラリーマン経験が、農業をしていく上で役立つことも多い。営業職だったため、業者とのコミュニケーションも円滑に行えるほか、農産物の資料作りや直売所で使用するPOP作りもお手のもの。また、個人経営の農業では数値管理なども必須だが、苦にならないという。流通の仕組みへの理解も深いため、エンドユーザーを見据えた商品作りに取り組

みやすいことも、これからの農業には大きなメリットだろう。現在は、農協出荷を中心の一部を直売しているが、いずれはレストランへの納品も