

## 次代の農業を見据え

土を作り、人を育てる

なかにし あきひと  
中西 昭仁  
(35歳)

大和郡山市上三橋町

飲食店店長から農業へ  
4代目の挑戦が始まる

キャップがトレードマークの中西昭仁さんは大和郡山市上三橋町で大和丸なすを中心に、多品目の野菜を栽培している。曾祖父から4代続く農家だが中西さんは高校卒業当初、農家を継ぐ気はなかった。そのため出版社の営業職に付き、その後飲食業へ転身。現場で働き始めてからわずか3カ月でその能力を認められ、店長に就任した。約6年間飲食業の管理職を務めていたが、家庭の事情により家業に



就くことを決意し、2008年から農業を続けている。

「2年前に父も亡くなりすべて自分でやらなくてはならない状況になりました。それでも3年間一緒に働いて、多くのことを学ばせてもらったのでよかったです。それを学ばせてもらったのでよかったです。以前は苗の生産が主でしたが、大和丸なすやトマト、小松菜といった野菜作りにシフトしました」と中西さん。現在は、大和丸なす、トマト、小松菜、チンゲン菜と、野菜苗を栽培している。さまざまな品目を栽培することで、1年の中で端境期（農作物の販売収入が無い時期）を作らないようにしているとのこと。

任せて育てる方法で  
若手農業者の育成へ

収穫や仕分けなど、作業の多くは中西さん以外のスタッフや研修生が担当する。現在、男女合わせて5名のスタッフがあり、そのうち3名は就農を目指す研修生として受け入れている。中西さんは出荷や市場交渉などを主に行っていて、生産管理や従業員教育も行う。

「若者が農業のノウハウを習得できれば、農業は次の世代につながっていくはず。だから一人ひとりに作物の担当を決めて、基本的にはすべて任せています。最終的に従業員が個人経営できるように環境を整えてあげることが、自分の使命だと思っています」と中西さん。定期的にミーティングを開催し、報告や相談などを行い、コントロールするのも中西さんの役目。初めは人とのコミュニケーションなどに不安を抱えていた子が農業を通じて積極的に話せるようになるなど、



農業を通してみんなが成長していくのを見守ることもやりがいを感じている。このように、次代を担う農業者の若手育成に取り組み中西さんは、自分自身でも毎年ひとつは新たにチャレンジすることを決めている。そのひとつが、トマトのポット栽培だ。岐阜への視察で知りすぐに導入を決めた。ポットファームと言われ、1鉢ずつ独立したポットで栽培するトマト栽培システムで、低コストで高収量が見込める。また、土壌消毒を必要とせず、環境にもやさしいほか、万が一病気が発生してもポットが独立しているため、伝染を防ぐことができるメリットがある。

プチ贅沢な野菜を作り  
多くの食卓へ届けたい

その一方で、大和の伝統野菜である大和丸なすなど、ハウス栽培に関しては、何よりも土作りが大事だという。収穫が終わった枝葉をすべて土にすき込み、太陽熱消毒（太陽の熱を利用することで、農薬に頼らず殺菌すること）を行う。その後堆肥を大量に与えることで、酸性化した土を中性に戻し、ナス作りに最適な状態にする。この土作りに手間暇を惜しまないことが、とくに大和丸なすにとっては、栽培の基礎になる部分だという。



大和丸なすは、京都や東京など県外にも需要が多く、丸三出荷組合から市場を通して配達されている。さらに中西さんの場合は、自らレストランへの配達も行う。飲食業時代からの知り合いでもある学園前のイタリアンレストラン「ナチュラ」のオーナーシェフ、野村武司さんもその一人。そのほか新大宮周辺の居酒屋など、配達先は少なくない。



「商品を持って飛び込みで営業したりすることもありますが、他業種の方と話していると刺激を多く受けますし、自分自身、野菜を実際に提供して喜ばれるのを見るのも楽しみです。大和丸なすは、料亭などで使われることも多い高級品ではありますが、自分としては、安易に高価な野菜がいいとは思わない。一般的な価格帯よりも少しだけ高いけど、価格以上のおいしさを感じられるものが理想。そういうちょっとした贅沢をより多くの方に味わってほしい」と中西さんは言う。

貴重な伝統野菜であり  
高級品の和丸なす

大和の伝統野菜のひとつ。幾種の丸なすの中から、選抜を繰り返して誕生した。皮には独特の光沢と張りがあり、肉質はしつかりとしているのが特徴。緻密で煮崩れせず、脂を吸いすぎずべとつかないため、煮物や天ぷらなど、さまざまな調理法に向いている。一般的な夏秋ナスと比べると、栽培に手間がかかり、収量は少ないが、高級食材として県外への流通が多い魅力的な作物といえる。平均サイズも直径約10cmと大きく、中でも、大きく形のよいものは、京都、大阪や東京などの料亭で喜ばれるため、高値で取引されることも多い。大和の伝統野菜の認知度も高くなっており、注目食材のひとつだ。

