

自由な発想と挑戦から

生まれるこだわりの味

まつおか 松岡 定昭 (43歳)

田原本町



県内で広く栽培されている‘千両2号’

自然に、気負うことなく 農業を継ぐ

田原本町でナスとホウレンソウの専業経営を営む松岡定昭さん。奈良で生まれ育ち、地元の農業高校を卒業後、奈良県農業大学校に進学。そして、卒業と同時に専業経営だった父のあとを継いで就農した。

一見、農業一本を志し、農業への熱い思いがあるかのように見える経歴だが、実のところは少し違う。

「家業を継ぎたいとか、農業を極めてやっけて行こうとかいう強い気持ちがある」という。

あつたわけではないんです。農業に励む父の姿を見て育った毎日の中で、3人兄弟の長男でもありましたし、自分が家業を継ぐことを当然のように思っていました」とゆつくりと語る。

家業を継ぐこと、農業を生業にすることについて、強い意気込みがあつたわけではないようだ。だが同時に、農業に対する unnecessary 気負いやネガティブな印象もなかった。ともすれば敬遠される農業という仕事を、いやだと思つたことはこれまで一度もない。

自分なりのこだわりで作るナスとホウレンソウ

「農業のいいところは、自分のペースで仕事ができることかな。それに、押しつけられることがないこと」と、まるで農業が自適で気楽な仕事のように語る松岡さん。

もちろん、気楽で楽しいことばかりではない。相手にするのは、日々の気候や状況によって変化が著しい生きた野菜。毎日が抜けない仕事ばかりだ。自分で考えて動き、挑戦を重ねていくことも常に要求される。

例えば、ハウスのナスでは実を付ける(受粉)のに苦労する。以前は薬を使っていたが、「安全でおいしいナスづくり」の観点から、ミツバチをハウスに放して受粉させ、補完的に人工授粉して収穫量の向上を試みている。

松岡さんの作ったホウレンソウは一般



的なものに比べて一束に入っている株の数が少ない。普通、スーパーなどで販売されているホウレンソウは、10株ほどで一束になっている。

対して松岡さんが出荷するホウレンソウは、6〜8株程度。しかし見栄えでは、数が少ないとはほとんどわからない。普通のホウレンソウよりも葉の厚みが分厚く、ポリウムで見劣りがしないからだ。

通常、ホウレンソウなどの葉物野菜は、水分をたくさん与えることで生長が促される。水をたくさん吸収することで、葉の生育が促進され、大きくすることができからだ。

だが、松岡さんのホウレンソウは、あえて水を少し控えめに育てている。そうすることで、葉に厚みが出て、味にも深みが増すのだそう。葉そのものにも厚みがある分、調理してもかさの減り具合が通常のものよりも少ない。

それも、ただ与える水の量を少なくすればいいというものではなく、量の調整、与える時期など、父の代から試行錯誤を繰り返した末にたどりついた栽培方法だ。水に頼る葉の育成ではないため、生

独自の発想とペースで、自適にいいものを作る

「少し前までは、消費者は安いものを求めていたように思います。それが最近では、おいしさや安全性が求められるようになってきている。その傾向に触発されて、生産者側もよりおいしく安全で、新鮮な生産物を作ろうとする。生産者と消費者の両者による相乗効果が生まれていると感じますね。」

市場や卸し先には、松岡さんの作ったナスやホウレンソウでないとダメ、と言ってくれる買い手もいる。

「ほかと何が違うからそう言ってもらえるのか?」という問いにも、「なんでやろうねえ。でも、そういうふうには言ってくれない消費者がいることは嬉しいですね」というのんびりした答え。

本当に理由がないはずはない。のんびりと自適にできるということ



は、その自分自身で考えて行動し、責任を持つというところもある。一見、厳しさを感ぜさせない松

奈良時代から継承される奈良のナス

ナスの原産地はインドの東部といわれており、日本には中国を経て、約1200年前の奈良時代にはすでに入ってきていた。当時の「正倉院方書」にも、天皇にナスを献上したという記録が残っている。現在もナスは奈良県の主要野菜の一つで、広陵町や田原本町などを中心に県内には100ヘクタール以上の栽培面積がある。主な栽培品種は縦に長い「千両2号」で、皮が柔らかいのが特徴。松岡さんの農園では、およそ30アールの面積をこの品種の生産にあて、日々知恵と工夫を凝らしている。ナス作りに励んでいる。

