

いながる市

VOL.3

おいしいを研究する、あたらしい農家

7/23 Mon. GreenGroove / ヨーロピアンリーフミックス @和泉市



方向転換をしながら進み、行き着いた

真夏の午後3時、正午に射した太陽光を地面が照り返す。中島さんが営む水耕栽培農園GreenGrooveは和泉の美しい山あいにあります。汗だくの私たちを、中島さんが出迎えてくれました。

「地面により近い高さで育てるのが、僕の水耕栽培の特徴ですね。一般的な水耕栽培は腰の高さの台で育てるんですけど、それだと水の流れてる量も少ないですし、周りが外気に囲まれているので温度に影響されやすいんです。地面近くに植えると地温がもらえるので、基本的に夏は涼しく冬は暖かいベッドで育てられるんですよ」

29歳でサラリーマンから農家に転職した中島さん。水耕栽培についての知識は、最初は独学だったそうです。レタスやネギなど何度かの方向転換をしながら進み、行き着いたのがイタリア野菜。紆余曲折の末に出来上がったのが「ヨーロピアンリーフミックス」です。

「昔の野菜はもっとおいしかった」と、ご年配の方は言います。確かに、日本の野菜はどんどん癖がなくなっているんです。苦味や辛味がないものが好まれる風潮がありますよね。本当の野菜の味を、消してしまっているんです」

一方中島さんの葉野菜は、肥料の種類や量、世話の仕方を消して実験を重ねて研究し、試行錯誤を重ね、「野菜の素の味」を生かしています。それでいて、日本人の口にも合い、肉厚で日持ちのする葉野菜を育てています。



荷造りに出るんですよ

『おいしいってなんだ。』

無印良品 イオンモール堺北花田が考え続けているこの問いを、中島さんにも答えていただきました。

「ひとつの判断基準として、おいしいというのは味もちろんそうなんですけど、荷造りに出るんですよ」

「自分のつくった野菜をいかに大事にしているか、良さをわかってもらいたいかは、パッケージのシールひとつを見ればわかります。手書きのシールなんか貼ってあったら、それだけでおいしそうだなと手に取りませんか？」

「野菜の洗い方や切り方、パック詰めが雑な人に、『うちの野菜は有機やからうまいねん』と言われたって、とてもじゃないけど信じる気にはなれませんね。野菜のおいしさは、最後の仕事に出るんです」

力強く答えてくれた中島さん。この答えを聞いただけで、お人柄が手にとってわかるようです。中島さんの野菜が美しいといわれる理由。それは細部まで気を配り、食べる人のことを想う姿勢に見つけることが出来そうです。



美しさ

作業をする人たちの手はとても美しいです。所作の美しさや丁寧さは、中島さんの思いがきつと繋がれているのでしょう。みなさんの雰囲気もとても穏やかで、澄み切った空気が心地良かったです。

おいしさの研究室

こちらはビニールハウスからほど近い場所にある、GreenGrooveの事務所。人がふたり入れればぎゅうぎゅう詰めになる、小ぢんまりとした小屋です。ここがああ葉野菜たちの芯となる場所。経営者、そして研究者でもある中島さんは、この事務所に半日籠ることもめずらしくないのだとか。



ビニールハウスの至るところに、GreenGrooveが現在のようなかたちになるまでの研究の日々が、ひっそりと息づいています。土を耕したであろう古びた農具、肥料を計算したメモ、筆記用具、はかり……。 “苦勞”と一言では済ませることのできない、中島さんの長い長い記憶に思いを馳せました。

中島さんは、単純に伝統から学ぶのではなく、自分自身の考えに基づき、仮説を立てて挑戦を繰り返しています。だから、ハウス内の器具までオリジナルのものがたくさん。ブレない本気の姿勢こそ、アイデアを生み出す根源であることを教えてください。





いちばんおいしいもの

中島さんの話は、「細部を大事にすること」や「美しさを信頼していること」に加えて「生産者が生活者の立場に立って考えること」や「常識を疑うこと」など、無印良品がいつも考えていることと、共通する点が多かった。これらの話は、現代のブランド論と言ってもいいし、経営論とも言えると思う。中島さんの野菜は東京のフランス料理の名店「コート・ドール」の料理長にも認められています。

料理長の齊須さんは、著書「調理場という戦場」の最後をこう締めくくっている。

「運命という名前の楽譜を手にしても、それぞれが独特の演奏をしますよね。演奏の価値は、それぞれからにじみ出てくる個性ひとつでガラッと変わる」

「それを人は“かけがえのないもの”と呼ぶわけでして…調理場でも、ほんとうは人間の生き方から出るダンが“いちばんおいしいもの”なのです」

まさにそれが中島さんのヨーロッパンリーフミックスがおいしい理由なんだろう。