

つながる市

VOL.6

ずっとここにある、農家の風景

12/13 Thu. 三浦農園 / 泉州キャベツ @泉佐野



キャベツ畑の中で

三浦家は江戸時代から代々続く泉佐野市の農家です。当店の青果売場では開店以来ずっと三浦さんの野菜を並べ、手に取るお客様の姿をたくさん見てきました。三浦さんの数ある野菜でも特に格別なのが、泉州水ナスと泉州黄玉ねぎ。子どもでも生で食べられる野菜と、ファンになる方も多いです。

今回のつながる市で取材に訪れたのは、三浦さんのキャベツ畑。旬のキャベツが青々と育ち、大きな顔を太陽に向けてぱっと開かせています。

「ちっちゃいときから畑が好きで、早起きして収穫のコンテナに乗ってたんですよ」

そう笑って話すのは淳(あつし)さん・32歳。三浦家の畑はおじいちゃんからお父さんへ、お父さんから淳さんと姉の麻衣さんへ受け継がれ、今はふたりが主力。とはいえ、おばあちゃんやお母さん、麻衣さんの旦那さん、従業員の山下さんも含め、8人みんなが現役です。



取材で訪れた12月、三浦さんのハウスは工事中で、がらんとしていました。カンカンカンと畑には似つかわしくない金属を打つ音が響きます。2018年9月に起こった台風はこの泉州に大きな被害を及ぼし、三浦さんのハウスは全棟全壊してしまいました。けれど苦勞をされたはずの三浦家のみなさんは明るい笑顔を絶やしません。“MIURA FARM”の文字が入ったTシャツやエプロンを、仲良く身に着けて記念撮影。和気あいあいとした撮影の様子を眺めながら、三浦家の笑顔の理由が知りたいと強く思いました。

当たり前

大家族で同じ畑を育てているのだから、育て方に対する考えの違いやぶつかり合いは無いのでしょうか。阿吽の呼吸で会話が飛び交う三浦さん一家の仲の良さに、思わず「ケンカはしないんですか」と聞くと、麻衣さんが笑いながら答えてくれました。「家族なので、遠慮なしに言いたいことが言えるんですよ。雇い主と従業員の間だと言えないこと、例えばしんどいから休みたいとかこうしたほうが良いと思うとかも、なんでも言えるから仲良いなんです」

毎日一緒にご飯を食べる三浦さん一家。食べながら話し合うこともしばしばあるそうで。

「もう、言えへんかってもだいたいわかるな。今日は何するとかも、天気見て今日のやること決めたりとかも」「ずーっと一緒におるからなあ」「なんかあったときには、みんなで力を合わせるのが当たり前って育ったから」なんでもないことのように言う麻衣さんに、うんうんと頷く家族のみなさん。

仕事と密接した暮らしが三浦家であり、ずっと一緒に行動するのが自然なことなのですね。

では三浦家のみなさんにとっての『おいしい』とは、どんなものなのでしょう。人が思う『おいしい』とは、けて味や食感だけじゃないはず。私たちのテーマでもある『おいしいってなんだ。』という問いに、淳さんは少し悩んで、それからはっきりと答えました。

「当たり前食べてるもんがおいしいな。毎日ここで自分たちが作ってるものを食べて、いつもおいしいなって思う」

三浦さん一家の毎日の食卓には、自分たちの畑で収穫したお米やたくさんの種類の野菜が並びます。自分たちが作ったものを口にしない日は無いのだとか。

「外食とかすると、普段食べてるおいしさに気づくなあ」と、お父さん。



「居酒屋に行ったら、淳はなすびの浅漬け絶対に頼むもんな」と笑うお母さん。「で、やっぱり『うちのほうがおいしい!』って」おいしいことが当たり前。再び三浦さんの口から出た“当たり前”という言葉に、強い意味のようなものを感じてしまいます。“当たり前のおいしさ”とは、家族の存在にもよく似たものなのかもしれません。口に出したりしないけれど、いつも気づけばそこにあるもの。

けれど家族みんなが同じようにそう思っていることは、決して当たり前なんかじゃない、とても尊いことだと、私たちは思います。



三浦家の昼休み

お昼どき、三浦さんのおうちにお邪魔することに。今日のお昼ごはんは、三浦家の野菜をたっぷり使ったお鍋です。

「味噌をかつおと昆布の出汁で溶いて、ちょっとみりん。鍋したらいつもこの味です」と、お母さん。切るとギュッギュツと音がするほど中身の詰まったキャベツを、山盛り鍋の中へ。生でもおいしいキャベツなので、さっと火を通すだけで驚くほどの甘味が出ます。そして、味噌はお母さんの自家製。出汁と味噌の良い香りが家中に広がります。三浦家の、当たり前の味です。

「漬物、ちょっとからいかなあ」、「これくらいでええんちゃう？」。



なんと、漬物やキムチまでもが畑で採れた野菜で作った自家製のもの。レシピは見ずに感覚で作っているというからびっくりです。白いごはんと一緒にいただきましたが、本当においしくて、どこでも食べたことがないのにどこかホッとする味。小さな子どもたちも、漬物やキムチをばくばくおいしそうに食べています。採れたての野菜をひとつひとつ洗って干して、自分たちが食べる分だけをこしらえ、おいしいねってみんなで食べる。そんな豊かな生活に、私たちはどうしようもなく憧れてしまいます。

10合炊きの炊飯器でたっぷり炊いたお米も、この人数だとすぐになくなります。お昼休憩は1時間。ご飯を食べて一服してすぐ畑に戻りますが、夜は台所にあるビールサーバーが稼働するそうですよ。

何だってできる

野菜ソムリエの資格を持つ長女の麻衣さん。お母さんとしてふたりの男の子の子育てに走り回りながら、三浦家の農業を、淳さんと一緒に柱となって支えています。そんな麻衣さんが野菜ソムリエを目指した理由にも、強い想いがありました。

「農家も、武器が必要なんです。昔の農家は消極的でも問題なくて、農協や市場に野菜を出したら良い時代だったんですけど、いまはぜんぜん違うじゃないですか。自分たちでやらないと勝てないから」たしかに今は農家さんでも自らマルシェに出店したり、SNSで情報発信している姿をよく見かけます。農家さんの声を直接聞いて野菜が買えると、おいしさが分かったり安心であったりとても嬉しいですが、麻衣さんはさらにそのひとつ上を目指している、と。

「私は農家で、野菜ソムリエです」って言うのと言わないのでは、お客さんの見る目が全く違うんですよ。野菜ソムリエも農家もたくさんいるけど、両方持つ人はまだ少ない。だからそれがうちの野菜に振り向いてもらうひとつのきっかけになるかなと思ったんです」

三浦家ではみんながそれぞれ自分の得意なことをして、自然と役割をもち、口に出さなくても誰かに助けられ、誰かを助けています。そこから生まれる力は無敵で、「家族がいればなんだってできるんだ」というたくましさ。私たちはきっと信じられる人が一緒なら、何だってできるんだと気付かされました。



「またいつでも食べにきてね」

帰り際のお母さんの笑顔を思い出しては、私たちは何度も三浦さんの大きな家に帰っています。あのキャベツ畑はいまだどんな様子だろうか、工事中のハウスは完成したのかな、可愛い赤ちゃんはどれくらい成長しているんだろう、今晚のごはんは何かな。私たちが見た景色とその日のきらきらした感情をもまるごと切り取ってある写真を見返しては、三浦さん一家にまた会いたいと思う日々です。

「なんにも言わなくても、みんなが自然と集まるんよ。近所の人も笑うくらいずーっと一緒に居るし、何かあればすぐ集まるんよ」

そう話すおばあちゃんはどこか誇らしげで、嬉しそう。

三浦家は毎日がお正月のように賑やかで、自ずと明るい気持ちになれる空間でした。

みんなが完璧にならなくても良くて、みんな一人ひとつ何かできることがあればいい。得意なことをして、苦手なことは誰かを頼って、手を取り合って一緒に考えれば大丈夫。そんなふうに考えれば、少し肩の力も抜けて、優しい景色が見られるような気がします。三浦さん一家に触れて、そんなことを思いました。

三浦農園 <https://miurafarm.net>

撮影：平野 愛(写真家) <http://photoandcolors.jp>

住まい・暮らし・人の撮影から執筆まで行う。自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」代表。

編集後記

大家族+取材班という人数の多さにも関わらず、常に整っている三浦家の台所。キャベツの綺麗さそのものでした。(I)／三浦家に胃袋をがっつり掴まれました。お母さんの鍋がおいすぎてちょっと泣いた。(O)／取材後にはご家族で開催される年末のおもちつきにお誘いして下さいました。(しかし行けなかった…)！なんと大きな愛!!(H)／三浦家の玄関はとても立派で、その日もたくさんの靴が並んでいました。平野さんにその景色を撮影してもらっていたら、奥の台所からおいしい匂いと笑い声が聞こえてきて…(M)

2019.1.26 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール 堺北花田 発行

無印良品