

豆兄貴に学ぶ 「豆づくりは、土づくり」

五木 のどか

北海道訓子府町の石川農場へ

2019年7月初旬、豆農家さん取材で北海道に向かいました。今回は、最初に訪れた訓子府くしねつぷの石川農場について紹介します。

豆、じゃがいも、小麦、ビートなどを栽培する石川農場。代表の石川修さん（42）は、訓子府生まれの訓子府育ち。高校を卒業して3年間は大阪の調理師学校に通い、旭川市のフレンチレストランに勤務しました。22歳で訓子府に戻ると、それから本格的に家業に入って、20年の農家さんです。

石川さんは坊主頭に鉢巻き姿がトレードマーク。八百屋さんか魚屋さんのような出で立ちで、真冬でも半袖。浜松町や六本木、幕張でも堂々とその姿で活動されます。自分で豆を栽培し、豆料理を作り、とら豆ほか、豆の普及活動に尽力する石川さん。私は石川さんのことを「豆兄貴」と呼んでいます。同時に、スーパークリエイティブ・ファーマーとして注目しています。

石川さんには「2016年国際マメ年」の8月に別媒体で取材をお願いしたことがあり

ます。しかし、残念ながら台風による道路崩壊等で取材を断念。訓子府は私にとって「いつかは自分の足で現地に入り、石川農場の畑に立ちたい地」となりました。

京都から地下鉄、電車、飛行機、空港バス、路線バスを乗り継ぎ延々と約8時間、ようやく訓子府にたどり着いたときは、既に夕方になっていました。

キングオブとら豆

石川修さんはかつて、農林水産大臣賞を受賞しました。網走農業改良普及センターの荒木英晴さんが、豆類時報2015年6月号で紹介されています。ご参照ください。

https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/pdf_z/079/MJ079-06-SR.pdf

石川さんの豆栽培でクローズアップされるのは「とら豆」です。北見と胆振いぶり地区が、とら豆の主産地と言われます。とら豆や花豆など、蔓の支えとなる手竹を必要とする竹豆は、栽培するのに人手を要します。訓子府の駒里地区で竹豆を作る農家は現在、石川農場を含む2軒だけになったとか。

「昨夜も農業者の集まりで、後継者不足



石川修さん

をどうするか、暗い話になってさ…」[12軒の駒里の農家は、このままいくと10年後には2軒減る、これって訓子府だけの問題ではなく、日本の農家全体の問題じゃないかい?]と石川さん。だから、どうするか? 皆で頭を抱えているとのこと。昨年、駒里実践会(自治会)の会長を務め、強い責任感で今も皆を束ねようと尽力しています。

広大な土地に大型機械を用いて大規模に栽培する北海道型農業のスタイルに、竹豆栽培は不向きです。とら豆以外に紫花豆、白花豆など、高級菜豆と呼ばれる豆は年々栽培する農家さんが減っています。

「だけどさ、誰かが作らないと無くなっちゃうでしょ。上手に手を抜きながら、両親と一緒に働いてくれる間は頑張るよ」。ご両親の引退と後継者の育成を考えて、永続可能な農業経営を模索しています。

おかんと、おとん

石川農場は、祖父である良孝さんが始めました。父の清孝さん(72)、母ツヤ子さん(70)、妻ひとみさんの4人が就農し、3



余剰地に紫花豆を栽培するお母さん

人の子どもたちが時々手伝っています。

石川農場の三代目に代替わりして約10年。両親は今も農業に従事しながら、農閑期になると旅行や温泉を満喫しています。「おかんが空いた土地に趣味の畑を作ってる。ビニールハウスの野菜も、おかんの趣味。おかげで野菜は買わなくていいね」。

そのお母さんの畑仕事に着いて行くと、黒千石の畝や紫花豆の畑に生えた草刈りを熱心に。ビート畑の変形地は、空き地と言っても、私の実家の畑の倍以上ありそうな広さです。

ハウス栽培の畑には、さやいんげんと共に、メロン、すいか、花、菜っ葉、人参、大根、ネギ、とうもろこし、ラズベリーなどが育っていました。「家で食べるには多いけど、みんなにあげたら喜んでもらえるから」と。お父さんと共に耕した大地に商業用作物を栽培し、隙間栽培で自家用の豆や野菜がすくすくと育っています。

お父さんは手押しの消毒タンクを背負って、小麦畑を行き来されていました。直種じかだねの豆選りまめよも、両親の仕事です。



豆殻と藁を混ぜた牛糞堆肥の山に青えんどうが育つ

土づくりは、10年がかり

代替わりした石川さんが、まず手をつけたのは土づくり。こだわりの堆肥を入れたり、豆殻を活用したり。連作障害を避けて4年ごとの輪作で豆を栽培し、除草剤や農薬を噴霧するタイミングを見極め、必要以上に土に負荷をかけないよう心がけます。そうやって今では耕作面積25haに、年商3,000万円の作物が育つようになりました。

コックの経験がある石川さんは、「畑は厨房で、土は出汁。いい出汁を引かないと、おいしい料理は作れないからね」と言います。「良い土を作り、その土で良い野菜を育てたい。防除する農薬や肥料はサプリメントみたいなもので、土を元気にする隠し味だと思う。昔コックやってた頃に、実家に帰ったとき口にする野菜のおいしさに感動した」と。

「土づくりは1日にしてならず、などと言うのは浅はか。10年かけてやっと今の土壌に整った。それでもまだ、これで合っているかどうか、わからない」と、土をさわる石川さん。

自宅裏の敷地には、牛糞に豆殻と麦わらを混ぜて9ヵ月寝かせて作る堆肥の山が連なっています。牛のウンチなのに臭くない。それどころか、堆肥が積まれた数カ所に、青えんどうがちゅるんと元気に芽を伸ばしていました。「これがないと、いい畑にならないんだよね」と、石川さんは素手で堆肥をさわって見せてくれました。

倉庫は、宝の山？

驚いたのは、農業機械の大きさ。土を耕す機械、種をまく機械、刈り取りしながら脱穀する機械、消毒をする機械などなど、天井が高く広々とした倉庫は、まるで農機具博物館のようにも見えました。タイヤは、祇園祭の山鉦の車輪くらい大きいのです。

「豆兄貴、この機械ぜんぶで1億円くらいします？」と訊ねると、「マトモに買ったならそれくらいあるかもね。中古の機械も、上手に買ってるよ」と。

ビート畑の消毒をする機械に同乗させていただき、機械目線で眺めた畑は、どこまでも青々と葉を茂らせ、ここが北海道であることを強く認識させてくれました。

大型の農業機械は、広大な大地に立ち向かう同志のようなもの。北海道の農家さんは機械のメンテナンスができないと務まりません。農業での収益と、大型機械や農薬、肥料代の支払、種や苗代の支払など、資金繰りも重要な仕事です。いつか、石川さんのFacebookに、パソコンで農業の収支を集計しながら提出書類を作っている画像が載っていました。



石川農場の大豆畑



大豆栽培に適した土壌を教わる

中古のコンバインのおかげ

石川農場では「とら豆」「紫花豆」を主流に栽培してきました。そして、ここ2年ほどは大豆栽培にも力を注いでいます。

キッカケとなったのは、大豆収穫用の大型コンバインを中古で見つけたこと。種をまいたら手竹もいらず、あまり手間をかけずとも自分で成長する大豆は、収穫の手間さえ軽減できたら、お利口さん作物です。

コンバインがあれば、収穫と同時に脱穀まで楽にできます。購入を即決した中古のコンバインのお値段は、300万円も！したそうです。

石川さんのスーパー・クリエイティブな

一面は、栽培した大豆「とよみづき」を使って、豆腐やおからみそを作ること。

一般社団法人 日本豆腐マイスター協会の認定講座を受講し、作り方を覚え、豆腐を作る男性豆農家さん。豆腐を作るとき絞ったおからは、みそとして活用するところまでの取り組みに感服しました。

石川家の螺旋階段の窓辺には、おからみそを仕込んだ袋が4体、並んで大豆畑を見守っていました。(冷暗所に置かなくていいのでしょうか?)

「俺は、豆で人生が変わった」

朝からの取材が昼にさしかかると、石川さんは「一応、豆の用意はしてるよ」と、看板料理の「とら豆入りの大地の煮込み」を振る舞ってくださいました。「いつか、豆兄貴と一緒に料理をしたい」と言い続ける私のために、昼の段取りを整え、作る過程から見せてくださいました。私は洗い物係、石川さんの包丁さばきや、つまみ食いのように何度も味見を繰り返しながら、料理ができていく様子を見守りました。

とら豆を極弱火で水煮する傍ら、野菜を切って、材料が揃ったら炒めて水を加え、豆と煮汁を加えて煮込むのです。

玉ネギはスライス、人参は小さく薄切りに、プチトマトを半分にして、大根は1cm角に、ウインナーを細くスライスして、とら豆水煮と塩、コショウ。キャベツも入っていたような…。お母さんの畑で育った野菜が、豆と一緒にグツグツ煮えます。畑直送の豆と野菜がキッチンで調理される、何



手際良く下ごしらえをする石川さん



石川修シェフ特製「とら豆入り大地の煮込み」

と豊かな暮らしでしょう。「豆兄貴、おいしい！」と連発しながら、訓子府の滋味を満喫しました。

台所仕事をしながらも、立ち話。「豆を作るのは大変だべ、と辞めていく人たちもいるけど、俺は豆のおかげで人生変わったよ。2015年に農林大臣賞もらったとき、雑穀輸入協議会の甘糟さんから連絡があって、FOODEXで豆料理を作ったでしょ。あのとき、東京行って豆に目覚めたんだ。

女の子たちが、『わ、何これ？ カワイイ！』って豆のことは見るの。みんな『おいしい、おいしい！』と俺の料理を試食してくれて、すごい刺激になったんだ」と、キラキラする瞳は、まるで少年のよう。

「俺は豆のおかげでいろんな人に会える。それは、やっぱり薫ちゃん（前述：雑穀輸入協議会 甘糟薫一郎氏）との出逢いが大きいね」と言います。

人を喜ばせるために仕事をする

「豆を作るの、楽しいですか？ 何のために農業をやってますか？」私の大真面目な質問に、石川さんは「豆を作るのは良いことも残念なこともあるけど、やめられない。やり甲斐を感じてるね。農業は、人のためにやってるよ。コックやってたから、人様に喜んでいただくことを考えて作物を作ってるね。厨房と畑、鍋と機械、最後は人の口に届くものだから、最高においしいものを届けたい。安心とか安全とか当り前すぎて、いちいち口にするもんでもないと思う。人が食べるものを作るのだから、目一杯おいしいの作るよ」。

農業もまた、利益計算と資金繰りができないと続けていけません。電卓をたたく日もあれば、畑に出て種をまき、耕し、肥料を入れて消毒し、収穫して、また耕して…

「儲けを目的にしちゃんねんだ。好きなことを貫き通すんだから、目的は人のためだよ。そうじゃないと農業やれない」。石川さんは畑に出て、サービス業に従事してるのだと感じました。

世界って広いんだよ

石川さんをカッコいいと思う一つに、毎年冬になると家族全員で南方に旅することを挙げます。3年前に沖縄へ、2年前はゲーム、去年はハワイ。石川家の5人家族が真冬の北海道を抜け出し、南の島で遊ぶ様子がSNSを賑わせます。

「あれは子どもたちに視野を広めてほしいから。普段は訓子府の畑と学校だけでしょ。世界って広いんだよ。全然知らない世界が広がっているんだよ、と若いうちに経験してほしいし、人生の選択肢も広がるよね、きっと」と。

農業で収益を上げ、家族揃って海外に行き、鼻歌を歌いながら農業機械を運転する豆兄貴、やっぱりあなたはスーパークリエイティブ・ファーマーです！

豆は、めんこい

今回の訓子府探検で、教わった言葉が二つ。「めんこい」と「みったくない」、覚えるようにと念を押されました。

「豆は、めんこい」という石川さん。「豆はカワイイから好き」という私。もしかすると訓子府という土地は、石川さんと知り合わなかったら、私には一生縁のない土地だったかもしれません。訓子府を読めなかった私が、豆のおかげで訓子府に行くことができ、豆兄貴の畑で駆けっこをして、その広さを体感することができました。

紫花豆の100間（180m）弱の畑は1分13秒49で駆け抜け、とら豆畑の100間走は1分02秒64、名誉あるこの記録は私たちの

友情の証しです。

7月初旬、ピラミッド型に組まれた4本の竹に巻き付く、背丈30cmにも満たない豆畑での話。「とら豆は育ちがゆっくりで、蔓が出たら成長が早いんだ。葉っぱに隠れて、ひっそりとスズランみたいな花を着けるよ。めんこいよ～」 「今は栽培農家がどんどん減って、とら豆は訓子府周辺の7軒ほどと洞爺^{とうや}地方のみが作っていると聞くけど、俺はずっと作るからね」 「とら豆は俺にとって女王さま。とら豆、女っぽくないかい？ 包み込むようなやさしい味がするっしょ・笑」

パソコンで見る豆の花は何色だったか覚えきれないけど、こうして畑で見聞きし、台所で聞いた話は、自分の中に永遠に残ります。豆兄貴の子どもたちも、こうやって様々なことが自然に身について大人になっていくのですね。中学3年生のお兄ちゃん、小学生の二男さんと、小学1年生のお嬢ちゃんは、自分の家の畑で採れた作物を食べて大人になり、この素晴らしい土地の真価を伝えていける人になるでしょう。

豆兄貴、梅雨の晴れ間に貴重な時間を割いてくださって、ありがとうございます。やっぱり私にとって、とら豆は男子。あなたは「キング オブ とら豆」です。

■石川農場

北海道常呂郡訓子府町駒里89-1

TEL：0157-47-3845