

農場から消費者へ、豆を直接届ける村上農場 上士幌町、村上知之農場長のしごと

五木 のどか

じゃがいもで知られる村上農場

2019年7月初旬、豆農家さん取材で北海道を訪れました。前回の訓子府^{くねっぶ}取材に続き、今回は帯広エリアの上士幌町にある「村上農場」をお訪ねしたことをご紹介します。

村上農場は、じゃがいもの雪下熟成と種類の豊富さ、おいしさでも知られ、メディアへの露出が数えきれないほど多い農場です。毎年秋～春にかけて個人向けに、じゃがいもの頒布会を行い、全国に多くのファンが存在します。その村上農場で、じゃがいも同様に愛情を注いで栽培される豆や野菜など、どの産物にも村上知之農場長（54）の気配が感じられます。

村上農場とのご縁は2009年の夏、北海道の知人から紹介され、翌年の10月に約1週間の農業研修でお世話になったことにさかのぼります。

じゃがいも、豆、ビート、小麦、コーン、南瓜などを栽培する村上農場では、私の興味を尊重し、豆の収穫や手選り選別などを優先的に手伝わせてくださいました。その経験は、自分が豆や豆料理と向き合う指針

として根付きました。

村上農場は、私にとって「豆のふるさと」なのです。

消費者に豆を直接販売する農場

村上農場では45haの広大な畑に12haの豆を、4年輪作で栽培しています。

今回、農場に伺うと先ず、豆選り部屋へ案内してくださいました。そこには金時豆、



河北郡上士幌町にある村上農場



村上知之農場長

白金時、紫花豆、貝豆ほか多品種の豆の袋が保管されています。農場長は、私への説明を兼ねて、本日出荷分の豆を計量し、袋詰めをされました。人気のミックスビーンズやパンダ豆などです。

村上農場で収穫した豆は、すべてエンドユーザーとの直取引で、飲食店やこだわりの豆販売店へと出荷されます。また、じゃがいもの頒布会などで知った一般消費者も、通信販売で豆を買うことができます。多い月は、小口の配送料が300万円になることもあるそうです。

ここでは小豆以外の豆は、手選別されています。個人向けの豆は、300g入りの袋に使い方説明書と共に入れられます。袋の裏には内容量と賞味期限に加え、播種日と収穫日を記載。腐ることのない乾物の豆にも、ちゃんと旬があると伝えているのです。

10数年前に初めて村上農場の豆を購入したとき、「種を播いて収穫した日」を記す豆に初めて出くわしました。そのことが、北海道・帯広の見知らぬ農場に想いを馳せる要因となりました。

何もわからずに村上農場に「研修」に入らせていただき、10年を経て再び上士幌町の農場に立つ。それは、原点回帰にも思え、ヘソのあたりから感慨深いものがこみ上げてきました。

作る品種と作らない品種と

出荷作業のあと、豆が育つ畑へ。農場の敷地内に広がる畑はとてつもない広さで、向こうの端が小さく見えます。聞くと140



ミックスビーンズには11種類の新豆が入る間あるとのこと。約250mです。

畑には栗豆が10畝、貝豆、とら豆、パンダ豆、緑貝豆を4畝ずつ、白花豆と紫花豆を6畝ずつ育てています。

別の場所に、音更大袖振大豆を70a、大正金時を3ha、小豆が4ha育つ畑も見せていただきました。そのほか、飲食店に人気の白金時や手亡豆も合わせると、計20種類の豆を栽培しています。

こんなに種類豊富に栽培するのは、消費者に直接販売をするから。手間はかかるけど、お客さまの声を直に聞くことが励みになると言われます。

「豆は価格が変動するけど、大豆だけは交付金があるから安定している」と農場長。「小豆は去年が不作だったから、今年は作る人が多い。中でも最近は『北ろまん』が主流です。しかし、うちでは『エリモショウズ』を作ります。昔からの品種で病気に弱いのですが、北ろまんのように作付の空き年数が短くても育つ豆は、畑に負担をかけることになると思うから」と。

病気に強く、連作障害を受けにくく、収量の多い品種というように、人間にとって



7月初旬の紫花豆

好都合な豆ばかり育てていると、畑が壊れてしまうのではないかと、農場長は懸念します。

豆栽培の昔といま

この農場を創業したのは、農場長の祖父・才太郎さんで、島根から夫婦と子ども3人、祖父母を伴い7人で北海道に渡りました。最初は小作に入り、それから徐々に開墾して自分の畑を持つようになったと聞きます。父・吉夫さん（82）は上士幌町で生まれ育った村上家の三男で、母・百代さん（82）と共に農場を拡張しました。

農場長である知之さんは21歳で就農し、35歳で三代目を受け継ぎました。通算33年にわたり、農業に従事する54歳です。

村上農場の現在の姿を築くのに欠かせない人物が、奥さまの智華さん。じゃがいもの頒布会や、レシピ開発、広報活動など、農場長の及ばない部分を一手に引き受け、力強いパートナーとして、村上農場を支えています。ほかに、社員2名とパート4名で農場を運営しています。

次の時代を担うスタッフの育成も、気を

抜けない大事な仕事として、農場長の頭を放れません。

研修生の受け入れと、農場の未来

村上農場の特徴の一つが、農業者になりたいと願う研修生の受け入れを行っていること。これまで受け入れたのは20～30人くらい。村上農場を出て就農し、自営で農業を行う人が2人、委託された土地で農業に従事する人が2人と聞きました。

農業をやりたくて村上農場に勤め、研修を重ねた結果、農業の難しさを思い知る人がいかに多いことか、と実感します。

農場長いわく「人を育てるのは大変です。何をどのように伝えるのが難しい。単なる労働力として来てもらうわけではありません。村上農場にとって役立つ存在であってほしいと期待すると同様、彼らが将来、農業者としてやっていく上で必要なことをどれだけ伝えられるかを考えます。このタイミングで何をどう動かすか、なぜそうするのか、それをするのとしないのでは、どう変わってくるかなど、口で説明し、見本を見せてやってもらうより、自分でやるほうが数段早いし確実です。人を育てるのは、作物を育てるようにはいきません。自分自身で考えて動く意識を育てるのは、容易ではありません」と。

竹豆を育てること

7月初旬の畑は、生え揃う数種類の豆と、4本で組まれた手竹を登っていく竹豆と、畑一面が緑色。竹組みの横にかがみ、竹ビ

ラミッドに頭を入れ、豆の気持ちになって空を見上げました。

結わえた竹組みの遥か上空に広がる大空。延々と広がる緑色の蔓や葉っぱは、北海道の「なつぞら」に向かって、すすくと育っていくのです。これから丈を伸ばして、8月に花が咲き、9月～10月頃になると、そこには豆がびっしりと実を結ぶ。そんな姿を想像しながら、畑に育つ豆の群生を見渡しました。

紫花豆や虎豆、貝豆、栗豆など手竹を必要とする豆は、竹を挿して上部を束ね、収穫直前に抜くなどの手間を要します。

1列の竹を縛るのに、1人が半日を費やすため、竹を立てるのはなかなかの大仕事。その上、竹が育たない北海道では、竹1本を50円で購入します。耐用年数は約5年、老朽化した竹は処分します。従って竹ピラミッド一つに、毎年40円かかる計算です。

10aあたり3,000本の手竹を挿すと言いますから、60aの蔓豆の畑には、なんと18,000本もの竹が使われています。

竹の長さは約2m40cm、更に30cmほど地面に刺さっています。竹のてっぺんまで伸



手竹を結ぶのは1列を半日がかり

びた蔓は、重みで垂れ下がってもつれ合い、8月になるともう畝の間を歩けません。

秋の収穫時は茎を切る人、竹組みの紐を切って竹を倒す人、竹を抜く人、切り取った蔓豆を積み上げる人と、4人がかりの作業となります。スタッフの津守佑亮さん(41)によると、「豆を作るのは大変。中でも竹豆は特に手作業が多い。除草は手で抜くし、収穫は人手が多いほうが助かる」とのことでした。

そして、使わない時期の竹は、水濡れによる劣化を防ぎつつ、保管にも注意を払います。竹も農場の大切な資産なのです。

昨今は、この膨大な人件費と資材費に加え、労働力不足のせいで、竹豆栽培農家は減少するばかり。村上農場でも、ピーク時の3分の2に縮小しました。

栽培しやすい大豆に反し、手間のかかる花豆やインゲン系の竹豆を絶やさないためには、それらの豆を料理に使う家庭の台所や飲食店も、豆を選ぶとき、献立を考えるときに意識することが必要です。

意識の前段階として、まずは一般消費者に、そんな豆があることや、その豆をどう使ったらいいかを、わかりやすく飽きられないように伝えることも必要です。

私は「豆好きを増やしたい」一心で、豆・豆料理探検家として活動しています。自分だからできることを、手探りながらも少しずつ行動に移していきたいと思いました。

開墾して最初に植えるのが、豆

農場近くの畑から離れた畑へ車で移動

し、竹のいない大豆や小豆が広々と一面に育つ畑で、農場長から聞きました。

「このあたりの土地は、農地価格で10aが25万円くらいです」と。すかさず「じゃあ、1aだけ欲しいです」と軽口をたたき私に、農場長は「農業者登録をしないと買えません」とピシヤリ。

北海道の大地は、100年以上かけて開拓者たちが切り開いてきた土地です。「何の苦労もしていない私が買うべきではない。手に入れたとしても、世話をしに来ることすら容易にはできないのに…。畑仕事も満足にできぬのに…」と、たまたま見つけた草を素早く抜き取る農場長の姿を見ながら反省しました。「1辺の長さが10m四方の土地が、2万5千円で手に入るなら欲しい！」と、浅はかでした。

その昔、新しく開墾した北の大地に、最初に植えられたのは豆でした。植物の先陣を切って、荒れた畑や土に挑むのが豆。痩せた土地でも育つ豆は大地に根を張り、窒素固定作用により土を肥沃にし、作物の成長を助ける働きをします。

豆が、この大地を開拓者と共に開墾してきたことを、とてもうれしく誇らしく感じました。10年を経た今回の再訪でも、農場長から大きな学びをいただきました。

農場を後にする頃、自分の中に「身体が動くうちに、また村上農場で豆の栽培研修をさせていただきたい」という気持ちが、むくむくと湧いてきました。全身ガチガチにこってヨロヨロになるけど、自分たちが手軽に食べている豆が、どんなに手間をか



中長うずらや雪手亡など、豆の生育を見る農場長けて育てられているのか、実体験として知っておきたいのです。

糠平温泉中村屋にて

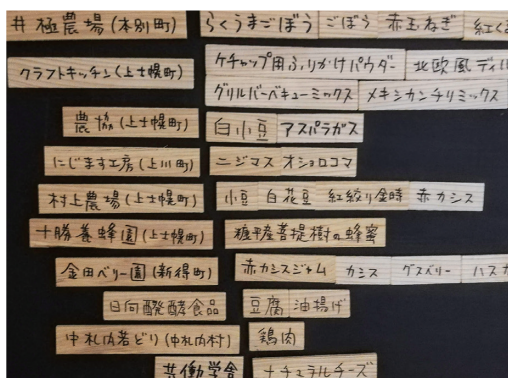
上士幌町から北西へ22km登った先に、農場長の奥さまに紹介していただいた「糠平温泉 中村屋」があります。そこには、村上農場で収穫された豆が、他者の豆と共に量り売りされています。

ガラスケースに11～12種類ほど置かれた豆の中に、村上農場の紫花豆、本金時、とら豆、紅しぼり、エリモショウズの5種類も並んでいました。豆の容器には「単年度 農薬・化学肥料 不使用！」の青い付箋が貼られています。

本金時と紅しぼりを量っていただきながら、スタッフの男性と話す中で、生産者の村上知之農場長のことを「あんなに真面目に農業をされている方は、ほかにいないですね」と言われました。

「私はさっきまで、村上農場にお邪魔していたんです」と言いたいのを我慢して、彼から村上農場の話を聞きました。

中村屋の料理にも、村上農場の豆を使う



中村屋の食材表示

そうです。夕飯に添えられた本金時甘煮を「村上農場の豆かな」と想像しながらいただきます。蒸し器で蒸したような食感で、ほんのり甘い本金時を、1粒ずつゆっくり味わいました。ロビーでいただいた「小豆のスコーン」は、村上農場のエリモショウズが使われているのかもしれませんが。

随所に手づくりの装飾が施され、レストラン入口の壁に、使う食材と生産者さんの一覧が展示されていました。いいお宿です。

職人・村上知之農場長

農場長は、ふだんから多くを喋りません。よく陽焼けて、黙々と仕事をする人です。リフトを操っているかと思えば、箱を抱えて動かしています。コンバインに乗って豆を収穫し、豆殻が詰まって動かなくなると、引っこ抜いてまた動かして…。働く農場長の姿ばかりが浮んできます。

「農場長は、何のために農業をやっていますか？」と不躰な質問を向けると、少し間があって「農業は、自分のため」との答え。それは、決して自己満足のためという意味ではありません。農場長は「おいしさ



中村屋売店の豆量り売りコーナー

をつくる情熱の塊」のような方です。

村上農場で育った作物と、丁寧な仕事ぶりや誠実さを知っているから、農場長の言葉の重みが伝わってきました。

農場のじゃがいも頒布会の箱に添えられた2019年3月のスタッフ通信は、農場長通信でした。ご本人の言葉を引用し、農業者としての姿勢を紹介して結びとします。

先輩農家が「農業は毎年一年生」とよく言っていましたが、私も農業経験を積むほどそう感じます。すべてが上手く進み、完璧な年など一度もありません。必ず何かの失敗がありました。しかし、だからこそ農業は奥が深く、毎年春になると、「今年も頑張るぞ」という気持ちになるのです。

自然の中での職業ですから、今後も様々な困難なことがあるでしょうが、どんな困難にも笑いとばして対処する、そんな大きな農業者になりたいものです。 村上知之

■村上農場

北海道河東郡上士幌町字居辺東7線213

TEL 01564-2-4614