

# 自然農法の農家レストランをオープン

このコーナーでは、全国の自然農法に取り組む農家にスポットを当て、それぞれの自然農法について伺います。

藤原農園 藤原明さん

## はじめに

大阪のベッドタウンとして発展した兵庫県三田市は、県の南東部、六甲山の北側に位置し、畑はわずかで水稲栽培が中心の水田地帯にあります。そこで自然農法を実践してきた藤原農園が園内の一部を改装し、この春、農家レストランを開店しました。

藤原農園の藤原明さんは農家の後継者として生まれ、病気がきっかけで脱サラし、平成15年に（公財）自然農法国際研究開発センターの研修を修了した後、実家で自然農法をはじめ12年目になります。20年ほど前に患った椎間板ヘルニアの治療で「氣」に興味を持ち、いろいろな本を読

み進めるうちに、比嘉照夫先生の「地球を救う大変革」という本に出会いました。そして、その中で紹介されていた自然農法センターの研修を受け、EMや自然農法の本格的な勉強を始めました。藤原さんは、今こうして自然農法を実践していることには、自分なりに必然的な運命を感じているといいます。

現在は90aで有機JASを取得し、年間約60品目の野菜を栽培しています。ただし、別に9aほど栽培している白ネギは、チェーンポットを使っているため有機JAS扱いにはなりません。水稲栽培は過去に自然農法で2年連続（2008・2009年）して「お米甲子園」兵庫のおい

しいお米コンテスト」に入賞するほどの実力を持ちますが、現在は除草剤を1回だけ使用して40aを栽培しています。いずれも、無理をしないで気持ちよく消費者に提供し続けるため、技術を向上させながら一つ一つ着実にこなしていこうという考えです。

## 農家レストランの開店にいたるまで

### 自然農法開始当初

藤原さんの畑は、粘りの強い土のため、植物繊維の多い堆肥を中心に育土をすすめており、以前は剪定くずを、現在は馬糞と敷料のオガクズを材料とした自家製堆肥や、牛糞堆肥、バーク堆肥を購入して使っています。これら堆肥

を土壌中で再発酵させて土になじませるイメージで、自家製のEMボカシI型を加えています。

また試行錯誤の中で、最近ではタマネギ後やニンジンなどの太陽熱処理前にソルゴーを付ける輪作体系が確立してきました。病虫害対策は、防虫ネットや防草シート、ビニールマルチを使った太陽熱処理以外は特別行っておらず、健康に育ち、カルシウム等のミネラル等が効いていれば、そうそう虫害に遭うこともなく、姿がきれいで味も良くなると実感しているそうです。

の出荷から始めたのですが、農薬・化学肥料を使わないことやこだわりの味をアピールして価格を高めに設定し、差別化をはかろうとする過程では、直売所やJA関係者ともめたり、売れ残ったりするところがよくありました。しかし、徐々に味へのこだわりが評価されてリピーターが増え、出荷量も安定してきたことで、周囲の理解も得られ、就農4年目頃には専用の場所を確保するまでになりました。

有機だから、安全・安心でおいしいとは限りません。とはいえ、野菜の価値を高めていくためには、安全・安心に加えて「おいしさ」は欠かせない要素です。そこで、藤原さんは自分が食べて味に納得



大型量販店での藤原農園専用コーナーと似顔絵付きオリジナルブランドのシール



農家レストランをオープンした藤原夫妻

さんだ収穫  
**旬 菜 物 語**

あなたの記憶は  
野菜の甘さを  
憶えていますか？  
忘れちゃいけない味  
忘れられない野菜  
伝えたい  
想いがあります



藤原農園  
兵庫県三田市末  
【栽培責任者】藤原 明  
NPO:法人関西EM普及協会  
**推薦野菜**

<http://www.fujiwaranouen.com>



主にハウス栽培で使われる自家製の馬糞堆肥



藤原農園のこだわり野菜たち

できないものは絶対に出荷しないと決めました。そうやって、とことんおいしさを追求することは、自身のためでもあります。周りの人から自然農法野菜がこんな程度かと思われたくな

いからです。また、自分が届ける野菜がEMや自然農法の看板を背負っていると常に意識しているといいます。堆肥を中心とした育土はもちろん、EMを使うことで味が乗ってくるので、EMには野菜の味を良くする面で、十分なメリツトがあると考えています。加えて、環境浄化に貢献できることも、EMを利用する大きなメリツトだといいます。

**直売所から量販店の専用コーナーでの販売へ**

直売所はさばける量や価格において、再生産との折り合

いがかなくなる点で、小規模農家には問題があります。そうした課題を抱えこだわり野菜をもっと地元でアピールしたいと考えていた時、地場野菜を導入しようとしていた大型量販店(旧SATY、現イオン)と想いが一致して、量販店への出荷が始まりました。

現在は、イオン三田ウツデタウン店や神戸北店に藤原農園専用のコーナーが設けられ、「旬菜物語」という独自のブランド名をつけ、顔写真・名前入りで野菜が販売さ



↑改築してできたレストランの外観とオープンテラス  
 ←レストランの開放感ある客席 自分で炭焼きしながら食事します

れています。その効果なのか、高めの価格設定にもかかわらず、時には午前中で売り切れすることもあります。

大型量販店への出荷は、経営の安定のために非常に大きなメリットですが、専用コーナーができたことで、年間を通して5品目以上の野菜を揃え続けるという大きな責任も生まれました。今は、きちんと栽培計画を立てて、ハウスを1棟増設している段階です。それ以外の主な出荷先である三田市内のロールケーキで非常に有名なお店や、カフェ、イタリアンレストランからも、野菜の味を高く評価されています。

### 農家レストランの実現

農家レストランは、もともと奥さんが飲食店経営の経験から素材の良さがわかるので、自分たちが育てた食材でいつかは開きたいと思っていたものです。自然農法をはじめ10年が過ぎたあたりから、農家レストランについて夢物語のように話し始めると、いろいろな方が背中を押してくれて、あつという間に

開店までこぎつけてしまったといえます。

やはり、育てた野菜を食べたお客さんの反応がダイレクトに返ってくるのが一番の喜びです。以前、障害を持つ子の親御さんから「おたくのトマトでない」と娘が食べない」と伺ったり、説明する前に、畑のキュウリをバリバリと食べる子ども姿を見ると嬉しくなりました。理屈ではなく、感性で食べる子どもたちの笑顔を見て、自然農法の野菜を育てていけることに誇りを感じ、ツライ農作業の中に本当の楽しさを知ったといえます。

また、開店にあたっては、今まで野菜を納品していたレストランから、食材の仕入れ先などを紹介してもらえるなど、いろいろな人に助けられたそうです。「やはり人との縁を大切にすることは自分の生き方の基本です。自然農法をはじめたのと同様に、農家レストランを始めたことにも、全て必然性を感じます」とこれまでを振り返って藤原さんは語ってくれました。



子どもが喜ぶハウストマト

農家レストラン「ベジばば」には、生産者自身が食べておいしいと思う旬の野菜のサラダとそれらを使ったお総菜に加えて、こだわりの鶏肉・海鮮・牛肉から選べる炭焼き料理のコースが用意されています。自慢の野菜たちが肉に負けない存在感を主張している非常においしいコース料理になっています。

### これから将来への夢

農家レストランの集客は、専用コーナーや直売所に訪れるお客さん達の口コミに頼っているわりに順調な滑り出しです。経営的には、農作物販売・農家レストランⅡ6・4くらいを目指し、これからは、農業と農家レストランを経営的に安定させて、農業を志す



レストランのカウンターにたくさん並んだサラダとお総菜  
 右上より国産黒毛和牛などの3種盛り、海鮮の盛り合わせ、余分な脂を取り除いたこだわりの鶏肉

若い人に農業で生活できる姿を見せたいといっています。

J A等、価格が抑えられた販路に依存する生産の先行きは見越せず、独自に販路を見出す必要から、今の独自ブランドを大事に育て経営を安定させながら、研修生を受け入れようと考えています。「農業の高齢化や土地余りの時代に向けて、預かった研修生に栽培技術だけでなく、就農方法や経営を含めて伝えるという形で、社会にも貢献するつもりです。消費者が求めるものに応えようと考えれば、おのずと、食べて元気になる自然農法の野菜の需要はあるはずです。自分でできる農地や手間の範囲は限られるので、一緒に取り組む仲間を増やしたいとも思っています」とこれからの夢を語ってくれました。

自分の生活が成り立たないような無理な自然農法を目指すのではなく、贅沢をしなくても、せめて農業で生活できる環境づくりを目指して、お客様の要望に応えられる自然農法野菜の生産と、農家レストランでの野菜の提供をしていきたい。それが藤原農園の目指す未来の姿です。

(技術普及課 榊原 健太郎)

### 藤原農園の 研修生募集!!!

自然農法で農業経営をしたいと思っている方  
 健康で体力に自信のある方  
 男女問わず  
 住み込みの施設完備  
 農の雇用もしくはそれに準じた形で支給

農家レストラン ベジばあば  
 住所：兵庫県三田市末 1857 藤原農園内  
 電話：080-3851-1332  
 メール：bejibaaba1506@softbank.ne.jp  
 HP：http://fujiwaranouen.com  
 営業日：毎週土・日・月  
 営業時間：11:00～15:00 (L.O.14:30)  
 各炭焼きコース 2,000円～ (税別)  
 藤原農園で収穫した旬の野菜サラダとお総菜数種、こだわりの鶏肉 or 海鮮 or 牛肉 3種盛りの炭焼きコース (味噌汁・ごはん付)

