



## 農家訪問から見えてくる 農業の実態

大阪公立大学  
瀬口宏介



### ■水ナスと農業のリアル

北野農園は、大阪府貝塚市で代々農業をしている水ナス農家である。

泉州地域特産の水ナスは、生でもサラダでも食べられるほどみずみずしいという特徴を持つ茄子である。実際に、私も取れたての水ナスを現地でごちそうになったが、とてもみずみずしく生で食べても苦みはあまりなく食べやすいため、野菜よりもフルーツに近いという印象を受けた。また、この水ナスは、実は「泉州水ナス」という品種改良されてきた種と、代々伝統野菜として育てられてきた「水茄子」とで区別されているらしい。特産である泉州水ナスは、戦後に漬物やサラダに合うように品種改良されてきた種であり、原種より色付きがよく店頭に並んだ時に見栄えがいいという特徴がある。一方伝統野菜である水茄子は、色付きは良くないものの、本来野菜を育てるのに向いていない泉州の土地で代々農家が試行錯誤をした末に土地に合う野菜として育てられ始めたものであり数百年の歴史がある野菜である。特産である泉州水ナスは、戦後に漬物やサラダに合うように品種改良されてきた種であり、原種より色付きがよく店頭に並んだ時に見栄えがいいという特徴がある。一方伝統野菜である水茄子は、色付きは良くないものの、本来野菜を育てるのに向いていない泉州の土地で代々農家が試行錯誤をした末に土地に合う野菜として育てられ始めたものであり数百年の歴史がある野菜である。甘みが強いいためとても人気であり、泉州の土地に合っているためほとんど肥料を使わずに十分に育てることができるため、泉州の土と水のポテンシャルを最大限引き出すことができるものとなっている。

しかし、現在では品種改良や肥料が発展したため、その土地のポテンシャルをいかに引き出して栽培するかということを考えている農家が減ってきており、農業に面白さを見出す人が減っていること

問題でそこで、北野さんは伝統野菜としての水茄子の栽培を再開させようと試みる。しかし、周りで水茄子を育てている農家がないため全国を探し回り、ついに新潟で伝統野菜として育てられてきた水茄子を見つけ、その栽培を始めた。これは金儲けのためではなく、泉州の土地で育ててきた証としての水茄子であり、泉州の土地の価値を引き上げることに心血注いでいる、と北野さんは話していた。

しかし、水茄子作りは容易ではなく、北野さんは様々な工夫を行っている。まず、泉州の土は粘土質であるため水持ち・肥料持ちがよいがとても硬い。これに対して北野さんは高畝にすることで解決へと導いた(写真1)。また、肥料について最初は足し算で行っていたが、土や菌のポテンシャルを引き出す引き算で行うようになり、バランスを取ることができるようになったと話していたことが印象的でもあった。また、ビニールハウスの湿度や温度を調節するための制御システムを取り入れ、過度な自動化はせず、なるべく負担を減らす取り組みも行っていた。

また、北野さんは農業に関して資本主義の影響が大きいと話していた。資本主義の中で、農業をお金として捉えられることが増えていった。農業をお金として捉えることは容易だが、それでは農業の面白さが失われる。そのため、農業を教える際に儲けなくてはダメ、毎日働かなくてはダメという概念を切り離すよう心がけ、個で勝負できる時代であるべきだと話していた。また、農業を通して周りの人と繋がりがその土地を盛り上げ、農業のすばらしさや面白さを見出すことで、後継者不足を解決する一端を担っている。このように、地域の人と繋がりを、楽しみながら農業を営む背景や取り組みのリアルを知ることが、おいしさのエッセンスにもつながるのではないかと考える。



写真1 高畝になっている水茄子の畑



写真2 自分で料理した水茄子