

2008.10.19 基礎実習巡検 「農家レストランに行こう」第2弾

行ってきました 秋保ベジ太倶楽部・自然農園



深野バス停を降りるとそこが「ベジ太倶楽部」。素敵な花壇がお出迎え。



経営者の佐藤勇子さんは、似顔絵通りのお母さん。



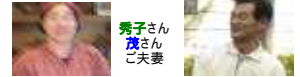
(県仙台地方振興事務所web siteより)



玄関には直売野菜がのびが。

さっそくですが... お目当てのメニューは

佐藤家のヒストリー



勇子さん
茂さん
ご夫妻

30年前、勤務していた会社の経営が傾いてご主人さんの実家に戻って自給自足から農業を始めた。最初は肥料を買わず、腐葉土で堆肥を作り、販路も仙台市内の団地にピラ投げ込みで連絡を待つところから始めた。こうしたことを5年ぐらい続けていたら、無農業に注目した市民や学生が「援農」にやってくるようになり、彼らの力を借りて畑を上げた。それは農業が社会問題になっていた頃であった。

次第に人々に知られるようになった15年ほど前、食事療法の先生からアレルギーに苦しむ子供を紹介されてその大変さを知った。そうした母子のためにダイコン、ニンジン、コマツナを基本とする20種類の有機野菜を毎週届けるようになり、ようやく有機野菜だけで生計が立つようになった。

有機野菜の販売が低迷した2000年、県農政課の勧めで農家レストランを開業した。最初は料理の創作にストレスがたまったが、お客さんが料理よりも食材に感動するのを見て、本物の野菜の味を楽しんでもらうという農家レストランの原点に立ち戻り、お客さんも増えるようになった。



ジャガイモ団子

野菜のポトフ



五穀ご飯

コリンキーの漬物。カリカリの食感。

春菊とニンジンのごま和え

ミニトマトの酢の物

タマネギ、トマトの有精卵たまご焼き包み

温野菜

モロヘイヤのおひたし

キュウリの漬物

車麩とタマネギのフライ

ナスの辛味噌あえ



レストランの食材が育つ 自然農園



写真1



写真2

休耕地を借りて開いた「自然農園」には、葉物を中心に、80種類の野菜が栽培されている。写真1~7に見えるのは、ちぢみワサビ菜、赤カブ、ルッコラ、水菜、雪菜、小松菜、青梗菜、カラミ大根、クレソン、オクラ、ニンジン...。どれがど



写真6 有機ニンジンを取穫



写真5

奥がオクラ、中にレタス、手前にニンジン



写真4

リーフレタス、サニーレタス



写真3

トウガラシ、左奥のシートは堆肥



オクラ

< 農業への思い >

・佐藤さんは、自分で考え、自分で企画して行動できる農業は楽しいという。有機農業も経験の中で学び、「夏には虫のつかない野菜を選んで自然にさかかわないでやれば、それほど大変ではない」という。「農業は生活そのものだし、自然と向き合っているトメグことは無い、四季のはっきりした秋保の自然に癒されるのが最高。」... 机に向かう毎日だったOL時代と対比させて今の暮らしの良さを熱く語ってくれたのが印象的だった。

< "佐藤農法"の広がり >

・佐藤さんは近所に遊休農地が出るとすぐ借りて有機畑を広げ、今では近隣を「無農薬の里」にできるまでできている。また、認定農業者でもある佐藤さんのもとには県内各地から研修生が集り、有機農業の輪は広がっている。その仲間と「秋保産直会」を作って動き出すところだという。
・さらに今、約1町歩の裏山「一休山」を食育・農業体験の場所にするためのアイデアとお手伝いを募集中という。



入口のモニュメント トロの世界?



福祉作業所

敷地の奥にハウスと水田



写真7

水路の中にはクレソンが繁殖



地区内には伝統野菜カラトイモが多い。赤い茎が特徴。