

# 利賀村ゆうき農場

## 利賀ゼミ便り

第3号

発行 2013/1/20

「食」の視点から農業を考える。

— 平澤武彦

毎月利賀村に足を運び、はじめての連続に悪戦苦闘しながらも、野をおこし作り上げた有機野菜たち。農業を志すアツい男の物語を受け取ってください。



坂上地区の中西さんにお世話になり、野菜を栽培しました。

### 利賀を綴るシリーズ

### 「利賀とわたし」

私は生まれも育ちも東京の下町、今はスカイツリーで有名な押上に住んでいます。

そんな私が始めて利賀村に訪れたのは、2012年の6月のしんりよく祭りでした。それからは毎月利賀村に通っています。



月曜日から金曜日までをほぼ大学で過ごし、金曜日の夜行バスに乗って利賀村へ行き、月曜日の朝、東京に帰って来て大学に行く。そんな

生活にも慣れてきました。

私が利賀村に毎月通う理由は2つあります。私は人生の幸せや健康を「食」の視点から考えてみたいと思っています。その点で、東京生まれ、東京育ちの私には農業に触れた経験はほとんどなく、利賀村は身近に農業を感じられる場所であり、また自分で栽培し、提供することで、私自身や周りの人々に新たな気づきを生み出すことができる場所であるからです。



初雪の舞う中、大きく育った野菜を収穫しました。

そして2つめ目は、利賀村にいる「大人」の存在です。自身の挑戦を後押ししてくれたら、利賀村に対しての思いを語り明かしたり、利賀村の料理で迎えてくれたり、時にはしかつてくれたりと、利賀村のことを真剣に考えるだけでなく、都会から訪れている私に真剣に向き合っていてくれる大人がいることが私にとって利賀村に通い続ける大きな理由です。このような貴重な体験をさせていただけるのは、受け入れてくださる皆様のおかげです。また日本各地から人々が毎月訪れる村の現状が続くように、これからも行動を起こしていきたいです。(平澤)

HP「TOGA Open Village」もぜひチェックしてみてください！

<http://toga-open-village.jimdo.com/>

伝統的な焼畑農法で

## 有機野菜を収穫！

利賀ゼミ便り第一号でも紹介していただきましたが、2012年8月に2週間ほど高校の同級生で東京農業大学に通う友達と2人で利賀村に滞在し、古くから伝わる焼畑農法で有機野菜作りをさせていただきました。

2週間の滞在で草刈と焼畑、そして赤カブと大根、白菜の種まきをしました。草刈りの要領がわからない私たち学生は悪戦苦闘し、少し慣れて来たと感じたところで終わってしまいました。最終日には畑に立てる



看板作りをしました。たくさんのお案が出ましたが、最終的にはみんなの意見は一致し、「利賀村 ゆうき農場」に決定しました。この畑は坂上地区にあります。利賀村全体の人々の協力のおかげで有機野菜作りが出来たので、利賀村という地名を使わせていただきました。「ゆうき」を漢字ではなく平仮名にしたのは、有機野菜の「有機」と新たなチャレンジへの「勇氣」という2つの意味をこめたかったからです。東京へ戻ってきてから収穫までの間は、利賀村ゆうき農場で作った有機野菜と利賀村の特産品と一緒に「Toga pack」

として売り出すために宣伝や準備をし、11月中旬の収穫後に箱詰めして配送をしました。また10人ほど仲間を誘って、収穫した有機野菜で「有機野菜で創作鍋を作ろう」というイベントの企画をしました。「Toga pack」で得た売上は、学生が利賀村へ継続的に通えるよう交通費に充てたいと思います。

今回の経験を通して、普段消費者として野菜を食べていただけの自分が、生産者の立場、また有機野菜を通して新たな価値を提供する立場を経験することができました。私はこの経験がきっかけとなり、2月末から約10ヶ月間、大学を休学し世界の食文化や生活を探る旅に出ようと考えています。そのため今年利賀村には残念ながら行けませんが、引き続き利賀ゼミのメンバーは有機野菜をテーマとして活動をする予定です。今後ともよろしくお願ひします。(平澤)

慶應大学牛島研究会

## 利賀プロジェクト

### No.4 利賀村人物列伝

(担当：秋鹿佳恭)

ホームページにて、利賀村で関わった魅力ある人々を、実体験を交えながら学生の視点、都会に住む者の視点で紹介しています。



利賀の魅力「多種多様な経験が、でき、たくさんとれる」と

### No.5 子どもと交流

(担当：スジョン)

豊かな自然の中で、様々なイベントを通じて子供たちと一緒に遊びながら、利賀村との交流を深めたいと計画中です。



利賀の魅力「みどり」食べ物も空気もとってもおいしいです。