



# “農”にハマる farming

会員 外山 太士 &lt;42期&gt;

関東北部のある農村で週末農業をやり始めてから10年以上になった。現在では水田3畝、畑5畝を耕作し、耕耘機2台、軽トラ1台を所有するいっばしの農家になっている。栽培している作物も20種類を超えるが、その中で特に自慢できるものをご紹介します。

## ●コメ

僕のコメは、魚沼産コシヒカリより美味しい。単なる「手前みそ」ではなく、本当に美味しい。それはなぜか。

現在売られているコメは、稲刈りしたその日のうちに大型乾燥機に入れて乾燥する。だから、稲刈りの翌日には新米が食べられる。しかし熱風で短時間に乾燥させるため、コメの風味が損なわれ、米粒に小さなひび割れができる。ご飯を炊いたときにはこのひび割れからコメのおいしさが逃げる。

僕のコメは、稲刈りをしたら、田んぼに腕木を組んで、そこに掛け、天日干しにする昔ながらの方法だ。干している間に雀やカラスには狙われるし、暖かい雨の日が続くと、干している米から芽が出てしまうことがある。でも、ゆっくり1か月もかけて乾燥していくから、コメのおいしさが損なわれない。その美味しさの違いは食べてみれば明らかだ。



## ●冬のほうれん草

八百屋のほうれん草は、あまり霜に当たっていない。葉が変色するなど商品価値がなくなるからだ。だが植物は、寒くなると、凍る



まいとして体内の浸透圧を高めるため、体内の糖度が上がってくる。すなわち甘くなってくるのだ(ビタミンも増えてくる)。だから僕のほうれん草は本当に甘い。おひたしにするとその美味しさが全然違う。強い霜に当たって、外側の葉はほとんど黄色くなってはいるけれど。

## ●キャベツ

多くの野菜は、外見と収穫量を期待しなければ何とか無農薬でも栽培できる。でもキャベツだけは不可能だ。農薬を使わなければ、アオムシに葉を全部食べられ途中で枯れてしまう。普通の虫は作物を全滅させることはあまりないが、アオムシだけは例外だ。だから市販のキャベツにはたっぷり何回も農薬がかけてある。

僕のカベツは、植え付けてから収穫するまで、周囲をネットで覆って育てている。アオムシの親であるモンシロチョウが卵を産み付けないようにするためだ。こんな完全無農薬のカベツは地元でも珍しいらしく、最近では近所の農家にも分けてあげている。

## ●なぜ好きなのか

毎年天候が違うから、工夫が必要で、飽きることがない。うまくいかないこともあるが、誰かさんのように僕を嫌って逃げていくことはありません。