



毎日のように畑で野菜の様子を確認しながら丁寧に収穫していく

楽しんでいた農業体験から農家へ転身

ジリジリと照りつける夏の日差しにも負けず、キュウリ・ナス・ピーマン・カボチャ・ズッキーニなどの夏野菜が逞しく育つ畑があった。ここが、いつも新鮮な野菜を届けてくれる〝と巷で噂のココニコヒロバの農場だ。

「農業を始めて、まだ4年目なんです」と教えてくれたのはココニコヒロバの主人・木村高志さん。5年前まで神奈川県でサラリーマンをしていたが、年老いた両親のため実家のある愛知へ戻ることになった。その際、転勤や転職ではなく、農家になることを選んだのだ。家業とは関係ない農家の道を選んだのはなぜだろう。

「私が体調を崩したのをきっかけに、食べ物がいかに大事かということを実感したんです。この先、病院や薬だけに頼り続けることに不安を感じ始めていた時、自然食や玄米菜食を取り入れて健康づくりをしている方と出会って、私も野菜を多く取り入れた料理をつくるようになったら、今度はこの野菜つてどうやって作っているんだらう、って思うようになって」と話してくれたのは妻のさちさんだ。

さちさんが生まれ育ったのは、農園の光景とは程遠いにぎやかな街・横浜。野菜作りへの興味から、近郊の農業体験に出かけるようになったのだ。苗の定植・除草・収穫などの作業は初めての経験ばかり。どれも新鮮で楽しく、ご主人の高志さんも共にするようになった。



木村夫妻

「一般に流通しないおいしくて珍しい野菜をお届けしていきたいです」

巻頭特集 夫婦で始めた有機農業

ココニコヒロバ



栽培期間中、農薬、化学肥料は使用していません

農家の後継者不足が深刻化するなかで、新たに農家として歩み出す人もいます。江南市のココニコヒロバを運営する木村高志さんもそのひとりだ。容易ではないこの世界に、どんな決意を持ったのか。汗をにじませ作業に没頭する木村さん夫妻をたずねた。

info ココニコヒロバ <https://kokonikohiroba.com/>

ココニコヒロバの野菜ここでも買えます！

- オーガニックファーマーズ朝市村【不定期】
- 東別院・暮らしの朝市【毎月18日(金・土・日曜日の場合のみ)】
- 健康補助食品専門店「健康の種本店」【第一土曜日】
- わくわく広場 イオンモール扶桑店、イオンモール木曾川店【不定期】



江南市の旬の野菜をお届け！ 1回7〜8品目

ココニコ野菜セット

9月〜11月のお届け例
カボチャ、白菜、キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、リーフレタス、博多かつお菜、雲仙こぶ高菜、カーボネロ、アンチョビ菜、大根、人参、枝豆、小松菜、チンゲン菜、水菜、ルッコラ、春菊、コカブ、ナス、オクラ、ピーマン、ズッキーニ、里芋、じゃがいも 等

本格的に農家をめざすため、1年間の研修に参加

これまで何度も農業体験をしてきた木村夫妻ではあったが、農家として独立するには単に野菜を育てる知識があるというだけではいけない。資金調達・農地と設備、販路の確保

なども必要となる。そこで木村夫妻は農家として歩み出す一歩として江南市の有機栽培農家「なのはな畑」で1年間研修を受けた。なのはな畑は長らく有機栽培に携わってきた佐々木正さんが代表を務め、何人もの後継者を送り出し、この「くれよん」誌面でも紹介したことがある。

「体験は楽しかったけど、研修は、これから野菜作りで生活していくかなければならない」というプレッシャーと、体力はもつだろうかという不安がありました。結局はどうにかこまめやつてこれましたけど」とさちさん。2アール(1アール10メートル×10メートル)の圃場で始めた有機農業は、現在13アールまで広がっている。

自然の豊かさを感じられる 多様なお野菜をお届け

ココニコヒロバの野菜たちはすべて有機農業でつくられている。有機農業とは農薬や化学肥料に頼らずに栽培すること。もちろん、露地栽培には病害虫の発生はつきものであるが、

「体験は楽しかったけど、研修は、これから野菜作りで生活していくかなければならない」というプレッシャーと、体力はもつだろうかという不安がありました。結局はどうにかこまめやつてこれましたけど」とさちさん。2アール(1アール10メートル×10メートル)の圃場で始めた有機農業は、現在13アールまで広がっている。

取材時に見せてもらった畑の一面にはナスがずらりと栽培されていたが、よく見ると色も形もバラエティに富んでいる。一見普通の長茄子に見えるものが実はトロけるほど柔らかく甘い「ふわとろナス」だったり、紫ではなく真っ白な「とろり旨なす」、黄緑色の「白丸ナス」など、ナスだけで7種類育てているそう。

「同じ野菜でも様々な品種があり、それぞれ見た目だけでなく味も異なります。管理には手間がかかりますが、珍しい野菜を育てる楽しさもあり、お客様に喜んでいただけるとのうれしいうれしから、一般に流通しない珍しい野菜や伝統野菜などができる限りお届けしていきたいです」と語る木村夫妻だ。

「体験は楽しかったけど、研修は、これから野菜作りで生活していくかなければならない」というプレッシャーと、体力はもつだろうかという不安がありました。結局はどうにかこまめやつてこれましたけど」とさちさん。2アール(1アール10メートル×10メートル)の圃場で始めた有機農業は、現在13アールまで広がっている。

農家になったからこそ気付く 多くの人のつながり

農業に縁もゆかりもなかった木村夫妻が有機農業を始めて4年が過ぎた。かつてはにぎやかな街に住み、夜遅くまで仕事することも珍しくなかったというが、今では5時に起床、夜は遅くとも9時には床に就くという。自然が相手となりサラリーマンのときのように定期的な休みを確保するのは難しくなったものの、その分、冬は日が昇るのが遅く、暮れるのは早い。そのため、農作業にかけられる時間も少なくなる。つまり自然のサイクルに合った健康的な暮らしになったと感じているそう。

また、野菜を購入してくれるお客様だけでなく、資材調達に協力してくれる業者など実に多くの人の出会う機会が増えたそう。いい刺激を受けるとともに、いろんな人たちに助けをもらっているのを実感しているという。苦労も多いが、それ以上に喜びも多い人生を歩んでいる。

そしていつかは、自分達も人に教えられるような農家を目指したいという。自分たちが導いてもらったように、これから新たに同じ志をもつ人の力となり、有機農業の発展に努めたいそう。

「有機農家が増えれば、それだけ有機野菜も増え、関心を持つ人もきっと増えるだろうから」という木村さんの強い気持ちを感じられた。

間もなく！ 収穫を迎える野菜たち (7月時点)

普段スーパーでは見かけない珍しい野菜も数多く栽培！



コリンキー カボチャ プッチーニ カボチャ とろ〜り旨なす
浜ニュークリーム ピーマン ダビデの星 オクラ ふわとろなす