Vol.5

○○さんの、そこが知りたい！

河野謙

はい、第5回目は「やよい農園」の滝沢弥生さんです。お馴染みの割烹着、良く似合ってますね～。「食」と「人」に対する愛に心臓をえぐられました。理念あってこその経営、非常に強い想いが伝わってきました。もう･･･みんなの母ちゃんです。

･･･当初はどうやって知り合ったんだっけ？菜の花まつりで妻がパン買ってたときかな？最近では行く先々で、やよい農園さんの事業を目にしますね。事業に、子育てに、奥さまに、、、毎日モーレツフル回転の母ちゃんです。会うたびに、そのパワフルさに元気をもらえます！

【インタビューは2019/10/01、豊かな畑、ニワトリ小屋、青い空に囲まれた、「やよい農園の台所」、直売所にて】

僕:「弥生さん、超忙しい中ありがとうございます。よろしくお願いします。」

弥生さん（以下、や）「はーい、お願いします。」

僕:「*まず、やよい農園さんの事業内容を教えてください。*」

や:「事業内容は、えーっと夫が無農薬で米と大豆と芋類保存の効くものを中心に作っていて、それらをまず米粉にして米粉のお菓子とか米粉入りのパンとかお惣菜とか、そういうものを作っている、国の6次産業認定農家ですね。」

僕:「6次産業？」

や:「はい。6次産業っていうのは生産-コメ作ったりとか、加工-お菓子とかパンなどを作ったりとか、そして販売までする、生産から販売まで全てするのが6次産業ですね。」

僕:「へ～。もう自分たちで作って自分たちで売るって感じですね。結婚する前からそういう感じでやってたんですか?」

や:「いえいえ。私は病院で医療ソーシャルワーカーって言う社会福祉士と、精神保健福祉士という国家資格を持って、医療福祉相談に乗ったりとかしいて、夫は全然農業とかでもなく東京で会社勤めしていました。」

僕:「結婚して、帰ってきて、って感じなんですか?」

や:「いえ。帰ってきて…36歳で実家(夫、篤史さんの)キノコを継ぐ予定で帰ってきて、それをやりながら･･･ですね。でもそれは結局廃業したので、自分達で農業をと。私は働きながら。やってました。」

僕:「*どうしてこの無農薬を始めようと思ったんですか?*」

や:「えーっと、まぁもともと無農薬で農家をやろうって言って始めたんじゃなくて、自分たちで食べるもの自分たちで作ろうということで始めて、で自分たちで食べるものはわざわざ農薬とか使いたくないねっていうことで使ってなかったんですね。それで余ったものを分けるっていうか、売っていく中で、まぁどんどん広がっていったって感じですね。」

僕:「時代的にもそういうの求めてますよね。」

や:「そうですね。でも始めた頃はそんなに無農薬、無農薬っていうのはなくて、むしろ無農薬やっている人はちょっとおかしいみたいな風潮があって、でもだんだん変わってきたので…。風が。『無農薬イイ』って変わってきたので。無農薬、減農薬特別栽培とかその頃から増えてきましたね。」

僕:「むしろそういうのしか食べたくないって人も今はいるんですかね？」

や:「そうですね都会のほうのお客さんは多いですね。あと海外の人とか。オーガニックがいいねって求めるっている方が多いって感じますね。」

僕:「都会の方にも販売はしてるんですか? 」

や:「そうですね。個別注文は都会の方とか、ちょっと病気を持っていて、いいもの食べたいって人とか、そういうお客さんが多いですね。うち、ピロール農法をやっいて、そういう米を食べたいっていうのは特に病気を持っていらっしゃる方とかが多いですね。事業を始めた頃よりそういうアレルギーで困っているっていう方は増えてますね。もともといっぱいいたのかアレルギー自体が増えてきたのかわからないですが、お客さん自体は増えていますね。

僕:「もともと医療関係にいる時から弥生さんてそういう(食事に気を遣う)思考だったんですか? 」

や:「いえ、それよりも前に母親が癌になったりとか・・・そういうところからかな。だから大学より前から『食事とか健康的な生活とはどういうものなのか』とても興味があって勉強していましたね。」

僕:「そうですか・・・。*事業は何年前から始めたんですか？*」

や:「『やよい農園』として事業化したのは丸5年ですかね。(2014から)そこからだんだん広げていって・・・パンは去年の5月からやり始めたんですけれど、近所にパン屋さんがないというか、コンビニで売られているけど、かなり添加物とか私が摂りたくないな、というものが入っているパンしか売ってないからそのパンを子供に食べさせたくないし、じゃあ自分で作るしかないなって。でも毎日パンを食べるっていうのは私は良くないと思っているので、なんせ日本人は米で育っているので、だから毎日パン屋というよりは日曜日だけとかに限定してやって行けたらなと思って、去年始めました。」

僕:「やよい農園のパンだったりお菓子はどこで買えるんですか？」

・のざわ温泉交通(12月末から木・金・土)
・福田屋(シナモンロールのみで常時)
・The Craft Room
・飯山駅前　よってかしおんと　さん前
（金16:30-10:00・日11:00-15:00で、お惣菜も多い！)
・道の駅
ふるさと豊田(パンあり)、千曲川(パンあり)、ぶなの里、野沢温泉

で、お買い求めいただけます。

僕:「*ウチ売り、『これだけは譲れねぇ』ってやつを教えてください。*」

や:「添加物を使わずお菓子だったり、パンを作っていると言うところですね。添加物だとか、化学調味料を使わずにやっていますので、ウチのものだったら聞かなくても、安心して食べられるって言ってもらってるので、そこだけは、『ちょっとだけ使おうか』という風にはならないですね。そこは裏切れないから。悩みますけどね・・・「これを使えばもう少しおいしいのかなぁとか」でもやっぱり口でわかるので。おいしくない！メリットはありますけどね。化学調味料を使っていると砂糖少なくて良いとか、くせになる味とか。一見メリットのようですが、私には全然メリットじゃない。良いお塩を使ったりとか、良いお砂糖を使えば全然料理は美味しくなるので。そういうので美味しくやってる。 うん。」

僕:「*今までやってくる中で、壁だったり苦労したことを聞かせてください。*」

や:「やっぱり子育てをしながら、3人目を産むまでは病院に勤めながら、週末、加工をやりながら育休中、産休中にいろいろがっつりやりながらで、だんだんと大きくしていったんですけれど、う～ん、今考えれば…その時は全然、大変だ、大変だ、とか思わずやっていたんですけど、よくやってたなぁって（笑）思います。おんぶしながらとか、泣けば戻ってあやして寝かせてとかね。その兼ね合いが大変だったし、経営とか商品作りとかを勉強して始めたわけじゃないので、試しながら試しながらやってきたので…ようやく5年経ってどういうものが商品として良いと言う事とかが見えてきた。やっとスタートラインが見えてきた感じ。」

僕:「本当にお母さんやりながらって大変なことだと思います。*『今後こうしていく』を教えてください。*」

夫・代表者の篤史さん。 アツいです。

や:「将来的に最終目標として農家カフェを作りたいな、と思っているんですけれど、まぁでもその前に週一とかからでも自宅とかを使って温かい焼きたてのパンを食べられるとか、お惣菜を食べられるとか、のんびり人が来てゆっくりしていかれるような場所づくりをしたいのですね。それをやりながら『お母さんたち』に職を作りたいので、ちゃんと商品開発をして、チャンチャンと作れるような農産物とか米を使ったお菓子とかですけど、しっかりと開発をしていきたいと思っています。子育て中ってやっぱり遠慮しちゃうじゃないですか。こどもが熱出したとかって休むの嫌だなぁとか。そういう経験が凄いあるので、遠慮なく休めるような職場を私は目指しているので。泣きながらお母さん仕事しなくていいようにしてあげたい、と思います。」

僕:「・・・素晴らしいです。ありがとうございます。　私の休日を教えてください。」

や:「なんだろう・・・あの、料理が好きなので・・・時間があれば、なんかいっぱい人を呼んで、料理を食べてもらうみたいなのをずっとやってきたので。この仕事を始める前は。そういうことしたいなと思いながらもなかなか。（笑）」

僕:「もはや、それやってますもんね。既に。」

や:「料理したい。こう・・・広いキッチンで。料理して人に振る舞ったりとか。」

僕:「では最後に。*これを伝えたい、っていう何かありましたらよろしくお願いします。*」

や:「やっぱり弟が病気になっちゃったりとか・・・母親が病気になったりとか・・・食事がきちんとしたものじゃなかったというか。偏食だったり、弟は忙しくてロクに食事も摂らず仕事ばっかりしてたみたいな、で病気になっちゃった・・・まぁいろいろ原因はあるけど、『食』が大事だということと、あと、1つのご飯にしても、野菜にしても、いろいろ手間がかかっているっていうこととか、それを意識して大事に食べてもらうような世の中になってもらいたいなって。価値がなんか安いように思えちゃって。値段が安いだけに。服だってね、何千円もするのに、生きていくために必要なものがこんなに安いって…ね。安くたってなんだっていいんだけど、どれだけ大事なものなのか意識して食べてもらうって命につながるかなって思うんで。うん…。大事にしてもらいたいですね…。」

【インタビュー終】

〜〜

弥生さんとお話ししたことのある方なら、誰しもが感じると思います。そのパワフルさ、前向きさ、優しさ。常に地域に元気を与えてくれている方の一人です。そして、今回のインタビューで弥生さんがどういう気持ちを持って今の事業をされているか、痛いほどに伝わってきました。やはり、背景には愛する家族の存在があったこと。

感動しました。

弥生さん、やること盛りだくさんな中、時間を作っていただきありがとうございました。家族共々、これからもよろしくお願いします。

〜〜

【やよい農園】 滝沢弥生さん　〒389-2411 飯山市豊田5198
電話:0269-85-2129　携帯:080−1156−7635

バックナンバー
#1「ぽっぽ動物病院」 松川恵　先生
#2「丸見屋商店」　河野晃久さん
#3「リフレイン福沢の癒し処」 福沢美里さん
#4「nozawa green field」 河野健児さん

【滑るインタビュアー】
河野謙(こうのけん)
〒389-2502 長野県下高井郡野沢温泉村豊郷9829(横落・Fujiyoshi)
携帯080-1294-5162

「欲しい！」という方、お気軽にどうぞ。

〈追伸！〉
また、無理を言ってお願いしてみました。「KEN TIMES」と共に、この「〇〇さんの、そこが知りたい！」が届いているあなたにプレゼントです。やよい農園さん、ありがとうございます！！！

「飯山駅前　よってかしおんと」様前販売所
やよい農園　商品50円引き券