



私達はその道を選んだのですからもう、やる  
しかなかったのです。  
まずは慣例に習って水稻を、町が貸してく  
れた1反の田んぼで作ってみました。お腹の  
大きい私も「一度はやってみなあかん」と手  
植えをし、フラフラになりました。秋はさす  
がに臨月なので、はさがけまではしませんでした  
したが、それでも初めて食べた自分で作った  
お米は、おいしくて感慨深いものでした。  
自分達と親兄弟に送る分以外は、JAに出荷  
したことも、生産者になった気分がうれしか  
ったものです。なのに、他用途米分として控  
除されたのには大変不満でしたが…。  
また、その年には福井の農業試験場に主人  
が勉強に通い、池田町特産のミディトマトや  
池田にはなかったアールスメロンの栽培を習  
いました。実際にやってみようということ  
で農林公社のハウスを借りて作り、とても姿の  
良い、そして食べたことがないような甘いメ  
ロンができたときには、「これだ！」と思い

ま した。

早 速 自 分 達 で ハ ウ ス を 建 て る べ く 、 土 地 の  
賃 借 と 資 金 の 調 達 に は 苦 労 し ま し た 。 土 地 は 、  
長 年 の 遊 休 農 地 を 貸 し て く だ さ っ た 方 が い て 、  
そ こ を 主 人 が ス コ ッ プ と 鋤 で 耕 し ( 当 時 我 が  
家 の 農 機 具 は そ れ だ け で し た ) 水 田 に し た ら  
大 変 喜 ん で 、 よ う が ん ば っ た と い う こ と で 私  
達 に と っ て ハ ウ ス を 建 て る の に は 絶 好 の 土 地  
を 貸 し て も ら え る こ と に な り ま し た 。 今 で も  
こ の 土 地 で よ か っ た な あ と 思 っ て い ま す 。  
町 外 出 身 の 人 間 に は な か な か 資 金 も 貸 し て  
く れ な か っ た の で す が 、 当 時 の 役 場 の バ ッ ク  
ア ッ プ で 、 農 業 近 代 化 資 金 を 借 り る こ と が で  
き ま し た 。 よ う や く 私 達 の 専 業 農 家 へ の 道 、  
第 一 歩 ク リ ア し ま し た 。  
豪 雪 地 帯 の 池 田 で 、 初 め て 冬 で も ビ ニ ー ル  
を 捲 く ら な い ハ ウ ス を 建 て ま し た 。 池 田 中 の  
人 が 、 今 に つ ぶ れ る ぞ と 思 っ て い た ら し い の  
で す が 、 雪 の 多 い 年 は 、 朝 か ら 夜 中 ま で 子 供  
も 家 に お い た ま ま 雪 か き を し 、 強 風 で ビ ニ ー

ルが裂けたときもやはり夜中までかかかって修繕をし、いままでハウスを一度もつぶしたことはありません。

そんなハウスで栽培したメロンは、完熟してから収穫で、一番おいしいときにお客様に送る産直を始めました。私が以前都会に住んでいたときを思い出して、こんなメロンが食べたかったなあというメロンを、直接お客様の声が聞こえる販売でやりたかったのです。

ミディトマトはJAにも出荷しました。収量の低い品種なので、あまり儲けはありませんでしたが、それでもやはり生産農家として出荷する喜びがありました。水稻も、農林公社のあっ旋でどんどん増え、誰もがしたくない田んぼで、しかもあちこち分散していたこともあり、転作も含めて約10haになりました。

平成13年には、完全に専業農家で認定農業者になりました。そんなある日、子供がハウスへ来て「このトマト食べていい？」と聞いてきました。「昨日農薬まいたからまだダ

メ」という自分に対し急に疑問を感じました。  
「食べられないトマトを作っているのか？」  
と。「自然の中で暮らしたいと思っていたの  
に、何のために農業をしているんだらう？」  
と。そんなことを夫婦で話して、思い立った  
私達は農薬をかけることをやめました。  
肥料はほぼ最初から「有機肥料100%」を購  
入して試行錯誤しながら「土づくり」をして  
いましたので、農薬をやめたらこれで完璧に  
有機農業だと思っていました。  
中山間地での稲作は、平野部とは勝負にな  
りません。まして、有機肥料のみの栽培では、  
お米の収量も減り、収入が減りました。天候  
に非常に左右されやすく、メロンも一度病気  
が発生すると立ち直れません。どんなに収量  
が落ち込んでも仕事量が減るわけでもなく、  
減るのは収入だけでした。そして、それは生  
活もままならない状態に落ち込みました。ど  
うするべきかと、とても悩みました。  
「土作り」って何なの？」「安心・安全

な野菜ってなんなの？」「何のために農業を  
するの？」「子供達をちゃんと育てられる  
の？」いろいろな不安と焦りで、押しつぶされ  
そうになりました。  
そんなある日、子供とDVDを見ていまし  
た。「赤毛のアン」と「アルプスの少女ハイ  
ジ」でした。こんなことって、みなさんは笑  
うかもしれませんが、画面に釘付けになった  
のは私の方です。「赤毛のアン」では、里親  
のマシューとマリラの生活です。家畜を飼い、  
フンを肥料に利用する。家畜のためのえさも  
含め蕪の種を蒔く。とうもろこし・じゃがい  
も・麦等自分達の生活に必要な全てを作る。  
余剰分は売って砂糖や布に換える、これぞ農  
民の暮らしではないか！と。  
また「ハイジ」では、おじいさんやペータ  
ーがヤギを飼育しミルクでチーズを作る山の  
生活。ヤギには草を食べさせるアルプスの自  
然に即した無理と無駄の無い生活。目から鱗  
でした。こんなところにヒントがあった！

私達に置き換えて考えてみました。池田は90%が山林の中山間地で、水も空気もきれいで、雑草は豊富にあり、また田んぼの畦畔は大きく草刈が大変なところばかりです。山の下草は伸び放題でイノシシの格好の隠れ場所にもなっています。ここにヤギを放そう、と思いました。中山間地という不利な条件は、ヤギが解決してくれます。山や草を大いに利用して、「自然型の循環農業」をしようと思ひました。

今はもう「土作り」なんていいません。土は作るもではなくそこにあるのです。ヤギフンと糶ガラで堆肥だけで、いちごもお米も肥料はそれだけです。なのに、購入有機肥料より最終的には良くておいしいものができます。

ヤギの小屋として、3年前の大雪で、小さなハウスが変形したので、使えそうな部品を寄せ集めてヤギハウスにしました。敷料には、家で糶摺りの時にでる大量の糶ガラを利用しました。掃除したら、それはヤギのフン混じ

りの絶好の堆肥です。そして、ヤギの飼育を  
始めながら、勉強のために長野県の牧場や実  
際に飼っているところへ、何度も足を運びま  
した。人工授精も勉強しました。  
ヤギは2頭から始めました。そのうち1頭  
は春に子ヤギを産み、お乳を出しました。初  
めての出産の立会いと、搾乳、そして子ヤギ  
の世話…。子供も巻き込んで、家族でてんや  
わんやのヤギ中心の生活です。「命」を感じ  
る初めての感動、私達家族だけでなく誰か他  
の人にも味わってもらいたい感動でした。  
今ではヤギは30頭、春から秋まで1日2回  
の搾乳はやはり家族で手分けして手絞りして  
います。そのほうが、ヤギにとってもストレ  
スがなく、私からみてもヤギの健康状態を手  
で触って確認できるのです。  
また、ヤギを飼うことにより、季節の移り  
変わりが、目に見えて分かるようになりまし  
た。というのも、池田の自然の草を食べさせ  
るために毎日放牧へ出すからです。ヤギは自

分にとつて今一番栄養のある草を選んで食べ  
ます。『旬』の草をよく知っています。山や  
河原の坂道でおいしい草を食べたヤギのミル  
クは、自然の恵みそのものです。フランスの  
AOCチーズのミルクに負けるとも劣らない、  
池田の自然のミルクだと自負しています。そ  
れをどうしてもチーズにしたいという思いで、  
自家でフランスのチーズの歴史を紐解いて、  
作ったりしていましたが、本格的にチーズづ  
くりをしてみようと、夏休みに子供3人連れ  
て、テントを積み、私は車で北海道へ乗り込  
みました。いろいろなチーズ工房を転々と回  
り、チーズ製造技術を教わりました。全部牛  
のミルクのチーズでしたが、みなさん大変親  
切に教えて下さいました。  
私のチーズ作りに関しての技術はまだまだ  
ですが、ヤギの世話をしして搾乳をし、特別な  
機械があるわけでもなく、鍋でミルクからチ  
ーズになるまで全工程を一人でしています。  
チーズ工房は、福井県では初めてということ

で保健所の方と試行錯誤しながら、作り上げ  
ました。「乳等省令」が牛中心に書いてある  
ので、なかなかヤギにそぐわないことも多か  
ったのですが、北海道で見せていただいた工  
房を頭に置き建てました。  
そういうチーズですが、これでも東京や大  
阪など、有名ホテルやレストランの料理長に  
気に入っていただけるようになりました。  
チーズだけでなく、生まれた子ヤギの中には  
雄ヤギもいます。これをどうするかというこ  
とで、去勢し、ヤギ肉として出荷するようにな  
りました。沖縄料理だけではなく、高級な  
フレンチやイタリアンの料理店でチーズとと  
もにご利用いただけるようになりました。福  
井のお肉屋さんの強力なバックアップあって  
のことです。  
チーズにしても肉にしても、産直のメロン  
やいちごが、池田から大都会へ発信されるこ  
とは、今までに無い感動です。  
私達のファームのモットーは、たくさん売

って儲けるのではなく、おいしいものを作っ  
て届けるということです。

ヤギを導入してからの生活は、ガラッと変  
わりました。今まで、田んぼやハウスの往復  
だけで黙々と朝から晩まで働いていたのです  
が、それは別に苦でもありませんでした。

でも今は、春には子ヤギがたくさん生まれ、  
無農薬のいちごもあって農場は毎日のように  
人が訪れるようになりました。収穫して洗わ  
ずに食べられる甘いいちごと可愛い子ヤギは  
人気者です。夏休みには、たくさんさんの親子連  
れが来られます。搾乳体験もできるようにし  
ました。それは、学校の体験授業にも利用さ  
れるようになりました。農業関係の学生が研  
修に来たりもします。

子供達は、目を輝かせてヤギの話を聞いて  
くれます。お母さんが子ヤギを産むようすか  
らお乳の話、食べる草の話…。子供からもど  
んどん質問が飛んできます。

私が初めてヤギを世話したときの「命」の

感動を、そのまま伝える場ができました。最近では、赤ちゃんを抱っこしたお母さんから、「いつからお乳が出るんですか？」と聞かれることもあります。「赤ちゃんヤギを産んだときからです」と答えると、そのお母さんもハッと気づきます。そうです、みんな同じ哺乳類ですから…。

スーパーに並んでいる箱に入った牛乳は、年中ありますからもう工業製品のよう感じてしまうのでしょうか。命とはほど遠いところに皆の意識があり、私のほうがびっくりしてしまいます。こんな世の中だからこそ、私達のよう小さな農家でも大きな感動をしてもらえるかもしれない農業をしていかなければなりません。今まで、経済中心になっていた農業を、少し後戻りかもしれませんが、ゆっくりした太陽の恵みを感じる命の連鎖と農業を結び付けたいと思います。

このことが、次の世代に繋ぐ農業だと信じて…。