

長州四人組

五月のゴールデンウィーク、世の中がざわめいている頃のことでした。

知人の紹介で山口県庁農林部に勤務する、藤村誠さん、内藤雅浩さん、福井徹さん、谷岡良二さんの四氏が私の事務所を訪ねてきました。山口県長門市や萩市でわずかに栽培されている県の伝統野菜、「田屋茄子」(たやなす)。別名・萩たまげなす()が間もなく収穫期を迎えるが、頼みとする広島市内の青果問屋との販売の約束がうやむやにされてしまい、収穫予定の一万本余りの茄子をどうすればいいか途方に暮れている、という相談でした。

「田屋茄子」は昭和初期、山口県長門市・田屋地域で一般に栽培されていたものですが、その後、半世紀以上も栽培が途絶えてしまっていた、いわば「まぼろしの茄子」。他の茄子に比べ一本の株から収穫できる果数が少なく、病気や害虫に弱いのも廃絶の原因といわれています。

五月から六月にかけて収穫される田屋茄子の一番果、二番果の果体は一本が五百グラムから六百グラム(普通の茄子の三、四倍)もある巨大な茄子。驚くほど大きな果体にもかかわらず、果肉は柔らかく、滋味に富んだものとのこと。

山口県は平成十一年から県内で固有の特長をもつ伝統的な野菜や果物を探し出し、産地の復興に取り組む事業を開始しました。

県農林部所属の彼らは十六戸の栽培農家と一体になって、山口県固有の伝統野菜である「まぼろしの茄子」復活に取り組んでいたのです。そして、苦勞の拳句やと初めて本格的な収穫が始まるうとする矢先の今回の事件。

経緯はともかく、結果として広島企業が彼らを窮地に追い込んだことは、私にとって他人こととは思えません。

「自分たちの計画が甘かったんです」

とうなだれる彼らを前に、私はいくつかの助言をしました。「食」に関わる仕事に携わっているとはいえ、野菜の販路には門外漢の私が彼らのために手助けできることといえばタカが知れています。

それぞれ異なる個性をもった四人の公務員ですが、各氏ともに素朴で誠実な人柄に加え、躍動的な眼の艶(つや)を共通して持つことが印象的でした。

それにしても本来、世俗にわたる物の売り買いや、商業の駆け引きとは無縁の世界にいる彼ら公務員がなぜこれほどまで と、その時の私には不思議に思えました。

ある日、山口県萩市を訪問した私はビニールハウスのなかで育つ「田屋茄子」を手にとっで見ると幸運を経験しました。黒々と広がる日本海はすぐ目の前。ビニールハウスのなかは畦(うね)が整然と整備されていて、株が隊列のように並んでいます。目立った雑草もありません。太さ十ミリもない株(栽培用語:主枝・しゅし)から伸びた枝(側枝・そくし)に、丸々と実った茄子が丁寧な紐に支えられて垂れています。それは病弱の母親が命がけて産んだ赤子が揺り籠のなかで、太く、たくましく育っている情景を連想させるものでした。

案内してもらった谷岡さんによれば、田屋茄子の栽培作業は、一月、育苗業者による「田屋茄子」伝統種と病気に強い継ぎ木専用種、二種類の種の種播きから始まります。ふたつの種が苗に成長したところで、独特の技術で苗の継ぎ木をします。混血というわけです。四月、それぞれの苗が元氣

に育ったところを見極めて畦に定植。畑への植え付けです。五月から六月にかけて竜胆(りんどう)の花に似た可憐な花が咲きます。開花からおよそ二十日余りで収穫。田屋茄子はピークには一日に二センチ肥大という、驚くべき速さで巨大な茄子に生長します。

谷岡さんは我が子を見るように田屋茄子を見つめます。

平素、土にすら触れることのない私にとって、何の仕掛けもない畑でケシ粒ほどの種がこれほどの造形に変貌する情景を見たことは驚異的な出来事でした。収量も少ない田屋茄子を農家の人達がいとおしく思うのは当然のこととと思いました。

その後、逐次入ってくる現地からの情報では、例年になく高気温で温度に敏感な田屋茄子の収穫量は当初予想を大きく下回るとのこと。

梅雨も走りのある日、新聞紙で幾重にも包まれた貴重な「田屋茄子」が礼状とともに私のもとに届きました。大人の二の腕ほどもある巨大な茄子は、外見からは想像も出来ないほど緻密で豊潤な果肉をもち、生のまま口に含むと津軽の林檎のように瑞々しく甘露。野菜と果物の特長を著しく併せもった、山口県東北部の風土がもたらした傑作でした。

四人の公務員たちは生長の早い田屋茄子の結実と競うように、猛然とセールスを開始しました。役所のパソコンを捨て、手分けして栽培農家を個別訪問し、ビニールハウスのなかの農土をその口に含みました。そして、摘み取った田屋茄子を両手に抱え、伝手(つて)を頼って地元の旅館や飲食店の調理人、量販店のバイヤーを一軒ずつ口説いてまわることを繰り返したのです。

あちこちで茄子の大きさを驚嘆の声があがり、次に食味に対する客の絶賛が湧いたことが容易に想像できます。

しばらく経ってから、収穫されたすべての田屋茄子を売り尽くしたとの連絡を受けました。

机上で事務を執っているはずの彼らが、販売のすべを持たない農家に代わって、最前線に立って販路開拓にひたむきに東奔西走する姿に、私は爽快な共感を味わいました。「製品」こそ違え、「ものを育て、作り、売る」ことでは私は彼らと同業なのですから。

公務員としての業務の内(うち)外(うち)外(うち)外(うち)にあるかどうかではなく、彼らが続けた作業は、人としての素朴な品格が露出した行為のように私には映りました。今や我々にとって郷愁となってしまう、人としてあるべき姿、という言葉。大げさに言えば、法や規定やマニュアルに依るのではなく、平素耕した教養を以って己(おのれ)を律して、自身はかくあるべきと思うことをためらいなく実行する哲学。このことを思いました。

そして、日々の変動に翻弄されながら、書類に埋もれて売上や利益の多寡のみに視野が陥り、日常においては安楽を求めがちな私への警鐘を彼らから聴いた思いがしました。

山口から届いた、ずしりと重く黒曜石のように黒光りする「たまげなす」の一本一本に、彼ら精一杯の思いがぎゅゅと詰まっているように思えました。

総務省統計局まとめの「平成一六年 事業所・企業統計調査(小分類)」によれば、平成一六年の山口県内のすべての産業の総従業者数は平成一三年に比べ、六・二%の減少。とりわけ不動産業の一五・六%減を筆頭に、鉱業一三・四%減、建設業一一・三%減とほとんどすべての業種にわたって軒並み従業者が減少しています。バブル経済崩壊後、長期にわたるデフレと深刻な不況、新規起業をはるかに上回る日本企業全体の廃業率の高さがうかがえます。

そのなかにあつて、「医療福祉」分野(七・七%増)と並んで、山口県の農業分野全体の従事者は約一四%(二七六人)の増加。農家人口は漸減しているものの、農業サービス業、園芸サービス業は三三〜四三%増という高率の従業者数の増加が見られます。不況などでやむなく離退職した人

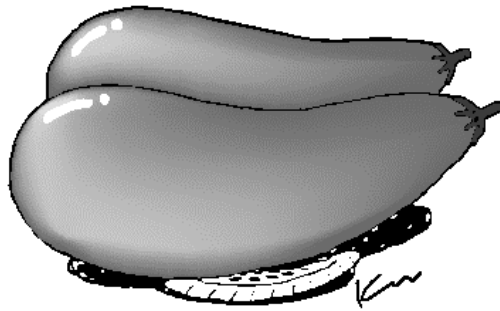
の受け皿として、農業や園芸の領域がしっかりと機能していることが考えられます。

人間の生存と不可分の関係にあるばかりでなく、大地に根ざした農業が現代産業を基盤として支えており、自然の恵みが人間社会のさまざまな場面で人を包み込んでいることを感じます。

『見つめて！やまぐち。農産の振興と復活』をスローガンだけに終わらせない、という山口県農業関係者の志(こころざし)と、将来への曙光をいくつかの数字からうかがい知ることが出来ます。

「田屋茄子」はその後も一本の売価五百円という、茄子としては極めて異例の単価にもかかわらず顧客の声価が高まり、平成一五年 四千本、一六年 八千本、一七年 一万三千本と出荷数を増やしています。

私の母のルーツが山口県ということもあって、長州びいきの私は四人の「田屋茄子」公務員たちを「長州四人組」と秘かに命名しました。明治維新では吉田松陰ら多くの実践家を輩出した、長州の風土を想起させる四人の郷土たちでした。



彼らの来訪から一年が経った翌年の四月、山口県庁本庁から日置農林事務所へ転出した長州四人組のひとり、藤村誠さんからこのようなメールが届きました。

「すっかり御無沙汰をしています。山口の藤村です。『田屋なす』の販売に関して窮地に追い込まれた私が、恐る恐る里吉さんに電話をした日からちょうど一年が過ぎました。

四人うち揃ってのドタバタ劇に多くの方々を巻き込み、信じられない程の支援を頂いたことを夢のように思い返しています。現在の私は、久しぶりの現場復帰に心が躍っている最中で、四月中はひたすら農家の方と挨拶し会話を交わすことにエネルギーを傾けました。

私が思っていたとおり、日置農林事務所の管内には多くの強者農家が潜んで居られました。JAと一線を画して餅加工で生計を立てているKさん、酒米栽培を通じて杜氏や酒屋の社長と太いパイプをもつFさん等々、多士済々の顔ぶれです。

思いつけば、そうした方々とその日のうちに会って話ができる現場勤務は、生の情報を掴むこの

上ない環境に恵まれています。まだ、他人に明確に語れる目標設定をしていませんが、管内のスタープレーヤーを味方に着けることができれば、相当ワクワクできる仕事ができそうに思います。

昨年お世話になった『萩たまげなす』も、現場で直接出来具合が確認できますので、去年の反省を生かして、着実にブランドの定着を目指したく思っています。

本日、市立図書館に向き、何気なく手に取った本に興味を引かれて借りました。タイトルは『さらば、愛しきマツダ』といい、著者は元マツダの幹部だった迫勝則という方です。広島という都市をバックボーンにしたモノづくりに賭ける社員的情熱、フォードから派遣されてくる米国社員との価値観のギャップ、ブランドとは何か、といった内容がマツダでのキャリアを通して語られています。ページを読み進めるうちに、書かれている内容と里吉さんからお聞きした里吉製作所、味感工房のお話がピッタリ重なりました。

近々お会いして、細々と近況などお話ししたく、四名で広島行きを画策しています。GW明けにもと思っておりますので、ご多忙中とは思いますが、お付き合いいただきますようお願いいたします。」

了