



Midorea vol.1

河北潟

ACCESS

金沢市から
車で約30分



人と自然が交錯する場所

今回、みどりあでご紹介するのは、石川県中部に広がる河北潟流域。その中心を占める河北潟干拓地は、金沢市、かほく市、津幡町、内灘町にまたがり、総面積は1356haにもなる。ここでは、米、麦、大豆のほか、すいか、小松菜、れんこんなどの野菜、なしやぶどうなどの果樹、そして酪農が営まれている、なんとも栽培作物が豊かで広大な場所だ。

しかし、ひと昔前の河北潟は、水が濁り、ごみが捨てられ、外来植物が繁茂するなど、かつての豊かな環境が失われようとしていた。そんな中、90年代頃からこうした河北潟の環境を取り戻そうとする活動が始まり、少しずつ、かつての自然環境を取り戻しつつある。

このような河北潟の地で、過去を見直し、いまを生き、そして未来を見つめる人たちのドラマを追っていききたい。



河北潟みどりあマップ

能瀬駅

加茂IC

本津幡

中橋IC

庄IC

ひまわり村

ゆうきの里

内灘白帆台IC

内灘IC

道の駅 内灘サンセットパーク

夢ミルク館

金沢大地グループ

南中条IC

津幡駅

河北潟湖沼研究所

岸川IC

蓮だより

藤井さん

ペザン

記事にもさせていただいた金沢大地グループの耕作地が、「民間の取組等によって生物多様性の保全が図られている区域」として国が認定する「自然共生サイト」に認定されました！石川県内の農業分野では初めての認定です。



自然共生サイトの
詳細はこちら
(環境省HP)

NPO法人 河北潟湖沼研究所

まず紹介するのは、河北潟の環境保全に取り組んでいる「NPO法人河北潟湖沼研究所」だ。1994年に設立され、河北潟をフィールドに環境に配慮して作られた農産物の認証、生きもの調査、田植え体験などのイベント開催、広報活動、マルシェの開催などを行っている。様々な活動を行うNPOなのだが、今回は農業分野に絞って紹介したい。

毎週金曜日、金沢駅で開催されている「金沢駅西うぐれ金曜マルシェ」をご存知だろうか。河北潟で農産や化学肥料を使用せずに栽培されたお野菜が、毎週金曜日の16時〜18時半のうぐれ時、金沢駅西イベント広場で販売されている。このマルシェを企画し、栽培した野菜を販売もしているのがNPO法人河北潟湖沼研究所であり、私が副理事長の川原奈苗さんと出会った場所だ。どしゃぶりの雨の日だったがマルシェは開催されており、スーパーでは絶対目にかかれないであろうユニークな足組を見せる人参、かわいい小玉の玉ねぎ、葉物野菜などが店頭に並び、川原さんは穏やかな笑顔で、ひとつひとつ野菜の栽培方法や食味、おすすめの調理法を教えてくださいました。ここ

の野菜はどれも栽培期間中農薬・化学肥料不使用だ。販売されているお野菜もみずみずしいが、マルシェに立つ人たちも「濡れませんか？もつと中に入って！こんな雨の中すみません」とどしゃぶりの中みずみずしい野菜に負けないくらいのはじける笑顔と気遣いで、我々お客を迎えてくれていた。私は大根と玉ねぎを購入した後、「実は北陸農政局で十みどり計画という取組を始めてまして」とちゃっかり名刺交換もさせていたのだ。ちなみにお野菜は、なるべく素材の味をそのまま楽しみたいので温野菜にした。が、これもまた一瞬で我が子たちに食べられてしまうおいしさだった。（彼らはなにも味付けせずに食べていたなあ…）マルシェの翌週、さっそく川原さんに連絡し、取材を申し込み、車に飛び乗った。到着すると、理事長の高橋久さんと、川原奈苗さんが迎えてくださり、NPOの取組をいろいろと教えてくださいました。

NPOの活動は、「河北潟のファンになってもらいたいと思ひまして」と高橋理事長はNPOの活動について語り始めた。そのひとつが2014年から始めた「生きもの元気米認証」だ。

認証を受けるためには、田んぼ一枚ごとに生きもの調査を行う。認証されると、その田んぼの場所、栽培方法、その田んぼにいる生きものの写真を載せた米袋が作られ、その田んぼでとれた米のみが袋詰めされる。この手の込みよう、田んぼ一枚一枚への愛情を感じ、本当に驚いた。

とはいえ、当初は、認証マークを貼って付加価値を付けることで、農家がお米を販売しやすいようにと考えた方法だったそう。しかし、農家は米を全量農協に出荷するのが普通で、自分で販売することは難しい。結局、NPOが全量または一部を買い取りして、袋詰めし、販売することにしたのだという。現在は保管庫の容量が限られているため、6トンほどの取り扱いが限界。オンラインやマルシェで販売しているほか、定期予約販売も行っている。NPOの活動には民間企業も賛同してくれており、おかげで色彩選別機など

の機材も購入できたという。（現在、NPOの田も含めて8枚の田んぼがこの認証米に取り組んでいる。）

河北潟ファンを増やす2つ目の取組が、市民と一緒に米作りだ。水苗代（※）、天日干しなど、いざ機械が壊れたり、手に入らなくなったりしても米作りを続けていけるよう、若者に技を伝承することも目的にしている。

※田植えまで稲の苗を育てる場所を苗代という。水苗代は苗を田んぼの中で育てる昔からの方法で、田に水を入れて泥をやわらかくして平らに整えた苗床に、直接種籾を撒く。



環境保全型農業の一番の問題は雑草・草刈りだが、最近は応援に来てくれる人が増えたり、参加者がスタッフとなって活動してくれたり、田んぼがにぎわっているという。高橋さんの「農家は孤独に農業をやっている」という言葉も印象に残る。思い返してみれば、広い田んぼに動噴を担いで一人で農作業というのはよく見る光景ではないか。しかし昔の田んぼは、大勢の人が協同して作業し、子供が生き物をつかまえるなど、田にはぎわいのある場所だった。NPOでは、水路や休耕田の外來植物の除去も行っているのだが、こうした活動を続けているうちに、一人で作業をしていた農業者が集まり、土地改良区が活動に参加し、地元企業や都内の大手企業も参加するようになり、河北潟の田がにぎわってきたという。田がにぎわうということは、一人ではできなかった管理をみんなですることが可能になり、農家も元気に、市民も楽しい。とても素敵な活動になっていると思う。



3つ目の活動が前述のマルシェやイベント開催だ。例えば、農薬や化学肥料を使わない「七豊米」作り。参加者は費用を払った上で、田転がしを使って手作業で田植えをし、殺虫剤を使わず田にいる虫を調べ、除草剤を使わず手押し除草機や手で草をとる。そして手鎌とバインダーを使って稲を刈り、これらを束にしてハザ干しを行う。マルシェでは、出店数を増やすため、環境に配慮して野菜等を作る生産者にも出店を呼び掛けている。(ただ、まだ出店数は少ないので、関心あればNPOに連絡してほしい。)他にも、「いのちかがやく里山づくり」と題し、山道の再生を行うプロジェクトも開催している。こうしたイベントなどの収益は、NPOの活動を支える資金ともなっている。

河北潟流域が、昔から環境保全型農業に取り組んでいたかという点、そんなことはない。最初は農薬不使用で米作りをすること自体、近隣の農家に懸

念されたという。しかし、害虫を調べながら農業を行うことを説明し、徐々に理解してもらった。認証米を始めた田んぼでは、当初は全くといっていいほど虫がいなかったが、認証米作りのため農薬を使わなくなると、クモやイナゴが増えた。稲を食べるイナゴは害虫とされるが、小さいイナゴはカエルが食べるので、カエルも増える。カエルが増えるとウンカなど様々な害虫を食べてくれる。イトトンボも増え、小さいカメムシもどんどん食べてくれる。農薬を使わないことで、最初は害虫も増えるが、次にその天敵が増える。しかも、前述のとおりみんなで草刈りもしているの、害虫が激増することもないという。

川原さんは、河北潟のかほく市の方で2012年頃から農薬や化学肥料を使わずに野菜作りを行っている。当初は害虫がひどかったが、ここ5、6年しかつてのような被害は受けていないという。しかも、化学肥料を使った場合と、有機栽培とで収量を調べたところ、トータルで収量は変わらないが、化学肥料と同じ大きさ、有機だと異

なる大きさのものがでることが分かった。大きさにばらつきがあると市場出荷はしにくい一方で、NPOの販売先であるマルシェの客は、大きいものが欲しい人、小さいものがほしい人と様々なため、大きさにばらつきがある方が売りやすいという。マルシェの他、地域スーパーの直売コーナーにも出荷して売り切っている。

農家はコスト意識も高いので、不要な薬剤であれば使わない。河北潟の農業にその薬剤は必要なのか、農薬を使った後は場はどうなっているのか、農家はしっかり検証しなくてはいけない、と高橋さんは話す。また、河北潟は生産は盛んだが、レストランなどを迎え入れる体制ができておらず、そこが課題だと、高橋さんと川原さんはおっしゃっていたが、河北潟は金沢からアクセスもよく、いろんなお店もあり(本誌でも紹介!)、広大なひまわり迷路もあり、ポテンシャルはかなり高い。河北潟地域がこれからもにぎわう地域であり続けてほしいと願う。



Writer: 首藤

株式会社

河北潟ゆうきの里

河北潟といえば、石川県内の一大酪農地である。みどりすと紹介しているホリ牧場もその一つだが、河北潟の酪農家だけで、石川県内の生乳生産量の7割（令和6年）を占め、乳牛の頭数は約1600頭を超えるという。たくさん牛がいるということは、それだけ家畜排せつ物も出るということ。ではこの家畜排せつ物はどう処理されているのだろうか？そんな疑問をぶつけに行ったのが、今回紹介する、株式会社河北潟ゆうきの里だ。

河北潟ゆうきの里は、農事組合法人河北潟酪農組合が出資して立ち上がった会社で、代表取締役はホリ牧場の堀氏。河北潟の16牛舎から出る排せつ物を処理し、堆肥として製造・販売している。こうしてできた堆肥の多くは酪農家に戻され、牛たちが食べる牧草の肥料になるほか、河北潟で育てられている小松菜などの野菜の肥料として、農家にも使われている。河北潟ゆうきの里は、循環型社会に貢献し、化学肥料の代わりになる堆肥を作ること、環境に配慮した取組を行なっている事業者なのだ。

今回の取材では、河北潟ゆうきの里代表取締役の堀さんと、事務局長の菊沢さんが、堆肥の製造工程について場内を回りながら教えてくれた。

河北潟ゆうきの里に運び込まれる牛の排せつ物量はなんと年間4万トン！当然、排せつ物は毎日出るため、河北潟ゆうきの里は年中無休で稼働している。取材した日も、河北潟の牛の排せつ物が運びこまれていた。コンテナ車

やバキュームカーで運び込まれた排せつ物は、堆肥舎へ運ばれ、これを堆肥原料として4種類の堆肥が作られる。この堆肥原料の運び込みや、発酵を促すために混ぜる作業を、若い女性が巨大なホイールローダーに乗り込み、どンドン行っていく。その姿はともにかっこよかった。河北潟ゆうきの里では、20〜40代の若い世代も働いており、週休2日も確保されているそうだ。

家畜排せつ物の処理というと、やはり気になるのはニオイだ。取材で訪れた際は風向き関係もあるのかもしれないが、ほとんどにおいを感じなかった。近隣からの理解について聞いてみると、やはり当初は苦情もあったが、そのたびに場内はもちろん、各酪農家でも農場の対応に問題がないか再確認した。町役場にも間に入ってもらった。最近の苦情も減ってきているようで、日々の努力もあると思うが、におい対策にはとても気を使われていると感じた。

ニオイの話が続けるが、河北潟ゆうきの里で作られている堆肥も、においがほとんどないように思う。例えば、河北潟ゆうきの里

で作られている堆肥の1つである「かん」とりースーパー河「北潟」は、80度以上の高温発酵をさせているので、嫌なにおいが無い。

粉末とペレットの2種類の形状があり、家庭菜園でも使われているという。JA全農いしかわや近隣のホームセンターで販売しているほか、11月頃に開催される河北潟ふれあいフェスタや、石川の農林漁業まつりでも販売される。

河北潟ゆうきの里の周辺は生活圏に近いので、水質汚濁防止法などの基準が厳しい。さらに北陸の湿度の高い気候では、堆肥原料の乾燥にも苦労している。そうしたことをクリアし、地域酪農家が1つになって、これだけの取り組みを日々続けている皆さんには、頭の下がる思いだった。

一方、河北潟ゆうきの里では困っていることがある。それは、牛ふん堆肥を作る際に、水分調整材として欠かせ





ないもみ殻が、手に入りづらくなってきていることだ。もしこれを読まれて、もみ殻の処理に困っている方がいらつしやれば、河北潟ゆうきの里に相談してみてほしい。

私たちがおいしい牛乳を飲むことができるのも、牛たちが出す排せつ物を適切に処理してくれるところがあるからだ。そしてそれが、よい牧草を育て、その牧草を食べて牛たちが元気に育ち、

おいしい牛乳を出してくれる。河北潟ゆうきの里も、河北潟の酪農も、どちらも循環型社会を営んでいくためには欠かせない存在であり、その取組がみどりのエリア「みどりあ」な河北潟を、今日も支えている。



Writer: 首藤

ひまわり村で夏の絶景を満喫！

石川県河北潟干拓地に広がる「ひまわり村」は、毎年夏に約35万本のひまわりが咲き誇る人気スポットです。青空の下に広がる黄色い花畑は、訪れる人の目を楽しませてくれます。

このひまわり畑は、ふるさとの水と土へのいつくしみと、農業への親しみを体験してもらうために、保育園児が種まきを行い、平成7年度に開村されました。

私も先日ひまわり村を訪れ、ひまわりの迷路を歩きながら、広がる花畑の迫力と季節の風景をじっくり楽しみました。

詳しくはこちらの二次元バーコードをチェック！



生きものの元氣米生産者

藤井雅利さん

厳しい暑さが続く7月下旬のある日。前日に届いたばかりの「+みどり計画」シャツを係長とおそろいで着用し、金沢市忠縄町の農家を訪れると、ヘアバンドをした男性が優しい笑顔で迎え入れてくれた。今回ご紹介する藤井雅利さんだ。

藤井さんは、自身の田んぼの一部で、前述のNPO河北潟湖沼研究所が認証している「生きものの元氣米」に今年から取り組んでいる。「生きものの元氣米」として認証を受けるには、①殺虫剤の空中散布をしない、②畦（あぜ）で除草剤を使用しない、③育苗箱に薬剤を使用しないことが条件である。藤井さんは、これらの条件に加えて、除草剤の散布も慣行栽培の3分の1に減らしているほか、もみ殻堆肥も来年用に自作している。

私たちが案内いただいた部屋のダイニングテーブルのアンティークチェアには、かわいい猫のぬいぐるみも座っていた。藤井さんが自家焙煎した珈琲（格別のおいしさ）をいただきながら、どのような思いで「生きものの元氣米」の取組を始めたのか、話を伺った。

会社勤めをしながら兼業農家として米作りを続けてこられた藤井さん。2年前に定年退職した後に、改めて金沢農科大学で農業を学び、専業農家となった。

「毎日田んぼを見に行って、『おはよう』と声をかけるんだ。」と話す藤井さんの穏やかな笑顔が印象的だ。毎日稲に声をかけているのは、JAはくいが主催する自然栽培に関する講義の中で、「『奇跡のリンゴ（※1）』で知



られる木村秋則さんは、リンゴは愛で育てている」と聞いたことと、スウェーデンの家具量販店IKEA UAEが行った「いじめに関する実験動画」を観たためだという。この実験は、「植物に悪口などのネガティブな言葉をかけ続けると、植物の成長に影響はあるのか？」を確かめるものだ。

実験では2つの同じ種類の植物を用意し、片方には「優しく、愛のある言葉」を、もう片方には「悪口などのネガティブな言葉」をかけ続ける。ボイスレコーダーを使い、その状態を30日間続けた結果、悪口などのネガティブな言葉を受け続けた植物は枯れてしまい、反対に、優しく、愛のある言葉を受け続けた植物は順調に育った、というものだ。

科学的な根拠があるわけではなく、藤井さんも、最初は「ほんとにかよ」と思いながらではあったそうだが、元氣なお米になるかもしれないなら、と今日も優しく声をかけている。（これを聞いて、私の夫の実家も果樹農家なので、これから実践しようと思う。）

（※1）不可能とされていた無農薬・無肥料のリンゴ栽培を成功させた青森県のリンゴ農家・木村秋則さんの実話を映画化したもの。

さて、藤井さんが「生きものの元氣米」の存在を知ったのは偶然だという。能美市のパン屋さんに置いてあった「両生類調査会へのお誘い」のチラシを見て、申し込んでみたことから、NPO河北潟湖沼研究所とつながった。また、テレビで、海外の広大な国土を活かした大規模農業（※2）を見たときに「農業で効率性や生産性を追求しても、海外には敵わない。だったら、日本独自の地域に根差した農業をしていくのが良いのではないか。」と考え、化学肥料や農薬に頼らない自然栽培について勉強した。なお、藤井さんは2025年4月にJAはくいが認定する「自然栽培地域プランナー（※3）」にも認定されている。

（※2）農家（農業経営体）の平均経営面積は、日本では約3ha（R5）であるのに対し、米国では188ha（R5）、EUでは17ha（R2）、豪州では4205ha（R4）（農林水産省HPより）

（※3）自然栽培地域プランナー認定講座（JAはくいが開講）を終了すると認定される。日本各地で「自然栽培伝道師」として活躍している。



藤井さんは、自身が考える農家としての使命について、「農業は生き物（命）を育てている。野菜にも、土に生きる微生物にも、命があり、心がある。彼らはそれぞれの役割を全うし、最後に命のバトンを人間に託す。農家にはそのバトンをつなぐ責任がある」と思っているんだ。」と語ってくれた。

農薬の使用を減らすと草取り作業が大変になるが、藤井さんは、「楽しんでやっている」という。

今この場所で見ている景色を、父も祖父も1000年前の先祖も見えておりならば、自分も、次世代の子供たちのために、多くの生きものが生息するきれいな川や土壌を、次世代に受け継いでいきたいと考えている。ここ「忠縄」という地名は、源平合戦の際に、源氏の大将が本陣を置いた地（陣地＝縄手）であることに由来しており、長い歴史を刻む地域である。藤井さんが田んぼから見つけたという中国・宋の時代の銅銭も、藤井さんこだわりのおしゃれな仕事部屋で見せてもらった。

ここまで話を聞くと、藤井さんのお米が食べたくなってくる。まず、藤井さんの「生きもの元気米」については、河北潟湖沼研究所のネットショップで購入できとのこと。



私は1年前に炊飯土鍋を購入し、土鍋でお米を炊いているが、もう炊飯器には戻れなくなりました。土鍋だと、ふっくら甘く、つやつやと輝くご飯を、とても簡単に炊けるのだ（一度だけ、タイマーを忘れて焦げてしまったが、それ以外は失敗無しである）。冷凍してもおいしいので感動だ。「生きもの元気米」もぜひ土鍋で味わってみたいと考えている。

藤井さんは、今後、「生きもの元気米」の取組を拡大していきたいと考えている。また、トマトやナスなどの野菜の自然栽培や、古代米（昔の稲に見られた特徴を持つお米）の栽培にも挑戦したいという。将来は、農業体験型農園を開園し、地域の人々が交流しな

がら、気軽に農業を体験できる場を提供したいと考えている。
また、私たちの取材の翌日には、近所の方と一緒に竹炭作りにも挑戦されたそう。この猛暑が心地よく感じられるほどだという炎の横で、軽トラ3台分の竹を燃焼させた。この竹炭は、今後野菜作りをする畑で活用予定だという。
「生きもの元気米」を通じて、河北潟地域の未来を育む藤井さんの活動を、これからも楽しみにしている。



Writer: 藤野

夢ミルク館の「トウモロコシ巨大迷路」で農の魅力を体感

ひまわり村を満喫した後は、すぐ近くの「夢ミルク館」へ。ここは、ホリ牧場が運営する酪農施設で、牛乳やアイスクリームの販売だけでなく、農業体験も提供しています。

夏の目玉は、毎年恒例の「トウモロコシの巨大迷路」！

6月に種まきされ、7月に完成するこの迷路は、緑の壁に囲まれた自然のアトラクション。道幅も広めで、家族連れでも安心して楽しめます。入場は無料。帽子、タオル、ペットボトル、うちわ、歩きやすい靴などを持参して、熱中症対策をしながらチャレンジしてみてください♪

詳しくはこちらの二次元バーコードをチェック！



今回は河北潟の熱い農業者を紹介したい。真夏の暑い中、熱い想いでれんこんを栽培されている川端さんである。熱い川端さんにこれまでの経緯・れんこんのこと、今後の展望など様々なことを聞いてみた。ずばり、れんこんの魅力は、ハウスでもなくこの青空の下で作ることができるこの「解放感」、手で掘ってみるまでれんこんが見えない宝探しをしているようなこの「わくわく感」だそう。たしかに、取材させていただいた7月下旬の空はとてもき

れいな青、そこに蓮の葉のみどり、蓮の花の白が映えていた。

現在の川端さんは、農業を志している東京出身の若者の1人と、インドネシアからの技能実習生2人の計4人でれんこんの栽培を行っている。朝3時から収穫をし、その日に掘ったものを翌日の午前中には東京のレストランに到着するように出荷し、蓮だよりのれんこんを使った料理を提供できるようにしているとのこと。

は、このまでの道のりは容易ではなく、川端れんこんを使ってくれるレストランを見つけるのはとても難しかったそう。

まずは自分のれんこんを食べてもらうために東京に送り続け、徐々に卸先を増やしていった。その後「川端れんこん」として口コミで広まり、東京で熱いファンがついてからは、ここ石川でも広まっていった。現在では、ホテル「ザ・リッツ・カールトン東京」や、ミシュラン三ツ星を獲得されている東京北品川のレストラン「カンテサン」でも使用されている。れんこんはどうなっているのか。れんこんの旬はいつか。なかなかなじみがないように思うれんこんであるが、実は8月以降がよく採れる時期であり、生でも食べられる

のが夏に取れるレンコンの良さであると教えてくれた。実際にその場で収穫されたれんこんの頭の部分をかじらせてもらった（とても新鮮でみずみずしくおいしい）。年々暑くなっており、収穫時期が1か月早くなっているとのことだが、翌年の5月中旬まで約10か月程度も収穫することができるとれんこんといえればお正月に食べるおせちによく使われているイメージだったが、長い間食べることができた食材とのこと（知らなかった）。特に石川県の伝統野菜である加賀れんこんは秋から粘り気が強くなる。

では、なぜ環境に優しいれんこんを作ろうと思ったのか。「自分が食べたくないものを売りたいか」と思った。自分が食べたいと思う、おいしいれんこんを作りたい。そこで有機農業を知り、まずは土づくりから始めた。自分も足りないものはお菓子やサプリで補う、人間と同じでれんこんも足りないものは肥料で補う。れんこんの気持ちになつたらわかる。農業を使ったときに、ザリガニが死んでいるのを見て、胸が痛んだ。子供にも胸を張って食べさせたいと思った。

川端さんがれんこん栽培を始めた当初は慣行栽培を行っていたが、栽培期間中農薬不使用の特別栽培を始めたのは6年前とのこと、特別栽培を始めた当初は、知識もなかったため、自分なりの肥料を入れても、おいしくないれんこんができた、れんこんが腐ってしまったり、失敗もあったという。しかし、やり方次第でれんこんのでき具合は大きく変わる。ある時、川端れんこんを食べた70代の方から、昔なつかしい味がするといわれたことをきっかけに、昔の作り方に近い栽培方法で取り組もうと思った。簡単に答えにたどりつかない状況であっても、川端さんはわくわくし、さらにやる気を刺激された。

難しい状況でも落ち込まず、ポジティブに取り組み、試行錯誤を重ねてここまでできた。土づくりにこだわって、自分が食べたいと思うれんこんづくりを現在も続けている。（現在は3haで栽培）

そんな熱い農業者である川端さんが、農業を始めて今年で20年目。これまでは美容師、車の解体会社の管理職などを経て、れんこん農家にたどり着いたという。では、なぜ農家なのか。れんこんなのか。管理職に疲れた自分、飽きっぽい性格で前職に飽きて、地元である金沢に戻ってきた。もともと小さい時、実家でお米を生産しており、その手伝いをしていた。そのため農業は自分にとって身近だった。急に農家を志したが、家族は猛反対。「2人目がちょうどできた時であり、やめろ」と何度も言われたが、どうしてもやり





たかった。たまたま見つけたれんこん畑のおじさんに自分で声をかけた。まわりからは厳しいことも言われたが、半年間無償で働き、やる気を見せた。偶然話しかけたれんこん農家のおじさん、本当に偶然の出会いでここまで続けて、現在48歳。まだまだ若い。かっこいい。まぶしい。

自分を飽きっぽいという川端さん、20年もれんこんを栽培して、飽きたことはないのか。「農業は飽きていない。むしろ楽しい。しんどい、嫌と思ったこともない。」なぜ楽しいと思うのか。「現在はすいこも栽培している。そこは一人で管理し、お米も挑戦している。(すいかは10a、お米は4haで栽培している。)」少量多品目でレストランのオーダーに对应できるように工夫して農業を行っている。いろいろな品種、農法にチャレンジできることが楽しい、農業



の魅力だと語っている。今後はバニラビーンズ、ブロッコリー、紅芯大根、オクラを作ろうと思っているそう。今後の川端さんが作る作物にも乞うご期待である。では、北陸ではどこで食べられるのか。おそらく一番気になるところであろう。そのような読者には、「蓮だより」のウエブサイトをチェックしていただきたい(自分もすぐにも行きたい)。

れんこんの良さとはなにか。「れんこんは余すことなく使えること。れんこんはもちろんのことおいしい。ちなみにれんこんは根っこではなく、地下茎である(実は知らなかった)。虫に食われたれんこんは、れんこんチップスとして加工して売っているという(東京新宿の伊勢丹などでも購入可能)。また、葉っぱはお茶にもなる。さらには、仏教法でもあるので、蓮の花は切り花として出す。また、花のエキスの化粧品も年度内には形になるとのこと。こち

らも必ずチェックしたい。このようにれんこんは余すことなく使うことができるまさに万能な作物だ。

同じように農業をしている生産者に対しての思いとはなにか。「食の見直しを作り手からも伝えていかないとけない。」自分たちもコミュニケーションをとって広めていく必要がある。土の歴史など、こだわりポイントをどう周知するのか、考えないといけない。輸入に頼って生きていくのではなく、今後の将来も考えて生産に取り組む必要がある。30代の農業者もいる、まだまだこれからが頑張り時、とのこと。

では、消費者への思いとはなにか。「食べたものをもっと知ってほしい。食材をよく見てほしい。」今はおなかを満たすだけの食事になっていると危惧する川端さん。「おいしいものを食べる食事になると嬉しい。食べものに興味を持つと、もっと食べたくなる！」

まずは食べものを知ってほしい！生産者としても、消費者としても双方の視点から熱い思いを持っている。食育活動にも参加されており、近くの小学校での授業やれんこんを食べながら講話を行っているという。

人に恵まれていると語る川端さん。ご縁があつてここまで自分もやってこられたと思っている。当初は大反対であつた家族も協力してくれるようになり、配偶者の方は女性農業者としても活躍している。また、家族との時間を持たせたいと始めた農業。自分の時間を調整し、子供の運動会などの行事にはすべて参加しているとのこと。家族にも仕事にも向き合う姿勢がまずすぐでかっこいい！まぶしい！今後も楽しく農業を続けていきたいとのこと。今後の川端さんの活躍に乞うご期待です！！



Writer: 二瓶

ハーブ農園 ペザン

晴れ渡る夏の日。穏やかな風に乗ってふわりと漂ってきたのは、ラベンダーの優しい香りだった。一面に広がるレンコン畑の風景の中に、ふと現れるハーブ農園。そこは、河北潟からほど近い石川県河北郡津幡町にある「ハーブ農園ペザン」さん。農園にはシヨップが併設されており、外観もどこか洗練された雰囲気だ。入店すると、木のぬくもりを感じる内装と、心地のよいハーブの香りが出迎えてくれた。そんな素敵な空間で取材に応じてくださったのは、代表取締役社長の澤邊友彦さん。

ペザンの畑では、農薬や化学肥料に頼らない自然栽培でハーブを育てている。2024年3月には、有機JASの認証を取得。さらにここでは、障がいのある方たちと一緒に作業を分かち合う農福連携にも力を入れている。

澤邊さんが大切にしているのは、「優雅な農業」。労働時間は一日4時間。つらい作業を我慢してやるのではなく、無理はせずに自然と向き合う時間を楽しんでいる。澤邊さんは、「楽しいを見つけて、おもしろいを創り出す」というビジョンで、働き方も含めて、楽しいがおもしろいにつながる世界を作りたいですね」と語る。実際に働いているスタッフの一人も、「毎日が新鮮で、刺激を受けています。楽しいです。」と笑顔で答えた。

彼がハーブを選んだのも同じ理由だ。野菜のように毎日の食卓に欠かせないものではないので、生産効率に縛られることもない。その代わりに、日々の暮らしに豊かさや人々のゆとりを広げる役割を持つている。まさに彼の考える「優雅な



農業」とぴたりと重なった。

もうひとつの取組である農福連携には、彼自身の社会問題への強い思いが込められている。その原点は、大学時代にさかのぼる。就職活動の時期にバックパッカーとして世界を旅していた彼は、ヒッチハイクの途中で出会った人との会話をきっかけに農業に興味を持った。同時に、旅の途中で目にした貧困の現実が胸に残り、社会の課題に自分なりに関わりたいという思いが芽生えたという。そして現在、就労継続支援B型事業所「トロワ」を立ち上げ、明るく元気な障がいのある方たちと楽しくハーブを育てている。「障がい者でもできることをやるのではなく、障がい者にしかできないことをしたい」という彼の言葉が印象的であった。こうあるべきだという固まった考えはせず、自分らしく自由な発想を見せてくれる彼らだからこそできることがあると期待している。

現在ペザンでは、15〜20種類のハーブを栽培している。商品は、ハーブティーの他にシロップやソルト、アロマやお香などさまざまな活躍の商品が販売されている。また、澤邊さんは商品へのこだわりももちろん強く、ハーブの乾燥はフリーズドライ製法で見た目の美しさを保ち、栄養を逃さぬようにしているという。栽培したハーブは収穫・仕分け・パック詰めなど、フリーズドライ以外のすべての工程を自社で実施。商品は店頭だけでなく、オンラインシヨップやカフェにも





Writer: 附田

提供している。有機JAS認証の取得もあり、卸先はホテルや旅館が多く、全体の4〜5割を占める。〝ひとり旅のような、ハーブ体験。〝ペザンの商品にはそんなコンセプトが込められている。たとえばモヒートなら、まるでキューバに出かけたような気分を味わえ、リラククスと小さな感動を運んでくれるのだ。

「ふつうの農家にはなりたくない！」と澤邊さん。

彼が目指すのは、新しい価値を創り出し、唯一無二の農業を築いていくことだ。現在のスタイルを続けながら、どう収入を増やし、いかに付加価値を見出すかを常に模索している。今後は宿泊業にも挑戦していきたいという夢



がある。また、自身が考える社会課題を解決できる農業モデルを次の世代に伝えたい、という思いも込められている。障がい者が関わるからこそ生まれる価値を求め続ける。これからも、いつも明るいムードメーカーな彼らとともに。

金沢大地

今回は、石川県の河北潟を中心に約180haと大規模に有機農業を行っている「金沢大地グループ」を紹介したい。金沢大地の代表である井村さんは、「千年産業を目指して」を理念として、環境保全型農業に取り組んでいる。主にお米・大豆・麦・そば・ブドウを生産し、ここ河北潟ではお米・大豆を中心に栽培している。井村さんは当初から有機JAS認証を受け、化学肥料・化学合成農薬を使用せずに栽培し、生産者の顔が見える関係を大切に、自社で生産された有機農産物を主原料として、パン等の企画・製造・販売を行っている。加えて、関連組織として金沢ワイナリーや、アジア農業（農業生産法人）を立ち上げて、積極的にオーガニック市場の拡大を図っている。

また、能登にもほ場があり、そばやはちみつなどの生産にも力を入れ、耕作されずに荒れてしまった農地の活用といった地域の課題解決にも取り組んでいる。能登地域は、能登地震・豪雨を受けた被害や担い手不足の課題もある中、今後の生産活動には欠かせない地域になるとして、「全国の農業をやりたいと考えている若者が夢を持つことができればような農業を能登で行いたい。」と話していた。

井村さんは農家の5代目であり、1997年に就農し有機栽培を開始。その後2002年に金沢大地を創業、現在23年目。井村さんが農業を始めた1997年に河北潟で環境保全型農業をスタートし、みそと豆腐作りを始めた。現在では、有機JAS認証を受けた工場との共同開発などにより、自社で生産した農産物を使った加工品は50品目にもなっている。環境にやさしい農業

を始めた際は、有機JASの規格ができて前であり、有機JAS有機肥料を使用しているというような間違った考えも多く、誤解を生まないように自らヨーロッパの認証を調べ、試行錯誤で行っていた。最初は2・3か所であった販売経路も、気温が低く耕作できない冬に行っていた営業活動のおかげで徐々に増えていき、現在では、直営店である「たなつや」や自社WEBサイトをはじめとして、地元スーパー、百貨店や生協とも契約を行っている。始めた当初は、技術も知識もなく手探り状況であり、先代から「草刈はどうするのか。」といった反対もあり、「根性で





なんとかする。」と強い気持ちでここまでできた。ここまでの強い気持ちはどこから芽生えたのか。「千年産業としてこの先を考えた時に、持続可能性と生物多様性を重要視する必要があると感じたから。」とのことである。就農する前は、金沢の広告代理店に入社し、広報に携わった。その際、企業がCSR活動として持続可能性を重視した取組を行っており、自分も貢献したいと思うようになった。

また、井村さんが小さい頃は、家の前には川が広がっており、その川で漁業をしていた時代もあり、仕分けを手伝っていた。当時は今より多くの生き物がいて、小学生になる前まではトキがいたのではないかと思うが、自分は見た記憶がなく、従来の姿を取り戻したいと考えたのも、理由のひとつだそう。

環境保全型農業に取り組んできた中



で、嬉しかったこととして、井村さんのほ場に、国の天然記念物「コウノトリ」が飛来するようになったことをあげてくれた。2020年に初めてコウノトリが姿を現し、2023年に2羽、2024年には4羽のひなが誕生し、巣立っていったそう。今年は2羽の赤ちゃんが5月に誕生したとのことである。私が河北潟のほ場を取材した時も2羽のコウノトリが姿を見せてくれた。こんなにも近くで立派で大きなコウノトリを初めて見て、多様な生物を支える取組に感激した。

餌が多く、住み心地の良いほ場になるように巣塔を建て、コウノトリをよく観察する井村さん。井村さんの他にもコウノトリのファンがおり、子育ての様子をYouTubeに配信している。環境保全型農業を続けることで、コウノトリの餌場が保たれており、今後は能登地域でトキを放鳥する予定（令和8年度）としているので、いずれは餌場が豊富な井村さんのほ場にもトキが飛来するのではないかと期待している。井村さんは、「トキも来てくれたら、僕は死ぬる気がする。」と、笑いながら話してくれた。多くの生き物の住処となっているこのほ場に井村さんは大きな誇りを持っており、まさに生物多様性を大事にしているのだと実感した。

今後は環境保全

型農業を拡大させたいと話す井村さん。「食べることは餌として人間の体に放り込むことではない。会話もあって、その中で何を食べているのかの情緒が働く。例えば、食卓を囲む中で、どこにも今日のご飯は少し高いけれど、井村さんのご飯を使っているよ。そのお米はコウノトリの餌として多様な、生き物がたくさんいる豊かな畑で育ったお米であると話すことで、どんなお米なんだろう。どういう作り方をしているのだろうと考え、もっとおいしく感じるかもしれない。」このように消費者にストーリーを届けたい、との考えがあり、生産者と消費者を結び取組にも力を入れている。自分たちの取組を消費者に理解してほしいと思っており、広報には大変力をいれて発信しているという。株式会社金沢大地の中にも広報部門があり、自分たちで行っているようなので、HPを要チェックしていただきたい。

現在では、伊勢丹のお歳暮に金沢大地の品物が掲載されるほど、大きな存在感がある金沢大地だが、ここまでの地位を確立するまでの「根性」と語った道のりは並大抵のものではなかったと推測する。農業の価値創出・地域の雇用創出などで社会問題の解決の一躍を担い、生物多様性にも大きく寄与し



ている井村さんは、大変輝いていた。実は予定していた取材日の数日前には8月6日の大雨で倉庫等が水没したと聞き、取材は難しいと考えた。しかし、お見舞いの連絡をすると、予定通りの取材を引き受けていただき、当日は明るい雰囲気ですべて進んだ。た。そのような大変な状況でも前を向いて、日本のオーガニック市場を拡大させたいと夢を語る井村さんに深く感銘を受けた。

今後の井村さんの活躍、並びに金沢大地の発展に乞うご期待です！



Writer: 二瓶

アイスでひと休み

農の魅力をつっぷり味わった後は、夢ミルク館のソフトクリームでひと休み。100%ホリ牧場の新鮮な牛乳を使ったアイスは、濃厚なのにさっぱりとした味わいで、夏の暑さを忘れさせてくれます！

ホリ牧場では、農薬を使わずに育てた牧草を使った飼育や低温殺菌による生乳の提供など、環境にも配慮した酪農が実践されています。夢ミルク館のアイスは、そんなこだわりの詰まった牛乳から生まれた逸品です。

夢ミルク館でアイスをいただきながら、地域の魅力を再発見しました。

詳しくはこちらの二次元バーコードをチェック！



DATA



NPO法人 河北潟湖沼研究所
石川県河北郡津幡町字北中条ナ9-9



ハーブ農園 ペザン
石川県河北郡津幡町字湖東197



株式会社 河北潟ゆうきの里
石川県河北郡内灘町字湖西274-2



株式会社 金沢大地
石川県金沢市八田町東9



農事組合法人 蓮だより
石川県金沢市才田町乙214