



土が作る味。

Q's box

安平町追分:5~6月

木林農園

味は土と水、 それだけ

ホワイトアスパラ

[White asparagus]



日があたると色が変わってしまうため、ホワイトアスパラ農家の朝は早い。ぎゅっと濃い甘みが楽しめるホワイトアスパラが、安平町追分にある。ホワイトアスパラの味、それは土の味、水の味。太陽の光を浴びずに収穫されるホワイトアスパラが作るの、土と水だけだ。アスパラ作りは、毎年苗から育てる野菜などの農作物と大きく違う。アスパラガスの株の寿命は10年とも言われている。毎年試行錯誤を重ね、生産者はじっくり向き合い、育てていく。

自然と共に作るしかない

ホワイトアスパラを作るために必要な水。この水は自然から得る雨水以外にない。「雨が降らなかったときに、人力で撒いたこともあったけど、気休めにもならなかった」と木林さんは言う。

ホワイトアスパラの畑は、太陽光を浴びないように地面よりも50cmほど土盛りをしている。そのため、その内部に水を届けるといって、相当な量が必要だ。

この日もパラパラと雨が降り、地面はしっとりと濡れていたが、表面だけ濡れても仕方がない。50cmの土にしっかりと水が浸透するだけの水量は、鉢植えに水を与えたことがある人ならイメージも出来るだろう。

雨の少ない時期は、気が気じゃないが、だからと言って出来ることはない。

自然からの雨を待ちながら、ずっと付き合ってきたアスパラの株たちと向き合う日々だ。自然とともに作る、作らせてもらうというスタンスを感じながら、そこから成熟したホワイトアスパラを愛おしむ。

アスパラ作りは土作り

「自分たちの土地にあった土づくりを何年もかけてやっていくしかないんだ」と30年間を振り返る。先祖代々からの畑であれば、土の質を理解し、それを引き継いでいくことも出来るが、そうでなければ、1年1年、土と向き合い、土の質を見極めて育てていくという、目に見えない対話を重ねていく。

土の特性、作物との相性、その年の気象条件…正解はない。木林さんが就農する際に林を切り開いて作った木林農園の畑は「元々良い土質ではなかった」という。試行錯誤を重ねた上、辿り着いたのが鶏糞を使った土作りだった。有機質の堆肥は、土に溶け込んで養分になる。一過性の栄養補助的な化学肥料に対して堆肥はその土の基礎力を上げていく大事な栄養。土中にいつもアスパラの株があるため、堆肥やりは全て手で、土盛りした間に投入していくという気の遠くなる作業になる。

この鶏糞をベースにした堆肥による土作りを初めて4年目、木林農園の土と一体化した土によって、味が濃く甘みの強いホワイトアスパラを生み出すことに成功した。

次の年に向けてより美味しいホワイトアスパラを作るため、鶏糞を活用した土作りの試行錯誤は続いていく。木林さんのホワイトアスパラは、自然の恵みである水と、試行錯誤の末に出来た美味しい土の味なのだ。



Q's box

<http://www.qsbox.net/>

キューズ・ボックス(株)

北海道札幌市白石区中央3条2丁目1-45

キューズボックス

検索

TEL.011-824-5676

FAX.011-824-1391

E-mail.qs@corona-j.com