

信州、トマト収穫 2018・2019



2018年8月、2019年8月追記

旅のチカラ研究所 植木圭二

夏の信州にトマトの収穫体験に行ってきた。労働としてのトマトの収穫は私にとっては初体験で辛いものだが、農家の方や一緒に行った人たちとの交流によりとても楽しく勉強になった。

2019年も行ってきたので、後半に追記する。

■高原でトマト収穫

夏も盛りの8月上旬、私は妻と一緒にトマトジュース用の完熟トマトの収穫作業に信州飯綱高原に来ている。

妻が長年加盟している生活クラブ生協主催の農業体験で、その生協と提携しているトマト生産農家は高齢化によって労働力が足りない。そんな生産農家に対して、都会の暇な消費者（失礼）が収穫体験を兼ねて応援に行くというイベントを毎年実施しているというので、今年はその体験に初めて参加する。



飯綱高原は長野県最北部の標高 900m の高原で、トマト畑は高原リゾート地から少し下ったところにある。

高原といえども昨今の夏は暑い。日が射すとどうにも辛く、短パンにTシャツならばいざ知らず、作業のために長袖・長ズボンで固めた服装ではぬるいサウナにいるような状態になる。そして汗で下着や服、帽子までもがびしょりだ。

こまめに水分を採って自分のペースで作業してくれとは言われているが、そこは真面目な人たちが多く、そんなに休んでいる人はいない。

それでも時おり太陽が雲に隠れ、高原の風が吹き抜けることが救いだ。

■足腰が辛い

トマトは蔓（つる）に生るものなので、通常は蔓がからむ支柱を立てて上に伸びたものを収穫するというイメージでいたが、ここのトマト畑には支柱がなく地面にはうように生っている。おそらく通常売りのトマト違ってトマトジュース用の完熟トマトは形状や見てくれを気にしないので、手間の掛からないこういう栽培方法をとっているのだろう。



そのために収穫は、腰を曲げてかがみ込んで葉っぱをかき分け、完熟したトマトを探し、もぎ取る作業になる。完熟していないものはそのままにしておく。後日また第二陣の収穫部隊がやってくるので問題ない。

さらにトマトにヘタが付いたままだとトマトジュースとしての味や質が落ちるのでヘタを取らないといけない。この作業が結構大変なので、このヘタ取りを別途しないようにトマトを茎からもぎ取る時にヘタが残らないようにするのがコツだ。それは分かっているが上手いかわからないのが、やはり素人だ。

それにしても、長時間に渡り腰を曲げてかがみ込む作業は、慣れていない私をはじめ参加者たちにはかなり辛い。この姿勢が足腰に負担を、ヘタ取りが指先に負担を、暑さが体全体に負担をかけるという三重苦に見舞われる。

もぎ取ったトマトは一旦買い物カゴに入れる。その作業までが私たち「もぎ取り組」の仕事で、大多数の参加者はその仕事をしている。そのカゴを集めて箱に詰めて軽トラックの荷台に乗せる作業をするのは参加者の中でも力がある比較的若い男たちになる。何しろその箱は約 20kg と相当に重い。最終的にはその箱が何百箱となる。



■参加者たちの笑顔

参加者は約 40 人で、夫婦、親子など様々だが一人で参加している人が多い。

生活クラブ生協というのは安全安心の食へのこだわりが強い組織で、参加者も皆その意識が高いようで、生産者支援というこのイベントの主旨も理解している。私のように体験だとか言いながら半分物見遊山で参加するような輩はいない。

行きのバスでたまたま隣に座った年配のおじさんは、日本 3 百名山を制覇して 5 街道や塩の道をも全て歩いているというツワモノだ。歩き旅の話で最初から私のテンションは高まる。

ベトナム人の若い男性もきているので話を聞く。奥さんは日本人で、彼女がベトナム留学中に知り合い、今は日本で一緒に住んでいるという。来日して 3 年というが日本語は堪能だ。

彼の職業はフランス料理のシェフというから驚きだ。いや、驚くのはおかしいか。シェフならば食材へのこだわりから生産現場を知ろうと思ったのだろう。彼は良いシェフになるに違いない。

ウイーン在住という日本人のおばさんに妻が話を聞いた。帰国し家族から誘われ参加したという。どうやらこのイベントに合わせた帰国らしい。

音楽の都ウイーンでは若手の音楽家を指導する仕事をしているという。彼女いわく、日本人の音楽家は皆本当に真面目で勤勉だという。それはこのトマト収穫作業でも充分に感じる。

珍しい人もいるが、ほとんどは普通のおじさん、おばさんたちだ。そしてどの人もとても気さくで明るい。まあ、多分暗い人は来ないだろう。

トマト収穫に奮闘しながらも、参加者たちの笑顔は人間の頼もしさ、優しさのようなものを感じさせてくれる。

■夜は BBQ (バーベキュー)

私たち全員が泊まっているのはマウンティン・ビラ・タキハウスという洒落た名前の宿だが、滝さんという人がオーナーで、いわば大型民宿とでもいう宿だ。このオーナーがとても精力的な人で、マイクロバスの運転も料理もするが、BBQ の会場も自作したという。

とても素人が作ったものとは思えない BBQ 会場が民宿の庭にある。幅 3m ほどの風情ある屋根が 20m くらい続いていて、下には横長のテーブルと横長の椅子が常設してある。そのテーブル幅と高さが会話をするにちょうど良い距離感になっている。

この会場があるので、毎年この宿を使っているとスタッフから聞いた。

地元の野菜で作った料理を中心にたくさんの料理が既にテーブルに並んでいて、さらにこれでもかとオーナーが炭火で肉を焼いてくれる。その炭火の煙のためか、あるいは高原だからかは分からないが、虫はほとんどいない。適度に涼しく快適な BBQ だ。

そして地元の偉いさんの挨拶から宴が始まる。それは地元をあげての歓迎ぶりを示している。

そういえば本日の昼食は町役場の会議室でいただいた。昨年までは各農家で用意していたというが、高齢化が進む中で農作業以外に食事の支度ではかえって迷惑がかかるから変更になったという。



生産農家の人もこの会場に姿を見せており、会場の至る所では地元の生産農家と都会から来た消費者との交流が始まっている。ちょっと古い表現だがいわゆるノコミュニケーションだ。和気あいあいと話はずんで、時間は瞬く間に過ぎていく。

食事のメに出てきた味噌汁にはタケノコが入っている。タケノコは種類によって旬の時期も様々なので、きっと今が旬の地元のものだろう。何しろ竹冠に旬と書いて筍(タケノコ)だから。

それにしてもタケノコ入りの味噌汁は私にはあまり経験がない。信州なので味噌が旨いのは当然としても、タケノコとの相乗効果でさらに旨い。私は3杯もおかわりをしてしまった。

初対面の人たちとこんなに盛り上がる事が出来るのは、旅のチカラでもある。利害関係のない者同士、そして日常から離れた解放感がなせる業だ。さらに今宵は一緒に収穫作業をして、共に汗を流した仲間ということも大きな要因になっている。

■驚きの生産農家Sさん

BBQで私の前に座ったのは私たち15名がお世話になった生産農家のSさん。現在81才、その年齢には見えないほどにがっしりとした体格、姿勢もよく、話し方も話す内容もしっかりとしている。そんな人生のベテランの半生を聞くことができた。そしてそれは驚きの連続だ。

学校を出て営業職として会社勤めをしていたが、30代で起業して経営者になった。建築関係の会社で10人くらい人を使っていたという。

66才の時、その会社を人に引き継ぎ、隠居するのではなく現在の専業農家になった。父親が農業をやっていたというので全くの素人ではないにしても、66才からのチャレンジには頭が下がる。

専門に農業を始めてからは農協の理事や町会議員もこなしたという。本人いわく、頼まれるといやと言えない性格だと。だから今でも「この畑もやって欲しい」などと頼まれ、81才にして後継者不足の農家の世話や対応に追われている。

トマトの生産が本業と思っていたら、本業はあくまでも米で、リンゴも作っているという。もちろん味や質にこだわっている。良い米が獲れば日本酒も期待できる。テーブルの上に並んでいる地酒「飯綱美山」は確かに旨い。

それは何とSさんが名付け親だという。「私が来るというと気を遣ってこの酒を用意してくれる」とSさんが言う。こういうのが本当の忖度というのだろう。どこかの方々に教えてあげたい。

Sさんの気さくな人柄からか、周りに人が集まってくる。地元の農協関係者や現地スタッフたちも「飯綱美山」の一升瓶とコップを持って挨拶にやってくる。Sさんの経歴からすれば当然なのだが、決して偉ぶらない自然体に心惹かれる。

私から趣味や旅行の話を持ち出すと毎年夏の暑い時期は北海道へ、農閑期の冬は九州など暖かいところへ長期旅行に奥さんで行っていて、日本で行っていない県はあと1つ2つという。

私のように旅行を趣味や生業としている者は別だが、普通そのレベルには至る人は少ない。

ところで、昼間の作業で使った電動の農機具のいくつかは S さんが自ら設計・製作したものだという。彼の経歴ではそういう電気や技術には縁遠いと思うが、実は何でもやってしまう。私も電気メーカの技術者だったので、あの農機具を作るのはそう簡単ではないことだと分かっている。そういえばこの民宿のオーナーも何でも自分で作ってしまう。確か風呂も作ったとか。

人生において何か成し得る人はチャレンジ精神が旺盛だ。そして本業以外の趣味や余暇の使い方が非常に上手い。

■旅のまとめと記録

2018年8月9日から2泊3日の行程で、新宿駅に集合して大型バス1台に乗りこみ午前中に現地入り、その日の午後には作業のはずだったが、台風の接近のため集合時間が午後に変更され初日は作業出来ずじまいになった。

翌日は朝6時から朝食、8時から11時30分まで作業、午後は2時から5時30分まで作業。午前も午後も途中で約30分の休憩があつて農家の人を囲みお茶をしながら歓談。この時に出てきた漬物、トウモロコシ、スイカは実に旨かった。漬物の漬け方を教えてもらう人もいた。

最終日は午前中の半日作業、昼食を食べて出発し、新宿駅には午後7時前には到着した。

風呂は宿にもあるが、3日間とも宿の近くの「天狗の館」という日帰り温泉施設に連れて行ってもらった。個人負担が一回450円だが、温泉評価委員会（通称：おひょい）を主事する私は当然この温泉に行った。源泉は21℃、PH6.5弱酸性、ナトリウム・カルシウム・塩化物・炭酸水素塩冷鉱泉で少ししょっぱい。

参加者は神奈川、埼玉の生活クラブ生協の組合員で約40人、男女の比は1:2くらいで女が多い。平均年齢はおそらく60代前半だろう。そして同行の生協職員2名、現地の対応スタッフとして農協関係者や関係する食品メーカの担当者が数名、こちらはみな若い。

費用については、宿泊と食事は全て提供してもらったので基本的にはお金はかからない。そしてBBQの時の日本酒やビールも無料で飲み放題だ。

さらに「ジュース用トマト定植作業 計画的労働参加費」として7400円をいただく。内訳は1400円が新宿駅までの交通費で一律支給、労働対価として半日あたり2000円ということだ。

三重苦の作業はもちろん大変だが、滅多にできない体験をさせてもらって、お金までいただいでは誠に申し訳ない。

このような農業援助を援農と呼び、最近では各地で頻繁に行われている。

お金までもらえることは少ないが、宿泊と食事が無償提供されることは多い。援農を上手に渡り歩くと格安で日本の田舎を旅することも出来る。観光目的の旅とは、まったく異なる旅になるだろうが、もうそういうスタイルの旅が登場し始めている。

2019年追記

■旅の記録

行ったのは2019年8月5日から2泊3日で、基本的な行程やBBQなどは昨年と同じだが、今年は台風の影響がないので1日目の午後から3日目の午前までしっかり働くことが出来た。従って有難いことに半日当り2000円の日当と新宿までの交通費1400円で合わせて9400円も頂く。

日当以外に、私にとって昨年との違いは妻が同行していないことだが、ただそれによって同じような男性参加者と話をする機会が多くなった。

■参加者たち

今年の参加者は38人、うち男性は12人、そして昨年よりも一人参加の人が多くなるような気がする。だからなのか比較のおじさんたちのまとまりがいいようにも思える。

早速初日の夕食後、同室になった私たち4人は酒を酌み交わし早くも盛り上がり始めている。

酒の上の話は尽きない。収穫作業よりも夜の懇親が目的で来ているとか、酒飲みには悪い人はいないとか、苗字に「木」の着く人は呑兵衛が多いとか、他愛のない会話が続く。それでも時おり日本の農業の展望などという少し真面目な話も適度に加わるのも面白い。

私は昔からこのような偶然の巡り合わせの酒宴が好きだ。利害関係がない人たちがその場を盛り上げ楽しみながらも少し真面目な話も織り交ぜて話がはずみ、その人たちの歩んできた人生を垣間見ることができ、人間ウォッチングと情報収集を兼ねた交流は実に楽しい。初対面ながら利害関係がないという、この距離感がいい。

参加してくる人は趣味や特技を持っている人も多い。そういえば一緒に飲んでいるメンバーには熱中症対策アドバイザーという資格を持っているという。これは収穫作業では役立ちそうだ。

■変化に対応すること

収穫作業はラジオを聞きながらすることが多く、ラジオで面白い話を聞いたので書き留めておこう。話は子育て、教育論だがその切り口がユニークだ。

環境の変化に対応できた生物だけが生き残ってきたというのは生物の進化論でよく聞く話だ。それはつまり生物が次の世代に自分たちの種を残していくためには自分たちに無いものを持った子孫を残す必要があるという。

変化に対応し人類が生き残りさらに進歩するためには、子は親に似ない方が良くという。これはやや強引な理屈のような気がするが、とにかく親は自分が〇〇大学を出てこの地位にいるからと子供にそれを求めるのではなく、決して自分ようになってはならないという子育てをしなさいという。そう「親のようになるな！」とまで言っている。

そういえば昨今の引きこもりなどの多くの事例は、親が優秀であればあるほど子に期待し過ぎて子が委縮や反発をしてしまうケースが多いような気がする。

■今年の作業

そんなラジオを聞きながら、今年私が収穫作業をする畑は、昨年と比べると耕作面積がかなり狭い。狭いので、収穫を増やすためにトマトの木々が大変混み合って植えてある。パッと見た目ではとてもトマト畑には見えない。



混み合っているので足を置くにも苦勞する。ほふく前進のようにして葉や茎をかき分けて、混雑した葉の下からもぎ取る作業は結構辛い。膝をつく作業が多くなり作業ズボンの膝部分は汚れきっている。

山あいにあるので風があまり吹かず、直射日光がきつく暑いので水分補給を頻繁に行う。そのため下着も長袖の作業服上下はびっしょり、長靴の中も蒸し風呂状態で靴下もびっしょりだ。

サウナ大好きな私といえどもさすがにこれにはこたえる。いや私が何故サウナ好きかというところあの熱いサウナの後に入る水風呂が好きなのであって、決して熱いサウナ室だけが好きなのではない。やはり人間にとってメリハリは重要なことだろう。

■エアコンのない会議室

その日の昼食は農協の2階の会議室に用意してある。弁当に冷たいお茶が2本付いてありがたくいただく。すると例の熱中症アドバイザーが「お茶は熱中症対策にはあまりよくない、できればスポーツドリンクか水がいいのに」とポツリと言う。私は「さすが、専門家！」と脱帽する。

そしてもう一つ問題が、この会議室にはエアコンがない。炎天下の作業の後にエアコンのない部屋で昼食とは、水風呂のないサウナのようなものだ。

現地のスタッフは「すみません、ここは高原なので暑い時期は1ヵ月もなく、朝夕は涼しいのでどの家庭でもエアコンは無いのです」と申し訳なきように言う。

地球温暖化で夏はどんどん暑くなっており、環境は明らかに変化している。

環境変化に対応できる生物だけが生き残れる。この地域の人たち、いや首都圏から来た私たち作業者が生き残れるか否かは農協の決断にかかっているのか。

その決断の一助になればとあえて書くと、最近のエアコンは冷房以上に暖房に力をいれている。理由は石油ヒータなどの燃焼系暖房機は CO2 排出と火災予防の面から意図的に減らしている。この地域は冬寒いので夏だけではなく冬の暖房を考えればエアコンを設置するメリットは大きい。

ハイパワー化と効率化が進んだ家庭用エアコンの大きいものならばこの 40 畳程度の会議室なら 2 個も設置すればことは足りるだろう。

実は私の家のエアコンを入れ替えたばかりで、元技術者の私はその進化に驚いている。

暖房・冷房はもちろん、除湿・空気清浄・フィルター清掃機能、極めつけは人間を見つけて風を送る機能と Wi-Fi 対応だ。その結果スマホからの制御や、遠隔地から人間の有無が分かる。さらに天気予報サイトと連携して予測制御までする。本当に凄いことになっている。

家電製品でさえも生き残りをかけて進化しているということだろう。

■飯綱高原スキー場は危機

2 日目の夜は昨年同様に BBQ パーティで、仲良くなったおじさんたちで 1 列に並んで座り、たらふく食べて飲んだ。今年も存分に楽しませてもらった。

そして年のせいか遅くまで飲んでも翌朝は早く目が覚める。

信州の高原の朝は気持ち良く、私は 6 時からの朝食の前の涼しい時間を使って飯綱高原スキー場まで 1 時間程のウォーキングに出かける。

スキー場を目指し歩いているとプラザ・オーロラとか、カフェテリアレストラン・ポーラベアなどの横文字の施設の看板が多い。それもカタカナだけでなくアルファベットでも併記されている。そういえば私たちが泊まっている民宿もマウンティン・ビラ・タキハウスという洒落た名前がついている。普通に言えば民宿「滝」のはずだ。

そんなことが気になって立ち止まってスマホで調べてみると、飯綱高原スキー場は 1998 年の長野オリンピックのフリースタイルスキーの競技会場になった場所である。それはこのスキー場が長野市から 12km しか離れていないという地の利からだろう。

そして大きな問題も抱えていることも分かる。飯綱高原スキー場は長野市が運営しているが、近年は雪不足やスキー人気低迷で赤字運営に陥り、スキー場運営から撤退したいという。民間に事業譲渡するか譲渡先がなければ閉鎖するというから地元にとっては辛いことだ。

今は夏なので冬のことは推測するしかないが、施設の老朽化などから冬にスキー客で賑わうとはとても思えない。

昨夜一緒に飲んだメンバーにスキー好きの人がいて彼は「半日で飽きてしまいそうなコース」だという感想を漏らしていた。

そういえばオリンピック発祥の地ギリシャでさえも、2004 年のアテネオリンピックで使用した施設は廃墟と化していたことを思い出した。ギリシャは古代遺跡が多いので、近代オリンピックの施設でさえも遺跡にしてしまうと旅行記に書いた覚えがある。

このスキー場は遺跡になってしまうのか。

雪不足とスキー人気低迷という環境の変化に、この地域が如何に変化して生き残れるか。朝の散歩をしながらも心配してしまう。

その解は地域の人たちの結束やアイデアにかかっている。そのためには話し合いが重要になる。するとあの農協の2階の会議室でやるのか。うん、やはりエアコンだ。

■日本人のような外国人

労働の後はいつものように温泉だ。汗とトマトの葉汁まみれの体を洗い、露天風呂でゆっくり湯に浸かる。

すると欧米系の外国人が入ってきた。4人ほど入ってきたので私が少し移動して場所をあけてあげると、私の隣に入ってきた比較的すらっとした体型の若い彼が恐縮して話しかけてきた。

「すみませんね、ちょっとうるさくなりますけど迷惑なら言ってください」と日本語で話してきた。その日本語があまりに流暢で日本人と区別がつかないほどのレベルに驚いたので、今度は私から「Can you speak English?」と話しかける。その問いに彼は「ア・リトル」とおどけながら応えてくれる。

なかなか面白そうなやつだと感じて、彼といろいろな会話が始まる。

彼はアメリカ合衆国の出身で国籍もアメリカ合衆国である。もちろん英語は母国語なのでペラペラで彼ら4人の中では英語で話している。ただ日本に住んで20年というから日本語も上手い。時々里帰りするとアウェー感がいっぱいになるというから、もはや気持ちは日本人なのだろう。

そんな彼に、日本の食べ物、温泉などの話をしたついでに私の仕事内容を紹介すると彼が興味を示し始める。

彼はなんと今後は日本で観光業をやりたいと言う。聞けば彼の人生も今まさに大きな環境変化の中にあり、詳しくは書けないがその変化に対応するため事業を考えているという。

私は講演のために調べていた日本の観光業について話を始める。日本を訪問する外国人、いわゆるインバウンドの人数が来年には4000万人に達し世界でも有数の観光の国になるということや、世界に誇れる日本の温泉文化の独自性や強みを分かり易く語る。

私が熱く語るのも、彼の目が輝き始め話はどんどん盛り上がる。

会話は盛り上がるが、私たちは風呂の中にいる。トマト収穫作業では熱中症にならずに済んだのに、湯あたりで体調不良になったのでは元も子もない。

一緒に仕事ができるといいねと言って、彼に私のホームページを教えて温泉を後にする。

■新しいスタイルの旅

このトマトの収穫作業は果たして旅なのか。

空間的移動による非日常体験、そして出会い。私が定義する旅の条件はそろっている。従って私にとっては旅、それもユニークでお金のかからない旅だと言える。

年々農家の高齢化が進むので全国各地で援農は多くなっている。Win-Winの関係が構築できる新しいスタイルの旅である。旅も環境の変化に対応して変化しないといけない。