

天眼鏡

たかがたまごや、されどたまごや

月曜から木曜までは原則、東京で仕事をし、金・土・日は山梨市牧丘町で畑仕事をすることにしている。筆者は百姓をするのが夢で、平成2年に竹藪となっている雑種地400坪を購入して開墾。42歳から週末農業を楽しみに東京と山梨を往復してきた。とはいっても週末だけの畑仕事で、自然農法でささやかに野菜を生産しているにとどまり、自給には程遠い。逆に地元の直売所等で農畜産物を購入し、応援していくのもまた楽しみにしている。今回はその一つ、畜産に関連しての「たまご村」の話である。

私の畑から車で12、3分ぐらいのところ「たまご村」塩山店はあるが、幹線道路から細い道に入って、ぶどうを中心とした畑に住宅が散在する中を4、500m走ったところに店はある。要所に案内の表示があるとはいえ、その場所は実に分かりにくい。店舗の立地としては、正直、最低といってもおかしくはない。ところがである。ここに行くといつも車が何台も並んでおり、レジには人がいて待たされることも多い。パウムクーヘン、クッキー、パン、たまごのジャム等の加工品も多く程度並べられてはいるが、購入される9割以上はたまごである。言ってみれば、たかがたまごを買いに、こんな不便なところにまで買いに来る客が後を絶たない。しかも曜日を問わず、午前、午後を問わずということであり、足を運ぶたびに驚かされる。それだけ本物を求める消費者もいる、しかも少なからずいることを実感させられる。

「たまご村」のたまごには、新鮮かつ安全・安心・健康へのこだわりに加えて、客を引き付けるもう一つの何かがあることが、消費者の支持を獲得している理由であるように受け止めている。「たまご村」は農業生産法人・黒富士農場の直売所であり、県内にある4つの直売所の一つである。黒富士農場は内閣総理大臣賞や日本農業賞も受賞しており、知る人も多いと思われるが、甲府市の先にある甲斐市の山懐、1100mの高地に農場はある。まさに森に囲まれた中で鶏は飼養され、

放牧も取り入れており、ここで産み落とされた卵が「たまご村」に直送される。「リアルオーガニック卵」なる、飼料、環境等、すべてにわたって有機基準を満たしたもの、「森の放牧卵」なる放牧によって飼養された鶏の卵、「さくら卵」なる高床開放式ゲージで育てられたものの卵、が並べられている。飼料はNon-GMOであるとともに、天然湧水を利用し、BMW技術を取り入れるなど、環境や循環、有機へのこだわりは並ではない。

こうした一方でハーブに彩られた「たまご村」それ自体の役割と魅力も見落とすわけにはいかない。建物の半分にはテーブルとイスが並べられており、ここで客はしばしつろぐことができる。いつもゆで卵とお茶が置かれており、セルフサービスで自由にゆで卵を食べ、お茶を飲むことができる。それがここで出されるゆで卵が実にうまい。半熟で、天然塩をつけて食べる味は最高で、しかも殻が簡単にむける。聞いてみると、鍋に卵を入れ水をひたひたにはって火をつけ、沸騰したら火をとめ、一日置くと殻がむきやすくなるという。これをいただく度に、さすが「たまご村」のゆで卵、ひいては黒富士農場のたまごは違う、ということを納得する。

T P P 11は年内発効の可能性が高まり、日欧E P Aも協定署名が終わり、間もなく日米F T A交渉も本格化しようとしている。農畜産物の輸入自由化は進行する一方であるが、鮮度でかなりの程度に勝負できるたまごの世界の話であるとはいえ、生産へのこだわりが消費者の信頼を獲得し、足を運んでもらって味を納得してもらおう工夫と努力次第では、海外からの攻勢も恐るるに足らず、であることを教えている。

(農的社會デザイン研究所 代表 蔦谷栄一)