

AFC Forum

Agriculture, Forestry, Fisheries, Food Business and Consumers

4

2020

短期集中3回連載「SDGs、その役割を問う」

特集 「食品ロス」削減の潮流



日本のイナカで暮らしたい
アメリカの大学で出会い、
結婚して、二人は新規就農
米と野菜と鶏と山羊と
お菓子作りの農業者です

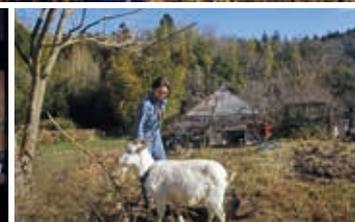
農と食
の邂逅

吉原サラさん

岡山県岡山市
ホトトギス株式会社

築百年の古民家に暮らし、農業を始めて一〇
余年。米粉を原料にした菓子製造が軌道に乗
り、カフェ店も開店。アメリカ型大規模農業と
まったく別の小さな農業は、食べる人と作る
人の交流する魅力的農業。





P19: 来日後、長らく住み家とした築百年余りの古民家を背景に。岡山市内に引っ越した今も、作業場として使っている P20: 2人の娘を持つ母でもある(右上) ファーム周辺の畑や山の下草を食べてくれる働き者の山羊(右下右) 岡山市内にあるカフェ(右下左) カフェには、ブラウニーを始め、素敵な米粉商品が並び(左)

農村で始めた持続可能な暮らし

米や麦を作り、山羊や蜂を飼う吉原サラさん(39歳)の生活。日本での暮らしは、2005年に始まった。米国カリフォルニア州の生まれ。夫の吉原修蔵さん(42歳)とは、ハンボルト州立大学の大学院の同級生だ。サラさんは環境問題や途上国の経済発展を学び、修蔵さんは数学を用いて環境問題の解決をめざす数学的モデリングを専攻。共に、持続可能な社会づくりというテーマで一致しており、同じ講義を受ける間柄でもあった。卒業して結婚。その後、「日本で暮らしてみたい」と移住を決意した。

来日前、日本に対するイメージは「都心を歩く大勢の人。それだけでした(笑)」。だが、住まいを探すために全国を回り、自然豊かな農村を目にして「こういう所ならば暮らせると安堵した。行き着いたのが岡山駅から車で約40分の御津地域。「暖かくていい。私も暖かい場所で生まれましたから」

海外での暮らしが長かった修蔵さんは、こう話す。「身近な資源を賢く活用する持続的な暮らしが日本の農村には残っています。意識的に歴史を残してきたEUなどとは違いますが、歴史の息遣いが完全に消えたわけでもない。それが良さだと思えます」

家の修繕も自分たちでおこない、農業に精を出す二人のことを周りは温かく見守った。近所の高齢農家も何かと話しかけてくれる。日本語があまり話せなかったサラさんも「心

で通じ合える。そう感じました」。農業を一緒に始めた2人にとって、高齢農家は師匠でもあった。

近くの農家から「何か加工したら？」と勧められ、自家製小麦のパンを作った。朝市やイベントで販売したところ評判は上々。そこで2008年、菓子製造業許可を取り、自宅横に建てたログハウスで本格的に製造販売を始めた。天然酵母を使い「自分たちが食べたいパン」を焼いた。自然食品店などへの卸しも始まるなど快調な滑り出しだった。

ところが思わぬ事態が起きた。サラさんが頻繁に体調を崩すようになった。判明した病名はセリアック病、つまり小麦アレルギーだった。その後、パン製造は修蔵さんが担当し、サラさんは販売などに専念したが、粉に触れ吸い込むだけでも症状が出る。

2人は循環農業の中に「食」を位置付けてきた。作った米のみ穀は鶏舎の敷料や畑にまいてマルチ代わりにし、鶏ふんは発酵させ田畑の肥料に利用する。そして「私たちが食べたいものをお客さんにも届けよう(サラさん)と始めた。パン屋だ。自身が食べられない商品を売ることになど意味はないと、5年ほど続いたパン屋を廃業した。

試行錯誤の末に行き着いたものが米粉だった。

米粉だからおいしいものを

小麦のパンを焼いていた頃から、自家製の米粉でパンを焼いたことはあったが、「膨ら

まないし、パリツとする食感も出ず、米粉に
対するイメージは良くなかった」と修蔵さん
は振り返る。「でもある日、微細粉の米粉が
あると知り、取り寄せてパウンドケーキを焼
いてみたら、これがイケたんです」

スコーンやケーキ・サレという食事向けの
甘くないパウンドケーキもうまく焼けた。



サンフランシスコから車で5時間ほどのユレカという港湾都市で育った。両親も田舎暮らしが好き。「岡山での暮らしにもほどなく慣れました」とサラさん

「小麦がなくてもやっていける」。そう感じ、
2014年、農園菓子工房ホトトギスとして
再スタートを切った。前からなじみだったお
客さんをターゲットにイベントや朝市、自然
食品店などにも卸した。

小麦アレルギーを抱える人からは「こんな
商品を探していた」と言ってもらった。だが、

大半のお客さんはパンをイメージし商品を買
っていた。「パンかと思ったらパンじゃない
のね」との声に、2人は改めて商品と売り方
を見直した。パンに寄せるのではなく米粉だ
からおいしいと言われる焼き菓子を作るう。
それがしつとりとした食感のチョコレート
ケーキ「ブラウニー」だ。米国などでは家庭で
作る代表的な焼き菓子で、サラさんも日ごろ
から食べて育った。米粉や卵などの主原料は
自社生産。その他、副材料やトッピングを変
えて常時7、8種類作り、味の違いを楽しめ
るようにした。

パッケージなどのデザインは修蔵さんが
担当し、オンライン販売にも力を入れた。す
ると「びっくりするほどおいしい」と評判に
なった。また日本公庫が主催する「アグリフ
ードEXPO」などの商談会にも積極的に参
加した。「グルテンフリー」という特徴が評価
され引き合いを多く受けるようになり、取引
先が次々に決まった。かわいらしいパッケー
ジから雑貨店との取引も広がった。近年、特
定のコンセプトに沿った雑貨類と食品をセ
ットで取り扱う店舗が増えているという。

18年、2人は念願のカフェを岡山市中心市
街地に開いた。ブラウニーに加えてマフィン、
ケーキ・サレ、キッシュなどが所狭しと並ぶ。
農場で生産した野菜を存分に使ったランチ
も提供している。「小麦粉は一切使っていな
いので」すべて私が食べられる。私のために
作ってくれたようなもの。とても幸せ」とサ
ラさんは一つ一つの商品をいとおしそうに見

つめる。

拠点は今も農場に

ブラウニーだけで、毎週3千〜4千個を製
造するまでになった。それでもサラさんと修
蔵さんのベースは今も、2人の水田と畑から
なる「ホトトギスファーム」だ。米と黒豆、各
種野菜と40羽ほどの鶏や山羊の世話をする。

「この地域でできる作物を無理のない範囲
で作ります。無理やりはダメ。続けることが
大事」とニンジンを取獲する手を止め、サラ
さんは穏やかに話す。そして、大規模農業が
主流の故郷の農業と比較し「小さな面積で
も、JAに出荷したり直売所で売ったりと自
分に合った販路を選び、食べる人と交流でき
る。ここでの農業の魅力です」と続ける。

近年、自給的な循環型農業で生計を立て
ていこうと、2人の元を訪ねる若者が増えて
きた。中にはホトトギスファームで研修を受
け、独立就農した若者もいる。「彼が作るイ
チゴをカフェでも使っています。仲間が増え
ることはとてもうれしいこと」。周囲で離農
する人から畑の管理を次々に頼まれるよう
になった。「預かった以上、草を生やしては
おけません。責任があります」。穏やかな表情
ながら、きつぱりとサラさんは話す。話を聞
くうちに、まるで日本生まれの農業者と話を
しているような気分になった。そう、サラさ
んはもはや御津地域の農業を背負って立つ、
担い手の一人である。

(青山浩子／文 河野千年／撮影)

