



## タンジョウ農場 統括マネージャー

いわやま まさこ  
岩山 雅子さん



岩山雅子さんはタンジョウ農場の統括マネージャーとして、野菜作りからタンジョウファームキッチンの運営まで幅広くご活躍されております。

### タンジョウ農場とは

農場長である丹上啓さんのお父様が戦後開拓で今の場所（千葉市花見川区大日町）で農業を始められ、麦や落花生づくりだけでなく、牛の肥育もされていました。その後、丹上さんが引継ぎ、約25年前に岩山さんと知り合い、当時では日本でまだ珍しい外国の野菜をたくさん作り始めたそうです。



### タンジョウファームキッチンとは

もともと丹上さんのお住まいだったご自宅を7年前にキッチンに改修。従業員の皆さんやお友達と改修出来るところは自分達で改修作業をされたとのこと。大きなテーブル等、丹上さんの手作りのものがいくつもあり優しい雰囲気。キッチンではタンジョウ農場で採れた新鮮な野菜を美味しくいただくことができます。

また、近くにあるイタリアンシェフのお知り合いの方が農場へ来てくださり、この方は銀座の大きなレストランの総料理長でしたが、私たちの作った野菜が欲しいって言ってくださり、卸させていただくことになりました。

まさか家庭菜園で始めたことが仕事になるとは嬉しい反面、身が引き締まる思いでした。

私は子どもの学校のことも、義両親の介護もしっかりやりたかったので、途中で畑仕事を抜けて自転車で授業参観や介護施設などにも行かせてもらっていました。ここは私にとってとても働きや

すい環境でしたが、その分、それ以上に「責任を果たす」ということをいつも考えてやってきました。

### 農業をやっていること

毎日楽しいですね。野菜の持っている自然の美しさに癒されたり、土をいじると落ち着くんです。いやなことがあっても大地が全部吸収してくれる気がして。農業は草取りが命ですが、一日中草取りしていても面白いと感じます。

ただ、二十数年前から気候が厳しくなっているのを年々感じています。雨は滝みたいに降ることもありますし、ビニールハウスが飛んでしまうほどの強風が吹くこともあります。今週収穫しようと考えていたブルーベリーが台風で全部飛ばされてしまったときは泣きましたね。でも、苦しいことがあっても、その後作った野菜がきれいにできたり、お客様が美味しい、嬉しいと言ってくださると何倍も感激します。

### 野菜作りは子育て

野菜作りでは、この野菜には酸性の土壌があっているとか、アルカリ性があるとか、色々特徴があります。野菜作りは子育てだと思っています。人間と同じで、暑い時は野菜も暑いんです。暑さで弱っていたら来年は植える場所を変えてあげようとか色々工夫をしています。以前、これからとても寒くなるという日に蕪の周りの草を全部抜いてしまったことがありました。そうしたら翌日、蕪が全部ダメになってしまったのです。そこで、今までは草の布団で温かかったのだと気付きました。それからはその時の環境や状況を見て判断して対応しています。野菜作りは本や教科書通りにはならないです。何回も失敗したから、今年はこうしてみようといういろいろ考え、それで少

しずつ納得がいく野菜が出来るようになりました。心配りが大事なので農業は女性に向いていると思います。ちなみに今は約200種類の野菜を作っています。それぞれ大きさが違う色とりどりの野菜を「サラダブーケ」という形にして販売することで、お客様に手にとっていただき、喜ばれています。

### タンジョウファームキッチンのこだわり

タンジョウファームキッチンは、自然の流れで始めることができました。一緒に働いているメンバーにスイーツづくりが得意な人がいたり、ごはんやパスタづくりが得意な人がいて。でも、それは自分がビジョンを持っていたからだと思います。しっかりビジョンを持っていれば、仲間が集まってくるんだなって思いました。私は野菜作りが大好きだし、接客も楽しいですが、スイーツづくりはあまり上手ではないんです。だけど、全部自分がやるのではなくて、得意分野の違う仲間が集まれば大きな目標も実現できますね。

ほとんどのお客様はスーパーで珍しい野菜を見ても調理方法がわからないから買われる方は少ないと思います。ここのキッチンではタンジョウ農場で採れたそんな珍しい野菜を使った料理を提供しています。そして、お客様に野菜の説明をしながらお求めいただいています。それ以外にも、スイーツで使う小麦粉もタンジョウ農場で育った小麦を手で挽いて出しています。りんごや葡萄などなかなか作れないものもありますが、なるべくこの農場で採れたものを調理するようにしています。養蜂もやっていて、採れたはちみつをスイーツやドレッシングに使っています。

→次ページに丹上さんたちのインタビューを掲載しています。

### 家庭菜園から仕事へ

野菜作りを始めたきっかけは、義父と一緒に家庭菜園がやりたくて農場長に畑をお借りしたことです。お借りした畑は牛のたい肥が良かったこともあり、たくさん野菜を採ることができました。私は野菜が大好きなので、あれもこれも植えたいって思って、畑をどんどん広げていきました。できた野菜は近所のお友達に毎日あげていたのですが、お友達から毎日のことなので食べ切れませんとお断りが入り、そこで今度は、当時、まだ珍しかった野菜直売所で販売することにしました。

農場長の丹上啓さん、研修生の渋谷美菜子さん、岩村茂幸さんにもお話をお伺いしました。

## タンジョウ農場について（丹上啓さん）



農場長 丹上 啓さん

《丹上さん》 父からの農場を引継ぎ、牛を飼いながら野菜の生産を始めました。牛の飼料は主にこの地（大日町）で牧草を育てて使っています。そして、その力強い堆肥を圃場に入れ、野菜を育てています。農業は苦勞ばかりです。でも、語るほどの大きな苦勞ではなく、それよりも多くの「命」にかかわって生きていける楽しみを日々感じています。

## 農業を始めたきっかけ（渋谷美菜子さん、岩村茂幸さん）

《渋谷さん》 祖父が野菜を作っていて、小さい頃は畑で遊んでいました。野菜作りの環境が身近にあったので、自然と興味がわき、私も農業を始めようと思いました。大学で園芸福祉を学び、前職は福祉関係の仕事に就いていました。利用者と一緒に畑を耕したり、収穫したりした時、皆さんとても楽しそうに作業されていて、植物や土と触れ合うことで元気がもらえるということを実感しました。将来もそういう仕事がしたいと考えています。



研修生 渋谷 美菜子さん



研修生 岩村 茂幸さん

《岩村さん》 大学生時代に出会った倉本聰氏の自然観へ共感し、震災後の東北で知った一次産業の奥深さとおもしろさを知り、サラリーマン時に感じた、人に指示されて生きることへの虚無感から農業を始めようと思いました。野菜作りは暑さや寒さが大変ですが、はじめて知る野菜を育て、料理をして食べるのは楽しいと思っています。いつか自分の野菜を扱うレストランに家族や友人を招待したり、農業の社会的地位をあげたりして、子どもにとって憧れの仕事にすることが将来の夢です。

## 皆さんから見た岩山さん

《丹上さん》 とても頼りがいのある人です。岩山さんにまかせておけば大丈夫だと思っています。

《渋谷さん》 岩山さんは勉強熱心で、野菜の美味しい食べ方の知識も深く、調理方法を聞くとすぐに色々教えてくださいます。毎日勉強になることばかりです。

《岩村さん》 仕事に対する責任感が強く、妥協を許さない。自分には厳しいが人に対しては優しく、どんなに大変な局面でも明るくふるまうムードメーカーな方です。