

# 2人で紡ぐ 伝統野菜を

湘南小巻ファーム ●平塚市



### ★お薦め品

- 木曾紫かぶ 1袋180円～
- 長崎赤かぶ 1袋180円～
- 黄かぶ 1袋180円～
- 青首かぶ 1袋180円～

※宅配通販で買えるおまかせセット (S2700円～)



### ▶ここで買える

<https://www.shonan-komakifarm.com>

問い合わせから注文

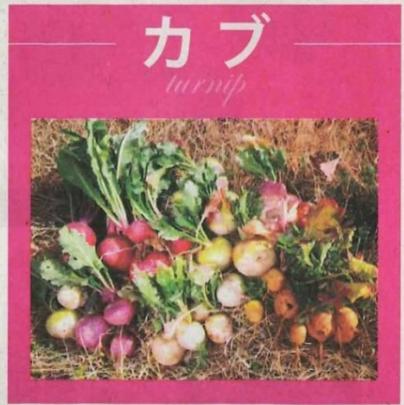
- ・ららぽーと湘南平塚 わくわく広場
- ・農家カフェRaku
- ・道の駅足柄・金太郎のふるさと

# 産地直売

南は平塚市街、北には大山を見渡すパノラマ。大磯町に通じる鷹取山最北の頂上部、原生林が残る自然保護区の中にある農園。園主の小巻秀任さん(38)が祖父から受け継いだ約6・5畝の農地で、400種類以上の伝統野菜・在来種・固定種の種を自家採取し、化学物質を使わずに森の落ち葉とカヤの栄養だけで毎年150種類ほどの野菜を育てる。

今の時期は上品な薄紫色の「木曾紫かぶ」、鮮やかな赤色の「長崎赤かぶ」小ぶりで黄色の「黄かぶ」や「青首かぶ」など色とりどりの在来種カブがそろつ。寒さで背が低くなつた葉を引っ張ると、土の中から実の詰まった立派なカブが現れて驚く。

「長崎赤かぶ」はきめが細かく酢が奥まで浸透しつらく、酢漬けにしてもシャキシャキ感が残る。黄カブ



は糖度が高く、炒め物にするとジャガイモのような味わいになるなど、それぞれ特徴がある。アブラナ科の葉野菜も旬で、アミノ酸が豊富でうま味の強い「カツオ菜」、根元のコブがてんぐの鼻に似ていることから祭事などに使われた「コブ菜」など、どれもしっかりと大地に根付き力がある。

小巻さんは農業大学卒業後、研究者として農業を開発する一方で、農業を使わない農法を模索、2009年に農園を立ち上げた。日本古来の野菜は栄養価が非常に高いことを知り、日本全国を回って種を集めた。

さまざまな農法を試す中で、幼い頃に祖父が農薬を使わずに立派な作物を効率よく収穫し、土地が衰えなかつた記憶をたどり、その答えを森に見つけた。祖父の農法を踏襲し15年2月12日農業生産法人「湘南小巻ファーム」を設立。今年2月には森の生態系を守る仕事をしてきた里美さんと入籍し、森と農がつながった。

「昔からの野菜は家族の幸せや健康のために大切に守られ、生き残ったもの。役割があり文化だと思つ。伝統野菜は気候変動にも強い。未来につなげたい」と2人はほほ笑む。

(加藤 映子)