

東京が誇る「農漁力」 「ご近所産の味」

川崎市宮前区の大根

品評会で入賞を果たす
研究熱心な農家が多い川崎市宮前区。
そんな地場産野菜の朝採れ使いたくて
「鈴や」の蟹江さんは毎朝、通い詰めている。
取材：文◎佐藤さゆり 撮影◎門馬央典

作った人

山田悠二さん(57)

江戸時代からの旧家十四代目。森を切り拓き、農業を始めて約120年。年間約35種を栽培。直売所もあり。●10時30分～17時頃(売れ切れ次第終了)、荒天(12月31日～1月6日)休。川崎市宮前区平二丁目交差点角。



堆肥をたっぷり入れるから甘くなるんです

農家の山田悠二さんと、川崎を中心に4店舗営む「鈴や」の蟹江脩礼さん(37)。二人の縁をとりもつたのは、双方の奥様だという。「うちのもんが山田さんの直売所を見つけて、店先にいた悠二さんの奥さんと仲良くなったんですよ。話好きな方で、じゃあうちの野菜をお店で使ってみたら?と言ってくれて」と、蟹江さん。日々多彩な旬野菜がほしい。けれど栽培する種類が少なかったり、雨天は出荷できないと話す農家は少なくない。地元野菜をあきらめかけていた矢先の事だった。

「山田さんがうちの店に来てくれたり、二人とも好きな酒と一緒に飲んだり、話したりするうち、やろう!って言うてくれたんです」そんな山田さんの畑では今、冬野菜が盛り。その代表格である大根が、太くてまっすぐ、白い肌を畑から顔をのぞかせていた。大根作りは晩夏の種まき前が肝。第二が土作りで、畑には、馬事公苑から仕入れた馬糞がベースの堆肥をたっぷり加えているという。

「馬糞は、サイコーに栄養が豊富なんです。それこそ通常の16倍ぐらい?畑に入れてます。甘くておいしい野菜になるからね」と、山田さんは胸を張る。震災以降、樹木や糞などを用いた自家堆肥は勝手に作れない状況だが、農協に検査機の設置を呼び掛け、実現。堆肥も野菜も、しっかりチェックして、安心安全を心掛けている。敬服しきりだ。

また、畑作りも大事。トラクターを操り、深さ40cmまで繰り返し深く耕すことで、ふかふかのベッドを作る。そこに種をまき、草取りし、間引き菜は蟹江さんが引き取り、大根はストレスを感じることなく、太くのびやか