

滑川市早月加積地区／清流の里めぐり 2014年8月17日

## 5. 早月のまめ



### ■ 人気の地場産ブランド

7月中旬、午前5時すぎ。眠い目をこすりながら目的の場所に着くと、作業はもう始まっていた。

「午前中に作業を終えてしまわんと、おいしさが逃げてしまいますから」

石坂直樹さん（51）＝滑川市栗山＝が汗を拭いながら話す。地元の農事組合法人「水土里（みどり）」の直樹さんら3人が、滑川市栗山の畑で旬の枝豆をテキパキと収穫している。この日は収穫3日目だ。

「ことしは天候が良かったから、丈が伸びたね」

一緒に収穫していた法人の代表理事、清水清司さん（65）＝同＝が笑顔で言う。こ

としの出来は上々らしい。

水土里の地場産枝豆は「早月のまめ」のブランド名で人気を集める。品種は、甘みとしゃきとした歯応えが特徴の「湯あがり娘」や茶豆。大半を富山市の市場に出荷し、ことしも2トン強を見込む。

前身の栗山大豆受託者協議会だった2004年、1ヘクタールの転作田を活用し本格的に栽培を始めた。08年には知名度アップを図るため、「早月」のロゴマークを商標登録した。

栗山の畑では、3人が収穫を終えた。軽トラに枝豆を積み、休む間もなく作業所へ。

待っていた直樹さんの父、石坂哲也さん（81）が脱莢機（だつさやき）でさやを分離。水洗いし、女性たちが虫食いなどがないか入念に確かめ、袋詰めして冷蔵庫で冷やす。収穫は7～9月。涼しい午前中に作業するのは、枝豆は熟を持つと香りや甘みが逃げるからだ。

「自分の子どもに食べさせたいような、おいしいものを届けたいんです」

直樹さんが話す。トラック運転手から「野菜作りがしたい」と10年前に専業農家に。父や「地区の水田を守っとるだけ」と言う清水さんらと、古里で農業を続けている。

一昨年、市内の生産者たちと、地元のショッピングセンターで枝豆など野菜の直売を始めた。水土里は7月からコンビニ販売も試みている。

「もっと余計に欲しい、と直接電話してくるリピーターもいる。うれしいですね」

苦労も多い分、喜びも大きい。地域の農業を支える直樹さんの思いだ。

■遠望近信 石原秀至さん（37）東京都世田谷区、明治大准教授

子どものころ、家にはクリやグミ、イチジクがなっていました。店で買った物と違い不ぞろいで、甘い実もあればすっぱい実もありましたが、かご一杯に食べました。イチジクなんて、食べ過ぎてもう一生要らないと思ったぐらいです。アケビやザクロなんかも近所の家からもらって食べていた記憶があります。

故郷を離れて以来、グミやイチジクを食べる機会はありません。両親が最近、またイチジクを植えたといいます。帰省したら、また「もう要らない！」と思うほど食べそうな気がします。（栗山出身）