



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー事業を手がける。著書に『地域ブランドを引き出すカーポートマネジメントが田舎を変えろ！』（合同出版）、「田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5つの法則」(NHK生活人新書) など多数。

## 22 さいたま市緑区

# 体験農園 「ファームいんさぎ山」

**東** 京のど真ん中六本木から南北線で1時間にあるのが埼玉県

さいたま市緑区の体験農園「ファームいんさぎ山」。周辺は林に囲まれ、豊かな畑、木造の家屋で食事ができる。運営は400年続く農家の萩原さとみさん、ご主人の哲さん、長男の毅さん、次男の哲也さん。それと16人のボランティアスタッフが協力している。

畑は12ha、そのうち体験農園は9坪36区画。近郊の40家族が参加している。6月のサツマイモ植え、7月のジャガイモ掘り、8月料理会、9月稲刈り、10月里芋掘り、12月大根収穫などを行っている。畑は、周辺の林の落ち葉を拾って

肥料にするところから始まり、完全無農薬無化学肥料で栽培する。体験農園には企業の研修での参加もあり、年間8000人が訪れる。

萩原さんのところでは、学校給食7校への野菜の配達も行っている。栄養士さんが訪ねてきて、ぜひ給食へ野菜を使いたいということから始まった。また60軒のレストランにも野菜が配達されている。多くの人を迎え入れて農業をするようになったのは1997年から。周辺の都市化が進み、出荷するだけの農業では、先行きが見えなくなっていた。

そんなおり、フランスを始めとするヨーロッパのグリーンツーリズムの研修旅行の募集があり、萩原さとみさんが参加。

グリーンツーリズムの提唱者であった故・アンリ・グロー氏から、「あなたは消費者のそばにいる。消費者に向けて発信しなさい」という言葉を受けて体験ファームを始めた。

フランスは、農業景観を保ち農家が自らの家屋を宿泊施設とし観光客を迎えるグリーンツーリズムの先進地。約2万軒がある。農家を開放して教育の場とする教育ファームが国内1400か所ある。また学校では、食材の背景、産地、味、香りなどを

学び、一流の料理家の料理で食事をする。ことまでを学ぶ「味覚の教育」も行われ、これらの活動を国も推進している。

萩原さん家族は、食の生まれる土づくり、環境、成長、収穫などの体験を四季を通じて学ぶ教育プログラムの作り、多くの家族や子どもたちを迎え入れ独自に体験教育ファームを切り開いてきた。また料理家との連携での料理会も開いてきた。

そんな彼女の企画で12月7日に行ったのが「さいたま食の文化祭in見沼」(埼玉県グリーンツーリズム推進協議会主催)。

地域の食材で料理を伝える「埼玉県認定ふるさとの味伝承士」の仲間のお母さんたちによる料理会と、それに続けて「農山漁村女性ネットワーク」のシンポジウムを開いた。

料理会は、お赤飯、薬炊きのご飯、いなり、ちらしずし、おつけもの、かぼちゃのサラダ、まんじゅう、ふるふきだいこん、衣かずき、きんぴらごぼう、ごぼうの丸煮、くわいきんとん、はすよごし、ずいきの煮もの、おはぎ、イナゴの佃煮など70種類。「一度、やってみたかった」と萩原さん。参加は100人近く。絶賛の会だった。



【上】ずらりとならんだ「埼玉県認定ふるさとの味伝承士」による料理  
【右】ご飯は薬を使っている釜炊き。体験農園での恒例になっている。

