



## 海だけじゃなく、陸にもおいしい素材がいっぱい 温暖で豊かな環境を生かした 元気な作り手たち

東京から約1時間の距離にありながら、漁業・農業・畜産業も盛んな藤沢市。相模湾の豊かな海の幸を次世代に残す漁師さんや、さまざまな農法に取り組む個性的な農家さんをご紹介します。



キュン!  
25

### 「育てる漁業」で再びハマグリが採れる海に 藤沢市漁業協同組合組合長 葉山 一郎 さん

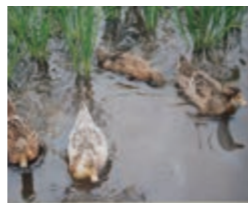
組合長の葉山一郎さん(71)によると、藤沢の海は砂の大きさがハマグリ<sup>ハマグリ</sup>の生育に最適だという。ところが1964年頃から海や川の汚染が進み、きれいな水を好むハマグリは採れなくなった。藤沢市漁業協同組合では「育てる漁業」を目指し、市と協力し14年前から稚貝の放流を実施。乱獲しないよう採る数を制限し管理した結果、大きなハマグリを定期的に捕獲できるまでになった。「ハマグリが採れるのは海がきれいな証拠。藤沢の財産だね」と葉山さんは喜んでいる。



キュン!  
26

### アイガモとともに無農薬のコメづくり18年 須田牧場 須田 裕 さん

牧場の牛糞はたい肥に、無農薬の糞は牛の餌に、田を除草したアイガモ<sup>アイガモ</sup>は食用にする。循環型の農法でコメをつくる。アイガモ農法は手がかかる。外敵からカモを守るため田をネットで覆うが、穴が開かないよう常に気を配る。餌をやりすぎると、カモが餌を探さず働かない。それでも続けるのは「体にいいものをつくる」という信念と、カモを通じて生まれる人々との交流、そしてカモの可愛さがあるから。「見ていて飽きないんだよ」と須田さんは目を細める。



キュン!  
27

### 極上の甘いトマトはテレビでも大絶賛! 佐藤農園 佐藤 智哉 さん

市内で初めて、水と養分しか通さない特殊なフィルムを使うアイメック農法でトマトを栽培した佐藤農園は、祖父の代からのトマト農家。サラリーマンを経て就農した佐藤智哉さん(36)は、2年前、義父から受け継いだ300坪のトマト畑をすべてこの農法に切り替えた。大きな決断だったが、「システム化で長時間労働から解放された。父からのバトンを、将来、娘が『やりたい』と思える農業に改革して渡したい」と語る。佐藤農園のフルーツトマトは、一般のもの比べ、糖度が倍。リコピンは3倍、ギャバは1.6倍という高品質だ。



キュン!  
28

### 市内で初めての女性新規就農者 加藤 なつみ さん

千葉県出身の加藤なつみさん(31)は、もともと農業に興味を持っていたが、大学卒業後は企業に就職。会社に勤めていてもリストラに遭う状況を見て、「好きなことをやろう」と決意。群馬の農業法人で2年働いた後、新天地を求め藤沢市へやって来た。農家で研修をしながら、JAの直売所や卸売市場のアルバイトで生計を立て、土地を貸してくれる農家を探し続けた。2015年3月、念願の独立を果たし、畑1反、田んぼ5畝を一人で管理する。「今はまだうまくいくことより、悔しいことが多いです。でも、OLの頃より生きている手ごたえを感じています」。卸売市場でのアルバイトは当分辞められないが、「結婚しても農業を続けたい」と夢を追いかける。

## キュン! TOPIC

### 藤沢の風土が生み出す特上の生ハム なまはむ ふじさわ生豚

2015年春より販売を始めた「ふじさわ生豚<sup>なまはむ</sup>」。ストレスなく育てた藤沢産の新鮮な豚のモモ肉と塩のみを用い、16カ月かけ熟成させた。ジューシーでいてうま味があると知る人ぞ知る藤沢の名産品だ。有限会社NORMA代表取締役の高橋睦さんが8年かけて開発し、日本大学生物資源科学部や藤沢市畜産会などの協力を得て製品化した。「藤沢の風土と土着の微生物が作り上げたこの味をぜひ食べに足を運んでほしい」と県外には卸していない。

