



↑有機農園カミーノの山口哲志さん。雨よけ栽培するミニトマト「TY千果」の株元には余分な水分吸収を促すためのバジルを栽培。バジルは地元飲食店に無償で提供される。

日本の真ん中に位置する長野県上伊那郡辰野町で有機農園カミーノを営む山口哲志さんは、普段は会社勤務をする傍ら、早朝と土日を使い有機農業を営む兼業農家です。どのような思いで有機農業を実践されているのか、また地域との関係性を生かしながら進めている6次産業化の取り組みについてご紹介します。

(編集部)

有機農園カミーノについて

中央アルプスの山々が望める信州伊那谷の北部に位置する有機農園カミーノでは、約5aの面積でエゴマをはじめとした雑穀類、タキイの「ファイトリッチ」シリーズを含む野菜類を、加工用、直売所出荷用、自家消費用として栽培しています。

園主である山口さんは幼少期から自然や畑が身近にあったことで、自由な環境で有機農業をしたいと約30年前に農業をスタート。山登りが好きだったこともあり、当時勤務していた岐阜県からさらに登山に適した長野県に移住。補助金を活用して辰野町に作業所を建て、2010年から有機農園カミーノとしての経営をスタートしました。

栽培管理は基本的に一人で行いますが、定植や収穫、雑草管理など作業の内容によっては地域の方の協力を得ながら行っています。

雑穀類はエゴマのほか、古代小麦のスペルト小麦、長野県が開発した中力の小麦「ユメセイキ」、ライ麦、タカキビ、モチアワなどを栽培。モチアワの「あわ信濃2号」は2017年の宮中祭祀・新嘗祭に献上されました。

生産したエゴマや野菜は飯田市にある小池手造り農産加工所に加工、製品

化を委託し、南箕輪村(上伊那郡)の道の駅・大芝高原や近隣の直売所などで販売しています。

体にいいものを作りたい

雑穀類を栽培し始めたきっかけは、エゴマブームが重なっていたこともありですが、ほかにはないもの、体にいいものを作りたいという思いからでした。秋の収穫後は自家設備で丁寧に雑穀を取り除き精選、エゴマの実と油、味噌と合わせた加工食品として販売しています。

そんな中、機能性成分を豊富に含む「ファイトリッチ」シリーズの存在を知り、山口さんの農業に対するポリシーと合致したため、タネを取り寄せて栽培を開始しました。現在はミニトマトの「TY千果」、ニンジン「オランダジエ」、タマネギの「ケルたま」を主に作付け、ジュースやドレッシングなどの加工食品にしています。



↑道の駅・大芝高原の味工房で販売されている有機農園カミーノで栽培された「ファイトリッチ」の野菜を使用した加工品。ふるさと納税や一部ネット販売も行う。



↑虫がつくことも有機農業ならではの。見た目は小ぶりではあったが加工用にしっかり熟した果実が多く実っていた。



← 2024年初めに作ったぼかし肥料。



↑新嘗祭に献上されたアワ。エノコログサ（猫じゃらし）と同じ属のため、穂の形状が似ている。

← エゴマを使った加工食品とエゴマの実。

加工品は使用する野菜の品種だけでなく調味料にもこだわり、昔から旅行などでよく訪れていた長崎・五島列島産の海塩を使用。当地のさまざまな塩の中でも「さとうのしお」は豊富なミネラル分がありつつも濃すぎず、マイルドに素材の味を包み込み、甘みを引き出してくれるといいます。

作業所近くの畑には「ファイトリッチ」「シリーズのミニトマト」「TY千果」が2畝計160株栽培されていました。「千果」シリーズの中で数品種を試し、一番味が濃いと感じた「TY千果」を採用。畝の両端に溝を切り、株元にはバジルを植え付け、余分な水分を吸収させることでさらに味を濃縮させる栽培面での工夫も凝らしています。

肥料は自家製のぼかし肥料。雑穀類の殻などを使用し、毎年1月上旬から発酵させ約4カ月かけて作ります。追肥には鶏ふん堆肥を施用し、ここにカミノーで生産される野菜のおいしさの秘密が隠されていました。

地域との関係性を生かして広がる6次産業化

青果販売するカボチャは、夏秋と抑制栽培の二毛作。「グラッセ」のほか、味にこだわった2品種を作っています。2024年は植え付け後、遅霜に見舞



↑道の駅大芝高原内にある味工房で販売される「おもてなしプリン」の30番目の新商品として2023年から発売を開始した「グラッセ南瓜プリン」。

農業とも人とも有機的に関わる

カボチャ栽培後の畑にはチツソ供給や土壌改良のためにマメ科の緑肥作物「ヘアリーベッチ」を播種。春に一面に広がった「ヘアリーベッチ」を、畝を立てる部分のみ耕うんし、畝立てします。定植したカボチャの苗は根粒菌固定によるチツソとぼかし肥料を使ったふかふかの土で生長し、つるは「ヘアリーベッチ」の上に自由に伸長することで、甘みとコクのパランスがよいカボチャが育ち、地元ではおいしいと評判になっているそうです。

「今まで野菜を食べられなかった人が、自分の作った野菜をきっかけに食べられるようになった」そんな声が今でも忘れられず、栽培方法はもちろん商品の売り方も顔の見える有機的な関わりを大切にしたい、それが山口さんの農業や人との向き合い方です。

これまで培ってきたノウハウを地域の若い人たちに伝えながら、2023年に「有機農業推進のまち」を宣言した辰野町を盛り上げていけたらと、山口さんの有機農業を通じた地域とのつながりは今後も広がっていきます。

有機農園
カミノー
Instagram

