

館山市神戸地区 安西 淳さん

平成9年に就農。就農前は高校を卒業後、株式会社丸井グループに就職。新宿店、水戸店、川崎店とファッション系小売業に携わる。その後父親が倒れたことをきっかけに退職し、実家の農業を継ぎ現在に至る。

年間50種類以上の野菜や穀物を作る他、収穫体験・農業体験、企業研修等の受け入れ、移住サポートを行うなど、農業を通じて様々な分野で活躍している。

イタリア菜花

ラディッキオ

フェンネル

【安西農園 online shop】

安西農園の野菜やお米の美味しさの秘密は、関東有数の日照時間と温暖な気候、ミネラル分を乗せた海風、排水性の高い砂地の田畑にあります。そんな土壌で年間を通じて50種類以上の作物を栽培し、減農薬、化学肥料もなるべく使わずじっくり育てた旬の野菜や穀物を、収穫したてで出荷しています。

ソラマメ・とうもろこし・おおまさり(落花生)は季節限定、季節野菜おまかせセット、白米(粒すけ)はオールシーズン発送いたします。



○栽培作物について
春にソラマメ、夏にトウモロコシ、秋に落花生(おおまさり)、冬にレタス栽培を主に行い、イタリア野菜は夏と冬の時期で栽培を行っています。他にも食用菜花・キャベツ・ブロッコリー・玉ねぎ・白菜・ミニトマト・インゲン・キュウリ・千両ナス・オクラ・伏見トウガラシなど、収穫体験を楽しめる農産物を作っています。

○栽培品種について
イタリア野菜では、夏はパブリカ・イタリアナス・ズッキーニ・コリンキーなど、冬はフェンネル・ラディッキオ・イタリア菜花・コリアンダー・カーボネロなどを栽培しています。

○イタリア野菜との出会いについて
父の知り合いの築地市場の方から、「面白いものがある」とイタリアそら豆(ファーズエ)の種をもらって栽培を始めました。館山の風土や気候と相性が良かったのか、非常に出来が良い物が育ちました。当時、イタリア野菜の栽培が珍しかったようで、栽培2年目以降に「日本農業新聞」で取材していただき、その流れでテレビのロケも来るようになり、色々な事業者からイタリア野菜を作ってくれとオファーが来るようになりました。

イタリア野菜への興味が増してきたところで、知人から、埼玉県に本社を置く「トキタ種苗」を紹介されました。トキタ種苗は、館山市内でイタリア野菜の栽培を試験的に行っていました。イタリア野菜を育てる風土と合っていない地域で土地を借りていたのが、神戸地区の方が適しているとアドバイスしたところ、土地を貸してほしいと頼まれ、土地を貸すのと同時に自分も多岐に渡るイタリア野菜を栽培しようと決意しました。

栽培を始めてから今日まで約20種類のイタリア野菜を栽培するようになりました。現在でもトキタ種苗との繋がりは深く、3年前から新入社員研修をトキタ種苗から依頼されるようになりました。

○作業人数及び栽培面積
私と母、従業員4名と、ボランティアの方々にも協力いただいて、年間5ヘクタールを栽培しています。

○栽培する上での大変さ
毎年気候変化への対応が年々難しくなっています。農業には、時期を逃してはならない重要な作業があります。それは、苗づくり、温度管理、収穫作業で、これらは適切なタイミングを逃すと農産物に大きな影響が出るため、家族の行事や地域の活動などを差し置いても優先しなければならず、大変だと感じる部分です。広い面積で様々な農産物を栽培しているため、全てを自分一人ではできません。皆に助けをもらいながら、自分がやるべき作業と、全員でやる作業の振り分けを日々考えて、皆と一緒にやっています。

○おすすめの食べ方
冬に作られた野菜は基本的に生で食べられます。ケール・ラディッキオ・フェンネル・コリアンダーはサラダで楽しんでもらいたいです。夏野菜は加熱した方が美味しく食べられます。イタリアナスをはじめ、ズッキーニやパブリカなどをバーニャカウダで楽しんでもらえればと思います。特にイタリアナスは熱が加わると甘味が非常に増し、オリーブオイルでソテーして塩コショウを掛けるだけでも美味しい料理になります。

○現在力を入れていること&今後の展望について
現在、イタリアンで館山を盛り上げる企画を様々な人と相談して練っています。これを成功させるべく、自分は生産者として飲食店やメディア、種苗会社と連携して、イタリア野菜の魅力を発信したいです。イタリア野菜をより多くの人に知ってもらって、「美味しい」と言ってもらえるように頑張りたいです。

○消費者の皆様へ一言
まずはイタリア野菜が美味しいお店で食事してみたいです。イタリア料理というとピザやパスタなどが代表的ですが、イタリアのお母さんたちの手の込んだ料理が、イタリア料理の真髄だと思います。イタリア野菜は味が濃厚です。自分の口に合う野菜を見つけて、料理で使ってみてほしいです。自分で使うのが難しい場合は、イタリア料理店のシェフや私をはじめとするイタリア野菜の生産者にレシピを聞いて、美味しく食べていただきたいです。