奏でるように伝えたい

Like playing a melody in the farm.

宇城市三角町の国道266号沿いに佇む看板のない店。
自家農園の無農薬フルーツを使ったマフィンが話題の
店の名は「ストレンジフルーツ」だ。
南国の太陽のような光が、黄色い果実を照らす。
見渡す限りの緑に囲まれた山の中腹にあるその場所で、
つくり、遊び、暮らしてきた家族の時間を思う。

江口 健・優子
Ken & Yuko Eguchi

宇城市三角町の山の上で農薬を営む夫婦。50年以上前から無農薬の自然栽培に取り組む「江口農園」の2代目。2人が育てる柑橘類の唯一無二の味と香りのファン多数。

サニー・フルーツ ジャーニー・ハーブ

① 身体がよろこぶ食に出合えば、その背景をのぞいてみたくなる。近年、食にまつわる取材でたびたび耳にしていたのが、三角町にある「江口農園」さんの名前だった。20種以上の柑橘類や山菜、梅などを無農薬で栽培する江口農園は今年4月、国道266号沿いに「ストレンジフルーツ」をオープン。店主は江口農園2代目・健さんの妻の優子さんだ。店内に足を踏みいれると、立ち込めるジンジャーシロップと、焼きたてのマフィンの香りが鼻をくすぐる。農園の仕事が基本だから、店の営業日は木曜から土曜の3日間だけ。自家農園で採れた無農薬のフルーツや平飼いの卵を基本に、菊池産の減農薬栽培の地粉、奄美大島の素焚糖と小国ジャージー牛のミルク、バターとしらしめ油で仕上げるマフィンは早々に完売してしまうことも多い。「旬のものを食べると季節が巡っているのがわかる。マフィンを通じてそんな“農的”な暮らし方が伝わるといいなって思って」。

「旬を食べると、季節が巡ってるのがわかる」

「マフィンに使っているブルーベリーは結婚してすぐに植えたもの。最初は酸っぱかったけれど、今はとても甘くなりました」と優子さん

ストレンジフルーツ
STRANGE FRUITS!
熊本県宇城市三角町三角浦1160-109
営業は木・金・土の11:30〜16:00
@strangefruits2011

② 店内を見渡すと、壁にはレコードが立てかけられ、ショーケースにはジャムの瓶とともに値札の貼られていないCDが並んでいる。実は、夫婦揃って無類の音楽好き。福岡で働いていた頃、音楽を通じて夫の健さんと出会った。ほどなく子どもを授かったふたりは、東日本大震災をきっかけにこれからの生き方を見つめ直した。優子さんが20歳、健さんが24歳の時に健さんの実家の農園を継ぐことを決意。三角町に居を移した。この場所は、大学職員だった健さんの祖父が買い受け、50年以上前から無農薬栽培の農業に取り組んできた。音楽というカルチャーに夢中だった生活から農業の道へと進むことに、不思議と戸惑いはなかったという。

「夫とよく“三角でよかったね”って話すんです。何もなかったから食べたいものをつくったし、遊びたい遊びをつくってきた。何もなかったおかげでつくれたこのマフィンみたいな存在が、私たちの暮らしにいくつもあるんです。とはいってもただ自然と暮らしてるだけなんですけどね（笑）」。そう話す優子さん、「そうそう。今朝夫が“俺やっぱ感動したいんよね”って朝ごはん食べながらボソッと言ってて。なんなのそれって笑っちゃいました」と続けた。

ロゴマークを手がけた福岡在住のイラストレーター・ノンチェリーのイラストもキュート。長女が名付けた名前は“アツコさん”

農園で採れた金柑、日向夏のフレッシュな香り。

すべてのものが命の種であり、暮らしに喜びを与えてくれるもの。フルーツの実る木々や植物、すべてが圧倒的な生命力を放っていた

家族の庭は農園で、子どもたちの遊び場が農園だ。

③ 店から農園までは車で約10分ほど。山際を走る緑のトンネルをくぐり抜けた先、急にパッと視界が開けたかと思うと、八代海を望む高台に出た。降り注ぐ陽の光が、すぐ近くまできている夏を予感させる。健さんに続いて4人の子どもたちが出迎えてくれた。これから日向夏の収穫をするという健さんが、大人の背の高さほどある草をかき分けながら農園の中を移動すると、子どもたちも後に続く。作業する健さんと付かず離れずの距離感で、それぞれが思い思いに過ごす。

作業の手を止めて、家族みんなで大空の下、焼きたてのマフィンをほおばる。長男が火を起こした庭の焚き火で湯を沸かし、珈琲を淹れる贅沢なひと時。「僕はここに自分の故郷があってよかったと思うから、今は子どもたちにとっての故郷をつくっている感覚です。農産物を作る場としても大事だけど、ここを訪れる誰かの心の中に第2・第3の故郷を作れたらいいな」。朝呟いたという言葉の真意を尋ねてみた。「なんでも“お客さん”として居るよりも、自分の身体を動かす方が感動するでしょ。“お互い様”の気持ちがあれば、完璧じゃなくても関わり合える。子どもたちともいつも感動を分かち合っていたいと思っています」。おいしさの舞台裏にあるあかりが、ここには確かに灯っていた。

最盛期を迎えた日向夏の収穫に向かう健さんの後を子どもたちが付いて行く

取材中、ふと振り返るとこの笑顔。家族と場を見守る穏やかな視点が育んできたものは、この場所に流れる空気感そのもの