



# 初夏のフルーツ・ハーブ紀行

Early summer travelogue.



雨をかきわけてたどり着いた畑。

ハーブの香る、小さな旅へ



江藤弘明 Hiroaki Eto

1986年北九州市生まれ。「Chamitsulle BAKES & HERBS」代表。鹿児島・甑島での地域おこし協力隊時代にハーブに魅せられ、妻の志帆さんとともに南阿蘇村に移住。南阿蘇村・下田の農園でオーガニックハーブを育てる。



カミツレ ベイクス&ハーブス  
Chamitsulle BAKES & HERBS  
阿蘇郡南阿蘇村中松4026-1  
070-8510-4804  
@chamitsulle.bakes.herbs



畠では常時10種類ほどのハーブが健やかに育つ。弘明さんが育てたローズマリーやラベンダーを使った焼き菓子は、ハーブそのものを食べているようにフレッシュな香りがみずみずしい。志帆さんがつくりたいお菓子を起点にハーブをつくることも、その逆もあるという。



収穫の朝。初夏のビニールハウス。  
青い香りを思い切り吸い込んだ



西川 徹

Toru Nishikawa  
1984年熊本市生まれ。熊本農業高校、熊本県立農業大学校を卒業後に就農。「五感で楽しむ農園づくり」がモットーの西川農園4代目。一社「アグリウォーリアーズ熊本」所属。大人気の桃狩りは、毎年6・7月の週末に開催。くわしくはSNSなどで確認を。



西川農園  
熊本市北区和泉町1669-1  
096-245-2744  
@nishikawa.noen



ブドウ、メロン、桃などを家族で育てる西川農園。「とっくに引退して、悠々自適な生活をおくつると思つた」と笑う3代目は、今も365日中361日出荷に向かう働きもの! 濃い緑色の果肉が美しい「肥後グリーン」は、おもに熊本で栽培されるメロン。さくさくとした食感と、爽やかな甘みが特徴だ。



フルーツをつくり、人とつながる。

ハーブを育てて、町とつながる。

積み上げられた歴史を味方につけながら、

“農”をかろやかに切りひらく、

若い2人の畑を訪ねた。

びつしり覆われた大きな葉っぱとつるの真代さんが発信する、農園のフルーツに足をとられそうになりながら、メロンの波をこぎ分けてすすむ「知つてます?」農業従事者における10~30代の割合って全体の5%以下だそうですよ」。西川徹さんが振り返って笑った。

熊本市北区にある西川農園の4代目で、1984年生まれの37歳。業界的にいうと「超若手」といったところだろうか。西川農園といえば、九州ではめずらしい「桃狩り」が体験できる農園として有名。この桃の栽培を始めたのが徹さんだ。摘果シーズンを迎えると、元パーティシェである妻

の真代さんが発信する、農園のフルーツを使つたレシピも人気の秘密。つくったあと、持ち帰つたあのフルーツのある暮らしを、もっと楽しんでもらうためのチャレンジだ。「今は本当に“農”に関する情報が多くて。つくり手も消費者も、お互いの主張が行き違つた気がしています。近隣の畑もほとんどが後継者不足で悩んでるなか、理想だけを追い求める事はできないですよね。でも僕たちも“こんなこだわりをもつてこんな想いでフルーツを育てている。”と伝え努力を怠つてはいけないと。だから

甘みが全身をかけめぐる。フルーツは加工しない限り、その過程においてごまかしが効かない農作物であることを実感する。ハウスいっぱいに広がる青い香りとともに、西川さんが放つた言葉の意味を反芻する。

消費者の方にも、もっと農業の実情や現場に興味をもつていただけたら嬉しいと思います。そのために圃場を開放して暮らしを、もっと楽しんでもらうための桃狩りを始めました。お互いの歩み寄りで築かれる世界が一番です」。