



トカイナカヴィレッジ 「松本傳左衛門農園」

突然ですが、「文右衛門蔵」の由来をご存じですか？「日本の食文化を原点から考え、本来あるべき姿を描きたい」という思いから、正田醤油を創業した三代目・正田文右衛門の名をブランド名に記しました。今回、同様に先祖の名を継ぐ農業体験施設「トカイナカヴィレッジ『松本傳左衛門農園』」を取材。「イナカをアソブ」をコンセプトにさまざまな“つなぐ事業”に取り組む様子をご紹介します。

特集

トカイナカヴィレッジ
「松本傳左衛門農園」

正田醤油株式会社

〒374-8510

群馬県館林市栄町3-1

Tel:0276-74-8100(代)

Fax:0276-74-1386

伝統野菜、伝統工芸、農家めし。昔から伝わるものを次世代へ



“村長”の松本穰さん（左）と妻の千代子さん

渋谷駅から13km。神奈川県川崎市に広がる都会の中の大自然・生田緑地に隣接する場所に、「トカイナカヴィレッジ『松本傳左衛門農園』」があります。

「都会の近くでも“田舎暮らしの良さ”“土とふれあう生活”を体験してもらいたいです」

そう語るのは、開園にあたって自宅周りに所有する広大な里山を用地として提供した、明治大学名誉教授でもある松本穰（ゆたか）さんです。農園名にある「傳左衛門」は、約350年前に甲斐武田家の命で多摩川の西岸地域を守り始めた、という松本さんの先祖に由来。代々この名を受け継ぎ、穰さんが11代目に当たります。

“ヴィレッジ”の名称通り、「村」をイメージしたこの場所では、松本さんが“村長”を務め、“会員（村民）”になることで農業施設を利用することが可能です。年間を通して20種類以上の野菜を栽培できるだけでなく、ポニーの飼育やニホンミツバチの養蜂もスタート。ハンモックやブランコなどの遊具が楽しめる子どもの遊び場・学び場としても賑わいをみせています。

そんなトカイナカヴィレッジでは、農業体験以外にもさまざまな取り組みを実施。なかでも特徴的なのが、3つの“つなぐ事業”です。

<1> 地物野菜、伝統野菜の継承

季節に応じてさまざまな野菜を栽培する「松本傳左衛門農園」。特に力を入れているのが希少な地物野菜や伝統野菜の栽培です。こんにゃく、唐辛子などは江戸時代から種子が続いているといいます。「一農家では収益を上げることが難しい作物も、農業体験を収益ベースとするこの場所でも育てることが可能です。たとえばゴマ。ゴマは国内での自給率はわずか0.1%、99.9%が外国産です。そんなゴマの希少な国産種がこの近隣にありましたので、栽培に取り組みはじめています」。(松本さん)

<2> 伝統工芸を次世代へ

日本のモノづくり職人を目指す若者たちを応援するプロジェクトをスタート。ヴィレッジ内にある納屋を改修し、工房として貸し出しています。また、近隣施設と提携して「箸作りワークショップ」なども実施するなど、地域交流の一環として広がりを見せています。

<3> 農家に伝わる「農家めし」のデータベース化

この土地で育った野菜で調理し、人気を博するのが昔ながらの「農家めし」。農業体験に参加した村民にふるまうだけでなく、松本さんが名誉教授を務める明治大学でレシピのデータベース化に着手。350年続く味の“未来への継承”を目指しています。



農業を手伝えば、工具や園内の木材などが無償提供される、という双方にメリットがあるのも特徴

こうした“つなぐ事業”をより多くの人に知ってもらい、広めていきたいと語るのは、助役の西山雅也さんです。「現在、この施設の周辺に短期、長期どちらにも対応できる宿泊施設の準備を進めています。週末農家として参加してもらうこともできますし、外国人の方がここに泊まり、伝統工芸を見て、伝統野菜を育て、農家めしを食べてもらう、といった民泊事業も計画中です。将来的には、我々と同じ考えを持つ人が増えて、同じような役割の“村”がこの場所以外にも生まれるといいなと思います」(西山さん)



運営担当でもある“助役”の西山雅也さん



収穫した野菜は近隣で販売&“農家めし”に変身



外国人宿泊者が喜ぶ五右衛門風呂なども完備



マスコットキャラとしても人気のポニー

みらいにつなぐ、ちょっといい話

当たりの石鰹

文 大石真規子

その日、昼前に鰹の持ち込みがあった。持ってきたのは水産加工業者の仲良し3人組のおじさんたち。知り合いの船元からもらったのだという。市場の近くの食堂を商う父は、手際よく鰹を下ろし、一切れ食べると「こりゃ石だ。刺身じゃうまくないな」と言った。三人のうち二人は塩焼きにすることに。持ち込んできた主のマッサンは、石でもいいから刺身で食べさせろと強情を張った。

石とは、石鰹のこと。身が硬くゴリゴリしていて。味もよろしくない。それでいて、見た目や触診での判別も困難なため、石鰹かどうかは、切って食べてみないとわからないのだという。マッサンの刺身には、いつもよりたっぷりの醤油と

おろしにんにく、カリカリのにんにくチップが添えられた。にんにくが石鰹独特の金気をやわらげるのだとか。

しかし、そもそも、そんな鰹を出しちゃダメじゃないの？と私は思うのだ。すると、それが聞こえたかのようにマッサンが口を開いた。「なんで石鰹みたいな魚が生まれるのか、まだわかってないんだよ。でもこれだって、貴重な海産資源だ。粗末にしたら罰が当たる。魚で食わせてもらっているこの街では、たとえ石鰹であっても文句を言わないのが売り手と買い手の暗黙の了解なんだ」。

石鰹に当たるのは稀で、宝くじに当たるくらいの確立なのだそう。決しておいしいとは言えない魚をありがたくいただくことで代々守ってきたものがあるんだな。しみじみしていると、またマッサンの声が出た。「にんにくをたっぷりつけても、やっぱり石の刺身はイマイチだなー」。

初回限定

送料無料 「和のソース&野菜の出汁」お試しセット

お試しセットに「和のソース&野菜の出汁」が登場！
セットと一緒にのお届けなら他の商品も送料無料に。

このたび送料無料のお試しセットに和のソースと野菜の出汁のセットが仲間入りしました。また、ご好評いただいている「だいたいボン酢お試しセット」、「煎り酒お試しセット」も含め、今後は送り先にその商品が入っていれば、同梱商品の送料も無料となります。さらに、自分は今もう無料セットを頼んだことがあるという方でも、お友達に送ってさしあげたい場合などは送料無料です。Webサイトのスマホ対応も整いましたので、ご注文もお手軽になりました！どうぞご利用ください。

セット内容:

- ・和のソース 195ml 1本
- ・野菜のだし 9g×5袋入
- ・文右衛門蔵お料理レシピ

お求めはオンラインショップにて承ります。



検索は **ぶんえもんぐら** 🔍

<http://bunyemongura.jp/shop/>

¥1,404 (税込)

