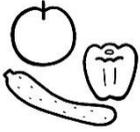


片瀬のぞみだより



「やってみて芽生える気持ち」



1/10(土)のおもちつきでは、たくさんのおとうさんたちのご協力のもと、めぐみ溢れる時間を子どもたちと過ごすことが出来ました。自発的に足りないところに手を伸ばしてくださる働きぶりや一生懸命杵を振り上げるその姿は子どもたちに格好よく映ったことでしょうか、ありがとうございます。そして、今年度でラストイヤーとなったおとうさんたち、年を重ねていくうちに息が合っていくのがとてもうれしく、毎年の喜びです。寂しさと感謝を合いの手でもってメッセージとさせていただきます。

そんなお手伝いお父さんの姿に感化されて、1月の中旬にねぎの収穫と出荷のお手伝いの依頼を受け、行ってきました。初体験ということもあり、ドキドキしながら農家チックに着替えるのですがどうしても漁師チックになってしまう自分の容姿に疑問を持ちながら朝一で出発となりました。畑に着くなり「あ～、こりゃ、ダメなあ。」とねぎ生産者である友人から一言。どうやらその日の朝は霜が降りておりその状態でねぎを収穫するとねぎの品質が落ちるとのこと(実際に試しで抜いたねぎはキンキンに冷えて凍ってる?ってくらいでした)。収穫以外で出来る準備(作業場設置、各種道具だし、出荷までの流れや仕事内容の確認等)を整え、暖かくなるのを待ちました。太陽の光で霜がなくなり、いざ、収穫です。いきなりねぎに手を伸ばしてガンガン引っっこ抜くわけにはいきません、商品としてお客様にお出しする大切なねぎなのですから。シャベルで回りの土をほぐし、ねぎにダメージがいかないようやさしく丁寧に抜いていきます(初心者は特にです)。ほぐし(これは熟練者の技が光ります)が入ったねぎは乱暴に扱わなければ簡単に抜け、とても気持ちが良い作業です。そして、私はこの作業こそ今回のメインのお仕事だと勘違いしていたのです。いっぱいいっぱい抜きまくってその数、数百本で大満足。しかし、これからが本作業だったのです。出荷までの道のりは抜いたものをトラックに積んで「はい、お願いします」というものではありませんでした。抜いたねぎは、余分な外の葉を取りながらサイズや形、葉っぱ割れしたりちぎれてないかを見て出荷に値するかどうか選別されます。どろねぎの場合はここからサイズごとに分けてビニール袋に入れて(1袋4～7本入れるのですがこれも上手くいくまでには少しコツとコンビネーションが必要となります)、段ボール詰めとなります。剥きねぎは、ご想像の通り皮はまっ白いところまでむきますし、葉っぱはきれいにカットされています。当然工程が多ければ選別も厳しくなっていきます。こうして、商品として整えられたねぎたちが出来上がってくると2つの感情が生まれてくるのです。1つ目はこんなに大切に育てられ、選別にも残り商品として光り輝くねぎたちへの愛です。「いってらっしゃい、美味しく食べられておいで。」という気持ちになりました。2つ目は“もったいない”です。商品化できなかったねぎたちの多いこと。どれも同じねぎなのにただ形やサイズ、上の緑の葉っぱ(みなさんは食べてますか)が割れてたり、ちぎれているだけで私たちのところに届かないねぎになってしまうのです。私がお手伝いしたところではみんなで分け、持ち帰りましたがせっかく育てたねぎ…もったいない(泣)。

今回、ほんの少しか生産者側に立たせてもらい、育てたものを商品として出荷する大変さと愛しさと切なさを覚えるその一方で、消費者目線になると、なんと整えられ美しい状態が当たり前のように簡単に手に入れることができます。私たちが気にしないことでロスせずに済むこと、私たちが気にすることでロスを防ぐこともできるのでと思う実体験となりました。生産者さんたちの愛情と神さまの恵みを覚えつつ、これからを担う子どもたちとも考えていければと思いました。