

■タイトル

自然と共存しながら、心を豊かにする作物を耕す人

やいの夢 河野ちよみ



久住山麓ののどかな田園地帯で、気持ちよさそうにそよぐ緑の穂。赤米や緑米、色々米など、古くから栽培されていた稲・古代米を、農薬や化学肥料を使わない自然農法で育てている「やいの夢」。

多彩な古代米を扱っていることや、自然農法にこだわって生産されていることなどから、県内外にファンが広がっていますが、実は現在に至るまでは数々のチャレンジと失敗があったそうです。

試行錯誤を繰り返しながら、たくさんの方の食卓に安全で美味しい作物を届けようと奮闘するのが、代表の河野ちよみさんです。

河野さんが農業に目覚めたきっかけは、旦那さんとの結婚でした。

竹田市にある旦那さんの実家では、お米や野菜を作ったり、牛飼いもしていたそうですが、それらを40年ほど前に受け継いだことから、河野さんの挑戦は始まりました。

まず初めに河野さんが取り掛かったのは、牛の価格を上げること。

河野さんが育てていた子牛の価格が他の農家さんよりも低かったことを不思議に思った河野さんは、「育種登録」をしていない子牛は価格が上がらないということを知りました。

そこで、育種婦人部を立ち上げて、地域で育種に取り組み、子牛の価格向上に尽力。それにより徐々に評価は上がっていきました。

畜産に精を出すと同時に、田んぼでお米づくりも始めた河野さん。



「子どもたちの健康を気づかってというのもありますが、何より自然が大好きだから、この豊かな大地で、自然のものを、自然のままに育てて食べるというのが一番良いことだなんて思ったんです」

豊後岡藩の儒学者、関一楽が食と健康などについて記した約300年前の古文書「冥加訓(みょうがくん)」を参考にしたり、講演会に参加したりしながら、「健康に育てれば、農薬はいらない」と気づいた河野さんは、手探りで昔ながらの有機農業に挑みます。

「合鴨農法を試したら、一晩で猪にやられてしまって失敗したり、田んぼに綿を敷き詰めるお布団農法もしてみたんですけど、結局綿を作るときに農薬を使っていたから無農薬にはならなくて。いろんなことを取り入れてみるから周りには笑われましたよ」



それでも河野さんは来る日も来る日も田んぼに向かい、作物と向き合い続けます。苗の間隔を少し空けて植えてみると、風通しが良くなり、健康で丈夫で倒れない稲ができました。その稲を竹にかけて2週間ほど天日乾燥させる昔ながらの「掛け干し」をします。機械化が進む今と比べて「掛け干し」の作業は約4倍ほどかかるそうですが、ゆっくり太陽の光を浴びながら乾燥させることで、甘みがあり艶やかなお米が出来上がるのだそうです。

試行錯誤の末、ようやく農薬、化学肥料を使用しない農法で、お米を収穫できた河野さんですが、興味は次の作物へ。

「現代農業の本を読んでいたら、とても綺麗な黒い穂に鮮やかな緑の葉がつく緑米というお米を見つけたんです。柔らかくて栄養価がある緑米を次は育ててみようと思って」



こうして緑米を育てていると、今度は山形に旅行に行った際に、黒米というお米を見つけて、「これも作ってみたい！」とチャレンジ。さらにさらに栃木県の知人から稲の背の高さや色が一つ一つ異なる色々米というお米を聞いて、「これは一人ひとり個性があって良いんだよっていう子どもたちの食育にもなるな」と、早速挑戦。

あわやひえ、アマランサスなど鳥の餌になり全滅だったという作物もあったそうですが年々増やしていった結果、

現在は延べ140aもの田園で、白米、緑米、赤米、香り米、色々米、サフラン、もち麦、小麦、岡大豆、黒豆、赤大豆、原木椎茸などなど多くの作物を育て、商品化できるまでとなりました。



「下手の横好きよ。色々興味が湧いて作っちゃうもんだから、家の掃除まで行き届かなくて」と笑う河野さんですが、2017年頃から徐々に販路を広げ、2020年4月には「合同会社やいの夢」を創業。2人の従業員さんも手伝ってくれるようになりました。

河野さんが手掛けた安心で安全なお米たちは、健康に関心がある主婦の方に好評で、竹田市内の道の駅や大分市のデパートはもちろん、食のセレクトショップ「DEAN&DELUCA」でも取り扱われるほどの人気ぶり。

すると「竹田に移住するので雇ってください」と商品だけでなく、河野さんの農法に興味を持つ若い人たちも増えてきたそうです。

「加工品が得意な方とか、ウェブが得意な方とか、おかげさまでいろんな方から働きたいと声をかけられるようになりました。もし加工品ができる方が入ってくれたら、将来は古代米を使って作るお餅を増やしたり、いろんな色のパンを作ってみたいなと企んでいます」

次の目標を見つけて、楽しそうに笑う河野さん。

河野さんの愛情と大自然の恵みをたっぷりと受けたお米が、今日も全国で幸せな食卓を彩ります。

プロフィール

やいの夢 河野ちよみ



昭和23年、竹田市久住町生まれ。農業をした経験はなかったものの、結婚後、義実家にて農業や畜産の手伝いを始める。「自然のものを自然なままに食べることはできないか」と考え、40年ほど前から農薬、化学肥料に頼らない作物づくりをスタート。「やいの夢」と名付けた会社を立ち上げ、現在は計140aもの広さを持つ田んぼで、玄米や緑米、赤米、香り米などの古代米などを育てる。健康への関心が高い方々から支持を集めており、県内外へ竹田で育ったお米を届けている。

たけたの食べ方マイスターとしての活動:

- ・甘酒作り
- ・食育講座

【やいの夢】

住所: 大分県竹田市福原234

<https://chiyomi.farm/>