

若い感性を生かしながら、  
農業の魅力を多方面に発信

みなみ ただひろ  
**南 忠宏**

(27歳)

― 五條市久留野町 ―



雄大な自然のもと、  
幅広い品目を大切に育む

金剛山のふもとに広がる美しい棚田や畑の風景。久留野町で、両親と共に「南農園」を営むのが南忠宏さんだ。3町ほど(約3ha)の広さをもつ稲作を中心に、露地栽培ではゴマ、青ジソ、バジル、空芯菜(くうしんさい)、ジャガイモなど、幅広く手がける。さらに、ハウスでは、トマト、ナス、キャベツ、丸々と育ったスイカやプリンスメロンまで。その品目の多さに感服していると、「ちょうど収穫期なので」と真っ赤に熟したト



南さんの畑でとれたトマト

米も野菜も個人販売を軸に、家族三人で切り盛りする南さん。「少量多品目」で届けられる季節野菜の詰め合わせは、奈良近辺はもちろん、大阪や四国にも長年のファンがいる。人気のトマトをはじめ、レタス、ダイコン、タマネギ、ブロッコリーなど、「その時々で一番おいしいもの」をたつぷり12〜13品目。殻つきのまま発送する落花生には「そのまま茹でて、塩でどうぞ」と、おすすめの食べ方も添える。月1〜2回の宅配便を「宝

箱を開けるみたいでワクワクする」と心待ちにしている人たちがいる。時には、野菜の名前を質問されるのもまた、作り手としての楽しみなのだ。

参加型のイベントを、自ら  
楽しみながら企画・運営

その昔、祖父が林業を、祖母が野菜づくりをしていたという南家。本格的な農業を始めたのは父の代からで、幼い頃からその姿を見ながら育ってきた。畑仕事をする父のかたわらで、初めてコンパインに乗せてもらったのは小学校四年生の時。小さな足をめいっばい伸ばしてなんとかクラッチに届いた瞬間を、今でも



南さんのゴマの畑

鮮明に覚えていた。その後、家業を手伝いながら奈良県農業大学校を卒業。本格的に就農してから、今年で六年目を迎えた。

広大な農地と品目の幅広さを生かし、様々なイベントの企画・運営にも情熱を注ぐ。毎年11月に開催される「地域の食文化を守る」がテーマの大イベント「食の乱反射」は、今年で20回目。その名の通り、農家を中心に、パン屋や陶芸家、木工作家などが力を合わせ、農産物を使った軽食の販売やワークショップなどで秋の一日を盛り上げる。もともと「米の消費が減ってきているので、地域全体で盛り立てていきたい」という思いから仲間入りした南さん。企画を持ち寄る定例会での情報交換など、農業者同士がつながり、切磋琢磨し合えるのが何より嬉しいという。

また、実際に農園へ足を運んでもらう体験会も四季折々で企画。まずは芋掘りから、昔ながらの杵と臼を使っての餅つき体験。最後は、しめ縄かトウガラシのリース作りをして・・・と、盛りだくさんな一日は、大阪からの50名ほどの参加者にぎわった。のどか

まだまだ、これから。  
新しい分野にも果敢に  
取り組みたい



南さん一家で作ったしめ縄

水田の一角でひときわ目を引く、めずらしい色味の水稲。「コイムラサキ」と名付けられたその稲は穂先が黒っぽく、おもしろいしめ縄やリースにと重宝される。同様に「ベンガラ茶」と名付けられた稲は茶色の穂をつけることから、ドライフラワーに。ここ最近フラワーアレンジメントの講師等からも引き合いが増えてきた。食べるだけではない、また違った農作物の魅力も自ら楽しみながら発信している。

11月頃からは、しめ縄づくりに奮闘する南さん一家。お寺や神社用にと、全長5メートルを超える大作も手がけてい

る。通常の上りめ縄を「な」う「もちわら」よりグンと背の高いわらはは、5種類育てている古代米のひとつ、赤米を青刈り(稲がまだ青いうちに収穫)したものの。世界遺産として名高い金峯山寺の凛としたしめ縄も、毎年南さんが納めている。家族で息を合わせながらの手作業は、翌年の豊作を願いながら心がひとつになるひと時だ。

ふとしたご縁から、今春には新たに製粉機を導入し、専用の作業場も建てた。収穫したての小麦や、国産としてはめずらしいライ麦をここで丁寧に挽き、同時に紹介してもらった近隣のパン屋へと納品する。また自分にできる分野が増えたことで、やってみたいことがどんどん広がっていく。

農家仲間の最年長は、今年で95歳。今なお現役で、悠々とトラクターを乗りこなすその姿に、大いに刺激を受ける。「逆に、僕のほうがパワーをもらいますね」と笑う南さん。今月の宅配にはどの野菜を入れよう



この春に導入した製粉機

か、秋のイベントの出し物は・・・と、若い感性をフルに活用しながら真摯な気持ちで歩み続けている。



田植え後の、南さんの田んぼ