Vol. 08

農業への愛情が生んだ カフェ&農家民宿

柳澤 佳孝（やなぎさわ よしたか）（38歳）

―五條市西吉野町湯塩―

夢の実現へ、一歩踏み出した20代

柿の里として知られる五條市西吉野町で、100年以上続く柿農家の三代目として生を受けた柳澤さん。10代の頃は、農業なんてかっこわるいと思っていた。

「僕は4人兄弟で末っ子の長男なんです。姉が3人いて。だから、生まれたときから家を継ぐのは当たり前という環境だったんですね。高校卒業後も、奈良県農業大学校へ半ば無理やりのように行かされて。同じ農業を継ぐ後継者たちとつながりを持って、友だちになってくれればいいからと」。

卒業後、20歳で就農するが何か物足りなさを感じ、柿生産の傍らバーでアルバイトを始めた。

「バーでは接客を学ぶとともに、お客様と直接話をすることにとても興味を持って。そこで〝農業をしながらカフェができたらいいな〟っていう夢ができたんです」。

そんな思いを胸に抱く中、30歳のとき両親から柿農家としての経営を全て任されるようになった。夢を叶えるために動き始めた柳澤さんは、自身の師匠でもあり、農業生産法人 農悠舎主隠堂の王陰堂誠海さんに様々なアドバイスをもらったのだという。

「王陰堂さんは同じ西吉野町湯塩でレストラン（旬の野菜レストラン 農悠舎王隠堂）もやっておられ、僕がカフェや農家民宿のことを相談すると、〝ともに地域を活性化していこう！〟と後押ししてくださった。それが経営に踏み切るきっかけになりました」。

完全甘柿で、果汁が多く柔らかな果肉の「富有柿」。

農家の思いを伝える場、それが『こもれび』

2010年4月、念願のカフェ&農家民宿『こもれび』を、翌年3月には『ファーマーズマーケット こもれび』をオープン。

「それまで農業だけで精一杯でしたから、オープン当初は本当に大変でした。自分が3人いたらいいのに！って（笑）。中でも農家民宿は、農家の思いを直接伝えたり、お客様からいろんな話しを聞いたりできる貴重な場。僕らが毎年、感じているものづくりの楽しさや収穫の喜びを通して、農産物への愛情を知ってもらいたい。お客様との会話の中で得るものはすごく多いんです。そういう意味でもがんばってやってきて、本当に良かったと思います」。道に迷った客を車に乗せて案内してくれたり、近くに畑を持っている方が通り道に花を植えてくれたりと、地元の人々からも温かく見守られたという。両親や家族はもちろん、素晴らしい人間関係に恵まれたからこそ、ここまでやってこられたと柳澤さんは語る。

『こもれび』の外観（向かって左がカフェ、右が農家民宿）

一生、柿農家。ぶれない強い思い

「僕の中での一番大きな軸、それはやはり柿農家であるということ。ほとんどの柿の木は僕が生まれる前からあって、ずっと大切に育まれてきた。その実を収穫するときの感動は何ものにもかえがたい。僕は一生、柿農家。そこはぶれません」。

そう語る柳澤さんの果樹園では現在、富有柿を中心に約1500本の柿の木があり、その木の内の約1万5千個の実に栽培の段階で袋を掛け、直射日光や害虫から守り生長させていく、袋掛け栽培を行っている。

「手間がかかる割にはロスも多い栽培方法ですが、味や見た目の良さは抜群です。袋の中で長時間じっくりと完熟させるため、高糖度の富有柿になります。この富有柿を柳澤果樹園のブランドとして、『霜朱宝（しものたから）』と名付け、一部の大型スーパーなどで販売しています」。

多忙な中、中国・上海市内での日本式農作物販売事業などを手がける上海日慶農貿易有限公司をはじめ、日本の農業をよりグローバルなものへ推進するための取り組みにも参加している。そんな柳澤さんに、若い世代へのメッセージを聞いてみた。「理念やビジョンをしっかりと持って、将来、自分がどうなりたいかを考える。固定観念にとらわれず、自分の発想でスタイルを見つけることができれば、そこにチャンスはあると思うから。自分が楽しみながら仕事をするというスタンスも、大切だと思っています」。

国内総生産量の約1割を占める奈良県の柿

奈良県の柿生産量は和歌山県に次ぐ全国第2位で、国内総生産量の約1割を占める。特に五條市は西吉野地域を中心に広大な柿の果樹園が広がり、市町村別では全国第1位の生産量を誇っている。また、水はけのよい傾斜地、収穫期の適度な温度差などによって、柿栽培に適した地域としても知られる。同市が生産する主な栽培品種は、刀根早生（とねわせ）、平核無（ひらたねなし）、富有（ふゆう）など。柳澤さんは富有をメインに、刀根早生も手がける。

がんばる奈良の農業者