虹（にじ）　カラフルにたくましく

⑰⑪ 200％の努力で育てる野菜

畑で育てる野菜について説明する青山さん

夏。日焼けした肌。金髪。畑。

きつい日差しを受けながら、青山麗子（あおやまれいこ）さん(51)＝富山市＝がうねの間を歩く。畑の野菜や香草について早口で説明する。「あれはヘチマ。ホテルに持っていくよ。こっちのヘビウリはまだ行き先決まってない。あ、これはツルムラサキ。食べたことある？」。黒い土に緑色が映える。ちぎって肉厚の葉を頬張ると、濃い苦味が広がる。

畑を見渡しながら「うねが曲がっているでしょう。いいのよ。おいしいものができれば、まっすぐでも曲がっていても同じ」。ハウス栽培は自由度が下がると露地栽培を貫く。少量多品目栽培で年間100種類を出荷する。行き先は名の知れたレストランと、富山市の地場もん屋総本店だ。

青山さんは中国遼寧省の大連で生まれ育った。「気の毒な」などと時折飛び出す富山弁は、店先で高齢の客と話しているうちに板に付いた。

野菜作りの頑張りどころは夏以上に冬。雪が降れば他の農家が休み始める。当然出回る野菜の種類が減る。ライバルが少ないタイミングに品数をそろえれば、料理人に重宝される。何よりも雪の中から野菜を掘り出す瞬間は気持ちがいい。

「シェフの要望には100％は応じられないかもしれない。でも、200％努力するよ。ちょっと高いけどね」と笑う。陽気さとたくましさに信頼を勝ち得る理由がにじむ。

◇

８人きょうだいの末っ子。裕福とは言えない農家だった。中学校卒業後、すぐに働きに出た。飲食店にしばらく勤め、大連のまちなかへ引っ越した。さまざまな職業を転々とし、衣料品店やペット用品の店を経営した。でも、なかなか軌道に乗らなかった。

姉が日本に嫁いだ。旅行がてら日本に一度行ってみることにした。喘息気味の青山さんには、中国より日本の空気が合った。ここに住んでみたいと思った。当時中国にいた恋人は無職だった。見切りを付けた。

32歳。国際結婚の相談所に仲介され、日本の男性と結婚した。しかし、男性はたびたび暴力を振るった。耐えきれずに警察を呼ぶこともあったが、「家庭内のことには介入できない」と言われた。まだＤＶという言葉が一般的ではない時代だった。

殴られるのは嫌だが、やり返してけがをさせるのも怖かった。青山さんは気が強い。弾みで相手を傷付けるかもしれない。異国の地で逮捕なんてされたくない。１年２カ月で１度目の結婚生活に区切りを付けた。手元に残った財産は３万円だけだった。途方に暮れた。しかし、日本で幸せになると言って中国を出た。メンツがある。簡単には帰れない。「次に結婚できるなら、ぜいたくは言わない。貧乏でもいい。優しかったらそれでいい」と神様に願った。

富山で暮らす中国人の友人が男性を紹介してくれた。夫となる昇（のぼる）さんだった。素朴で優しかった。最初のデートは新湊でカニ鍋を食べた。家にも行った。虫や鳥の鳴き声が響くのどかな富山市池多地区にあった。

古くて小さな家だったが、廊下に敷かれた真っ赤なカーペットに感激した。赤色は中国では開運を象徴する特別な色だ。これまで不遇だった人生を一気に切り開けるような気がした。しばらくして結婚した。プロポーズらしいプロポーズなんてなかった。ただ「籍を入れるか」とだけ言われた。

◇

昇さんは病気がちだった。給料のほとんどが病院代に消える。そこに１人娘が生まれた。経済的にも精神的にも寄る辺ない。子どもの面倒を見ながら、窮状をしのぐにはどうしたらいいか。思い付いたのが、野菜を育てることだった。最初は白菜と大根を作った。自分たちで食べられたらそれでいいと思っていた。

しかし、生きるには先立つものが必要だ。野菜を売れないかと考えたが、自分の大根は熟練した農家のものに比べれば見劣りする。大きさも形も数もそろわない。

農家の父親に「どうやったら上手にできるか」と電話をした。父は「教えない」と素っ気なかった。国が違えば、土も水も空気も違う。条件が異なれば、教えようがないということだった。

技術も金もないが、昇さんの山はあった。フキノトウを採って直売所で売った。当時は山菜を売る人が珍しく、それなりに売れた。中国人の青山さんが目立つことを面白く思わない人もいた。国際問題や歴史の議論を吹っかけられたり、商品を客の目が届かない位置に移動させられたりした。「道端に生えとるもんに高い値段を付けやがって」と難癖をつけられたが、「買うのはあんたじゃない。お客さんだ」と言い返した。しまいには「中国に帰れ」と怒鳴られた。

「奔流」西 治子

帰れるわけがない。メンツだけが理由ではない。日本に大切な家族ができたのだ。

体当たりで農業を続けてきて、それなりに勘もつかめた。試しにカラフル大根を育ててみた。野菜が苦手な子どもでも小さく華やかな大根なら喜んでくれると思った。オリジナリティーがあれば、ベテラン農家と競い合う必要もない。オープンしたばかりの地場もん屋に並べた。最初はそれほどでもなかったが、徐々に商品が動き始めた。テレビや料理本で目にして、気になった品種を栽培しては出荷した。どれも富山のスーパーではそうそう並ばないものだった。

売り上げが快調になった理由の一つはシールだ。青山さんは自身の写真をプリントしたシールを野菜に貼った。ヒントは娘がくれた。娘は小さな頃、岐阜の農家が作ったイチゴのファンだった。スーパーに行くといつもねだった。イチゴには生産者の写真が貼ってあった。娘の様子を見て、青山さんは「これだ」と思った。

シールには「池多嫁　青ちゃん畑」と記した。近所の人たちは親しみを込めて「青ちゃん」と呼ぶからだ。「麗ちゃん」では何だか照れくさい。写真には満面の笑顔を選んだ。「日本のことわざに『笑う門に福来たる』ってあるでしょう」と言う。

店頭で青山さんの野菜に目を付けた料理人がいた。南砺市にある「レヴォ」のオーナーシェフ、谷口英司（たにぐちえいじ）さん(47)だった。革新的な料理で知られる谷口さんは、野菜にも目新しさを求めていた。青山さんとも直接取引を始めた。全幅の信頼を置き、お薦めの野菜を卸してもらっている。谷口さんは「『明日までお願い』と無理を言っても、青ちゃんはなんとかしてくれる。彼女の野菜から考えた料理はたくさんある。他県からうちに食べに来た一流料理人も『これ使いたい』ってうらやましがっている」と話す。

◇

夫の昇さんは４年前に亡くなった。65歳だった。作業を手伝える体ではなかった分、隣に座って見守ってくれた。最期の言葉は「危ない作業はするな。楽しくないことはやるな」だった。青山さんはシールの「池多嫁」の文言を「池多地区」に変えた。１人で畑と娘を守る決意表明だった。

コロナ禍になり、生まれて初めて真っ黒だった髪の毛を金色に染めた。「だってみんな暗い顔していたんだもん。私くらい明るい顔したっていいでしょう。青ちゃんはカラフルなんだよ」

最近、県が「すし」をキーワードにしたブランディングをしようとしていることに少し疑問を感じている。「富山には和食、フレンチ、イタリアン、タイ料理、なんでもある。美食の県だよ。すしだけじゃない」

なじみの料理人たちがどんなメニューでも作れるよう、野菜でサポートする。富山で世界中の料理を食べられるようにする。だから各国の野菜を自分の畑で育てる。

青ちゃん畑はカラフルで頼もしい。

何年か前に珍しい野菜を店頭で見つけて、買おうかどうか迷っていたら元気な女性に声をかけられたことがあります。青山さんでした。迫力に押されて購入しました。確か赤みを帯びた大根だったと思います。取材でひさびさにお会いすると、相変わらず元気いっぱいでした。この後も、どんな野菜を作ってくれるのか。楽しみです。

「虹」第８巻 販売中

最新刊の第８巻「虹　誰もいないから両手を広げた」は、北日本新聞連載の141～160回目までの20話分を収めています。1,100円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352（平日午前９時～午後５時）。

心があたたまるエピソードや、この紙面についてのご意見、ご感想をお寄せください。

〒933―0911　高岡市あわら町13―50
北日本新聞社西部本社「虹」係
FAX　0766－25－7773
mail　niji@kitanippon.jp

次回掲載は８月１日（火）です。

紙面提供／人と鉄のあいだに
OTANI 大谷製鉄株式会社

企画・制作／北日本新聞社
メディアビジネス局