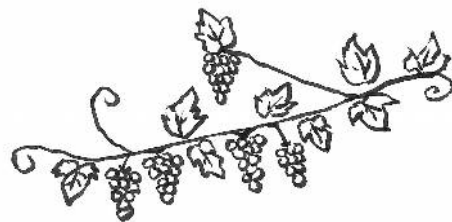


火	水	木	金	土
9/7	8	9	10	11
野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		野菜・とうふ 松井堂パン		
14	15	16	17	18
野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		野菜・とうふ 松井堂パン		<b>魚市・朝市</b>
21	22	23	24	25
野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		野菜・とうふ 松井堂パン		
28	29	30	10/1	2
野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		野菜・とうふ 松井堂パン		
5	6	7	8	9
野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		野菜・とうふ 松井堂パン		

★9月23日(木)は祝日ですが、営業いたします

- お野菜は毎週火・木曜日に入荷しています。
- 現在扱っている農家の皆さんの野菜の栽培方法ですが、基本は無農薬・無化学肥料、農薬のみは国の有機JAS法で使用が許可されているものを使う場合があります。
- きのこ類 (毎週火曜に入荷) 農薬や殺菌剤をできる限り使っていない、安心でおいしい菌床栽培のきのこです。
- 冷蔵品 ○大桃豆腐 (毎週火曜・木曜に入荷) ○下仁田納豆 (毎週火曜に入荷)  
○乳製品・木次乳業 (毎週火曜に入荷)
- パン ○味輝(毎週火曜入荷)  
○松井堂 (毎週木曜日入荷)



昨年の八月、北海道の農家渋谷さんから、「無農薬でブドウを作っている農家が大部分にいて、ほんつとにいいんですよ、これが！」と紹介いただいたのが、山下さん。早速連絡、送ってもらい箱を開けると7種類くらいいろいろな色のブドウが飛び込んできた。個性豊かな聞きなれぬ品種のブドウ、どれも素晴らしい。しかもすべて「種あり」なのだ。

**種なしブドウの作り方とは**

果実はその植物が未来を託す「種」を宿すもの……ですが今一般的に売られているブドウはほとんどが種なし。どうなつたのでしょうか？

それは通称「ジベ処理」、ジベレリン処理という作業を行うことによるのです。ジベレリンとは植物そのものが持っているホルモンの一種。植物から抽出して、何かしたものが「植物成長調整剤」として粉剤とか液剤で売っています。

これを水で薄めて、そうですすねスタバのトルサイズより大きめの容器に入れて、五月、花が咲いたブドウのまだ小さな房をその水溶液の中にポチャンと浸します。ブドウ園のすべての房ですよ、大変です。その作業を五月〜六月に間に2回やるそうです。

この「ジベ処理」をやることでブドウは種なしになるのです。流通の都合や消費者

の嗜好を受けて、いつからかブドウのほとんどは種なしになりました。種ありを作るよりも、剪定の方法が簡単だという農家の都合もあるようです。ジベレリン自体はホルモンなので毒性とかはないようですが、ほとんど種なししか作られていないという現状には、「種(しゆ)」として考えたときに、一抹の不安がよぎったりします。

**理想の芸術的生活へ向けて**

別府から北西方向に車で1時間ほど、安心院(あじむ)に向かった。安心院町ではぶどうの栽培奨励をして、広大な山林を切り開き「ぶどう生産団地」としたことで、最盛期の1980年代には450軒の農家がぶどう作りに励み、大生産地となった。しかし、その最盛期以降は後継者不足と高齢化で今では農家戸数も面積も最盛期の4割となってしまう。

山下さんは元々農家出身ではない。大学、大学院と英詩(シエークスピア)などでしようか、私はあまりにも薄学で……を勉強、その後勤めたものの、理想に燃えて英詩修行に奥さんと共にイギリスへ5年間のイギリス滞在中は、かつての偉大な詩人たちの息吹を骨身に感じようとしながら、野山などで詩の朗誦、発声練習にふけり、それはそれはかけがえのない時間を過ごされたようだ。

帰国後、精神的・芸術的に自由度の高いライフスタイルを模索し、農業というスタイルを選択したのが約14年前。

まったくの素人農家2人。まずはブドウ団地の中の荒廃園の草刈りからスタート。ブドウ栽培を始めたわけだが、高温・多湿という「ブドウ栽培にもっとも適していないじゃない！」ことが分かったが、あとの祭り。とにかく、当初から除草剤だけは使わず、素人なりにいかに農薬を使わないで済むかを研究し、この3年間はなんとか農薬を使わないところにごきつたようです。それまで、そして今も相当筆舌にしがたい苦労があると察します。



まだまだ理想の芸術的生活をするには、肉体的にも余裕がないようですが、年々評価も高まり、有志が集ってきたとのこと。あと七年で「無農薬栽培を確立し、次世代にバトンタッチできるようにしたい」とおっしゃいます。

山下さん含め、皆さんのことはまだまだ語り足りないのですが、どうやら誌面が尽きてきた模様。このたびの九州見聞録、長々と駄文にお付き合いましたこと誠に感謝です！これからも色々とお伝えしていきたいと思えます。

店長