

この絶景の土地で  
農業ができるとは、  
ほんま、贅沢な話です。



「農家の数だけ品種がある」と言われるイモの中から厳選し、試作を重ねて完成したサツマイモを、小松義人が「キラポテト」と命名。赤い色が鮮やかで糖分が多く、しっとりしたのどごしが特長だ。20万年前は海底だった、室戸の西部に広がる海成段丘の、温暖で水はけの良い赤土の畑。ミネラルたっぷりの自家製有機肥料は、野菜くずなどを丁寧に処理して作る食品循環型システムの産物だ。「以前は丸玉のスイカも作っていました。今は台風の影響を受けないイモや大根などの根菜類と正月に欠かせない千両を作っています」耐風強度の高いハウスも開発され、海を見下ろす台地での農業は、ますます安定してきていると言う。

「ここからの景色で一番なのは、海に沈む夕陽です。一本の赤い道が、自分に向かってす〜っと伸びてくる」

天候や季節に追われて次から次へと作業に追われる毎日だが、ふと目を転じて海を眺めると疲れも消える。

ここ10年ほどは、5代目になる息子も一緒に作業に励む。土に力がついた畑の野菜は、サイズが大きく収穫量も多い。農作物が生産者の名前入りでなければ売れない昨今。名を受け継ぐだけでなく、時代に合わせて変えて行く努力も必要だと言う。

「他の栄養はいらなくらいの良い土壌に育っています。これもまた、贅沢なことだと感謝しています」

資源循環型農業推進農家  
小松義人

室戸  
じと、  
進む。