ヨメ?!

十勝で約100年続くとやま農場の長男と、2015年2月に電撃入籍。雑誌の編集を続けながら、休日には農場の仕事を手伝う。クナウマガジンが発行する「northern style スロウ十勝」でヨメ?! 通信を連載中。

農家のヨメ?!通信 VOL.4

農家に嫁いで感じた
「？」や「！」をお届けします。
農家の暮らしは、
かなりオモシロイ！

四男のこと

夫とは7、8年前からの付き合いだが、結婚する直前まで4人兄弟であること、それもすべて男兄弟だということは知らなかった。だから、心底驚いたのだ。どちらかというと口数少なく感情の起伏がゆるやかな夫に、四男のような底抜けに明るく、誰とでも打ち解けられる、気持ちのやさしい弟がいたなんて。

結婚から早や1年。もしかしたら夫以上に長く同じ時を過ごし、いろんなことを話したのは10歳ほども年の違う弟だった気がする。菜の花ブライダルの小道具からステージに至るまでを持ち前のバイタリティーで次々に創り上げてくれたこと、農場の古い納屋を一人で解体してくれたこと（その一部は新築の材料として見事に再生された）など、黙々と働く姿をずっと見てきた。農作業のみならず料理などの家事も出来て、鍋を焦がしたり、作る量が少なかったりする料理ベタな私は、何度呆れ顔をされたことだろう。

外山家にすぐに馴染んで楽しく暮らせてきたのも、少なからず彼がいてくれたからだと思っている。7月に三男が帰ってきてからはさらに賑やかになり、家にはいつも笑いがあふれている。農場のテーマでもある「食卓に笑顔の種を届ける」こと。我が家にとっての食卓とは、それぞれの仕事から帰った家族で囲み、今日の出来事などを話しながら食事を共にする、家族の時間そのものだ。

この春、四男は札幌に移り住み新たな仕事を探すという。少し寂しいけれど今はただ、彼の新しい人生のスタートを心から応援したい。「あっこちゃん」と私のことを呼び、よく食べよく働いた彼との一年間の生活は、私にとっていつまでも輝く宝物となった。

MY味噌作り

365日中、360日くらいの確率で我が家の朝食に並ぶのが味噌汁だ。冬の寒い朝には、食卓に湯気が立ち上る。ふーふー息を吹きかけて、ひとくちゴクリと飲む。目覚めたばかりの身体に染み渡る奥深い味噌の味。母が農業者の仲間たちと、消費者との交流のためにと始めた味噌作り。農場単独で開催するようになってからは7年が経つ。大豆も麹の材料となる麦も、農場で穫れたものだ。

私は昨年の味噌作りに初めて参加した。手順もコツもわからないままの参加だったが、2日間あわせて40名ほどの参加者と共に、大量の茹でた大豆を麹や塩と混ぜながら味噌を作ったり、みんなで食卓を囲んで昼食を食べたことが忘れられない。

すでに出来上がった味噌を買うのはとても簡単だ。それに引き換え、手作り味噌は時間もかかるし体力も使う。さらに、食べられるのは一年半も先のこと。その労を惜しまず、食に関心を持ち、作り手の思いに耳を傾けてくれる人がいることは、農家にとって幸せなことだ。今年の味噌作りは、お陰様で満員御礼。我が家にとって、欠かせない冬の行事だ。

トラクター除雪

収穫期が終わって春の作業が始まるまで、北海道では我が家を含め多くの畑作農家がオフシーズンになる。畑も一面雪の下。当然トラクターもお役御免かと思えば、冬は冬で仕事があるのだ。それが除雪作業。帯広は雪が少ないから除雪機械を持っている人は少ないが、町中ではみんなスノーダンプやスコップでせっせと除雪作業をする。腰を屈めて雪を除けるのは、なかなかの重労働。家の前に広いスペースがあったり、駐車場が遠ければ尚更だ。

当然、農家の敷地はとても広い。手作業では到底無理な広さだ。「除雪するわ」と夫が外に出て動かしたのは、スコップではなくトラクター。土を掘り起こす時や収穫物を運ぶ際に使うバケット（カゴのようなもの）を付けて、あっという間に除雪完了。人間はわずかな雪の残りを除雪するだけだ。これは農家ならではの特権だと思う。「任せろ！」と言わんばかりに雪を運ぶトラクターは、やっぱり冬もカッコいいのだった。