

シリーズ・農と生きる障害者1
特定非営利活動法人縁活おもや

売り方は 野菜が 知っている



野菜づくりは楽しい。土に触れ、自然の中でじっくりと作業をするから、障害者に向いている。でも、つくった野菜をどう売るのは、けっこう難しい問題だ。

「障害者と農業」が持つ可能性を広げようとするなら、障害者がつくった野菜を、もっと知ってもらわねば。知ってもらうには、買ってもらうには、でも、どうしたらいいか。「売り方は野菜に教わる」と言っ男がいる。

よかつたら、
赤玉ねぎをどうぞ

「今日のニンニクは、どうですか？」

「いいですよ、色も濃くて。え、この二つ、種類が違ってますか？」

「そうですね。いつもお持ちしている『おたふく』と、もう一種類……」

「細長いですね……。うん、美味しい！ ちょっと固めで、でも豆の味がしっかりして。これ、なんていう品種ですか？」

「え？ あ、いやー、ホクにも、わからないですよ。調べておきます……」。苦笑いの、杉田健一さん。滋賀県栗東市で作業所「おもや」の施設長を務める。

杉田さん、この日は京都・出町柳に出た。町家を改装したフレンチレストラン「エム」に「おもや」を引っ

た野菜を届ける。いまは昼の三時すぎ。奥のキッチンでは、デザイナーの仕込みの真ん中で、シェフの井尻宣孝さんが仕込みの合間を縫って、杉田さんと野菜談義。

「赤玉ねぎ、よかつたら」一試食でいかがですか？ 今日のこれたてです」「どれどれ……。あ、中はけっこう白いんですね。中ももつと赤いと、料理人としてはうれしんですけど……。でもうまいですよ。これ、生で出したら、いい感じですね」

「ありがとうございます！」

「あ、そうだ、今度あれもつくってもらえないですか、食用の花。あれ、僕らはほんとにたくさん使っんで。あればあるほど助かります」

「ホンマですか？ ありがとうございます。でもー！ じゃあつくりますよ、すぐに」

編集部=文
text by Kotonone
岸本 剛=写真
photograph by Tsuyoshi Kishimoto