



きゅうりの 向こうにある石油

文・神津カンナ
写真・高田浩行

かつてきゅうりやトマトは夏の作物だったが、今はいつスーパを訪れてもきゅうりやトマトを目にしないことはない。当たり前のように私たちは真冬にきゅうりやトマトを食べている。その裏側にどんな苦闘があるかも知れぬまま。

松山空港から車で二十分ほどの松前町。そこに、きゅうり農家を営む重松美明さんとアヤ子さん夫婦の大切なビニールハウスがある。

兼業農家だった父親に呼び戻され、脱サラで農業を始めて二十余年。試行錯誤を繰り返しながらも、土にこだわり、おいしいきゅうりを日々、追求している。二つのハウスを併せて約二千株の苗年間三十トン以上を収穫している。しかし、それは大変な努力の結果なのだ、重松さんのところを訪れて私は初めて知った。

夏場のハウス内は温度が四十度以上になる。ぐんぐんと成長するきゅうりは、朝と晩、二回の収穫をしなければ追いつかない。冬場は温度を保つことに苦勞する。昼間は二十五度くらい、

夜は二十度に保ちたい。そのためにはハウス内を絶えず暖めなければいけない。一日も休めないのアヤ子さんは言う。

「息子の結婚式で二日間だけ、東京に行ったんですけど、もうドキドキでした。ハウスの中のきゅうりが心配で心配で」

また、採算の問題も大きい。美明さんは言う。「冬場だって、油を焚けば焚くほどきゅうりの収穫は上がる。でも油の値段との兼ね合い。原油価格が上がってからは、ハウス内を暖め始める温度の目安を、これまでの十五度から十二度まで下げています。これが限界です」

私たちが何の頓着もなく手を伸ばしているきゅうりは、血肉を削るような努力と算盤に裏打ちされているのだ。

重松さんのところに給油しに来る阿川石油は、二百軒のハウス農家を顧客に抱えている。ゆりの花の農家、いちごやみかん、もちろんきゅうり。作物のことで手一杯でタンク内の残量の管理まで手が回らない農家には、その管理も引き受けている。重松さんのところにやって来る上田貴之さん。ハウスの命綱である「油」をタンクに注ぎ込みながら、重松さんとひとしきり雑談。油の大切さを知っている重松さんと、きゅうり農家の大変さを知っている上田さんとの、やさしい時間がゆつくりと流れる。

「二重のビニールハウスにしているけれど、こ

れも三年で張り替えなくちゃならない」

重松さんに言われ、あらためて考える。ビニールだって石油化学が生み出した製品だ。年がら年中、手に入れられるものの裏には、夥しいエネルギーが費やされている。

「ご息子の結婚式でもきゅうりを心配していたアヤ子さんは、しみじみとした表情でこう言った。「きゅうりはね、一本一本、顔が違うんですよ。手間はかかるけど、毎日毎日、その違う顔を見るのが楽しくてね。収穫する時も、それこそ一本一本をケースに入れながら、幸せなんですよ」

魚も漁船の燃料に裏打ちされ、農家もハウスの燃料、農機具の燃料に裏打ちされている。あたかも自然の恵みは、天から降ってきてきて私たちに与えられているように錯覚するが、そうではない。どれだけのエネルギーと多くの人の努力が支えているのか。そのことを自覚しなければいけない。さもなければ、思いついた私たちに、いつか天罰が下されるだろう。

きゅうりの裏にたくさんのことが見える。そしてそのきゅうりを作る人たちの中に、現代人の忘れていた真摯さが見えた。



こうつかな ●東京生まれ、東京英和女学院高等部を卒業後、渡米81年帰国後、「親離れするとき読む本」で作家デビュー。現在は執筆活動の他、総合資源エネルギー調査会委員など多方面で活躍している。