

食べる栄養も大事だが
豊かな自然の恵みこそ
生命力を生み出す
大地の恵みに感謝して
この価値を伝えていきたい

農と食
の邂逅

飯野 晃子 さん

群馬県前橋市

株式会社プレマ 代表取締役社長

自らの農業を「リアルオーガニック」と表現し、赤城山を眺める畑でコマツナ作りを有機で営む。健康な大地で生産される野菜は、人も健康にする。体調を意識した癒しの食べ物をテーマに「ヒーリングフード」の活動を実践する。





P19: 栃木県足利市出身。東京大学大学院農学生命科学研究科農学国際専攻環境経済学研究室修士課程卒業。一般社団法人日本ヒーリングフード協会代表理事 P20: ハウス栽培と露地栽培を組み合わせ、周年供給している(右)コマツナ料理をおいしそうにほおばる交流会に参加した子どもたち。(右下右)。収穫祭の参加者は赤城山をバックに収穫体験を楽しんだ(右下左)。生産担当の尾池博幸部門長(左)と新井隆之作業リーダー(右)は晃子さんにとって心強い存在(左)

リアルオーガニックを求めて

昨年の一二月三日、赤城山を望める畑で行われた収穫祭。日頃からプレマが生産する有機のコマツナを購入する消費者など五〇人近くが参加し、ほ場見学、収穫体験、そして昼食を共にした。主催者である飯野晃子さん(三八歳)は響きの良い声で語り掛けた。

「私たちは食えることで必要な栄養を取り込んでいます。栄養の源は、赤城山、大地をはじめ自然がもたらす恵みです。その恵みに感謝し、喜びを分かち合いましょう」

テーブルにはコマツナを使ったサラダ、スープ、ギョウザ、デザートなどが所狭しと並び、晃子さんが懇意にしているシェフやプレマのスタッフが全て用意した。心のこもった手作りのもてなしで温かさが伝わってくるひとときだった。

「私たちは大地から恵みをもたらって命をつないでいる」――。このことを晃子さんが実感したのは、大学に入り、家族と離れて一人暮らしを始めた時だった。体調を崩し化学調味料やインスタント食品による画一的な味に疑問を感じるようになった。体調に合わせてバランスの取れた食生活を送る大切さを痛感した。

それからというもの、むさぼるように食や栄養、環境について学んだ。「食品に含まれる栄養成分も大事ですが、豊かな自然の恵みこそが生命力を生み出すという考えに至りました」。そして、身の回りの資源を活用し、生

態系のバランスを維持する有機農業への関心を高めていった。

行動力抜群の晃子さん。東大大学院に進学し、インドの有機農業を研究テーマに選んだ。有機農業が裕福な人のために存在している贅沢品であるかのような風潮に疑問を感じたからだ。

実地調査のためインドの農村を長期訪問し、小規模農家が営む本来の有機農業を目にした。「高く売れるから」とか「もうかるから」ではなく、生み出す大地が健康であれば、それを食べる人間もまた健康でいられ、豊かな大地を次世代に渡すことができる。これを晃子さんは有機農業の本質を意味する「リアルオーガニック」と表現する。この価値を伝えていくためにビジネスを興そうと決めた。

自ら選んだ二重生活

自然食品を販売する企業で仕入れや商品開発などに携わった後、いよいよ実践に移した。「ヒーリングフード」というキーワードを掲げ、心身のバランスを整える食生活を提案する事業を始めたのだ。

ヒーリングフードとは「癒やしの食べ物」という意味だが、単に空腹を満たすのではなく、体調を常に意識し、作り手への感謝の想いをはせながら、健康に良いバランスの取れた食事を、楽しく取ろうという考え方だ。

セミナーやイベントを企画・開催して、ヒーリングフードの考え方を伝え、ヒーリングフードの考えを普及するインスタラク

ターの養成講座も開くようになった。二〇一三年には一般社団法人日本ヒーリングフー
ド協会を設立した。

充実した日々を送っていた矢先、大きな転機が訪れた。一五年、プレマの代表取締役社長に就くことになったのだ。プレマは晃子さんの父、幸彦さんが創業した。ベンチャーと



お母さんが大好きな息子の洗樹君。「水と光、土など自然の恵みを受けて、健やかに育ってほしい」という両親の願いが込められた名前だ

して多彩な事業を興していた幸彦さんは、「地球の土を健康にしたい」という想いから一九九六年、前橋市で農地を取得し、有機栽培によるコマツナの生産体制をつくり、販路を開拓した。晃子さんも二〇〇九年から経営に参画していた。

この時から、住まいのある東京と農場のあ

る前橋市とを往復する生活が始まった。同じ頃、長男の洗樹君(三歳)を出産し、子育てにも追われていた。「当時はつづれそうになることもありましたが、生産や営業で頑張っているスタッフに支えられました」と感慨深げに語る。プレマは、有機栽培のコマツナを周年供給できるという強みがある。それは生産、出荷、営業の各部門が綿密に情報を交換し、過不足がないように供給する連携プレーができていくからだ。「コミュニケーションをいかに図るかを工夫しています。皆、目の前の仕事に追われているので、昼食時間を使って『ちょっとミーティング』と集合をかけるなどやりくりをしています」

今も二重生活は続く。一週間のうち四日が前橋市の農場、三日が東京というパターン。洗樹君の託児所への送迎は夫と分担する。想像するだけでもハードだが「仕事も子育ても命を育むという共通点がありますから」と至って前向きだ。

農業の付加価値を伝える

生産現場に身を置くようになり、考え方や活動に幅が生まれた。収穫祭に消費者を招くのもその一環だ。

「いくら食や農が大切と言っても、人によつてはすぐに通じないことがあります。しかし、実際に農場に来てもらい、土に触れ、収穫してもらった瞬間、農業がどんなものかを感じてもらえる。それが農業の付加価値だと分かりました」

加工品の幅も広がった。これまでも、自然食品企業でのキャリアを活かし、コマツナのパウダー、そうめんやうどんなど数々の加工品を開発してきたが、生産現場の視点から、規格外のコマツナを束ねて『もったいない菜』として新たに商品化した。取引先の量販店に提案したところ、評判は上々だという。

また、野菜ジュース専門店に原料供給もしている。「売れなかったものを売れる商品にすることが六次産業化だと気がきました」と晃子さんは語る。

ハウスと露地を合わせたほ場の面積は一〇畝に及び、ほとんどが有機JASの認定を受けている。生産担当の社員は六人。尾池博幸部門長(四二歳)をはじめ二〇〇三〇歳代の若手スタッフにかける晃子さんの期待は大きい。在来品種の掘り起こしや、グローバルGAP認証取得などに向けてスタッフが中心となって取り組めるように、晃子さんは積極的に声を掛け、励ましている。

目下の目標は、ほ場見学を希望する消費者の受け入れを増やし、有機農業の魅力を生産現場で体感できるような農場として整備すること。二〇二〇年の東京オリンピック・パラリンピックを視野に入れ、海外からも認められるような農場にすること。公庫のトライアル輸出支援事業を活用し、シンガポールとマレーシアでコマツナおよび加工品の販売も行った。清楚な身のこなしから想像できないほど熱いエネルギーを秘めた人である。

(青山浩子／文、河野千年／撮影)