対面でお話ししながら収穫していく二人。自然とペースがぴったりそろう

作りたいのは、みんなが見に来るようなソラマメ。

4月から6月が旬。現代でも店頭に出回る期間は短く、はっきりと季節を感じさせてくれる「ソラマメ」。

恵久美の田村勝希さん（74）・英子さん（72）夫妻は、勝希さんが退職した15年前から、本格的にソラマメ作りに取り組んでいる。現在、7アールで「陵西一寸」を栽培。「安心して食べてほしい」と減農薬に努めている。

寒い日も雨の日も一日に何度も畑に足を運ぶ勝希さん。英子さんは「勝希くんに会うんやったら、家行くより田んぼいったほうがええってみんなが言うんよ。こんなにソラマメを愛しとる人、他におるんやろか」と笑う。

高温多湿に弱いソラマメは、夏にかからないように、秋に種をまいて初夏に収穫する。寒さにも弱いため、冬でも温暖な土地でしか育たない。温暖な松前町は、全国的にも有名なソラマメの産地。しかし、栽培には手間と時間がかかる。9月に播種を行い、10月の定植後は、つるをU字やL字型に誘引し、実のなる位置を調整する。肥料をやったり、消毒したりしながら、収穫期まで手を掛け続ける。

「ソラマメに相談しもって育てていくんが大事やと思うんよ。病気して苦しんでないかとか、今、何を欲しがっとるとか、ちょくちょく見てやらんと」と勝希さん。

現在、約100戸の農家が栽培している。勝希さんはソラマメ部会長を務めたこともある。当時は会員を誘ってたくさん視察研修に出掛けたという。「『連れて行ってくれて良かった』って喜んでくれた。そんなんが今でも私の励みになっとる」と話す勝希さん。「部会長をする以上、他の見本になるようにせんといかんと思ってた。それが苦じゃなくて、熱中できる原動力やった」とも。役が終わった今でも「みんなが見にくるようなソラマメを作りたい」と笑顔を見せる。

今年は乾燥と低温で、全体的に莢（さや）つきが悪かった中、二人の畑では立派に実をつけた。誘引の細やかさ、畑に足を運ぶ回数を知れば、それも納得だ。

広い畑の中で、二人はいつも対面して作業を進める。いろんな話をしながら、笑い声を響かせながら収穫していく。ソラマメを袋いっぱい収穫すると「重くなったら置いとけよ」と自然に出る勝希さんの心配り。そんな二人の手で育てられたソラマメには、なんだか優しさが詰まっているよう。

「20年ソラマメを作ってきたけど、ソラマメの成長は、その年その年によるけん。元気なうちは、もっとソラマメと相談しもって、いいものを作りたい。一人じゃいかん。二人三脚でやらんと。お互い元気でおらないかんな」と優しく英子さんに微笑みかける勝希さん。「そうですね」と返す英子さん。二人の表情はまぶしいほど素敵だ。

「ソラマメに相談しもって育てていくんが大事」

大事に育てたソラマメを愛おしそうに収穫する勝希さん

そっと手を掛け収穫していく英子さん

粒数が多く、一粒一粒もぷっくり大きく育ったソラマメ

「これからも二人三脚で」素敵な笑顔を見せる田村夫妻