

## 私と小麦、私とクラフトビールの出会い

この度、ChalChal メソポタミア・ビールプロジェクトチームに私たちの有機小麦を使っていただくことになりました。小麦やクラフトビールとの出会いを綴った応援メッセージを書きました。ぜひ5月7日からのクラファンにご参加ください。

また、私たちの農場が舞台となったドキュメンタリー映画『陽なたのファーマーズ』の情報が発表されました。9月から順次劇場公開していくそうです。こちらは改めて触れていきます。

●私が小麦と出会ったのは、二本松市で農業をはじめた2006年に遡る。師匠の大内信一さんから「稲刈り後に1反歩8キロも蒔けば、(放っておいても)7月には見事な麦畑になる」と、言われた通りにやったわけだが、本当にその通りになった。ただし、実際はそこからが大変である。コンバインや乾燥機といった資金がかかる設備なしには、小麦は収穫や乾燥ができないからだ。これらは大内さんにすべてほぼ無償で貸していただいた。乾燥を終えた見事な小麦を口に含んでしばらく噛んでいるとガムのようにグルテンが口の中に残る。隣で大内さんが昔話を語る。「私がオーストラリアに視察に行った時に、小麦農家の穀物倉庫を見せてもらったが、そこでその小麦を手にとって齧ろうとすると『食べてはいけない! (日本に輸出する過程の船でカビが発生しないように農薬がかかっているから)』と言われてびっくりしたんだ。なぜなら、日本では収穫前に農薬をかけることはあっても、収穫後にかけることはほとんどないから。」

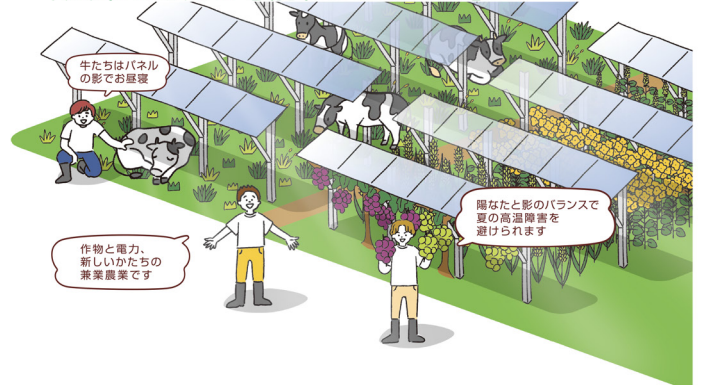


イラストは佐藤真紀さん。憲法記念日に毎日新聞の社説でコメントが紹介されるなど、国際協力の第一人者である。震災後に二本松有機農業研究会に多大な支援をしていただいた。こうしてコラボするようになることに不思議なご縁を感じる。クラファンサイト <https://for-good.net/project/1001929>

●かように無農薬の小麦は非常に貴重である。同じく2006年に有機農業を同じ二本松市で始めていた関くんに出会った。彼は有機農業に家内醸造を組み合わせた複合経営をしている尊敬する農家のひとりだ。発酵の魅力、作物の魅力、地域の魅力を語る彼の目の輝きに惚れ込んで、「私の小麦をビールにしてくれないか」とお願いすると、30kgの小麦から数百本のビールを生み出してくれた。数回依頼したけれど、ロットごとに味がわずかに違う。彼曰く「クラフトビールっていうのは手作りという意味。いつ買っても同じ味がするのはクラフトビールじゃない」

●大内さん、関さん、素晴らしい仲間と囲まれたこの地を襲ったのが原発事故だった。人間関係、土地との関係、放射能との関係を修復もしくは新たな展開を織りなしたい一心で、今度は、この小麦の生命力と発酵の力、地域の農業者の力が合わさる感動を次世代の塚田さんや菅野さんに伝えた。彼らも見事に太陽光パネルの下で小麦を育て上げた。パネルの下でも光が入る設計をすれば遜色なく育つことは、海外の実例からも、千葉県の仲間の実証からもわかっていたが、本当に育ててみないことにはわからない。パネル下とそうでない場所の多少の生育ムラはあるもののしっかり育っている。

## 「農業も電力も可能性いっぱい!」※ドキュメンタリー誕生!



映画『陽なたのファーマーズ』小原浩靖監督 2025年9月公開 チラシより  
<https://hinata-movie.com>  
農業と電力の問題点をあげつらうのではなく、可能性を主張したつもりだ。

●Sunshineの農場では、マスタードも放牧牛も育てている。それらと一緒にいただくクラフトビールは太陽や人の力が幾重にも重なった命の味がするのだ。ましてやイラクの人の力を加えた今回のロットはさらに地球サイズの命の味がするだろう。この9月にその背景が垣間見える映画が封切りされる。題して『陽なたのファーマーズ』。いつの日か、ナツメヤシを育てるファーマーズと語り合いたいものだ。ぜひビール片手にご覧いただきたい。(映画館は普通、持ち込みダメだけど・・・)