

特集1
高蔵寺
ニュータウン
愛知・春日井市



80代夫婦が楽しむ 自然体の自給自足ライフ

愛知県春日井市の高蔵寺ニュータウン。
閑静な住宅地の一角に、広々としたキッチンガーデンを設け、
野菜や果実を作って、自給自足の生活を楽しむ津端修一さん、英子さん。
自分たちのペースを守り自然体で過ごす。夫妻の暮らしには、魅力が満ちあふれている。

写真：野弘路
取材：文：船木麻里



高蔵寺ニュータウンの開発に関わった修一さん。行く末を見守る意味もあって移り住んだ。住まいは、尊敬する建築家、アントニン・レーモンド氏の家をならって設計した



約200坪の広さを持つ津端家のキッチンガーデン



キッチンガーデンの区割り図。1区画を2m四方に分けて、計画的に様々な作物を植える

「玄関はありません。奥へどうぞ」。手作りの木のプレートの指示に従って、敷地内の雑木林と家の間をぐるりと回って奥へ入る。「好きな場所からお入りください」と引き戸を開けて、穏やかな笑顔の津端修一さんと英子さん夫妻が迎えてくれた。

キッチンガーデンへようこそ！

約300坪の敷地の南側3分の2が、ご夫妻の菜園生活の舞台、キッチンガーデンだ。キッチンガーデンとは、台所で使う野菜などを育てる庭のこと。

津端修一さんは、UR都市機構の前身である日本住宅公団で、黎明期のニュータウン開発に携わった建築家。今年88歳を迎える。夫人の英子さんは85歳だ。

80代とはとても思えないほど元気な二人は、「自分たちが食べるものは自分たちで作る」ため、野菜作りに励んでいる。そこには「気持ちのいい長生きをしたい」という願いを表現する、丁寧で豊かな暮らし



作業室の天井では、収穫したハーブやハブ茶などを乾燥している



農機具は英子さんが使いやすいように修一さんが改良した

あるのよ」
 菜園の鮮やかな黄色の札は修一さんの手作り。
 「ガーデンの主役は英子さん。僕はサポート的な役割だから、英子さんが種をまいたところを知らずに耕したり、苗を間違えて抜いてしまったりすると困るでしょ。黄色の札のおかげでそんな失敗もなくなりましたよ」
 実際に野菜や果物の種や苗木を買って、育て、収穫するといった一連の作業をするのは英子さん。修一さんは英子さんが作業をしやすいように、土を耕したり、農機具を改良したり、高いところの作業を行うなど、舞台という大道具、小道具係を一手に引き受ける。
 作業小屋には、小柄な英子さんの体型や体力に合わせて、修一さんが刃や柄の長さを改良して作った鍬やシャベルが並ぶ。
 「別に役割分担を決めているわけじゃないんですよ。長年、相手を見ていれば『自分が今、何をすれば相手が喜ぶかな』っていうのが見えてきますからね。これはあなた

の仕事ですってかつちりと決めたら、お互いに窮屈でしょ」と修一さん。
 実は一日のうちで、お互いが顔を合わせるの食事のときくらいだとか。それ以外はそれぞれがお互いに自分がやりたいこと、やるべきことをやっている。
 すっかり阿吽の呼吸になり、無駄のないように見える二人の暮らしは、お互いを思いやる気持ちがあるからこそだろう。
来客のおもてなしが活力に
 キッチンガーデンでとれた野菜と、英子さんのお眼鏡にかなったお店で購入する肉や魚、乾物などを使って作る料理の数々。これらで来客をもてなすのも夫婦の楽しみになっている。
 大好評なのは英子さんが焼き上げた野菜たっぷりのピザ。中に入っているベーコンは、庭に設置した自家製のレンガ造薫製窯で修一さんが手作りしたものだ。
 「いつ大勢のお客さんが来ても大丈夫ですよ。食材のストックは

しがある。
 「フダイコン ニュージーランドからようこそ！」
 「コウメ よく実がつかますよ」
 キッチンガーデンのあちこちにつけられた黄色の札。作物の名前にちよつとした一言が添えられている。これらの札を一つずつ読んでいくだけで菜園生活の楽しさが伝わってくる。
 キッチンガーデンでは、全体を22区画に分け、1区画ごとに大根、ジャガイモ、青菜など毎日食べる野菜を約20種類、年間80種以上も育てている。周囲は柿、栗、サクランボ、柑橘類などの果樹がぐるりと取り囲み、こちらも年間で50種ほどの果実を収穫できるという。
 「今でこそ、自分たちで食べる野菜や果物のほとんどがここで賄えるけど……」と英子さんは振り返る。「35年前、ここに来た当初はそれは大変だったのよ。石ころだらけで、野菜を育てるなんてとんでもない。だからね、まずは畑に土を入れるところからのスタートだったの」。

雑草を除いては腐葉土を入れて、天地を返し、といった作業を繰り返して、長い時間をかけて土を改良。手をかけたキッチンガーデンからの恵みは、英子さんの日々の積み重ねの賜物だ。
相手を思いやって行動する
 肥料は、料理で出た野菜くずや茶殻などの生ごみをコンポストで熟成させたものなどを使う。農薬は使っていない。だから、虫もたくさん寄ってきて、害虫退治も一苦労だ。
 「でもね、口に入れるものだけには気を付けないと。絶対に安全なものでなくてはいけないと思うの」と英子さん。
 この確固たる信念があるからこそ、苦勞を苦勞と思わず、野菜作りに愛情を注げるのだろう。
 「野菜とか果物って本当においしい時期は、実はほんの数日間でしょ。だから旬を逃さないようにどんどん収穫するの。食べきれない分は手を加えて冷凍庫に保存。だから、ウチには冷凍庫が4台も



収穫した野菜で英子さんが作ったピュレ、ジャム、ソースなどが満載の冷凍庫



収穫した野菜と、修一さんの手作りベーコンで作ったピザはお客さまに大人気





コンパクトな台所で手際よく料理をする英子さん



機織りでマフラーや靴下を編むのも英子さんの趣味



修一さんは毎日の食事の献立をイラストでまとめている



ベーコン窯の作業も楽々。ヨットマンの修一さんはロープワークもお手のものだ

たつぷりあるし、台所に立つのが大好きだから」と英子さん。「お客さんが来るときは、1週間前くらいから何を作るのかなと考えるのも好きなの。テレビの料理番組を見て最近はやりのメニューも参考にしているわ」と若々しい。

英子さんは、「喜んで食べてもらえるとうれしいの。若い人とお話すると刺激も受けるし。元気をいただいているわ」とにこやかに話す。

おもてなしの献立を、修一さんはスケッチして絵手紙にし、後日お礼状として来訪者に送っている。スケッチはきれいに整理してファイリングしている。

「楽しい思い出は大切な宝物」という修一さん。「だからこそ記録して残したいんですよ。こうやって整理していれば、いつでも簡単に見ることができ、記憶を再現できるでしょう」。

時間をかけて見つける豊かさ

手作りの野菜、手を加えて使いやすいとした農具、心のこもった手

料理とそれらの記録。ほかにも津端家には、二人が実際に手を動かして、丁寧な、ひとつずつ積み重ねてきた証しが、至るところに見られる。

「手作りの暮らしは手間なんだけど、その手間こそが楽しいのよね」という英子さんの顔は晴れやかな。毎日コツコツやっていたら、不思議と今日より明日がよくなるの。必ずね」。

そうやって得たものが、暮らしの豊かさになっていく。そんな暮らしを、二人で寄り添いながら長年続けてきた確かな手応えがあるからだろう。修一さんの言葉が心に響く。

「ヨーロッパではキッチンガーデンがある暮らしが当たり前なんです。私たちのような暮らし方は皆さんもできるんですよ。何だっって時間をかけて、少しずつやっていけば、見えてくるものがありますから。すぐに結果を求めたり、理屈で分かってもらうんじゃないかってね。感じることです。時間をかけてね」