



奈良県奈良市 横田 健さん

農業の傍ら、収穫したお米や野菜を使い、築 150 年の古民家でレストランを始めた横田さん。大和高原での楽しい農の暮らしをご紹介していただきました。

～私に合った田舎暮らし～

私たちは、奈良は大和高原にある旧都祁(つげ)村で、農ある暮らしを送っています。「子どもと楽しむ農と暮らし」をテーマに、ガツガツ生産する「本格派農家」にこだわらず、ほどほどで楽しむ農業を目指しています。

畑のお野菜は少量多品目で、主にレストランに直接出荷しています。農閑期にイベントや出張販売でお餅つきをやるので、もち米も少々栽培しています。大きな機械やビニールハウスなどの施設はなく、すべて露地栽培です。手作業が多く手間はかかりますが、なるべく小さい機械でちょこちょこ作っているのが私たちには性に合っているように感じます。

畑のある大和高原は平野部に比べ田畑周辺の管理に要する時間が、労力がかかる為、耕作放棄地が増えています。イノ

シやシカなどの獣害も、目を覆いたくなる状況が続いています。それでも、水や空気は断然きれいで、のんびりしたところが田舎のよさです。その土地ならではの生き方を模索していくことが、農ある暮らしを楽しむ大事な要素であるように感じます。カタチにこだわらず、その土地に合った、自分のスタイルを徐々に築いていけたらいいなと考えています。



有機農業や自然栽培など、農法は様々ありますが、どれが優れているということではなく、良い部分は積極的に取り入れて、自分の感性に合ったやり方でやる、自分が気持ちいいと感じる、そうした観点でやっていけたらと考えています。

私たちには3歳の息子がいますが、子どもにも種蒔きや野菜の植え付け、収穫もできるときはなるべく一緒にやります。大人の真似をしたいのが子どもですから、やりたいと思ったことはなるべく自由にやらせてあげたいと思うのです。そうして子どもと一緒に暮らしていると、子どもから大切なものを学ばせてもらえることもたくさんあるのです。

子どもも野菜も、なるべく自由に、私たちはそのサポートをさせていただいて、

自然とのつながりを感じながら暮らせることが幸せなのだと感じます。そんなありのままの暮らしを、サポートして下さるレストランがあることも、大変ありがたいことです。

～ゆったりと、心にも栄養を～

去年から、我が家でも農家レストランを始めました。釜戸で炊いたごはんと採れたての野菜、近くで獲れたシカやイノシシの肉などをお出ししています。料理を堪能していただくだけでなく、ゆっくりとくつろいでいただく為に、田んぼ道の散歩や畑の収穫体験など、五感を使ってここでの一時を楽しんでいただけたらと思っています。1日2組だけの完全予約制のワガママ営業ですが、リピートしていただいている方が多く、ありがたい限りです。

また、なるべく都会の方にも自然を体感してもらえる機会を提供したいという思いから、親子で田植えや芋掘りなどのイベントを毎年行っています。農作業だけでなく、餅つきやホテル観賞、薪割りに野草つみ、縄ない（編み）など。田舎暮らしの中の何気ない日々の暮らしを、一緒に楽しむ機会を積極的に取り入れています。そうして繋がることのできた、たくさんの仲間から、いつも応援していただけることが、何よりの心の支えとなります。本当にありがたいことです。



～私たちが思うこれからの農業～

自分たちの食物は自分たちで担うという意識を、私たちはもう少し持つ必要があると思っています。知り合いの農家さんを見ても、農家の方に体力や精神面、経済的にも大きく負担がかかっているように感じます。一部の生産者が多くの消費者の食物を供給するというスタイルには、やはり無理が生じます。皆さんが農家になる必要はありませんが、工夫して関わり合いを持つことができればいいなと感じています。私自身、『地球村』会員の母の影響で農や環境に興味を持ったのが、今の暮らしを始めたきっかけだと思っています。皆さんにも、農業の現状を知ってもらうことが大切だと思います。

田畑に触れることは、「自然と心を通わせる」機会の少ない現代人にとって、実は皆さんが潜在的に求めていることではないかと私は思います。「じっくり心で味わう」そうした精神的な栄養を糧に、人生を豊かに過ごして生きたいですね。



● 畑ごはん 風舎

・営業時間：11:30～15:00

（1日2組限定/完全予約制）

・お問い合わせ・ご予約：0743-89-1149

おもてなしのご飯と美味しいお茶、少しの甘いものでお待ちしております。

※イモ掘りイベントを10月5日、12日に開催する予定です。お問い合わせ、ご予約は上記のお電話番号まで！