

都市が育てる美しい市場  
サンフランシスコに「フードラヴァーズ」と呼ばれる人々、でもこの言葉にはもう少し奥行きがあると思う。「食を愛する」には、大地の恵みに感謝し、自然と調和して営む美しい農への尊敬が含まれている。

アメリカ全体の農業人口から見ればわずか数パーセントのサステイナブル・アグリカルチャ、環境に配慮した持続可能な農業に取り組む農家だが、その数は年々増えているという。そうした家族経営型の小さな農家が、北カリフォルニアに多く集まっている。なかでもサンフランシスコ近郊の有機農家の作る野菜や果物は、六七〇万人が住むベイエリアに供給され、有機農業への関心は高い。とりわけ

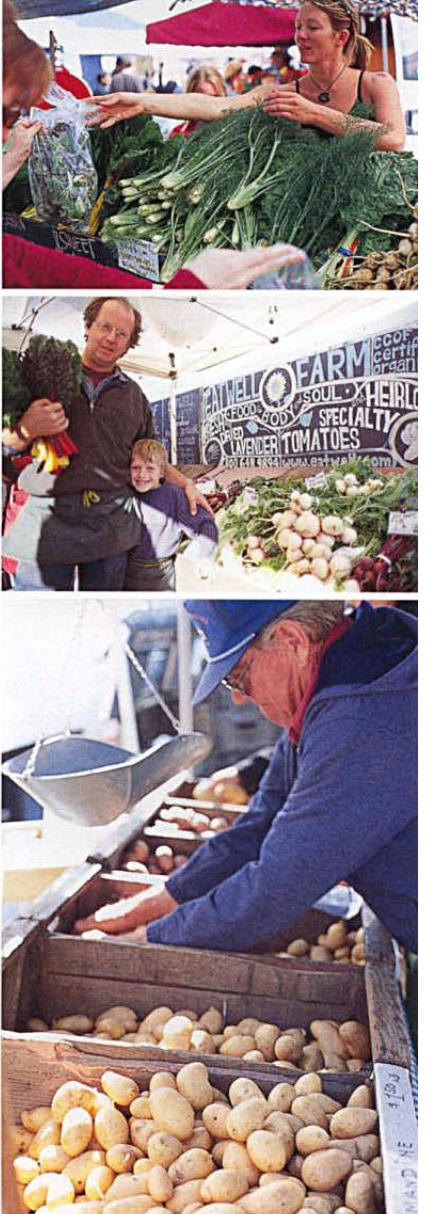
都市部での生ごみを堆肥に変え、コンポスト運動が成果をあげ、「食と農」に無関心ではいられない市民を育てたこの街では、食べるだけの美食家は、少し肩身が狭い。農への理解あってこそ、その食いしん坊なのだ。

そんなフードラヴァーたちを夢中にさせている市場がある。フェリープラザ・ファーマーズマーケットだ。もしもサンフランシスコへ行く機会があつたら、ここだけは見逃せない。とくに土曜日がおもしろく、一〇〇以上のブースが並ぶ。

午前八時、ベイブリッジを臨む湾沿いに「アメリカでもっとも美しい市場」とたたえられるファーマーズマーケットが開店する。最盛期の夏なら一万人以上が市場に繰り出す。野菜、果物のほか、魚介類、肉、卵、チーズ、ナッツ、オリーブオイル、

天然酵母パン、ジャム、ヨーグルト、コーヒーなど、ここで売られているものはすべて地域の小さな生産者によるオーガニックプロダクト。私たちが取材に入った九月はイチゴの収穫期で、二〇軒近くの農家の味を試食することができた。一つひとつ微妙に異なる粒の大きさ、甘さと風味。最初の店でうつかり買ったまま、もつとおいしいのを見つけ、大いに残念がることになるから要注意。

通うごとに農家の人と親しくなっていくのは、とても楽しい。野菜の育て方や食べ方を教えてもらったり、ときには環境問題に話が及ぶことさえある。そうした作る人と食べる人の身近な関係が根づき、十二年を迎えた。都市が育てた美しい市場は、都



サンフランシスコ周辺の気候は複雑で変化に富んでいる。ゆえに生産物も多種多様。気候の恩恵が市場のにぎわいとなる



## 世界やさいの旅①

サンフランシスコの  
フードラヴァーズ  
食愛家を夢中にさせる、  
フェリープラザ・ファーマーズマーケット。  
北カリフォルニアの個性ゆたかな野菜農家が集い、競い合う収穫の祭典。

構成・文●堀口博子 撮影●リサ・ハミルトン、佐藤浩一(p94の一部)  
取材協力●サンフランシスコ観光局

北菜 カリフォルニア儀  
リ食 流

伝統野菜にこだわる店『エリウム・オーガニック』。市場が終わるころには、ほぼ売り切れる



「イート・ウェル・ファーム」のトマト・ティスティング・ステーション。シェフたちもここで未知のトマトと出会い、料理のアイデアを膨らませる。オーナーのナイジェルさんは、200種以上のトマトの種を保存している



美しい農婦たちが市場を彩る。飾り付けがすばらしく、籠かごや木箱を使い、思い思いのデザインで買い物客を魅了する



市場の中でひときわ人気を集めている店があった。五月から九月までの季節、「イート・ウェル・ファーム」のトマト・ティスティング・ステーションがそれ。オレンジ色のトマトや、黄色と緑のストライプ、ボルドー色、ひだひだのトマトなど、ふつうではまず見かけない世界じゅうの珍しいトマトが試食できるから、毎週これを楽しみにやってくる常連客も多いそうだ。

トマトほどセクシーで、魅力的な野菜はない」と語るナイジェルさんの言葉は熱い。

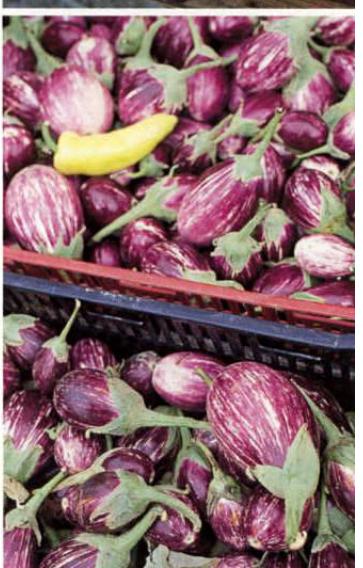
「トマトは人を情熱的にさせる。品種が多くは多いほど人の興味をひくからね。売り上げにもつながる。種は家宝だよ」

トマトほどセクシーで、魅力的な野菜はない

聞けば十二年も続いているといふ。伝統種を含めて年間五〇種類以上は栽培をするオーナーのナイジェルさんは、トマトの育種家としても知られ、サンフランシスコの著名なシェフの料理に影響を与えてきた農夫だ。

「甘くて酸味があつて、食感がグラマラスなんだ」

昨今、日本でも話題になるダイバーシティー（多様性）が、これから農業のおもしろさだといわれている。単一栽培から多様な栽培への移行は、農の風景を美しくするばかりでなく、選べるという豊かな食環境をもたらしてくれるはずだ。



上から、「コストルト・ジェノヴェーゼ」、「冬カボチャ」、イタリアの伝統種ナス『リストード・コンディア』

トマト、ジャガイモ、ナス、タマネギ……

こんなにたくさんの種類があったのかと驚かされるほど。伝統野菜のわくわくするような多彩な色、形、大きさ。市場はさながら野菜の博覧会場だ。



フェリーブラザ・ファーマーズマーケット  
毎週火・木・土・日の週  
4日開かれる。火・木・  
日/10AM~2 PM  
土/8 AM~2 PM  
One Ferry Building,  
Suite 50 San Francisco

# 市場にあふれる伝統野菜



上は、アーリー・ガール・トマト。下右は、トルベド・オニオン、左は、ゴールデン・ピメント



### 野菜を育て、自分を見つめる

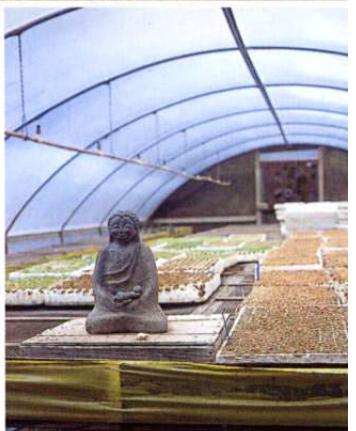
アニー・ソマヴィルさんはアメリカを代表するベジタリアンシェフだ。サンフランシスコでもつとも人気のあるレストラン「グリーンズ」のエグゼクティブシェフを二十年にわたり務めている。土曜日のフェリープラザ・ファーマーズマーケットには、よほど用がないかぎり顔を出す。大きな業務用のカートに次々とアニーさんの目にかなった野菜や果物が載せられてゆく。珍しい野菜や、旬の食材が豊富に集まるから、シェフには目が離せない。「ここはレシピづくりの源泉ですね」と笑う。

一九七八年、「グリーンズ」は禅センター経営による、アメリカで最初の本格的ベジタリアンレストランとしてスタートした。禅センターとは、アメリカに禅を広めたことで知られる佛教哲

メリカを代表するベジタリアンシェフだ。サンフランシスコでもつとも人気のあるレストラン「グリーンズ」のエグゼクティブシェフを二十年にわたり務めている。土曜日のフェリープラザ・ファーマーズマーケットには、よほど用がないかぎり顔を出す。大きな業務用のカートに次々とアニーさんの目にかなった野菜や果物が載せられてゆく。珍しい野菜や、旬の食材が豊富に集まるから、シェフには目が離せない。「ここはレシピづくりの源泉ですね」と笑う。

アニーさんのサラダレシピ。  
ガーデンレタスと冬柿、西洋ナシ、クルミ、ザクロとナシのビネガレットソースかけ  
グリーンズレストラン  
Building A Fort Mason  
San Francisco  
☎ 415-771-6222

グリーン・ガルチ・ファーム  
ここでは、すべてのものが  
幸せに育つようにしています。



上／キッチンガーデンは花畠のように美しい。中／ナーサリー（苗床）は聖なる場所、ここで種が発芽し、苗となる。菩薩がいのちを見守っている。左／グリーン・ガルチでは多様な野菜を栽培



# 畑からキッチン、そして食卓へ



野菜を育てながら、瞑想する日々を送るセーラさん

学者の鈴木大拙だいせつが開設に努めた  
禅修行の道場だ。若き日のアニ  
さんは、この禅センターで雲  
水として長年暮らし、同センタ  
ーが運営する農園グリーン・ガ  
ルチ・ファームで野菜を育てな  
がら野菜料理を覚えた。

今も禅センターには、禅を学  
ぶ若者が世界じゅうからやって  
来る。ここに二年住んでいると  
いうセーラさんは、翌日のファ  
ーマーズマーケットへ出荷する  
野菜の収穫作業に余念がない。  
山間の静かな畑でゆっくりと野  
菜を育て、自らを見つめる日々。  
「禅と野菜を作ること、その両  
方に興味があります。大きい農  
場では一種類の野菜だけを大量  
に栽培しますが、このガーデン

では植物の多様性を考え、さま  
ざまな種類を栽培します。そし  
てすべてのものが幸せに育つよ  
うにしています」

グリーン・ガルチで収穫され  
た野菜は、禅センターのキッチン  
で使われる以外は「グリーン  
ズ」の食材としても供給される。  
アニーさんは言う。

「畑とキッチンはつながってい  
ます。丹精込めて育て、収穫し  
た野菜を調理し食べる喜びは、  
かけがえのないもの。そこには  
たくさん学びがあります」

ファーマーズマーケットに並  
ぶ野菜が、都会の人々を引きつ  
ける。小さな農園が作る誇り高  
き野菜が、大地とつながる生命  
の輝きを教えるからだろうか。

