



美味しさの、 たすきりレー。

育てて、整けて、調理する。畑からお皿まで、
辿れば必ず見えてくる、美味しさの役割分担。
写真：鈴木隆介 文：三好あゆの



〔左〕レッドロメイン、グリーンのロメインレタス同様、楕円形の大きな株に育つが、レストラン向けに、
あえてこのサイズで収穫する。〔右〕オークレタスは、葉が細く、切れ込みが大きいのが特徴。15cm前
後に育ったら、根つきのままで出荷している。

「えっ、これが本当にレタス畑？」

最初は目を疑った。

群馬県桐生市梅田地区は、平地の
少ない中山間地域。そこにまるで雪
を被ったように真っ白な畑があっ
た。「風と寒さを防ぐ寒冷紗です」。

布の下には、地面にしがみつくと
うに赤い葉が生えている。厳しい環
境下で育った葉が、1枚ずつ摘みと
られていく。

「これがオークレタス。こちらがレッ
ドロメインです」と教えてくれた北
條琢磨さん（28歳）の手には、長さ
15cmほどの「赤いレタス」が載せら
れていた。

オークレタスもレッドロメイン
も、時間をかければさらに大きく育
つ。しかし「これ以上大きく育てま
せん。根もつけたまま出荷するんで
すよ」。

北條さんは、2年前にNPOを設
立し、20数種類の葉野菜を無農薬で
栽培している。

畑のある梅田地区は、過疎化が進
み耕作放棄地も多い。土中には石が
多く「耕すロータリーの刃が飛んで
しまうほど。肥沃ではないけれど、
ミネラル分は多い。そんなヨーロッ
プにも似た土質が「小さな葉野菜」
に向いているという。



畑に着くなり、レタスを味見する畝田さん。料理人の望む野菜の
色、形、そして味を、生産者に的確に伝える。 専ルコラステシ
ョン ☎043-442-7909 rucora-station2@apricot.ocn.ne.jp



北條琢磨さん、聡美さん夫妻、障害者とともに作業して、社会復
帰に役立てるなど、新しいスタイルの農業に取り組んでいる。

北條さんのつくる瀟洒な野菜を見
出し、都心のレストランへ送り出し
ているのは、ルコラステーションの
畝田謙太郎さん（54歳）だ。

千葉県の青果問屋で働いていた
時、生産者と二人三脚で、当時まで
珍しかったルコラを、ホテルやレ
스토랑の料理人に売り出した。そ
れ以来、「畑とお皿」をつなぐ八百
屋として活躍。生産者から届いた野
菜を厳しくチェック。野菜を綺麗に

化粧させて出荷する。料理人が思い
描く「皿」のデッサンに合わせた色
や形、サイズの野菜を調達できる絵
心のある八百屋でもあるのだ。

料理人が求めるのは、結球タイプ
でもベビーリーフでもない。葉っぱ
をカットせずに、そのままお皿に載
せてちょうどいい。北條さんのレタ
スは、そんな要望にぴったりなのだ。

北條さんから畝田さんを経由し
て、「赤いレタス」が届いたのは、
五反田の「ポノミー」。フランス帰
りの気鋭のシェフ岩田秀一郎さん
（31歳）が、腕を振るう。

「畝田さんの荷物は、毎回開けるの
が楽しみ。生で食べて、火を通し
て、試食&試作。美味しく食べられ
るポイントを見つけていく作業が楽
しい」と話す。