

今回、海外研修で勉強になったことは、農薬をほとんど使用しないで栽培するという考えを持った人々が多かったということです。「バイオロジカル（病害虫に天敵を!）」というもので、視察に行ったどこでもこの方法や別のやり方に取り組んでいました。そのため、日本の品質とは少し違いましたが、それでもある程度良いなと思いました。

またスーパーにも何度も買い物に行きましたが、量の割には値段がとても安く、売り方もやはり欧米スタイルだなと思いつつ、いろいろ見て回りました。

夜にも一人で町の中を見て回りましたが、思っていたのと違いほとんどの店が閉まっていて、開いていたのは飲食店かバーくらいでした。でも、驚いたのは食材の味でした。ホテルの夕食が足りなく外に食べに行った時、注文したステーキ、ビール、パンなどの基本的な物が正直、日本の物よりとてもおいしかったです。デザートケーキでも軽い感じではなく、とても深く重厚な味わいで、何度もおかわりをしました。

視察でとても関心を持ったのが、ワイナリーとトマト農場でした。ワイナリーはよく映画などで見る風景そのものだったので、視察も観光気分でした。ワインの作り方や樽に入れて熟成しているのを見たり、少し試飲もしました。日本酒みたいに味の違いは少しだけ分かりましたが、根本的な味はどれも一緒だとわたしは感じました。

トマト農場の方は、わたしも作っているせいか、とても関心がありました。まず驚いたのは、1本の苗で11か月ぐらい収穫することでした。わたしも露地で栽培していますが、3か月がやっとぐらいです。品種にもよりますが、わたしが作っているものより皮が厚く、また着色も均一だと見てて思いました。

また、うらやましいと思ったのは、使わなくなった葉を業者が来て買い取っていくというシステムでした。わたしの場合は捨てるか、腐らせて肥料にするぐらいの邪魔で仕方ないものです。業者がそれをどのようにして利益にしているのか聞けなかったことが残念でした。