

Vancouver City Farmer

3日目にお世話になった City Farmer。ここではシェーンさん夫妻とマコトさんの他に、4人の従業員が働いている。バンクーバー市は都市化が進んでおり、家庭菜園の重要性が高まっている。そのため、バンクーバー市は補助金を出して、家庭菜園を守っている。よって、運営資金はバンクーバー市からの補助金がメインとなっている。農業と City farmer の違いは難しいとのこと。



Picture 1 看板



Picture 2 いい笑顔

右2人はこの家庭菜園を営んでいるシェーンさん夫妻。左の人がマコトさん。シェーンさんは微生物のスペシャリストとして有名で、1日に何本もの家庭菜園に関する問い合わせに対応している。マコトさんはカナダの料理コンテストで優勝の経験を持つ、素晴らしい料理人という噂。服には「TOKYO」の文字が信じられないくらい書かれていた。

City Farmer において、コンポストが極めて重要な存在となっており、このコンポストは数百種類の微生物によって処理されていて、家庭菜園の土壌になる。材料の基本となっているのが、野草などの自然のもの。



Picture 3 コンポスト



Picture 4 シルバードラゴン

韓国製でコンポストが 20 時間ほどで可能になる。Picture3 との違いは、微生物を利用するのではなく、温めることによってコンポストを実現することである。食べ物はコンポストできない。一般家庭での使用は不可能となっている。

シェーンさんの話によれば、この木でできた家の中には妖精が暮らしており、毎日、家庭菜園を守ってくれているとのこと。これに関してはウソである。

本当にこの家庭菜園を守っているのは、ビニールハウス付近に住んでいた刺さない蜂である。この蜂たちが害虫などからこの City Farmer を守っている。



Picture 5 妖精の住処