

白州に初めて来たのは、中学2年生の春ごろだと思います。小淵沢の駅で自転車を組み立てて国塚橋から白州町にきました。尾白の森での夏の学校の調査目的で来たのが初白州でした。水が美味しく河原が綺麗な尾白川に感激しました。河原には金色の砂があり、砂金だと思ひ込み大発見だと思ったのは一時でしたが（雲母でした）。第一回の白州の夏の学校は台風の直撃に合い、尾白川は物凄い濁流で、人の大きさより大きい石が流されて行く様子は今でも思い出します。

横手で古い古民家を借りて、平飼養鶏を始めるために畑を開墾する事になり、薔薇の木の根を抜く作業が始まり、河原に行って流木を拾って来ました（今でも鶏舎の一部に残っています）。

廃鶏になるハクショクレグホンを持ってきたのが養鶏の始まりです。借りた民家は築100年の古民家でした。茅葺で囲炉裏付きの雰囲気の良い家なのですが、建てつけが悪く冬は、部屋を毛布で目張りしないと寝られない家でした。今思えばよく住んでいたな？

今は、暖かい部屋や沢山の食事を作る設備や手足を伸ばせる風呂や皆で集まって映画を見る部屋もあります。これからは、その設備を有効に使ってもっと充実した季節の学校が出来ると楽しみです。またアイデアを練らねばと思っています。白州のフィールドも、もっと広げようと思います。

編集後記

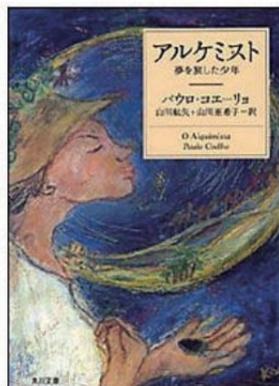
スローフード運動の中心的存在である、カルロ・ペトリーニ氏著の「スローフード・バイブル」(NHK出版)を読みました。彼はイタリアのピエモンテ州ブラ生まれで、この片田舎の皮なめし産業の町ブラから始まったスローフード運動は地方発の社会運動であること、健康や美食の探求などよりも、むしろ世界と社会のありかたを見つめた文化思想、政治運動であることなど、いくつか発見がありました。

経済最優先の社会によって、安価で簡便な食品としてハンバーガーやチキンナゲットが提供され日常の食事になりました。安く大量に作れて遠くまで運べる、工業製品のような食品が世界中を席巻し、各地の伝統食品を危機に陥れました。しかし、食にとってグローバル化とは画一化ではなく多様化であるはずだとペトリーニ氏はいいます。

食の工業化、効率化によって、生産性が低いという理由で食に関係した動物も絶滅していき、イタリアでは乳牛を4種類、羊を10種類失ったそうです。また身体に優しく美味しい伝統食品が、作ったり食べたりするのに手間がかかるとか日持ちがしないなどのつまらない理由で忘れられ、千年以上も

本を読んでみよう！

「アルケミスト」
夢を旅した少年
パウロ・コエーリョ
角川書店



「夢」を信じた羊飼いの少年サンチャゴが、「タカラモノ」を探し求めてスペイン南部アンダルシアの平原からエジプトのピラミッドに向かう旅に出る。途中、迷ったり、挫折そうになりながらもさまざまな人との出会いや別れ、出来事の中で力をつけ、成長しながらピラミッドを目指してゆく。どんな「タカラモノ」が見つかるのかは読んでみてのお楽しみ。

テーマは「冒険」。僕の好きな言葉の一つだ、その響きだけでなんだかドキドキ、ワクワクする。子供の頃、F1レーサーになるか冒険家になるかを迷っていた時がある。そんな、スリルを想っちゃうような子供だったらしい(笑)

冒険家のサンチャゴは、自分自身の使命を知り、やり遂げることの素晴らしさや自分の人生は自分で考え、自分で決めるコト、そして教科書にはない、さまざまな人との出会いによって学べることの大切さを教えてくれる。

やはり、人との出会いが人生の醍醐味だと思うし、そんな出会いや関係の中にこそ・・・本当の「タカラモノ」はきっとそこにある。
新谷 知大

の時間をかけて積み重ねてきた多くの食べ物が、この数十年間で絶滅寸前になってしまっているそうです。

しかし、イタリアの各地方にはそれを許せない人間が少数ながら必ずいて、安定したサラリーマンを辞めてチーズ職人になったり加工屋さんになったりして、周囲から「変わり者」と言われようとも、伝統食品を蘇らせてしまう。そんなむこうみずな情熱と努力で経済最優先の論理に抵抗して、食に関わっているのだそうです。

日本の白州の、わたしのご近所にもそんな「変わり者」の人たちが野菜をつくったり、平飼いで鶏を育てたり、子供たちが農に触れるための体験学校をしていることを、これから日本やイタリアや各国の人たちに少しずつお知らせしていきたいと思います。

さて、カルロ・ペトリーニ氏の今後の目標は食に関する教育だそうです。「学校の菜園で子どもたちに農作業を覚えさせるスクールガーデンへの取り組みを重要視している」とのことです。
井上忠彦



きらら新聞 31



「書を読み、自然に親しみ、勤労にいそしむ」

2006年
9月30日

発行 キララ新聞社
発行責任者 秋山 眞兄
山梨県北州市白州町横手 2259
白州郷牧場内
TEL:0551-35-0131・4520
FAX:0551-35-0132

思い浮かべる秋の光景

秋

である。「秋だ！」と思うたびに思い浮かぶのは、今から40年程前、霧が峰の山小屋で「居候」を長いことしていたときの光景だ。

霧が峰高原は8月中旬になると秋風が吹き、薄青紫の「松虫草」で高原が彩られる。松虫草の花言葉が「嘆きの花嫁」であると確か串田孫一が書いていたが、若い私にはただ「フーン」であった。9月に入り松虫草が消えると、ますます秋色が深くなる。小屋の前に広がる湿原の色が緑から茶色に、少しずつ微妙に毎日必ず変化していく。紅葉のような派手な光景ではないが、それを眺めるのが何よりも楽しみであった。

秋の楽しみに、お客がいない霧の深い日にだけできることがあった。山葡萄を摘んでワインに仕込むことや、湿原のコケモモを摘んで、コケモモ酒やジャムにしたことである。いずれも公には摘んではいけないことになっていた。ジゴボウと呼ぶ茸もよく食べた。秋の味覚を楽しんでいただけではない。雨の降らない日中は冬越しのための薪作りで明け暮れる。立ち枯れや間引くための落葉松をチェーンソーなど買えない貧乏小屋だったので鋸と斧だけで倒し、ロープで運び、小屋の壁が薪で埋まるまで薪割りをし続けた。

冬の雪景色とシャワーが降るような星空、緑の霞が漂うような春の芽吹き、夏の色とりどりの高原植物と、季節ごとの光景もそれぞれ懐かしいのだが、しかし、秋の光景

が特に強烈に浮かんでくる。なぜなのかは定かでない。

当時の霧が峰は「強清水」というバスの終点だけに宿屋や店が立ち並んでいた。後はポツンポツンと山小屋があるだけで、わけても車山から白樺湖にかけては今と全く異なり、建物もリフトもなく、草斜面に小道が数本あっただけである。間もなくピーナスラインが開通し、霧が峰は私には遠いところになってしまった。おそらく、この数十年、東京などの大都会と並んで、霧が峰のような観光地の光景の変貌が激しいのだろう。

それに比べれば、白州・横手は、別荘がたくさん森の中に建てられたという変化はあるのだろうか、田園の光景はそれほど変わっていないのではないかと。白州・横手のオバサンやオジサンが思い浮かべる秋も、カレンダーを賑わす紅葉の光景ではなく、黄金色の稲、稲を刈り取った後の田で干されている稲、そしてアケビの色や色づく落葉松という、昔から変わらないものだろうと密かに思う。

そんなことを思い浮かべていたら、多発している子どもを虐待する親は、どのような季節の光景を思い浮かべるのかが気になった。通り一遍でしかないが、そこには自然の光景などは一切なく、コンクリートとネオンしかないのではないかと密かに思うのである。

秋山眞兄

9月20日イタリアから15名の若者たちが来訪しました。

農場の野菜を取り扱ってくれている「らでいっしゅぼーや」の交流企画で実現しました。

「食科学大学」とは、従来分析科学が主だった「食」について人文や歴史・社会科学も含んだ総合的な学問の対象として科学しようと設立された学校とのことです。スローフード協会の本部イタリアで一昨年開校し、今回の来日が初めての学生海外研修でイタリア人の学生に加えアメリカ、オーストラリア、スイスからの留学生、と日本から留学している埼玉県出身の女性も参加していました。

「食」を中心に据えて、歴史・社会・哲学・自然・生産・身体などを科学し学び研究し活動してゆこうという若者を養成する学校らしく、学生さんたちは、「ワインの研究を」「魚について学びたい」「シンプルでもよいかから世界の子ども達が飢えないような食を」「農場を運営したい」「家畜の福祉に関わりたい」「アメリカの食生活を向上させたい」などなど。生活の資のための仕事や活動というより、学びながら楽しみながら挑戦してゆくこれからの人生の夢やスタイルを率直に話してくれた自己紹介が印象的でした。

一晚の短い交流の機会でしたが、白州の農場で生産した野菜と卵と鶏肉を使った料理で日ごろの私たちの食生活の一端を経験してもらいました。



夕食会の様子です



らでいっしゅぼーや・周さんの歓迎の気持ちを込めた即興演奏



深夜、いろりを囲んで交流を



天ぶらの材料



a.



c.とd.



b.



e.

▼ 夕食のメニュー

- 醤油卵とサンチュのオードブル (c.)
- トマトのサラダ (b.)
- 水茄子と3種のソース
- インゲンのゴマ和え (a.)
- インゲンとガンモの煮物 (e.)
- 万願寺しし唐の辛味醤油煮
- 米茄子の生姜醤油 (d.)
- 鶏つくね焼
- 天ぶら
- 鶏団子の味噌スープ
- 白米ご飯



「白神の夢」の一部を観てもらいました。



椎名代表が白州郷牧場グループの歴史と活動を紹介しました。



椎名代表の話を聞きたくさんの質問が。



山梨、白州の銘菓「信玄餅」をおみやげに。

スローフード宣言 1989.12.9

我々の世紀は、工業文明の下に発達し、まず最初に自動車を発明することで、生活のかたちを作ってきました。我々みんなが、スピードに束縛され、そして、我々の慣習を狂わせ、家庭のプライバシーまで侵害し、ファーストフードを食することを強いるファーストライフという共通のウイルスに感染しているのです。今こそ、ホモ・サピエンスは、この滅亡の危機へ向けて突き進もうとするスピードから、自らを解放しなければなりません。我々の穏やかな喜びを守るための唯一の道は、このファーストライフという全世界的狂気に立ち向かうことです。

この狂乱を、効率と履き違えるやからに対し、私たちは感性の喜びと、ゆっくりといつまでも持続する楽しみを保証する適量のワクチンを推奨するものであります。我々の反撃は「スローフードな食卓」から始めるべきでありましょう。ぜひ郷土料理の風味と豊かさを再発見し、かつファーストフードの没個性化を無効にしようではありませんか。

生産性の名の下に、ファーストフードは私たちの生き方を変え、環境と我々を取り巻く景色を脅かしているのです。ならばスローフードこそは、今唯一の、そして真の前衛的回答なのです。真の文化は、趣向の貧困化ではなく成長にこそあり、経験と知識との国際的交流によって推進することができるでしょう。

スローフードはより良い未来を約束します。スローフードは、シンボルであるカタツムリのように、この遅々たる歩みを、国際運動へと推し進めるために、多くの支持者たちを広く募るものであります。

スローフード運動の基本理念をご紹介します。

Slow Food

スローフード・マニフェスト Slow Food Manifest

コミュニケーションを合言葉に始まった我々の世紀は、グローバル文明、スピード文明がもつ問題を、コンピューターと同時に受け継いだ。人々の距離と関係は縮められ、情報網は拡大して行った。しかし人間は時間の中で生きる必然性と、自らの生活リズムを守る必要性から逃れることはできなかった。ファースト・フードという問題、それを成立させている状況の問題は、相変わらず手付かずのままである。規格・標準化された生産と、消費主義を第一に考える工業化された農業経済や、はかない均一化された食への傾向。いまだファースト・ライフというモデルが、生活習慣を左右しつづけ、味覚をないがしろにし、まるで誰にでも同じものを配給するのが当たり前のごとく、安い値段で食べもの、飲み物を提供しつづけている。スローな生活という思想を、単に食事を急いでとることに対して反対したり、ファースト・フードに反対するためだけのものではなく、時間の価値が認められ、人間と自然が尊重され、喜びが存在理由となる世界を守るために発展させて行かなければならない。これらのテーマは、我々の運動当初から国際的評価を得たが、これからはすべての国に、すべての文化へ広めて行かねばならない。

動植物の絶滅と戦うために、生物多様性をまもるために、農村文化が遺伝子操作技術の犠牲にならないよう、食に関する伝統技術と知識が失われないよう、そして共生の場が失われないよう、スローフードとともに食卓からはじめよう。食の知識を得ること、食がもたらす価値ある喜びを享受することは、今では投げ売りされる危機にある遺産が、失われやすいものであることを認識し、それを保護することを意味する。つまり動・植物種と、生産物、料理、食物を守り、援護することである。協会の教育プログラムによって、感覚と物質を関係づける方法論によって、そして人々の中に大いなる豊かさをはぐむ多様性によって、スローフードは農業から食文化まで、あらゆる領域を網羅する前衛運動である。

スローフードはすべての言語を話し、より良い未来を約束する。
カルロ・ペトリニ