

今までいろんな思い出があり、昔を振り返り今、改めて感じることもあります。私がキララと白州に出会ったのは、小学校四年生の夏。そして今は、高校三年生の梅雨でございます。長いようで短い…。

小さい頃、白州を楽しみに来ていた。今も変わりません。が、昔感じていた白州の面白味とは何だったのか、日々の畑仕事をととても面倒に感じ、ぐだぐだ感たっぷり。今思えば農作業を通して感じれる素晴らしいことがある！と、「農」の楽しさを実感。これからも牧場に関わる皆さんと、すてきな白州たいむを過ごしていきたいです。どうぞよろしくお願いします☆



祝！ 白州郷牧場 有機 JAS 認定取得

「美しい国づくり」という政権構想で発足した安倍内閣ですが、今年5月24日に、新環境政策「美しい星50」を発表しました。地球温暖化対策として二酸化炭素排出を削減するために原子力発電の利用を拡大することなどが盛り込まれています。

「美しい日本の私」と題してノーベル文学賞の授賞式で講演をしたのは、授賞の4年後に逗子で自殺する川端康成でした。その弟子で割腹自殺する三島由紀夫は、1962年に「美しい星」という題名の小説を書いています。原水爆兵器に対する巨大な憂鬱が基底にあるこの作品と同じ名前を掲げた環境政策が、原子力拡大をうたっているのはひとつのジョークなのかはわかりません。もっとも「美しい星」政策よりもその発表の直後に起こった松岡農水相の自殺のほうがずっと笑えない冗談になってしまいました…

と、不謹慎な書き出しで申し訳ありませんが、ここでとても喜ばしいニュースがあります。きららの学校の母体である白州郷牧場が、農林水産省が定める有機農産物規格、「有機 JAS」認証をこの6月に取得しました。「特別栽培農産物」、「エコファーマー」等、いろいろな農林規格がありますが、「有機 JAS」は農薬や化学肥料の使用についてより厳しい規定です。

農水省の統計によると、平成18年度の日本の販売農家数は約195万戸といわれています。そのうち「有機 JAS」認定を取得した農家はわずかに約5100戸です。パーセンテージでいって全体の0.26%に過ぎません。白州郷牧場は、日本でまだ1%にも満たない、高い理想と生産方針、管理能力を持った農業団体と認定されたのです。同様に日本の全野菜の生産数量に占める「有機 JAS」の割合は、まだ0.18%です。きららの子供たちが、夏の学校で農作業の合間にかじるのは、実はそんな希なトマトやキュウリなのです。

比較的ちいさな畑をたくさん使用し、多品目の栽培を行う白州郷牧場にとって、有機認定取得のための書類整備は大変な作業でした。畑ごと、作物ごとに書類を作成し、種子、苗から使

本を読んでみよう！ 「4TEEN」 石田衣良 新潮社

私は石田衣良の文章が好きだ。疲れているときも、眠いときも、石田衣良の文章があれば時間を忘れて読み込んでしまう。

石田衣良は、現代の若者の生の言葉を上手に使うことから、しばしば文章がチープに思われがちだが、本当に「生」のありありとした若者を描こうとするが故の結果である。

この「4TEEN」も、現代の中学生の男の子を取り巻く環境をリアルに疾走感あふれる表現で描き、少年から大人へと成長する微妙な時期の、弱さや切なさ、優しさ、戸惑いなどを散りばめ、26歳になった私が14歳だった頃、これほど瑞々しい時間を友達と共有できていたのだろうか、と、ふと振り返らせてくれた。

13歳ではなく、16歳でもない。男の子の微妙な時期の確実な成長が、読み終わった後、気持ちを優しくさせてくれた一冊でした。

池原謙介



用資材、器具、作業内容まで、ひとつひとつ日々の記録を管理していかなければならないからです。書類作成の主スタッフ、高草木里香さんは日中の農作業を終えた後、夜中に遅くまで一枚一枚書類を整備していきました。過労のため午前中に病院で点滴を受け、午後にはまた畑に戻っているのも彼女でした。

効率を考えれば、多品目の栽培より数種類の野菜にしばって大規模に生産した方がいいのは明らかです。それでも白州郷牧場が年間約30種類もの作物をつくっているのは、きららの子供たちに、たくさんの野菜＝食の原型に触れてもらい、自分たちで植えて育て収穫し、調理し食べてみる、そんな生きた食育を実践するためだそうです。

経営的なことでいえば、「有機 JAS」認定を取得しても、そのことによって高く野菜を買ってくれる取引先はほとんどないそうです。欧米の消費者は「環境保全を支援する」という意識で、農業と化学肥料を使った慣行農法のものより2～3倍高い価格でも有機の生産物を選択しますが、日本では1～2割高程度でしか購入しないそうです。「有機 JAS」は手間やコストが増えるだけで白州郷牧場にとって経済的メリットはほとんどないのです。

それでも白州郷牧場が有機認定を申請したのは、きららの子供たちの畑を安心な教室に、それもひとりよがりではなく第三者にきちんと認証された安全な場所にするためだといいます。こんな理由で、膨大な人的、時間的、経済的なコストをかけて、「有機 JAS」認定を取得してしまう農業団体が、いったい日本で他にあるのか知りません。

さて、三島由紀夫は前述の小説「美しい星」の中で、水素爆弾について「気違いじみた真っ赤な巨大な薔薇の花、人間の栽培した最初の虚無」と表現しています。白州郷牧場のスタッフたちが毎日早朝から深夜まで畑で泥にまみれ、高温のハウスで汗にまみれて、いったい本当は何を育てようとしているのかわたしにはわかりません。でもどうやらそれは、虚無の対極にあるもののようです。

井上忠彦

きらら新聞 36



「書を読み、自然に親しみ、勤労にいそしむ」

2007年
6月30日

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

酒母・麴・杜氏と中等教育

池

波正太郎の数々の作品、平岩弓枝の「御宿かわせみ」シリーズ、佐伯泰英の数々の作品、その他の江戸時代小説に、しばしば「豊島屋」という酒屋が登場する。佐伯の「鎌倉河岸捕物控」シリーズでは、捕り物好きの豊島屋の主人とその雇い人が主人公にさえなっている。豊島屋は下り酒（灘や伏見の酒を船で江戸に卸してくる酒。当時、江戸周辺ではうまい酒は造れなかった）を原価とほとんどかわらない安値で販売し、大きな田楽を肴にして酒を飲める店として庶民に圧倒的人気があり、また美味しい白酒を節句の季節に安く販売することで、庶民だけではなく武家や大店の婦女子からも支持され親しまれた実在の酒屋である。安藤広重の「江都名所図会」などにも描かれている。

時代小説では、その事実を基にして様々なフィクションが付加されているのであるが、どの小説でも豊島屋の庶民を大切にする姿勢をはじめ、極めて好意的に書かれている。豊島屋が下り酒を安値で売れたのは、他の酒屋が空いた酒樽を風呂屋などの焚き付けに二束三文で払い下げていたのを、豊島屋は酒樽を造り酒屋に戻してリサイクルをして、その分を値引きさせるなど独自の商売上の工夫をしたからである。

現在の主は15代目に当たるが、私の勤務校の生徒であった。彼は理科系に進学し、米国の大学で研究を積み、帰国後は日立の半導体研究所で活躍していたのだが、数年前に家業を継ぐことになった。家業についたとき、冗談半分であっただろうが、酒造りに半導体技術が活用できないか考えている、と話してくれた。豊島屋は明治に入って自ら酒造りを開

始（銘柄は「金婚正宗」など）。この春には全国新酒鑑評会で金賞を得ている。武蔵野・東村山で、深さ200メートルの深井戸を掘って、そこから湧き出る伏流水で酒を造っている。

この豊島屋の主に、母校を将来にわたって支えていてもらいたいと、この6月から理事に就任してもらった。未だ若い、小説に登場する豊島屋の商売の姿勢など、生まれたときから身につけているような人物で、誰もが賛成してくれた。この数年、人件費削減問題で教職員組合と厳しい交渉・対立をして来ているが、その組合も彼なら全く異存ないといってくれた。

彼は理事に就任した最初の評議員会で、次のような挨拶をした。

「うまい酒を造るには、良い水と良い米という良い原料が確かに必要ではありますが、しかし、それだけで良い酒が出来るわけではありません。良い酒母と良い麴、そしてそれらを活かしかうようにする杜氏、これがなければいい酒はできません。教育もおなじではないかと思えます。いかに子どもが良いとしても、それだけで良い大人になれるわけではなく、酒母・麴、そして杜氏、つまり中等教育の教育内容と教師がどうかで最後は決まると思います。家業を継いだとき、半導体で酒造りなどと考えましたが浅はかでした。杜氏をデジタルに変えることなど不可能であり、アナログが重要なのだと改めて思われています。教育はアナログがいかに活かされるか、それが勝負であり、そのために私のできることは精一杯させていただきます。

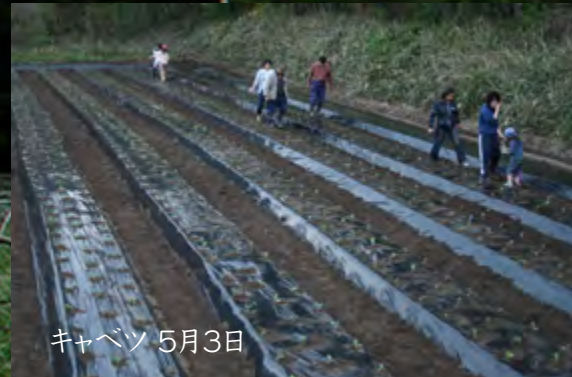
もちろん、その次の理事会後に、彼が持参してくれた金賞をとった大吟醸酒と一緒にきこしめした。いやー、うまかった。

秋山 眞兄

5月の「身に沁みて白州・ゴールデンウィーク」から、6月の白州へ

今年も5月の連休は3泊4日間の「身に沁みて白州・GW」を開催しました。
「身に沁みて」とは山梨のこの白州あたりの方言でしょうか、地元の人たちは「身に沁みて（〇〇を）やれし〜」と常日頃、怠け者や「心ここにあらず」という者を叱咤します。身に沁みるとはいい言葉だなと思います。それで私たち他所からの来たり者や子供たちは充分に白州の自然が身に沁みるようにとこの言葉を頂き、夏の学校終了後と5月の長期連休には季節の白州の自然に身を委ねながら活動する企画として牧場のスタッフと労働し生活し過ごす「身に沁みて白州」をやってきました。
さて今年のGWはどんな身に沁み方をしたでしょうか。

研修センター前にキュウリ定植 5月5日



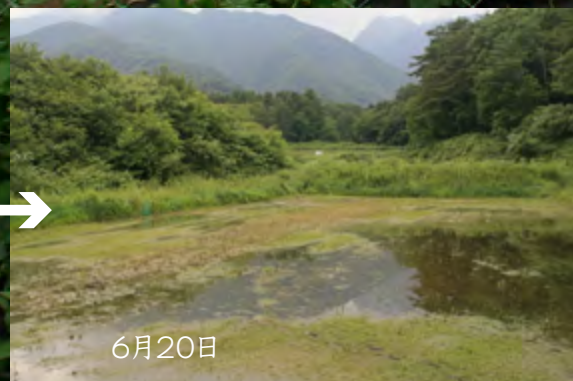
キャベツ 5月3日



6月23日



セリ田 5月4日



6月20日

研修センター前のキュウリ 6月23日

セリ田の補修

水棲昆虫の観察場にしようと通年水を張り、春はセリの収穫、夏は観察、冬はスケート場になる筈のセリ田は鹿の餌場になって、セリは根こそぎ鹿に食べられ、この春はちっともセリが出ません。そこで鹿にはちょっと遠慮してもらうために進入禁止の柵を補強しました。この柵が効を奏して来春セリを収穫できるかどうかは来年にはならないとわからないのですが今までより頑丈な柵はできました。鹿に飛び越えられたら諦めるしかありませんけどね。

椎茸のほだ木の組直し

毎春椎茸を植菌し増やし続けてきたホダ木は猿軍団によって無残なことになっていました。猿が食べちらかした椎茸の余りを拾って収穫するのはまだ我慢できるとしても、ホダ木の皮まで齧りきちんと組んだ原木を蹴飛ばしていかれては・・・トホホです。

騒がしく猿を追ひ払うという七面鳥の手配を青森トキワの石澤さんをお願いして、このGWにはホダ木の組みなおしをしました。

この後は5月末にやってきた10羽の七面鳥が身に沁みて猿を追ひ掛け回して撃退してくれるのを待つだけです。

キャベツときゅうりの定植をしました。

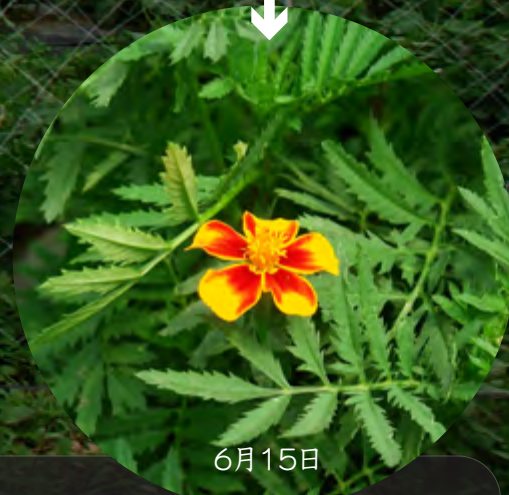
キャベツは順調！もうすぐ収穫です。きゅうりは台木となっているカボチャの蔓が伸びて、カボチャ畑のようになっていましたがそれも漸く整理してきゅうり畑となりもう収穫が始まります。

インゲンとズッキーニの種蒔きもしました。

インゲンはハウスに定植され収穫が始まっています。ズッキーニも立派になりました。ハウスでは、紫蘇と混植したマリーゴールドが花を咲かせ綺麗なコンパニオンプランツの畑になっています。

何を身に沁みこませたか？

・・・もうすぐ参加者の皆さんに成長したインゲンなどの野菜が届くでしょう。



8月3日(金)～9日(木)には「きらら夏の学校」が開催されます！

畑で農に触れて、山登りや川遊びに、自然学講座、セリ田の生物観察、白州シアター、リズムと音で遊ぼう…などなど。 詳細は、 <http://www.hakusyu.jp/kilala/>

お問い合わせはお電話か、電子メール info@hakusyu.jp にてお受けします。また右のQRコードを

