

キララ新聞 No. 39

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

「冬の学校 2008」

2008 年 1 月 30 日

新春 1 月 4～7 日の間、きらら冬の学校が開校されました。子供の参加人数は 17 名、全体的にゆとりのある学校だったと思います。夕飯の時間もコンスタントに 18 時と早く、夜も時間的余裕が持てました。

参加人数はやや少なめではありましたが、充実した学校ができたと思事務局一同思っています。

1 日目

開校式～初詣

行きの電車から元気いっぱい、初参加の子供は 1 人でしたが電車の中から馴染んでいたようです。到着後に昼食を取り、開校式。班分け後に恒例の駒ヶ岳神社に初詣。神社では、この神社は何を祭っているのか、また、なぜ初詣をするのかという奥地先生の話がありました。



初詣～餅つき

神社からの帰り道、2～3 年生の男の子 3 人は恒例の大せんぎ（大昔からの用水路）を散策しました。せんぎをつたって図書館裏の林からセンターへ・・・大盛り上がりでした。一見ただのミニ探検ですが、子供達は毎回エキサイトするのです。

研修センターに戻ると餅つき開始、子供達も一通りみんなつきましたが、1 回目のついた餅を根こそぎ平らげて満足のような様子でした。堀内さんとターチが大活躍！

作務

5～6 年生の女の子（井上・里香班）は見田さんの麴の講座。それ以外の子供達は採卵と牛の世話。

夕飯作り

麴の講座を終えた子供達の手伝いでお雑煮や、なんだか豪華なおかずが並びました。

音楽プログラム～駒と遊ぼう！

秋の学校で大好評だった「木と栗鼠」というゲームなど、今回もまた怒って泣き出す子がでるというくらいにみんな大興奮。



天体観測

秋に引き続き、奥地先生と小原さんによる天体観測。冬の星座、火星などを観測。

白州シアター「ソイレント・グリーン」

内容はともかく、少しホラーっぽい映像に怯える子がホームシックと合わせて大泣きするなど子供達の反応はそれぞれでした。

2日目

朝食～作務

7時半に朝食、作務へ。2～4年生の女の子(澄兄・高橋班)は大型鶏舎に入るも、鶏が怖くて1歩も動けず採卵不能に。夏の学校に参加した子がいたので、「夏の学校では採卵したじゃない?」と聞くと、「やってない、インゲンばかりやってたよ」と怒られました。たしかにそうだった。(苦笑)

作務の帰りは恒例のセリ田でスケート。比較的に暖かい日が続いていたので凍結具合を心配しましたが、だいたい凍っていて、一部は踏ん付けて割れるという遊びも含め、大喜びで遊ぶ子供達でした。



スキー

富士見高原パノラマスキー場へ。スキーのできない小学生が1人、中学生が1人。午前中は町田さんが丁寧に教えてくれて、午後には1人で滑れるようになっていました。

奥地さんが多聞くんと信之介くんと繰り広げたドラマは冬の学校の文集で駒さんが漫画にしてくれるか、奥地さん自身の手記で発表されます。



作務

スキーから帰りしばし休憩後に作務(採卵、牛の世話)へ。井上・里香班は見田さんの麴講座。6年生の男子(光・ケンケン班)は採卵の後のパックも最後まで手伝ってもらいました。大人の中で2人だけで参加の作業。注意を受けながらも一生懸命やっていました。

夕飯

カレーライス・・・黙っていてもみんないっぱい食べます。

奥地講座

最初にビデオ「世界大紀行」から、エベレスト山脈やアルプス山脈ができた歴史を鑑賞。

その後にエベレストやアルプスと比較しながら、白州の花崗岩の山がどのようにできたのかの講義。いい



講義で、多聞を中心に子供達も色々と質問していました。その詳細は文集で。

白州シアター「ジェイミーズ・キッチン」

イギリスの人気テレビ番組で、ジェイミー・オリバーという料理人が、15人のいわゆるニートやドロップアウトした人達を集め短期間で修業を積ませシェフに育て、1年以内でのレストラン開業を目指すという話です。

料理を通じて、働くことの大変さ、社会の厳しさ、仲間の大切さを教える内容がどのように子供達に伝わったのでしょうか。子供達は真剣にみていました。

3日目

朝食～作務

前日のスキーの疲れもあったのか、寝坊する子が目立ちました(嘘芝居?)。採卵の後はサンチュの収穫へ。

味噌作り～根菜を食べよう～コロッケ作り

中庭にて、大豆を煮、手廻しのミンチ器で潰し、みんなで捏ねる。味噌玉を作り、力いっぱい樽へ投入!味噌玉を投ずる裕美さんに若干の殺意を感じた子供達でした。



味噌を作る傍らで、牛蒡、サツマイモ、里芋、人参などをアルミホイルに巻いて釜戸に入れて焼きました。牛蒡はかなりの人気でした。

味噌の伝来や根菜はなぜ温まるか、体に良いかなどの説明があった後で、コロッケ作りに突入。

本当は夏の学校で採れたジャガイモを一から洗うという作業から始めたかったのですが、こちらの準備不足もあり、具を成型→小麦粉付→卵(ドロ付)→パン粉付という流れ作業を全員でやりました。できたコロッケの数は約300個。



作務

井上・里香班は麴～採卵、その他は採卵。やっと澄兄・高橋の女の子達が卵を採り始めました。

温泉へ

白州ベルガの温泉へ... 短い時間で流れよくスムーズに入ることができました。

夕飯

もちろんコロッケ(80個消費)、その他根菜を炊いたものなど。

校長講座

世界の飢餓の話。生産される食物の量と廃棄されていく食物の量。子供達は真剣に聞き入っていた様子です。食物をめぐる世界の矛盾は大人の学習会がもっと必要です。

4日目

朝食～作務

きらら流の七草粥は、「スズシロ、ほうれん草、青梗菜、三つ葉、サンチュ、韭、キャベツ」。

お土産に去年の冬の学校で作った味噌、ジャガイモ、さつまいも、を頂きました。いつもならば帰りの電車では大半の子が眠ってしまうのですが、眠る子が1人もいなくて騒がしい帰京となりました。

キララの学校事務局

自主独立農民という仕事 佐藤忠吉と「木次乳業」をめぐる人々

評者 高瀬幸途 (太田出版)

森まゆみ 著
バジリコ 刊

日本の農業界にその人ありと知られる佐藤忠吉の評伝・言行録です。「文章の職人」を自称する森まゆみが、丹精をこめ時間をかけて紡ぎ上げた木次の百姓たちのたたずまいは、農業が生涯に相渉る事業であるばかりか、過去と未来の人々、各地の人々を招き寄せてともに織り成す事業であることを示して余すところがない。佐藤の話をもっと聞きたいという読後感を持つが、それは読者それぞれが木次を訪ねてお願いしてみるしかない。多少なりとも農業に縁ある人には必読の一冊です、まして農の民の道を選んだ人には。

60年代後半から無農薬の米作りを始めて70年代初頭には地域で有機農業研究会を結成、乳業メーカーとして日



本初の「パスチャリゼーション」を使ったのは78年、いまや「風土プラン」というゆるやかな連携の輪を広げてじつに多様な食品類を生産販売している佐藤の事跡はまことに目覚しいもので、それぞれに独創的なものであることはいうまでもないが、農業に素人の私が出る幕

はなく、その詳細については本文に当たっていただきたい。

私が注目したいのは「自主独立農民」という言葉です。

どんな職業についても強固な価値観の持ち主であっても、人はうろたえてしまう存在なのだと思います。小は財布や携帯電話を落としたとき、大はかけがえのないものを失ったとき、人はたやすくうろたえ、パニックにおちいります。信心の深い人やイデオロギーのかった人などは、かえって大きく動揺してしまう。うろたえる出来事が自分に起因しない場合、背骨が折れるほどに打ちのめされる。そういうむごい事件に無縁なまま一生を終える人は少ないでしょう。

佐藤忠吉の場合、本書を見る限り三つの事件に遭遇しています。足掛け七年の軍隊生活、鉄砲水による次男の死亡事故、盟友の事故死。(むごい出来事を人は沈黙をもって耐える場合が多いので、彼の身辺にはもっと事件が生じている、と推測すべきではないか。)

国家の暴力と自然の暴威の前には人の命などなんとか弱いものであることか、人の知力と意志なぞ羽毛のようなものでしかないという非情な認識、その認識がなお生きる意欲へと反転していく場所に「自主独立」という言葉が置か

れていると感じられます。

口舌の徒である私の場合、折れてしまった背骨を治すために、色んな本の中から適当な言葉の断片を集めてくるしか方法がないでしょうが、佐藤は牛乳の世話や畑の手入れ、「使い捨て時代を考える会」の樋田劭などの全国の友人知人の励まし、家族や地域の仲間たちとの食事などを通じて、反転の姿勢を固めていったのではないのでしょうか。息子の命を奪った大地に手をあてて、何事かを出雲弁で念じ続けたに違いありません。

「国や町に頼らない自主独立した農民、国がなくなっても自分たちが生き残るための戦略を練とります。しかし、自給というところに立つと、かえって自分ひとりの力がいかに小さく弱いかに気づく。足りないものは信用できる他人からゆずってもらう、これが地域自給圏。けれど、ゆるやかな共同はむずかしい。人のふところまで入り込んだ共同は、解体していくような気がします。お互いをみとめあって助け合う、しかし必要以上には入り込まん方がいい」

こう語る佐藤は今年87歳。

「いまは二流三流でがまんしながら、目標はきちんと理想は高くかかげる。人間なんて未完成なもので、私は未完の百姓佐藤忠吉のまま、あの世に行くことになろうかと思う」この言葉が、どれほど私たちの心を鼓舞することか！しかし、どうしてかくも心を打つのでしょうか？！

もう三十数十年以上の長きにわたって「使い捨て時代を考える会」を続けている樋田劭には多くの著作があり、それぞれに優れたもの（それらを出版している樹心社という会社が白州郷に設立される出版社のモデルの一つ）ですが、その中に次のような一節があります。

「佐藤忠吉さんの次の文章を読んでもいただければ、木次の牛乳を感謝していただく理由を理解していただけたと思う。

『牛という家畜の中でも長生きするものとの付き合いの中と、病弱な自己の体を通じてのいろいろな事柄の経験から、次第に食べるものの良し悪しが私たちの体調は勿論、心の動きまでも左右することに気づき、今で言う有機農業を実行することになった』

木次とのおつき合いで得るのは牛乳だけではない。人間の生き方、よりよい農業の姿を牛乳を通じて学ぶことができるのではないだろうか。」 (『共生の時代』1981年刊)

樋田は「考える会」とともに安全農産供給センターの設立にかかわり、生協と異なるタイプの産直運動を続けていますが、そこでは農産物を「共同購入」として扱うのではなく「考える素材」として扱うと語っています。

「私は、私たち都市住民には『無農薬有機農産品』を『買う』資格はないと思う。私たちは自らを省みて、農業のかかっている農産品にも感謝するところからはじめるつもりになった方が

よいと思う。しかし、誰にとっても『危険』と覚悟して食べることはうれしいことではない。うれしくなければ、安心して食べられる農産品をどうしたら生産者がよるこんで生産できるようになるかを考えることになるだろう。 (中略)

安全農産供給センターの農産品は、会員にとっては『教材』であり、支払うお金は『教材費』なのだと思う。教材費として考えておけば、高いか安いかで頭を痛める必要はなくなる。考える素材として有効に活かせば安い教材費であるが、何も考えなければ無駄となる。問題はそれにかかわる主体の側にあることになる。」 (『共生の時代』)

佐藤と樋田は出会うべくして出会ったというべきなのでしょうが、興味深いことに、二人はともに断食療法を日々の暮らしに取り入れています。一日千キロカロリー以下の生活、それで人間は充分に生きられるといえます。

「二カ月近くの期間、食事を摂らずに、日常の仕事をふだんと変わらぬ密度でこなすことができた。私たち人間にはすばらしく逞しい生きる力が天与されているのだと気付かされる。人間は飢えて生きる生存のエリートなのではないか。その天与の力を確信できれば、未来に予想される困難・飢えに脅える必要などまったくないことに気付かされる。」(樋田劭著『共生共食 21世紀を生きる道』樹心社 2003年刊)

安心して食べられるおいしい作物を作る佐藤と、それをかたじけなくいただく樋田の二人ができるだけ食を細くすべく努めていること、そこには様々な意味がひそんでいるので、二人の著作を読んでそれぞれに吟味していただきたい。

ちょっと脱線しますが、中島敦の小説『名人伝』に出てくる紀昌は、天下一の弓の名人を目指して修行した挙句、「不射之射」の境地に到達し、ついには弓矢を見てもそれが何であるか分からなくなった、という。戦時下に書かれたこの短編は戦争を寓意したものなのでしょうが、注目すべきは、その文体が諧謔味に富んでいることです。合気道家・内田樹の親友である古武道家・甲野善紀が武道の極意とするものと、紀昌のそれと共通することも注意すべきでしょう。

いってみれば「不食之食」の境地こそ、佐藤と樋田の目指しているもの、といえるのかもしれません。他の生き物を絶えず摂り続けなければならない人間の宿命をどうしたらいいのか？ それに対する一つの回答ではあるのでしょうか。いらざる補足をすれば、樋田の場合、親鸞の「自然法爾」(弥陀の本願)への依拠が特徴としてありますが、同じ浄土真宗大谷派の門徒である佐藤の場合にはもっと底が抜けた印象があり、小さいけれど重要な差異があると思いますが、詳細は省きます。)

ここでいよいよ内田樹に登場願うことにします。

人間存在の宗教性について、彼は各所で書いていますが(それだけしか書いていない、ともいえるかな)、簡明な例とし

て次の一文があります。

「感謝をしたいのだけれど、誰に感謝してよいか分からない。なぜなら、『誰に感謝してよいのか分からない』という事実こそが人間が『世界の創造に遅れて到着したこと』の証拠であり、その事実に対して人間は『感謝したい』と思っているのである」という順逆のねじれた仕方で人間の人間性＝宗教性は構成されている」

(『いきなりはじめる浄土真宗』本願寺出版社 2005年刊)

「かたじけない」「ありがたい」という言葉と所作の含意が、その身近な現われだと指摘するとともに、レヴィ＝ストロースの「プリコラージュ＝手近にあるものをなんでも使ってものを作ること」が「野生の思考」の一特徴だと紹介し、自分が「宗教的には〈野生の人〉なのかもしれない、と言っています。そして、甲野善紀の「人間は自由であるときにこそ、その宿命を知る」という言葉を引用しています。

長い回り道でしたが、ようやく冒頭部の佐藤忠吉の言葉の喚起力について私なりの答えができるような気がします。「未完の百姓のまま、あの世に行くことになろうかと思う」の一文。

自主独立した農民という生涯を宿命として受け止め、限りある命をまっとうする精神、それをこそ自由というべきでしょう。自分のみでなく、他人をも自由にする精神性。それが私たちの心に噛み締めるような滋味となって染み入るのではないのでしょうか。

佐藤忠吉は、野良の人として、〈野生の人〉として、自由の人として生きている、と感じられてなりません。

末尾ながら、私にとっての白州郷牧場はすでにして確固としてあるものでした。その創造＝起源を知らない私は、まさに遅れて来たものであります。若い人たちが根を詰めて働いていることそのものが、私には驚きでした。都市は人を自由にする、といいますが、白州にはそれよりも射程の広くて深い自由があるのかもしれない。もちろん後知恵ながら、そんな印象を持ち始めていますが、まだよく分かりません。ずっと分からないかもしれません。

そう遠くない時期に、白州郷牧場に出版社を設立する手伝いをさせてもらおうと思っています。農作業ではなく、本を編集し販売するという仕事ですが、若い人たちと一緒に働くことで、何がしかの役に立てればと願っています。そして、農業の質量を学んでいきたいと考えています。どうぞよろしくお願い致します。

とはいっても、もう引退時期を迎えたロートルであり、紀昌が弓矢を忘れたように、私もゴルフクラブを見ても何の道具か分からないようになりたいと熱望している道楽者ですから、ろくなことはできませんが、ご勘弁願います。



地元の秋祭りに参加

高草木里香

秋の学校で収穫祭をしたように、実りの秋は、収穫祭が目白押し。今年は、地元の秋祭りにも参加させてもらいました。

昨年の10月19～21日は、白州の中心、「台が原宿市」に出店してきました。

白州・台が原地区は、甲州街道の旧道ぞいの宿場が集った地区で、現在も、地元の造り酒屋七賢酒造など、昔の宿場町の町並みが大事に残されています。この地区の人たちが中心となり、地域振興として骨董市が始まり、クラフト

や地元の農産物などが出店され、年々出店規模が大きくなり、来場者は県内外から1万人をこえるようになったそうです。今年、私たちも参加させていただき、キララの学校の紹介をかねて、甘酒や、味噌、卵を販売しました。

11月18日は、白州町の「名水まつり」に参加しました。台が原市同様、甘酒、味噌、卵の販売とキララの学校の紹介です。

ひでこさんやかしこさん、キララの学校でも村の先生として応援してくださっている横手地区のおばさんたちも、おこわを炊いて出店していました。

「名水まつり」はより地元密着のお祭りという感じで、白州各地区の地元の人達がそれぞれ、ごぼう、豆、長いも、ネギ、大根など、秋の収穫物をもちよっていました。女性たちは、おこわや、こんにゃく、草もちなど、地域の加工品を出店していました。日常食したり使用する、生活に根ざした出店物が多く、お客さんも地元の人姿のほうがたくさん見られ、さながら地域のバザールのような雰囲気漂っていました。

キララの学校の話をする、興味を持ってくださる方が多かったです。これまでキララの学校の参加者は、首都圏が中心でしたが、今後も、地元の人達への紹介や情報発信を積極的にしていきたいと思っています。



「名水まつり」



「台が原宿市」



スローフードの旅

坂田裕美

昨年10月に「Radixの会」が主催するスローフードの旅に参加させていただきました。

旅の目的は、

- 昨年日本を訪れたスローフード大学の学生さんたちとの再会
- イタリアの農家の見学
- スローフードを味わうこと

旅が進み、イタリアを感じるほど、私は無性に日本に帰りたくなりました。それは「日本の味が恋しい」というわけではなく、今ここイタリアで過ごしている気持ちで日本でも暮らしたい（ややこしい？）つまり「イタリアのノリを日本に持って帰ったら楽しいに違いない」（くだけすぎ？）そんな気持ちでした。

単純者の私は「ご陽気な」イタリアを想像し、ブラボーと出発したのですが、目に付いて心惹かれたのはどちらかというと、「落ち着きがあり、地に足が着いている」イタリアでした。食べ物、農家の人々、町の佇まい。カラフルな花が大地に深く根を下ろし、優雅に咲いているようです。

スローフード運動発祥の地、「ブラ」を中心に、いくつかの都市や田舎町を訪れた。スローフード運動は、食べることの「楽しみ」や、「おいしい」ものを守ってゆこうと呼びかけている。それは突き詰めると、昔ながらの伝統食であったり、素材を生かした調理法であったり、おいしい素材を育てることであったり、誰かとゆっくり食卓を囲むことであったり。いずれも便利なくらしのなかでは、つい忘れられそうになる。

百年単位の古い建物が何度も修復され残されている都市の街並みや、静かな田舎町の味のある家の壁。磨り減った石畳の路地。訪れた先々での食事はそれぞれ個性的。それぞれの町の味が「キャラ立ち」しているのは、そこに住む人たちが町を好きだからこそ。きっと、これからもそうなのだ。そしてスローフード運動がイタリアで誕生したのも人々の悠々さを見ていて、納得してしまった。

訪ねた有機農家のおじさんが「自分のポリシーを大



切に」と語ってくれた。自然環境を守りながら農作物を育て、牛を育てることは、自分を自由にしてくれるという。

有機栽培で育った野菜はやっぱりおいしいと、農場でも勉強していたし、子供たちの農場であるゆえ、有機で野菜を作る。自分たちの農場の根っここの部分、大事にしたいと思った。

「時間のかさなりを楽しむ、イタリアのノリ」と「続ける」豊かさも感じる事ができた。一見地味なこの二つのこと。でも、じわじわとボディブローのように効いてくることなのだ。良いおみやげでした。だからイタリア以降、風通しが良い気分なのです。

11月の3、4日ときらら秋の学校が開校されました。

子供の参加人数は15名、ほとんどが小学生4年生以下の子供達でしたが、例年の秋の学校に比べると参加人数が多く、収穫祭に相应しく、賑やかな秋の夕べとなりました。

短い時間でしたが、充実した2日間であったと思います。

きららに到着して昼食の後はきららのビオトープ「セリ田」にて、水中生物を採集し観察しました。

全員にポケット図鑑を1冊ずつ配り、捕まえた生き物の名前を調べました。イトトンボやゲンゴロウの幼虫、水蜘蛛、ゲンゴロウ、蛙などがいました。

せんぎ(用水路)の水を水槽に汲み、その中に花崗岩とその粒子を入れ、蛙とゲンゴロウを持ち帰る子供もいました。

セリ田の観察の帰り道に、紅葉した落ち葉やススキ、栗やドングリなど、秋の素材を拾い集め持ち帰りました。その後「森の図書館」で農場スタッフの坂田裕美さんを中心に張り絵を作りました。

人の顔や風景など色々な絵が次々と完成され、素材の使い方もそれぞれ個性的な作品が出来上がっていました。

その間、男の子達は裏の森から大せんぎ(用水路)に出て、水の流れに沿って歩きました。途中、どんぐりや栗を投げ合ったりして無邪気に探検を楽しみました。

はしゃぎすぎてせんぎに転げ落ちたり、靴が流されたりしましたが、お互

いに助け合い、最後に辿り着いた鶏舎で卵を採って帰りました。

夕食は火をおこすところから始めます。夏の学校では毎日の日課であったからか、意外とスムーズに火おこしから夕食作りと流れて行きました。

自分達で収穫したハウレン草と大根、



それにモチモチの豚肉を入れた鍋を楽しみました。

この時期になると、陽が落ちるのも早くなってきます。夕飯を食べていると、だんだんと暗くなり天気が良かったので次々に星が出てきます。

天体望遠鏡をセットして「アンドロメダ星雲」を探しました。見れた人は少なかったようですが、アンドロメダは発見できました。火星も見えたそう

です。

図書館のシアターではみんなで輪になってゲームをしました。これまた収穫祭の夜に相应しくも大盛り上がりで幕を閉じ、明日へと続きます。

翌朝は卵をとる作務から始まりです。

鶏舎の中に入り、鶏達が生んでくれた卵を採ります。鶏達は採卵箱に卵を生みます。採卵箱を開けて、その中にある卵を鶏をかきわけながらそっと採ります。

この後、裏の森で落ち葉拾いをして、鶏舎に敷き詰め、鶏のベッドを作りました。

収穫祭最後のメインイベントは芋煮作りです。「村のおばさん」赤羽かしこさんの畑で長ネギ、畑シメジ、里芋を収穫しました。

前もってかしこさん達が山の秘密の場所で採ってきてくれた、「チョコ茸」「クリ茸」「ハタケシメジ」などを入れ、それはもう美味しい、美味しい鍋が完成しました。

今回の秋の学校での教材はすべて自然からの恵み、または自然の中では当たり前のようにあるものでした。水、生物、落ち葉やどんぐり、火、夜空、星などなど。他にも収穫された野菜、卵。そしてそれを取り囲む人々。

前号のきらら新聞で森に行く校長先生と子供達の写真を評して「きららの原型」という表現が出ていましたが、今回の秋の学校も「醍醐味」と言う言葉も加えつつ、やはり「原型」であったのではないかと思います。

これに加え、より充実したプログラムや学校の可能性と在り方を事務局中心に考えて行かなければなりません。

2008年3月29日(土)～4月2日(水)に「きらら春の学校」が開催されます!

野草料理、春の餅つき、ひよこの世話、椎茸の植菌、てんとう虫取り、などが予定されています。

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コードを読み取っていただくことで、携帯電話からも「きららの学校」の最新情報をご覧になれます。

