白州だより

2011年12月7日
二十四節気　大雪

発　行　白州郷牧場
山梨県北杜市白州町横手 2259
TEL : 0551-35-4520
FAX : 0551-35-2970

白州郷牧場からの冬のおたよりをお届けします！　http://www.hakusyu.jp/　info@hakusyu.jp

2011.11.1

路線文書公開にあたって

私たちは、30年、有畜複合という農法を続け、子供たちの学校をやってきました。そしてJAS有機の生産面積も5ヘクタールを越、このままで、まじめにやっていれば…無智の煩悩を持っていたとしても、低成長で安定していけると判断していました。ゆっくりと山を下っていく日本の運命に合わせて、私たちもゆっくりと下っていけばいいと思っていた。そこへ3.11が来た。私たちは、自分たちの農場の解散を含めて、悩み、考え続けてきました。

本文は、牧場が今後、どこへ向かって誰と歩むのかの基調文書です。本来なら、内部文書であり、公開する必要はないのですが、しかし、私たちが誰のため、何のため、何を目指して、どんな人たちと歩んでいこうとしているのかを知ってもらうことは、大切なことと判断して「白州だより」に掲載することにしました。ご意見寄せていただければと思います。　**（見田由布子）**

「生産事業を基礎とし、文化事業を導き手とする」

白州郷牧場グループ代表　**椎名盛男**

人類が普通に暮せるのが150～250年なのかわからない。たとえ、一万年後まで、ヨレヨレ状態で生き残っていたとしても農業は消えることは無い。

何故なら、エネルギー代謝は生命活動だからだ。そのエネルギーを保証しているのは農業だからです。車やTVは食えない。農業は土と水から離れることは無い。そういう意味で人類は土と水の共同体の一員なのです。

世界の人口は70億を超えた。1/3の人口は餓えている。1日100円以下の暮らしは40%を越えているかもしれない。それらの国の食べ物は自由貿易という名のもとに先進国に奪われている。また、先進国にも第3世界が広がっていて、彼らには、ジャンクフードが与えられ

ている。加えて、わが国福島の災害によって、広範囲に関東・東北の大地が放射能に汚染された。もう米は昨年度産米が高値を呼ぶほどである。西日本の農業は災害バブルでフル回転しているけれども補えるものではない。

①生命活動の危機に直面している数千万の人々がいる。

②子育ての環境危機に直面している数百万世帯の人々がいる。

我々はこの危機に直面し、生産活動を活発化し、生産力を高め白州の施設含めて、全面解放する。そのような人々のために生産し、届けるシステムを作り上げる。内部被爆を避ける食事の方法の普及に努める。危機に対応し、人々の希望に答えることのできる白州郷牧場グループをつくりあげる。そのために全面的な改革が必要であり、尻込みせずやり遂げようと思う。

山梨が食物による内部被爆を除けば、ほぼ、放射能地域にはならない、という奥地拓生さん（岡山大学）の見解は、我々に希望をもたらした。放射能まみれになるなら、何をやっても無駄という虚無感から逃れることは出来ず、虚無と背中合わせの失望を背負って３・11 以後を生きてきたからです。

しかし、次の奥地さんの言葉を忘れてはいけません。「ここ（白州）は希望の地になる。多くの期待が寄せられ強大な圧力とプレッシャーが来る」これは、今までやってきた文化事業、新しく始まった幼稚園・保育園・小学校での活動、生協等の産地見学の増加を見ればすでに始まっている。放射能汚染の話から一転して、この白州は、希望や期待を体現し強く生きる人とならなければいけなくなった。か、と言って、福島の危機が去ったわけではない。我々は、知りたくないことは知ろうとしなかった。自分と関係ないこととしてきた。知らないことを権利のように振舞った罰が福島・宮城・岩手・栃木・群馬。そして薄く関東全体に下された。前の戦争を自裁することなく資本主義の神話に乗って、ただ、物欲を満たしてきた。この罰もあの世に逃亡する前に、アメリカから世界全体にもうすぐ下るだろう。

小社会建設へ

駒ケ岳から中山まで、大武川から尾白川までの空間をわれわれの小社会とする。教育的なフォーム空間として組織する。

この小社会は、

①放射能と戦う

②子育て困難な母子を応援する

③健康な農産物をより多く生産し届ける。

これらの方針を遂行するため、現体制を解除する。みんなに責任があるということは、誰にも責任が無いということである。これではやっていけない。

資本主義 500 年の終焉（追加文）

私は1989のあと、特別に資本主義の行く末に注意を向けて来た。というより、資本主義下に働き暮らす人々の運命に関心を寄せて来た。社会主義（？）という敵がいなくなった西側資本主義は、牙をむき出しにし、労働者・農民に襲い掛かるのではないかと予感したからである。もう社会主義が消えた以上、勤労者に遠慮はいらない、という態度に資本が出るのではないかと思ったのである。そして今日までの経過を見ると、事実そのとおりになった。しかし、世界から対立が消えたわけではなく、アメリカが宣言した「世界新秩序」は出来もしなかった。アメリカに代表される資本主義は社会主義に勝利したわけではなく、対立物を喪失することによって、自らも死んだのである。

何故こんな文を書くに至ったか。それは白州郷牧場グループの運命に関係している。生産事業を基礎に、文化事業を導き手とする総路線を決め、そして、牧場を牧畜稲作文明（中世）へと脱皮させ、われわれなる者を再形成し、たとえ世の中が乱れても揺るがない体制を作ろうと考えていた。そこに、３・11 が来た。幸い白州は今のところ無事である。けれども日本は最早３・11 以前には戻れない。そして、われわれを待っている未来もどうやらひどい状況を予感させるものだ。

私の尊敬するエコノミストである水野和夫さんは、

16世紀から始まる資本主義の歴史が終わろうとしていると指摘している。資本主義はすでに1970年代に産業資本主義（製造業）が行きづまった。交易条件の変化のためである。サッチャー・レーガンの時代に新自由主義が始まった。これは、借金で帝国を動かし、世界に投資するというシステムと、交易条件の悪化を受けて、固定費であった人件費を変動費に変えてゆく試みであった。労働分配費（賃金）のことである。つまり、デフレは不況とは関係ないのだ。アメリカも日本もバブル崩壊以降（アメリカ３回、日本５回）、大量のマネーを供給してきた。しかしデフレはビクともしていない。先進国の賃金は、新興国の賃金とクロスするところまで下がってゆくだろうし、事実、その方向で動いている。アメリカを例に取って見よう。アメリカの50%強の労働者の賃金は15万円以下である。また全米の預金者の64%の預金額平均は８万円以下だという。加えて、アメリカの貧困者は過去最高の4600万人となっている。アメリカの貧困者の定義は４人家族で年収172万円という。人口に占める割合は15・1%である。ちなみに日本では、27・8%が預金通帳を持っていない。生活保護を受ける人の数が敗戦直後と並みになってきているそうだ。日本もアメリカと同じ道を歩んでいる。原発には安全神話があった。資本主義にも成長神話がある。成長時に過去の赤字国債の垂れ流しを回収できるという神話によって、国債は印刷され続けている。この神話も10年を待たずして崩壊するだろう。

考えてみればいい、資本の花形であった耐久消費材がまだ行渡っていない世界は何処か。アフリカとロシア沿海州の一部だろう。埋め尽くされるのは時間の問題である。後は、買い替え需要しかおきない。資本主義は、その原点が略奪であった。行き詰まった資本主義が自国民に襲い掛かる。サブプライムローンがそうであったし、日本も1700万円前後でローンを開始した。

この文は追加されたものである。総路線に関するものは、見田さんとの協議を経てだいぶ前に書いたものである。しかし、路線に関する見通しは、地球人口70億、原発問題、資本主義500年の末期を考えるとき、甘い見通しでしかないと思うに至った。そして「資本主義500年の終焉」を追加した。

絶望に陥れと言っているのではない。被爆して「牧場解散」よりはるかにわれわれは今幸せなのだ。けれども、その幸せを生かしきっているかと言えば、そう見えない。「この道より我を生かす道なし」と、自分を再発見できるよう、切に望んでいる。

文化事業の充実を

写真は、１０月８・９・１０日の二泊三日で、解良さんたち、大人８人子ども11人の方々が白州を訪れたときのものです。

解良さんはお子さんがキララの季節の学校に参加しています。他にもキララの親御さんから「親子の体験企画なども実施して欲しい」という要望が寄せられています。

自然の中で過ごすことによって身体の放射能汚染のレベルが確実に低下するという実証もあるということ。農場では、古民家をそのための宿泊施設とするため改修を始めています。畑や畜舎や周囲の森なども小さな子どもたちが動き回ることが容易くなるよう少しずつですが改善していきます

この冬から、宿泊しての味噌の仕込み企画を始めます。

（見田由布子）

「牧場の商品開発が進んでいます」

「自分たちが生産し、持っているもので、白州にしかない商品開発」という考え方で、免疫力を高める食品の開発が、見田さんを中心に加工所ではじまりました。

白州郷牧場加工所 製造 **「甘糀（あまこうじ)」**

白州産もち米と白州産米を麹にしたものだけで作りました。５０%程の糖度になっています。麹の酵素が、もち米の澱粉をブドウ糖に、たんぱく質をアミノ酸に変えています。甘糀は､次のような使い方ができます。

【使い方】

①魚や肉に薄っすらと塗り、一晩置き、焼いたり、煮たりします。

②煮物の砂糖の代わりにどうぞ。

③野菜を切り、袋やボールに入れ、塩を好みで加え、甘糀を入れて混ぜると麹の漬物になります。野菜の切り方（大きさ）や漬け込む時間によって、サラダ風の浅漬けから、長時間冷蔵保存すればしっかりとした麹漬けになります。

④サラダのドレッシングに加えても良いです。

⑤パンを仕込むとき、1.5 斤の材料に１５０ｇほどの甘糀を加えますと、天然酵母の量も減量できますし、しっとりとした餅感のあるパンになります。

⑥２～３倍の湯に薄め、少量の塩と生姜絞り汁をいれたら甘酒としても飲めます。

【オススメのレシピ】

「豚肉の甘麹しょうが焼き」

①豚肉の薄切りをフライパンで焼き、すりおろした生姜を加え、火を通します。

②「甘糀」を入れ（量は肉の量にもよりますがお好みで)、醤油を鍋肌にそって注し、照り焼き風に焦げ目をつけます。

・簡単にしょうが焼きができます。

・コクと風味が一段とアップ。ご馳走な一品に！！

白砂糖は身体に良くないといいます。放射能からの被爆に対しての免疫力強化のための発酵食材としておススメいたします。

「たまり醤油」は四年間熟成したものが、商品になりました。

「糀漬け」「大根漬け」はすべて有機 JAS 認証でつくられています。

御用命は「白州森と水の里センター」まで、お願いします。

〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手 2129-1
電話 0551-35-0131　FAX 0551-35-0132
http://www.hakusyu.jp/

「キララ冬の学校」 新年を迎えて

白州の山々はうっすらと雪をかぶりはじめました。冬に突入です。例年にくらべると少し暖かいかなという感じですが、朝晩の冷え込みは厳しく、畑に霜 (しも) も降りました。晴れた日の夜空は、星で埋めつくされんばかりです。そんな白州きららの学校より、冬の学校のお知らせをお届けします。

2012 年 1 月 4 日 (水) ～ 7 日 (土) に「キララ冬の学校」が開催されます！

冬の学校は４日間です。恒例の「餅つき」、「冬の星の観測」、「せり田スケート」、「味噌づくり」などを予定しています。詳細は、 http://www.hakusyu.jp/kilala/　で。

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「キララの学校」の最新情報をご覧になれます。