

キラララ新聞

Vol. 49
2011年
10月9日

発行 キララ新聞社 山梨県北杜市白州町横手2259 白州郷牧場内

TEL 0551-35-0131 FAX 0551-35-0132

発行責任者・秋山真兒 編集・内藤光

2011年夏に向けて思う 秋山真兒

5月下旬に地震・津波の被災地を訪ねました。震災からすでに2か月以上経つたのですが、目にする光景は、メディアを通して見る映像以上のものでした。特に支援・復興の手が入っている地域と、それでも想像を絶した廃墟が続いていましたが、小さな入り江の漁村でまったく手つかずのままの地域との格差に衝撃を受けました。家族を始め、家屋・農地など一切を失ったことによる困窮・苦悩は、私たちの思いをはるかに超えたものに違いありません。落ちついて暮らしを再開するには、これから何年もかかることでしょう。さまざまな仕方、被災地・被災者への支援を継続し続けなくてはと思われました。

今、私はフィリピンの首都マニラの北、300〜400kmのカガヤンバレーと呼ばれる地域の農村を巡っています。そこで暮らす友人や初めて出会った人々から、地震・津波の被害や原発事故による被害に遭わなかったのかと必ず聞かれます。東京に住んでいるので地震・津波の被災はないと答えますが、原発事故による被災はあること、そしてそれはフィリピンの人たちにも被害をもたらすことになり申し訳ない、というしかありません。彼・彼女たちは、自分たちの住む農村地域には食べ物もあるし、土地もあるから避難して来てはどうか、歓迎するよといってくれます。フィリピンのほとんどの人は、放射性物質による被害がどういふものかは、おそらく知らないと思います。フィリピンではかつて原発1基を建造していました。私はその建設現場を訪ねたことがあります。その2年後（今から25年前）に政府は建設中止を決定し、今は一基もありません。もう一度、原発を建設しようと主張している政治家もいるようですが、建設されないことを願うしかありません。

前号に原発事故は人災であり、政府・関連企業は事故の実態を意図的に隠しており、その甚大さ、深刻さがいずれ暴露されてくるだろうと書きましたが、残念ながら予想通りになってしまいました。キララの子どもたちを始め、全ての子どもたちや若い人たちが、これ以上、放射性物質に汚染されないことを願うばかりです。放射線物質が出す放射線は、細胞の核の中にあるその人その人独自の遺伝情報を決定しているDNAを破壊しますので、細胞分裂が盛んに行われる若い人、特に子どもはより多くの影響を受けることになります。政府・行政・関連企業の対策をあてにせず（もともと「原発は絶対安全である」という前提でしたから、その被害対策を本気になって検討してこなかったのです）、自分たちで防御するしかありません。防御の仕方はインターネットなどで分かりますので、ぜひ確認してください。端的に言えば花粉症の対応と同じで、「猛毒な花粉（放射性物質）」を付着させない、体内に入れないようにするしかありません。付着防御は大変ですが、特に食事による体内被曝を出来るだけ避けるようにしてください。残念ながら、子どもたちは自分たちで守るしかありません。その一方、私のような高齢者（未だ前期ですが）になったものは、ある程度汚染されたものも食べていく責任があると思います。

福島第一原発からそう遠くない地域で暮らさざるを得ない子どもたちのことを思うと言葉もあります。屋内退避を余儀なくされている地域では、親も子どもストレスが溜まり、子どもへの家庭内虐待が増加していると、その地に住む知人が伝えてきました。そのためのケアに、知人は幼稚園や保育園のスタッフと走り回っています。原発事故を終息させるために現場で身を挺して作業している下請け労働者、屋内退避地域で子どものために労している人たちに対して、そして何よりも子どもたちに、政府・自治体・企業などが本気になって対応しているのだろうかと思わざるを得ません。

同時に、出来る範囲での支援・協力はしているものの、それだけで良いのか、キララとしてもつとめることではないだろうかという思いもあります。先述したように、長期にわたつての支援・協力が必要です。今後どのようなことが出来るのかを検討していきたいと思っています。

キララのスタッフは、そのような思いを抱きつつ、子どもたちが白州に集い、美味しい水・野菜を飲食し、自然の中で楽しみ、心身ともにリフレッシュしてもらいたいという願いもつて、「夏の学校」の準備に入っています。

書評：「ネグロス・マイラブ」 大橋成子・著 発行：めこん

今年のはじめに、ネグロス島に行く機会をもらいました。ネグロス島とはフィリピンの島のひとつでちょうどセブ島の隣にある長靴のような形をした島です。

歩行者天国のような魚市場を車で通り抜けます。窓を開けると魚の臭いがすぐに車内を満たしました。こんなに人が溢れかえり活気のある市場を見るのははじめてでした。庶民的なこの市場を通り抜けると中流階級層向けの大型ショッピングモールがあります。爆発物が車に載っていないか調べる警備員を横目にさらに進めば、その裏に不法滞在者の家が軒を連ねるスラム街があり、街の公園に入ると物乞いをする子供たちに囲まれました。大橋さんはお金を絶対にあげてはいけなと言います。あげてしまうとそれに頼ってしまうので学校に行くように論じてあげなければならぬ。しかし学校に行く金も仕事もないと子どもたちは言いました。



今回、その島にあるカネシゲファームという農場でお世話になりました。そこにはサトウキビ労働者の子供たちである10代、20代の若者たちが農業を学びに集まっています。僕と同世代の彼らが水牛を巧みに操って畑を耕し、豚を立派に育てていました。野菜を街までバイクで売りに行き、子豚の値段交渉も研修生がしていました。それだけでなく、母豚の人工授精や子豚の去勢、ワクチン作りなどあらゆることを自分たちで行っている姿に感動したのを覚えています。

土地闘争が終り、農地改革が進む中で、地主から畑を奪い返しした農民にはまだ「サトウと借金」にしがみつきの労働者のままの人と、農民になろうとする人に分かれたようです。カネシゲファームの研修生は後者であり、これからのネグロスを築いていくと言っても過言ではないと思います。グローバル化が進む現代ではやはり都市部に憧れをもち田舎を出て行ってしまおう若者も多いらしいですが、大量生産、大量消費に流れず自分の食べるものを作り、地域の人に売る。大型ショッピングモールで買い物をし

たつて地元には一銭もお金は残りません。

「傲慢な援助ではなく」「魚ではなく魚を獲る網を」この本で書かれている言葉ですがそれを意識した上で、公園で囲まれた子どもたちに対して自分にはなにができるのか。カネシゲファームとどのように交流を深めていくか、それを今日まで考えている次第です。（評者：白崎森夫）

白州NOW

村では田植えが始まり、辺り一面が緑におおわれ、水日々がついこの間の風景でした。あつというまに9月になり、稲刈りが始まるかと思えば、台風が2度も通り過ぎるといふ、時間も台風も嵐（台風は嵐ですが）のように過ぎ去ってしまった、秋がやってきたというのが実感です。今年は去年のような干ばつ状態ではなく、茄子やトマト、ズッキーニ、きゅうりなどの夏野菜がよく採れました。秋は秋らしく、朝晩は冷え込みが若干きついものの、清々しい朝が続いています。山が色づくのもすぐでしょう。

白州郷牧場では、白菜、かぶ、大根、小松菜、ほうれん草などの秋野菜の種まきや定植も終わり、「実り」を待つばかりです。夏の間、元気に育った野菜たちの片付けも進んでいます。村中の稲刈りは終わり、一面黄金色の村が土の色になり、少し淋しくも哀愁を漂わせています。3月の震災以降、落ち着かない日々がいまも続いています。生命達は日々必死です。秋の学校は10月29日（土）～30日（日）に開校されます。冬の学校は1月4日（水）～7日（土）の予定です。キララの子供達がまたこの地にやって来て、自然に守られながら必死に育む姿が待ち遠しいです。（秋山澄見）

編集後記

お待たせしました、やっとキララ新聞の最新号を出すことができました。気がついたら九月の終わりが近づいていて、あわてて白崎君と阿部君、秋山澄見さんに原稿を書いてもらいました。秋山眞兄校長の巻頭文は、六月に書いていただいたものです。リアルタイムでこの文章を掲載できなかったことを、執筆者である秋山校長、また読者の皆様にもお詫び申し上げます。もう少しこまめにキララ新聞を出したいところなのですが、畑の状況がなかなかそれを許してくれません。なにか良い方法はないか、ただいま思案中です。（内藤光）

夏の学校報告

今年もキララ夏の学校にたくさんの子供たちがあつまってくれました。まず驚かされたのが子供たちのしゅぎつぷり。特に初日は例年以上の大はしゅぎでスタツフ一同を驚かせてくれました。東日本大震災以降の重苦しい雰囲気から解放されたのは・・・と思わず考えてしまいました。

今年も二日目に予定していた山登りが雨で中止に、また川の増水を警戒して川遊びの回数も減らすことになりました。特に困りものだったのがゲリラ豪雨で、川遊びの最中に土砂降りの雨に・・・なんていうハプニングもありました。というわけで今年はこちらかというところ、畑での収穫や作業の時間が多くなりました。我先にとナスを収穫する子もいれば、カエルや虫に見とれている子もいたり。「水ナスを○○個もとったよ!」と誇らしげに報告してくれる子もいました。また、鶏の「うんち」が野菜を育てるための重要な肥料になるということを説明して、みんなでナスの畑に鶏糞をまきました。

プログラムでは、奥地先生が花崗岩ときれいな水の関係を、高校で物理を教えているらっしゃる高橋先生が電気の歴史について語ってくれました。また、イタリアン・シェフのアンジェロさんは、子供たちと一緒にミートソースのパスタをつくってくれました。

今回、特別講師として福島県で農業を営んでいた鎌田さんにおこしいいただき、津波に被災されたときの様子や、原発事故について語っていただきました。蒲田さんの話に耳をかたむけるときの子供たちの真剣なまなざしが印象的でした。

子供たちの荷物の整理整頓や衣類の洗濯がおろそかになっていたという昨年の反省をうけて、今年は日程の中頃で大掃除と手洗いでの洗濯をプログラムに組み込みました。生活面ではまた、日々の夕食のおかずを一品、各班が交代で担当し、白州の野菜を使った料理に挑戦してもらいました。最終日にはキララ祭が開催され、各班が模擬店をだしました。お好み焼きやホットケーキ、焼き鳥などなど、子供たちが考えたメニューが並びました。その他にも鶏舎での卵とり、牛の世話やジャガイモ掘りをしたり、早朝から森にカブトムシをつかまえにいったりと、里山での夏を満喫していました。



ナスの収穫



竹の食器作り



虫をとりに森へ

白州に来てから 阿部孝

去年の七月に白州郷牧場に来てか

ら一年がたちました。夏の白州は想像していたよりも暑くて、その中で農作業をするのはとても疲れましたが、充実した毎日でした。八月にはキララの学校があり、ここではこんな事もするのかとビックリしました。しかもキララの学校自体がはじめてなのに班長をまかされて、自分に班長が務まるのか色々不安でしたが、子供たちと一緒に過ごして自信が付き、少し変わったような気がします。子供たちと一緒に川遊びや登山など出来て楽しかったです。また作業をしていると真面目に働く子、遊んでしまつ子と色々いるのが新鮮でした。子供たちと一緒に野菜を収穫出来たのがうれしかったです。

夏が終わり秋になると段々と涼しくなり、ご飯を食べる量も増えてなぜか大食いキアラにされてしまいました。収穫する野菜も変わりはじめ、夏と同じ位忙しく大変でしたが、親に送った野菜がとても美味しいと言われてすごく嬉しく、これからも頑張ろうと思いました。

冬では野菜の収穫は少なくなりましたが、その分次の収穫に向けて畑に堆肥をまいたり鶏フンを掘ったりと土木作業が増えて、さらにタフになったような気がします。十二月にはヒヨコの飼育を自分と白崎君がまかされることになり、約三ヶ月間の朝夕の餌やりなど大変でしたが、ヒヨコが元気に成長して行くのを見ることが出来て楽しかったです。

冬のキララの学校では、味噌作りや甘酒作りをやっています。自分もプログラムに参加するために、この冬に麴作りを学びました。麴を知れば知るほど麴のすごさかわかり、また、ここで飲んだ味噌汁が美味しくて自分でも作ってみたいと思い、見田さんに弟子入りをしました。

麴とは生きものです。この麴菌という生きものが、味噌や醤油、酒やみりんといった日本の伝統食をつくります。「麴作り」の麴とは、麴菌というカビの一種が活動する場所を作ることなのです。

麴作りはまずお米を水に漬けます。そのまま一晩寝かせて水を切り、蒸し器に入れ

て蒸します。蒸したお米に種麴（粉末状のもの）をふりかけ、コウジカビがお米の中に行くように傷をつけるためにかきまぜます。あとは温度が一定に保たれた室むろにいれて寝かせておくと、約十五時間後に自力発熱をはじめます。だいたい三時間くらいそのまま寝かせた後、麴菌を空気に触れさせるためにかきまぜます。さらに四時間後に二つに分けて室にいれ、寝かせてはかき混ぜることを三回繰り返します。三回目の手入れが終わった後の寝かせる時間によって、麴の用途は変化します。

甘酒用の麴なら十時間寝かせて出来上がります。炊いたお米をお湯にひたし、そこに甘酒用の麴を入れると、シャバシャバしていた液体がだんだんドロドロになっていきます。これが甘酒の原液になります。なぜこのように変化するのかというと、麴菌がお米のでんぷん質を分解してブドウ糖にしているからです。このブドウ糖が甘酒の甘みの正体なのです。

味噌用の麴を作るときは二十二時間も寝かせなければいけません。そこに挽いた大豆と塩をまぜこんで、さらに一年以上熟成させると味噌が完成します。なぜ味噌用の麴を寝かせる時間は、甘酒用の麴とは倍以上も違うのかというと、味噌を作るためには、大豆のタンパク質を分解できる麴菌を増やす必要があるからです。タンパク質が分解されると、アミノ酸になります。これが味噌の旨みの素になります。

自分で作った麴でおいしい味噌が出来るのか、ちゃんと発酵するのか不安になる時もあります。それ以上に期待感がありみんなに美味しいと言われたくてがんばっています。子供たちにも麴に興味をもってもらえたら嬉しいです。十一月からまた麴作りが始まります。今年からは一人で麴を作れるように鍛えてもらいます。

牧場に来てから色々な事を経験し学ぶ事が出来ました。自分の畑を持たせてもらい、クワで畑を耕すことに挑戦しました。そこでは小松菜の種をまきました。収穫もがんばりました。農作業自体初めてで色々戸惑う事もありましたが一つ一つ覚えてがんばってきました。勿論これからも頑張ります。



じゃがいも掘り



麴の種付け



模擬店 in キララ祭



畑で食べるとれたてキュウリ



竹の食器で夕食



滝からジャンプ!!

川遊び!!



たまごとり



アンジェロ教室：ミートソース作り



ナスの収穫



花崗岩の観察

