

● 白州だより

2013年4月20日

二十四節気 穀雨

発行 白州郷牧場

山梨県北杜市白州町横手 2259

TEL : 0551-35-4520

FAX : 0551-35-0132

白州郷牧場から春のおたよりをお届けします！

<http://www.hakusyu.jp/> info@hakusyu.jp

「帝国以後」を読んで

白州郷牧場グループ代表 椎名 盛男

久しぶりにエマニュエル・トッドの「帝国以後 アメリカ・システムの崩壊」(藤原書店)を読んだ。彼はソ連の崩壊を人口統計学から予言した人として有名でもある。本書の刊行は2002年であるから10年以上たっている。

読んでみて、10年間、アメリカとそれを取りまく世界は、ほど彼の予言どおりに進んで来たことに驚かされる。今やもう、世界の知識人は、彼の言説を乱暴な仮説とは誰も言わないだろう。

彼は、こう説明し、モデルを見せてくれた。「世界が民主主義を発見し、政治的にはアメリカなしでやっていくすべを学びつつあるまさにその時、アメリカの方は民主主義的性格を失おうとしており、己が経済的に世界なしではやっていけないことを学びつつある」と。だから世界は、2重の逆転に直面している。まず、世界とアメリカ合衆国の間の経済依存関係の逆転。そして、民主主義の推進力が、今後はユーラシアではプラスの方向にむかい、アメリカではマイナスの方向にむかうという逆転。

彼がこう語ってから10年余が経過した。アメリカは、もう世界なしにはやっていけないし、その日暮しに転落した。アメリカの衰退は加速化していきだろうし、私達はアメリカ帝国亡きあとの東アジア世界を真剣に考えなければならぬ。ポストアメリカは、これからくるのではない。もう始まっているのだ。

トッドの最近の著作は読んでいないが、イスラムのことも、文明や民族の問題としてではなく、民主主義の推進力の問題として考えているように思う。

トッドの著作と合わせて、塩野さんの「ローマ亡きあとの地中海世界」(新潮社)も読むといい。アメリカ亡きあとの東アジア世界を考えねばならない根拠が、彼女の本には満ちているからである。

ローマ帝国亡きあと、地中海世界は1000年の動乱を経験した。地中海にたまった1000年のエネルギーは、やがて、大西洋と押し出し、大航海時代へと突入していった。そして略奪は、500年以上にわたり続いてきている。

アメリカの没落は、決して、他人事ではないのである。





キララ春の学校2013

野草採り

春の学校と言えば野草採り。水が豊富な白州では用水路のまわりにたくさん野草が自生します。案内役はおなじみの赤羽かしこさん。ちょっと信じられない量のつくしやセリ、野カンゾウやフキノトウを見つけることができました。最初は雑草と見分けがつかなかった子供たちも、あっという間に野草を見つけられるようになりまし

もちつき

子供たちとってきた大量のヨモギをつかって草餅をつきました。高学年の子たちは大人用の重たい杵にチャレンジしていました。出来上がった草餅はお土産として持って帰りました。



野草料理メニュー

- ・天ぷら
- ・セリごはん
- ・野カンゾウの酢味噌和え
- ・ツクシの卵とじ

キララ春の学校日程

3月30日(土)	3月31日(日)	4月1日(月)	4月2日(火)	4月3日(水)
	起床 6:30	起床 6:30	起床 6:30	起床 6:30
	朝食 7:00	朝食 7:00	朝食 7:00	朝食 7:00
	ほうれん草の収穫	卵とり	とうもろこしの種まき	片付け・荷造り
	野草摘み	牛の世話		
	てんとう虫探し	クロレラの話	もちつき	作文
昼食～お弁当	昼食～鶏そぼろご飯	昼食～鶏飯のおにぎり	昼食～おもち	昼食～お雑煮
開校式	麴の種付け		みりんづくり	閉校式
お参り～甲斐駒ヶ岳	野草料理と大豆コロッケづくり	ジャガイモの植え付け	キララ通貨配布	
卵とり	野草料理メニュー		お茶会のためのお買い物	
牛の世話	・天ぷら			
夕食～カレー	・セリごはん	夕食～親子丼	夕食～中華丼	
夜～自己紹介	・野カンゾウの酢味噌和え	夜～白州シアター	夜～お茶会	
	・ツクシの卵とじ	「木を植えた男」		
	夕食～野草料理と大豆コロッケ	フレデリック・バック監督		
	夜～白州シアター			
	「木を植えた男」			
	フレデリック・バック監督	細田 守監督		

遠足：お花見

今年の春は突然暖かくなり、桜の開花が少し早まりました。おかげで春の学校期間中に武川町にある神代桜がちょうど満開に。というわけでお弁当をもってお花見に行ってきました。隣町まで徒歩での移動だったのですが、子供たちは音を上げることもなく歩き切りました。



キララ通貨

例年は夏の学校で使用するキララ通貨。今回の春の学校でも導入してみました。頑張ってお手伝いをした分だけキララ通貨をもらえるということで、子供たちは大張り切り。子供たちが手にしたキララ通貨は日本円に換金され、お茶会の準備資金になりました。

みりんづくり



みりんってどうやって作るかで存知ですか？実は私も知りませんでした。今回の春の学校で子供たちと一緒に勉強しました。もち米、米麴と焼酎を混ぜ込んで寝かせるだけ。みりんがこんなにシンプルにできるなんてびっくりしました。



農作業

●ほうれん草の収穫：白州の寒い冬を乗り越えた越冬ほうれん草をみんなで収穫しました。
●ジャガイモの植え付け：夏に向けての準備がもうはじまっています。夏の学校で収穫するジャガイモの植え付けをしました。ところでジャガイモの種ってどんな形をしているか知っていますか？ジャガイモの形をしています、というかジャガイモそのものが種になります。このことが子供たちにとっては新鮮なことのようです。

FM放送デビュー！

4月5日(金)、地元ラジオ局「エフエムハケ岳」のお昼の番組<にこにこランチタイム>に、白州郷牧場の役員見田由布子が、声の生出演を行いました。

翌4月6日～14日まで開かれた「おっぱに亭桜まつり」のPR番組でしたが、ベテランアナウンサーの質問攻めに動することなく、得意のざっくり回答の連発で、アナウン

サーのみならずリスナーをも煙に巻くほどの約8分間の“電波ジャック”でした。

おっぱに亭の人気メニューの卵かけご飯、どんなきっかけて始められたんですか？

卵があったからです！

お店で大好評、手作りのプリンはどうな味なんですか？

卵の味ですね！

目を丸くするアナウンサーさんを尻目に、「私たちは鶏をアパートで飼っていないから、鶏が土の上で元気に育っているから、きっとおいしい卵を産んでくれるんだと思います」の決め台詞で締めくくり、見田スマイルを振りまきながらスタジオを後にしました。

※エフエムハケ岳(周波数82.2MH 2008年10月開局)の放送エリアは、北杜市及び隣接する一部の地域ですが、本年5月中には韮崎市・甲斐市、南アルプス市と長野県富士見市の一部まで拡大される見込みです。

白州郷牧場では、同局で毎週月曜～金曜の午前10時29分に活動内容の紹介スポットCMをご案内しています。お近くにお寄りの節は、ぜひチューナーを合わせてみてください。
(朝長 辰也)



畑三枚分のレタスがあっという間に壊滅！

春先に植えたレタスが獣に襲われました。鹿・イノシシ・熊足などなど何でも出てくる白州ですが、足跡がないのでおそらくサルの仕業でしょう。

憎たらしいのでとちめてやりたいところですが、もうそこには誰もいません。

捕まえても知らぬふりをするに違いありません。何より、引っこ抜かれてかじられたレタスはもう…。

というわけで、空いた畑にサンチュを植えました。今度は防虫ネットのトンネルもこしらえたので、奴らも手出しはできないはず。ざまあみろ、という感じです。



かじられたレタス…



「桜まつり」盛況のうちに終了！

平成25年4月6日(土)～14日(日)
おっぱに亭こっこ 白州横手店

「桜まつり」、おかげさまで盛況のうちに終了いたしました。
序盤はあいにくのお天気だったのですが、たくさんのお客様
がご来店くださいました。ありがとうございました！

期間中、桜甘酒の無料サービスコーナーを設置しました。
自家製麺と白州産米、甲斐駒ヶ岳のおいしい水で仕込んだ自
慢の甘酒です。桜の花びらの塩漬けが、無加糖のやさしい甘
さを引き立て、桜のピンクもきれい！と好評でした。



キャンペーンDMをご持参いただき、新メニューの白州
鶏カレーをご注文の方に、人気の玉子プリンを1つ進呈さ
せていただきました。白州郷牧場の健康な鶏をじっくり煮
込んだ白州鶏カレー、トッピングが盛りだくさんで、男の
方でもご満足いただけるボリュームですヨ。そして、子ど
もにも大人にも人気の手づくり玉子プリン、桜まつり期間
中も大好評でした。売り切れないようにがんばって焼い
ております(笑)。

本格的な観光シーズンの到来に向けて、今後いろい
ろなキャンペーンを企画中です。材料にこだわり、素材の
味を生かすため添加物は一切使わない、心をこめたお料
理で皆様のご来店をお待ちしております。

おっぱに亭こっこ横手店 TEL:0551-35-4445

〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手2129-1

(店舗営業時間 10:00～17:00・食堂営業時間 11:00～16:00・ラストオーダー 15:00・水曜定休)

白州郷牧場ホームページ、リニューアルしました！

まだまだ成長中のサイトですが、イベント企画やサービス、商品情報など、どんどん更新していきます！どうぞよろしく！

白州郷牧場ホームページはコチラ！ <http://hakusyu.jp/>

鶏の勉強会(第3回目)

4月13日(土)、(株)ゼンケイの社長 石澤さんを講師に迎えて、「鶏の学習会」を開きました。

3回目になるこの学習会は、とても興味深いものでした。というのは、白州郷で飼っている親鶏の特徴を知るために「一般に飼育されている採卵鶏(以下、一般鶏と表記)と白州郷牧場の採卵鶏(以下、白州鶏)を解剖して、具体的な違いを見てみよう!」というテーマだったのです。



左が白州鶏、右が一般鶏

1. 石澤さんの鮮やかな手つきで、用意された2羽の鶏が解体されていきます。

1羽はウィンドレスのケージで飼育された白色系の卵を産む一般鶏、もう一羽が岡崎横斑(おかざきおうはん)という鶏種の白州鶏です。

1) 外見からまるで違います。骨組みが小さくコンパクトな一般鶏に比べ、白州鶏は体が大きく、肉もたくさんついています。それでいて、産卵率(飼育期間中の卵を産む日数の割合)は一般鶏がグンと高いのだとか。



腸の長さ違いを示す石澤氏



左が白州鶏、右が一般鶏の砂肝

2. もっと大きな特徴は、実は内臓にありました。

①**砂肝(鶏の胃)の違い:** 白州鶏の砂肝はとても大きく、中を開いてみると穀類の餌に交じってたくさんの小石や砂などが含まれています。一般鶏の砂肝は小さく、細かな穀類ばかりが目立ちます。白州鶏にはない“嫌な臭い”も感じられました。

②**腸の違い:** なんと、白州鶏の腸は一般鶏の倍以上の長さ。盲腸も大きい!

③**肺の色:** 白州鶏は鮮やかなピンク色ですが、一般鶏は黒っぽくなっています。

石澤さんから「以上のような違いは、平飼いの白州鶏が健康に育っている証です。いい卵を多くの人に提供していることを誇りに思って、今後も胸を張って生産に励んでください」と温かい言葉を頂戴しました。スタッフ一同、精進します!!

(朝長 辰也)

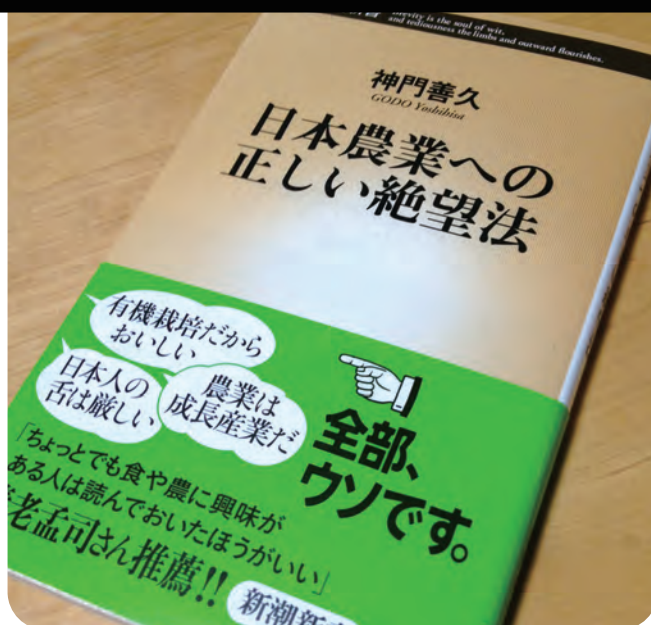
「日本農業への正しい絶望法」 神門 喜久

書評のお題としていただいたのがこの本。かなり書評しにくい本だ。なにせ「日本農業は、形ばかりのハリボテ化に向かって一目散だ」である。日本の農産物が安心・安全・高品質なんて大嘘で、食味も栄養価も安全性も下がっている。その原因は、農家の腕が落ちているからだという。おまけに「耕作技能を磨いてよい農産物をこしらえたとして、消費者の舌が愚鈍化したため、よしあしがきちんと評価されない」と続く。

なぜ日本農業の質は低下してしまったのだろうか。一つは「川上問題」として消費者の味覚の愚鈍化があるという。有機農産物といっても本当に安心・安全で環境に負荷をかけていないとはいききれない。天然由来の原料で作られた堆肥で土づくりをしているといっても、発酵が未熟であったり、必要量以上に施用したりすれば当然環境に負荷がかかる。食味としても、エグミの元となる硝酸態が増えてしまう。消費者は、こうした名ばかりの有機農産物をありがたがっているという。

メディアも農業の美化されたイメージをふりまくのに一生懸命だ。都市部の喧騒に食傷気味の人々は、現実離れたノスタルジックなイメージを農村に対して持ちたがる。あるいは水や温度、太陽光もコンピューターで管理・制御する植物工場が、未来の農業としてほめそやされる。品質や食味よりも、ブランドイメージや能書きが優先されてしまっただけで、農家は耕作技能を上げる動機づけを失うと神門さんは言う。

神門さんは行政に対しても情け容赦はしない。農地の売買・賃借・転用を記録するために「農地基本台帳」があるのだが、それが不正確な代物らしく、土地利用の実態を行政が全く把握できていない状況だという。これでは耕作放棄地の解消どころか、農地の転用を規制することもできない。実際に農地に隣接するかたちで宅地が建設され、集落全体の用水路の機能が乱れてしまうことや、通常の農作業による農薬飛散や騒音が、周辺住民から公害として問題視され司法で係争になるケースも起きている。このような「川上問題」をなぜ識者は無視しているの



か、と神門さんは訝しがる。

ここまでが大まかな本書の内容である。本当に悲嘆にくれているようなので読んでいると肩がこってくるのだが、神門さんは日本農業へ絶望しているというよりも、日本人に対して絶望しているようにも見える。実際の食味よりもイメージやブランド戦略が先行してしまう消費行動も、マニュアル化した「へたくそ農業」が蔓延していることも、それらの根底にあるのは日本人の身体性が自然からの乖離してしまっていることだと言える。そのことに絶望しているのではないかと私には思える。

少しだけ思いついたことを書かせてもらう。よく言われることだが、人間の意識は「二つの自然」の間にある。一つは森や川といった外的な自然環境。もう一つは身体そのものである。身体というと閉じた物体のようにも見えるが、実際には「口」から「肛門」に至るまでの空間は外に対して開かれていて、そこにおいて二つの自然は交差する。

この身体の開放性を無視して出来上がったのが、近代の都市だといえる。外的な自然と内的な自然とを二つに分離させて、それぞれを意識的にコントロールしようとする。神門さんの提起した問題の根本には、その行き過ぎがあるのだと私は思う。ならばどうするべきかということ、もう一度農業の現場に真摯に向き合うしかない、ということだろう。例え手遅れであったとしても、である。

(評者：内藤 光)

フェイスブックで情報発信中！



Facebook

白州郷牧場ページ

白州郷牧場のfacebookページをご存知ですか？ 四季折々の牧場の様子やイベント情報などを皆さまにお伝えして行きます。

<http://www.facebook.com/hakusyugou.bokujo>

長いあいだ、ご苦勞さまでした

— 椎名代表のBM技術協会常任理事辞任にあたって —

BMW運動を始めた80年代末は、「微生物」と言えば、「バイキン!？」という反応が返ってきました。今では「発酵」が注目を集めています。と同時に、放射能汚染の身体と生態系への影響に怯え、中国発の新型鶏インフルエンザの変異と脅威がどこまで広がるのか、懸念されている事態です。BM協会には真剣に取り組まなければならないことが山程あるだろうに、と思います。

微生物や鉱物の振る舞いや働きは、人間の地位や名誉や

思惑とは関係無く在る。しかも、一人ひとりの身体は微生物や鉱物を実体として内包し、基盤としていることはもはや常識です。死ぬまで付き合うほか無いし、その「運動」の渦中に私たちは居るのだと理解しています。権威主義や擬制や幻想を排し、経験重視・実物実質から学び試行する現場運動を続けることしかありません。ご苦勞様でした。

(見田 由布子)

辞任届

伊藤理事長

常任理事各位

皆様におかれましてはご健勝のことと思います。

BM協会も新しい体制ができ上がり、新体制で全国交流会も開催、終了しました。

辞任の適切な時期と判断しました。

早いもので内水先生との出会いから20数年が経過しました。

この技術は、兼重さん(GC)との出会いによって社会化し、全国組織への展望を得ることが出来ました。生前の兼重さんとの約束事は

- ①理論と技術をもった農民の全国組織をつくること
- ②匠集団そらが先兵となり守り手となること

でありました。これが実現した時点で、協会を去る時期でありました。しかし、彼が亡くなり帰るべき橋は焼かれ退路は絶たれました。以来、やるべきこと、やりたいことは後まわしにし、20数年が過ぎ去ってしまいました。

やるべきことは山積しており「日暮れて道遠し」の心境下にあります。残された時間は少なく、今までのような時間の使い方は出来ません。

今、白州にあって、10ヘクタールのオーガニック農場を整備し、農学校の設立にむかって出発しています。

農学校にあって「蒼き狼」を養成し、地元北杜市と全国に解放す仕事に時間を使う所存です。

白州の寒村より協会の持続と皆様の善戦健闘を祈念して、お別れの挨拶とします。

2012年12月4日

椎名盛男拝