

.0

.0

.0

.4

.0

医療と宗教そして心(有限と無限のいのち)との交わりを題目に置き、各界でご活躍の方々との対談

は心踊らされるものがあります。

肉体に対し侵襲性の強い作業が行なわれるのが医療行為であるためです。 医療では、時間が経過するなかで、経験的法則に基づき裏打ちされた技術が、活用利用されています。

できごとでした。 の宗教会議において、修道院内での医療行為が禁止されました。心と肉体との問題を分離した画期的な 宗教は、空間の中で常に現在形の言葉で多くの物事を言い表しています。BC千百三十年クレルモン

域を超えて考える一助になることを願っております。 いただける多くの方々に問題提起をしてみたいという思いがあります。夫々の専門分野の方々がその領 この三つの題目である心・医療・宗教を当距離で論じ合おうと言うことには、この本に目を落として

今回の対談を始めるに当り、お力をお借りした方々にはこの紙面を通じて感謝の意を表したいと思い

ます。

平成二十一年三月吉日

赤尾保志

赤尾保志 対談シリーズ

「ボスト」赤尾保志 あかおいやすし 「ゲスト」星 寛治 ほじ・まさひろ

司 会草柳隆二 くさやなぎ flagぞう

### いのち〉を語る

### 第六回

聖マリアンナ会理事長、赤尾保志対談シリーズ、『いのちを語る』第六回。

農薬の普及などによって、日本の農業の姿は大きく変わって行きました。星さんの住む米沢地方も 例外ではありませんでした。 す。一九六○年代、日本の農業は近代化の名のもとに、従来の小規模、家族経営から、産業として 自立し得る農業を目指して、百八十度の転換を計ろうとしていました。機械化が進み、化学肥料や 今回のお相手は、 山形県で有機農業を営みつつ、詩人として活躍していらっしゃる星寛治さんで

し、土は痩せて行きました。 てきました。近代化になじめなかった大勢の人たちが農村を離れて行き、 そして、近代化によってもたらされたメリット、光の部分と引き替えに、影の部分も明らかになっ 田んぼの小動物は姿を消

だと考えました。以来四十年近く、志を同じくする各地の仲間たちや都市の住民たちと共に、有機 めに、そして農の『いのち』を守るためには、自然の循環を大事にした有機農業を取り入れること 変わりつつある農業、農村の真っ只中にいて、星さんは、ふるさとをこれ以上、疲弊させないた

まだ、星さんの故郷の山々に雪の残る三月、「ゆうきの里」での、農といのちをめぐる二人の話

農業を繰り広げて来ました。

し合いの記録です。



**司会(草柳)** 今日、お邪魔しているのは山形県の米沢地方、置賜盆地という所でなんですが、同じ山形でも、

ここはもう、福島に近い所なんですね。

山形県の一番南東の所に位置しているんです。 去年はNHKの大河ドラマ「天地人」で、

大いに沸きました。

星

**司 会** 赤尾さんは、この辺りは初めてですか?

赤 尾 ええ、初めてです。空気がいいですね。自然の恵みの空気がそのまま流れているような感じがい

たします。息吹を感じると云いますか、いま、丁度、木々が芽を出す時期にさしかかっている、そ

の力強さというのが感じられるような、そんな気がいたします。

星 季節になって来たんでしょうね。 厳しい冬にずっと耐えてきて、ようやくこれから草木も芽を吹きだそうとする、そういう胎動の

슾 てらっしゃる有機農業の「ゆうき」のことなんですが、いつ頃からそう呼ぶようになったんですか? ここは、「ゆうきの里」という名前がついているんですが、これはもちろん、星さんたちがやっ

司

星 十年ぐらいになるでしょうかね。

司 슾 星さんたちを中心にして始まった有機農業への取り組み自体は、もう何年くらいになりますか?

## 有機農業を始めて三十八年経ちました

星 有機農業研究会が発足して、今年で、三十八年になるんです。

司 슾 研究会のメンバー、今、どのくらい居るんですか?

星

業と云いますか、減農薬栽培も含めてですけれどもね。完全有機で頑張っている農家も四百戸近く まして、それを全部トータルすれば、農家戸数にして千戸くらいになるでしょうか。環境保全型農 研究会のメンバーそのものは増えませんけれど、町内にいろんなグループが立ちあがってまいり

になっていると思います。

司 슾 赤尾さんは、都会に住む消費者の一人として、有機農法で作られた農産物に関心をお持ちでしょ

尾 外で獲れたものを、口を介して体の中に入れていくわけですから、それなりに気を配ると云います 当然でございます。特に、歳を重ねて来ますと健康という問題を大事に考えるようになりますし、

赤

か、できるかぎり自然のものを食べさせていただければ有難いなと思います。特に、都会に住んで

슾 あとでまた、じっくりお伺いしますが、一言で云うと、有機農業というのは、どういうかたちの

いる者からすれば、より必要だと思います。

農業なんでしょうか?

司

### 星

ないかということだと思っています。 のち」を共にして行く、そういうことを基本として、食べ物をつくる農業生産をやって行こうじゃ も云うんでしょうかね。生きとし生ける命と寄り添いながら、あるいはそれと響き合いながら、「い 一言で云うのは難しいんですが、端的に言えば、命にやさしい、つまり生命に対する親和性とで

司

슾 具体的には、例えば、化学肥料も農薬も出来るだけ使わない、場合によっては絶対に使わない、

そういう農法ですか?

星

薬などを使うことはあります。基本は使わないと言うことなんですね。 なんですが、どうしても必要なものだけは最小限度、しかも安全性が確かめられている古典的な農 基本的には、化学肥料、農薬、それに除草剤なども、合成された資材は全く使わないということ

そして、グループとして、作物ごとにこういう風にやって行こうという基準を作って、やって来

ているんです。

# 有機農業は自然の循環系を何より大事にするのです

### 赤 尾 今日は、こうして回りの田畑を見ながらお話を聞いているんですが、ここから見える山には、ま

ら里山に水となって下りて来るわけですね。その水が上手に栽培に使われている、このことも重要 だ雪が残っています。その雪が溶けて、山の土の中に潜り込んで行って、山の栄養を吸い取りなが

なことなんでしょうね。

まざまな草の枯れたものとかが、腐植土というものを作っているんですね。 草なども生えて来るわけですが、そこには人間が手を加えなくても、降り積もった落ち葉とか、さ 中で農業生産をやって行くことなんです。例えば、いま見えている山には、いろいろな樹木があり、 そうですね、おっしゃるような、自然の循環系を出来るだけ大事に受け止めながら、その恵みの

5 成分の中の、ミネラルが水に溶け、谷川に流れて、あるいは伏流水となって、ひとつに合流しなが が生息してる、そういう環境を作っているわけですね。ですから山の草木には肥料を加えたり、手 の根源にある生命力というのは、腐植土の中にあると云われているんです。しかも、その腐植土の 入れなどは全然しなくても、すくすくと伸びて、樹齢何百年にもなるような成長を示すんです。そ その働きが非常に大事で、天然のミネラル成分を含有しながら、いろいろな微生物や生き物たち 里前に降りて来るわけですね。

さらに、田んぼの水は、また川に戻って行って、最上川のような大河になって、日本海に注いで行 まま水を通して、 水が海に注いで行くという、自然の循環系で成り立っているのがこの辺の農業ではないかというこ くんです。つまり、深い森から里山、特に里中の田んぼや畑といった農地、そして川や湖に入った その水を、田んぼに潅水して行く、あるいは畑でも使うわけですから、森の天然の成分が、その 田畑農地への恵みとして私たちは受け取っている、という関係だと思うんです。

とです。

11

### 司

슾 ろいろな障碍もあったと思うんですが、やはりこれで良かったのだと、確信が持てるようになった 自然の循環系を活かした有機農業を始めて、かれこれ四十年になるということですが、当初はい

## 有機農業の選択は間違いではなかった

星

た草は、四つん這いで手取りをしたものです。 ちもよくないし、草とりがものすごく大変でした。手押しの除草機を使ったり、株間や後から生え 肥料も、 でした。たとえば、コメ作りについて云えば、堆肥を十アール当たり二トンだけ施して、他は化学 有機農業運動に踏み込んだのは、一九七○年代なんですが、最初の頃は、もう全くの手探り状態 農薬も、 除草剤も全く使わないというやり方だったんですね。そうしましたら、 初期の育

した。けれど、手にした玄米は鼈甲色に輝いていましたね。 分作ぐらいだったでしょうかね。二年目も大旱魃に見舞われて同じような作柄に終わってしまいま ロオイ虫などは、座敷ぼうきで掃いて土に埋め込んだり、まさに原始的な方法で対処したんですね。 こんな手間ひまをかけながら、最初の年の収穫は五、六俵程度でした。つまり、良くて平年の六 穂が出てからのヒエ抜きを入れると、草とりに五回も汗を流した勘定です。田んぼに発生したド

有機といえども、肥料成分が足りないのではと気付いて、三年目は堆肥を三トンに増やしてみま

した。この年は初期の生育も順調で、慣行の科学農法の田んぼの稲と比べても、見劣りしませんで

て、籾は空っぽだし病害も発生して、見渡すと白茶けた光景が広がっていたんです。 来ましてね、あちこちの田んぼでも、やっと稲穂が出始めたんですが、すでに低温障碍を受けてい う今年は収穫は皆無かなと半分諦めていたんです。しかし、九月になって一カ月遅れの夏がやって ルキ」を地で行くような冷夏だったんです。いわゆる「昭和五十一年冷害」の年だったんです。も ところが八月になっても、この年は梅雨が明けなくて、宮沢賢治の「サムサノナツハオロオロア

めて知りました。 みると、標高二百八十メートルの私の田んぼで、九俵半とれたんです。周辺が半作以下の中で、そ れは、土を肥やして、手作りの稲作に徹してきた有機農業の仲間の田んぼだったんです。収穫して の成果は重い手応えでしたね。有機農業が異常気象に強い抵抗力を発揮することを、このとき、 ところが、そんな風景の中に、不思議なことにポツンポツンと金色の田んぼがあるんですね。そ 初

トに平年作を確保することが出来ました。これで行けるという確信を持ったのはこの頃だったと思 八十年代も前半は四年続けて冷害に襲われたんですが、この時の経験が活かされて、コンスタン

生命力には本当に目を見張りましたね コメだけじゃなくて、野菜や果樹についても、長雨や旱魃に強いことが解りましたし、土の持つ

て来るんです。熟土は、 ○前後の中性ですから、そこに育つ作物は、人間の健康を増進する働きも持つんじゃないんでしょ 長年、有機農業を続けていますと、畑の土はちょっと難しいんですけど、団粒構造の熟土に変わっ 土壌微生物の塊のようなもので、地温も三度位高いんですね。PH

会 ある音

司

日本の農業がある時点で大きく方向転換をし始める時期と重なって来ますね。 業に戻すことだった、ということでもあったと思うんですが、そうした有機農業への傾斜は、 ある意味では、星さんたちの有機農業の取り組みは、自然の循環をうまく生かした昔ながらの農

### 高度経済成長のもとで

星

業も呑み込まれてしまって、外側からの力によって、農業は変らざるを得なかったということでしょ それは一九六〇年代の初頭から始まった、日本の高度経済成長と云われる大きな流れの中に、農

その誇りと役割によって、償われて来たと云うことがあるんですね。経済的には非常に貧しかった した。ですから農家もそのことに誇りと自信を持って取り組んで来たと思うんです。つらい労働も、 を多くの人たちに分かち与えていくという、命を支える仕事として、しっかり位置付けられていま それまでの伝統的な日本農業のかたちというのは、人々の命の糧を生み出していく、そしてそれ

んですけれど……。

ないと、これからは通用しないんだというふうに云われたわけです。 ということになった。つまり基盤整備ですね。それを大胆にやって行って、効率的な農業を展開し した伝統的な農業ではダメだということから、もうちょっと規模も大きくし環境も整備しなければ しかし、高度経済成長期に入って、一九六一年に「農業基本法」が出来て、今までの、ちまちま

から、儲けるための産業と位置付けて、思い切って変わって行ったんですね、本質が。 いというように指導されたわけなんです。ですから、人々の命を支えるという、農業の本来の役割 その目指すところは、経済性を追求していって、つまり儲かる農業に変えて行かなければいけな

う俗説もあるくらいで、まず、自分の暮らしを賄って、さらには地域の人や消費者の食卓を支えて いたという自負が農家にはあったと思うんです。 それまでは、小さな自給用の畑に、場合によっては百種類も作物を作っていたから、百姓だとい

になった。何十種類も作る農業じゃなくて、ひとつの作物に絞って規模を拡大して行く、つまりモ ノカルチャーと云われるような姿が、これからの農業のあり方であり産地形成の方向だと指導され しかし、もうそれは時代遅れだ、産業として成り立つような農業に大胆に変えて行けということ

て来たわけです。

れたわけですね。農家自ら自給を放棄して、一人の消費者に変わって行ったんです。野菜とか雑穀 その段階で、農家の暮らしや地域住民の暮らしに必要な自給作物というのは、ほとんど見捨てら

### 星

の住民並みの文化生活を営むようにしなければいけない、と云うことになった。 とか、必要なものはよそから買って暮らして行く。その代わり出来るだけ、儲けを大きくして都市

から、農村も農業も大きく変わって来たんですね 流れとしては、高度経済成長の波が一気に押し寄せて来た一九六○年代に入って、

# 数を生み出せば勝ち、でいいのだろうか

赤

尾 義と、もうひとつは商業主義と云いますか、これらが優先されて来てしまったという感じが強いで いま振り返って感じることは、いわゆる伝統的な日本の農業主義に対して、高度成長期の工業主

おっしゃったような欧米の、数を作れば勝ち、という考えが出て来た。そこのところに私は、大き な間違いがあるのではないかと思います。 ているもの、というふうにして日本の農業の歴史は作られて来たと思います。ところがそこに、今 農業というのは、云ってみれば八百万の神がそこらに住んでいて、全てのものが神から与えられ

応じたものを作って、食べていくことが必要なのでは、と思います。 特に、農産物は口を介して体の中に入れるものですから、やはり日本独特の、 四季折々の季節に

おっしゃる通りだと思いますね。特に日本人は稲作文化の系譜を汲んで営々として生きて来た訳

ですから、腸の長さも欧米の人に比べると長くて、コメを主食とした食物を吸収するのに適応する

体になっているんですね。

でも、高度成長以来、特に、欧米のような食生活を目指して、洋風化が進みました。

が今おっしゃったように、外国のものとは量的にもコスト面でも到底太刀打ち出来ない訳ですから、 成はある程度出来ました。しかし、それと同時に貿易の自由化がどんどん進んでくると、赤尾さん 農業も、基本法で云っている選択的拡大という謳い文句の元で、それぞれの品目に絞った産地形

どんどん輸入食糧に押されてしまって、次々と産地が潰れて行ったんです。

すから、元々、稲作には最も適した風土なんです。ですから、コメについては一定の強さを持って の時代を迎えてしまったんですね。 いましたし、農家もそこに全力を注いだ訳です。その結果どんどん生産力が高まって、コメも過剰 日本列島というのは、東アジアモンスーン地帯で、梅雨もあるし、雨の多い風土性を持っていま

すから、これは大変なことですよ。 だったのが、今は四割減反ですからねぇ。日本の田んぼの四分の一はコメを作るな、という政策で の策の減反という青天の霹靂のような政策が現れたということなんです。減反も、最初は一割減反 一方で食の洋風化が進んだこともあって、コメは需要と供給のバランスが崩れてしまって、苦肉

食文化の変化と云えるのかどうか分かりませんが、日本人は本来の食生活を捨ててしまって、今 雑食民族のような感じになってしまいましたね。

かって、遊んでいる農地、荒廃してしまった農地が増えて行ったんです。そんな状況なんですね。 しても、需給のバランスは回復できない状態になっているんです。それで、さらに減反に拍車がか んですが、それが今や、五十四キロ、半分以下になってしまった勘定です。ですから、いくら減反 最盛期には国民一人当たりのコメの消費量は年に百二十一キロぐらい、二俵のコメを食べていた

司 슾 でが国産なのか見当もつかないんですが、輸入されたものが随分多いんでしょうね? 農産物の輸入自由化のことなんですが、レストランなどに行きますと、 料理された食材のどこま

### 本当の味を噛みしめたい

赤

尾 働いていた時代があったんじゃないかと思うんですが、それを農業にまで及ぼしてしまったところ いう主要な食糧があって、それぞれの地域の特徴を生かして作っていたということなんだろうと思 に大きな間違いがあったのかなと思います。 います。そのおコメまで規格化してしまって、都会からいろいろなものが雑穀として入って来てし 特に日本は、北は北海道から南は九州、沖縄まで、四季が違う。温度差もある。そこにおコメと 多分、日本全体が国際標準化ということをしないと対外的に競争に勝てない、という深層心理が

まった。

にあるといいなと思います。 くなってしまったんではないかと思うんです。本当の味を、ノスタルジーかもしれませんが、 しめてみたいという思いがあります。それが日本人としての生き甲斐みたいなもので、もっと身近 その結果、日本で従来から作られて来たコメを含めた農産物の本当の味がなかなか手に入れにく 噛み

消費者が、かつてのようにおコメを美味しいと感じて食べて頂けることが、なくなってしまったの ての味とか風味を備えているかどうかと言うことになると、明らかに、そこに問題があるんですね。 かなという気がします。 現代の農家の作るコメは、 いわゆる科学農法が普及したものですから、おっしゃるように、

行くことが、新たに需要を喚起して行く大きな要素になって行くのじゃないのかなと思っているん ですから、有機農業とか、土づくりを一所懸命やって、本来の生命力をもったコメを作り出して

### 赤 尾

が、 味は付けるものじゃなくて、味はそのものが持っていて、味は添えたものである方がいいと云うの に対して、無理に味付けをしているような欧米のものとは違って、本当の日本の料理というものは のは、字から判断して、理(ことわり)を料(はか)る、ことを定める、というように読んでもい いのかな思うんです。理をはかるように自然が作ってくれている、その作っていただいているもの 我々は、そうしたものを農家から供給していただいて、料理して口にするわけです。料理という 本来の日本の料理の作り方、農産物の食べ方ではないかという感じがいたします。

味というのが十分発揮される料理の方法だと思うんです。京都に限らず、日本料理というのは全て、 たちがいて、技というものが伝承されていて、そこで初めて成り立つわけだし、素材の力、 おっしゃるように、例えば、京料理などは、京野菜という地域の中の伝統的な野菜を生産する人 なるほど。理を料る、というのは名言ですね。

本にどんどん入って来たことによって、本来の味覚みたいなものを狂わせてしまったのかなという それを、 調味料とかさまざまなものを使って、素材の力を分からなくしてしまうような料理が日

そうだと思うんですね

슾 うところにもある訳ですね? ないことによって、素材そのものが持っている良さ、豊かさを損なわないものを作って行こうとい そんな中で、星さんたちが目指している有機農業というのは、 農薬だとか化学肥料だとかを使わ

司

気がしますね

# 有機農業のコメは「おいしさ」でも評価された

星

べられないというものをちゃんといただく、そういう関係が回復されて来れば、それにつれて人間 に栄養価も大事ですよね。それと、最初におっしゃっていた旬の味というか、その季節でないと食 安全であるだけじゃなくて、美味しいということも大事な食べ物の条件だし、もちろんそれ以前

### 赤

### 尾

年の単発ではなくて、六年連続して日本一に輝いて来たんですが、本物は食べて美味しいというこ 食味コンクールで金賞を受賞しているんです。日本一だという評価を受けているんですね。一年二 業生産組合が出来て、今年で二十三年目になるんです。ここで獲れたコメは、六年連続、米の全国 とを裏書きしていることだと思うんですね。 たとえば、この辺は和田地区と云うんですが、上和田有機米生産組合という地域ぐるみの有機農

の健康度も高まって行くように思うんです。

て、ここの有機農法による米作りが評価されたということだと思うんですね。 も全部目隠しで食べる訳ですから、このコメはどこの誰が作ったのか、分からないようにしてある んです。その結果、六年間も金賞を受賞し続けたというのは、明らかに、美味しさと云う点におい 機械で食味を計数的に計るだけではなくて、最後は何十人かによる食味検査があるんです。それ

ある油、例えばカヤの実を潰して油をとって、揚げることもある。 もいいし、生でも食べられる、それから火にかける時にも水だけで煮込む場合と、それから自然に ですから、そういう美味しいものを供給していただいて、実際、料理をする時には、火を使って

かなと思うんです。 それによって始めて日本人がほんとの味を、舌の上で美味しいと感じる。これが、ほんとの食べ方 こういうことも全部、自然のサイクルの中で、昔は行われて来たのではないのかと思うんです。

それが今、そうした食べ方がなくなっている時代に、星さんたちがもう一度昔に戻って、 ほんと

やはり一番です。 ことだと思いますね。ほんとの意味で日本の良さ、四季折々のものを出していただけるというのが、 にいいものを、長く供給していただいているというのは、我々、都会人からすると、願ってもない

なってきているのが現状です。 都会では、冬のものが夏に出てきたり、夏のものが冬に出てきたり、どうもよく四季が見えなく

### 夏には夏のもの冬には冬のものを

星

が危うくなって来るという感じがしますね。 ね。そのことは、地球環境にマイナスの負荷を与えていることは確かです。温暖化がどんどん進ん と不可能ですから、ほとんど、ボイラーを焚いた温室で栽培するということにならざるを得ません で行く、そのことによってまた、(生命生産の)農業の現場はダメージを受けているわけですね。 ですから、そういう負の循環みたいなものをどこかで断ち切りませんとね、人間の生存そのもの 本来なら夏に熟して収穫するものを、冬に食べるというのは、人為的にそういう環境を作らない

赤 尾 ドに合わせた生き方を渇望します。一週間でも十日でもいいから、試してみたいなと、よく思うん とくに、気ぜわしい都会生活を送っていますと、スローライフと云うんでしょうか、自然のスピー

です。自然の中にあって、太陽の恵みの力をもらったり、水の栄養を十分取り込んだ農作物を提供

)

ういう運動が全国にもっと広がって行けば、楽しい生活が送れるんじゃないかと思うんです。 していただいているということは、我々にとって、本当に有難いことだと思うんです。だから、こ

슾 地で、星さんが仲間の皆さんとお始めになった有機農業であり、そのことに関心を寄せた多くの人 たちがいた、ということなんでしょうが、全国的にはどうなんですか? 今、そういう輪が広がりつつあることも事実なんですが、その原動力になったのは、この高畠の

なくて、いろんなスタイルでその土地の条件に最も似合った形での取り組みというのがどんどん出 が増えてますね。必ずしもこれは、有機農業研究会といった組織の会員になるということだけでは の気になって取り組めば、どこでもやれることですから……。 て来てますから、決して(日本の農業も)捨てたものじゃないと思いますね。やろうと思えば、そ 全国各地に、そういうあり方を目指して、同じように頑張っている個人とか集団とか、地域とか

星

司

司 슾 がするんですが、消費者と一緒になっての運動ということが大事なことなんでしょうね? ただ、有機農業に限らないと思いますけど、農業は生産者だけが頑張っても限界があるような気

## 有機農業は消費者を巻き込んでいった

星

Ł それはまさに、その通りだと思うんです。いかに、汗を流して自信のあるいいものを作り出して その価値をしっかり受け止めていただいて、ていねいに食べて頂ける消費者がいなければ、 成

### 赤尾

ご支援のたまものだと思っています。 に、我々がここで四十年近く続けて来られたのも、そういう目覚めた消費者、市民の力というか、 広げて行くということになれば、消費者の力というのは非常に大きいと、私は思ってるんです。現 自分で作って自分で食べるという自給程度であれば、たやすくやれる訳ですが、本格的に供給を

り立ちませんものね。

尾 なって来ています。 だんだん分かって来たんです。そうすると、食物をどう選ぶかということが、非常に大きな課題に というサービスを提供していかなければならないし、そのほうがマッチベターであるということが ていたこともあったんですが、最近は、個人個人の患者さんの食生活にどうしたら合わせられるか 医療関係の現場では、例えば、入院患者さんへの食事も、かつては、同じような食事を三食出し と同時に、今、医療は化学薬品を使って体を治していますけど、化学薬品などない頃の日本人は

をうまく使って健康を維持して行くということも非常に大きなカテゴリーになって行くと思います。 今後は、もっと、日本独特な、日本人の体にあった薬草を、里山などで見つけ出しながら、それら 当然、地元で採れる薬草と云われるものを上手に摂取して健康を保っていたと思われるんです。で、 ああ、そうですか。例えば病人食を作る場合に、年齢とか世代によって好みというのは違うもの

### 星

赤

尾

違いますね。ただ、全部に合わせるというのは、限度があって、なかなか難しいんですけど、先

### 24

だ、そこに使われる食材が、国産のものとは限らないと云う事が、また、もうひとつ問題かもしれ 生がある程度、病状を見ながら、こういう栄養価のものを出しましょうと言う事になる訳です。た

ません。

星

成人になってからも健康の問題とか、もう少し掘り下げれば生き方そのものにも影響すると云う事 もう一つの側面として、子供の時代に、どういう食生活を送っていたのかと云う事が、その後、

## 大事な学校給食に手作りの野菜供給を

がございますか?

赤

尾 が、一番、自然の力を摂取するということになって、日本人に一番、合っていると思います。 恵みである養分をたくさん含んだ水、光合成で植物がいろいろな色を現したものを食するというの そうではない方向に変わる可能性も十分ある訳です。であるからこそ、天の恵みである光と、 百年、二百年のレンジで見れば、当然それはあると思います。良い方に変わればいいんですが、 地の

まったんです。それ以来、営々としてお母さん方の栽培した手作りの無農薬野菜が使われて来てい 始めたんですね。今では、そういう動きもあちこちで見られますけど、ここでは四十年以上前に始 菜供給組合を作りまして、学校給食に地場の、しかも可能なかぎり無農薬で栽培した野菜を提供し 実は、地元の和田小学校で、今から四十四年前に地域のお母さん方十数名のグループが、

星

るんです。しかも、朝、畑で摘んだものを、当番のお母さんが学校の調理室に届けるというやり方

で、ずっと続いているんです。

じゃないかという取り組みが連綿として続いているんです。 れに加わったりしながら、子供たちの健康、育ちを何よりも大事にして、地域の力で支えて行こう んとか娘さんがその後を継いで、今は二代目が頑張っているんですね。都会から来た人たちも、そ 始めた当時、三十台だったお母さん方が、もう六十、七十と高齢になって来ましたので、

食センターでやるとなると、なかなかうまくは出来ないと云う事はあるでしょうね これは自校調理だから出来たという事もありますけれど、何千とか何万食とか大量に調理する給

調達、ということでやって来たんです。それが今日のような姿で続いているんですね 中心に統一したメニューを作りますけど、食材は出来るだけ新鮮でいいものを、それぞれの学校で 食材の調達については、それぞれの学校の裁量に委ねているんです。献立については栄養士さん

幼児期から義務教育の九年間、ずっと、地域の旬の野菜を使って調理員さんがていねいに調理して に、十数年前から町立の保育所でも小学校と同じ自給野菜の方式でやっておりましたので、つまり、 なると、それはまた、問題だということで、今年から中学校も給食を開始したんですね。それ以前 中学校は、ずっと弁当持参だったんですが、調理されたものを買い求めて、それを昼食にすると

くれたものを食べて育って行く訳です。

ですから、ほかの地区の学校の校長先生が来られた時、うちの学校の子供たちに比べると、体格

えたりしたこともあったんですがね。確かに、体力だけではなくて、持久力とか瞬発力とか、 がいいねえ、とおっしゃったんです。それは、おそらく給食のせいもあるんじゃないですか、 と答 運動

能力についても、向上しているように見えるんです。

優勝したことがあるんです。きっと、運動能力と食ということは、間違いなく、つながりを持って ある選手だけの競技ではなくて、生徒全員が走る大会で、ここの地区の中学校が十三年も連続して それを裏付けるように、町内の四つの中学校が、毎年、陸上大会を開いていたんですが、能力の

尾

いるんだと思いますね

赤

間が持っている潜在能力を年齢に合った形で伸ばしていける、いわゆる健康な身体作りに非常に めに画一性の高いものに流れて行ってしまった、というのが学校給食の悲劇だったと私は思います。 きかと云うことがクローズアップされ過ぎて、地域の保健所が口を挟むようになって来た。そのた 題のひとつは、健康を維持しようという役所側の強い意向があって、中毒などをどう避けて行くべ んです。由々しき問題だと云う事を、国もやっと云い始めています。学校給食を考えてみると、 ですから、そういう意味では、おっしゃるように、自然のものを食することによって、本来、人 厚生労働省の統計を見ても、最近の方が、今から十年十五年前よりも若い人の体力が落ちている

マッチしているものと思います。

司

슾 基本法の狙いは、 少し話を変えますけど、最初に星さんがおっしゃっていた、農業基本法のその後のことなんです。 都市と農村の所得格差を出来るだけ縮めるという事にもあったんですが、そのた

う云い方も、ずいぶん聞きました。どうだったんですか? めには、 農業の近代化を図らなければならない、というような事が云われました。儲かる農業とい

# 「儲かる農業」がうたい文句でしたが……

星 結果的には儲からなかったですねえ。それどころか、だんだんと農業そのものが衰退して行って、

後継ぎもいなくなって、高齢化が進んで農村は惨憺たる状況になってます。

슾 という事は、 基本法から、ほぼ半世紀たって、今の農業農村が、星さんのおっしゃるような状況になっている 国も分かっている訳ですよね。つまり、基本法農政は、必ずしもうまく機能しなかっ

司

たという事で、その後の農業政策は変わって来ているんですか?

星

突っ込んだ議論が展開されたし、国民各層の意見も聞いたりして、それまでの農業基本法とはかな われるものを農業政策のなかに盛り込んで来たんですね。 り質的に違う政策が打ち出されたんです。そこでは初めて、環境との調和とか、多面的機能とか云 新しい農業基本法が一九九八年に作られましたよね。出来るまでには、二年ぐらいの間、 かなり

が年々加わって来ましたから、国内で基本方針に基づいてやろうとしても、外国からの圧力、 興できるんじゃないかと考えたんですが、一方でグローバリゼーションという、WTO体制の圧力 これは我々も大いに共鳴する所がありましたし、また実際に施行される事によって日本農業も再 ある

いは多国籍企業といわれる巨大な経済力を持った資本力に支配されるという状況になって来たんで

出しているんですが、自由貿易が進んで行って関税がゼロになれば、日本農業は壊滅すると思いま 主党政権もそれを引き継いでいるんですよ。二国間の貿易協定はどんどん進めて行くと。しかし、 て自由に交易し合うというような、そういうことを理想とする流れに変わって来ましたね。今の民 一方で農家各戸に個別保障をしましょうと、一種、ばら撒きと指摘されるような、矛盾した政策を そして益々、関税なども引き下げて行って、最近の二国間の自由貿易協定では、関税をゼロにし

てるんです。 再生事業とか、荒れ果てて原野に変わってしまっている遊休農地を復活するという事業なども切っ れの事業仕分けで、いちばん大事な農業関係の事業をばさばさ切っているんですね。例えば里山の さらに、現政権は十年後、四十%の自給率を五十%にまで高めると表明していますが、去年の暮

段を次々と、経済効率の物差しで切っているわけですから、全く矛盾しているんです。腑に落ちな 切ったんですね。ですから、 そして、我々がずっと草の根のところで取り組んできた有機農業の総合対策推進事業もバサッと 自給率を向上させようと云いながら、現実には、そのための有効な手

### 自給率四十パーセントの危うさ

赤

尾 束を破っても問題はないわけです。約束事は破るために作られるものですから。 欧米はすべて百パーセント超えてます。WTOの問題にしても、これは、交渉事ですから、 的には、どこの国も、特に先進国が目指してるのは百パーセント自給率ということでしょう。 ントになってしまっている。ですから自給率を高めるというのは非常に難しいんですけども、 日本の国土からすれば実耕作面積はせいぜい二割か一割強、そのうちの耕作面積はもう数パーセ 別に約

いなと思って云ってるだけですから。 日本人はまじめだから約束を破らないように努力するけれども、相手は、破られてもしょうがな

はしない。全てを食すると。 どうしたら達成できるのかと考える、まずは捨てないことです。作られたものを捨てるようなこと たい、と思うんです。これは農業だけではなく林業、漁業も含めてなんですが、まず百パーセント だから、自給率も四十、五十じゃなくて、都会人からすれば、まずは百パーセントを狙って頂き

が、商業に対して農業というのは、主義を入れてはいけないんです。農業は人間の生を保つための うんですが、これを規制するのが先だと思うんです。これはやはり商業主義という事なんでしょう 例えば、都会でよくみられるのは、コンビニでは時間が過ぎると弁当などは、みんな捨ててしま

あると思うんです。 けば、日本の農業というのは漁業も含めて、復活するだろうと思うんです。また復活させなければ ものですから、その辺の切り分けをしなければいけないと思うんです。その辺さえしっかりしてお いけないと思うんです。そしてそれが、日本という国を栄えさせるための、絶対的な資産の一つで

諸国で飢餓に苦しんでいる国と同レベルなんですね 自給率が四十パーセントにまで低下したというのは、途上国並みのかすかすの自給率しか持ってな ているというものは、まず何よりも安全性の問題で疑問がありますね。しかし、それと合わせて、 いという事ですよね。世界の順位でいうと、百二十四、五番目なんだそうです。アフリカやアジア 全く同感ですね。貿易の自由化、交易の自由化の中で、結局、日本人が否応なしに食べさせられ

六十七億人の六分の一、六人に一人は栄養失調、飢餓線上にあると報道していました。 も、十億二千万人の人々が途上国中心に飢餓線上をさまよっているということです。地球の人口 ご存知のようにFAOの発表では、経済パニックなどもあって、食糧価格が高騰して、今日現在

た場合に、大変なパニックが起こるというのは明らかですね。 日本の自給率が、そういう国と同じレベルでしかないという事は、何らかの事情で輸入が途絶え

ことは避けられないと云ってるんです。今の飽食とは天と地ほどの差があるんですが、二千キロカ 絶えて、国内のものだけで完全自給するという事になれば、終戦直後ぐらいのカロリーに落ち込む 農水省は三、四年前、公的な文書の中で、レベルーとか二とかで区別しながら、食糧の輸入が途

ロリー前後のところで辛うじて生きて行かなければならない、という事になるんだそうです。

かつて、戦時中などは、ほんの小さなスペースがあれば掘り起こして、野菜とか豆とか作ったもん そんな事態になったら、ゴルフ場などもみんな掘り起こしてさつま芋を植えるとかしませんとね。

です。終戦後も、そういう状態は続いていましたよね。

いる人が、いくら口角泡を飛ばして大変なことになるぞと言っても、ピンとこないんでしょうね。 ただ、その当時の歴史的教訓というのは、受け継がれていないものですから、問題意識を持って

### 時間はそんなに無いのです

極楽トンボみたいなもんです、今の日本は。

尾 ゴルフ場は農薬漬けの土地になってしまっていますから、今、堀り起こして、そこに作物を作っ

ても植物は育たないだろうと思います。

赤

この問題については、教育者がもっと大きな声を上げるべきだと、私は思います。 ともかく、我々は現在を直視すべき時期に来ていますし、意外と時間がない可能性があるんです。

育委員として何を考えているか話をさせてみようという事で、町内の小中学校の先生方、全員が集 ここ高畠町では、 いまから三十四年前だったか、私が町の教育委員に引っ張り出されて、

まる研究会の席で、話をしたことがあるんです。

星

域社会の暮らしが大きく変わってきた証拠なんじゃないかと、云う事なんです。 かなくなった、という話をしたんですね。つまり、外見的には違いがなくなった。それだけ農村地 地域の農家の子供たちを、一緒に立たせてみると、どっちが都会の子でどっちが村の子か区別がつ 「耕す」 〜野の文化論〜 というタイトルで、喋ったんですが、交流のある都会の子供たちと、

うやって、楽しんだり、生き物を観察したりしながら、学校に通ったもんです。 追っかけたり、春先には雀の巣がどこにあるか見つけて、毎日、ヒナを眺めたりしたものです。そ が植えられているか、そして、どんな育ちの段階にあるのか、ほとんど知らない。ただ学校と自分 の家を往復しているだけなんです。昔の子供なら、途中、道草を食って草花を摘んだり、生き物を 例えば、農家の子供であっても、自分の家の田んぼや、畑や、果樹園がどこにあって、今は、

るわけで、果たしてこれでいいんだろうかという気がします。 ら来てクラクションを鳴らされる。こんな風に変わって来たことが進歩だと思われているフシもあ 今は、そういうことも出来なくなって、昔の子供のように道でうろうろしていれば、車が後ろか

す教育」を取り入れて、子供たちが土に親しみながら作物を育てる、育むという実践をしながら、 かつての学校農園も復活させて、小学校一年生から中学を卒業するまで、全部の小中学校で、「耕 ですね。特に、食べ物や生き物に、もうちょっと関心を取り戻さなければいけない。そのためには こんな恵まれた環境にありながら、それを十分教育に生かし切れていないのじゃないかと思うん

九年間を送るということは、人間形成の上からも非常に大事な条件なんじゃないのか。こんなこと

が一斉に始まったんです。それが、今年で三十四年目を迎えているんです。 すると、先生方もこのことを真剣に受け止めてくれて、小中学校十一校で学校農園の「耕す教育」 を、先生方に喋ったんです。

中では通用しませんよ、と一蹴されていたんです。 代ですから、教育界では、全然受け入れられなかったですね。そんな変わったことは、現代教育の われるようになって来ましたが、三十数年前には、こんなことを提案しても工業化まっしぐらの時 近年になって、ようやく、食育とか食農教育とかがあちこちで叫ばれるようになって、実践も行

しかし、時代が変わって、今日、そういうことの大事さが、目覚めた人たちによって、主張され

たり実践されたりするようになったんですね。

中で培われて来たものを、もう一度未来に向かって、引っ張って行くことが必要でしょう。 掘り起こすかということが重要になって来ますし、その教育に基づいて、日本という、長い文化の これは政治では無理であって、やはり教育者でなければ出来ないんです。その人たちの力を、どう 教育というのは、非常に大事なことでして、小さな命が生まれた瞬間から教育は始まるわけです。

ることが大事だろうと思います。 上の空論になってしまう可能性がありますから、出来るだけ実際に物を示しながら、作りながらや ことは、物作りをしながら、作物ならそれを食しながら、味わいながら、そこで議論しませんと机 おっしゃる通り、お年寄りのいろいろな経験談を後世に伝えて行くことも大事なことです。その

### 司会

持っていたんでしょうが、ここで農作業などを経験した人たちが、都会の暮らしや仕事を離れて、 すね。元々この共生塾に来る人たちは、例えば食を通して、今の状況について、かなり問題意識を 会の人を相手に、村の暮らしや農業を体験してみませんか、という呼びかけで始まったんだそうで 地元の人を対象というより、農村や農業には関心はあるんだけど、農業のことは知らないという都 が、星さんは活動の拠点である高畠町で、「共生塾」という勉強の機会を作られましたよね。 これは 教育ということも、いかにして問題意識を育てるか、ということにつながってくると思うんです

### 都会から村に移住してきた人たち

ずいぶん多くの人たちがこの村に移り住んで来たようですね。

星

の後は時代の変遷につれて中堅サラリーマンとか、定年後の人たちとかもやって来るようになりま 八十人を超えているでしょうね。最初の頃は、都会で生まれ育った若者が多かったんですが、そ

した。ほとんどはUターンではなくて、Iターンですね。故郷に帰るのではないんです。

ですから、人間というのは、そういう問題意識を持つことによって、自分自身を変えることが出

来る、そういう生き物なんだと思いますね。

が持ち寄った郷土料理や地酒で時間を忘れて、我々のような年配者と二十代の若者が喋り合うわけ 大学生も首都圏を中心に、十数校から、ゼミの学生たちがやって来ますけど、夜、 地元のみんな

です。世代間の断絶などと世間では云いますが、全く違和感はないですね。

ですから、年齢とか世代ではなくて、人間というのは、価値観を共有できれば、障碍だと思って

いたものだって乗り越えて行けるんですね。

赤

尾 若い人たちが増えていけば、それが大きな力になって行くだろうと思います。 来てみると、やっぱりここには、自然な本当の生き方があるのではないか、ということに気が付く しての喜びがあると思うんです。都会にいると、そのことに気が付かない。でも、ここの共生塾に おっしゃるように、四季折々の太陽の力とか水の力を利用して食物を作って行く、そこに人間と

域の出身なんですね。そういう昔の記憶が、ここに来て蘇って来るのかもしれませんね。不思議な ると、親の代とか少なくともおじいさん、おばあさんの代まで遡れば、ほとんどの日本人は農村地 と云うんですね。初めて来てなぜ懐かしいと云うのか、最初は不思議に思ったんですが、考えてみ 初めて、ここにやって来る学生であっても、駅に降り立って、土を踏んで、「あぁ、懐かしいなぁ」

星

現象なんです。

赤

尾 その時、日本というのは、既にある一定以上の人口があったと思います。人口があるからこそ、向 と日本には農業が根付いている訳ですから、懐かしいと思うのは確かでしょうね こうからの工業製品を受け入れられた。その頃の日本は既に農業が発達していたと思います。ずっ 日本の有史以来、 朝鮮半島経由で、向こうの工業、物造り、新しい技術がどんどん入ってきた。

最初に申し上げましたように、天皇家というのは、まつりごとを神に祈る、そういう橋渡しをす

36

る役目だった。なぜ、そうするかというと、生き物を我々は食さなければいけない、それを感謝し て食すると言いますか、そういう気持ちを持った民族かなと思います。今後とも、そうであるべき

民族であろうと思います。

今、星さんがなされているお仕事は大切なことであるし、もっと広く日本の方々に知っていただ

くチャンスを作って行かなくては、と思います。 星さんは、有機農業をさらに広めていく働き掛けをしていらっしゃるんですが、運動を進めてい

く上でのキーワードは何なんですか?

司

슾

### 世界に広がる有機農業の輪

星

系の中の、ありとあらゆる命とのつながりという事が、前提としてありますね。 つながりの文化を回復するということだと思うんです。と云うのは、 最初に申し上げた自然循環

にもめげずに自分自身との戦い、地域社会との戦い、 維持されてきた伝統的な社会の中では受け入れ難かったのだと思いますね。しかし、そういう圧力 すね。ですから、やや硬い殻をかぶっていて、閉鎖的な性質を持っていたんです。我々が、最初に、 有機運動を始めた頃は、地域社会の中では完全に変わり者扱いをされましたね。地縁血縁によって 地域社会というのは、元々は地縁血縁によってしっかりと結ばれておった、そういう社会なんで 国の農政とも対峙し、つまり三つの戦いを同

時並行で当時の若者は頑張ったんです。その若者も今は、 六十台後半になろうとしていますけど

ね …

確かに変わって来ているということを感じますね。 環境問題であったり、さまざまですけど、農業を通じた都市とのつながりが広まって行くにつれて 我々も、そうした運動を繰り広げる中で、いろいろ気付かされる事も多かったんですが、町内会と 生命共同体としての関係というものを、伝統的な閉鎖社会の中に注ぎ込んだと云うことでしょうね て来ているんですね。それは、例えば、福祉に関係する事であったり、教育に関わる事であったり、 その運動の中で今度は、都市の目覚めた消費者市民と、提携という関係が出来て行ったんです。 有機農業と云うのは、そういう地縁血縁の社会に「いのち」を吹き込んだと思うんです。つまり、 団地の中で消費者運動などをやっている所は、さまざまな自治活動がそれに触発されて起こっ

きあいのような、人々のつながり、絆というものが、都市の中でも一つの新たな動きを呼び起こし が流通の面で直結する、いわゆる産直とは違うんです。人間と人間の信頼感に基づく新しい親戚づ 動が担いつつあると思うんです。提携という関係によってね。これは、ただ単に、生産者と消費者 ているという事だと思うんです。 都市の社会の中に生命共同体を作り上げて行くという、そういう非常に重要な役割を有機農業運

つながりが、団地の中で、この場所で、共に生きているんだという実感を持てるような、そういう バラバラにされつつある都市社会の中で、かつては伝統的に農村にあった地域の中の人と人との

活動が起こり始めているんじゃないかと思うんですね。

るということです。 ようという動きが、起こって来ていて、今では全米で、二千ヶ所戸くらい新しい農場が生まれてい 大農業主義のアメリカでも、CSA運動という、いわば家族経営を中心にした小さな農業を核にし 実は、こうした運動というのは、日本だけじゃなくて、日本の有機農業、提携運動に学ぶ形で、

CSAというのは、「コミュニティーサポートーアグリカルチュアー」の略称なんですが、それが今、 合って、耕作放棄された農地を買って、そこに新しく小さな形態の農業を作り出しているんですね。 全米に広がりつつあるというんですね どのようにして小さな農業を始めたかと云うと、はじめから生産者と消費者が力と資金を出し

ルで、かなり機械化されているんですが、そういう中で、小規模な農業経営を目指す農家が増えて も見えていました。「AMAP」というんですがね。フランスの耕作面積は、一戸当たり八十へクター ちが来ていまして、その中には、私が五年前お邪魔した南フランスの「家族農業を守る協会」から いるんだそうです。 える食と農」という大会に参加したんですが、アメリカやフランスなど、欧米各国から多くの人た ヨーロッパでも同じような運動が起こっているんです。ついこの間、神戸で開かれた「地域が支

直接、栽培農家に野菜などを取りに来るんですね。先日の神戸大会には、そこの創始者のご夫妻が ここでは、我々と同じように、規模も縮小し、多品目生産をして、その地方都市の消費者会員が、

き広がりだと思いますね。 と言っていました。なかには在仏の日本人が始めたグループも出来ているという話でした。 ンスに三十ぐらいしかなかったんですが、今ではフランス各地に広がって、千二百の組織がある。 お見えになっていました。五年前に行った時には、先ほど言った「AMAP」のグループも南フラ

## 広げていきたい「いのちの連鎖」

司

슾 まりないような気がするんですが、どうなんでしょうか? 題として捉えた場合には、輸入に頼る日本の場合を考えると、将来的には、どうも明るい材料があ の連鎖という共同体に入れない人たちも大勢いるわけですね。ですから、農業のあり方を、 そうした拠点を中心にして、運動が広がって行くという事なんでしょうが、おっしゃるような命

星

が多いんですが、どういう育ちをしようとも、方向を見つけ出して、同じ価値観に結ばれて連帯し たちが来ているのに驚きました。学生や、社会人の若者が農業に関心を持って、機会や場所に恵ま 全国大会、 れれば、ぜひ農業をやりたいと言う、そういう志を持った若者が、間違いなく増えて来ていますよ。 そうした若者たちは、農家の子弟ではなくて、都会育ちの、しかも一定の考える力を持った若者 ただね、 さらに、昨日も名古屋での集会に行って来たんですが、どこの会場にも、ずい分若い人 私はいま言った「神戸大会」や横浜で開かれた「日本有機農業研究会」の第三十九回

ようとする若者が確実に増えています。

は けどね。そして、むしろ、自分なりに社会貢献をしたいと思っているんですね、そうした若者たち 気付いて来たんだと思います。そんなふうに考えているのは、非常に良質な層の若者だと思います ないんです。環境問題とか、地域の再生、教育のことを考えたり、あるいは癒しの効果を求めて健 康の面から農村を志すという人も増えて来てますね。農業、農村の、本来持っている力にようやく 彼らは、必ずしも、かつて農業基本法が云っていたような、儲かる農業を目指そうなんて思って

だと思うんです。 日本の中でも住み良い社会を作るために、情熱を注ごうという志を持った若者が増えて来ているの それは自分自身のためというよりも、JICAの国際的な海外協力に参加するのと同じように、

だ、それだけでは限界はあるわけですから、国としての基本政策は当然、必要なんですが、少なく 今、新しい世界的な潮流が起こっているという事をしっかり踏まえて欲しいですね。 とも経済効率だけで考えるような事では困るんですね。フランスやアメリカの例でも解るように、 農政は右往左往してあまり頼りになりませんけど、草の根の力は確実に育って来ていますよ。た

# 赤 尾

室の方にお出でいただいて、全国大会にしたらどうかと思うんです。 体力の育成がひとつの眼目だったんでしょうが、これに代わるものとしてぜひ、提案していただき たいのは、 戦後、 国民体育大会ができました。各都道府県で毎年開催されています。これは日本の青少年の 農業国体のようなものを開催したらどうか、ということなんです。毎年、天皇陛下や皇

して行けば、そこで国民一人一人が気付くものが必ずあるんじゃないかと思います。 での物づくりというのは、こういうことなのだということをアピールして、これを一大イベントに そこでは、それぞれの産地で出来たものを発表し合う。農業、林業、漁業も含めて、本当の意味

も一つの方法かもしれません。 国体はもうすたれて久しいですから、これに代わるものとして、農業国体を提案されるというの

鎖をどのように保てるかということが、大きな課題としてあるのかなと思います。 寄って来てミネラルの多いものを採ったり、プランクトンを食べて育って行くわけで、そういう連 特に日本は地理的に見ても、 山に降った雪や雨が山の栄養素を含んで、川に沿って海岸まで流れて行きます。海岸にも魚が 日本列島の中心は全部、山で、両サイドには東と西に川が流れてい

農業国体というのは、そうした課題を考えたり、解決の道を探るいい機会になるんじゃないでしょ

ろか

れは、 き着くのではないんでしょうか。土地への愛着とか、農作物への感謝とかいろんなものが沸々と浮 かび上がってくる、そういう魅力に惹かれる若者が増えて来ているんじゃないかと、私もそう思い 何か、という所まで行き着くわけでしょう。 ところで、星さんの話では、農業回帰の動きが若者の間に起こっている、という事でしたが、 都会人からすると、心の空白というのは何だろうと自問した時に、当然それは、日本人とは 都会で暮らすことのある種の空しさが、そうさせる側面もあるのではという事でしたね。確 日本の原点は何なのだろうかと……。 やはり農業に行

投げしているようなところがあって、肥えた良い農地が最初に潰されて行きましたからね。 守り抜くという意志が感じられるんです。それに引き換えて日本は全く無策ですね。市場原理に丸 うのは、そういうことについて、ほとんど意識していないんじゃないかと思わざるを得ませんね。 たいろいろな生き物を、微生物に至るまでみんな殺してしまうという事なんです。日本の政治とい が衰えて行くのは当たり前です。だいたい優良な農地を潰すということは、元々そこに生息してい は完全に線引きされていて、有名な観光地に隣り合った牧場や農地であっても、しっかりとそれは て潰れて来てしまっていることなんです。ヨーロッパ諸国はこんなことしてませんね。宅地と農地 受け皿としての農村に住んでいる者として、気になるのは、都市化の中で農地が虫食い状態になっ 日本の土地の四割くらい、特に海岸線に近い所の土地はほとんどが珪藻土で作られています。昔 自給力

それが豊かな形で、持続されて行くことが望ましい社会だと思うんです。 そうなって行くことが、いろいろな意味での「いのち」の連鎖を保証することになるのでしょうし、 いますか、自然と会話しながら、いいものを作って行けるような条件が整って来るといいですね。 は非常に農業に向いているはずなんです。肥沃な土地なのですから、ぜひもう一度活性化すると云

海の中にあった植物が土になって行ったものです。肥えているんです。ですから、日本の土地

は、

私も、ぜひ、そうなるように願っています。

#### あとがき

十二月は冬至粥。このように日本の祝事は、食に始まり、食に終っています。星さんのお話を伺いなが は嘉祥菓子、七月は七夕、八月はお盆、九月は重陽の節句、十月はお月見、十一月は七五三、そして われつつある今、もう一度、古き良きものとして身近な生活の中に取り込めればいいと思います。 見えるほどの変化を感じることは少ない。日本人の持つ、礼に始まり礼に終る、という文化的作法が失 一月は家中の厄祓、三月は雛祭、四月はお釈迦さまの誕生月のために花祭、 星さんの努力は、長い年月を懸け農業の原点を探し求められています。一月は年の始めの豊穣を祝い、 自然の恵みの大切さは誰でもが口にして話をしますが、大切さを持続するための具体的行動は、目に 五月は菖蒲 (尚武)、六月

平成二十二年四月

ら日本の伝統文化がもう一度復活することを願うばかりです。

赤尾保志

#### 種を播く人

そこは豊穣のくにであった。フォンテンブローの森をぬけると木洩れ日の中に妖精の舞う

はてしない大地が広がる

澄み渡った空の下、

美わしいバルビゾンの村、

若い農夫の躍動のすがた渾身の想いを込めて描いた

命の種を播く人よ、あらつちの大地に挑み

正確に、美しく
正確に、美しく

力いっぱい播いてゆく

肩から斜めにかけた種袋をおおきな黒い帽子をかぶり両足に藁のはばきをはき

宝物のように抱え

若者が播いているのは

粒百倍の麦だけど

その身振りの頼もしさ

労働を舞踊にする

命の糧を産む構えだ。

図らずもミレーが描いたのは

ぼくらの魂を揺さぶるのは知と創造の種子にちがいない。

混沌の中で苦吟したままだ。生命の世紀の夜明けは

その大きな手で播いた種がいのちの鼓動が聞こえてくるいのちの対動が聞こえてくる

春を呼ぼうとしている。

柔らかい土の中でポチッと芽を切り

#### 1975年以降 1935年 山田 1935年 山田 1975年 山田 19



東京農業大学客員教授山形県総合開発審議会委員山形県総合開発審議会委員山形県総合開発審議会委員工975年以降、山形県高畠町教育委員、委員長1975年以降、山形県高畠町教育委員、委員長

摩書房)など多数。 を播く人」(世織書房)、「かがやけ、野のいのち」(筑を播く人」(世織書房)、「かがやけ、野のいのち」(筑を播く人」(世織書房)、「かがやけ、野のいのち想」(ダイヤー機農業の力」(創森社)、「農からの発想」(ダイヤー

## | 1937年 神奈川県生まれ。

NHK入局。「新日本紀行」などのナレー

1994年 定年退職後は、フリーアナウンサーとしビュー番組を担当。

て、言葉に関する講座や、研修業務に従事。

) 略歴



### 赤尾保志あかおやすし

川崎市生まれ。

2003年、財団法人聖マリアンナ会 理事2003年、財団法人聖マリアンナ会 評議員1978年、財団法人聖マリアンナ会 評議員2003年、財団法人聖マリアンナ会 評議員



.0

.0