

新連載

続・満ちて生まれる

お産は社会を映しとる鏡

高槻 友子 (たかつき ゆうこ)

北海道旭川で助産婦として活躍する高槻友子さん。5年前の連載が好評だったので、再び戻ってきてもらいました。「開業5年目を迎えたオハナ助産院でのエピソード等を紹介しつつ、妊娠・出産を核に、子育てのこと、社会のこと、そして自分の在り方をみつめられるように筆を運びたい。ご感想やご自分の体験なども聞かせて下さい」とのことです。(千晶)

「閉塞感」今の時代に感じる空気は、私にとって、残念ながらこのことばです。前回の「らくてん通信」の連載をまとめたブックレット『満ちて生まれる』(楽天堂 630円)、その後書きに“夢のない時代、行き詰まり(息詰まり)の世の中だ”と書きました。2006年のことです。

それから4年たって、息詰まりはいや増すばかり。「私有主義」がのさばって、社会全体のことを考えたり、共働することは影がうすい。今の若者たち子どもたちはさらに深刻な格差に悩むことになるとも言われています。

人とつながることもなく、夢もヴィジョンもない社会は生命力の弱い社会です。

お産をめぐる状況も、この数年で様変わりしました。お産の方法は、一見だいが良くなったかのようにみえます。アクティブ・パース、カンガルーケア、家族の立ち会い、母児同室等々、いろんな選択肢がかなり自由に選べるようになりました。それは1980年代の頃から、「暴力なき出産」を目指して活動したお産に関わった人々の努力の賜物であり、成果であると思います。

しかし、形は整ったが、肝腎の本質のところ骨抜きにされた感じがして仕方ありません。お産の自由度があがり、産む方たちが尊重されるようになったにもかかわらず、赤ちゃんやお母さんたち、家族の生命力はパワーダウンしているように思えます。それは何故でしょう？

前Pから続く

現したいのはもっと違うことなんだと思いながらも、日常はそのようにしか流れない。

そんな自己矛盾を認めたくなくて、緒方さんは言う。「がんじがらめの世の中で人間が解放される可能性がどういふうにありうるのか、それがおれはずっと気になっているんです」「もう一つの別な世界」を創造するために、緒方さんの旅は続く……。

*

お二人の講演を聴いた後、私の頭から離れなかったのは、「近代に未だ至らず。而(しか)して近代以前の感覚を失えり」という言葉(想い)だった。私たちは、今、二つの課題に直面しているのではないか。一方で河野さんのように市民として「見識ある生き方を心がけ」つつ、他方で緒方さんのように「“生かされて生きている”という感覚を持つ」こと。それは「見識」と「感覚」を、一個の人格として生きることは可能であるか、という問いでもある。



好評販売中

6年ぶりに2人目の赤ちゃんを病院で産んだお母さんが言っていました。「完全個室、母児同室で、快適といえば快適なんだけど、他の赤ちゃんをみることもないし、お母さんたちとも廊下ですれ違う位。だれも知りあいができなくて、上の子の時は大部屋で、入院中に友だちができてよかったんだけど」

このことばの中にヒントがありそうです。一方で個室を望む方がますます増えてきているのも事実。完全個室制の病院が人気が出るので、産院側もそれに合わせてハード面を整えざるを得ないのが現状です。

お産は文化なので、社会の影響をまともに受けます。お産だけが一見良くなっても、そのあとの生きていく社会が整っていないければ、育児が立ちゆきません。

「一生懸命いいケアをして、お産で満足してもらえれば、と思ってやってきた。けれど、そのあとの育児不安や虐待、いじめや自殺……。子どもたちをとり囲む問題が大きすぎて、どうしたらよいのか行き詰まっている」

ある産科医のことばです。私も同感です。「子育て支援」が言われて久しい。「少子化対策」のために、ここ数年、様々な制度が導入されました。妊婦検診の助成、産科医療補償制度、出産一時金の増額と直払制。何か対策をうとうとしているのはわかりますが、現場の認識とはどこかずれている。「問題の本質はそこじゃない!」といつも思っています。

では“問題の本質”は何なのか。この連載の中で、皆さんと一緒に考えていきたいと思います。

そんな折り、哲学者の鶴見俊輔(つるみ・しゅんすけ)さんが書いた『思い出袋』(岩波新書2010年)を読んだ。書ききれなかったこと、この章で、アメリカ留学中に受講した「カール・ヨーキム・フリードリッヒの政治学は心に残った」と書いたあと、次のように語っている。

「フリードリッヒは(中略)民主主義を支える柱はなにかという段に進み、この柱として普通人(コモン・マン)をあげる。普通人は、まちがうこともあるが、長い年月をかけて持続する状態で見ると、まちがわない。このことは、ドイツに生まれて、一九三九年現在、ナチスの支配を逃れて米国にきて、ハーヴァード大学で講義をしている彼が言う、その確信が伝わる。この考え方は私に根を下ろして、今も私の中にある」

普通人(コモン・マン)という言葉は、私の胸に響いた。件の政治学者をまったく知らないのでものをかいいわんやであるが、common(普通の)sense(感覚)、つまり常識を持ちつつ、common(共通の)sense(感覚)、すなわち共感を失わない人間、それこそ私の求める理想像ではないか、と。



らくてん通信

No 51 2010/09/16 発行 楽天堂 季刊 編集長・高島千晶

〒602-8354 京都市上京区下立売通七本松西入西東町364-14 TEL:(075)811-4890 FAX:020-4665-6740 exchange@rakutendo.com ツイッター http://twitter.com/chiakitakashima

営業日:木金土曜(祝日休) 営業時間:10-19時

新商品発売! 豆の魅力 キット & 豆料理キット 小豆のサモサ

この夏に二つの新商品をつくりました。一つは去年の年末にアイデアが浮かんだ「豆の魅力」キット。回を重ねてきた豆料理のワークショップから着想を得ました。もう一つは、会員の河辺知美さんから教わった「小豆のサモサ」がとってもおいしかったので、豆料理キットにしました。

豆の魅力キット 588円、小豆のサモサ 420円

豆の魅力(豆料理クラブメンバーリングリスト 100年計画 2009年12月27日 高島千晶)

21日の日にとても良いアイデアがわきました。来年、豆そのものの魅力を伝えるキットを作ろうと思うのです。

豆料理クラブを思いついたときは、秋場さんとも松浦さんとも出会ってなかったですし、お豆の生物学的あるいは歴史的な位置づけというのまるまると知らなくて、ただ世界にこんなにはずばらしい豆料理があるのかという驚きと感動を伝えたいということで、BASICコースをつくりました。

そして今度は、豆料理でなく豆に照準を合わせたいと思ったのです。料理せず、ゆでただけのお豆を味わっていただくような、...。そして自然農法の豆のすばらしさを伝えるような。

先日の豆ランチパーティーのゲスト、李さんに色とりどりのお豆を一粒ずつ入れた袋を送りました。その袋の美しさに李さんが感動してくれて、それを聞いたわたしは李さんに豆の魅力について手紙を書きたいと思いました。

でも、これって前から必要な仕事だったかもしれない。その手紙を商品にしよう。そう思いつきました。1カップの豆と「豆の魅力」についてのリーフレットを1つの袋に入れる。豆にも料理にも興味なかった人に、何かを伝えることができるんじゃないだろうか。

色とりどりの豆を一粒ずつ小さい袋に入れたもの(豆小袋)も入れよう。いつもワークショップで子どもたちにプレゼントしてみたいに。

さっそく数日前、65個、そういう色とりどりの豆を入れた袋を作って、取り引きいただいている豆ショップと豆パートナーに一袋ずつらくてん通信と一緒に送りました。そしたら今朝、新潟のからこ屋さんから電話がかかってきて、子どもたちが集まるイベントでプレゼントしたいから、その豆の小袋を25個送ってほしいとのこと。

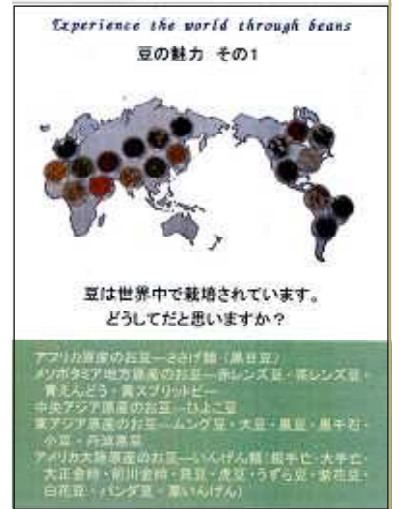
やっぱり、お豆の魅力を伝えうる商品は必要とされているように思いました。

『世界に一つだけの花』の歌の中で、色とりどりの花をまとめて花束にしてもらって花屋から出てくる人のこと、その嬉しそうな横顔が歌われていますが、わたしが今回作ってお配りした色とりどりの豆の袋は、そのようなものだと思います。そこからスタートして、豆の魅力を伝えたいと思います。

21日に思いついたとき、無々々は「それはグッドプランだ」っ

て喜んでくれました。それから「2010年が動き出したね」と言ったので、わたしはますますうきうきしています。

【内容】豆の魅力 その1 写真右 豆の魅力 その2 自然農法の豆を食べてみましょう! のリーフレット+銀手亡180g+20種類豆小袋入り



小豆のサモサ(2010年8月7日 河辺知美さん) 先日、ひょんなことからアフリカ料理教室をやることになり(夫がアフリカ人です)、楽天堂の小豆を使って、サモサをつくり、金時豆、うずら豆、ビルマ豆を使って、豆のシチューを作りました。

いつも千晶さんや皆さんがおっしゃっているように、私も楽天堂の豆は、ゆでただけの豆が本当に美味しいと思うので、みんながそれぞれに作業をしている大忙しの中、茹で上がった豆を持ち歩いて、みんなに茹でた豆を味わってもらいました。そうしたら、「おいしい!」って、食べた人の顔がいっぺんに和むんです。

いつもは、台所で私一人、ゆでた豆をつまみ食いしているのですが(豆の苦手なうちの子供達は見向きもしてくれない)、昨日は、みんなと豆の美味しさを共有できて嬉しかった。茹でた



だけの豆をたべたことのある人って意外に少ないんですね。

そして参加者のみんなから次々にあがる「美味しい」という声に、うちの子供達も、一緒になって豆のつまみ食いしていて、これがまた、嬉しかったです。

集団のなせる業??

うちは子供の豆嫌いをどう克服するか、結構課題なのですが、こうやって人を集めてみんなで料理するのも一つの手だなあ、と思いました。楽天堂の豆は何をどう作っても美味しい料理ができるので、私のように料理に自信の無い人でも、安心して人を集めることができます。明日もまた、子供の友達集めて、豆料理作ります。なかなか子供達をアフリカまで連れて行ってやれないけど、こうやってみんなでわいわい、がやがや料理を作って食べるって、アフリカっぽくて、楽しい。

豆ランチパーティー報告・夏

粘土でスキンケア (7/10)

ゲスト・前田 佳耶さん (ボディクレイ)

大澤 ねむ (おおさわねむ)

ボディクレイのシリーズは気に入っていましたが、メイクは落とすきれいだらう。。。など、なんとなく疑う部分もありまして、メイク落としは市販でまかなっていました。



前田 佳耶さん

いただいた手作り化粧品のレシピにメイク落としがありました。これだったら落ちそう。ボディクレイの前田さんのお話をうかがっていて疑いが晴れてきました。二度洗いで落とせるなら、結局はいつもと同じことだからいいんじゃないか？やってみて大丈夫だったら、もうあれこれ買わずにボディクレイに切り替えよう、と思いました。

昨日、作った虫除けクリームを塗って、息子が通っている相撲教室に行きました。神社の境内の木々の真ん中ですので、毎回虫刺されがひどいのですが、全く刺されませんでした(!!!)食べても無害な粘土だから、安心して広範囲に塗ることができました。アロマオイルをキャリアオイルや水で希釈して塗ることも以前はありましたが、それよりも今回のクリームは、ベターと塗ってもさらりと仕上がりが、すべすべ感が気持ちよかったです。今後はなんでも粘土を混ぜよう。神社でおすそ分けした付き添いのお母さん方は、「粘土？」と怪訝そうでしたが・・・

あと、歯磨き粉チューブ一本はドラッグストアで200円弱で買えるのに粘土の歯磨きは5倍はするから、見向きもしてませんでした。でも、お話を聞いて、まさか、傷に効くなんて!?!と半信半疑で、興味本位で買ってみました。

使ってみました。ああ、なんで今までこれ使わなかったんだろう。歯医者さんでクリーニングしてもらった後みたいにつるつるしました。確かに口臭が減る。マウスウォッシュが要らないではないですか。ここ数年、歯の着色や衛生面に気にしていますので、効果がすぐにわかりました。

歯医者さんで販売していた歯磨き(1本500円)を買っていましたが、それはやめにしよう。丁度もうすぐ切れるところだったし、フッ素コーティングは無くても、研磨剤が無いだけで歯には良いわけ

ですし、こんなにつるつる感があるならば、気持ちもぜんぜん違う・・・そして、いざとなれば、歯磨き粉も手作りできる!(レシピに載ってる)すごいです。知らないともったいないと思いました。

私は母や友人が大手化粧品メーカーの訪問販売員をしていましたので、特に化粧品を替えるときはついそのメーカー関連で仕事している人のことを思い浮かべてしまいます。

でも、ひとつひとつ地道にいいものをいい、と買っていき人が増えることで、既存メーカーにも違う動きがでてくればそれでいい。あまり人のことに気を遣いすぎないで、自分で選んでいったらいいですよ。



仕事をつくる (8/21)

新潟・からこ屋さんにて

高島 千晶 (たかしま ちあき)

からこ屋さんには前日に着きました。シャッターの下りた店も多い商店街にありながら、活気ある素敵なお店で驚いてしまう。そもそもからこ屋さんで豆ランチパーティーをしようと持ちかけたのは、4年ほど前からからこ屋の八幡さんが京都まで訪ねてきてくださったときに、八幡さんがまだ商売をはじめたばかりだったので、応援したいと思ったからでした。それから歳月は流れ、からこ屋さんは応援するどころかこちらが見習いたいと思うようなお店になっていたのです。

お聞きすると、一つ一つの商品に丁寧に説明をしてくださいます。誰かからもらったり、どこか別の店でたまたま手にとったものがおいしかった時には、製造元に連絡をとり、仕入れてきたということ。わざわざ遠くの製造元まで訪ねて工場見学をしたときの話などお聞きして、おいしいものを売るといふ商売へのなみなみならぬ情熱を感じました。晩ご飯の食卓にもそれらの商品は並んでいて、たしかにおいしいのです。

また、豆ランチパーティーに向けてからこ屋さんで料理させてもらったときに気がついたのは、包丁が素晴らしいこと。新潟県の三条の伝統的な鍛造技術で作られた包丁でした。渡辺刃物 <http://www.watanabeknife.com/hoty/index.htm> からこ屋さんでは、渡辺刃物から包丁も仕入れておられ、職人さんを招いて包丁研ぎ教室もしてきたということ。

八幡さんには、商売に協力的なだんなさんと頼りになる3人の息子さんがいて、夕食の席はとても楽しく学ぶことが多かったのですが、次男の原野さんがおっしゃるには、渡辺刃物の包丁で切った玉ねぎでかき揚げを作ると味が違うということ。お弁当に入れてもべちゃっとしないんだそうです。

この息子さんの繊細さに感心し、わたしは、さっそくからこ屋さんで一本包丁を買いました。「楽天堂」と名入れして送って下さる。届いてみるとこれが本当に切れる。ミョウガなどの薬味を切る時繊維をつぶさずシャキッと切れて、たしかに味が変わると感じました。

*

豆ランチパーティーは 仕事をつくる というテーマでした。十数人の参加者のみなさん、心を開いて自分のことを話して下さって、充実した時間でした。その場でも仕事のつぼみみたいなのが生まれていきました。こっちの人が「料理をする仕事をしたい」と言い、あっちの人が「ひらかられたお寺にしたいからスペースを使ってほしい」と言い、ベビーシティングの仕事をしたいという人もいて、そしたらすぐに何かできそうだという感



店主の八幡さんと二人の息子さん

法治国家というシステムそのものには疑問を感じることはなかったのだろうか、という点を尋ねてみたかった。

*

二人目の登壇者が、緒方正人(おがた・まさと)さんであった。1953年に熊本県水俣市に隣接する芦北町で生まれ、六歳の時に網元であった父親を水俣病で亡くされた漁師さんである。私とは何者なのか という演題であった。

緒方さんはまず、狂い死にした“親の仇(かたき)”と身を賭して闘った水俣病闘争について語られた。それは単に有機水銀を水俣湾に垂れ流して水俣病の発生原因をつくったチッソ(新日本窒素肥料株式会社)や市民の生命を守るという行政として役割を放棄した国(厚生省)、熊本県の責任を問うだけでなく、「命の尊さ、命の連なる世界に一緒に生きていこうという呼びかけが、水俣病事件の問いの核心ではないのか」(著書『チッソは私であった』葦書房2001年より引用 以下同)というものであった。

では、熊本県庁へ、東京のチッソ本社や環境庁、また裁判所へのそれこそ何百回も足を運んだ十年以上にわたる体を張った闘いの中で、緒方さん何を感じたのか。

「私が求めてきた相手、チッソが加害者といいいながら、チッソの姿が自分に見えてこない。手の届かないところにいる。当時の運動はまるで迷路を歩まされているように、裁判や認定申請という制度の中での手続き的な運動になっていきました。私自身は非常にまどろっこしい気持ちをいつも持っていたわけです。『チッソはどなたさんですか?』と尋ねても、決して『私がチッソです』という人はいないし、国を訪ねて行っても『私が国です』という人はいないわけです。(中略)自分が目に見えないシステムと空回りしてけんかしているような気がしてきました」

いわばカフカ的な状況の中で、一個の人間としての責任、“魂の詫び”を求める患者たちの思いは、一方で被害者への補償金というカネの問題に、他方で水俣湾のヘドロ埋め立てという土木工事へと、緒方さんのいう「システム」によって回収処理されてしまう。

ギアは、空転し続けると、逆転現象を生じることがあるという。緒方さんにとってそれは、「チッソの中にいたとしたら」という被害者として正義&善の立場に安住していた時には思ってもしなかった 問いの発生であり、内省の訪れであった。「絶対同じことをしていないという根拠がない」

“チッソは私であった”・・・この自覚は、加害者vs被害者という図式を一挙に崩壊させ、それまで緒方さんが人生の抛り所としてきたものをガラガラポン!にしまった。

三十二歳にして、緒方さんは狂う。テレビを家の外に投げ、車の上に乗ってメチャメチャに壊し、かと思うと裏のみかん山に行って草木と話し、家の前の海で両手をついてひれ伏す。三ヶ月の間、狂いに狂った拳げ句、ついに緒方さんに一種の啓示が訪れる。

「血が出るまで地べたに顔をこすりつけたりしていたときに『親父、わかった』と言ったんです。ずっと遠くへ向かって『魂を受け取った』というようなことを言ったんです」

自縄自縛していた積年の恨みからの解放、親離れ=一人立ちの瞬間であり、自分が生まれ生き死んでゆく魂の原郷(ふるさと)を見出した時でもあった。

「それ以前は自分で生きていたと思っていたのが、それ以後は“生かされて生きている”という感覚を持つようになったんです。それ以前は、油断すれば敵にやられる、権力や加害者たちからやられる、警察からやられる、だから闘って勝たねば、みたいなところがあったわけです。それ以後は、不知火(しらぬい)の海山や女島(めしま)の自然の世界の中に生かされて生きているという感覚」

この感覚に導かれるように、緒方さんはシステム=国家と決別すべく、自ら水俣病患者としての認定申請を取り下げ、運動体からも離れてしまう。がそれは、患者たちの闘いを無意味なものとして相対化するのではなく(加害者は加害者としての責任を問いつつ)、社会的な運動ではすくいきれないものに向き合う 緒方さんの言葉を借りるならば 「命の本籍を探す旅」への旅立ちであったのだ。

緒方さんは仲間たちと 本願の会 を創り、水俣湾の水銀にまみれたヘドロの埋め立て地の上に野仏を刻んで魂石を置く。お地蔵さんへの祈りは、不知火海を魂の原郷とする者として水俣病で殺された生きとし生けるもの(人間に限らず、数え切れない魚や鳥たちetc.)への詫びであり、「人としての責任はみずからも負う」という覚悟でもあり、追及する対象から呼びかける対象に変わったチッソの人たちへの“ラブコール”でもあった。

緒方さんは国家の擬制を見抜いてしまったのだろう、こんな面白いとも言っている。

「魂というのを平仮名で書きますと、少し濁って点々を付けますと、『だまし』になるんですね。かつて、日本が軍国主義化し、侵略戦争に突入していくという時に、大和魂という言葉がとりわけ使われたし、戦後も時々出てきたと思いますけれども、『やまとたましい』と言わずに『やまとだまし』というふうには魂が濁ってくるとうも、“だまし”の状態になってくるとじゃないかなと思います」

水俣病の発生原因となったチッソは、戦前、日本の韓国植民地化と軌を一にして朝鮮半島でコンビナートなどを建設し、新興財閥となった企業である。水俣病には、このような歴史的背景がある。

ともあれ、緒方さんの生き様には頷きつつも、現代の国民国家からは誰も逃れようはないではないか、という疑問(反論)も生まれよう。緒方さんもその点は重々承知で次のように語っている。

「狂って間もないころは、自分がプラスチックの船に乗るのがものすごく嫌だったです。それで漁をしてプラスチックの箱に魚を入れて市場にあげてカネもらうときなんか、おれ、何やとっとかなと思って、自分で嫌悪感に襲われるとです。(中略)おれが実

次P 下段へ続く

身体論ノート

チツは私であった

高柳 無々々 (たかやなぎ むむむ)

今年(2010年)の三月、真宗大谷派の僧侶の人たちが中心になって催した ナムナム大集会3 非の思想 わがはからいにて行ずるにはあらず に参加した。案内のパンフには「親鸞は流罪以降、自分の位置を非僧非俗と名づける。非僧とは、いわば国家から拒否されたということであり、非俗とは、その国家を逆に拒否し返したといっているのではないだろうか。(中略)親鸞が大事にした「非」という言葉を、身をもって表現してくださっているゲストを迎えての集会です。流罪八 三年の今、「非」について共に考えてみませんか」とあった。実は親鸞の言葉云々よりも、初めてお目にするゲストの二人の方に惹かれて、というのが正直なところであったが。

まず河野義行(こうの・よしゆき)さんが 命ある限り という演題で話された。ご存じの人も多いと思うが、1994年に起きた松本サリン事件の被害者(第一通報者)でありながら警察とマスメディアによって犯人扱いされ冤罪の苦汁をなめた方である(サリンを吸い込んで心肺停止状態になった奥様を14年間看護した末に喪っている)。

河野さんへのパッシングはどのようなものであったか。本人は控えめに次のように語っている(以下の引用はすべて当日の発言ではなく、著書『命あるかぎり 松本サリン事件を超えて』第三文明社2008年より)。「脅迫の手紙が『第一発見者会社員』というだけの宛名でわが家に届き、『人殺し』『ここから出て行け!』などという嫌がらせの電話や無言電話が十分と間を置かずにかかってくるようになった」

このような四面楚歌状態の中で河野さんが踏みとどまれたのは、休職扱いにして経済的な保証をしてくれた勤め先の社長や子どもたちに行き届いた配慮をしてくれた学校の先生、そして最後まで潔白を信じて支援してくれた数人の友人知人たちがいてくれたお陰だという。

河野さんが犯人視されたのは、園芸用に自宅で保管していた農薬を全く科学的根拠がないにもかかわらず農薬 サリン合成という筋書きに警察が固執して事情聴取を続けたためであるが、さらにいえば、河野さんが“変わった人”であったため、7人も人を殺すような犯罪をやりかねないという疑心暗鬼を生む下地となったのであった。

では、どのように変人奇人であったのか?単に近所付き合いがない(悪い)というだけでなく、河野さんが「原理原則の人」であったことが、周囲との軋轢を生じ、根拠なき憶測を呼ぶ遠因になったと思われる。

例えば、後に事件の真相が明らかになってオウム真理教の麻原彰晃被告が起訴され、裁判を傍聴に行った河野さんが「麻原」と呼び捨てにせずに「麻原さん」と呼んだことを奇異に感じたマスメディアの取材者に対して、次のように答えている。

「第一、当時、彼は『被告』であっても、まだ『犯人』ではなかった。事件の犯人とされるのは、公正な裁判によって有罪が確定したときからであり、それまでは無罪が推定されている。つまり、有罪の判決が出るまでは、被告は推定無罪であるというのが日本の法の原則なのである。そう考えると、よほど親しくないかぎり、他人をむやみに呼び捨てにすることは私にはできない。

(中略)

仮に、麻原被告が検察の起訴事実のとおり罪を犯していたとしても、それに対して罰を与えることができるのは、裁判所のみである。警察やマスコミ、ましてや“世間”などではないのだ(筆者注 2006年、麻原被告は松本サリン事件など27人の殺人の罪により死刑確定)

このような姿勢は、1998年に起きた和歌山毒物カレー事件(7人死亡 2009年林眞須美被告の死刑確定)の報道に対しても一貫している。

「和歌山の毒物混入カレー事件の報道では、林眞須美被告の家がテレビで毎日のように映し出されていた。しばらくすると、その真っ白な壁に『死ぬ』『ヒ素注意!』などの落書きがされるようになった。テレビは、それを平気で映していた。落書きは器物損壊罪にあたり、れっきとした犯罪行為なのだ。

本来なら、殺人の捜査とは別に、警察に対して、器物損壊の防止と犯人の捜索になぜ動かないのか、と訴えるのがマスコミの使命ではないかと思う。なのに、落書き行為に対して、マスコミは気にも留めていない。マスメディアのなかでは、こうした原理原則の部分すら、正しく管理できる体制になっていないということなのである」

ここまで書いてくると、一体、河野さんは妻を殺され自らも社会的リンチに晒された被害者として 同じ立場に置かれた人間なら誰も抱くであろう オウム教団や警察、マスメディアに対する怒りや、憎しみ、恨みつらみなどの“被害者意識”を持たなかったのだろうかという疑問が湧く。それに対する返答は以下のようなものだ。

「私は、麻原被告も、オウム真理教の実行犯の人たちも、恨んでいない。恨むなどという無駄なエネルギーをつかって、かぎりある自分の人生を無意味にしたいくないのである。そういうことをするくらいなら、いっそ無視して、より有意義なことに自分の時間や労力を使っていきたいと思っている」

これは世に喧伝されているポジティブシンキングの対処法であろうか。確かに講演でも語られていた自画像は、第一に家族との暮らし、第二に自分の趣味を大事にするエピキュリアンであるとのこと。鹿児島に移り住んで、好きな釣り三昧に明け暮れるのが夢であるそう。しかしそれはあくまでも半面で、犯罪や事故にあった被害者や家族に対して支援活動を行うNPOリカバリー・サポート・センターの理事としても活動されている。このような河野さんの“二面性”は、次のような人間洞察にもとづくのだろう。

「一人の人間のなかに、他者のために生きようとする気持ちもあれば、マスコミなどに踊らされてしまい、自分を忘れ、被疑者を必要以上に憎む感情もあるということなのだろう。そうした相反する気持ちをあわせもつのが人間という存在なのだとしたら、なおさら意識的に常に見識ある生き方を心がけていかなければならない、と自分に言いきかせている」

私は河野さんの講演をお聴きして、一体、“みんなと一緒に”主義からくる同調プレッシャーの強い日本社会にあって、どのように自己の思想を築きえたのか(親からの教育?)、また、

じになって、即興ワークショップのよさが生きました。

また、じっくりする仕事がなかなか見つからないと話してくれた若者たちの言葉を聞いて、無理がないと思う。いくつか理由があるのですが、ひとつは、現代の仕事が生活から切り離されているから。生活感のない仕事が多いために仕事へのハードルが高くなってしまふ。昔、商店街で育った人と話を聞くと、焼き芋屋さんが芋を仕入れてきて焼いて売っているのが目に見え、これなら自分でもできそうとか、マシュマロを焼いてみたいとか思えたそうです。

生活と仕事の結びつきをどう取りもどすかは、子育て中に再び問題になってきます(女の人は特に!)。この日の豆ランチパーティーでは紹介しそびれたけれど、「フリー・エージェント社会の到来」「雇われない生き方」は何を変えるか?(ダニエル・ピンク、日経PB企画)という本にいいヒントがあります。おすすめです。



この日の持ち寄りの料理はすばらしかった。雑穀を栽培されている農家の方が持ってきて下さった雑穀料理タコライス風、からこ屋さんの雑穀料理たらこスパゲティー風からはじまって、マクロビオティックの抹茶プリンと中国茶まで、偶然のだけれどフルコースと言っているようなごちそうになりました。新潟の皆さま、ほんとうにありがとうございました。

この日出会ったおおしまさんという農家の方から雑穀を仕入れられそうで、それもとても喜んでいきます。

翌日、村上市に連れていってもらい、その後、佐渡に渡って一泊しました。以下、ツイッターに書いたことです。

お知らせ

豆ランチパーティー

9/26(日) 共同で店を持つ ゲスト:カフェ・トリベルの共同経営者 米田・岡・中村さん 時間:11時-15時 会場:トリベル(上京区衣通寺之内上ル下木下町183-6) 会費:豆料理クラブ会員1500円、一般2000円 前々日までに要予約 *豆料理クラブ会員の米田量さんが仲間3人で始めたカフェ。日替わりで店主が交代するそうです。

10/24(日) オリーブでつながるパレスチナの人々と私たち:お互いのエンパワーメント ゲスト:パレスチナ・オリーブの皆川万葉さん 時間:10時-15時 会場:乾窓院 会費:豆料理クラブ会員1500円、一般2000円 一品持ちより大歓迎 *楽天堂で販売しているオリーブオイルやザータル、キャロブシロップの仕入れ先であるパレスチナ・オリーブ(仙台)の皆川さんに、パレスチナと関わった経緯、仕事を作らしたこと、そして今のパレスチナのこと、また家庭と仕事の両立というか



豆ランチパーティーの様子

村上市では、井筒屋さんという宿がおすすめです。松尾芭蕉が泊まったという代々続く宿。今の建物は築140年、磨き上げられた美しい町家です。宿泊は一組限定で、2階の三部屋が全て使えて、6300円。わたしは1階のカフェでお茶を飲みました。

佐渡では今泉さんというミュージシャンで研ぎ屋さんをしている人のおうちに泊めてもらう。体を自在に使っている人の快活な暮らし。

今回の旅が楽しかったのは、すべて新発田市のからこ屋さんのおかげです。店主の八幡康子さんの作るつながりの中で遊ばせていただいた。新潟方面に行ったら、ぜひこのお店を訪ねてみてください。店主が足を使ってセレクトした素晴らしい品揃えの自然食品店。

青春18切符の旅はとてもぜいたくでした。行きは京都市の円町駅から新潟県の新発田駅まで、13時間56分。帰りは、直江津から8時間42分。日本海の美しい海岸線。海に沈む太陽。黄金色に色づき始めた稲穂。

3泊4日の旅で、いい仕事をしている人とたくさん出会って、家に帰って仕事したいという気持ちがかんたん高まっていった。「いつから仕事?」と聞かれて、「明日。でも、早く仕事したい。仕事するのが楽しみ」と答えたくらいでした。働く人はいいなあと思った。



写真左は、佐渡を発つときの送り太鼓。アースセレブレーションという佐渡の太鼓のお祭りがあり、そのおまけのところなんです。すばらしい時間が味わえました。

生活(人生)の中での仕事の位置づけなどについて話していただこうと思います。前々日までに要予約 宿泊応相談

舞ワークショップ

9/28(火) 昼の部 10:00-15:00、10/31(日) 昼の部 10:00-15:00、11/30(火) 夜の部 15:00-19:30 会場:乾窓院 会費:4000円(初めて参加される場合は2000円) 進行:室野井洋子さん 要予約 昼の部の時は、何か一品お持ちより下さい。

からだことばを育む会

10/9(土)・10/12(火)、11/9(火)・11/13(土)、12/11(土)・12/14(火) 時間 10-12時 会場:乾窓院 会費:500円(会場費) 進行:高柳無々々(楽天堂) 初めて参加される場合は、事前にご連絡下さい。2回目以降は予約不要です。*会場変更 10/9(土)は介護用品ショップvif(乾窓院歩3分)で行います。

往復書簡 ・ 川内たみさん & 高島千晶

商売の楽しみ その4



高島千晶より (2010年9月3日)

たみさん

お盆休みに、わが家は普段できないことをしました。わたしは大掃除と新商品の準備をし(これにはすっかり気分をよくなりました。「がんばってる、わたし!」と思いました)、一方で、無々々の方はたまってた経理の処理をしてこの半期の決算を見せてくれました。その結果は予想に反していました。気分としては「わたしってよくやってる」だったのが、「なあんだ、半人前の稼ぎしかないんだ」とわかる。正直、がっかりです。今に始まったことではないのですが、その直後に新潟県まで出張豆ランチパーティーに行き、すっかりリフレッシュした帰りの電車で、ビジネスマンに話しかけられました。遠くに座っていたその人が、わたしに興味を持って前の席に移ってきたのです。「これから合宿が何かですか?」

「いえ、仕事の帰りです」

「仕事? 仕事のかっこじゃないじゃないですか?」

「仕事だったんです。新潟まで青春18切符で行って取引先のおうちに泊めてもらって、、、」

「へーえ。そりゃあ意外。てっきりプライベートな旅行だと思いました。ところで、何のお仕事なんですか?」

「豆屋です」

「、、、むこうで何をしたんですか?」

「豆ランチパーティーです。豆料理を作って食べてもらって、参加者と話をして」

「へえー、地道な活動をなさっているわけだ。何のお仕事ですか?」

「豆屋です」

「豆屋って、、、さっきから豆屋っておっしゃいますが、豆屋って何ですか?」

「豆をレシビアスパイスと一緒にパックして卸しているんです。その小売店に行ってきたんです」

「なるほど、、、でも、そんなに儲かりますか?」

「年商1500万円ほどです。年収300万円から400万円の間ですが、家族4人暮らしています」

「そりゃあ、もう5倍は売らなあきませんね」

「うーん」

「もうちょっとやり方がああるんじゃないですか?」

「ま、でも以前、洋服屋をやっていたときには今の10倍売っていましたが、今の方が幸せです。お金がなくても、こうして新潟にも行けるわけです。青春18切符で行って、豆ランチパーティーでいただいた参加費で旅費をまかなって、取引先に泊めていただきましたし、いざという時のためにテントも持っていったんですが、佐渡でも取引先のお友だちに泊めていただいて、楽しかったですよ。貧乏人は貧乏人連合の知恵で楽しくやってるんです。これからもっといろんな所に行きたいなああって、楽しみなんです」

「なんだか思わず自慢してしまいました。」

そしたらそのビジネスマンが自分の人生について語ってくれました。景気のいい時は会社を経営して年収5000万円ほどあった

のに、景気の移りかわりは激しく、会社経営をやめて勤め人になった今は収入も減り、今となっては稼いだお金はどこに消えたか残っていない。離婚して独り暮らし。最近では早朝山歩きの集まりで、健康な食生活についてアドバイスしていること。毎朝、お粥に茹でた豆を入れて食べていること。

「ぼく、いくつに見えますか?」

「いくつだろう?」

「62なんです」

「へえー、10は若く見えますね」

「そうでしょう? でも60過ぎてるんです。自分の人生こんなものかなあと淋しく思ってたんです。でも、今、アメリカとの取引引きで社会貢献ができそうで、、、」

とサプリメントのリーフレットを見せてくれました。売上の1%が恵まれない国の子どものために使われる。今、この仕事にやっと意味が見いだせそうだとのこと。

このビジネスマンも、わたしたちの豆ランチパーティーに参加したら楽しかっただろうなって思いました。短期的利益を出すよという圧力がいつもこの世の中には存在する。でも、短期的利益を出すノウハウばかりに触れていると、その人の人生も商売もやせ細ってしまう。他のところをみんな語りたがっている。

*

新潟でも短期的利益を出す圧力を感じました。というか、わたしも山口に10年間住んでいたのでもわかりますが、地方ほど衰退していく危機感が強くて、一般に商売人は汲々としがちです。大きなショッピングモールができるとお客さんが減って危機感を強めざるをえない状況です。

からころ屋さんにも親切心からアドバイスしている人がいました。「商売のやり方が下手。もっと利益を出すやり方がある」と。でも、わたしから見たら、からころ屋さんは開店6年で驚くくらい売上を増やして、一人でよくこんなに売ってるなって思うくらい手際よくやっておられる。確かに取引先が多岐に渡ってるから仕入れや在庫管理はたいへんだろうと思ったけれども、ひとつひとつ良い物を仕入れ、取引先までわざわざ出向いて品質を確かめてきたその手間を含めて、すべてがからころ屋さんの魅力になっている。短期的利益を出すノウハウにしたがったら、あんな魅力のある店はできなかった。おいしいものにこだわってきた八幡さんの人生がそのままお店になっている。

今まで訪ねた取引先のそれぞれに、そのような人生の必然が感じられました。山口県のYUCCAさん、店主の松尾さんが関わったフェアトレード団体を応援したいという心意気が伝わってくるお店。在庫の量が多くて、それは店の経営にとって大変なことだろうけれども、秘密のおもちゃ箱を開けたような楽しさがある。同じく山口の旅で訪ねたわか屋さん、衣食住の全てにわたってライフスタイルの提案をしていこうという若い二人のおしゃれなお店でした。それぞれが、店主の人生の必然から生まれ続けられているお店と思いました。

わたしは、そういうお店を営んでおられる人と会うたびに、と

* 三五八漬け *

塩の量を減らして三五八ならぬ一五八漬け。冷蔵庫の中で邪魔にならない分量です。

【材料】

炊いたご飯 480cc、天日塩 60cc、糀 300cc、好みの野菜(キュウリ、茄子、オクラ、大根、人参など) 適宜

【作り方】

1) ご飯がまだ温かいうちに、天日塩、糀と混ぜ合わせて漬け床を作る。保存容器に移し、ふたをして室温で一日安置する(途中1~2回かき混ぜる)。

2) 一日置いて漬け床がしっとりして来たら(気温によって時間は異なる)、好みの野菜を好みの大きさに切って漬け床に埋めて冷蔵庫に入れて保管する。塩分控えめだが、漬け始めは少し塩辛くなるので、半日だけ漬けて野菜を取り出す。洗わずに周りに付いたご飯ごと頂く。

3) 野菜を漬け床から取り出したら、また新しい野菜を漬け込む。2回目以降は一日を目安に好みの漬け加減に応じて漬込み時間を調節する。

* 漬け込みをくりかえすうちに野菜の水分で漬け床がゆるくなってきたら、スポンジなどで水分を取り除くと良い。

* 使って行くうちに少しずつ塩分も抜けて味が薄くなるので、適宜天日塩を足して行く。

* 漬け床が減ってきたら冷やご飯と天日塩を継ぎ足して行く。

* 漬け床にコクがなくなってきたら甘酒を足すと良い。

5P から続く

て活性化するという) 手遅れにならないうちに、早く何とかしてほしい、と思っています。

総社の町の、空き家が並ぶ昔の商店街の一角で、昔隣に住んでいたとろんがお店をやっています。両隣は空き家だし、人通りも殆どありません。暑くて、冷房もないのに それでも、毎日色んな人が訪ねて来ます。かき氷とカレーやチャイのほか、友人たちが作った何やかや、いろんな雑貨が置いてありますが、みたところあまり売れそうでもなく、多分すべてのお客は、要するに彼らに会いに来ているんです。家賃も殆ど掛からないし、彼らは、普通だったら遊びに来るだけの人が、お店のお客にもなってくれるなんてラッキーと思ってるに違いない。

お客は商品を買いに来るんじゃない、やってる人に会いに来るんだ、とは昔からよく言われてると思うけれど、彼の店は文字通りそのまんま。

もともと少しの現金で楽しく暮らす名人だから、全然困った感じではないんだけど、子供の保育料の話を知ると、さすがに、わたしも短期的利益をだすアイデアを提案したくなってしまふ。みんなの役に立つような消耗品で、なくなったらまた買いに来たいようなもので、あなたが気に入ってるものを置いてみたらどう、とお節介を焼きたくなってしまいました。



* 塩糀のキノコご飯 *

【材料】

米 3合、塩糀 大さじ1+1/2、醤油 大さじ1~2、しめじ 70g、人参 1本、うす揚げ 1/3枚、ごま油 小さじ2

【作り方】

1) 米を研いで30分~1時間水に浸しておく。

2) うす揚げは湯通しして水気を切り、みじん切りにする。しめじはほぐしておく。

3) 米をザルにあけて水気を切り、炊飯器に入れる。塩糀、醤油を入れてから炊飯器の目盛り3合分まで水(分量外)を注ぐ。

4) うす揚げとしめじを米の上に乗せて、炊飯器のスイッチを入れて炊く。

5) 人参を1.5cm長さの千切りにして、天日塩をひとつまみ(分量外)加えてごま油で炒める。

6) ご飯が炊けたら炒めた人参を加えて全体を良く混ぜ合わせ、炊飯器のふたをして少し蒸らしてなじませる。

今回の旅でみたものは、今の私の周りや東京では見えないようなものだったので、興味深かったです。

千晶さん、わたしも小売りをやっていた時は、いつもぎりぎりだったから、えらそうなことは全然いえないんですよ。わたしも同様に説得力ないと思います。

何度も同じことを言ってると思うけれど、小売りは経済的には一番きびしいパートです。でも、個々人のお客との関係を楽しめる一番面白いパートでもある。工夫のし甲斐もあります。

編集後記

猛暑のこの夏、京都の会員の人にも声をかけ、何度か京都市右京区の清滝川へ遊びに行きました。川風が涼しく、静かで、ほっと一息つけました。たきぎを拾って火を熾して、焼きお握りをつくりました。

来年も企画してお誘います。バス1本で行けます。(千晶) 今号から『らくてん通信』の行間を空け、字体を一回り小さくしました。読みやすくなったでしょうか。(無々々)



こうじ 麹遊び その14

小紺 有花 (ここん ゆか)

「糎の売り上げは年々減っている。」

いつもお世話になっている糎屋さんの大女将からそんなお話を聞いた時、少しショックを受けました。いつも忙しそうに見えた糎屋さん。私のささやかな教室活動の甲斐あって、ここ1 - 2年で若いお客さんが増えたり、自然食品店への小口の卸が始まったという嬉しいお話も聞いていたのに・・・。糎屋さんの主な売り上げは卸で、その大口の卸先（漬物屋など）が潰れたりして注文が減っているそうです。新規の小売り客や小口の卸がちらほら増えた所で追いつかないようです。

卸先の不況の要因は何なのか？糎はなぜ売れなくなっているのか？理由は色々あるでしょうが、ひとつに麹食文化が正しく理解され、継承されていない点にあるのではないかと思いました。

第二次世界大戦中の食糧難の時代を経て、戦後のアメリカの栄養指導による食文化の欧米化に伴い、日本の伝統食は軽視されるようになりました。華やかな洋食の陰に伝統食は埋もれ、それを正しく理解し、伝える人も減って行きました。

経済の発展と共に、全てにおいてスピードと量産が求められ、食品業界もじつくりと時間をかけた物作りよりも、早く・沢山・同じ物を作る事に熱心になって行きます。大量生産する食品の均一で安定した品質を保つ為に添加物が多用されるようになり、生命力に満ちた自然食品は姿を消して行きました。

その流れの中で、2000年以上の歴史をもつ麹食文化の本質もいつしか忘れ去られ、醸造業界においても速醸法や添加物を重宝し、利益や売りやすさばかりを追求したまがい物が多く作り出されるようになりました。

発酵食には微生物の働きを最大限に活かした自然発酵、本醸造、無添加にこそ絶妙な機能性と味わいが備わります。人の手が丹念に環境を整えてやると、微生物はそれに応えて律儀に働き、生き生きとした命あふれる食べ物をもたらしてくれます。発酵という神秘がもたらす味わいに私達の祖先は魅了され続け、世界に類を見ない崇高な麹食文化を築き上げて来たのです。微生物への敬意を怠り、本質を見失った伝統食に人々の心を繋ぎ止めておく魅力も説得力もありません。新し物好きの日本人は次々と売り出される目新しい食品や他国の食文化に夢中になり、伝統ある麹食文化はただ単に古くさい物として時代に取り残されてしまったのです。

「このままでは、麹食文化の未来は本当に危ないかもしれない。」

大女将のお話で私は初めて危機感を覚えました。日本の食文化の歴史は麹と共にあります。いつも暮らしを支え、育てくれたこの美しくも賢い微生物がないがしろにされている現状にとても心が痛みます。

どうすれば再び家庭に麹を呼び戻す事が出来るのか？

どうすれば麹がフードビジネスの第一線に返り咲けるのか？

どうすれば正しく麹の本質と魅力を伝える事が出来るのか？

今まで、流れのままに取り組んでいた麹料理の研究ですが、私はこの大きな課題に取り組む意義をはっきりと自覚し出しました。

伝統の継承とはただ単に古より受け継がれた物を模倣し続けるだけではないはずです。先人たちによって培われた知恵を揺るぎ

ない基盤としながらも、時代の空気をしなやかに受け止め、新しい息吹と共に育み伝えてゆくことこそ、生きた伝統のありかただと思います。

麹食文化をきちんと遺して行く為には、伝統的な利用法を大切に守りつつ、現代人の感性や味覚に合ったキャッチーな商品開発や家庭で取り入れやすい新たな利用法を広く提案してゆかなければなりません。

夢は大きく、志は高く、私の想いは広がります。例えば、ちょっと手を伸ばせば甘酒スイーツが街角でいつでも当たり前手に入り、塩糎が調味料のスタンダードに躍り出る。そんな未来はきっと素敵に違いない。

想いを同じくする仲間たちと手を携えて伝えてゆけば、きっとその日は来るでしょう。麹が力強く繁殖するように、香しい味を醸し出すように、幸せの連鎖が世界を満たし、麹の美味しさと楽しさで皆が笑顔になれますように。

注)「こうじ」には2種類の漢字が使われます。「麹」は中国より伝わった漢字で、「こうじ」を総じて表す時に使われます。「糎」は日本が作った漢字で、特に「米麹」の事を指します。(蒸し米に宿った麹菌が白く胞子を広げた様子が、花が咲いたように見える事から来ています。) 本文ではその事をふまえて「麹」と「糎」を使い分けています。

今回ご紹介するレシピは「三五八漬け」と「塩糎のキノコご飯」です。「三五八漬け」とは塩3：糎5：ご飯8の割合で作った床に野菜や魚などを漬け込む東北地方の伝統食です。しかし、この割合だとかなり塩辛くなります。冷蔵技術の無かった時代の保存食である事を考えれば、この割合に納得しますが、現代の味覚にはちょっと合いません。ちょうど良い塩加減にして冷蔵庫で管理すれば毎日美味しいお漬け物が食べられます。糠漬けと比べると手入れも楽だし風味もクセがありません。漬け物は健康に欠かせない乳酸菌と酵素の大切な供給源です。ぜひ毎日の食事に「三五八漬け」を取り入れて下さい。

「塩糎のキノコご飯」は塩糎の旨味のおかげで出汁いらずの簡単レシピです。人参をごま油で炒めるのがちょっと手間かもしれませんが、このひと手間が絶妙な美味しさを生み出します。

ごま油のコクが全体の旨味とコクを引き立てます。塩糎さえあれば他の材料は何処でも手に入る当たり前の物ばかり。今夜早速作れますよ。



ナスとキュウリが漬かった三五八漬け

*筆者ブログ Flower of life <http://yuka729.exblog.jp/>

*川内たみ：オーガニックライフSORA (www.organic-sora.com) 代表。1939年九州小倉生まれ。セツモードセミナー卒、セツゲリラ。西荻にてジャムハウス、ほびっと村、たべものやを経て、アトリエ10B、粘土科学研究所、ナイアード 今に。ツイッター twitter.com/tami_kawauchi

でも励まされます。みんな自分の人生をつかって実験をしている。一喜一憂せずやっていこうと思う。わたしは京都の町に似合ったやり方、品揃えを限定した専門店になれるように努力しているところです。

小さい小売店にとって厳しい環境ですがそこで続いていくお店は、衰退への危機感から短期的利益を焦るお店ではなく、自分にとっての価値を見失わないお店で、かつ、その価値を共有する仕事の仲間をもち、さらにその仲間で、血液のようにお金を回していく工夫をしているお店だと思います(決算で意気消沈したばかりのわたしが書いても全く説得力ありませんが、だから、こうしてたみさんと往復書簡にしているんです)。仮説ですね。お金は大事なんだけど、それは独占するためのものではなく、自分が大事に思っている価値を守っていくために仲間が生きのびられるように、ぐるぐると回していくもの。それが商売をする上での仮説です。

後日、件のビジネスマンは手紙をくれました。一緒に何かできると良いなあと思って下さったようでした。わたしは豆ランチパーティーに誘いました。商売人はいつも引き裂かれている。短期的利益への圧力に待ったをかけるような視点が参加者といっしょにご飯を食べ話していると浮かび上がってくるはず。きっと楽しいと思います。



川内たみさんより (2010年9月6日)

千晶さんの書簡、とても面白く楽しくよみました。

やっぱり、動くと思いがけない人にあったり、面白いことがおきるものですね。今回の千晶さんの旅のはなし、なんか懐かしい感じ。青春18切符やヒッチでの移動、夜は知り合いの知り合いだったりする初対面のお家に泊めてもらったりして、、、わたしも昔はよくそんな旅をしたので、色んな出会いを思い出してしまいました。さすがに今は、もう、あんな元気な旅はできなくなってしまった。千晶さんには、この調子で日本各地にでかけて、また面白い報告を聞かせてほしいです。

今年の夏休み、私の方は、飛行機と新幹線で鳥取、岡山方面へ。2月は私だけだったので、連れ合いのじゅうべーもいっしょに行けたら、と思っていたので今回は一緒です。せっかく来るんだったら、ということになって、鳥取でワークショッブ、倉吉では若い農家の人たちとの集まりにでることになりました。

鳥取の水越屋さんは、2月に千晶さんや日下部さんと行った最初の豆ランチパーティー以降、毎月ランチパーティを続けておられるそうで、私は、ねんどできれいになるう というテーマで、ねんどの話とオルタナティブな使い方を。ねんどはもともとおどろきの素材なので、色んなびっくりの話があるから、関心がない人にも、興味を思ってもらいやすいのです。オーナーの和田さんはじめ、みなさんが興味津々だったので私も楽しかったです。

ここの豆ランチパーティの料理は全部お店の人が作ってくれ

ていて、種類も量も多くて、食べきれないほどでした。それと会費が考えられないくらい安い。いい会だったし、お店も順調そうで一安心だったのですが、それがちょっと心配でした。つまり、サービス良すぎ。私的なシーンでは、気前の良い人は、けちじゃないと言うことでみんなの人気者になるかもしれないけれど、商売の場面のツーマッチなサービスは むしろマイナスだろうと思うのです。きびしい見方をすれば、サービス過剰は、商売としての自覚と自信が不足しているとも言えるから。少なくとも、料理の量は、次回からはすこし少なめにした方が、また食べたくなって気になるよ、とアドバイス。

*

翌日の倉吉では若い農家の人たちとの話し合いが企画されていて、またまた大勢の人に会うことができました。農業に関しては、私は消費者の立場でしかないけれど、東京ではいまや有機や無農薬の野菜を扱う店や日曜市、ファーマーズマーケットが当たり前みたいにある、無施肥の農産物だって珍しくない。と言う話をしたら、驚いたことに彼らが逆にびっくりしました。考えてみれば当然だけど、今の時点でも、試行錯誤しながら有機農業に切り替えようとしている人たちがいるわけで、彼らにとっては、30数年前、西荻・ほびっと村に初めての無農薬野菜の八百屋ができた頃の話は、昔話ではなく現実的な今の問題としてとても関心があるようでした。野菜やお米の流通をどうするか。

うちに帰ってから、長本兄弟商会のナモが書いた「みんな八百屋になーれ」(晶文社・就職しないで生きるには シリーズ)を本箱から引っ張り出して読み返してみました。インド帰りの山尾三省とカリフォルニアから親子3人で帰ったばかりのナモがお酒を飲みながら盛り上がり、話のはずみで やろうときめた無農薬の八百屋。無農薬の野菜を作ってる人も殆どいない頃のはなし。全くの素人、その上文無しだった二人が無鉄砲に、その夢を実現させていく奮闘ぶりは、今読んでも面白い。当時はこんな夢みたくなことをあまり迷わずやろうとする人たちが多かった気がします。自分たちが思い描く未来がいつかやってくるような、どこか楽観的な気分だったからでしょうが。

都会では今や無農薬野菜も色んなところで手に入れることができます。日本は狭いし、TVや新聞で同じレベルの情報が日本中に行きわたっているから、うっかりすると同じような生活をしているような気になるけれど、違うのですね。

倉吉でも、その後行った岡山でも、昔のほびっと村みたいなスペースを作りたい、といってる人がいて、なるほどなあ、と思いました。それぞれが点在するより、志が同じ仲間が集まって共同でそういう場＝八百屋や食堂や本屋や学ブスペースがある＝を作るのは、人が少ない田舎であればあるほど求心力ができていいかもしれない。

倉吉もその後たずねた総社も 風情があるとても美しい町並が残っているんだけど、驚くくらい空き家だらけ。なんとかできないかと思うけれど、個人ではなかなか難しそうです。小沢さんの政策をききながら(民主党の代表選の演説で、地方に財源を移行し

9 P 下段へ続く

エクアドル・インタグの森の中から (7)



森の中の新聞社

ウインドファーム・日下部 伸行 ((さかべ のぶゆき)



牧草地を農園に変えていったマルタさんを訪ねた翌日、再び AACRI (アークリ: インタグコーヒー生産者協会) の焙煎工場のあるアブレラへと移動します。この日は、朝から小さな新聞社を訪ねたのです。

「インタグ新聞」と名乗るこの新聞社は、メアリー・エレンさんというドイツ人女性が編集長を務める新聞社です。現在は他に3人のスタッフがいるインタグ新聞の生い立ちや、鉱山開発に反対する中での様々なエピソードを、小さなオフィスで聞かせてもらいました。

インタグ新聞が創刊したのは2000年12月。初めは事務所もパソコンも資金も、何も無い状態から、DECOIN (デコイン: インタグの生態系の防御と保全) という地元の環境保護団体の事務所に記事を持ち寄って新聞を作っていたのです。ちなみに、DECOINは、このインタグでの鉱山開発への反対運動と、コーヒーのフェアトレードの始まりとなった団体です。

インタグでの鉱山開発の歴史は、1991年に遡ります。銅を掘るため、日本の企業による試掘があり、その中で、近くの川が亜鉛やヒ素などで汚染され、家畜や子どもたちに被害が出るということがありました。そこから反対運動が大きく広がりを見せ、95年にDECOINが設立され、98年には、コーヒーの栽培のために AACRI ができ、更にインタグ新聞やラジオインタグといった様々な活動が生まれ、更にコカチ郡という行政を巻き込んだ運動に発展して行ったのです。

鉱山開発に対する反対運動により、97年に日本企業は撤退したのですが、その後2004年には、カナダの企業が正式に鉱山採掘権を獲得することになります。そのカナダの会社が鉱山開発の為に調査などを活発に行っている最中に、インタグ新聞は創刊しました。その創刊号の見出しは「新たな鉱山開発の脅威」。

インタグ新聞は月刊誌を目指していたのですが、人口1万8千人の小さな町で、資金繰りも苦しく、月間だったり隔月間だったりしながら、地域の人々に環境の大切さや、鉱山開発で得られる利益が一時的なものではないことなどを訴えてきました。

そのインタグ新聞に対して、カナダの会社が採掘権を獲得後最初にしたこと、インタグ新聞を提訴する、ということだったのです。インタグ住民が首都のキトで行った鉱山開発反対のデモを、インタグ新聞が報道したことなどから、カナダの会社のイメージを傷付けたなどとして数100万ドルに及ぶ損害賠償を求められたのだとか。

その他にも、DECOINの副代表であるカルロス・ソリージャさんは、デモの際、カナダ人女性に暴行を加えた、等というウソをねつ造して訴えられたそうですが、結局はこのカナダ企業による提訴そのものが、悪意のある訴えだということで裁判所からは却下されたのだそうです。

「カナダの会社が来た時に、いかに日本企業が紳士的だったかということを知ったわ」

と笑うメアリーさん。日本企業はそこまで露骨な妨害工作はしなかったという皮肉ですが、このカナダ企業の恐ろしいところは、暴力に訴えることもあったということです。

先ほども出てきたカルロス・ソリージャさんは、DECOINの創設メンバーで、インタグにおける反対運動の中心人物ですが、その

為に暗殺されそうになったこともあるのです。カナダの会社が雇った人達が警察を装ってカルロスさんの家に押し掛け、拉致しようとしたことがあったのです。そのことを察知した近所の人々がすぐにカルロスさんに通報し、逃げのびることができたのですが、もしもその通報が30秒遅ければ、自分は捕まって人知れず殺されていただろう、と後にカルロスさんは語っていました。

このような妨害にも屈することなく、インタグ新聞やDECOINは活動を続け、カナダの会社は2007年に政府から鉱山開発の活動停止命令を受け、2008年には鉱山採掘権の無効化を宣言されることとなったのです。

それでも、メアリーさんの活動が終わることはありません。日本の企業が撤退した後にカナダの企業が参入する、ということもあったことから、

「ここに銅がある限り、鉱山開発の脅威は続きます」ということをおっしゃっていました。

というのも、エクアドルのコレア大統領は、「持続可能な鉱山開発」という言葉を使い、鉱山開発には決して反対ではないのです。また、決して豊かとはいえないエクアドルで、彼は政策として社会保険料や学費の無料化を訴えているのですが、財源を頼るとすれば原油か鉱山の開発しかないという状況でもあります。

このインタグ新聞訪問から2年を経た2010年、エクアドルの政府機関である、エクアドル予備投資研究所は、インタグのフニン地域の銅山開発の可能性を調査することになっています。フニンの銅山は、アメリカ大陸で2番目に生産性が高い銅山と言われているのです。

そのような鉱山開発ではなく、エコツーリズムやコーヒーのフェアトレードで、持続的に暮らしていける道を見つけ出せないか、ということが、メアリーさんの言葉でした。そして、こう言った脅威とともに、豊かな自然がここにあることを、日本やカナダや世界の人々が知ってくれることが、どれほど私たちの力になるだろうか、とも。

メアリーさんの話を聞いた後、ウインドファームが応援して建てられた町の小さな図書館を覗いたり、DECOINのオフィスに立ち寄りたりしながら、いよいよ僕にとってのエクアドル訪問の大きな目的に向かうこととなります。カルロス・ソリージャさんに再会して、その森を体験する為の旅なのです。



メアリー・アレンさん

アイルランド
愛蘭土より (7)

夏の休暇 のんびりすることを楽しむ人々

ハミルトン 純子 (はみるとん じゅんこ)

私がアイルランドに移って二度目の夏は、とても夏らしい夏でした。こんなにいい夏は久々のことだったようで、人々も夏を楽しんでいました。6月の降水量は特別に少なかったそうですし、7月も雨ばかりだった昨年とは比べ物にならないほど晴れてくれました。8月になると気温が下がり、徐々に日も短くなってきていて、あっという間に秋が来た感じですが、今のところ、インディアンサマーと呼ばれる9月の好天も続いています。

この夏は私もいい時間を過ごすことができました。6月はフランスに2週間、初めの一週間は友人が主催した日本の文化を紹介するセミナーの手伝いで彼女の家に滞在し、その後は日本から来た友人2人と一緒に南フランスから車で北上、最後はパリ観光でしめくりました。

7月には親戚と古くからの友人が訪ねてきてくれてダブリンの我が家に滞在。初めてのアイルランド訪問を楽しんでもらいました。

その後、夫の兄が住むアイルランド南西部を訪れて1週間ほど過ごしたのですが、この夏を通して、休暇の過ごし方についていろいろ思うことがありました。

職種にもよりますが、こちらでは少なくとも2週間から数週間の夏の休暇を取る人が多いようです。EU圏ならどこでも飛行機で1-3時間程度で行けますので、ヨーロッパのリゾート地に1週間単位で出かける話はそんなに珍しいことではありません。また不況に陥る前のバブル期に、スペインやポルトガル、地中海沿岸に別荘を買ったというのもよく聞く話で、夏の間はたっぷり太陽を浴び、日焼けすることはステイタスシンボルでもあるのです。

ほんの15年ほど前までは、そんな休暇を過ごすことができる人はほんの一握りの富裕層の人だけだったのが、経済成長とともに海外旅行をする人は大きく増加し、アイルランドから出国した人の数が人口の2倍近い1700万人まで伸びているそうです。不況に陥ってその数も減少傾向とはいえ、日本の海外渡航者数が約1500万人というのと比べると驚くほど多いのがわかります。

そして、そういう休暇の間は忙しく動き回るより、「何もしない」ことを楽しむ人が多いので、滞在型が主流。ビーチに寝そべて本を読む、自然の中を散歩するなど十分で、特別なアクティビティは必要ないのです。最近になって、スパ施設を備えたホテルがブームとなっていますが、日本のリゾートホテルのように、至れり尽くせりの施設が整っているのとは格段の差があります。

私のフランス旅行の時には、日本から来た友人は、時間ももたないといばかりに目一杯予定を詰めて観光し、買い物し、食べたいものを食べに遠くまででも行く、といったペースでした。私はそのペースに合わせて行動するのに精一杯。

彼らにとって、2週間の休みを取るということは並大抵ではないのですから、何もしないでのんびりするわけにいかない、という感覚は私にも分かります。親戚たちがうちに滞在していた時もそうで、せっかく来てくれたのだから、何もしないと悪いような気がして、毎日どこかへ連れ出しました。

ところが兄の家に一週間ほど滞在した時には、時間の過ごし方がまったく違いました。もともと美しい自然以外は何もない田舎なのですが、とにかくのんびり、日がなパブの屋外の席で海を眺めながら過ごします。私も随分こちらの感覚に慣れたとはいえ、それが続くとのんびりすることにかえって疲れてしまいました。

そのことを私のブログ(8月2日分)に書いたのを読んで、ある友人がメールをくれました。彼女曰く、日本人にとって何もせずに過ごすというのは、悪いことのように考えられていて、私たちもまわりも何となくそれを許さない空気があるのではないかと。たしかにそうかもしれません。日本人があくせく働き過ぎていることは皆わかっているのに、休みを取ってのんびりすることがまだまだ下手なんですね。私も含めて、日本人にはまだまだ、のんびりすることを楽しむ練習が必要なのかもしれません。

この通信が出る頃には、旬のりんごが出回り始めていると思います。チャツネはカレーなど料理にも使えますが、アイルランドではチーズサンドには欠かせません。手軽にできるおいしいチャツネを作って、チーズとのベストマッチをお試しください。

【りんごのチャツネ】



【材料】(出来上り量約800g)

りんご 450g、玉ねぎ 450g、レーズン 150g、レモン 小1個、酢 200cc、ざらめ糖 225g

これは作りやすい分量ですが、一度に多量に作る場合はすべての分量を同じ割合で増やす。3倍量で大きめの鍋にたっぷりの量になる。

【作り方】

1) 玉ネギとリンゴは皮をむき、1cm角くらいに切る。レモンは皮の黄色い部分だけをすりおろし、汁をしぼっておく。

2) ステンレスかホーローの鍋にすべての材料入れ、砂糖が溶けるまで混ぜながら強火にかけ、沸騰したらごく弱火にしてふたをしないで約3時間煮る。焦げないように時々かき混ぜる。水分がなくなる頃に材料がすべてとろとろに柔らかくなるのが理想。

3) ほぼ水分がなくなり、全体に茶色く色付いてくるまで煮詰めたら火を止めて、煮沸消毒した保存瓶に熱いうちに詰める。常温において熟成させると、さらにおいしくなる。

*筆者ブログ 愛蘭土の林檎の木の下で <http://granna.exblog.jp/>