

NPO法人

「畑と田んぼ環境」再生会

「農ある生活を楽しむ」

「畑と田んぼ環境」再生会  
H28年7月31日、会報12号  
編集：仲野 忠晴  
<http://hatake-tanbokankyo.org/>

# 食と農の現状と



## 自給農の可能性

### (一)



グローバル化による市場開放と国内農業の維持・発展をどのようにしていくか、日本のみならず世界では、大きな課題となっています。今回は、このことをEUの農業政策を参考に考えてみます。

### ●ヨーロッパの 共通農業政策

前身のEC(ヨーロッパ共同体、一九六三年～一九九二年)から現在のEU(ヨーロッパ連合、一九九三年～)まで、域内では市場を

統合する「共通農業政策」が考えられ実施されてきました。そして、EUの農業政策は、共通農業政策を基準に、各国、各地域の実情に応じて規定が設けられています。この共通農業政策立案がされた当初は、大戦後の食糧不足から抜け出し、間もないときでした。そのため「ヨーロッパを二度と飢えさせない」という思いが、その政策には強く反映されています。そして、農家を保護し食糧の安全保

障を確保するために、国内市場の農産物を支持価格で保障、海外からの安い農産物の輸入抑制、輸出補助金をつけて安く農産物を輸出する3つの政策が行われました。この政策は、食糧自給率が低く輸出も少ない最初の頃は問題がありませんでした。しかし、農業・化学肥料、機械化によって国内消費をはるかに超える量の収穫物がとれるようになってからは、様々な問題が出てきます。

### ●3つの政策と問題点

まず、この3つの政策内容と問題点を簡単にまとめさせていただきます。

支持価格というのは、作物別に支持価格を決定し、市場価格がこれを下回った場合は支持価格で買い支え農家の所得を守る政策です。そして、この支持価格ですが、域内では農業の競争力にかなりの差があるため、生産コストが高く競争力の弱い国を基準に統一価格が決められました。つまり、支持価格が高く設定されたのです。生産コストが低く競争力が強い国の価格にすれば、生産コストの高い国の農家は壊滅的な打撃を受けてしまうからです。

農産物の過剰問題を引き起こしました。また、一方で小規模農家は、支持価格の高い設定が、農地価格や農地の賃貸価格の上昇をもたらした。十分な所得につながらないため離農していきま

次に海外からの農産物の抑制政策として取られた輸入課徴金です。これは、域内の支持価格よりも安い輸入農作物の差額を「可変課徴金」として徴収し、域内の農作物が輸入品よりも不利にならないようにする政策です。しかし、このため域内の消費者は、常に高い支持価格で農作物を買うこととなります。

最後に輸出補助金です。

ただ、この政策は、農作物を作れば作るほど農家の収益が増えるので、食糧の増産意欲が強く刺激され、特に生産性の高い農家は生産量を増やし益々大きな利益を得ていきます。そして、「ワインの湖、バター」の山と揶揄されるように深刻な

域内での農産物の価格と国際価格とは、当然域内の価格が高くなります。これでは農産物を輸出できません。そのため、輸出補助金を支給して海外に安く(ダンプング)して輸出しました。輸血量が少なければ、たいした問題にはならない



のですが、大量の余剰生産物を多額の輸出補助金をつけて安い値段で輸出しているければ、当然様々な問題が起こります。

まずはアメリカとの貿易問題です。戦中・戦後の間もない頃、ヨーロッパは、アメリカの農産物の輸出先のお得意様でした。しかし、ヨーロッパが復興してくると、輸入課徴金で EC 域内に輸出できなくなっただけではなく、第 3 国市場に置いて、輸出補助金による EC の安い農作物に市場を奪われてしまいます。このため GATT (関税と貿易の一般協定) のウルグアイ・ラウンドの農業交渉は、アメリカと EC の間で輸入課徴金と輸出補助金が激しい争点となりました。もちろん、アメリカも補助金は出して農業を保護しています。また、アメリカ以外にも EC の輸出農産物によって国内の農業が被害を受けている国がありました。途上国、特に EC 加盟国の植民

地だった国です。通常であれば、不当に安い輸入品には、輸入規制や高い関税をかけるのですが、旧宗主国から様々な援助を受けているので EC の農作物を抑制・排除する政策は簡単には取れません。このため国内の農業が維持・成長できず、貧困が助長されました。次に EC 自身の問題です。これらの政策によって EC は、膨大な財政負担を強いられることとなります。支持価格で過剰生産を招き、その過剰生産分の支持価格の補填、そして、その過剰生産物を安く輸出するための補助金です。過剰な農産物が増えれば増えるほど EC の財政に大きな負担となつていったのです。ちなみに二〇〇〇年では、EU の総予算の半分が共通農業政策に充てられていました。最後は、環境問題です。戦後の農薬・化学肥料、機械化による近代農業は、農作物の生産量を格段に伸ばしてきました。しかし、他

方で化学肥料の過剰な使用や多頭飼育による大量の糞尿が、土壌・地下水・河川・湖・河口を汚染し、農薬の使用によって野生動物・昆虫・微生物の生息地の破壊、人間への健康被害、土壌劣化など、様々な環境へのマナス面をもたらしました。特に EU では、その国土面積の約 4 割を農地が占めています。自分たちの生活環境を改善していくためには、農地を将来にわたって美しく健全に利用していかねばならないのです。



● 農業政策の大改革

これらの問題を解決するために EU は、一九九二年に大幅な農政改革が行ないます。改革のポイントは、財政負担を減らすために過剰生産の抑制、農家の所得維持、環境保全です。

まず国内支持価格を引き下げて、農家の増産意欲を抑え、過剰生産を抑制します。そのことで、支持価格の補填金や輸出補助金の削減も出来ます。その代わりに直接支払いを導入しました。直接支払いというのは、支持価格引き下げによる所得補償支払い、条件不利地域補償金、環境支払いの 3 つです。この環境支払いというのは、九二年に採択された農業・環境規則(農薬・化学肥料の削減、単位面積当たりの家畜飼養密度の低減、有機農業の導入など)に沿った取り組みに対して EU および加盟国政府から支払われるものです。

EU は、これらの政策によって、財政負担の削減、農家収入の維持、食品の安全と質の確保、環境保全のために有機農業を中心とした農業への転換をしていきます。ここで注目すべき大事な点は、この直接支払いの目的が、単に農家を保護するためだけではなく、環

境保全や緑化などを根拠とする環境支払いをより充実させていくことで、環境・景観・動物愛護・生物多様性を積極的に推進していることと見なされています。

実際、この改革を機に有機農業に取り組む農家が急増しました。二〇一一年、EU の農地面積に占める有機生産面積の割合は、全体としては五・四%ですが、国別だと、オーストリアの一九・六%を筆頭に、スウェーデン一五・四%、エストニア一四・二%です。EU の主要国ではイタリア八・六%、ドイツ六・一%、スペイン六・五%、イギリス三・八%、フランス三・六%です。また、地方単位で見ると、オーストリアのザルツブルク州では四九%、チェコの北西地方二八%、スウェーデンの中部ノーランド二五%です。

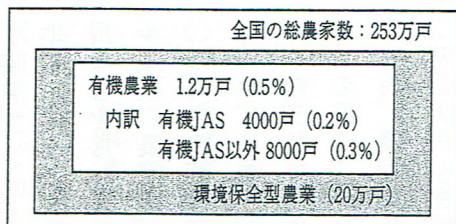




●日本の現状

では、日本の方はどうでしょう。

法制度に関して見てみると、一九九九年に「農業基本法」に変わって「食糧・農業・農業基本法」が制定されます。それまでの農業基本法は、農業の近代化、農業の産業化、生産性の向上だけが謳われていました。新基本法では、農業の近代化政策、大規模農業経営育成政策は引き続き継承されていますが、新たに農業・農村の有する多面的機能を



有機農業に取り組んでいる農家数 (2010年)

出典：2010年世界農林業センサス、平成22年度有機農業基礎データ作成事業報告書、表示・規格課調べ

有機農家数の推移

年度	2006	2007	2008	2009	2010
有機農家数 (内JAS認定)	8764 (2258)	10045 (3319)	10981 (3830)	11323 (3815)	11859 (3994)
前年度比 (%)		114.6	109.3	103.0	104.7

出典：平成22年度有機農業基礎データ作成事業報告書、表示・規格課調べ

国内の栽培面積 (2009年)

有機農業		農業全体
1.6万 ha (0.4%)		461万 ha (100%)
内訳	有機JAS圃場 9000ha (0.2%)	
	有機JAS圃場以外 7000ha (0.2%)	

出典：平成21年耕地及び作付面積統計、平成22年度有機農業基礎データ作成事業報告書、表示・規格課調べ

各国の有機農業面積割合

国名	2011年面積割合 (%)	国名	2011年面積割合 (%)
イタリア	8.6	韓国	1.0
ドイツ	6.1	中国	0.4
フランス	3.6	日本	0.2 (有機JASのみ)

出典：IFOAM「The world of organic agriculture」

重視、農業が本来持っている物質循環機能の意義など、農政が環境を重視する方向に移行してきたことが随所に見られます。また、新基本法と同時に「持続的農業生産方式の導入促進法」が制定され、二〇〇一年には有機農産物の国家認証制度(有機JAS法)が実施されます。そして、二〇〇六年に「有機農業推進法」が制定されます。

日本の有機農業は、志ある農業者によって始められ、それを支援する消費者との連携によって維持・発展してきました。そして、上記の法律の制定によって、国の政策も有機農業推進に転換してきています。また、国民全体の有機農産物への支持や期待も広がってきています。実際、農業への新規参入する多くの人が、有機農業を目指しています。また、有機農業者の年齢は比較的若く、農業従事者の平均年齢は六六歳に対して有機農業は五九歳です。最近十年間に有機農業で新規参入した人の平均年齢は、

四三歳です。しかも、一般農家を対象とした国の調査では、四九%の人が「条件が整えば取り組んでみたい」と答えています。また、市町村においては「有機の里づくり」、都道府県単位では「オーガニックフェスタ」の取り組みがあります。全体的には、この様な土台が徐々に出来てきています。しかし、それでも日本の有機農業を含む環境保全型農業の進展は遅々としています。ちなみに、農地面積に占める有機生産面積の割合は〇・四%、農家数は〇・五%です。



●EUを参考に考える。

では、なぜ欧州・EUでは、環境保全型農業に大きく舵を切ることが出来たのでしょうか。

理由は2つあります。一つは、何と云っても農業を守り、有機農業をはじめとする環境保全型農業への転換・推進することに対して

政府が強い意志を持って取り組み、制度を充実させ、積極的に財政支援をしていることです。例えば、農業所得に占める政府からの直接支払い(財政負担)を比較してみると、日本は一五%、アメリカは二六%(穀物農家には五〇%前後)、欧州は九〇%超、税金で負担・保障しています。

環境維持や緑化を根拠とする直接支払いを充実させているスイスの事例(二〇〇八年、東京大学農学国際専攻教授、鈴木宣弘氏による)を紹介します。山間の多いスイスの農業は、ナチュラル、オーガニック、動物福祉、生物多様性、景

農業所得に占める政府からの直接支払いの割合 (%)

国名	割合
日本	15.6
アメリカ	26.4
小麦	62.4
トウモロコシ	44.1
大豆	47.9
コメ	58.2
フランス	90.2
イギリス	95.2
スイス	94.5

資料：『エコノミスト』2008年7月22日号等。



観を重視する農業を推進しています。傾斜がもつとも大きいゾーン三と呼ばれる地域区分で、酪農とイチゴ柵などを営む五〇ヘクタール規模の農家は、約一五〇〇万円もの直接支払いが支給されています。その内訳は一般支払い（支持価格低下分の保障）として一〇五〇万円、環境支払いとして二二〇万円、生物多様性維持への特別支払いとして一七〇万円ということでした。欧州では、これだけの手厚い保護と支援があります。日本では、よく日本の農家が過保護だと言われますが、実際、直接支払いは一五%しかありません。制度・政策面でいろいろと知恵を出して改善する余地が大いにあります。

そして、2つ目は、この農政に対して国民の理解と賛同があることです。これは欧州において各国の事情に見合った市民農園の存在が大きく寄与しています。市民農園の発祥とされるイ

ギリスのアロットメント・ガーデン、フランスのジャルディン・ファミリアール、オランダのフォルクシユテイン、スウェーデンのコロニートレゴードなどがあります。日本でも良く知られているのは、ドイツのクラインガルテンでしょう。現在のクラインガルテンは、自治体が土地の確保や造成工事を行い（一区画平均三〇〇㎡）、みなが集まる共同のクラブハウスは利用者が共同で建設、利用者個人が利用するラウベ（キッチンや休憩ができる小屋、二五㎡）は利用者個人が建てることになっています。また、全体の管理運営は、クラインガルテン協会が行っているそうです。今では、野菜や果物のほか、バラなどの季節の花々が栽培され、週末には、ラウベでティーパーティーや音楽鑑賞会なども行われています。ちなみに、このクラインガルテンから生産される農産物は、市場の3割〜4割を占める

ほど都市部では定着しています。欧州各国の市民農園は、その歴史的背景や国の施策はそれぞれ異なっていますが、都市住民にとって単なる食料生産の場ではなく、農作物や花を育てることを楽しみ、他の人との交流する場にもなっていることが共通しています。農が生活の中に根付いていること、このことが農業政策や農産物に対する理解の土台を育てています。

実際、スイスでは、鶏のケージ飼いが禁止され、野原でのびのび育てられています。そのため国産卵は、1個八〇円もします。しかし、輸入の二〇円の卵に席巻されてはいません。スーパーで国産の卵を買っている小学生の女の子に「なぜ高い卵を買うの？」と聞いてみたところ、「この卵を買うことで農家のみなさんの生活が支えられ、それによつて私たちの生活も支えられるのだから当たり前で

しょ」と、いとも簡単に答えたそうです（元NHKの倉橋久壽氏）。つまり、環境、景観、動物愛護、生物多様性などに配慮して農産物を育てている農家にその対価を払うことは当然であると、国民に広く理解されているのです。

●これからの食と農、環境のために

以上のことを踏まえ、最後に大事なことを簡単にまとめておきます。

物事を見るときにとっても大切なことは、一つひとつをバラバラで個別に見るのではなく、それぞれつながりを通して全体を把握する眼差しです。

例えば、TPPなどの貿易問題になると、「農業の保護を取るかTPPの利益を取るか」という二者択一の議論がされます。「農業保護 vs 国益」の構図です。こ



の議論の問題点は、「農業は食糧だけを生産する産業だ」と他と切り離して見ていることです。確かに第1次産業の生産がGNPに占める割合は、一・五%かもしれませぬ。しかし、その関係性を考えていくと、数字以上の大きな価値が隠れています。実際、農林水産業がその地域で展開されていることで、それに関連した多くの食品産業や流通、商店街などが成り立っています。また、その地域の自然に根ざした観光も産業として成り立っています。これらの関係性をベースに地域のコミュニティが成り立っているのです。これが地域社会の実際の姿です。もし、第1次産業が衰退し無くなつてしまえば、第1次産業だけの問題にとどまりませぬ。それは地域社会の衰退を意味します。

また、農業は、食糧生産するだけではなく、多面的機能（空気や水の浄化、地下水の涵養、洪水防止、窒



製造業出荷額に占める  
食品製造業の割合 (%)

北海道	41.6
東北	18.4
関東・東山	13.8
北陸	11.5
東海	8.2
近畿	12.1
中国・四国	9.0
九州	22.2
沖縄	37.6
鹿児島県	57.9
全国	13.0

出所：九州農政局作成。  
注：原料農産物には輸入も含む。

最後は、農産物を見る私たちの眼差しです。最近、「オーガニックな農産物は、安全で、健康にも良く、美味い」ということが言われ認知されるようになりました。確かに、このことは喜ばしいことです。しかし、



多面的機能評価額 (平成12年学術会議)

No.	多面的機能	評価額 円/年
1	洪水防止機能	3兆4988億円
2	保健保養・やすらぎ機能	2兆3758億円
3	河川流況安定機能	1兆4633億円
4	土砂崩壊防止機能	4782億円
5	土壌浸食(流出)防止機能	3316億円
6	地下水涵養機能	537億円
7	有機性廃棄物分解機能	123億円
8	気候緩和機能	87億円
9	生態系保全機能	未評価
10	景観保全機能	未評価
11	体験学習と教育機能	未評価
12	医療・介護・福祉機能	未評価
13	文化形成機能	未評価
	小計	8兆2224億円
追加	生物多様性保全機能(※)	96,215円/10a

※農と自然の研究所による (福岡県内水田)

有機JAS制度以降の日本の現状を見てみると、有機農産物の輸入ばかりが増えて国内の有機農産物の需要が伸び悩んでいます。この状況からわかることは、「生産された結果の物」にしか価値を置いていないということではないでしょうか。つまり、「安全で健康にも良く、美味しい農産物」を育てる過程で、「どれくらい自然を豊かにしてきたのか」「どれくらい生き物の多様性に貢献してきたのか」という意識が抜け落ちているということだと思います。「結果としての生産物」だけにしか価値を置かないのであれば、利益至上主義の市場原理に足元をすくわれ、有機農産物すべてが、輸入物となることも有り得ます。そうなれば日本の生活・自然環境は荒廃していくでしょう。国の制度面の援助だけではなく、農家が、「農業で生き物を多彩に育み、自然環境を豊かにしていくんだ」と堂々と胸を張って言える気が、そして、消費者もお米や野菜に大自然の息吹や生き物の賑わいを感じ取れる感性を育てていくことが必要なのです。

農業が食糧を確保し、その国の自然環境、生活環境を良くしていくために必要不可欠のものであるということが理解できると、農産物の貿易のあり方も自ずと判ってきます。どの国もその地域に根ざした伝統的な農法をベースに環境を保全し、自国に必要な食糧を自給することを原則にするということだと思います。そして、このことをお互いに尊重して貿易を行うということが、世界の人々の生活の質を高めます。「安い」が「オーガニック」という言葉に変わったとしても、他国に余剰農産物を大量に輸出しているならば、その国の農業、それに関連した地域産業、自然環境は衰退していくだけです。また、農産物の一方的な流れは、自然の物質循環の観点からも環境保全を考える農のあり方に矛盾し、相互の国の環境に様々な悪影響を及ぼします。

世界全体の食や農、そして環境を豊かにするため、

私たちに出来ることは何でしょうか？

答えはとてもシンプルです。大自然の営みに沿った農法で私たちが自給農を行ない、農のある暮らしを楽しみ、そして、その輪を広げていくことです。市場原理が支配的な社会の中で、様々ないのちのつながりの中で生かし・生かされているという関係を体感し、それに培われた感性と思考を育てていくことこそが、より良い社会の在り方を示す羅針盤になるのです。日本で二割の人が自給農を生活に根付かせ楽しむようになれば、社会は大きく変わっていくことは間違いありません。

(仲野忠晴)







## 酵母ジュースレシピ

空気中の天然の酵母菌がついた旬の野菜や果物、ハーブ、花などをびんの中に閉じ込めて、冷蔵庫で発酵を進めて飲んだり、食べたりしてみましょう。

### 基本の作り方

無農薬、又は低農薬の旬のフルーツや野菜(いちご、リンゴ、柑橘類、トマト、プチトマト、青梅、とうもろこし等)又はハーブ等を流水で洗い、そのまま、又は適宜小さく切る、めん棒でつぶすなどしてビンの中に入れて、ふたを閉め、冷蔵庫に入れて5日~7日ほど放置する。小さい泡が立ってきたら冷蔵庫から出して、室温で2日ほど置く。酵母が育ってぷくぷくしてくるので、味見する。シュワつとする酵母液(酵母ジュース)ができる。

いちご酵母：水で洗った後、ヘタを取ってビンに入れ、めん棒などでつぶす。ふたをして ゆっくり上下に振って冷蔵庫へ

リンゴ酵母：軽く洗って皮付きのまま、芯、種のもそのまま8等分してビンに入れ、浄水器を通した水(ペットボトルの水は不可)をふたギリギリまで入れ、ふたをして ゆっくり上下に振って冷蔵庫へ。

柑橘酵母：皮を軽く洗って外皮を剥き(皮は取り置く)8等分して実をビンに入れ、めん棒などでつぶす。皮を上の部分に乗せてふたをしてゆっくり上下に振って冷蔵庫へ。

トマト酵母：ヘタを取り半分に切り、ビンに入れ、めん棒などでつぶす。ふたをしてゆっくり上下に振って冷蔵庫へ。

青梅、とうもろこし酵母：軽く洗ってビンに入れ、浄水器を通した水(ペットボトルの水は不可)をふたギリギリまで入れ、ふたをして ゆっくり上下に振って冷蔵庫へ。

### 応用編と注意

- ・酵母液に自家製、又は市販の100%果汁ジュースを足し、さらに数日発酵させて炭酸風の飲み物にする。(りんご、柑橘類)
- ・酵母液でパンケーキの生地を作るほか、玄米を炊く、魚や肉を浸して調理などに使える。(りんご、トマト、青梅、とうもろこし等)





## ペンネーム ジャミー

- ・酵母液を濾して、軟らかく煮た豆、かぼちゃ、雑穀などと合わせ、少量の味噌や豆乳を入れてスープにする。(りんご、柑橘類、ハーブ)
- ・酵母液を濾して、煮詰めてソースにする。蒸した野菜、パンケーキにかけて食べる。(いちご、トマト)

### 注意:

- \* ビンはふたの部分がしっかり閉まるものを使う(ホームセンターで購入できる。)
- \* ビンとふたはきれいに洗い、煮沸消毒をして、水分を乾かしてから使う。
- \* 小さい泡がぶくぶくしてくるまでふたは開けない。(酸素を遮断して酵母の培養を助ける)冷蔵庫に保管する。
- \* 発酵ジュースは果物、野菜、ハーブの表皮に住んでいる酵母菌を低温で培養(寒仕込み)した飲み物で、発酵の期間は作る人の手や使用する果物、野菜、キッチン環境などで変わるので自分の目と鼻で観察し、冷蔵庫から出すタイミングを見極める。
- \* 発酵の途中で白いふわふわしたものが浮かんでいたり、黒カビ、青カビが生えたとき、ネバネバしているようなとき、イヤな匂いがするときはカビや腐敗菌が繁殖しているので、捨てる。
- \* 発酵がすすんでふたが固くしまって、開けられないときは無理せず、ビンの下にボールなどを置き、キリなどで穴を開けてからふたを開ける。(ふたはホームセンターで購入可)
- \* 発酵がすすむと甘みが増し、大人の飲み物、酔へと変化するのでその変化を楽しむ。子供に与えるときは自分で味見してから。

あらゆる応用ができます。庭のミント、しそ、よもぎ、山椒の葉、夏みかん、むいたリンゴの皮や芯(酵母は皮に多くついているので実は人間が食べて、皮や種、芯だけでもうまくいけば酵母が育ちます。)などにも酵母菌は棲んでいます。酵母は甘い味が好きなので、甘みがないものは少量の砂糖を足すと発酵が早く進むようです。基本的な作り方を説明しましたが、酵母ジュースは色々な活用ができる食品です。ルールはありません。自分が好きなもので自由に試してみてください。そして新しい発見をしたら、そのレシピをみんなでシェアしましょう。





# 会員フォーラム



会員の皆さんの思いや考え、体験したことを紹介するコーナーです。

## セミを食べてみよう！

(小学生) 雨海遥光

最初になぜ昆虫を食べてみようと思ったかという点、夏休みに図書館で本を読んでいたら「昆虫を食べる人々が世界中に多くいること」を知ったからです。「虫食む人々の暮らし」(野中健一著)の表紙に「族の少年が芋虫をとっても美味しそうにニコニコ笑って食べていました。タイという国では、市場で虫がたくさん売られている」ということも聞きました。本で調べると「セミがおいしい」という話が多かったので、セミを食べてみることにしました。

セミは家の近所、相模原市の新戸の田んぼ周辺で取りました。アブラゼミ十四匹、ツクツクボウシ一匹、ミンミンゼミ二匹です。食べ方は、二、三分セミを茹で、それをザルに上げ、羽をむしり、油で揚げました。焦げないように油で揚げたセミは、とてもおいしかったです。

セミを食べた皆さんの感想です。

リンダ川上さん：川エビみたいでおいしい。  
降矢さん：意外といけませぬ。アブラゼミとミンミンゼミだと、アブラゼミの方がおいしかった。ツクツクボウシはおいしくない。  
俳句の斉藤さん：食べて食べられないことはない。これからは、昆虫を食べられるようにしておかないとダメ。郡山の田舎で蚕を食べたことや芋虫を焼いて食べたことがあるよ。

ジミー田島さん：アブラゼミ二匹、大きなイナゴみたいな食感。アジの開きの尻尾を食べているみたい。でも、魚みたいな生臭くない。僕は、食べる前は、「ゴウヤみたいな苦い味」を予想していましたが、食べてみるとアボガドみたいにおいしく思いました。おなか一杯になるまで食べる量のセミを取るの、むずかしいなと思いました。

協力してくれた、リンダ

川上さん、ジミー田島さん、俳句の斉藤さん、降矢さん、お父さん、お母さん、妹、新戸の畑のスペースやなべなどを貸してくださったNPO「畑と田んぼ環境」再生会のみなさん、感謝いたします。僕は、普段週末になるとお父さんと海で魚を釣ることが多いのですが、陸の昆虫を取って食べたのは初めてでした。セミを取るの、なかなか大変でしたが、楽しかったです。



## ホツマツタエと自然農

ペンネーム アメリ

私の自然農への道のきっかけは、5年前の原発事故でした。放射能が溢れるのを見て、ひとつの時代が終わった。ここから全てが変わる、そして始まる。自分も含めて今までの生き方は、もう通用しない。目の前の悲惨な光景を目にしたがらもふわつとしたワクワク感みたいなものがありました。ただ、自分が何をすべきか

はすぐには見つからず、当時はSNSを通じ原発問題から始まり、政治・環境・殺処分問題など、ありとあらゆる社会問題が目に入り、片っ端から読みあさり、価値観がドンドン変わっていきましました。中でも一番気になったのが、自然環境でした。災害の度に空っぽになるスーパーの棚を見て消費者としての道しかなかった。自分も空っぽに見えました。環境のために自分に出ることを探すようになりました。洗剤を減らす、使わない。調味料や味噌など自作し始めると、大豆・お米も作ってみたいと思うようになりました。そんな中で検索して引つかかったのがNPO法人「畑と田んぼ環境」再生会でした。

そうして始まったお米作りは、毎回新鮮で作物を育てるだけが農の仕事じゃない、四季折々の美しい環境を作り、そこに集う生き物たちの居場所を守り継承していく。時には、人の心や



身体を癒すことが出来る。生きるのに必要な食べ物を作りながら、その土地の特徴を生かしながら、直接環境問題に手を差し伸べる事が出来る。こんな素晴らしい仕事は他にはないです。「一粒は鳥のために。一粒は微生物のために。一粒は人間のために」、土と共に生きることの喜びに感謝の気持ちでいっぱいです。会を設立し継承してきた会員の皆様、ありがとうございます。

農的暮らしを実践していると昔の日本はどんな風景だったのだろうか、考えを巡らす事が多くなりました。そして、とあるご縁から「ホツマツタエ」に出会いました。

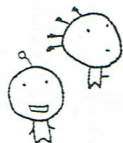
ホツマツタエ(秀真伝)とは、日本に漢字が伝わる前、ヲシテ文字(古代大和ことば)で綴られた一万行にも及ぶ叙事詩のうちの一つです。縄文後期から弥生、古墳前期まで約一万年の神々の歴史、文化を今に伝えています。年中行事、稲

作の始まりも書かれています。ホツマツタエによると、文字もひな祭りも中国から入ってきたものではなく古代日本で神事として行われてきたこと、神武遠征も領地拡大という欲のもとではなく、世を安寧に導く為のものであったこと、人を切ることの痛みについても書かれています。天は父、地は母。古代の人々は地球、宇宙に対し、親子の情を抱きながら接していました。「民一田身一はアマテルの宝一田から一である」、そう書かれています。

いまひとつ、日本という国に愛着はあっても誇りを見出せなかった私にとって、「ホツマツタエ」は中東で言うところのコーランのような存在になりそうです。いつの日か、ホツマツタエと土いじりが必修科目になればいいなと夢見ています。皆様もぜひ一度「ホツマツタエ」「あわの歌」「ヲシテ文字」に触れてみてくださいね。

ミトコンドリアン ブルーズ

化石燃料爆発させて  
今日も田んぼへ向かうのは  
あたしの体の住民たちが  
元気なおかげでございます



住民たちにあやつられ  
あたしは田んぼに種を蒔き  
なるべく全ての生き物たちと  
仲良くするよう言われます



草刈る時の嫌な臭い  
もしや涙ぢやないかしら？  
あたしはたまに手を切って  
痛みを思い出すのです

あなたはあたしの住民だから  
もっと元気になりんしゃい  
あなたはあたしの宝物  
胸をはって生きんしゃい



おひさまをひとまわり  
ここはもとのぼしょぢやないけれど  
あたしのこころのやさしいところ  
いつまでもそばにいてください

あたしはあたしが生きるため  
住民たちにあやつられ  
今日も田んぼに向かうけど  
住民たちはあたしのことを



遠い昔の記憶ですから  
よくは覚えておりませんが  
あたしはきっと訳あって  
ここにいるのだと思います

どう思っているのかしら？

今年ここでとれるお米は  
あたしのために生まれてくる  
今年ここで生まれるお米は  
あたしのために生きている





四代目になって早くも三年目、ヨロヨロと迷走と暴走を続けております。十一年前に七名の有志が集まって作ったこの会も五十名を超えました。現在は4つの地域でかなり独立的に、地域分権的に活発に活動していますね。現場での活動、ML、HP、FB、会報誌などでコミュニケーションはかなり取られていると思います。これからも様々なツールを駆使してコミュニケーションションと人と人のつながりを深めたいものです。また最近では色々新しい動きが出て来ております。味噌作り、ニワトリ、地域コミュニケーションへの参画、マスコミへの露出?、O氏の同人誌などなど…積極的に応援したいと思えます。



〇〇m 東西に一〇〇mの広さです。西側は丹沢の山が田んぼの脇から切り立っていて、東側は清流中津川と云う環境です。休耕田も多いため絶滅危惧種も多種生息しています。70年以上前の代二次世界大戦当時に食料増産のため開墾したと近くの石碑に書いてありました。アクセスは物凄く!不便です。近くに駅は無く、私は電動自転車で行



アライグマ、猪、鹿、猿も身近です。ジビエ流行りの昨今、おすそ分けでお肉を頂きたいと思えますが、殺して解体するには気力体力が沢山必要です。今、会には解体出来る人が五人程居ますが勤めもあるため必要な時に余り集まらないです。倍の十人位のマニアが居るといいなと思っております。外部の方との連携もよいですね。

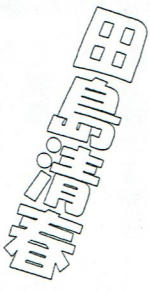


見えます。それを見るたびに「女性には勝てないな」と痛感致します。〇夫人は愛川自然ネットワークの親分なのです。私が遊休地を物欲しそうに見ていると「あのね 遊休地を田んぼにしちやダメよ 遊休地は虫やカエルには一番良いのよ だからそのままにしておいて下さい」とよく言われるのです。私達はその言いつけをチャント



ます。どうしてマムシかとかうとマムシつかまえるのが上手いからです。シッコイとか睨まれるとオドオドしてしまうとか性格が悪いからとかの理由ではありません。性格はとも良いです。でも一緒に行ってマムシ見つけられない人、猪鹿に弾が当たらない人、米を上手く作れない人はかなりI氏にこき下ろされています。色々やりたがる割に実力が伴わない人を余り好ましく思わない性分なのでしよう。私の場合はどうかと云うとふやけた脳細胞のせいで「脳力」が不足しているため、米作りが芳しく無くとも評価の対象外と見なされている気配が濃厚です。

# 4代目理事長



# テハテハ伝言板

サテサテ今回は尾山地区の紹介をいたします。



まずはイタチ。初めて今年4月に目撃しました。大きさは生後1ヶ月程の子猫ほどで細身で、腹だけ薄茶色、他はもう少し濃い。後ろ足だけで直立してキョトンとこちらを見ていました。近づいていくと排水溝に入って逃げました。



尾山には沢山の田んぼ人間が居ますがその中でも物凄く怪人がいらつしやいますので少しだけ紹介致します。



守ってやっています。〇夫人はもともとこの地域の方で地縁もあるし、物言いがとても優しいです。そんな訳で農家のジイちゃん達も文句言いつつ結構従って所が有るようです。この方に7月の生物調査の先生を依頼しました。



今年の稲作り、田植えも色々ありました。苗場の肥料、穴あきビニール、筋付け器、均平束ね杉丸太、直播き等々です。かなり成功しちゃったのもあるから失敗も織り交ぜ、ブツチャケ情報交換したいものです。

「尾山耕地」は神奈川県愛甲郡愛川町中津の北西端にある水田地帯です。相模川の支流中津川の西側沿いに広がる田んぼで南北に七



年4月に目撃しました。大きさは生後1ヶ月程の子猫ほどで細身で、腹だけ薄茶色、他はもう少し濃い。後ろ足だけで直立してキョトンとこちらを見ていました。近づいていくと排水溝に入って逃げました。



小田急相武台在住の〇夫人は何と田んぼまでママチャリで出勤なされます。そして一反の田んぼを鋤で耕します。一人で毎日、毎日耕し続けてここ1ヶ月位は皆勤賞です。私の田んぼの近くなんでちっちゃな姿が



二番目の怪人はマムシのI氏で有ります。畛と鉄砲で猪鹿を獲り、アライグマや鯉を捕まえ蜜蜂も飼って



ます。どうしてマムシかとかうとマムシつかまえるのが上手いからです。シッコイとか睨まれるとオドオドしてしまうとか性格が悪いからとかの理由ではありません。性格はとも良いです。でも一緒に行ってマムシ見つけられない人、猪鹿に弾が当たらない人、米を上手く作れない人はかなりI氏にこき下ろされています。色々やりたがる割に実力が伴わない人を余り好ましく思わない性分なのでしよう。私の場合はどうかと云うとふやけた脳細胞のせいで「脳力」が不足しているため、米作りが芳しく無くとも評価の対象外と見なされている気配が濃厚です。

「尾山耕地」は神奈川県愛甲郡愛川町中津の北西端にある水田地帯です。相模川の支流中津川の西側沿いに広がる田んぼで南北に七



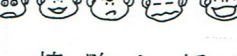
年4月に目撃しました。大きさは生後1ヶ月程の子猫ほどで細身で、腹だけ薄茶色、他はもう少し濃い。後ろ足だけで直立してキョトンとこちらを見ていました。近づいていくと排水溝に入って逃げました。



小田急相武台在住の〇夫人は何と田んぼまでママチャリで出勤なされます。そして一反の田んぼを鋤で耕します。一人で毎日、毎日耕し続けてここ1ヶ月位は皆勤賞です。私の田んぼの近くなんでちっちゃな姿が



二番目の怪人はマムシのI氏で有ります。畛と鉄砲で猪鹿を獲り、アライグマや鯉を捕まえ蜜蜂も飼って



ます。どうしてマムシかとかうとマムシつかまえるのが上手いからです。シッコイとか睨まれるとオドオドしてしまうとか性格が悪いからとかの理由ではありません。性格はとも良いです。でも一緒に行ってマムシ見つけられない人、猪鹿に弾が当たらない人、米を上手く作れない人はかなりI氏にこき下ろされています。色々やりたがる割に実力が伴わない人を余り好ましく思わない性分なのでしよう。私の場合はどうかと云うとふやけた脳細胞のせいで「脳力」が不足しているため、米作りが芳しく無くとも評価の対象外と見なされている気配が濃厚です。



# 会員探訪 ぴーたんが行く！②

今井俊男さん  
(愛称：マイケル)  
塩田たんぼ歴6年

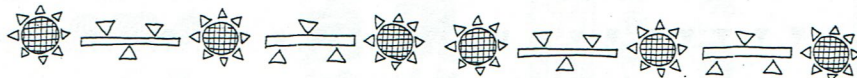
こんにちは。稲の妖精ぴーたんです。暑い日々に食欲も体力も落ち気味になっていませんか。

そこで今回は、収穫祭でも話題騒然、あまりのおいしさに、あつという間になくなつちやうマイケルカレーの作り方を教えてもらいました。材料の分量はあくまで目安なので、自分好みの味に調整してね。肉の代わりに夏野菜をたっぷり入れてもいーね。マイケルも「僕も毎回味が違うんで、自由にアレンジしてください(笑)」だって。

サイドメニューのタンドリーチキンまで教えてくれた、太っ腹なマイケルに感謝！おおいしいカレーとチキンで夏を乗り切りましよう。

## recipe 1

### 特製マイケルカレー



#### ●材料 (3-4人分)

- |                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| 玉ねぎ……2-3個       | 油……大さじ5           |
| トマト缶(カット)……1缶   | ショウガ(すりおろし)……大さじ1 |
| シントウ……25-30個    | ニンニク(すりおろし)……大さじ2 |
| 鶏肉(胸肉)……500-1kg | 水……150-200cc      |
| ヨーグルト……大さじ2     | 塩……適宜             |
| スパイスミックス……大さじ2  | コショウ……適宜          |
| ガラムマサラ……大さじ1    |                   |



マイケル専用のミックススパイス。ぴーたんはカルディで見つけたよ。

#### ●作り方

1. 鶏肉を1口サイズに切って、塩、コショウを全体に振り、ヨーグルト(分量外)であえて寝かせる(面倒なら1は省いてもOK)。
  2. 玉ねぎをみじん切りにし、フライパンに油を敷いて中火でアメ色になるまで炒める。
  3. ショウガとニンニクを加え、香りが立つまで炒める。
  4. ミックススパイスを入れる。
  5. ミックススパイスの香りが広がってきたら、1の肉を入れて焼き色がつくまで炒める。
  6. トマト缶、水を入れて20分ほど煮込む。
  7. シントウを1cm幅にカットし、ヨーグルトと一緒に6に入れる。
  8. シントウに火が通ったらガラムマサラを加え、塩を入れて好みの味に調整する。
- ☆「6」でしっかり煮込むのがポイント！

## recipe 2

### 超簡単！ 魅惑のタンドリーチキン

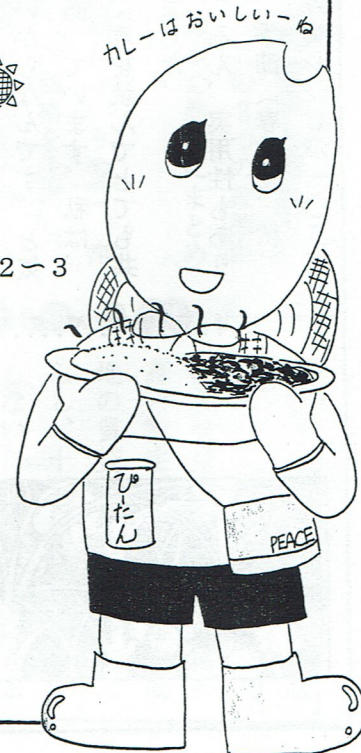


#### ●材料 (3-4人分)

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| 鶏肉(胸肉)……500-1kg      | ヨーグルト……大さじ4-5         |
| ガラムマサラ……大さじ1         | ターメリック(なくても可)……小さじ2-3 |
| ショウガ(すりおろし)……小さじ2    | ニンニク(すりおろし)……小さじ2     |
| 塩……適宜、コショウ……適宜、油……適宜 |                       |

#### ●作り方

1. 保存袋または保存容器に油以外の材料を全部混ぜ入れ、一晩漬ける。
  2. フライパンに油を敷き、中火で1を焼く。
  3. 肉の下面に焼き色が付いたら裏返して、蓋をしてさらに焼く。
  4. 中まで火が通ったら、食べやすい大きさにカットする。
- ☆塩は控えめに。足りなければ最後に加えると失敗が少ないよ。





## 本の紹介

「おいしいほんもの野菜  
を見分けるコツの百科」

西村和雄著  
七つ森書館

市場では、見た目がきれいで形や大きさがそろった野菜が取引され、お店で売られています。そして、規格に合った商品の大量生産や流通に依るため、多くの化学肥料や農薬が野菜に使われています。しかし、こうした外見と規格重視の傾向は、食の安全性や健康、豊かな自然環境の保全を求める意識の流れの中で見直しが進んでいます。

「多くの生き物と共に野菜が喜ぶような育て方をしたい!」「自然の中で野菜が自分の生命力を発揮して育ってほしい!」ということ、が、私達のシンプルな気持ちです。しかし、野菜が生命力に溢れ、元気に育っているのかどうかを観察するポイントがわからなければ、

畑の生態系を整え、野菜を幸せに育てていくことができませぬ。そして、このことを教えてくれるのが、「おいしいほんもの野菜を見分けるコツ百科」です。この本は、野菜の生まれ故郷、見分け方、オススメ料理などをわかり易く写真やイラストで解説し教えてくれます。そして、巻末には、現代農業、有機農業、自然農法の栽培体系の特徴、調理の特性、食味も表にしてみました。とても便利です。

この本を読んだ後は、自分が育てている野菜だけでなく、スーパーや八百屋で売っている野菜を観察していくのが楽しくなるのは間違いありません。(エドコ)



## 「食べる野草図鑑」

岡田恭子著・日東書院

今回は私たちの会にぴったりの本を見つけたので紹介します。

この本の筆者、岡田恭子さんは、もともと虚弱体質だったそうです。そのため長男を出産後、体調を悪化させ肝炎を患います。そして、二人目の子どもを生んだ後は、いよいよ体が弱ってしまい、実家で療養生活を続けることになりました。そんな時、近所のお医者さんに「野草を食べると元気になるよ」と言われたことをきっかけに野草を摘み、食べ、食生活を変えていくことで健康を取り戻します。

こう書くと単に「健康にいい野草料理を紹介した本」だと思われるかもしれませんが、そうではありません。彼女は本の中で言っています。「実は、体にいいから野草料理を伝えたいのではないのです。むしろ昔の私のように体にいいこと

はないかと、それば、え、視野が狭くなるよ。ことにはなつてほしくはないと思つています。わたしが野草を通して健康になつたのは、野草を山盛り食べ

たからではありません。森林浴をしながら野草を摘み、料理を通して心がリラックスし、そして足元の幸せに、自分の持つ幸せに気づくことが出来たからです。そして、「野草に実際触れてください。目を閉じて命の息吹を感じ、『いのち』を愛することに気がついていただきたいのです。そうすれば、自分を愛し、そして他人を大切にすることもできるようになります。」野草を通して地球をそして自分を大好きに、大切にしてほしい、つまり地球と自分を愛してほしいからなんです。」と気持ちを語っています。私は、この文章を読んでとても共感しました。

もちろん、実用性もあります。季節(春、夏、秋)の摘み菜レシピが一〇五紹

介されています。シロツメクサの豆腐チーズグラタン、レンゲソウのお好み焼き、ヨモギパイ、ツバキのジャムと玄米粥パン、ハコベの押し麦コロッケ、オオバコのそば寿司、スベリヒユの焼ききしめん、玄米ドングリお赤飯などなど、どこにでもある野草を使った美味しそうなレシピが満載です。邪魔物と敵視されている雑草のイメージを変えるためにも、来年はみんなが野草料理パーティーをやりませんか?

(グレコ)

