

せていく。そういう文化のあり方を追求していくためには、人間は多くの面においてより高度に生きる術、賢さを身につける必要があるし、より柔軟な感性と、より高度な知性と、そして身体を獲得していけないといけない」

その具体例として、高木は 若き日の三里塚闘争への参加体験から得たものか 米作りを挙げている。

「たとえば、田を作るというときには、むしろそれは田をこしらえるという表現をよく使います。こしらえるというイメージです。では、こしらえるというイメージは何かというと、人間が一方的に、ある自然に能動的に働きかけて、自然を作り変えることによって、田を作るというのではなくて、田ができる。田が田として成り立っている自然の条件をうまく成立させるように、人間が田の土とか、泥とか、水とかとやり取りをやっていく。しかもこれは、一年や二年でできることではなく、何年、何十年というなかで、本当に豊かな田ができ上がってくる、そういうイメージです。その時に、人間の動きはそれほど能動的ではない」

この能動主義から受容主義への価値転換を、高木は、別の言葉で 生産的価値から相互的価値へ と表している。生産的価値とは、「道具を用いた行為、すなわち現代の科学技術を用いた生産につながる行為、そういうことに価値を見出し、それに優位をおいて、文明を進展させてきた」ものであり、一方、相互的価値とは、「人と人、人と自然の相互のやりとりの価値を重視する」「恋愛や、友人どうしの愛などは、もちろんもっとも直接的な相互行為ですが、人間の間にはさまざまなコミュニケーションがあります。そして、それらは人間が生きていくうえでの大きな要素であり、価値であり、豊かさである」と。

関係性の中にこそ人は生きる(意味や価値がある)という認識に達した高木にとって、20世紀後半に入って科学技術が新たにターゲットとしてきた生命科学は、核技術に劣らず危ういものに映ったであろう。脳死と臓器移植の問題に関して、高木は次のように述べている。

「私は、脳死を人の死とすることに反対です。脳の動きをもって人間の生と考えるのは、先ほどから言っているデカルト的切断の思想そのものであり、身心二元論です。心臓が動き、まだ体温のぬくもりがある人を、どうして「死人」としてしまえるのでしょうか。人間どうしの相互行為(交換)はたとえば肌をさわり合い、そのぬくもりを感じるによっても成立するでしょう。だから、生産性重視の価値観では、脳死=人の死であっても、相互性重視の価値観では、脳死は人の死ではあり得ず、脳が機能を停止したからといって、自然な死が訪れたわけではないというべきでしょう」

「現在の生命論争のブーム的現象は、生命そのものが今や科学技術的に『作る』対象となりつつあるということからきているのです。臓器移植、遺伝子組み換え、試験管ベビーや代理母の問題など、すべてこの文脈です。しかし、そんな状況だからこそ、生産という合目的性に解消されない最後の砦として、生命を守っていかなければならないでしょう。」

それでは、守るべき生命概念とは何なのか(中略)私は、私の生命がそれに先立つ多くの生命、これから生まれてくる多くの生命と有機的につながっていることを、たんなる自然科学的事実として以上に重視し、物の価値を考える際の基準にしているつも

りです。また、私の生が生態系の全体の調和の中に初めて可能となることも、人間相互の社会的関係の中で初めて可能になることも、重視しなくてはならないと思います。その意味で「生きる」ということは、幾重にも「共に生きる」ということに他ならないでしょう」

高木はこの「共に生きる」在り方を、エコロジ的共生・社会的共生・通時的共生という三つの概念でくくっている。

生命(わたしのいのち、わたしたちのいのち、いきとししいけるものいのち)をゆずることのできない唯一の価値基準とすること それは全体の稽古を通して私自身が培ってきたからだの感覚でもあれば、そうありたいと努めている生き方(思想)でもある。願わくは、この身体感覚がグローバル・コモン・センスとして受容されんことを。

思い返せば1980年代、私が横須賀で様々な平和運動に携わっていたころ、高木仁三郎さんというのは権威をかさにきない身近な知恵袋とでもいべき存在だった。何度か講演に来ていただいたことがある。フクシマを体験した今、その著作を読み返してみると、当時の私は彼の思想を その拡がり、深さにおいて 何も理解していなかったのだという痛切な思いがよぎる。

そうではあっても、私が『核の世紀末』にある不満を覚えるのも事実なのだ。それは、共生の文化への手がかりとして、高木が次のように述べている点である。

「異種の民族、とくに少数民族が(中略)もっている固有の文化的伝統や価値観のなかに、西洋文明を受け入れて私たちが失ってしまった多くの貴重な文化的価値が見出されます。そのことを掘り下げていく時に、今陥っている危険から私たちを救い出す、さまざまなヒントがあるのではないか」

高木は日本にあってはアイヌや沖縄人を例にあげているが、では少数民族でない我々ヤマトは、未来に繋いでゆくなにもも持ち得ていないのであろうか。他から借用するしかないのであろうか。(続)

編集後記

3月は、らくてん通信、一回お休みしました。東日本にたくさん会員がいます。地震の後、情報を集めたり、支援物資を送ったり、受け入れ支援をしたり、あるいは浜岡原発のある静岡県知事に手紙を書いたり、3月はお昼を食べる時間がないような日々でした。4月になっても、5月になっても、そして6月になっても、一段落するということがない。被災地にいる会員の方のこと、汚染されていく食品のこと、できることは何か、試行錯誤の毎日です。

豆料理クラブのメンバーリストと、ツイッターがとても役立ちました。助け、助けられ、発信していく責任のようなものも感じました。そして、たくさんの方の行動に勇気づけられました。チームSAKEをはじめ被災地に支援に行った会員の方々、カンパを寄せてくださった皆さん、原発について考える集まりや上映会を企画した会員。そして、被災地の会員の受け入れを呼びかけたときに、子どもさんだけの疎開を受け入れてくださった会員の方々。本当にありがとうございました。

悲しみに押しつぶされそうな日々でしたが、子どもにせがまれて2度山に行き、GWには大勢で無人島キャンプにも行きました。そのことは、とても助けになりました。また、楽しいことも企画しよう。(千晶・http://twitter.com/chiakitakashima)



らくてん通信

No 53 2011/06/20 発行
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

営業日時:月・土曜(日曜&祝日休業)午後1-7時



守ろう、母なる海
さよなら、浜岡原発

新商品! 大豆と桜えびのかき揚げ



さよなら、高浜・大飯原発

京都府綾部市の水田さんの麦畑
緑豆とまいたけのスープ
黒目豆の和風スープ



祝島の願い、わたしたちの願い
田の浦の豊かな海を埋め立てないで

祝島ひじきとスプリットビーのサラダ

さよなら、原発 豆料理キットシリーズ

復興 平和な産業を進展させよう

高島 千晶 (たかしま ちあき)

3月の最後の日曜、昼寝から覚めた後ぼーっとしていると、あの日以来、休まらなかった気持ちが、やっとまとまっていくのを感じました。これから、わたしたちが平和な産業を進展させていく、そう思いました。

日本が復興するためには、どれだけのお金が必要でしょう。働き盛りのわたしはもちろん、もっと若い世代の人が力を発揮して震災で打撃を受けた日本を復興させていくことになるでしょう。でも、その時必要な努力は、高度経済成長の時のような、あるいはバブルの時のようながんばり方ではないだろうと思う。

たくさんの方々の資源やエネルギーを使って日本を進展させるのではなく、資源やエネルギーを独り占めするのではないやり方で、日本を進展させていくのだろうと思う。

今回、わたしたちは地震後の原発の事故で、日本に平和が失われたのを見ました。平和を奪うような産業を進展させても、もう何の意味がないことがはっきりしました。

わたしは、改めて豆を平和な産業の一つの道として数えようと思う。どうしてかという、乾物の豆を保存するには電力がいらないから。缶詰の豆と比べてもそうだし、それから家畜を育てお肉を加工流通させることに比べれば、はるかに少ないエネルギーでたんぱく質がとれる。いつも台所の片隅に保存しておけるもので、満ち足りた食事を用意できるということは、なんて安心なことでしょう。そして、豆を植えることは、化学肥料なしの自然な農業を可能にする。

最後のところを説明します。植物が生育するには、窒素が必要です。人為的に窒素を作るのに、年間7億バレルの石油が消費されていると報告されていますが、これは、日本の原油輸入量16億バレルの45%に相当するのだそうです。

一方、自然な窒素固定の働きは、マメ科の植物にあります。根っここの根粒の中に住む根粒菌というバクテリアが、化学工場で莫大なエネルギーを使って行う窒素固定と同じ働きをします。昔から、豆を植えると土が肥えることが知られていました。

1913年に人間が窒素固定を発明して以来、化学肥料が一気に普及し、今や全世界の窒素固定の総数の半分は、化学肥料となっています。(そして過剰な化学肥料は、海や空気を汚しました。)

豆を食べる人が増えて、昔ながらの豆による窒素固定が広まれば、化学肥料の使用を減らせます。石油に頼らない農業、石油に頼らない食事が増えます。

なんだか、説明が長くなったけれど、豆と自然農法が普及することは、エネルギーを独占せずにすむ平和な社会にふさわしいと言いたかったのです。

これは一つの例。豆の他にも平和な産業への道は、もちろんたくさんあります。とにかく、日本人の一人一人が、自分の仕事を通じて、また自分の買い物を通じて、平和な産業を進展させていくことが大事だと思いました。平和な産業というのは、エネルギーや資源を独占しない産業だと思います。

お百姓さんも、デザイナーも、工務店の人も、エンジニアも、商売人も、公務員も、みんな自分の仕事の領域で、何が平和な産業かを考えていけばいいのだと思う。また、買い物を通じて、平和な産業を応援していけばいいのだと思う。

豆屋は、日本がこれからの時代にふさわしいやり方で復興するためにも、豆屋の仕事を大事にやっていくんだと思いました。

豆料理クラブをはじめて半年、2003年に京都に越してきました。その時、アリス・ウォーカーの詩をらくてん通信の表紙に載せました。こんな詩でした。

わたしたちだけが

アリス・ウォーカー

わたしたちだけが
金(ゴールド)を無価値にすることができる
市場で
それが上がろうと下がろうと
かまわないこと。
金があるところにはいつも
鎖があると
知っているでしょう
もしあなたの鎖が
金なら最悪ね
羽根、貝殻
海のような形の石も
同じように尊いもの
これがわたしたちの革命
たくさんあるものを愛すこと
少ししかないものを
愛すのと同じほど。

つながろう南相馬！ “ありがとう”からはじめよう！

宮森 佑治 (みやもり ゆうじ)



がることで郷土の誇りを取り戻し、一度は人が居なくなった街を、感謝の気持ちで溢れる街に変え、活気ある街を取り戻すため情報発信することで、ふるさとを再生していきます！

子どもたちに未来を！子どもたちが戻って来る場所を作るために“ありがとう！”から始めましょう！

こうして、現在活動する「つながろう南相馬！」が結成されました。結成といっても私たちは“団体”ではなくひとつの“システム”だと思っています。

正直、いつ終わるかも分からない非日常に私を含む南相馬は疲れています。そんなところに「頑張ろう！」はもはや言えません。でも「ありがとう！」なら言いたいし、言える人はいっぱいいるはずです。そんな一人ひとりの“ありがとう”をつないで大きな輪にしていくことで南相馬に住む人の活力なりたいと考えています。

そして今、南相馬で複雑に絡み合う問題。原発事故に短を発した健康被害、子供たちの教育、土壌汚染、風評被害、避難、雇用の確保 etc を解決する為には想像以上に多くの方々の支援と知恵が必要になります。そんな方々がつながることで南相馬市に住む一人ひとりが正しい情報を学び、考え、話し合い、広めることで大きな風になり地域再生が得られるはずだと思っています。

南相馬の、そして日本の“人間復興”へ

今後は原発廃止はもちろん、南相馬が自然エネルギーで世界を牽引する形にして行きたい。しかし私個人、原子力それ自体が“悪”だったとは思っていません。南相馬市自体は原発の恩恵を受けていないと言っても、現に原子力で得られたエネルギーで経済は回っていたわけですし、雇用もあったわけです。悪いのは制御できないものを100%安全と偽り、お金のために運用してきた人間側です。

いまだにウダウダと続く東電や政府の戯言にもうんざりしています。南相馬市で配布された救援物資の列での市民同士のいざこざや、モンスター化する避難者の話を聞くたび悲しくなります。人情だとか人間らしさはいったいどこに行ってしまったのか、ユッケの食中毒問題だって人として“あたり前の感覚”があれば「安全」と「お金」を天秤にかけることは無かったのではないが。

それとは逆にこんなときだからこそ“人のあたたかさ”も感じています。楽天堂さん始め全国の、全世界の方から南相馬は応援を頂いています。人のつながりとはこんなにも強く、価値あるものなのだと改めて実感し感謝しています。

すべては“人の心”を復興することから“ありがとう”からはじめよう！



私は生まれも育ちも福島県。現在は世界的にも有名になってしまった南相馬市の20～30km圏内にいます。3.11の地震発生から最悪を経験し今に至るまで感じたこと、これからについて思うことを綴ります。

地震発生時、私はスタッフ数名と店で作業中でした。今思えば大地震の予兆のような「ドンッ！」という単発の地震が数日前からあったように思います。「ピーピーッ」と緊急を知らせる携帯、いつもより少し大きいその揺れに「むっ、コレはちょっとヤバイ。」と察し、慌てて飼い猫を抱きかかえスタッフを外の駐車場へ出しました。普段ならすぐに収まるであろう揺れも、全く収まる気配がありません。3分以上続いたといわれるその時間は、実質のものよりあまりに長く感じました。「大地震が数年のうちに来る」とは、かねてから言われてきたことでしたが、はっきり言ってどこか遠い国のお話と他人事でいた自分を恥じます。かすかに聞こえてくる防災無線のスピーカーからは「津波が来る、海岸へは近づくな！」と繰り返され、店から持ち出した携帯型ラジオからは「落ちていて行動するように！」と必死に訴えるアナウンサーの音が響きました。

その後、スタッフを帰宅させ、電話は依然としてつながりませんでしたが幸い私の地区はライフラインがすべて生きていた為、余震に怯えながらも店の片づけを始めました。この時、帰宅させてしまったスタッフの安否への不安もありながらも、明日からまた普段どおりの朝が来ると思っていたのですからお笑いです。

翌日、一見普通の朝が来ました。しかし、テレビから流れてくるのはもう「日常」は終わったのだという現実でした。

そこからは概ね皆さんもある程度ご存知のように一斉避難 ガソリンと物資の供給がいくらか安定してきたところで南相馬市に戻り、未だに続くイレギュラーな毎日を送っています。

と、ここまで読んでくださった方の中には「なんとまあ可哀想なんだろう」と目に涙さえ浮かべてくださってる方もいるかもしれませんが。しかし今、私たちが抱える問題はこんな事(失礼)ではありません。私たちに必要なのは起こってしまった過去を哀しむのではなく、これから南相馬の未来と希望をどう立ち上げて行くかなのです。

南相馬に戻り数日経ったある日、1通のメールが来ました。「緊急連絡。相談あります。至急連絡下さい」

それは、南相馬で店を始めてからずっとお世話になっているクリーニング店の社長 高橋さんからでした。時間はもう夜の11時過ぎ。いったい何があったのだろうとすぐさま電話をかけました。すると、その内容は「街に“ありがとう”のメッセージを掲げよう！」というものでした。

つながろう南相馬！の結成

2011年3月11日に起こった東日本大震災で大きく傷つき、悲しみの連鎖が始まってしまった南相馬市。そんな南相馬市民のこころを全国のたくさんの方々が支えてくれました。

避難者を受け入れてくれた方々、物資を届けてくださった方々、災害ボランティア、自衛隊、警察、消防、消防団、県・市職員、ライフライン関係者。

数えだしたらキリがありません。そんなみなさんに“ありがとう！”の気持ちを伝えるとともに、みんなが手を取り合い、つな

からだことばを育む会 の体験会を9月に催します。詳しくは筆者ホームページをご覧ください。http://www.takayanagim3.com

り、その結果、人間の時間も空間も宇宙論的な意味を奪われ、非聖化された」

『共通感覚論』から三十年、電腦社会に生きる“近代人”の私たちは、ますます視覚絶対化の中で暮らさざるをえなくなっている。しかし、中村氏の論考を首肯するならば、触覚を現在の貶められた地位から引き上げて（その結果）視覚を相対化できるなら、人間が再び生の豊かさをとりもどせるのではないが、という希望が湧いてくる。

私が整体を学んでいるからというわけではないが、触れる、というのはつくづく根元的/全体的だと思う。他の四覚が頭部の感覚器官に特化したのに対して、触覚は主に手で行われるだけでなく、体のどこでも他者（他の存在）に触れることができる。そして、皮膚は皮一枚で私と世界とを隔てつつ呼吸を行うことによって自他の壁をスルーしているのである。

聖書の創世記に書かれているように、神の声(言葉)を「聞く」ことから始まり常に「聴く」ことを求められてきたキリスト教世界とは異なり、日本の文化にあってはからだで「触れる」ことがもっとも大事とされてきたのではないが。神は人格神にあらず、山川草木に遍く存在し、その神々との触れ合い(一種の共同作業)が、例えば稲作りであり、例えば手工のなせる技ではなかったのだろうか。

核兵器とその“平和利用”である原発に結実した核技術は、近代文明の突出した科学技術であると言われている。早くからその危険性を指摘し、のみならず原子力資料情報室を設立して反核反原発運動を実践してきた市民の科学者・高木仁三郎(たかぎ・じんざぶろう 1938-2000)は、その著書『核の世紀末 来るべき世界への構想力』(農文協 1991年)において、中村氏が指摘したヨーロッパ中世から近代にかけての転換を、科学者の立場から「アクティビズム(能動主義)の思想」となづけて次のようにあとづけている。

そもそもアクティビズムとは、18世紀のイギリスの思想家フランシス・ベーコンに典型的な「人間が自然に対して非常に積極的に能動的に働きかけ、自然を征服し利用の対象にしていく、そういう思想」であり、デカルトに代表されるフランス啓蒙主義を経てマルクス主義へと展開していった。その過程で、「デカルトの切断」と呼ばれる決定的な選択が行われたと高木は言う。

「近代の自然科学というのは物質現象を解明する、いわば物質の探求の学として進んできたわけだけれど、その物質の探求の学を今日のようなかたちで可能にしたのは、人間の精神と物質を切り離れたところにある。(中略)物質が精神とか霊とかに支配されているのではなくて、物質に固有の、いわば自然が自然に固有の原理を持っているということをはっきりさせた。(中略)そのことによって急速に近代の科学が開き、近代の物質文明が開化するわけです」

高木によれば、産業革命と市民革命をへたヨーロッパにおいて基礎科学は発達したが ドイツのレントゲンがX線を発見したように 20世紀に入ると広大な資源(特にエネルギーとし

ての石油)を背景にアメリカにおいて「科学を技術として展開する」、すなわち科学技術が発展し、その究極がマンハッタン計画にもとづき開発された核兵器である、という。

近代以前の手工業(手による直接的なモノとの触れ合い)はもとより産業革命の技術(機械を通した手とモノとの間接的な触れ合い)は自然界の模倣に過ぎなかったが、「核技術は人間が頭脳の中から導き出した」ものであり 後に核融合が天界の現象だと知られるようになる この地の上には存在しないという特異性を帯びている。にもかかわらず、核というパンドラの箱を人類が開けてしまって以降、「ポジの部分だけで開発が進行していく現代の科学技術プロジェクトの、ネガの部分を引きとって専門的力量を備えて分析し、評価し、予測する作業が現代の科学技術社会にはどうしても必要です。社会がそういう能力を育て、保持していかななくてはならない」

と、高木はその著作と行動を通じて警鐘を鳴らし続ける。「核の世紀末」の執筆と前後して湾岸戦争が勃発したが、アメリカがイラクで稼働中の原子力施設を史上初めて攻撃し原子炉を破壊したことに高木は衝撃を受ける。なぜ戦争終結に全く不必要な爆撃をアメリカは行ったのか その理由を考え続けた高木は、アメリカが広島・長崎に原爆を投下したのと同じ動機を見出して次のように結論づける。「一度開発された兵器は、必ず実戦で使われようとする」

歴史の教訓は生かされない・・・何という苦い認識であろうか。私たちはヒロシマ・ナガサキにおいて、一瞬の核爆発で夥しい生命が殺されるという悲劇を経験した。それから半世紀後、イラクで核攻撃にも等しい原子炉爆撃が行われたのである。

核の“平和利用”である原子力発電に関しても、同じことが言えよう。チェルノブイリ、スリーマイルにつづいて福島で、私たちは放射能による環境汚染と緩慢な死(十年、二十年後に顕在化するであろう甲状腺障害など)の恐怖におびえている。

核技術というのは、一言でいえば原子核の分裂(人の手による)からエネルギーをとりだす技術である。言い換えれば、“関係性の破壊”から生まれた鬼子のようなものだ。原発をみれば、その禍々しいまでの性格がよく分かる。計画段階からの賛成派と反対派の対立からはじまって、電力を供給される都市と過疎地である現地との反目、建設・発電にともない利益を享受する人々と使い捨てられる現場の下請け作業員・・・いったん事故が起こったあかつきには、生産者である農民・漁師と消費者との利益の相反、避難する者と留まる者との間の目に見えぬ懸隔、悲しみや怒りを押し殺している者達の目に映る経済至上主義者の姿、諸外国との軋轢等々。

パンドラの箱を再び閉じるためには、科学技術のバックボーンである能動主義(アクティビズム)思想そのものを裁ち切らなければならぬ。高木が対抗思想として掲げるのは、パッシビズム(受容主義)である。

パッシビズムとは何か?高木は語っている。「荒々しく自然や物事に働きかけるのではなく、自然と人間との間の相互的な関係を重視しながら、おのずから自然と折り合いをつけ、共生しながら、よりよく生きる。そしてそこに文化を醸成さ

身体論ノート

稽古の思想 高木仁三郎と保田興重郎を繋ぐ (一)

高柳 無々々 (たかやなぎ むむむ)

六月も梅雨に入ると、楽しみにしている子には待ち遠しい、嫌いな子には憂鬱な季節が訪れる。小中学校で水泳の授業が始まるのである。その前に、どの学校でも子ども達によるプール清掃が行われる。去年の秋から水を溜めたままのプールの水を抜き、ブラシでヘド口などを掻き出すのだ。今年は、その年中行事に一つの懸念事項が加わった。3月11日に起きた福島原子力発電所の事故である。

確かにチェルノブイリのような大規模爆発は起きておらず、私の住む京都への放射性物質の飛散は少ないと思われた。京都府教育委員会でも市内の教育施設で放射線量の測定は全く行っていない(6/20現在)。しかし、チェルノブイリでも福島でも、思わぬ遠隔地にホットスポット(高濃度汚染地域)の存在が確認されている。東京電力や政府の意図的な情報操作(隠蔽)への不信感も手伝って、保護者としては子どもへの被曝の不安が拭えない(放射線被曝には「しきい値」(=絶対に安全な数値)は存在しないとされている)。息子の通っている学校(京都市立仁和小学校)でも数値を計らずにプール清掃が行われるというので、それならば保護者有志でという話になり、校長の了承のもとプールやグラウンドなどの放射線量を測定してみた。

結果は現在の空間線量と同じ(ということは放射性物質の堆積はほとんどなかった)で胸をなで下ろしたのだが、その後、学校側と一悶着があった。私のホームページに結果を公表したところ、校長から「管理者である私に無断で公表したのだから削除して下さい」と電話がかかってきたのである。

私は耳を疑った。管理者うんぬんを言うなら、保護者から不安の声が上がっているのに応えて、本来学校(教育委員会)が主体的に測定すべきではないのか。それを行わずにただ「安全です」と言われても子を持つ親として納得できるものではない。案の定、公表後に、京都はもとより他の地域の方からも、数値を知って安心したという声が寄せられたのである。

3/11以降、東京電力や保安院、それに“原子力村”に集う学者センセイなどからマスメディアを通じてイヤというほど見せられてきたのと同じものを(むろんスケールは較べようもなく小さいが)、私は学校長の対応にみたと思った。それは一言でいえば、生命感覚の鈍磨と常識の欠如である。

生き物にとって生命感覚(=何が命を脅かすものであるかそうでないかを本能的に嗅ぎ分ける身体感覚)は生存の必須条件であろう。その危機意識が私たち日本人に(多かれ少なかれ)欠けていたのではという認識は大方に共有されると思うが、「常識」と聞いて?を抱かれた方も多いのではないだろうか。しかし私にとって常識とは、何が公(パブリック)で何が私(プライベート)なのかを区別する際のものさしでもあれば、公を私に優先させる際の判断基準になるものでもある。その点からいって、第一に校長とは教育公務員=公への奉仕者であり、第二に数字を公表することの方が隠蔽するよりも社会的な利益が大きかったのであるから、私的な感情(“教育村”における自身の体面?)を優先させる校長の態度は、私には常識の欠如に映ったのである。

ところで、この「常識」という言葉であるが、高校の英語の授業で common sense = 常識、と習って、何故と思った人も少なくないのでは。かくいう私はその一人であるが、哲学者・中村雄二郎氏の『共通感覚論』(岩波書店 1979年)を読んでなるほどそういうことかと理解できた。この本で中村氏が述べている共通感覚とは、私流に言い換えれば昔的に「勘」や「第六感」「虫の知らせ」、今風には「身体感覚」になるかと思うが、西洋の知の歴史の中で身体感覚と常識がメダルの裏表となってきた、いや個的な身体感覚から社会的な常識が生まれてきたことが詳述されている(以下、同書より引用)。

「コモン・センスには、社会的な常識、つまり社会のなかで人々が共通(コモン)に持つ、まっとうな判断力(センス)という意味があり、現在ではもっぱらこの意味に解されている。けれどももともと コモン・センス とは、諸感覚(センス)に相わたって共通(コモン)で、しかもそれらを統合する感覚、私たち人間のいわゆる五感(視覚、聴覚、嗅覚、味覚、触覚)に相わたりつつそれらを統合して働く総合的で全体的な感得力(センス)、つまり 共通感覚 のことだったのである。

前者、つまり社会的に人々に共通な判断力という方の意味は、十八世紀のイギリスで自覚的に使われてから一般化したものだ。が、この方も淵源を遡ればキケロなどのローマ古典にまで至ることができる。それに対して後者、つまり五感を貫き統合するもの、共通感覚という方の意味は、近代世界では底流として残ったにすぎない。けれども、その淵源は古代ギリシアのアリストテレスにあり、中世世界でもむしろこの方の意味が主であったのである」

では、何故、共通感覚は、伏流水となってしまったのか。中村氏は続けて書く。

「ヨーロッパの中世世界では、もっとも精練された感覚、すぐれて知的な感覚、世界とのもっとも豊かな接触をうち立てる感覚とは、なにかといえ、それは聴覚であった。そこでは視覚は、触覚のあとに第三番目の位置を占めていたにすぎない。つまり五感の序列は、聴覚、触覚、そして視覚の順であった。ところが近代のはじめになって、そこに転倒が起こり、眼が知覚の最大の器官になった。(中略)

ルネサンスの 五感の階層秩序 のなかで聴覚と視覚の位置が逆転し、視覚が優位化したことは、たしかに自然的な感性としての官能が解放されたことと結びついている。ところが、近代文明は、触覚と結びついたかたちでの視覚優位の方向では発展せずに、むしろ触覚と切りはなされたかたちでの視覚優位の方向で展開された。近代文明にあっては、ものや自然との間に距離がとられ、視覚が優位に立ってそれらを対象化する方向を歩んだのである。近代透視画法の幾何学的遠近法や近代物理学の機械論的自然観、それに近代印刷術は、その方向の代表的な産物である。と同時に、その方向を強力に推しすすめたものであると言えるだろう。そうしたなかで、時間も空間もすべて量的に計りうるものだと考えられるようにな

アイルランド
愛蘭土より (9)

3月11日以後

3月11日からもう、3ヶ月近い日々が過ぎようとしています。楽天堂の活発なMLを読み、私も何度も思いを書こうとしました。でも何から書きはじめていいのかも分からず、書いては書き直し、それでも送れないままにいました。今回、原稿というかたちで、あの日からのアイルランドでの動きを中心に書くことにさせていただきました。

東日本を襲った震災と津波では、自然災害の恐ろしさを思い知り、福島第一原発事故については、とうとうこの日が来てしまったという思いに打ちのめされました。これまで何もしてこなかった自分が恥ずかしく、日本をこんな原発大国にしてしまった国民のひとりとして責任を感じています。

そして今、この時に日本にいないことへの罪悪感もあるので。日本から離れていることに罪悪感を持っているのは、多くの海外在住者が持つ感情のようです。でもその思いから、遠く離れていてもここでできることをできるだけしようという気持ちを生み、さまざまな動きが起こりました。

ワーキングホリデーや留学でアイルランドに在住している若い人たちが Aid Japan(Dublin) <http://www.facebook.com/aidjapandublin> というグループを立ち上げ、街頭でのアピール、募金活動を始めました。この活動には多くの在愛日本人が参加し、多額のお金を集めたと聞いています。

また5月半ばに行なわれたチャリティイベントでは、バザーやオークションなどで一日で220万円以上の収益を上げられたそうです。これは在愛30年以上という60代以上の日本女性6人で企画されたのですが、アイルランドに根をおろして長くやって来られた方たちのネットワークの強さを思い知らされました。

また個人レベルでも、こちらで親しくしている日本人の友人に、神戸大震災の被災者がいて、彼女は震災発生後、素早く行動を起こしました。まず自身の経験から、一番必要なものとして被災地へのお金の支援を日本人コミュニティに呼びかけ、その英語版も作ってそれぞれのアイリッシュコミュニティへの呼びかけを依頼しました。

でもこのような日本に対するチャリティイベントは、日本人によって行なわれるものだけではないのです。多くのアイルランド人が、国中でさまざまなかたちでイベントや街頭募金などをして、多額のお金を集めてくれているのです。アイルランド政府からもこの経済的困難の中、100万ユーロの支援がありました。市民レベルでの支援はそれ以上に強いものがあります。

4月11日にはダブリン市の主催でセント・パトリック大聖堂で、追悼の式典が行なわれ、私も出席しました。大聖堂の荘厳な空気の中、詩の朗読、尺八、アイリッシュハーブなどの演奏もあり、最後にはキャンドルに火を点し皆で祈りました。

また、5月10日にはアイルランドのそうそうたるミュージシャン達が集まって企画されたコンサート『Solidarity with Japan』が開催され、私も行ってきましたが、それぞれのミュージシャンが日本でのツアーでの思い出、日本の良さを語ってくれ、素晴らしいコンサートになりました。

アイルランド人はことのほかチャリティ精神が強く、しっかりしたチャリティの土壌があります。人々はチャリティ活動に寛大で、国民一人当たりがチャリティに出す金額は、ヨーロッパ

ハミルトン 純子 (はみるとん じゆんこ)

多いという調査があるそうです。

あまりそういう活動に慣れていない多くの日本人たちが、抵抗なく街頭募金に立てたのも、こういう土壌があってこそだと思います。また活動に参加した人からは、アイルランド人の温かさには心を打たれたと、よく聞きました。

私ごとですが、3月初めにIreland Japan Association(愛日協会-以下IJAと記載) <http://www.ija.ie/>の理事に推薦され、お引き受けしました。IJAはアイルランドと日本の関係を強いものにして40年以上前に設立された組織で、日本に興味があったり、何らかの結びつきを持つ個人、企業が会員となっています。

IJAでは、震災後すぐにアピールを発表すると同時に口座を開設し、現在も日本への寄付を受け付けています。すでに4回にわたって、総額14500ユーロ(約1700万円)が日本赤十字社へ送られました。

また日本との窓口として多くのメディアからの依頼を受け、会員がテレビやラジオに出演したり、新聞などのインタビューを受けるなど、日本への支援をアピールしました。多くのチャリティイベントの企画へのサポートやコーディネイトも大きな仕事です。こんなに忙しくなるとは夢にも思わずお引き受けした理事職でしたが、今はありがたいことだと思っています。

また、自分の出来ることでお金を集めようと、日本料理を食べさせていただく食事を企画しています。こちらで知り合った日本人シェフ二人と共同し、他にも多くの日本人がサポートを申し出てくれて、いいチームができています。このイベントについては、またお知らせしたいと思います。

3月11日以来、パソコンの前に座りっぱなしで、日本のNHKや民放の放送を見続けて眠れない日が続き、怒り、悲しみ、虚無感などに襲われ感情が大きく揺れ動きました。やっと自分の立ち位置が定まったと思えたのは、ずいぶんあとのことでした。

今は、日本への支援をこの先も途切れないものにするよう、ここでできることをつづけていきたいと思っています。



参考調理例

【レンズ豆とソーセージのスープ】

今回はアイルランド料理というわけではありませんが、おいしいアイリッシュソーセージを使ったわが家の定番、レンズ豆とソーセージのスープを紹介します。

アイルランドでソーセージというとすべて生ソーセージで、直径2cm、長さ10~15cmくらいの太目のものが一般的です。このレシピでは、日本の燻製したものを使っています。生ソーセージを使う場合ははじめに軽く焼いてから切ってください。上質のソーセージを使うと、旨味が出てスープもグンとおいしくなります。

・・・レシピは11Pへ続く

豆ランチパーティー報告・冬～春

小さい農家の経営 (2/26)

ゲスト・水田 裕之さん (水田家)

北川 憲一 (きたがわ けんいち)

当日は大人25人、子どもさんも含めると30人を超える大所帯のパーティーになりました。水田さんの幅広い交友から参加された方も多く、きっと会員でない方も可成りおられたようです。(新しく会員になられた方もおられるようでしたが・・・)

水田さんは自分の生い立ちから話し始められて、お父さんのお仕事のこと、岩手の大学の農学部畜産学科を卒業して、しばらく他のお仕事をしてこられた後、現在の綾部で農業をされているということです。(アバウトな書き方ですが。)

水田さんの話を今振り返りますと、「えー」「あー」と言った枕詞が全く無かったのでは・・・と思います。ためらうことなく自分の思いを話されるといった感じで、次々と話が積み上がっていききました。率直で自然体で生きてこられた水田さんの人柄そのままの話し方で好感が持てました。きっと、水田家に行ってお酒を飲みながら話すと、何時までも話が尽きないといった感じになるのでしょうか。

難病の療養

14歳の時、水田さんが患った再生不良性貧血という難病から立ち直られて本当に良かったですね。ステロイドや輸血など、その時の医学のお陰で危機を切り抜けられたことはその通りなのでしょう。その後、病気を克服されたのは水田さん自身の持っている回復力(自然治癒力)の力によるものと思います。

アンドルーワイルさんは、「私には治る力がある。」と自己暗示を与えることによって治癒力が何倍も増すと言っておられます。また、ご家族や周りの方の思いや祈りが力になってきっと病気を追い払ったのでしょうか。

お金のこと

水田さんは、農業だけではやっていけないので、週2回高校で授業を持っておられるそうです。また、民泊はしていないけれど、働いてもらう条件で希望の人がよく寝泊まりに来ておられるそうです。(外国からも・・・)

水田さんは、貧乏だけでも自分がいなくなっても、家族をみてくれる仲間がいるから心配していない！と言っておられました。きっと、それがお金にも勝る財産なのでしょうね。

「大事なお金」という言い方はとてもいい言葉ですね。

水田さんとお友達のおHちゃん。それぞれが一万円を持っていたとしてその価値に違いはないのですが、水田さんの稼いだお金とHちゃんの儲けたお金では、きっとその値打ちが違うのだと思います。それは、さかえさんがラップを何回も使うこと等でますます値打ちを高めて下さっているのでしょうか。

私がお金が好きですが、大事なお金を大切に使えるようになりたいと思っています。

原発のこと

祝島の住民の方の反対運動には傍観者でしかいません。ただ原発の本当の意味での怖さは、古い農機具の排気ガスの黒煙の環境破壊と比べて数万億倍以上の恐ろしさでしょう。

インターネットで分かり易く書いてあったので抜粋すると、「日本の歴史を縄文時代から始まったとして約1万年です。地球の歴史46億年を1年間とすると、その期間はなんと1分8秒つまり、12月31日午後11時58分52秒から日本の歴史が始まったことに

なります！紅白歌合戦も終わり、新年へのカウントダウンが始まるうかという時間です。」

250年前の産業革命による工業化への道が、便利さや快適さと引き替えに急激に自然を破壊し緑の地球を収奪し、全ての動植物の命の基盤を危うくしているとしたら、その時間は2秒足らずの瞬間の出来事なのです。

また、原発の残したある放射性廃棄物は放射能が完全になくなるまで100万年かかるそうです。日本の歴史を100回繰り返して、やっと安全なものになるということです。そんな気の遠くなるようなものを、どうして安全だと言って増やすことになるのでしょうか。

子どもの代、孫の代になって可愛そう・・・等と言わないようにします。よく過去生とか言うことを耳にします。私はそれを信じる所にはいませんが、生まれ変われるとして、生きられる条件がなくなっていたらイヤです！美味しい空気と水、それに育まれた緑の大地。宇宙にまたとない地球という星を大事にしたいですね。

日頃、何も考えていない傍観者でいながらこんなことを書いていると上関で反対運動をしておられる皆様に叱られそうですが、生活の場の近くに原発ができることの怖ろしさと離れていてもその怖ろしさから逃げられないものが原子力発電所だ！と想像力を働かせる所からしか連帯できない気がしているのです。千晶さんが言うておられた、今の自分の足下で何か繋がることのできないのか、また、きっと連帯しているんだ・・・と実感できるようなことを見つけることが大切なことなのだと思います。

農業の魅力

京北町・美山町・綾部市とそれぞれの場所で農業に携わっておられる皆様の所には、また尋ねてみたいなーと思いました。経済的には大変でも、地に足が着いた生活、自身が納得の中で暮らしておられるのだな！と推察しました。私も憧れる所があるのですが、今はフラッと尋ねることしかできそうにありません。

農業と自営業には定年がないのが魅力ですね。サラリーマン、公務員から定年……。その後は、退職金と年金をたよりにお金に縛られて残りの人生を計算する・・・といった感じになっています。お金を使うよりお金に使われているのかもしれない。その意味で、農業や自営業の方、お金に頼着がないお寺の方、みんな魅力的な生き方を選択されていると思います。

村岡 孝則 (むらおか たかのり)

豆ランチパーティーの水田さんの話しに出てきた大工Hさんの話しについて、無駄を省いていく仕事について最近、思う事をです。

いい大工さんというのは家を作る技術をしっかりもっていて、その技術を上手に使う人だと自分は思います。そして、その人が家を作るという仕事の結果の表れとして、現場がきれい



唐辛子の店



キムパブ (韓国のり巻き)

3Pから続く・・・

【レンズ豆とソーセージのスープ】

【材料】(出来上り量約800g)

レンズ豆(乾燥)100～150g、玉ネギ1個、人参1本、セロリ1本、ジャガイモ2個、粗挽きソーセージ100g～、にんにく1片、水6カップ、タイム・塩・ブラックペッパー・パセリ各少々

【作り方】

- 1) レンズ豆はさっと洗って、できれば30分ほど水につけておく。玉ネギ、人参、セロリ、ジャガイモ、ソーセージは1cm角に刻み、にんにくはたたいておく。
- 2) 鍋にオリーブオイル、にんにくを入れて弱火でゆっくり香りを出し、ソーセージと野菜を全て加えてゆっくり炒める。全体がしんなりしたら水を切ったレンズ豆を入れ、全体によく混ぜる。分量の水とタイムを加え、レンズ豆がやわらかくなるまで煮る。
- 3) 最後に塩・ブラックペッパーで味をととのえ、パセリのみじん切りをたっぷり散らす。

注：3ページの調理写真には粉チーズをふりかけてあります。

入れる野菜は何でも可。また野菜の煮くずれ具合はお好みでどうぞ。

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

会員・山口人代さんおすすめレシピ

和風クッキー2種

【小豆と米粉のクッキー】

【材料】

小豆(ゆでて)1+1/4カップ、米粉50g、くるみ30g、メープルシロップ 大さじ2、豆乳70cc、塩 ひとつまみ

【作り方】

- 1) オープンを160度に予熱する。
 - 2) 小豆はフードプロセッサーで細かくし、くるみは手で小さく割る。
 - 3) 全ての材料をボールに入れ、ゴムべらで粉っぽさがなくなる程度にまぜる。
 - 4) 天板にスプーンで落とし、4センチくらいの円形にする。
 - 5) オープンで焼く30分焼く。
- これこそ日本人のためのクッキー！？緑茶がおすすめです。

【ひよこ豆とぬかのクッキー】

【材料】(12～15個分)

A：りんご 1/4個+レーズン20g

地粉 40g、ぬか(いったもの)3/4カップ、ひよこ豆(ゆでて)半カップ、塩 ひとつまみ、ベーキングパウダー 小さじ1、メープルシロップ 大さじ1、豆乳150cc

【作り方】

- 1) Aを鍋に入れ、少量の水と塩少々を加え、弱火で蒸し煮する。
 - 2) オープンを160度に予熱する。
 - 3) ひよこ豆はフードプロセッサーで細かくする。
 - 4) ボールにAと残りの材料を全て入れ、ゴムべらで粉っぽさがなくなる程度にざっと混ぜる。
 - 5) 天板にスプーンで落とし、4センチの円形にまとめる。
 - 6) オープンで約30分焼く。
- オープンの温度や時間は機種により、調整して下さい。ひよこ豆とぬかが思いのほか、ぴたっときます。レーズンとりんごのおかげで甘味もしっかり！くせになりそう、、、。

お知らせ

8/10(水) 豆ランチパーティー@神奈川県逗子市 仙台で被災された会員・清水千佳さんご家族が逗子市の会員・小橋さん宅に夏休みショートステイされるのにあわせて現在企画中です。高島千晶&無々々も参加予定。詳細は後日ホームページにて。

3月21日、京都市長さんから表彰されました。下は豆料理クラブのメーリングリストに書いた文章です。思いがけずたくさんの方が喜んでくださり、それが何より嬉しかったです。

「昨日、京都市から通知が来て、楽天堂が京都市の選ぶ「ええ店」というのに選ばれ表彰されることになりました。どなたかお客さんが推薦して下さって、秋に何度か覆面調査員の方が来られ、京都市から経営コンサルタントの人たちが来られたりして審査があって、最終選考に残ったのでした。

推薦して下さった皆さま、買い支えて下さった皆さま、ありがとうございます。両親と子どもたちがとても喜びました。弟は「え～！あんな、ちっさな店やのになあ」と驚いていました。ほんとお金をかけてない低予算の店がこうして知っていただいて、一つのささやかなモデルとなれば、わたしも嬉しいです。」

ソウルの旅 (後編)

市場や食堂めぐり

かねてから訪れたいと思っていた京東市場 (キョンドンシジャン)、専門的な食材が豊富なソウル市内の市場にやってきました。まず釘づけになったのは、日本で見かける赤唐辛子の5倍以上はあるピカピカに光る赤唐辛子の山、山、山。そして朝が早いからか、山盛りの赤唐辛子の後ろでガーガーといびきをかいて寝ている店員さん。「チョギョー (すみません!)」と声をかけても反応なし・・・(笑)。大きなシソの葉のようなえごまの葉、数々の葉野菜、ズッキーニのような韓国かぼちゃ、そして魚のエイ。日本ではめったに見ることのない食材の数々にかなり興奮してしまいました。韓国人に間違われてか、それほど声をかけられることもなくゆっくり市場を見て回れたのですが、面白いと思ったのは、朝早くから開けている市場だからか、店員さんが客に構わず店の前でもりもりとご飯を食べているところでした。ちらりと覗かせてもらおうと、一人が食べるおかずの種類が多いこと!

京東市場近くには、漢方(韓方)の生薬等を販売する店が連なる薬令市場があるのですが、その店の多さときたら! 何百メートルも同じような店が建ち並び、所狭しとさまざまな生薬等を販売しています。高麗ニンジン、トラジ(桔梗の根)、肉桂、よもぎ、甘草、トングレ(あまどころ)、五味子、な



漢方(韓方)生薬の店

つめ、乾燥ワラビにホオズキ、何かわからなかったけれど数々の草根木皮、幼虫、鹿の角に乾燥ムカデ・・・本当に沢山。ある店に入り日本から来ましたと言うと、店員さんがヤクルトそっくりの飲み物をどうぞとサービスしてくれました。ハングルを少し話せる友人の通訳と私の身振り手振りで店内は盛り上がり、生薬の試食もあれこれと(口の中は凄いに・・・)。トングレ(あまどころ)を1升買うと、おまけにともう1升(!)サービスしてもらいました。

旅行中は自炊はしなかったのでもいるんな食堂をめぐりました。どこの店に入っても、注文した料理にはメニューには書かれていなくても、キムチやナムル(副菜の野菜料理)などの小鉢数種とスープが付いてきました。外食でもきちんとバランスのとれた食事が出来、おかげで体調はすこぶる良好。キムチはその店の味、ナムルもせりや大根、ぜんまい、かぼちゃ、もやし、なす、にら、トラジ・・・と野菜の種類も調理法もさまざま。あと、めずらしかったのはどんぐりのムク。これはどんぐりのあくを丁寧に時間をかけて抜いて粉に碾き、でんぷんをとって固めたもので、食感は固めた寒天のようであめらかで美味。

韓国は匙(さじ)文化だといいますが、匙=スッカラは実に使いやすい、長さ形が理にかかっています。作法として韓国では食事の際、器は持たずにそのまま置いて食します。それゆえテーブルの高さや器の大きさもそれ相応に合わせられています。箸も使いますが、スッカラの柄の長さや平べったさがピンパ(混ぜご飯)を食べる際ご飯を混ぜ良くしてくれ、汁を飲む際には前かがみならずともすくった汁をこぼさず口まで運んでくれ、魚の身を綺麗にほぐしてくれます。地元の人おすすめのお店で食べた参

山上 公実 (やまがみ ひろみ)

鶏湯(サムゲタン)のひな鳥の肉はスッカラでほぐすとほろほろと崩れ、スープも中に詰めてあるもち米も高麗ニンジンも、スッカラ一つで綺麗にたいらげられました。

すっかりスッカラ好きとなり、家では冷蔵庫にあるありあわせの野菜などをごま油で炒め、どんぶり鉢一杯のご飯の上へのせ、ごまやのり、コチュジャン、半熟目玉焼きなどと一緒にスッカラで混ぜ合わせ(よく混ぜるのが美味しいのだそう。実際美味しい。)、韓国式で食べたりしている今日この頃です。

屋台のあちこちで見かけたのは、のり巻・キムパプ。平松洋子著『韓国むかしの味』(新潮社)によると、のりは韓国でも新羅時代から食べられていたけれど、のり巻のかたちで登場したのは50~60年代で、日本から伝わった味なのだそうです。キムパプの特徴は日本ののり巻のような酢飯ではなく、ごま油とごまで風味をつけたご飯を使うところ。韓国では日本のおむすびのように、キムパプは遠足や運動会にはなくてはならないもので、家庭で作られるとともに、手軽に店でテイクアウトもできる国民食なのだとか。具はにんじん、たくあん、にら、卵、青菜、しいたけなどお好みで。

その土地だからこそ生まれ、また変化し定着した料理の数々・・・。体に沁み渡り、心も満足させてくれる料理を沢山いただいたソウルの旅でした。

【キムパプ(韓国のり巻)】お花見にいかが

【材料】(5本分)

(材料)米3合、水540ml、(調味料)白すりごま大さじ3+ごま油大さじ2+塩小さじ1+1/2、にら1/2わ、ごぼう100g、にんじん小1本、厚揚げ1枚、たくあん(または好みの漬物)1/2本、焼のり5枚、サラダ油適量、しょうゆ大さじ1+1/2、みりん大さじ1+1/2、塩・ごま油 各適量

【作り方】

- 1) 米は分量の水で炊き、(調味料)を混ぜてバットに広げて冷ます。
- 2) にらは塩を加えた熱湯でさっとゆで、冷水にさらして水気を絞る。塩、ごま油各少々で和える。
- 3) ごぼうは千切りに。フライパンにサラダ油大さじ1を熱して炒め、しょうゆ、みりん各大さじ1+1/2を加えて煮からめる。
- 4) にんじんは千切りにする。フライパンにサラダ油大さじ1を熱して炒め、塩少々で調味する。
- 5) 厚揚げは1cm角に細長く切り、塩少々をふる。フライパンにサラダ油小さじ1を熱し、きつね色に焼く。
- 6) たくあんはのりの長さに合わせて8mm角の棒状に切る。
- 7) 巻きすに焼きのりのざらざらした面を上にしておき、のり1/5量を広げる。～の1/5量を手前に並べ、きっちり巻く(のりの奥を少し残してご飯を広げ、手前を少し空けて具をならべていくと巻きやすい。)。残りも同様にして作り、のりの表面に少量のごまあぶらをぬり、食べやすい大きさに切る。

そのまま食べても、辛子しょうゆで食べても美味しいです。にら、にんじん、たくあんだけの具で細巻きにしたり、キムチやきゅうり、肉のそぼろなど、好みの具でアレンジもできます。

あったり、材料の無駄使いがなかったりするのだと思います(合理的というより理にかかっている)。これが技術を持つ人の仕事だと思います。この人たちの仕事はほんと楽しいです。

無駄を無くすのを目標にする事とは、家を作るという仕事ではなく、お金を稼ぐ事だけを目標にする仕事だと思います。今、自分が身をおいて居る建築業界は、この人が持つ技術を正當に評価せずに、機械的な技術というのか数値に表れやすいものをより積極的に評価しています。

機械的な技術は数値化しやすいので万人に対して分かりやすく比べやすいのかもしれませんが、そして、仕事を合理化がしやすいのだと思います。この数値やお金だけが仕事の善し悪しを測る基準になり、息苦しさを感ずるところです。

人の技術などお金に変える評価は難しいことだと思いますが、

新連載

共同で店をもつ (1) 関心ごと

岡 聡一 (おか ともいち)

はじめまして、京都市上京区、同志社大学の近くで、古本・マンガカフェ「トリベル」を3人で共同経営し、日替わりで店にたっております。昨年9月に豆ランチパーティーをトリベルで開催したことがきっかけで、「らくてん通信」に連載させていただくことになりました。よろしくお願いします。

トリベルは3人がそれぞれやりたいと思ったことを表現しようとスタートしました。ところで、「古本・マンガカフェ」という接頭辞は、当初とくにつけていなかったのですが、一緒にやっている古本屋さんの中村明裕氏が、お店を紹介するときに、「古本・マンガカフェの～」と言っているのに気づいたことで、なるべく公式の場では使うようにしています。わたし自身本は読みますが、そこまで頓着していません。しかし、彼は古本屋さんだけあって、本当に本と本のまわりにあるものをとても大切にしている、と感じます。

たとえばこんなエピソードを。トリベルにはたくさんマンガが並んでいる本棚の前に二人がけのテーブル席があります。本棚と席との間のスペースが、彼の店番の翌日には、広がっているのです。おそらくお客さんが本を選びやすいようにと言う配慮なのでしょう。わたしは感心すると同時に、これがセンスの違いだな、と思いました。わたしならば、お客さんが動きやすいように本棚と席の間を狭くして、ゆったりさせるでしょう。

もうひとつ。今年の2月11日からトリベルで「古本フェス」というのを開催しました。10日間、本を入れ替えながらいろいろ古本屋さん出してもらおう古本市です。古本のセレクト、並べ方、フライヤーの作成から宣伝の仕方、店番まで、いろいろと中心になって動いてもらいました。そのときの彼の生き生きとした表情が忘れられません。

もうひとりの共同経営者である、岩倉ではたけをやっている米田量氏は、開店当初より「てづくり市」と題して、毎月第1日曜日に店内でてづくりの雑貨やおやつなどを販売してもらった場所をつくっています。小さなお店なので、出店者とお客さんの距離が近いのと、カフェスペースがあることが相まって、毎回ゆるやかな交流が生まれています。大きなたてづくり市では、ゆっ

自分の目でしっかり見定めないとと思います。無駄というか余裕というか、間が人の技術にあって自分は大切にしたいです。

豆ランチパーティーの後、連合いのわかこと話しをしまして、彼女が言った事で、我が家は宅配の野菜を買っているのですが、時によって野菜の種類が偏っていたりなど野菜に多少の不満があったりするのだけれど、「自分が出来ない『野菜を作る』という農家のひとの行為にお金をお支払いしている」と思うと送られてくる野菜が大切なものに思える。と言うような事を言っていたのですが、こういう事が人の技術に対してのお金の使い方なのかなど思いました。

農業から祝島まで色々な話題が出た豆ランチパーティーでしたが、参加者が自分の言葉で、思いや考えを話されていたので、ほんと充実した時間でした。

くり会話することが難しいけれど、自分の関心のあることを作品(料理であったり、雑貨であったり、さらには占いやミニコミ誌であったりします)として表現し、その場に居合わせた人たちと共有すること、さらには、物々交換スペースを設けて、通貨以外のものを媒介としたコミュニケーションを図っています。

2人はそれぞれ「本」「媒介」というのがキーワードだと思います。さて、わたしはというと、どこに関心があるのか。昨年の8月にわたしがトリベルで主催した「ゲームのよる」という企画があります。これは現在はドイツを中心としたヨーロッパのボードゲーム



やカードゲームをみんなで楽しもうというイベントなのですが、当初は、たんにトランプやボードゲームがやりたいと思って企画したのにもかかわらず、いつのまにかそこにやってきたゲーム好きのお客さんが、あまり知られていないゲームを

次々と紹介してくれまして、「主催者のようなもの」になっていました。すでに毎月の定例開催で、好評をいただいております。次回で8回目を数えます。ゲームには関心が向いていたおかげでできた縁です。

わたし自身は、ほかにもお酒や食文化、絵画や音楽など関心のある手札はたくさんもっています。しかし、どれも中途半端なもの。ならばいっそのこと、本当に好きで好きでたまらない人に登場してもらおう、と感じ始めたのです。

3人で店をもつということは、それぞれのセンスがぶつかり合うということ。その結果がトリベル。そこに、さらに3人以上の人間ががかわることで、新しい流れが生まれています。「共同で店をもつ」というのはなにも経営者のみならず、やってくるお客さんも含まれていました。この流れをつくる自律性、そしてわたし自身の関心について、これからこの連載で考えていこうと思います。

エクアドル・インタグの森の中から (9) 最終回



女性の活躍と人の変化

インタグの森の中にある、カルロスさんの家で3日間ほど滞在している間に、この地域で活躍する女性のグループのメンバーにお会いする機会がありました。「女性と環境の会」(Grupo de Mujeres y Medio Ambiente)というグループで、廃れかけていた伝統的な技術を使って、民芸品を作っています。

メンバーは40人位で、年齢層は10代～50代以上まで幅広く、もちろん全員女性です。カプヤ(竜舌蘭)という植物の繊維を使って、かばんや小物を作っています。かつて、カプヤの繊維は丈夫な為、家畜をつなぐ紐や馬の鞍など、様々なものに使われていました。それが、ナイロンなど別の素材が外から入ってきたことにより、使われなくなってきていたのです。その技術を装飾品やかばんなど、新たな使い道を見つけ、再生させたのです。



この旅で同行した藤岡亜美さんが代表を務める、スローウォーターカフェを通じて日本で販売をしているのですが、インタグの女性たちの創意工夫が反映されて、年々品質が良くなっているそうです。色も、人工的な染料を一切使わず、全て土に返せるようにとクルミや様々な木の皮を使い、自分達で試行錯誤しながら作りだしているのだとか。藤岡さんによると、日本での販売の様子や評判を聞いて、インタグでは自分達で新たな製品の企画をしたり、デザインコンテストを開いたりして、より良い物を作ろうという意識が高まったのだそうです。

そんな力強い女性たちの活動なのですが、実はエクアドルでは女性の地位はとても弱いものなのだそうです。子どものために鉛や文房具を買おうにも、自由にできるお金は無く、夫の意向を聞かなければなりません。そんな状況の中で、女性だけの組合を作って、こうやって現金収入を得ることで、女性が自信を深めているのです。そして中には、カプヤのバッグを作る女性の集まりに、暇を持て余した夫が付いて行って、女性たちの真似をしてバッグ作りを手伝うというような人も出てきたのだとか。女性が自ら変わることで、男性も変わり始めるというのはとても興味深いところです。

そんな彼女たちについて、面白い話を聞きました。カプヤで民芸品を作る女性たちは、多くの場合自宅で作業をします。家事の合間や子どもが寝た後など、作業する時間は日によってまちまちなので、一日の仕事量ははっきりしません。

それを見たある人が、「そんな非効率なことをせずに、工場を作ってみんなで沢山作った方が、売上も伸びて生活も豊かになるじゃないか」と提案したそうです。ところが、彼女たちは、皆その提案を拒否します。「自分達はお金持ちになるためにカプヤでバッグを作っているんじゃない。一番大切なのは、効率的な作業じゃなくて、家族と過ごす時間なんだよ」と。家族が身近にいる環境で、その息遣いを感じながら仕事ができるのが良いのであって、家族との時間を犠牲にする位ならお金を稼ぐ意味が無

日下部 伸行 (さかべ のぶゆき)

い、ということなのです。

カルロスさんの家に滞在した3日間で、カプヤ製品の生産者に会い、山の中を歩き、新鮮な野菜や果物で美味しい食卓を囲み、色々なお話を聞きました。このインタグの森に人が住むようになったのは、150年近く前のこと。エクアドルの北側に位置するコロンビアから貧しい農民たちが入植し、この豊かな森のほとんどが畑や牧草地に変わったこともあったのだとか。それでもまた、人々の手によって、また自然の力によって森を回復してきました。

そして、十数年前から始まった鉱山開発。森と共に生きてきた暮らしと、都会の生活に憧れる気持ちの間で、鉱山開発というきっかけが、もう一度自然と共に生きる暮らしの大切さを思い出させてくれた、と語るカルロスさん。もちろん鉱山による環境破壊というのは、迷惑この上ないことだけれど、それをきっかけとしてみんなの気持ちが一つになって、自然の中で生きる自分達の存在を意識できたということは、素晴らしいことだ、ということをお聞かせしてくれました。

「それまでは、僕も変わり者扱いだったんだけどね。」

30年以上インタグの森の中で暮らし、インタグの生態系の保護や研究に取り組んできたカルロスさんは、鉱山開発が始まる前の自分自身のことを、そう言って笑っていました。それでも、インタグの生態系の素晴らしさや、前述のカプヤ製品の評判など、外からの声に触れたインタグの人達は、自分達の暮らしが、実は何も遅れてもいないし貧しくもない、ということに自信を持ち始めたようです。

インタグの山奥での滞在は10日弱で終え、その後また山道を3時間ほどバスに揺られてコタカチの街へと戻りました。この旅の通訳を務めて下さった和田彩子さんの家にも泊めてもら

い、そのエル・バタンという村の教会で、地元の人達と一緒にご飯も頂きました。大量のソラマメと、トスタード(乾燥トウモロコシを揚げたもの)、イモとアボガドの大皿料理をみんなで囲みました。

その翌日、エクアドルでも有名な朝市が行われるオタバロを経て、首都のキトへと戻り、約2週間のエクアドルの旅は終わりを迎えます。この旅を通じて、様々な人の活動や自然の様子、それらの移り変わりを見聞きしました。

色々な変化を見ながら、実は自分自身の変化が一番大きかったのかもしれない、という気がしています。ただコーヒーが好きだから、という理由で出会ったウインドファームという会社。そこで知ったコーヒー生産の実情とフェアトレードという言葉、エクアドルでの鉱山開発。実際に見てみないことには分からない、という思いでエクアドルに行くことを決め、過ごしたインタグの森の中で、これまでに書いてきたような様々なことを感じました。

・・・7P右下段へ続く



申入れは、5項目。上関原子力発電所の建設を白紙撤回要請・海面埋め立免許の取り消し・建設の賛否を問う県民投票の実施を要請・県内のモニタリングポストの増設・原子力発電から持続可能なエネルギーへの転換を求めました。妊婦さん・子ども連れなど約30名が県の担当者へ申入れを行いました。

私も共同代表の1人で、当日一緒に申入れに行きました。子育て中の母親たちの不安な思いを何か表現しないとイケん、今こそ動かなきゃ！との思いからスタート。平日でしかも途中からは雷雨でしたが、多くの方が集まって県庁前の広場で、子ども達と一緒に過ごしました。絵本を読んだり、シャボン玉を飛ばしたり、風車を作ったり。子ども達には、安心して、楽しい雰囲気過ごせるように工夫しました。県の担当者もいつもと違った様子に戸惑われたかもしれませんが、子ども達の存在が一番のアピールになったと思います。

新連載

楽しい沖縄料理 (1) アシティビチ



沖縄では「豚足料理」のことを「アシティビチ」といいます。大好きな人は骨までしゃぶってしまうほどです。でも、反対に苦手な人は見るのもイヤという感じです。料理人としてときには、料理がそのまま残ったお皿を見ては、「おいしいのになー、もったいないなー」とため息をつくこともあります。

豚足は朝鮮・韓国料理などでは固く調理する場合もありますが、沖縄ではトロトロの究極のやわらかさが好まれます。その昔、豚一頭からわずか四個しか取れなかった豚足は、シマ(村落)の長老だけが食したのではないかと考えられます。長老には歯がありませんでした。そこで、噛まなくとも食べられるほどやわらかく煮込んだのです。今では、足だけをヤマトウから移入するので、誰でも食べられますが。

さて、こうして長時間煮込んだアシティビチは、よく「コラーゲンたっぷり」といわれますが、それは完全な誤解です。豚足に含まれるコラーゲンは煮ても焼いても、その量は一定です。ただし、加熱するとゼラチンに変化し、煮れば煮るほど汁に溶け出していきますから、トロトロの豚足の方が逆にコラーゲンの量は少ないわけです。また、アシティビチは「お肌によい」ともいわれますが、これも誤解。コラーゲンは消化・吸収のために分解されてしまうので、そのまま肌をツヤツヤにする働きはありません。

4人目の生後4か月の赤ちゃんを抱いたお母さんが、「黙っていたら原発が出来てしまいます。これからは私たちは、ガンガン言い続けましょう！」と挨拶すると集まった人から拍手が起こりました。

「誰かがいつか」という思いから、「自分のできることをやる」に変わり、エネルギー問題は、いのちの問題である！と再認識できた申入れでした。



にんじん食堂うずまさ 料理人・じつかた ふじお

【材料】(4人分)

豚足(チマゲー)2本、かつおぶし、昆布(さおまえ昆布、蒸し昆布、早煮昆布などが向く)、しょうゆ、好みで大根など
チマゲーというのは、豚の足の第一関節より先の部分です。写真右のところ。人間でいえば、拳骨(げんこつ)にあたる部位といったらいいでしょうか。

【作り方】

- 1)チマゲーは熱湯から15分ほどゆでてから、よく洗う。豚さんはお風呂に入らないので、けっこう汚れが付いています。歯ブラシなどを使ってきれいにします。目立っている毛は毛抜きで抜く。
- 2) のチマゲーを1時間ほどゆでて、縦に包丁を入れて手でバリバリと2つに裂く。固いスジは包丁で断ち切る。さらに1時間ほどゆでる。分割してゆでた方が熱の加わり方が効率的です。
- 3)昆布は水でもどし、適当な長さに切って、結んで、ゆでておく。
- 4) のチマゲーを、かつおぶしの出汁+しょうゆで煮る。 の昆布も加えて1時間ほど煮込む。
- 5) の煮汁を容器に取り、冷蔵庫に寝かせて、よく冷やす。冷えると、脂が浮いて白く固まり、脂は簡単に取り除くことができます。脂が多すぎると、おいしくできません。この脂はラードなので、ほかの料理に使えます。
- 6) の脂を除いた煮汁を鍋にもどして、さらに煮込む(トロトロにやわらかくなるまで)。自然に骨がはずれてくる状態まで煮込むと、できあがり。食べやすい大きさに切り分け、盛りつける。

チマゲーは輪切りにしてもけっこうです。沖縄では、おでんにもアシティビチを入れます。

にんじん食堂太秦ホームページ <http://www11.ocn.ne.jp/ninjin-s/>