

豆ランチパーティー報告

メーリングリスト 100年計画 より

スリランカ 人と料理 (1/24)

正木 紀子 (まさき のりこ)

共同作業所サリュでの豆ランチパーティーでは皆様、有難うございました。30人分の料理を作るのも、沢山の人の前でスリランカのことを話すのも、私もミレさんも初めての、初めてづくしの豆ランチパーティーでしたが、スリランカのことをほんの少しですが紹介できる機会を持って嬉しく思います。

私自身、スリランカに行って初めてスリランカのことを知りました。村では豊かな自然の中で、人が人らしく暮らしてました。町の忙しい銀行の中でもしっかりティータイムの時間のあるお国柄です。仏教徒が多いせいか笑顔をたやさない親切な人たち。だけど国の中では内戦状態。自分の中でも矛盾を抱えつつスリランカと日本を行き来した数年間がありました。

思いがけず、去年は30年も続いた内戦が終結しました。平和が訪れだんだんいい方向にスリランカが進んでいくことを望んでいます。今年はスリランカにとっていい年になる、とスリランカの人たちは思っています。

スリランカの人と同じようにスリランカのお母さん達が作る料理は優しいです。家族の体調を考えながらスパイスやハーブを使うのはさすがアールベダの国と感心させられます。村で食べる料理は見た目も味も、レストランで食べるような華やかさはないですが体と心にしみるような味わいです。豆も日本よりもよく食べます。村の料理を少しづつ紹介できたら、と考えています。



あまり上手なお話ではなかったにもかかわらず聞いて下さりどうも有り難うございました。緊張していましたがサリュさんのあたたかい雰囲気のおかげで助けられました。これからもどうぞよろしく願いいたします。

スリランカ料理教室 (2/27)

高島 千晶 (たかしま ちあき)

1月の豆ランチパーティーの参加者からリクエストがあって、スリランカ料理教室を開きました。ミレさんの村の料理や庭のスパイスの話は楽しく、和やかな会でした。さんまのスパイス煮と赤レンズ豆のカレーを中心に作りました。自分で作って思いましたが、二つともすばらしい料理法。伝統的な作り方にならって、一切油を使わず作りましたが、コクがあって、満足感があるので、すばらしいです。

下にレシピを書いた赤レンズ豆のカレーは、レンズ豆をフライパンで炒ったあと、ほんの少し(大きじ3くらい)のココナツミルクと水とで煮て、コクを出している。スパイスと材料を入れた鍋を火にかけるだけで、簡単にできあがります。改めて、すばらしい料理法だなと思いました。

サイドディッシュのココナツと玉ねぎとトマトの和え物は、かつお節でうまみを出しました。

教えてもらって手で食べましたが、魚の子骨を手で取るのは合理的。スプーンよりもおはしよりも食べやすかったです。油っこくないので、おかわりまでしてしまいました。

ミレさんに了解を得て、当日作った料理の一つを紹介します。

【赤レンズ豆のカレー】

【材料】(4~6人分)

赤レンズ豆 半カップ、玉ねぎ 1/4個、にんにく 1個、塩 小さじ1/2、カレー粉 小さじ2 + 1/2、ターメリック 小さじ1/8、チリ 小さじ1/4 (少なくともいい)、カルダモン 1個、シナモン 一皮 (1センチくらい)、カラピンチャ (= カレーリーフ) 4~5枚、ランペ (= バンタンリーフ) 3枚、ココナツミルク 50cc、水 350cc

【作り方】

- 1) 赤レンズ豆を焦げないようにフライパンでから煎りする。よい匂いがしてくる。
- 2) 玉ねぎとニンニクはスライスする。
- 3) 鍋に、豆、玉ねぎ、にんにく、塩、スパイス、ココナツミルク、水を入れ、10分ほど煮る。

カラピンチャとランペは、ミレさんの家でも販売。

*ガメイキーマ (村の食事)

ミレさん宅で、日曜ごとに催しているスリランカ料理を食べる会です。

時間：12-14時 会費：1200円 予約制

問い合わせ：電話 090-3440-8656 正木紀子 または

E-mail: nikoniko1358@hotmail.co.jp

交通：京都市バス59系統「龍安寺前」下車 or 嵐電「龍安寺駅」下車、いずれも徒歩数分

メールの調子が良くないので、メールに返事がなかったら、電話して下さい。

*京都でのお泊まり

ミレさんと正木さんは、豆料理クラブ会員限定の宿も提供しています。

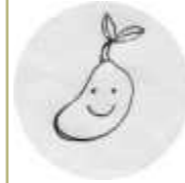
料金：素泊まり3000円、一泊二食4500円 (朝500円・夜1000円)

静かな住宅街にある築60年ほどの古いおうちです。



次回 豆ランチパーティー

4/11(日) 治療者こそ治療される?! カウンセラーとして思うこと ゲスト：山口朗弘さん (催眠療法カウンセラー) 時間：11~15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!



らくてん通信

exchange@rakutendo.com 編集長・高島千晶

No 49 2010/3/16 発行 楽天堂

〒602-8354 京都市上京区下立売通七本松西入
西東町364-14 (アスニー・中央図書館北)

TEL:(075)811-4890 FAX:020-4665-6740

営業日：木金土曜 (祝日休) 時間 10-19時

豆ランチパーティー報告

メーリングリスト 100年計画 より

フェアトレードって何? 生活を犠牲にしない経済 (2/11 鳥取・水越屋)

日下部 伸行 (ひさかべ のぶゆき)

2月10日から11日にかけて、千晶さんと一緒に鳥取に行かせていただきました。

豆ランチパーティーでフェアトレードのお話をさせていただく、という思いがけずに素晴らしい場を作っていただけです。本当に夢のような時間でした。

鳥取まで千晶さんと一緒に、鳥取で今回のイベントのコーディネートをして下さった豆料理クラブ会員の西川孝一さん、豆ランチパーティーの会場を提供して下さった水越屋の和田敏宏さん(同じく豆料理クラブ会員)、東京からオーガニックライフサポートSORAの川内たまさんとも合流して、楽しい時間を過ごさせていただきました。

初日は鳥取から倉吉へ移動し、カフェやイベントスペース、畑などを作っているこうとされている山口純子さん(会員)の古民家を見学し、商工会議所のチャレンジショップでお店をされている方に挨拶に行ったりしました。

自然食の店「イーオリジナル」で、少しだけ福井千草さん(会員)とお話させていただき、美味しいジャムを購入しました。ラム酒入りの金時ジャム、とっても優しい甘みのジャムでした。福井さんのブログもありますよ。豆料理キットも売ってました。http://ameblo.jp/chigusa-f/

夜は倉吉(山口さん宅)で晩ご飯にお招きいただき、翌朝鳥取へ移動し豆ランチパーティー。

30人以上集まってくださったところで、フェアトレードやエクアドルのことをお話させていただきました。その後みんなで食卓を囲んで、美味しい料理で楽しく過ごす、という何とも幸せな時間になりました。ポディクレイの手塚昭雄さんも東京から駆けつけてくださり、とっても和やかな場になりましたね。

イベントの後には和田さんと西川さんにお土産の買い物にまで付き合っていて、何から何までありがとうございました。とってもこだわりの酒屋さんで、西川さんと一緒に色々お話を聞きながら、美味しいお酒を飲み比べてました。

酒屋の店主さんはとても物知りで面白い方でしたが、西川さんともとても引き出しが多くて話題豊富、気配りもできて物腰柔らかか、という何でもできるお兄さんという感じの方でした。「経営コンサルタント」って、もっと別のイメージを抱いてたんですけどね。予想を裏切る素晴らしさ。

鳥取・倉吉の往復の車中や、色んなところで、千晶さんやたまさんの優しい雰囲気と心遣いに触れることもできて、なんて幸せに活動させてもらっているんだろう、と感動してしまいました。



たまさんには初めてお会いすることができたのですが、隣にいただけで、何だか幸せな気分になって、お会いできて良かった~と思いました。

川内 たみ (かわうち たみ)

やっと倉吉で山口純子さんが企画しているアグリカフェへの提案書を書きおわって昨日、西川さんにメールしたところです(提案書といっても、殆ど、山口さん宛の手紙みたいなものですが)。

千晶さんや日下部さんと同じように、私にとっても本当に楽しい倉吉・鳥取行きでした。

なんで楽しかったのか。

もちろん、皆さんに暖かく歓迎していただいたことが大きいけれど、千晶さんや日下部さんや手塚さんたちもふくめて、あそこにいる人たちが、まるで映画の登場人物みたいに、それぞれの人たちが、それぞれの顔をして、みんなそれぞれ違って、実はいろいろと問題もあるのかもしれないんだけど、愛すべき人々、というか、いいおしい気持ちになれたからだと思います。

当たり前なのかもしれないけれど、それを感じられる状況に私がいることができたことを、とても幸せに思います。

人間って面白いな、とあらためて感じました。

目の前に、現実に存在する人からは言葉にださないいろんな事が伝わってきます。楽しいばかり、元気なばかりじゃない人としての陰影、というか。

電話や手紙やメールだけでは決して伝わってこないエモーショナルな微妙なことまで、いっぱい伝わってくるんですね。そうすると、みんな大好きって気持ちになる。

そういう幸せな気分を味わえるのは、滅多にないことですが、たまに味わうそういう気分は、私の人生に希望をくれます。

OrganicStyle 水越屋 第2回豆ランチパーティー

3/27(土) なつかしい未来 ゲスト：風輪亭・小林浩子さん (八頭で農業や田舎暮らしの体験イベントを主催) 時間：11:30~14:00 会場：水越屋 (TEL 0857-22-3548) 会費：500円 一品持ちより大歓迎! 食器を持参

往復書簡 ・ 川内たみさん & 高島千晶

商売の楽しみ その2

高島千晶より (2010年2月28日)

前は夏で、もう半年も経ってしまいました。この2月、鳥取・倉吉でたみさんと一緒にすごして、、、お会いしたのは2年ぶり、、、それも商工会議所の事業の一環でしたから、様々なお店の人と会ったこともあり、とても刺激を受けました。

帰ってきてから、たみさんもわたしも提言書を書いたわけですが、書いていてまたいるんなことに気がきました。人の商売にアドバイスしているようで書いているのは自分の経営哲学みたいなもの。自分でもできないようなことは書けないわけで、わたしは自分のしてきた二つのことを書きました。

売上を増やすためにすることは二つ。一つは「顧客を増やすこと」。もう一つは「客単価を増やすこと」。それは言い換えると、「どうやっているんな人と密接なつながりを作るか」という課題と、もう一つは「お客さんに喜んでもらえるような品揃えと見せ方」という課題です。どちらも良い聞き役になることで答えが出てくるという楽観的な見通しを書きました。(具体的には豆ランチパーティーを開くことと、関連商品を広げるることについて書きました。)

でも、実際は、それぞれにリスクがあります。

つながりを作るためいい聞き役に徹しようとするなら、うっかりすると常連客のたまり場みたいになってしまう。お店はパブリックな場なので、いつでも新しいお客さんが入っている空気を作ることを心がけないといけない。

一方、お客さんに喜んでもらえるような品揃えということでもリスクがあります。お客さんの希望に添って際限なく希望の商品を入れると在庫がふくれあがってしまう。自分の店のキャパシティー (空間的なキャパシティーと商品に気を配って管理するキャパシティー) を考え、厳選していかなくてはいいけない。そこには決断と批評眼が必要になってきます。

たみさんの書かれた提言書を読ませていただいて、商売のそういった厳しさが伝わってくるのを感じました。

それから、倉吉で、どうして原発問題に関わっているのですかと聞かれたときに、「電気を使っているながら、反原発という人は嫌い」と言われたことについても考えていました。

しばらく考えていて、矛盾の中で人は仕事をするのだと思いはりました。

洋服屋をやめて豆屋になる前に模索していたのは、消費をあおる商売から消費を抑制する商売へという「ありえない」(かもしれない) アイデアです。商売は好き。でも、消費をあおるのはくたびれる。消費をあおらずに商売ができるだろうか。それは矛盾なのだろうか。無理なのだろうか。しばらくは具体的なプランが思いつきませんでした。

その後、豆料理クラブを思いつき試行錯誤して、10年前からしたら今はずっと無理のない商売をしていると思います。

今まで考えもしなかったけれど、電気エネルギーのことを考えてみます。

かつては80坪の店と20坪のストックヤードに電気をつけエアコンをつける店だったのが (バブル期に建てられた消



費電力の大きい店でした)、今では一般家庭と同じ消費電力で、小売りも卸しも製造業もしている。エアコンを使わない分、平均的な家庭より消費電力は少ないかもしれませんが。

もちろん、これにはリスクもあります。京都の伝統的な豆屋はうちと同じで豆を一年中常温管理しています。でも最近の自然食品店は夏場24時間冷蔵している店も多い。たしかに品質の保持や虫の発生を押さえるということ考えると、商業用の大型冷蔵庫かエアコンを備え付けるのがベストでしょう。迷いました。

人類とマメ科の植物の1万年のつきあいの中でエアコンが登場したのはたかだかここ数十年であることを思うと、豆の保存のためにエアコンを24時間使うことには抵抗がありました。結局、高温多湿に弱い豆はギリギリまで生産地の北海道においてもらい、こちらに来てからは脱気して保管するという道を選びました。ベストな体制ではないかもしれないけれど、遜色なくおいしく煮えると思えました。

この10年、さまざまな葛藤の場面でアイデアが出てきたと思います。矛盾がある限りは商売をしないというんだったら、豆屋をしようというアイデアも浮かばなかった。電気を使いつつ反原発であり、消費文化に疑問を感じつつ商売をするということ。今のところこれらの困難はわたしにいい風に作用して実験が生まれているように思います。

川内たみさんより (2010年3月9日)

倉吉には、起業する方とお店を始めたばかりの方にアドバイスを、という役目でいったのですが、帰ってから報告書を作っていて、なんだ、これって、わたしが何時もやっていることじゃない、と改めて気がついたのです。

SORAに問い合わせくださる方は、今からお店を始めるという方や、小さいお店をやっている女性が多くて、取引の前に、何度かメールのやり取りをして、お互い、一緒にやって行けそうだったら、お付き合いが始まるのですが、その後も先輩としてアドバイスすることも多いのです。千晶さん曰く、「人の商売にアドバイスしているようで書いているのは自分の経営哲学みたいなもの」。まさに、そうなんです。アドバイスしてるようで、伝えたいのは自分の考える商売のありかた、みたいなものですから。

わたしは自分が売るのはわたしの表現である、と思ってきました。自分が売るのは、自分の考えを伝えるメディアでもある。だから、ものを通じて、ひとと繋がれる、共感しあえる喜びがあります。

私にとっての「商売の楽しみ」は、これが一番ですが、お店を成り立たせるためには、現実的な運営、品揃えや在庫管理など、手を抜くわけにはいかない諸々の仕事をこなさなくてはなりません。

でも、やりたいこと、納得できることをやっている限り



日清戦争に関して、新渡戸は次のように述べている。「或いは言う、日本が中国との最近の戦争に勝ったのは村田銃とクルップ銃によりてであると。また言う、この勝利は近代的な学校制度の働きであると。しかしながらこれらは真理の半面たるにも当たらない。(中略)否！鴨緑江において、朝鮮および満州において戦勝したものは、我々の手を導き我々の心臓に搏(う)ちつつある我が父祖の威霊である。これらの霊、我が武勇なる祖先の魂は死せず、見る目有る者には明らかに見える。最も進んだ思想の日本人にてもその皮に搔痕(そうこん)を付けて見れば、一人の武士が下から現れる。」

圧倒的な彼我の「文明力」の差を突きつけられて、「それでもぼくはこんなに宝物をもってるよ」とポケットをひっくりかえしてみせる少年のように、新渡戸は自己の拠り所を主張している。彼は何を、強調したかったのだろうか。それは私には(彼が生涯を捧げたキリスト教の教理というヴェールに装われたその奥に確かに在ると感じられる)桜の花を佳(よ)し美(うるわ)しと愛(め)でる日本人の身体感覚そのもの、そしてそのような感覚の共有のなかから生まれ育まれてきた人々の暮らしの在りようや生きざますなわち日本という風土に根ざした文化の唯一性(ユニークネス)だったのではないかと思われる。

翻って本居宣長も、(中国文化に対して)同じような態度をとっていたのではないだろうか。何よりも伊勢松坂で漢方の町医者を生業(なりわい)とし、荻生徂徠(おぎゅう・そらい)儒学者。後世の注釈に拠らず、古代中国の聖典を直接読み解いて儒教の本義を究めようとした古文献学を提唱)に「古事記」や「源氏物語」の研究に際しての学問的方法論を学んだとされる宣長。漢字や仏教に代表される中国文明の圧倒的な影響なくして日本の文化はありえなかったことを知悉していたからこそ、「やまとごころ」の優位性を(漢意との対比のうえであくまで相対的に)語る事ができたのではないだろうか。

この点において、小林秀雄が評伝「本居宣長」を、彼の遺書から書き起こしているのは示唆深い。本居宣長は当時の両墓制にならって、公に認められた仏式の葬儀・墓とは別に、松坂の山ふところふかく塚を築いて墓とし、山桜を植えるよう遺された者たちに事細かく指示している。小林はそこに、「常識人」宣長の姿を見ている。

「武士道」から30年後の1930年(昭和5年)に日本は満州事変を暴発し、十五年にわたる長い戦争の時代に入っていく。その3年後には国際連盟脱退、7年後には廬溝橋事件へと続く第二の国難である。

すでに1922年(大正11年)から小学校の教科書「尋常小学国語読本」には本居宣長と師・賀茂真淵(かもの・まぶち)との一期一会の出会いを物語った「松坂の一夜」

(佐々木信綱作)が掲載されていたが、総力戦としての太平洋戦争(1941年=昭和15年開戦)を遂行するために国学者・宣長が“臣民の在るべき規範”として称揚されるようになると、1943年には国民学校初等科六年生用の国定教科書「初等科国語」七に敷島歌が掲載されたのだった。

「(引用者註 敷島歌を引用)さしのぼる朝日の光に輝いて、らんまんと咲きにほふ山桜の花は、いかにもわが大和魂をよく表してあます。本居宣長は、江戸時代の有名な学者で、古事記伝を大成して、わが国民精神の発揚につとめました。まことにこの人にふさわしい歌であります。」

田中康二によれば、この教師用指導書には次のような解説が載っている。

「(敷島歌は)本居宣長が寛政二年八月、自画像に賛をした有名な歌で、日本精神を、朝日に照り映える山桜の象徴によって歌ひ出して余蘊のないものである。随って、「いかにもわが大和魂をよく表してあます」といふ文のことは生かして指導する必要がある。「朝日ににほふ」の「にほふ」は照り映える意で、「朝日の光に輝いて、らんまんと咲きにほふ山桜の花」と説明されてある通りである。また「本居宣長は、江戸時代の有名な学者で、古事記伝を大成して、わが国民精神の発揚につとめました」とあるところは、初等科修身四「松坂の一夜」と連絡して取扱ふべきである。」

本居宣長が「にほふ」という嗅覚的な言葉でしか表現できなかったある身体感覚、「武士道」において新渡戸が宗教的な霊性をみとめた山桜の香りが、この指導書では「照り映える」という意味の単なる視覚的な比喻に(恣意的にか無意識的に)置き換えられている。

その背景には、江戸時代末に江戸彼岸と山桜をかけあわせてつくられたクローン桜のソメイヨシノ(種では生えず、接ぎ木でしか殖やせない。また香りもない)が、日清戦争直後から日本の津々浦々にまで植樹され、桜といえばソメイヨシノをさすようになっていった事と(あるいは)関係があるのかもしれない。

ともあれ、桜が日本精神=武士道=大和魂の象徴とされ、「天皇のために死ぬことを厭わない」散華(さんげ)の思想を美化する舞台装置として天皇制絶対主義国家によって用いられた究極のスタイルが、特攻 航空機や潜水艦で自爆攻撃を行う「カミカゼ」であった。軍事的には無意味な「外道の戦法」にもかかわらず、皇民化教育によって郷土愛(パトリオティズム)を天皇制イデオロギー(ナショナリズム)に換骨奪胎されてしまった理想主義的な学徒動員兵や年少の飛行兵たちが、大日本帝国の崩壊前夜、桜の花を胸にさし、桜の枝を振る少女たちに見送られながら、死地に飛び立ったのである(大貫恵美子「ねじ曲げられた桜 美意識と軍国主義」(岩波書店)は、日本文化における桜の美的な価値と、なぜ、このような悲劇が起こったのかを、特攻隊員の手記を分析して究明している)。

その第一陣・神風特別攻撃隊には、本居宣長の自讃からとられた敷島・大和・朝日・山桜という隊名が附されていたのだった……。

* 筆者ホームページ <http://www.takayanagim3.com>

身体論ノート

花は匂へど・・・(一)

国学の四大人の一人とされる本居宣長(もとおり・のりなが)が、1790年(寛政二年)六十一歳の折りに描いた自画像には、古文献の研究と共に数多くの和歌を詠んだ宣長の代表歌として知られる次のような自讃が附されている。

しき嶋のやまところを人とはば
朝日ににほふ山さくら花

“大和心”の象徴としての山桜をうたったこの歌(以下、敷島歌と略記)が一般に広く知られるようになったのは、幕末維新と十五年戦争という日本の近現代史における二つの歴史的な転換点であった。田中康二『本居宣長の東大東亜戦争』(ペリカン社 2009年)は、敷島歌が時代の奔流にながされるように誤読曲解されつつ広く受容されるに至った過程を、丁寧に跡づけている。以下、同書の記述に即して、私見を交えながら述べてみたい。

まず幕末の最初の危機において、桜はその麗しさよりも(宣長が触れてはいない)散り際の潔さを称揚されるようになる。例えば本居宣長の継承者である平田篤胤(ひらた・あつたね)の門人の一人は、敷島歌を本歌取りして次のような歌を詠んでいる。

しきしまのやまと心を人間はば
わが君のため身をばおもわじ

しきしまのやまと心を人間はば
とづくに人のきもをひしがん

この両歌の背景には、漢意(からごころ)を排し仏教や儒教がもたらされる以前の古の日本を理想とした国学が、黒船来航という国難に際して本来は水と油の関係であった水戸学(儒教の朱子学一派で名分論に基づき「国体」を唱えた)や陽明学(同じく儒教一派で知行合一を理念とした)と一体となり、皇統を尊び夷敵を攘(う)つ「尊皇攘夷」思想のバックボーンとなって倒幕運動を担っていった歴史がある。しかし圧倒的な西洋文明の力をまえに攘夷は開国へと転換を余儀なくされ、大政奉還 明治維新(1867年)を迎える。

列強によるアジアの植民地化というグローバルな状況の下に誕生した国民国家日本は、国家神道を規範とし天皇が統帥権を持つ絶対主義国家として「和魂洋才」による欧化啓蒙・富国強兵策を押し進め、アジアにおける唯一の近代的な独立国家としての体制を整えてゆく。それは一方で朝鮮・中国への侵略=植民地化を不可避にした帝国主義への過程であると同時に、他方でその構成員である国民一人一人(特に知識人)に、“(進んだ)西洋人でもなく(遅れた)東洋人でもない”日本人としてのアイデンティティーの確立を迫る契機ともなった。

キリスト者の新渡戸稲造(にとべ・いなぞう)が1900年(明治33年=大日本帝国が初めて体験した対外戦争である日清戦争の5年後)にアメリカで出版した『武士道』は、西欧文化に深く触れえた日本の知識人による当時の代表的な(思想上の)スナップショットとなっている(邦訳は19

高柳 無々々(たかやなぎ むむむ)

08年=日露戦争の3年後に出版)。桜の花を表紙にあしらった『武士道』は、次のような一節で始まる。(以下の引用は、1938年刊行の矢内原忠雄訳・岩波文庫版による)

「武士道はその表徴たる桜花と同じく、日本の土地に固有の花である」

さらに新渡戸は、武士道なる概念を本居宣長のいう「やまところ」=大和魂と同定して次のように述べる。

「武士道は最初は選良(エリート)の光栄として始まったが、時をふるにしたがい国民全般の渴仰および靈感となった。(中略)『大和魂』は遂に島帝国の民族精神(フォルクスガイスト)を表現するに至った。(中略)本居宣長が(引用者注 ここで敷島歌を挿入)と詠じた時、彼は我が国民の無言の言をば表現したのである。

しかし、桜は古来我が国民の愛花であり、我が国民性の表章であった。特に歌人が用いたる『朝日に匂ふ山桜花』という語に注意せよ。」

では新渡戸が注意を喚起させようとしている桜の香りには、どんな含意がこめられているというのだろうか。

「大和魂は柔弱なる培養植物ではなくして、自然的という意味において野生の産である。それは我が国の土地に固有である。その偶然的なる性質については他の国土の花とこれを等しくするかもしれぬが、その本質においてはあくまで我が風土に固有なる自然的発生である。(中略)薔薇に対するヨーロッパ人の賛美を、我々は分かつことをえない。薔薇は桜の単純さを欠いている。さらにまた、薔薇が甘美の下に棘を隠せること、その生命に執着すること強靱にして、時ならず散らんよりもむしろ枝上に朽つるを選び、あたかも死を嫌い恐るがごとくであること、その華美なる色彩、濃厚なる香氣 すべてこれらは桜と著しく異なる特質である。我が桜花はその美の下に刃をも毒をも潜めず、自然の召しのままに何時なりとも生を棄て、その色は華麗ならず、その香りは淡くして人を飽かしめない。およそ色彩形態の美は外観に限られる、それは存在の固定せる性質である。これに反し香氣は浮動し、生命の氣息(いき)のごとく天にのぼる。この故にすべての宗教上の儀式において、香(こう)と没薬(もつやく)は重要な役割をもつのである。香には霊的な或る物がある。太陽東より昇ってまず極東の島嶼を照らし、桜の芳香朝の空気を匂わす時、いわばこの美しき日の氣息(いき)そのものを吸い入るにまさる清澄爽快の感覚はない。

(中略)しからばかく美しくして散りやすく、風のままに吹き去られ、一道の香氣を放ちつつ永久に消え去るこの花、この花が大和魂の型(タイプ)であるのか。日本の魂はかくも脆く消えやすきものであるか。」

新渡戸は日本人のいわば民族的な精神性を表す桜と西欧の文化的な象徴である薔薇に本質的な優劣はないと言いつつ、“絶対”への帰依という点において、生に執着しない桜花の優位を(暗に)語っている。そこには、新渡戸のようなアメリカに留学しアメリカ人を妻にした“東と西”の文化を相対的に見る立場にたてた人間でさえも逃れられなかった「明治人のナショナリズム」が(古い地層から)顔をのぞかせていないだろうか。

は、そういう仕事も苦にならないし、リスクも引き受けられる。うまくいくように工夫したり、アイデアが浮かんだりするから、やりがいもあるし面白くもある。

そういうことを考えていたら、40年も前、私がお店を始めてオープンした頃のことを思い出しました。お店を始めるまでのこと。西荻でやっていたお店のこと。

どういう働き方をしたら、納得できるのか、ということを実際に考え始めたのは、会社についてた頃です。50年も前ですから、卒業したら就職するのは当たり前と大手の企業に勤め始めたのだけれど、やっぱり絵の勉強がしなくなり退職して東京に出てきました。当時の感覚では、ニューヨークに行くくらいの大決心。こつこつ貯めた貯金も、東京ではあっという間に減っていったので、心配になってまた就職。今でもテレビで幅をきかしているような大手繊維会社でしたが、いろいろあって、すっかりやる気をそがれ、モチベーションも下がったまま、給料をもらうためだけにいやいや仕事をしていた時期があって、つくづく、これって自分自身にとっても、会社にとっても無駄だなあ、と思ってやめたのでした。それでも合計5年以上は、会社勤めを経験しています。

仕事不満だと、どんなに給料をもらっても、引き合わない気がするんですね。でも、会社にとっても、社員に十分力を発揮してもらえないのは、大損でしょうに。

会社を辞めて、フリーのイラストレーターとして仕事を始めたんだけど、これも当然ですが、なかなか一人前には稼げない。そのうち、子供たちが生まれて、締め切りのあるイラストの仕事が続けていくのがむづかしくなつたので、しばらく仕事をしなかった時期があります。

子育てに専念して、それを楽しめたらどんなによかつたろうと、今にして思いますが、当時は全く情報がなかったし、話の合う同じような立場の人もいなくて、私は社会から切り離されてしまったような、どこにも繋がっていないような孤独を感じていました。あの頃は、人生で一番孤独だったと思います。

頼りにしていた母は、その頃、原理主義のキリスト教に傾倒していて、今までとは別人になっていたし、それまでは、何でも一緒にやってきて、親友だと思っていた夫は子供ができて全く変わぬ様子で、出かけたり、遊んだり、仕事をしているのに、私の生活は一変してしまったのです。自分の生きる道を探しながら、もがいていました。

だから、自分で自分だけの仕事を作ろうと思った最初の動機は、こどもたちがいたことです。こどもがいても、家でマイペースでやれる仕事として、アクセサリーを始めたのでした。皮なのに、七宝焼きに間違えられるような手法を考えついて、それでポップなアクセサリーを作りました。運良く、時代は手作りブームで、今から考えるとあり得ない感じで、営業もしないのに飛ぶように売れて、十分にそれでたべられるようになったのです。あのまま、卸しだけでやっていたら、ビルが建ったかもしれません。(冗談)

その頃、たまたま 駅の近く、大通りに面した郵便局が引っ越して空き家になったのです。昭和初期風のアンティークな建物で、私たちは以前から気になっていた場所

*川内たみ(1939年生まれ) 高島千晶(1963年生まれ)

でした。第一次石油ショックの頃で、ビルを建てるという大家さんを、今時ビルを建てても、と説得して、そこを借りることができたのです。

今から思うと、そのことが、その後の私たちの人生にも、西荻の町のあり方にも、おおきく影響することになったのでした。場所がよいので、仕事場だけじゃもったいないと言うことになりました。お店をやるうよ、と。でも、手作りアクセサリーの店なんて、当時は、結構、トレンドではあったのですが、私としては全く乗り気になれなかったのです。

どうだったら、ノれるか。なんか、もっと新しい生き方につながるような、あたらしい価値観を発見してもらえるような、今まで見たことないようなそんな店だったら、やってもいいかな、と思いました。自分の生き方と矛盾しないでお金を得る方法はないものか、とずっと探していたから、このお店から、私たちの価値観、オルタナティブな生き方などいろいろと発信できるんじゃないか。

で、結果的には、そういう店をやったのです。なにを売ったかということ、人が見過ごすようなもの、見捨てられているようなものを、です。仕入れ先は専門の間屋ではなく、寂れた田舎の金物屋さんの売れ残りの水筒とか、町工場に転がっていた在庫品とか、問屋のデッドストックとか。お店に置くと、全く違う見え方になるのが快感でした。作業着屋さんで仕入れた作業着や靴下を染めてみたり、どこかの縁の下から見つけた古い印判のお皿や電気の傘を売ったり、今で言う雑貨屋(かな?)、アンティークやりサイクル品、手作りの洋服やバッグ、木のおもちゃ、自分たちが



興味があるものはなんでも置いてある、ある意味セレクトショップだったので

す。最後っ頃はみんなに読んでほしい本とか、無農薬の野菜まで置いて、それがほびっと村の本屋や八百屋に繋がります。東急ハンズがない頃だったけど、ハンズのように道具や材料を売って、ワークショップもやっていたので、お客もスタッフも渾然として、すごく楽しかったものです。その頃、わたしもこういうどっちかという無駄なものを買っていることに矛盾=消費社会に批判的であるのに、お店でものを買わせている=を感じていたことがあります。詩人とか、せめて八百屋だったら、こういう矛盾を感じないですむだろうに、と。でも、今はこういう無駄こそ大事だったのではないか、魅力だったのではないか、と思っています。今の世の中は、きれいで効率的なことばかり優先されているので、なんだか入り込む余地がないかんじですもの。

お店の新聞を発行したり(1973年当時の私たちの新聞に、すでに温暖化のことが書いてある)、近所の空き地で野外ロックコンサートやフリーマーケットやお祭り(これも、その後のいのちの祭りに繋がっています)もしました。前例がなかったので、近所の人たちも面白がってくれ、協力的でした。店の裏には台所やこども部屋(というには狭かつ

たけど)もあって、自分たちのライフスタイルに合わせた働き方ができました。

ただし、小売店というのは、経済的にすごく嬉しい、ということも身にしみました。在庫もいっぱいだったし、頭が痛かったことを思い出します。

経済的には、メーカーとして、卸しをしていた頃とは雲泥の差でした。楽しかったから、やって行けたようなものです。

その後、そこを拠点に、仲間呼びかけて南口にほびつと村ができました。村といっても4階建てのビルなのですが、このビルの持ち主から、私たちの店に「あなたたちだったら、楽しい場所にできるんじゃないか」と話が来たのです。1970年代のほびつと村は、1階が元ヒッピーたちの無農薬八百屋(山尾三省もこのメンバー)と私たちのジャムハウス、2階は、ベ兵連などの運動系のほんやら洞、3階はオルタナティブな本屋と「やさしい革命」の編集室、いろんな自主講座やワークショップが目白押しほびつと村学校で、当時のカウンターカルチャーのメッカの様相を呈し、毎日、大勢

の興味深い人たちが出入りしていて刺激的だった。とても、70年代的でした。

ここの樹裸衣という女性たちの自主講座を母体に、まだまだ不自由な働き方しかできないでいる女性たちが主体的に働ける場を実現するために無農薬野菜や安全な食材をつかって食事を提供するレストラン「たべものや」をオープン。食べ物を通じて、また自分たちの働き方を通じて、もう一つの考え方、生き方を伝えていきたかったのです。でも、まず、一番大事にしたかったのは、自分たち自身の嘘をつかない生き方とナチュラルな関係性だったかも。

「たべものや」は今でいうワーカーズコレクティブという経営形態で、自分たちにとって違和感ない独自の運営をしていたのだけど、12年後のパブル時、やっぱりビルを建てる、という大家の要求で、閉店することになります。ここでの経営は、また独特だったので、長くなりそうなので、又の機会に。



大阪・木幡 繁子さん

木幡さまからは節分の大豆を包みはまぐりの貝殻に絵を描いた美しい豆ひな人形(写真上)と、「娘と同じ年のストーブ&お鍋です」と書かれた楽しいお葉書をいただきました。



お知らせ

豆小袋(20種類の豆の詰め合わせ)
「豆は生きている。土に植えると芽が出ます」
好評発売中！春のプレゼントにいかがですか。

価格：一般 150 円、豆料理クラブ会員 105 円



会員からのお便り

北海道・長谷川 由三子さん

先日は突然のお電話で失礼いたしました。ラジオ出演も無事終了、ほっとしています。普通の主婦が豆を通じて本当にたくさんの方々と知り合うことができ、豆そのものだなーと感じています。



自宅で月に一度だけの「お豆の会」(お豆料理教室の名前です)も、今では友達の友達、またその友達と20名ほどの方たちが4名~5名の班にわかれて、調理師も栄養士の資格もない豆好き主婦のところで豆料理をたのしんでくれています。本当にうれしいです。

写真の参加者は隣町の美瑛町から来てくれました。みなさん、ペンションをされたり、カフェをされたりプロの方ばかりなのですが、とてもよこんで帰られます。

この日のメニューは、打ち豆の炊き込みご飯、野菜味噌のせ、レンズ豆クッキー、大豆と切り干し大根の和えもの、大豆のひじき和え、赤えんどうのクミン炒め、スペイン風おじや、でした。

豆って、すごい力をもっていますね。今年はぜひ楽天堂さんへ行きたいなー。これからもどうぞよろしくお願ひいたします。



ポテトグラタン

もう、カロリーを気にせずグラタンが食べられる！

【材料】(3人分)

【具】ニンニク 1片、タマネギ 150g、ジャガ芋(メークイン) 200g、水 80cc

【ホワイトソース】無調整豆乳 150cc、塩麹 大さじ1、菜種油 大さじ1、おろしニンニク 少々、米粉 大さじ2

【トッピング】パン粉 2/3カップ、菜種油 小さじ2、ローズマリー 少々(あれば)

【作り方】

1) 具を作る：ニンニクは荒みじん切り、タマネギは薄くスライス、ジャガ芋は厚さ7ミリにスライスする。ニンニク、タマネギ、メークインの順に鍋に重ね入れ、水を注ぎふたをする。弱火にかけてジャガ芋に火が通るまで蒸し煮する。

2) ホワイトソースを作る：豆乳、塩麹、菜種油、おろしニンニク、米粉をミキサーに入れて良く攪拌する。

3) トッピングを作る：パン粉に菜種油とローズマリーを加えて、油が全体に馴染むように良く混ぜ合わせる。

4) 仕上げる：煮えた具とホワイトソースを混ぜ合わせ、耐熱皿に入れる。表面にトッピングのパン粉をたっぷりまぶして200 に予熱したオーブンで約15分焼く。表面がおいしそう狐色になったら出来上がり。

(注)

*具はお好みでアレンジ自在。マカロニグラタンやドリアも出来る。

*ジャガイモが煮くずれ過ぎるとクリーム感が出ないので、煮くずれにくいメークインがお勧め。

*オーブンで焼かずに鍋で一煮立ちさせればホワイトシチューになる。



ポテトグラタン

麴ラッシー

インドで味わった甘くないソルティラッシーのイメージで。

【材料】(1杯分)

豆乳 200cc、塩麹 小さじ1.5、レモン果汁 小さじ2.5

【作り方】

材料をすべて合わせてミキサーでよく攪拌する。

(注)

*レモン果汁のかわりにゆず果汁でも美味しい。いずれも絞った生果汁が好ましい。

*甘い味が好きな場合は甘酒を大さじ2~3加えると良い。好みのフルーツをミックスしても美味しい。

*体を冷やす作用があるので、寒い季節には飲み過ぎないように！

豆のマリネ

豆や野菜は何でもオッケー。マリネ液も残さず食べてね。

【材料】(1杯分)

豆乳 200cc、塩麹 小さじ1.5、レモン果汁 小さじ2.5

【作り方】

ゆでた豆 1カップ、塩麹 大さじ2、レモン果汁 大さじ2、EXバージンオリーブオイル 大さじ2、タマネギと白ネギのみじん切り 各大さじ2、セロリの粗みじん切り 大さじ2

(注)

1) マリネ液を作る。塩麹はすり鉢にあててペースト状にする。そこへ酢、植物油、タマネギ、白ネギを加えてよく混ぜ合わせる。

2) マリネ液とセロリ、ゆでた豆を混ぜ合わせて冷蔵庫で一晩寝かせる。

(注)

*写真はパンダ豆を使用。

*レモン果汁をお好みの酢、オリーブオイルを胡麻油などにかえても良い。

*マリネ液はドレッシングとしても使える。

編集後記

忙しい土曜日、無々々が留守で、こどもたちは兄弟げんか。たまらず言うことをきかない息子を叱りつけると、ぶいとい出ていきました。行く先は近所の床屋さん。マンガを5時間読みふけて、夕方機嫌を直して帰ってきました。その床屋さんは大家族でやっていて、おじさん、おばさん、お兄さん、お姉さんがにぎやかに働いています。翌日、お礼に行くと、ちょくちょく息子がごやっかいいになっているとのこと。知らなかった。帰って息子にたずねると、「おなかつかへんか」とお兄さんが聞いてくれキャラメルまでもらっているんだそうです。わたしの知らないところで、息子はいろんな方にお世話になっているんだなあ、母親の足りないところをカバーしてもらっているんだなあと思いました。こんな床屋さんがある町はそれだけで魅力的です。

弘田陽介さんをお招きした3/7の豆ランチパーティー 身体からみた学校と社会 のレポートは次号に掲載します。(千晶)



麴ラッシー&豆のマリネ

こうじ
麹遊び その12

小紺 有花 (ここん ゆか)

近頃、私にわかにハマっている「塩麹」なるもの。それは米麹と塩と水を混ぜ合わせて10日～2週間ほど熟成させたもので、野菜や肉、魚の漬床として古くから伝わるものだが、数年前に人気漫画『おせん』の題材として取り上げられ、以来じわじわと隠れた愛好家が増えている様子。私も以前からその存在をおぼろげに知りつつも何故か好奇心に火がつかず通り過ぎていたが、遅ればせながら最近ようやくその研究に着手した。そして使ってみたら最後、こんなに面白いものはないとすっかりのめり込んでしまっている。ヘルシーさと美味しさの両立と新しい味の創造。塩麹は私の料理の理想を完璧にバックアップしてくれるのだ。

塩麹はとにかく万能だ。その癖のない塩味はジャンルを問わずどんな料理にもすんなり馴染む。どの国籍の料理に使っても違和感がないので、これで日本の麹が世界征服できるとほくそ笑んでいる。そして塩麹が醸し出す味は静かな滋味に溢れている。素材の持ち味をさり気なく引き出し、なんとも言えないまろやかで奥深い旨味と上品な塩味を料理に添えてくれる。塩麹を使えばいつもの料理がひと味もふた味もグレードアップするはずだ。シンプルな料理ほど塩麹は効果的に働いてくれる。塩麹は実に優れた天然の旨味調味料なのだ。

まず、伝統的な用法に従って肉や魚を漬けてみよう。素材の10～13%の塩麹を表面にすり込んでしばらく馴染ませたものを焼いたり蒸したりする。薄切りには少なめに、塊には多めにと塩麹の量を調整すると良い。麹に含まれる酵素が肉質を柔らかくして、しっとりふっくらとした仕上がりになる。好みのハーブやスパイスなどで風味付けをするとバリエーションがグンと広がる。肉は2～3日冷蔵庫で寝かせても大丈夫だが、魚は長く置くと柔らかくなり過ぎて身が崩れやすく扱いにくくなることがあるので、半日～1日くらいにとどめておくのが良さそうだ。野菜を漬込めば三五八漬けに良く似たサッパリとしたお漬け物が出来上がる。

あとは、旨味ダレとして塩のかわりに蒸し物、焼き物、炒め物、和え物、汁物などあらゆる料理に使ってみよう。塩麹を使えばいつも簡単に味がピシッと決まる。煮込み料理は味のなじみが早くなるし、ただの野菜炒めも旨味が濃くなってちょっとよそゆきの味になるから不思議だ。なんだか急に料理の腕が上がったようで嬉しくなってくる。

数ある利用法の中でも特に感動したのが豆乳との組み合わせだ。あれこれ実験をしている時、何気なく豆乳に混ぜてみたら「おっ！」と思う味になった。なんだかクリーミーな予感 そのまま勢いに乗って有り合わせの野菜でホワイトシチューを作ったら、驚くほど美味しかったのだ。豆乳を使ってクリーム系の物を作ると、どんなに工夫してもなかなか「もどき」の域を脱しないのだが、これは違った。

豆乳と塩麹、この二つの食材が会って起こる味の変化はまさにマジック。これは美味しすぎる。今までの苦労を思えば革命に等しいほどの味と手軽さなのだ。このことを発見したときは一人台所で興奮した。その場に喜びを分かち合う相手がいないことがとても寂しかった。そこで今回はその喜びを皆様に振りまくべく、塩麹と豆乳とのリアージュを味わっていただけるレシピをご紹介します。

基本のホワイトソースで作るポテトグラタンは子供も大人も大満足。更にレモンをプラスすることでもう一段味が変化し

て生まれるラッシーはとっても爽やかで飲めばスーッと中から癒される心地がする。それからもう一つ、豆乳は使わないけれど豆料理クラブらしく、しみじみ美味しいお豆のマリネをオマケにご紹介。どれも一番の基本形なので、好みの食材をプラスして様々なアレンジが楽しめる。

塩麹の魅力にすっかり取り憑かれた私は、キャベツの蒸し煮、焼きそば、豆ご飯や粕汁、トマトソースにラタトゥイユ、マリネにスープにクッキー、ムース、などなど。。とにかく料理という料理に使いまくっているので、麹摂取量は急上昇。もうすっかり塩麹ジャンキーとなってしまった。

すると、あれれ？なんだかいつもよりお肌の調子が良いみたい。そういえば、麹食品はアミノ酸の宝庫だったっけ。加えて発酵パワーで体全体が整えられて活性化されているようだ。以前から人一倍麹を摂っている方だが、食べれば食べるほど(もちろん、正常な食欲と胃袋の許容範囲内で)身体が喜ぶということだろうか。昔からいかにして麹が日本人の体を作り、健康を支えてきたかが分かる気がした。

麹は言わば日本の天然資源。麹を生み出す風土、麹が支える豊かな食文化、その中で育まれる健やかな身体。私たちはなんと幸福な土地に住んでいるのだろう。麹は美味しい。美味しいは笑顔。笑う門には福来る。麹は私たちの福の神様なのだ。

塩麹

一番ビューアな麹力。

【材料】

米麹(生) 200g、天日塩 60～65g、水 適量

【作り方】

- 1) 清潔なボールに米麹と塩を合わせ入れ、米麹をほぐしながらよく混ぜ合わせる。
- 2) を清潔な瓶に入れて、水をひたひたになるまで注ぎ、ふたをして室温で安置する。
- 3) 翌日になると米麹が水をすって膨れているので、米麹が水にぎりぎり浸るように水を注ぎ足す(水を足すのは一度きりにする)。
- 4) 毎日1回よくかき混ぜながら10日ほど置く。甘みと風味が出て塩味がまろやかになったら使える。

(注)

- * 熟成の速度は気温によって異なる。
- * ある程度熟成が進んだら冷蔵庫で保存する。
- * 使う時、すり鉢であたって滑らかにすると料理への馴染みがよくなる。



塩麹



エクアドル・インタグの森の中から (5)

森の恵みとラジオの力

ウィンドファーム・日下部 伸行 (ひさかべ のぶゆき)

AACRI (アークリ：インタグコーヒー生産者協会) での設立10周年のお祝いの会が終わり、AACRIのメンバーとの会議を終えた翌日。AACRIの会長、エドムンド・ヴァレラさんの案内でアプエラ周辺の生産者のところへ見学に出かけました。

最初に行ったのは、焙煎工場のあるアプエラから、車で20分程離れた、エルピータさんの農園です。

アプエラは小さな集落なので、少し離れるともう森の中という感じです。エルピータさんの家は、山の麓の川沿いにあります。出迎えてくれたエルピータさんは、元気なおばあちゃんという感じの人で、孫のことや家族や家畜のことも紹介して下さいました。

エルピータさんの農園は、森林農法の農園です。コーヒーだけが栽培されているのではなく、バナナやアボガド、野菜や果物、更には建築用の資材になる木もあります。案内されたコーヒー農園も、一見すると農園には見えません。農園と言えば太陽が降り注いでいるのかと思いきや、バナナやアボガドといった比較的高い木に遮られて、コーヒーの木にはそれ程多くの光は当たりません。

実は、コーヒーは常に日光を浴びているよりも、ある程度日影がある方が良いのだそうです。更に他の植物の落ち葉などが堆積することで、土も豊かになります。その土の中で色々な微生物が生まれ、虫や鳥や動物が集まり、それらの糞も土地に好影響を与えます。生命が沢山生まれてくると、害虫が発生しても必ずそれを餌にする生き物がいます。病気が発生しても、大発生することなくある程度で広がらなくなります。そして何より、コーヒー以外に食べるものも収穫できるので不作の時でも食べることはできます。

エルピータさんが教えてくれたこの農園で取れる作物は、バナナ、アボガド、パパイヤ、レモン、ライム、みかん、タロイモ、トマト、人参、数種類のお豆・・・数え上げるときりがありません。

「買うのは塩や油などの調味料くらい。この森のおかげで鶏も犬も牛や馬、孫も13人も育ったんだよ」

「色々なものが家族に食物をもたらしてくれる。大地と親密に大地を信じてこれからもやっていきたいわ。子どもや孫にこの森の恵みを伝えていきたいねえ」

とエルピータさんはおっしゃっていました。

この地域は、鉱山開発によって切り開かれようとしていたのですが、AACRIやエルピータさんのような、自分達の土地を愛する人々たちによる反対運動によって守られています。また鉱山開発以外にも、この土地で大規模水力発電を計画している企業もあるらしく、山にトンネルを掘るといった計画もあるのだとか。エルピータさんは、無断で測量していたフランスの企業のスタッフを、山刀を持って追い払ったそうです。



ラジオインタグの前で 中村社長

「『あんだ達のお金なんて要らない！私たちがこの大地の恵みが欲しいの！』ってね」

といたずらっぽく笑うエルピータさん。開発による一時的なお金よりも、子どもや孫にこの森の恵みを伝えていきたい、という思いを、明るい笑顔で話して下さいました。

大金が無くとも、この森の中では何でもある、というエルピータさん。コーヒー栽培などに使う肥料も、ほとんど家庭にあるもので作ります。ピオルと呼ばれる液肥は、牛糞、木の葉、卵の殻、牛乳、パネラ(黒糖)等と水を混ぜ合わせて作ります。大きな樽一杯の肥料を買くと、60ドル位になるそうですが、自宅で作ると2ドル程度で出来るそうです。食べ物もほぼ自給の状態では、十分に安定して暮らしているようです。

お話を聞かせてもらった上に、帰り際には無農薬の豆を何種類もお土産にもらい、次の農園へと向かいます。エルピータさんの農園から、今度は山道を車で30分ほど走ったところで、また小さな集落がありました。

そこにあったのはラジオ局です。東京都を少し小さくした位のインタグ地方に、ただ一つ存在する「ラジオインタグ」。広大な土地に1万8千の人口という地域のラジオ局で、利益はほとんどありません。機材も国中から古くなったものをかき集めて作られました。スタッフも皆ボランティアです。

鉱山開発への反対と、地元住民の環境に対する意識の向上を目指して作られたのですが、南米のニュースを配信するラジオ局経由での番組を配信し、音楽番組やスポーツの番組もあります。そういった娯楽的要素のある番組の中で、地元の環境や文化を考えるニュースも提供することで、鉱山開発への反対を訴えるのに大きな役割を果たしました。

おかげで鉱山開発賛成派からアンテナを切られたり、放送免許の剥奪に遭いそうになったりということも経験したそうです。それでも、今やすっかり地域に取って無くてはならないラジオ局になり、地元住民にも愛される存在です。そしてとてもおおらかなラジオ局でもあるのです。

見学していると、ウィンドファームの社長・中村隆市に「これから番組に出演してみないか？」という声がかかります。

インタグコーヒーの取引先であるウィンドファームの社長が来たということで、急遽番組を変更して中村とエドムンドさんのトーク番組が始まりました。フェアトレードのこと、インタグとウィンドファームの10年のこと等、15分程度の生放送が実現しました。

すごいなあ、と思っていると、突然ラジオインタグの電話が鳴ります。

「早速リスナーの感想が届いたんじゃないかな？」

というエドムンドさん。しかし、

「農園見学に来るって言うから待ってるのに、ラジオで何をのんびり話してるんだ？早く来ないとこっちも出かけてしまうよ」

大変！次にお邪魔するマルタさんからでした。早く行かないきゃ。慌てて出かけるウィンドファーム一行。それでもとにかく、ラジオインタグの放送はみんなが聴いてるんだなあというのが分かった一こまででした。

寄稿

地豆物語—なぜ在来種の豆は守らなければいけないのか

松平 尚也 (まつだいら なおや) 百姓、AMネット、アジア農民交流センター

今月から京都市京北町の松平さんがつくった地豆・祇園豆(ぎおんまめ)を販売することになりました。一度豆ランチパーティーにもお招きしてお話してもらおうと思っていますが、まずは寄稿していただきました。(千晶)

植物分類学上のマメ科に属する穀物「豆」。世界のマメ科植物は約18000種に及ぶが、食用向けはおおよそ70種程度と言われる。このうち日本市場で流通している主な豆は主に6つの属に分類される。あずきやささげなどのササゲ属、金時や手亡そしてべにばないんげんなどのインゲン属、そしてソラマメ・ダイズ・エンドウ・ラッカセイ属だ。日本ではさらに地豆と言われる、各地方でその土地に合った豆が種を継ぎ育てられてきた。

私がこうした文章を書くことになった契機は、京都京北の地豆「祇園豆」に出会ったことに始まっている。近所の婆様が余ったからといって何気に分けて下さった祇園豆をここ数年少しずつ増やし、地豆プロジェクト立ち上げを模索している。しかしそこで気付いたのが日本における地豆や在来種の豆の急速な消失と日本の豆消費のいびつさだ。今回は各地の地豆の歴史に向き合うためにも日本と世界の豆生産と消費を整理したいと思う。

世界では様々な種類の豆が生産されているが、主なものとしては大豆、落花生、いんげん豆、えんどう、ひよこ豆、そら豆、レンズ豆があげられる。一番多いのが大豆で2億トン、いんげんなどの雑豆に分類される豆が6000万トン、次に落花生3600万トンが続き、約3億トンの豆が世界で生産されている。世界最大の豆生産国はアメリカだ。輸出用大豆(多くが遺伝子組み換え)8000万トンを生産しているため、揺るがない地位を誇っている。

一方、最大の輸入国は中国だ。その2009年の大豆輸入量は世界の大豆貿易の半分以上を占める4200万トンを記録し、世界を驚愕させた。背景にあるのが植物油と畜産向けの飼料穀物の消費需要の増大と言われている。ここで注意が必要なのが、世界の豆の王様大豆は、そのまま食べられているのではなく、油として消費されているという点だ。つまり豆は、食卓では豆や豆加工品としてではなく、揚げ物や炒め物の油として目に見えない形で上るようになっていくのだ。

世界の豆生産の形は、日本にもだいたいそのままあてはまる。日本の豆の生産量は、大豆23万トン、小豆6.3万トン、落花生2万トン、いんげん豆1.9万トンとなっている。しかし消費面を見るとそのいびつさが浮かび上がってくる。というのも日本は全ての豆を輸入に頼っているからだ。大豆の自給率が約6%であることは有名だが、雑豆においても10%しかなくほとんどを輸入に依存している。その割合を具体的に並べると、唯一小豆が約7割を保持しているが、いんげん豆が約3割、えんどうやそら豆に至ってはの国産割合は数パーセントに過ぎず、ほとんどが輸入豆で占められる。

輸入元の国は、小豆は中国やカナダ、いんげん豆はアメリカや中国、ポリビア、そらまめは中国やオーストラリア、ひよこまめはメキシコやアメリカと多岐に渡っているのも特徴だ。さらに昨今のデフレ下において、PB商品などの台頭により低価格競争が激しくなり輸入豆にシフトする業者も増加している。

戦後の農産物自由化政策下において日本の豆生産は、絶えずその生産量を減らしてきた。特に明治期において畑作の2割を占めていた大豆生産は、1961年の自由化で大打撃を受け生産が激減。今では産地以外では大豆生産の風景も見られないため、枝豆は大豆なのかと真剣に議論する若者もいる程だ。大豆の他の生産量も激減しており、1955年と2006年のそれぞれの作付面積を見てみると、小豆が13万haから3万haへ、いんげんが9.6万haから1万haへ、それぞれ2万haあったえんどうとそらまめにいたっては、10年ほど前から500haを割り込むようになり、統計から外されることも多くなっている。

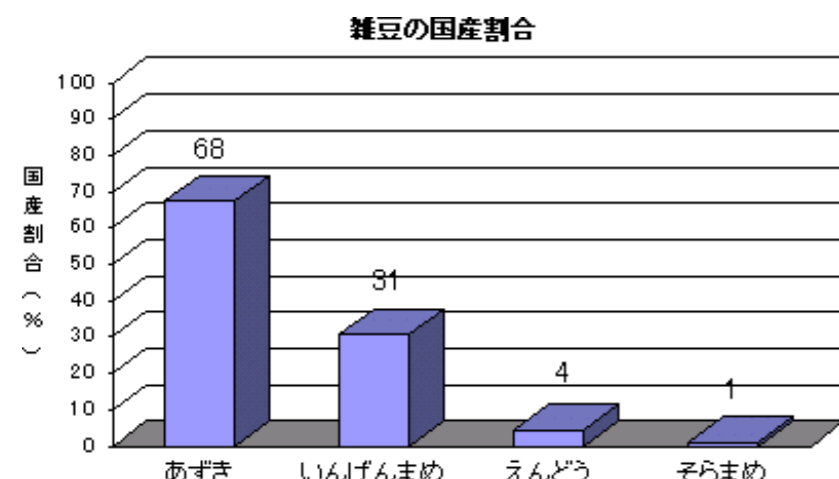
戦後の食生活の変化の中で日本の豆消費の形は、上述した世界での趨勢のごとく、油として食卓に最も上るようになった(輸入大豆500万トンの7割を植物油に使用)。

その一方、様々な伝統的な豆料理や味噌消費は減少し続け、地豆や在来種の消費にも大きな影響を与えてきた。煮豆や豆料理が食卓に上らなくなる中で、豆屋は激減、当然スーパーや大手小売業者がそうした豆を販売するわけがなく、近郷の在来の豆料理も忘れられ、今では地豆の保存は婆様が意識ある農家や豆屋が孤軍奮闘してしか残らない状況にある。高齢化が進む農山村では、

そもそも手が必要な豆を栽培する体力がないからやめるとい話をよく聞く。その中には在来種の種も当然入ってくるだろう。

しかし実は、こうした在来の地豆こそが今の世界では重要になっている。なぜなら世界の食料事情が逼迫化し、日本の食料輸入も問題視され始めている中で、各地の風土で生まれ育てられてきた地豆は、いざ輸入できなくなった時でも安定的な豆生産を確保するものでもあるからだ。種を継ぐということは、作物 ここでは地豆 がその土地土地に慣れ親しみ、芽を切るのも早ければ、少々の気候の変化にも対応できることも意味している。今後は流通業者や消費者がその価値や意味付けをどうやって行っているのか

7P 下段へ続く

アイルランド
愛蘭土より (5)

アイルランドの税金事情

ハミルトン 純子 (はみるとん じゅんこ)

3月に入り、突然春が来たかのようです。今日は素晴らしいお天気に誘われて出する車の中で、ラジオを聞いていました。一般リスナーが電話で自分の考えを述べる人気番組ですが、50~60代だと思われる男性からの電話で、高い税金についての不満を述べていました。「もうたくさんだ、この国には革命が必要だ。人々ももっと声をあげるべきだ」というような内容でした。たしかに、この国の税金は安いとは言えません。

アイルランドに在住する人が全収入に対して支払う所得税は、手当と控除を差し引いた後、家族構成や所得額に応じて20%から最高42%にもなります。最低でも20%ですから日本よりはかなり高率です。昨年、私が日本語を教えていた時の給料からも、あらかじめ40%ほどの税金がひかれていて驚きました。所得額から考えてその率は高すぎるので手続きをすれば還付されるらしいのですが、数字を目の当たりにして所得税の高さを実感しました。

その他に固定資産税、相続税、車両登録税、環境保護税などが課せられますが、ふだんの生活で一番身近なのが日本の消費税に当たるVAT(Value Added Tax:付加価値税)です。これはほとんどの物品に21%付加されているので、日本の5%とは比べ物にならないほど高いのです。ほとんどの場合、表示価格に内税になっているので、21%の税金を意識する事はないのですが、物価全般を高いと感じるのはこれが理由かもしれません。でもヨーロッパ諸国では20%前後の消費税は珍しいことではなく、英国で17.5%、フランス19.6%、北欧諸国では25%という国もあるそうです。

ただ、すべての商品に一律5%の税率を課す日本とは違って、品目によって4.8%、13.5%と税率を低く設定されているものもあり、無税のものまであります。無税の品目というのが、食料品(菓子など嗜好品を除く)、離乳食、子供用品などで、生活に必要最低限必要であるというのがその基準です。そのせいか食料品全般は安いと感じていますし、これは理にかなっていると思います。

日本も近い将来に現在の消費税5%は確実に引き上げられるでしょうけれど、品目による税率の見直しは行なわれるべきだと前々から思っています。

私は自分の服を買う時にも、時々子供服売り場をチェックします。というのは、私のサイズの婦人服は数が少なく、特にボトムなどはなかなか身に合うのがありませんが、子供服の11-12歳用、13-14歳用だとけっこうぴったりくるのです。もちろんデザインやディテールが子どもっぽくて着られない事は多いのですが、21%のVATがかかっていないというのは大きく、靴など同じ商品でもずいぶん安くなることがあります。また本が無税というのもうれしいところです。ある種の芸術家にも所得税が課されないなど、こういうところにも教育と芸術を重んじるお国柄が表れています。

所得税と並んでこちらの税金でとても高いと感じているのが自動車税です。エンジンの大きさに応じて税金が定められているのですが、このレベル分けがとても細かく、大きな車にかかる税金が割高になるシステムです。これも環境のことを考えれば理にかなっています。わが家の車は2300ccで日本では年間45000円の自動車税を払って

いたと記憶していますが、こちらでの税額は860ユーロ(約10万円)と日本の2倍以上です。これが1500ccの車になると357ユーロと半分以下にも下がるのです。

こちらは車がとても高いこともあって日本からわざわざ運んで来た愛着のある車ですが、税金と自動車保険のあまりの高さに根をあげて、もっと小さな車に買い替えようと中古車を物色し始めたところです。こちらでは公共の交通機関の便が悪いので、自家用車は生活必需品ですが、少しでも無駄を押さえたいところです。

高い税金と一口に言っても、食品などが無税だったり、福祉などで還元されている分を考えると、本当の意味ではどうなのかと考えるようになりました。景気後退によって失業者が激増し、所得税収入も激減、支払う失業者手当が激増という深刻な経済状況をどう乗り切るか、アイルランドの真の力が問われている時期なのかもしれません。

今回はアイルランドを代表する料理のひとつ、ポテトとリークのスープを紹介します。このスープは素朴ながら深みのある味わい。リーク(日本ではフランス風にポロネギと呼ばれているようです)は手に入れるのが難しいので、甘みのある白ネギで代用OK。ぜひ、おいしい男爵系のじゃがいもで作ってみてください。

【ポテトとリークのスープ】



【材料】

玉ネギ 75g、リーク(白ネギで代用) 250g、にんにく 1片、じゃがいも 400g、薄めのチキンストック 5カップ、バター 大さじ2、塩・こしょう

【作り方】

1) 厚手の鍋で玉ネギのみじん切り、リークの薄切り、にんにくのみじん切りをバターでいためる。ふたをして弱火で7~8分、色つかないようにしんなりするまで火を通す。
2) 皮をむいて小さく切ったじゃがいもとストックを加え、じゃがいもが柔らかくなり、煮くずれてとろみがつくくらいまで煮る。塩・こしょうで味をととのえる。

好みで、生クリームを少し加えてもよい。

6Pから続く

が問われてくるであろう。幸いにも京都北部には、京北の祇園豆、日吉の七夕豆、美山のおふくというなんとも愛らしい名前が冠せられた地豆が残っている。まずはこの地豆を育み、継いできた人々の物語を婆様たちから聞き始めたいと考えている。