

Ⅲ. 午前の部

1. いちじま丹波太郎での活動報告 山本 敏幸 関西大学教育開発支援センター教授

山本先生

はじめて太田さんにお会いして、こちら（丹波市市島町）で活動を始めていただきました。地域にはいろいろな有機栽培をされている方がいらっしやるので、そういう方たちと連携を取りながらやっております。

太田さんには主に自然有機農法のうち、お米。しかも酒米です。「カメの王」という幻の酒米を使ってお酒を作ろうとしています。太田さんとは4月から一緒に田植えをしたり草取りをしたり。有機農法というと皆さんはカッコイイと思うんですけど、かなり大変です。自然との闘いです。それを皆さんに少しでも感じていただけたらと思います。



いろんな視点から、今の自分、これから社会人になって家庭をもって自分の子供を持った時に、そういう視点から今日は食するもの、土から取れる野菜、様々なものが取れます。そういったものを、「食する」といったことはどういうことなのだろうかと、自分の家庭のために健康な野菜、健康な作物、食べ物、こういったものを手に入れることはどういうことなのだろうかと、ちょっと考えてもらったらいんじゃないかと思います。

太田さんにも少し、「何故ここで有機なの」そういった経緯とか、この土地の状況だとか、非常に肥沃な土地なのです。

水分け街道という名前が伝わっていますが、これは日本海側と瀬戸内海側に水が分かれていくところです。海拔 90m くらいのところです。周りを見てわかるように山に囲まれた盆地になっていて、耕作するに理想的な場所です。水は新鮮な良い水が取れるし、風土は豊かだし、ということですね。

太田さんに有機の経緯についてお話しいただけますか。

太田 光宜さん（丹波市市島町で自然有機農法を実践されている農家の方）

こんにちは。百姓やっています太田といいます。先ほど話があったように、先生と今年の2月にお会いして、私自身、在来種、農業にはいろんな種類が有るのですが、同じお米でも野菜でも種にこだわって、先生が先ほどおっしゃった「カメの王」という、皆さんがよく聞くコシヒカリとかいろんな品種のおじいさんになるような品種の種が私のところに入ってきたので、その種を使って、この近くにある山名酒造という酒蔵でお酒をつくりましょうと。今回その酒米を、関西大学の皆さんと一緒に作らせてもらいました。

とりあえず、農業とか無農薬で何か聞きたいことはありますか？

質問

学生さんと一緒に農業されて、いろいろと感じていらっしやることあると思うが、励みになること、学生さんに求めることをお聞きしたい。

太田さん

私自身、小さいときからおばあちゃんのところで、春には田植え、秋には稲刈り、夏休みには、おばあちゃんの原付に乗って、田んぼの水を見に行ったり、その経験があった。

こっち来る前は神戸で店をやっていたんですけど、なぜ今農家をやっているかという原点は、子供のときに自然に触れ合う機会がすごく多くてそれで今に至ると。先生方とお会いして一番最初に思ったのは、こういう素晴らしい環境があり、自分自身がキャンプとかアウトドアが好きで、最終的にはいつか農業をやりたいという思いがあった。それがあって今回先生に知り合って、是非とも、僕はこっちに来て7年ほどなんですけど、正直、街に帰ろうという思いはないんです。

自由というか、農業やればやるほど、朝起きるのも夜寝るのも自分次第、残業もない、その中でやるもやらないも自分

次第。特にお米をつくりだして思ったのが、1粒蒔いた種が何百倍、下手したら何千倍にもなる。来年も仕入しなくても取れた分から種が取れる。「すごく効率がいいよね」と。いつの間にか便利、便利でお金出して、なんか働いたお金でお米買ったらいいよね、という世界から自分で蒔いた種を採るという素晴らしさというか、自然の流れにすごくぐるぐるまわっている、そういうのもあって、自然栽培、有機農法やっているんですけど、今回学生さんと一緒にできたというのも自分自身がそういう経験からこういう仕事になって、すごく幸せを感じています。

いろんな生き方があるんですけど、もちろん街で就職して働いて、家庭つくるのももちろん素晴らしいことと思うんですけど、案外そういう自由というか、自然相手に生きている素晴らしさが大きくて、学生さんとこういう機会をもつことができ、将来こういう思いの人が一人でも出てきてくれたらと思って、一緒にやらせてもらいました。

県民局から農業ボランティアを実践する学生に質問

神戸大学も農業の地域支援を行っているが、どのような動機で地域に入られたのでしょうか？

学生

私達のきっかけは授業の一環、楽しいから。

質問

どういうところが楽しい？地元の方特におじいさん、おばあさんとの交流？おいしいものを食べれるところ？

神戸大学の学生さん

都会とは環境が全く違っていて、人が温かいですし、食べ物もおいしいですし、都会では農業がないので、そういうところが楽しさと感じました。

県民局から太田さんに質問

学生の反応を聞いて、どのように感じられますか？

学生と一緒に田植え、収穫してとれたお米で一緒におにぎりを食べたとお聞きしましたが。

太田さん

実際楽しいと聞いて、すごく嬉しかった。僕が若い頃は街の方がいいよねと。ちょっと年とってきたら、何か安心感というか、色んなことを知れば知るほど、食べ物の添加物とか農薬のことを知れば知るほど不安になって、最終的に自分で作っちゃおうかなと。

学生さんにいつも言うんですけど、就職したいとかただ単に会社行って、お金儲けするだけではなく、何か自分たちの好きなことに関して向かって行ってほしいといつも思うんです。ただ単に就活して受かりましたではなくて、自分の好きな方面、スポーツだったらスポーツ関連の仕事を始めるとか、好きな方向の関連に向けて自分の人生を選んでいってほしいと思います。そうすれば、多分疲れることなく、自分の好きな事で進んでいるんだから、人生自分で生きている限り多分楽しく生きていけるんじゃないかと、いつも思っています。

丹波の市島というところは有機農業が盛んなところなんです。40年前からそういう動きがあり、丹波太郎が中心となって就農したい方への支援等いろんなことをバックアップしてくれるので、私自身すごくお世話になった。こんなイベントをやりたいねと言ったら、いろんなバックアップをしてもらったり、農業で困っているといたら、情報を教えてもらったり。

もし農業に興味があったら、今日はいらっしやいませませんが、丹波太郎代表の荒木さんの代わりに喋らせてもらいましたが、ここへ来てもらって、やりたい気持ちになった時に声かけてもらったら、相談に乗れると思います。

山本先生

中にはベンチャー企業やりたいと思っている人もいるかもしれませんが、40年こういうことを続けてやっていることは、非常に素晴らしいことです。成功例の一つだと思います。

皆さん、これから店の中を見てもらいたい。後のディスカッションのネタとして、都会のスーパーの野菜売り場と、丹波太郎の売り場の違いについて、それを個人最低10個考えてください。何が違うか是非見てください。

2. 前山コミュニティセンターでのフリーディスカッション

山本先生

先程、丹波太郎を見学しましたが、その時に都会のスーパーの野菜売場と丹波太郎の売場を見て違いを挙げて下さいと言いました。自分達は何か気付いた？次はチームで共有して下さい。各テーブルで、これは自分達の極め付けの気づき、これは絶対他のチームは気付かない、ということを一挙挙げて下さい。



山本先生の講義の様子



フリーディスカッションの様子



発表の様子

各チームの発表

- ①スーパーの野菜より色が鮮やか
- ②他のスーパーはレジがたくさんあるが、ここは1つしかない。
- ③普通のスーパーで売っていないハンマーのようなものが売っていた。
- ④モチ藁が置いてあって野菜への配慮が行き届いていると思った。
- ⑤同じ野菜でも農家さんによって値段が違って、値付けが人それぞれ
- ⑥生産者からのコメントがある。鴨肉のところに「今年のカモはよく育って重いです」ニンニクのところは、「無臭ニンニクです」と書いてあった。作っている人の思い、買ってくれる人への思いが入っている。
- ⑦常温で陳列されている。

山本先生：丹波太郎の野菜の形、サイズはどうでしたか？

- ・形、サイズはバラバラ、まちまち、ですね。
- ・虫が食った野菜はありましたか？見た目の良くない野菜はありませんでしたか？
- ・これから霜がおりてきます。しかも、霜がおりると小さい芽はすぐ枯れてしまいます。それを保護するための藁も置いてありましたね。
- ・お正月のための葉ボタンが置いてありました。

生活に関連していることがあったと思います。

今日のテーマ「誰もが信じているその常識を疑え」

健康野菜、有機野菜には、落とし穴があるんじゃないの、というところです。

丹波で有機農法が40年も続いているというには理由があります。

虫が食っている野菜が置いてあると思うのですが？

人が食うもんじゃないのと思う人、スーパーで買った方が安心安全だと思う人、おいしく食べられるという人
見方を変えてみよう。虫も食わないような野菜をみんなは食べる？

虫は生きるために食べている。生きるための虫が食べない訳です。何か理由ない？

そのあたりを考えていきます。

「スウェーデン環境管理局が作成したVTRを見てみましょう」

これまで無農薬の野菜を食べたことのない家族が1週間、無農薬の野菜、生産物を食べ続けた後、残留農薬の違いを比較したビデオです。

私たちがスーパーで買っている野菜はなぜきれいか？なぜ虫が食べた跡がないか？なぜ土がついていないか？これは洗っているから、納得できます。色も悪いし、虫も食った跡もないし、見た目だけ。なぜこんなことができるんだろうか、その根拠です。それでも食べるといったチームの皆さん、自分一人なら自分だけだから、安くて食べられるからいいんじゃないかと思うが、視点もかえて20年度、家庭をもった時、家族、子供を持った時、どんな野菜を食べさせますか？各テーブルで話し合ってください。

このチラシは私の家に入っていたチラシです。

淡路の無農薬、無肥料（自然栽培）です。特別栽培ですとって売りに来ています。無農薬と書いてあるから安心だと言える？どうやって安心だと納得する？

売る人は必死です。無農薬とって売れるなら、農薬使った野菜でも平気で無農薬、無肥料と言って売ってしまいます。それを自分の子供のために、どうやって売ってしまいますか？各テーブルで話し合ってください。

ちょっとしたきっかけですが、皆さんに少しでも無農薬の野菜、安全安心な野菜はどんなものか考えてもらえればと思います。各テーブルには丹波太郎のHPからとってきたものですが、丹波太郎のことがよくわからないと思った人は、この資料を使ってください。

もう一つ関西大でやっている授業、地域社会連携という切口の事例集に掲載されているものをコピーしたものです。よかったですらみてください。

本当は2～3時間続けてやるとももっとも深い良いものができるんだけど、今日は時間が短かったので、こんな形でしかできません。またの機会にということで、やっていきましょう。

月曜日の5限目に授業やっています。大歓迎です、いつもお客さん来ます。週末には丹波、高槻の田んぼに出かけていますので、そちらの方にも興味があったら来てください。

3. 炊き出し つくしの会代表 大塚さん（炊き出しにご協力いただいた皆さん）

今日は朝早く遠いところからこの前山までお越しいただいて大変ご苦勞様でした。

今紹介していただいたんですけれども、私たちはこの地域の中でささやかなボランティア活動をしています「つくしの会」といいます。よろしくお願ひいたします。

今日はおにぎりや豚汁という簡単なメニューですけれども、ごゆっくりと召し上がっていただきたいと思います。ちなみにおにぎり用のお米、豚汁の中の野菜類は私たちの地域の中で獲れたものがほとんどです。大変おいしいんじゃないかと思っていますので、どうぞご賞味ください。

（司会より）

全部が有機野菜じゃないかもしれませんが、ほとんど有機野菜と思っていただいたら結構です。白いごはんではどうかと思い、おにぎりに海苔まいたり、ふりかけ加えたり提案したのですが、お米の味が消えると言われ却下されました。真っ白なごはんを召し上がっていただきます。



学生さんもおにぎりを握っています。



豚汁仕込み中



食事の様子