

# 市民研 news 9



People's Institute of Environment

市民環境研究所

## 東山で見たごみの山

石田紀郎（市民環境研究所代表理事）

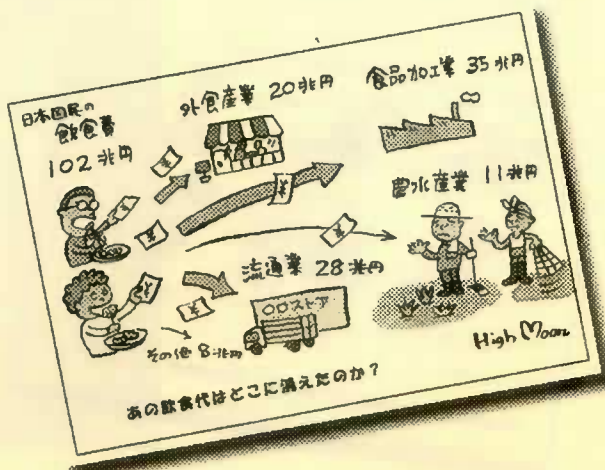
このところ、我が家の犬の散歩は自宅周辺で済ませている。以前は東山に登り、將軍塚や京大の花山天文台などを巡っていた。そのわけは、面積は狭いが菜園が借りられたため、畑仕事に勢を出しているから、ゆっくりと犬の相手ができないからである。

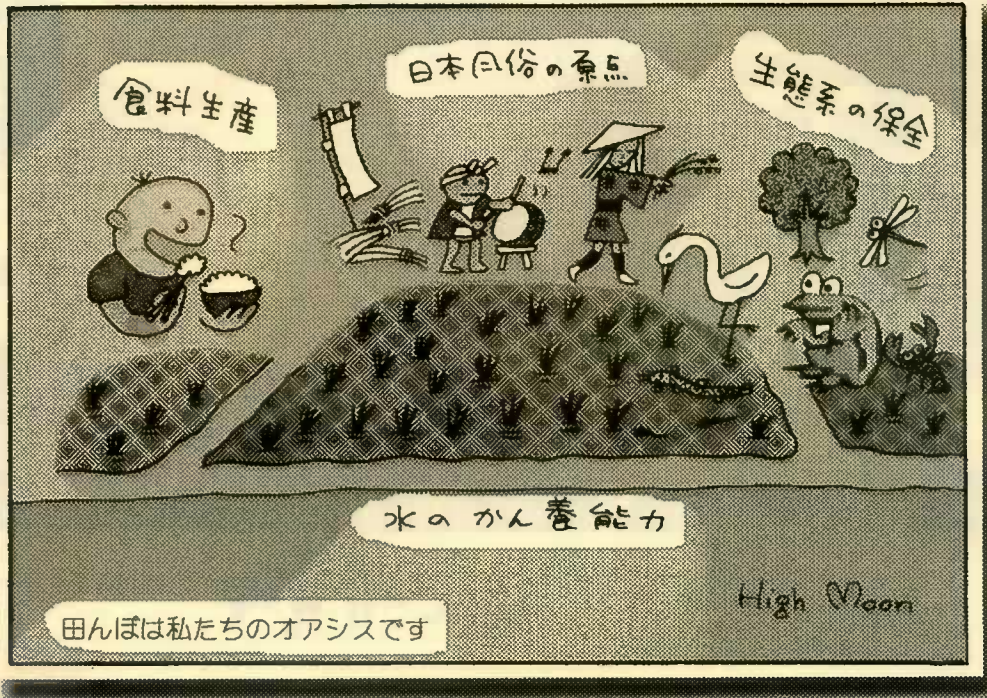
ところが、例年5月の大連休はカ

ザフスタンに出かけているのだが、今年は大学の所用もあり、連休中は自宅にいるという、画期的なゴールデンウィークを過ごし、その半日を東山へと犬とともに登ってきた。

林の中の踏みつけ道を歩く楽しさは格別である。林を登り切って、頂き近くの車道を歩き出したとこ

ろ、楽しみは怒りへと一変した。林間に投棄されているごみの多さは尋常ではない。家庭ごみから家電製品まで、杉や檜の根本に放り出されている。公德心の無さを嘆いてみても仕方がないが、公德心の欠如だけで説明がつかののだろうか。ごみの中にはテレビが何台かある。1年半後には地上デジタル放





送が始まり、「地デジ」対応の機種でないテレビが観られなくなるそう。最近、テレビの画面右上に「アナログ」と表示され、「あなたは時代遅れですよ」と毎日、朝から晩まで教えられているようである。なぜ、「地デジ」が始まるのか、どんな利点があるのか、まったく知らないが、現在の我が家のテレビは使い物にならなくなるということだけは知っている。

さて、この事態にどう対処するかを考えているが、やはりテレビ

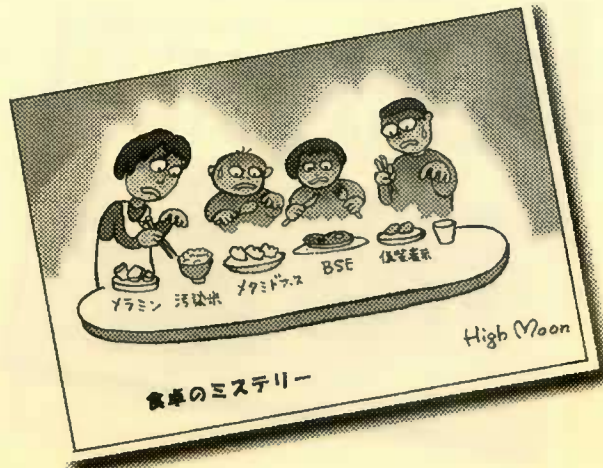
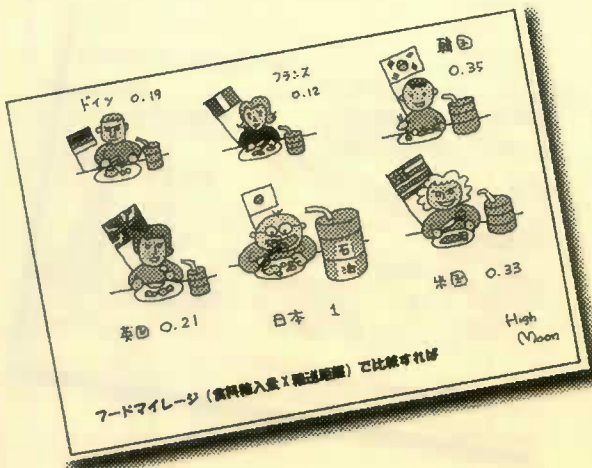
を買い換えねばならないだろう。全国にあるアナログのテレビが1年半後にはごみとして一挙に排出されるという。もちろん、デジタル対応のチューナーが売られるそうだが、それでも何千万か何百万台のテレビがごみとなるという。そうなれば、東山の林間の投棄ごみの中味はきっとテレビだらけになるだろう。市民の公德心依存で問題は解決されるとは思えない。

地デジとテレビごみの不法投棄への対策は示されているのだろう

か。今回、市民環境研究所の年次総会で講演していただく高月紘氏に聞いてみたい。

\*

すでにご承知のとおり、高月氏はハイムーンのペンネームを持つ環境漫画家でもある。その作品の中から、講演会で使われるスライドの一部を紹介したい。彼の現在の関心事は「ごみと食（あるいは農）」ということなのだろうか。どちらも、人間にとって切実な問題、ともに考えたいと思う。



# 私のアフガン

荒野一生氏 [ベシャワール会]

1月31日



## アフガンで飯炊き

2006年6月5日、私はベシャワール会の現地活動に参加するために旅立ちました。奇しくもこの日からNHKで、現地代表・中村哲先生の「知るを楽しむ この人この世界」の放送が始まりました。

外国の峠で唯一知っている名前のカイバル峠を越した感激は忘れられません。当時、外国人は自動小銃を持ったガードマンを雇わないとカイバル峠を通行できませんでしたが、現在外国人は通行できないようです。カイバル峠から車で2時間ほどの街・ジャララバードにベシャワール会の現地名・ベシャワール会メディカルサービス(PMS)のオフィスとスタッフハウスがあります。



炊事担当で赴任した私は、オフィスに寝泊まりして、午前中は車に給油したり、資材の買い付けに

同行したりの仕事を担当し、午後に車で10分ほどのスタッフハウスに移動し、夕食を作る準備をしました。

資材の買い付けに同行する仕事は、ジャララバード市内のあちこちに行け、街の様子を見ることができて私にとっては嬉しい仕事でした。資材はセメント、鉄筋、軽油・ガソリン・オイル、材木、その他水路現場やオフィスの仕事に必要な物でした。

三店ほど回って見積りを取り、一番安い店で買い付けました。店に行くと店の人だけでなく、来店している人全員と握手をし、「お茶を飲んでいけ」とよく声をかけられ、時には「食事をしていけ」と言われたりします。客人をもてなす人々です。

1年の半分は真夏のアフガンは、ジャガイモ・玉ねぎ・ニンジン・トマト・キュウリ・ナス・オクラ・ニガウリ程度の野菜しかなく、肉は牛肉のミンチだけで(スライス肉はなくブロック肉は硬くて圧力鍋でないと料理できない)、鶏肉は鳥インフルエンザで使えず、もちろん豚肉はなく、冷蔵庫も通電時間が短くて頼りにならず、メニューに困りました。

# ニ環境塾

第5回

夏が去ると野菜が増え、メニューに広がりができました。カリフラワーが八百屋だけでなく道端でも売られていました。私はゆがいてマヨネーズで食べることしか知らなかったのですが、メールで教えてもらって、卵・醤油・オイスターソース・片栗粉等で衣を作って揚げると大好評の一品になりました。また和風ドレッシングや中華ドレッシングを作って和えるとおいしい一品になったのは懐かしい思い出です。



## 人生はおもしろい

私は2007年2月に現地活動を終了して帰国しましたが、2008年8月に現地で亡くなられた伊藤和也さんは、勤務されていた実験農場のあるダラエ・ヌールから週一度オフィスに来られ、色々話しました。ワーカーの中で最も地元に溶け込んでおられた伊藤さんの死は無念でなりません。

私は当初、2006年1月に、2007年6月以降の赴任と応募しました。事務局の思い違いと私の思い入れで定年より2年早く退職し2006年6月に赴任しましたが、当初の私の計画通りにしていたら現地情勢の深刻化で私のアフガン生活はなかったでしょう。人生はおもしろいものです。

# 環境塾

第13回

1

## 町の米屋として一言

出口洋司氏 [でぐち米穀店]

2月14日 参加者16名

米シリーズ第1回目は、京都市内でお米屋さんを何代にもわたってされている出口さんに来ていただき、お米にまつわるさまざまな話をうかがった。毎年、米の消費量が減少していく現在の日本社会での、流通業者としての苦悩と面白さの両方を解説していただいた。

農家が生産した米は、全農などの集荷業者を経て問屋へと売られてくる。この問屋から米屋が入手し、消費者に販売するのが米屋の基本であるが、ただ単にものを動かしている訳ではなく、産地の農業を考え、消費者の味覚を考えてこそ、流通業者の本領が発揮されるという。



でぐち米穀店は、日本各地で栽培されている米の中から、こだわりの産地を選定し、特別のブレンドを作成して販売しているという。なぜなら、米に求められるのは味と価格である。産地と味と価格まで指定されるとそのような商品を

# どうなる？ 日本の米

2

## 田んぼと米の物語

柴田一義氏

[シバタブラセールファーム]

2月21日 参加者14名

湖北町で自然循環型農業を営む柴田一義さんは、若いころは神戸でデザイナーをやっていたが、都会での生活になじめず、故郷に戻って稼業の米作りを始めたという。「シバタブラセールファーム」の「ブラセール」とは、スペイン語で「喜び」。彼が三代目で、現在は奥さんと、それから四代目を継いでくれる息子さんの三人で、有機・無農薬の美味しいお米を育てている。

そこでは、農産物を「生産する」とは言わない。米や野菜は命を持っている「生きもの」なのだから、「育てる」と言う。三人で育てたお米に付けた名前は、自然や食べてくれる人に感謝する気持ちをこめて「ありがとう米」。

柴田さんの田んぼは秋に代掻きをし、冬に水を張る「冬期灌水」だ。このため、上中の微生物が増え、カモなどの野鳥（なんとコハクチョウまで！）が多く飛来するので、化学肥料も農薬も使わずにすむ。また、水が春草を抑えるため、除草剤も不用だ。田植えは不耕起農法と半耕起農法で行っているという。これらの事情はホームページで紹介しているので、ぜひ見てほしい。

講演の中で特に心に残ったのは「3K」の話だ。「キツイ・キタナイ・キケン」ではなく、シバタブラセールファームの3Kは、「感謝・感動・感性」の3Kだった。「感謝・感動」はよく聞か、農家

作るのは困難であるが、消費者の好みに合わせた商品を作れるのが米屋の力量である。

産地や品種によって味はまちまちで、食べる消費者の好みも、またそれぞれであるから、苦労はつきないという。

たとえば、有機農法で作ったお米はおいしいと単純に考えられがちであるが、そんなことはない。安全であることとおいしいということが同じでないのは当然である。たとえば、肥料をやり過ぎると窒素分が多くなり、その結果、タンパク質含量が多くなって、米が硬くなってしまふ。

米の味を決定するのは、品種・産地・天候・乾燥などの生産条件だという。良好な生産条件で作られたおいしい米でも、その味を保つには、保存温度が大きな要素となる。12～13℃の低温倉庫で保存しておく、劣化は進まないが、低温倉庫のない農家が保存したお米は、梅雨明けくらいにはかなり劣化する。

自宅で米を長期に保存するときも低温保存がよいとのこと。せっかくおいしい米を手に入れ、うまく保存しても、じょうずに炊かないと、この段階ですぐいご飯になってしまうため、炊き方には以下のようなコツがあるとのことだったので、参考にさせていただきたい。

- 1) お米はあまり強く研かない
- 2) 米の量は正確に
- 3) 炊き始めるまでに、夏場は30分、冬場は1時間以上おいておく

おいしいご飯をいただくのは、たいへんな労力と苦労があるのだと知った講座であった。

(いずみ)



の仕事で大事なことに「感性」を掲げた“感性”は、非常に鋭いと思った。

私事だが講演後、湖北町の柴田さんを訪ね、田んぼを持見してお米を買って帰った。これまで食べたお米よりも、おいしい！確かな歯ごたえと、噛むほどに出てくるほのかな甘み。玄米の中に光や風を感じた。

(みなくち)

3

### いつまでもあると思うな親と米

植田劭氏「使い捨て時代を考える会顧問」  
2月28日 参加者15名

我が国の食料自給率が40%を下回り、いよいよ危機的状況に立ち至っているが、政府も国民も危機的状況とは把握していないのかと思われるほどに、食の世界は平穏である。なにが危機的状況なのかさえ議論されない。そのこと事態が、まさに危機的状況なのだろう。

講師である植田さんのことを、今さら紹介する必要もないだろうが、1970年代から、「使い捨て時代を考える会」を結成し、現代社会の脆弱さと、先行きのなさを、工業文明そのものにあると看破し、社会のあり方そのものを変えなければ、我々人類の未来はないと警告し続けてこられた。

我が市民環境研究所の理事を引き受けていただいている。京都ばかりでなく、全国の市民運動の中心的存在でもある。今回は、2006年8月に、使い捨て時代を

考える会として宣言された「縁故米運動宣言」を中心に、日本の農業と食料の危機的状況下での市民の運動の方向性を講義していただいた。

縁故米運動とはなんなのだろうか。これを知っていただくためには、この宣言の全文をまずお読みいただきたいと考え、以下に掲載する。

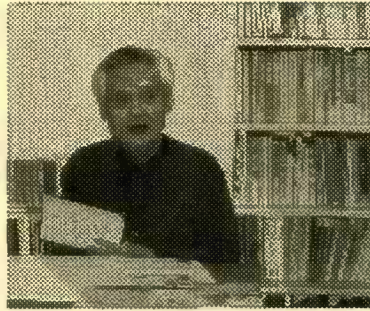
\*

### 縁故米運動宣言

日本は、食料の60%を外国に依存しています。農業よりも工業を重視し、マネーゲームにうつつを抜かしている間に、大切な農村が荒廃しようとしています。生産者は高齢化し、圧倒的多数を占める小規模農家に後継者が見つかりません。大規模農家ですら、市場原理というモノサシの中で、輸入農産物との競争にさらされています。また、食料を外国に依存したことによって、BSEや遺伝子組み換え作物といった、食に由来する不安材料が次々と私たちに脅かしています。

何でもお金で解決できるというおごりと、グローバル化の相乗作用で、この流れはますます加速していくでしょう。この国は、豊かな自然環境や、そこで暮らす人々の健康よりも、経済的な価値を優先する危険な道を進んでいます。政府も食料管理制度を廃止して、農と食の責任を放棄してしまいました。日本の農業と農村、そして日本の米は、もう自分たちで守るしかありません。

私たちは会発足以来30余年、生産者会員と消費者会員が農の安定と食の安全を目指して、家族的な信頼と協力を積み重ねてきました。その実践の上に、私たちの稲作と米の食卓を守ります。安心して生産を続けるためには、無責任な投



機的市場にまかせるのではなく、生産農家の生産意欲を維持しうる安定価格を守らねばなりません。また、農業後継者や新規就農者を元気づける理解と協力の輪を強める必要もあります。

私たちはここに、そのための取り組みとして、「縁故米運動」を始めます。

\*

実に明瞭な論理である。食がなければ生きていけず、食を投機的市場に委ねている限り、自給率の低下と農村の荒廃は必然である。戦後の農政と農村の現状がすべてを語り、証明しているということである。世界同時不況によって、まず切り捨てられた派遣労働者や契約労働者を、一時的でさえ抱え込める社会構造はない。昔なら、農村が一時しのぎであろうとも抱えこめただろう。その農村のほとんどが限界集落である。

さらに、世界人口が80億人になるまで、あと10余年である。食料自給率40%以下の我が国が生き延びられるだろうか。かくして、行き場のない社会の出口を見つけ、食の確保を図るのは、使い捨て時代を考える会が30余年にわたって培ってきた農村・農家・生産者との繋がりを軸にした互助・協同関係であると氏は説かれた。この動きを理解し、関係構築を早めなければならない状況である。危機的状況とはそのことに気づいていない日本社会の現状だろう。

(いしだ)

# 農家の厳しさと楽しさを知った



農水省が予算を付け企画した「田舎で働き隊！」事業は、都市部への青年層流出が進んで活性化の担い手不足が問題となっている農村が、都市住民と協働することで、地域の活性化を図ることを目的としている。

市民研がその受け入れ先のひとつとなり、3月6～9日に、5人の研修生と農業ゼミの大学生数名の研修を、和歌山のミカン園で実施した。農水省と市民研の仲介をしたのが、株式会社アマタ持続可能経済研究所（以下「AISE」）であり、都市部の人材と地域を結びつけるコーディネート機関としての役割を担った。農業ゼミがこの事業に参加した理由は、ゼミ員の中にAISEとつながりの深い人物がいたからである。

全国から農業を体験したいと集まった約100名の研修生が、関西・中国・四国地方を中心に14カ所の農山漁村地域に入り、さまざまな作業を体験し、地域の方々の農への思いを感じ取り、それぞれの「つながり」を作り出した。

農業ゼミがフィールドとしているミカン園は、3月は選定作業の時期

である。剪定は、素人には非常に難しい作業であり、研修生たちはミカン園のオーナーである仲田さんから説明を聞き、剪定を体験した。他には、剪定をした枝を集めて燃やしたり、蔵出しミカンの出荷の手伝い、放棄園の耕作などの作業を行った。また、仲田さんはじめ、農家の方との交流も行った。

参加した5人の研修生たちは、皆大変熱心に、もくもくと働き、汗を流した。そして、仲田さん親子のミカン作りに対する思いに触れ、いろいろなことを考え、議論し、それぞれの場所へ帰っていった。

その後、4月29日に東京で「田舎で働き隊」の研修報告会が開催された。各地で参加した研修生たちが一堂に会し、それぞれの体験を報告し、研修で学んだこと、感じたことなどを、本当にいきいきと嬉しそうに発表していた。彼らが今後どのような形で農業に関わるかは分からないが、実際に肌で感じた農業体験が、きつと何らかの形で日本の農業を変えていくことと思われる。

農業をやりたいと希望する人たち

が、地域で生活していける保証は何もない。受け入れる地域にも、彼らを丸ごと引き受けるだけの経済的な余裕はない。国が、農業を志す人たちの生活の基盤作りをすることで、彼らが高齢化の進む農山漁村に定着してくれるなら、こんな安い投資はないと思われる。

この事業は、今年度も継続される予定であると聞いている。それ自体は意義のあることで、協力したいと考えている。しかし、莫大な予算を有している農水省が、今後、農山漁村の活性化のための人材育成に、どのような形でその予算を使っていくのが大きな課題であると思う。

## 「田舎で働き隊」を終えて

湊谷圭介

今回「田舎で働き隊」で訪れた和歌山県海南市下津町大窪を一言で表すなら山。最寄りの駅から車で1時間ぐらいかかり、明かりもない山道も通るといふ若い女性の1人暮らしにはおすすりできないようなところに村があります。山の傾斜や段々畑を利用して農業を行っており、主にミカンの栽培をしています。山道からの眺めは気持ちがよく、山の斜面にミカンの木がいたるところにあり、遠くには海が見え、天気の良い日は淡路島も見えました。

食事は全員協力の自炊で、薪を使って炊事を行いました。私はご飯を担当するという重役を任されたときがありました。農業ゼミの石田先生の指導と小学校の飯ごう炊さんで覚えた「はじめちよろちよろ、なかばっば」という言葉を頼りに、なんと

か食べられるご飯ができました。夕食を共にしたので打ち解けるのも早かった気がします。

受け入れていただいたミカン農家の仲田芳樹さんのミカンは、農薬の使用をできるだけ抑える省農薬栽培で育てられています。仲田さんがこの栽培方法にしたのには、甥にあたる松本悟さんが農薬の中毒で亡くなったのがきっかけになったそうです。

農薬を抑えると当然害虫も増えるので、始めるにあたり近所の農家からの反対があったそうです。それでも省農薬にこだわり続け、みかん栽培をやり通してきた結果が、現在の世の中に省農薬や有機栽培が広まっているひとつのきっかけになったのではないかと思います。

4日間の農業体験をさせていただいて、自然が豊かな場所で作業するのは気持ちよく、作業後のご飯は格別で、お腹も気持ち一杯になりました。ぼくをこんな気持ちにしてくれる農業を、もっと知りたくなりました。

最後になりましたが、受け入れ農家の仲田さん、農薬ゼミの方々、コーディネートをしていただいたアマタ社員の方々、働き隊のメンバー、みなさんのおかげで楽しく、ためになる「田舎で働き隊」になりました。ありがとうございました。



### みかん山に感謝！

秋元悠史

「みかん山で、「働く」ということから改めて考えることができた」。ありきたりなフレーズかもしれませんが、「田舎で働き隊！」研修事業を通じて3泊4日をみかん山で過ごし、私が感じたのはまさにそれでした。

個人的な話になりますが、私自身は秋田県出身で、実家は自営業だったものの田んぼなんかどこにでもある、という稲作地域で18年間暮らしてきました。近所の農家のおばさんが余った野菜をお裾分けしてくれるなんていう光景も当たり前でした。しかし、そんなところで生まれ育った私も、この研修を通じて様々なことに気付かされたのでした。よりリ

アルな体験ができた、と言い換えられるかもしれません。

肝心の研修内容は、仲田さんが剪定したみかんの枝を拾い集める作業と、放棄されたみかん畑のつるはしでの開墾がメインでした。どちらも単純作業ですが、裏を返せば重労働。みかん山の上り下りにも、開墾作業での蔓との格闘にも体は悲鳴を上げていました。さすがに農業に興味を持つだけあり、我々研修生にとってはこの「厳しさ」は想定内だったものの、それでも毎日畑に出て農作業をすることの大変さを改めてイメージせざるを得ません。

そんな私にとって、この研修でも印象に残ったのは、仲田さん親子の「楽しい」という一言でした。「厳しさ」を実感した私にとって、その言葉はとて新鮮な響きであり、思わぬ「収穫」でした。「楽しい」。そういえば、みかん山での重労働も日ごろ味わえないような達成感がありました。たしかに、その気持ちこそが何より大切なはず。

私は、今年の4月からIT企業という“畑違い”な環境に飛び込みましたが、日に日に仲田さん親子の言葉の意味を実感しています。環境は違えど、大切なことは楽しむこと。主体性を持ち、目の前の仕事に一生懸命取り組み、明日何が起こるかとかわくわくする。当たり前のことに気付かせてくれたみかん山に、心から、感謝です。

里の前  
だより

## ごみは世につれ 人につれ

石田紀郎

高月紘さんには、京都大学に勤務されていた2001年6月に、小生が事務局をしている「環境問題研究会」（市民研NEWSのVol.8参照）で「ごみは世に連れ、人に連れ」というタイトルで話題提供をしていただきました。そのときの配布資料には「まさに、ごみは世（社会システム）につれ、人（ライフスタイル）につれ、変わってきたが、ごみ問題を解決するにもライフスタイル（人）を変え、社会システム（世）を変えなければならぬのである」（廃棄物学会ニュースNo.62）と書かれています。



その後、2005年4月から、石川県立大学に移られました。大学内で畑をしているらしい、という話は聞こえてきているのですが、最近は何をされているか、お話をさせていただこうということで、今回の記念講演をお願いしました。

## BOOK REVIEW

### 「自主独立農民という仕事」

森まゆみ 著

出版社：バジリコ

出版年：2007年4月3日

バスチャライズ牛乳の草分けとして知られる佐藤忠吉さん（現木次乳業相談役）への取材をまとめた名著。木次乳業では、中山間地において、良質な牛乳を供給するために、ブラウンスイス種という山岳乳牛を移入して放牧で育て、低温殺菌で処理する。そのこだわりは「いのちの源としての食べもの」ということについて考え抜いた当然の帰結だった。

本書にかいま見る佐藤さんの舌鋒の鋭さは、読んでいて胸がすくほどで、現代人の感覚からすると「変人」、しかし本質的にはすこぶるマトモな人だと思う。

・地方は活性化する必要はない。むしろ沈静化すべきだ。

・素材だけの生産だったら、我々は都市の奴隷に過ぎない。

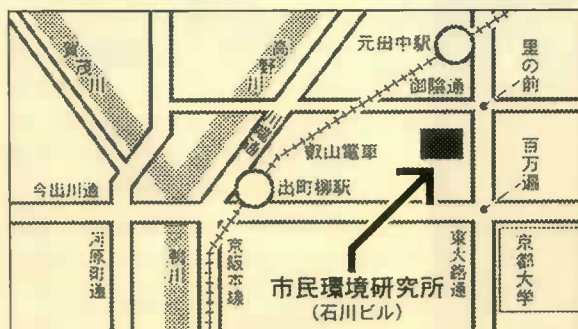
出雲弁の語り口も親しみがもてる。生産者と消費者の、また互いの関係のあり方を考えさせられる本だ。

最後に木次乳業のHPにあった言葉を紹介しておく。今回の環境塾・米シリーズと合わせて、玄米のように噛みしめたい。

◆食べるということ。それは地球上の生物の「いのち」をいただくこと。



そして、生命の源としての食べ物を考えていけば、どう作られているかが重要になる。生産者と消費者は、顔の見える関係が理想です。どんな思いで米ひと粒が作られていくか、本当に大切なものは何かを、お互いに理解し合えたらいいと思っています。（水口保）



### 【年会費（1口）】

#### ■正会員（1口以上）

個人：5,000円、学生：2,500円

団体：20,000円

#### ■賛助会員（3口以上）

個人：1,000円、団体：10,000円

NPO法人 市民環境研究所

〒606-8227 京都市左京区田中里ノ前21 石川ビル305

Tel & Fax 075-711-4832

[E-mail] pie@zpost.plala.or.jp

http://www.13.plala.or.jp/npo-pie/index.html