

■ 水と土の芸術祭 2015 第2回シンポジウム 「自然との共生—水と土の地における米」

日時：平成27年9月19日（土）午後1時半から

会場：ベースキャンプ 体育館

● 第1部 基調対談 「水と土の地の米」

出演：藤沢周（作家）

伊勢みずほ（本芸術祭食おもてなしディレクター）



Photo:Osamu NAKAMURA

（伊 勢）

なんだか中学校に帰ってきたような、少し懐かしい雰囲気ですね。

（藤 沢）

そうですね。学校のステージに登ると怒られて、立たされたことを思い出します。

ここは素晴らしい学校ですね。海が見えて佐渡島が見えて、素敵な中学校です。

（伊 勢）

藤沢さんのご出身は新潟市のどちらですか。

（藤 沢）

内野です。越後線で新潟駅から20分ほどです。漁師町で割烹町で、農業の町でもあります。

そこに二十歳までおりました。宇宙や自分についていろいろと悩んだりしていました。少し迂回し、3年が経って東京の大学に行ったので、二十歳までずっといたのです。内野には新川が流れています。海が近く、それこそ田んぼもすぐですし、子どものときからそういうところで遊んでおりました。

(伊 勢)

そうですか。そこからはずっと東京で過ごされていたのですか。

(藤 沢)

東京あるいは横浜、あるいは鎌倉です。

ですが、実は、私は月に2回くらい、新潟に帰ってきています。私の心の拠点はやはり新潟なのです。小説を書いているときも、考えているときは新潟弁で考えています。都会の新宿の歌舞伎町を舞台にして書いていても、考えているときは新潟弁です。

(伊 勢)

新潟の内野でお育ちになった藤沢さんですが、どのような風景の中で子ども時代は遊んでいたのですか。

(藤 沢)

やはり、まず私にとっては幼いころから新川があります。

幼稚園に行きますと言って、そのまま新川のほとりにいました。それでぼうっとしているか、あるいは、内野は割烹町で、割烹がいくつもあり、私の実家の隣には、松のやという割烹がありまして、そこに行って仕出しを食べさせてもらっていました。あと、芸者に遊んでもらっていました。年配の方が内野町に来たら、芸者さんがいたなとか、割烹町の印象だと思います。あと、蔵元が今は二つか三つですが四つありました。そういう町でしたので、川に行ったり割烹に遊びに行ったり芸者に遊んでもらっていたり、海に行ったりしていました。

(伊 勢)

幼稚園のころから割烹料理では、舌が肥えてしょうがなかったのではないですか。

(藤 沢)

そうなのです。松のやは本当においしい料理を出す割烹です。のっぺから始まって鮭や菊のかきのもとなど、新潟の郷土料理が出てきます。あと、酢の物や松露の卵とじ、松林に生えている珍しいきのこの料理です。そのほかたくさん食べさせてもらいました。

新潟はいか刺しがおいしいではないですか。東京に行ったときに、私が居酒屋でいか刺しを頼んだら白いいかの刺身が出てきて、あれ、茹でてるじゃないかと言って、厨房にいか刺しにしてくださいと言って言い合いになったことがありました。今でも、東京で接待などで、割といいところもありますが、正直、新潟の普通の店のほうがうまいです。

(伊 勢)

高いお金を出すよりも、新潟の普通の店が良いということですね。本当に私もそう思いました。私は宮城出身なので、宮城県にはひとめぼれとかササニシキとかとてもおいしいお米がありますが、新潟に来て、やはりコシヒカリがおいしいと思いました。またお味噌汁とかがとてもおいしいですね。商店街を巡って、入る食堂、食堂の何気ないお昼の定食がこんなにおいしいのかと思いました。

(藤 沢)

おいしくて安くてですね。向こうから来た人たちはみんなびっくりするのです。まずうまさにびっくりして、いざ支払いをしようと思い、こんなに安いのかと驚きます。逆に私は新潟の友達を東京に招いて、「あそこ、けっこううんめえて」なんて連れて行くと何か不思議そうな顔をします。何でこの味でこんな値段なのだろうみたいな顔です。なるほどと、新潟出身ですから、その気持ちはよく分かります。

(伊 勢)

新潟で当たり前前に食べている皆さんは、自然に全国の人と比べたら当たり前のように舌が肥えていると思うのです。旅行会社の方がツアーで全国各地行きますよね。食べ物で一番苦情が出るのが新潟のお客さまだそうです。どこに行っても新潟よりおいしいものにはありつけないみたいですね。

(藤 沢)

分かります。当たり前前に本当においしいお米を食べていますから、それが当たり前と思っています。本当に人間の感覚、慣れというのは面白いですね。それを基準に考えて感じていきますから、どうしようもないですね。

(伊 勢)

幸せなことですね、新潟に暮らせるのは幸せなことだと思います。

今回の「水と土の芸術祭」では、四つの潟をメインフィールドにしていろいろな作品がご覧いただけるとともに、「潟るカフェ」という、おいしいものも皆さんに召し上がっていただけるようになっていきます。潟はどうですか。親しみはありますか。

(藤 沢)

私は内野の生まれですから、近くに佐潟があります。それから上堰潟ですね。佐潟は子どもどきに自転車で行っていました。実は、昨日も佐潟に行ってきたのです。そうしたら、やはりすばらしい、美しい、まさに新潟市の原風景なのです。ちょうど佐潟にある湿地センターで子どもたちが30人くらい集まって、潟に棲む生物や植生について、真剣に勉強していました。

(伊 勢)

やはり地元の方にはとても親しみのある場所なのですね。

(藤 沢)

そうですね。私も新潟に帰ってくると、必ず、上堰潟か佐潟に行きます。そこから見る風景は、弥彦山や角田山が間近ですし、空も広いです。佐潟の美しさを考えてみると、あれは川から入ってくる水ではないですから、自然の湧水と雨水がたまって、何でこんなにずっときれいなのだろうと、思うのです。単純に考えると、沼でも池でも水たまりでも、草が生え、動物の死骸が堆積し、虫が死んだり草が枯れて腐っていくと、だんだんそれが土になって水辺が消えるはずなのです。ところが、ずっとあの美しい景色が保たれている。なぜかなと思ったら、それは町の人たちがずっと昔から総出で佐潟の泥かきというのですか、下にたまった泥をずっとかいて、それを田んぼの堆肥にしていくという作業がある。本当に地元の人々の生活と密接にかかわりがあって、大事にすることによって自分たちの生活も豊かにするという、そういうことでここは保たれているのだなと思いました。

(伊 勢)

そうですね。私も今回、「水と土の芸術祭」にかかわることで、初めて潟というものに意識がいったのです。それまで、鳥屋野潟が近くにありましたが、お花見をして楽しむくらいの場所だったのです。潟というカテゴリーが、ほかの県には少ないですよ。

(藤 沢)

そうですね。当たり前のように過ごしていましたから、潟によって繁栄してきた町、地域であるということを実によく勉強しないとだめだと思います。結局、古代文明を見ても、河川のメソポタミアやエジプトでもそうですし、みんな川を基点にして、その湿地帯から豊かな実りをいただいて人々が生きていくというのでしょうか。

(伊 勢)

やはり、水と土の、私たちはその恵みをいただいているわけですね。

(藤 沢)

普通に過ごしてきましたが、改めて考えると、新潟って豊かなところだと思います。私は東京で新潟出身の人に会うと、新潟のどこの出身でどんなところだったと聞くのですが、「いや、何もねえ」と言うのです。そんな感じです。何もねえねと言うのですが、実は、そのくらい当たり前がいいものが自分の中に入っていると思うのです。

幻冬舎という出版社の編集長、石原さんも内野出身で三つ後輩です。彼は五木寛之さん、村上龍さん、吉本ばななさんとかたくさんのベストセラー、小説を担当しています。文学専門で、彼と新潟、特に内野の文学的な何かあるんかねと話していたのですが、いや、何もな

いっすねと言うのです。その何もないというところがいいのです。そんな話をしていました。

(伊 勢)

何もないのがいいというのは、ちょっと深い感じですね。

(藤 沢)

多分、私たちは何にもないと言うときに何をイメージしているかという、遠くの地平線とか茫漠とした風景なのです。田んぼの広がりとか、向こうに弥彦山や角田山、そして逆に越後山脈、あるいは海、水平線ですよね。これは結局、ずっと遠くに視線があって、向こうのほうにノイズみたいなものが消えていく感じというのですか、向こうのほうまで視線を延ばしていくことによって、それが何もないと感じさせたのかなと思うのです。実はとても豊かだというのは本人が一番知っているのです。にもかかわらず、そういう表現になってしまうのだと思います。

(伊 勢)

何もないよねって言うときに想像しているのは、確かに藤沢さんがおっしゃったような風景かもしれないですね。

(藤 沢)

この水と土の風景は自分にとっては小説を書くうえで、皆さんも思っただけで感じていることがあり、これがとても大事なことなのです。トスカという言葉聞いたことはありますか。プッチーニのオペラを思い出す方もいるかもしれませんが、そのトスカではなく、ロシア語にトスカというのがあるのです。これが面白い言葉で、憂悶、憂え悶えることをトスカと言います。甘美なほどトスカに襲われたとか、切ないほどトスカに襲われた、死にたいほどトスカに襲われたという表現で使うのです。例えば、ある美しい風景を見たときに、夕焼けを見て、弥彦山と角田山があって、田んぼの水が反射しているある美しい風景を見たときに切なくなるときがないですか。これはある種、魂の黄昏みたいなもので、世界の無限性に打たれたときなのです。当たり前の話なのですが、この自然は自分がいようがいまいが変わらずずっとあるわけで、その自分の存在感と世界とか宇宙の広がり考えたときに、いい意味でも悪い意味でもやはり打たれてしまうのです。そういう風景が新潟はとても多いなと思います。

私は子どものときから、田んぼに雪が降って、そのところをずっと歩いていくわけです。その雪原のど真ん中で立ち尽くすのです。立ち尽くして、だけれども何か自然を享受する、自分のいることの不思議とか、向こうに弥彦山があることの不思議とか、雪の美しさの不思議とか、そんなことを思っていたことをふっと思い出したりします。

(伊 勢)

本を書かれるときにもそういったことをいろいろ思いながら、やはり子どものころに自分

で過ごした風景というのは大きく影響するのですね。

(藤 沢)

大きいですね。結局、ものを書くというのは、究極、「なぜ自分は書くのだろう、あるのだろう、自分とは何だろう」というところが原点です。そうすると、絶えずあの時期に戻るのです。私は18歳で、18歳の雪の景色を見ていて、雪の美しさを描きたいなと思って小説を書くことが始まったのです。やはり、小説を書いている、全然違う器のものを書いている、絶えずその書き始めたころの、なぜ言葉なのかというところで、どうしても新潟の風景があります。

(伊 勢)

それは経験としてずっとこの先も消えることはないでしょうからね。

これからどんな本が書きたいということはあるのですか。

(藤 沢)

実は今回、2週間くらい新潟にいまして、大長編の新作をずっと書いています。また、最新作は、やはり新潟がいくつか出てくる連作短編集で、これは先ほど言ったトスカがモチーフになっています。魂の黄昏。主人公がいろいろな土地に行ってその土地に堆積している、あるいは沈積しているその土地ならではの物語に感応しながら、自分自身のおぼろになった身辺をもう一度確かめていくというものです。世界の「界」、一文字のタイトルの小説です。

(伊 勢)

今回の芸術祭は「私たちはどこから来て、どこに行くのか」という大きなテーマがあります。藤沢さんの原点は新潟の内野にあって、今は東京ですが、大人になって振り返ってみたときにふるさとの見え方は違いますか。

(藤 沢)

そうですね。例えば、風景としての違いは当然あるわけです。なじみの田んぼであっても、私が子どものころは、はさぎというものがありました。刈り取った稲を乾燥させるためにそれをかけるはさぎの風景。それから、終わったあとにはわら焼きというのがありました。これは町全体が白くなるくらい、すごい煙なのです。秋田では公害だと言って禁止になっているみたいで、新潟は多少自粛しているようですが、そういうことや籾殻を集めて円錐状にしてそこに煙突を立てて焼いている風景とか、そういうものはほとんど見かけなくなりましたね。そういう風景はいわゆる近代化、合理化ということでさまざまに変わってきたのだろうと思います。

もう一つは、私が幼いときに当たり前だったおばあちゃんたち。農業に携わるおばあちゃんが自分の畑で作った野菜を一軒一軒、家を回って何かいらんかねと、来るのです。それで、

それを当たり前を買って食べていたのです。私が幼いころに食べていたものは地物オンリーです。それが大型スーパーとかに変わって、いい面も悪い面もあると思うのですが、食生活も変わってきました。

新潟に帰ってきて新幹線を降りると同時に新潟のにおいがあります。これは稲のにおいです。冬のときは少し違う、雪のにおいになりますが、たいがい稲にまつわるにおいがして、ほっとするわけです。細胞がリラックスして、ああ、帰ってきたと、自分の中の浸透圧というのですか、その新潟の空気とイコールになり、本当にリラックス、ほっとするのです。

(伊 勢)

またそれが稲の香りというのが素敵ですね。日本に来ると醤油のにおいだとよく言いますけれども、新潟は稲の香り。ふるさとっていいですよ。

(藤 沢)

例えば、田舎がある人っていいなと都会の人は特に言うのです。しかし、都会の人でもそういう原風景ってないですか。例えば、私はビルの谷間から見る夕日とか、あるいはアスファルトの道路に落ち葉がたまってそれが風でかさかさ動いていく、そういうもの。これもおそらく原風景の一つになると思うのですが、そういうのでなくてアルバムやテレビに出てくるみたいな、ああいう感じがほしいんだよねと言われますね。まさにそういうところで私は育ちましたから、贅沢といえば贅沢ですね。

(伊 勢)

私は仙台の、どちらかというと町の中で育ったので、あまりそういう風景というのはないのですが、旦那の実家が五泉市なのです。五泉市はレンコンがたくさんとれて有名なのですが、レンコン畑のあぜ道をおばあちゃんと一緒に歩かせてもらったのです。そうしたら両脇に私より高い大きな葉っぱがたくさん生えていて、気分はとなりのトトロのメイちゃんなのです。本当に一つ取って傘にしたいくらいの、ああいう風景が当たり前子どものころに見られるというのはとてもうらやましい。大人になって振り返って、よかったなと思えるふるさとがあるというのはいいですよ。

(藤 沢)

そうですね。昨日も佐潟で、上潟と下潟の回りを歩いたときに、ご年配の方がウォーキングしていたり、ご夫婦が散歩していたりして、こんな美しい風景の中で穏やかな時間をともに過ごすパートナーがいたり、一人で歩いていてもいいのですが、やはり新潟っていいところだと思います。

(伊 勢)

藤沢さんは子どものころから自然に触れていたということで、お米がとにかく大好きなん

ですよね。

(藤 沢)

そうですね。最後の晚餐で何が出たらいいとよく言うでしょう。みんなが贅沢なものを上げたりするではないですか。その気持ちも当然分かるのですが、私はおにぎりなのです。できればおばあちゃんが握った、もうおばあちゃんは亡くなっていますが、おばあちゃんが握ってくれたおにぎりの味がまだずっと忘れられません。普通の塩むすびにのりをちよつとつけてあって、中には梅干しが入っているシンプルなものです。おばあちゃんの握り具合というのもあるのでしょうかけれども、何と言っても私は米自体のうまさに目覚めているわけです。松のやさんや近くの加賀屋さんという割烹で新潟の郷土料理は一応全部食べています。しかし、それでもやはり米に戻ってしまうので、習性というのか、本当に自分が心身ともにリラックスできる味というものを考えてしまうのかなと思います。

最後の晚餐がもしあるなら、何ですか。

(伊 勢)

私もやはりご飯なのですが、私は筋子ご飯です。おにぎりに入れてもいいですが、筋子なのです。いくらじゃだめなのです。いくらよりも生臭い香りがする筋子が大好きなのです。

(藤 沢)

なるほど。東京のコンビニには筋子のおにぎりがありませんが、新潟は置いていますね。筋子のおにぎりは新潟ならではかなと思います。

(伊 勢)

そう考えると、けっこう最後の晚餐はご飯という方が新潟は多いのではないですか。おにぎり、米を食べたいという方、多いですよね。

そのご飯ですけれども、今、新潟の若手の方もとても一生懸命、農業や漁師の方、みんな頑張っています。最近、有機農法や自然農法など、よく耳に入ってくるようになっていますが、今の新潟の農業をどのようにご覧になっていらっしゃいますか。

(藤 沢)

作業としては大変なことだと思うのです。過酷なお仕事の中で近代化や合理化はもちろんで、そういう社会になります。雑草やらなにやら、合理化したほうがいいと思うのですが、新潟のよさを文化的に考えてみると、人の手でやさしい味を人に届けるということがずっとあると思うのです。そのときに例えば、化学肥料を使わないとか農薬を使わない有機農業を行う。これは言うのは簡単ですが、大変な作業だと思います。その方々は、もちろん環境のことも考えていますが、しかし、いわゆる環境保全型農業というこれは環境に悪いのでやめてくださいという理念とか考え方ではなくて、自分が本当に丹精に、自然のままの力を使っ

ておいしいものを届けたい、食べてほしい、それをうまいと言ってほしいという思いのほう
が先だと思います。それが結果的に環境につながる。特に若い方々が取り組まれていますよ
ね。第2部にご出演の宮尾さんご夫妻もそうですが、意識の高い方々が頑張っていて、本当の農
業みたいなことを考えていらっしゃいます。

私自身も、うちの仕事は違いましたけれども、農家の友達がたくさんいたのです。小学校、
中学校まで、友達が授業中に、先生、俺これから帰るわと言うのです。どうしたんだと聞くと、
要するに農繁期の刈り入れなのです。先生も、いいよ、早く帰れと言うのです。そのとき
に、内野町というのは、農を軸にして動いている部分もあるのだなということに気づきま
した。自然に農業や稲や田んぼあるいは畑というのは、町に住んでいれば、私の年代だと親
しみ深いし、考えると思います。

あともう一つ、幼稚園か小学校の1年生のとき最初にしたアルバイトがあるのです。内野
はスイカ畑、たばこ畑なのです。夏になるとスイカ畑にスイカが実ります。スイカ畑にスプ
リンクラーが回っているので、水が来るのが面白くて、避けたりしてずっと遊んでいたの
です。そうしたらスイカ市場の全然知らないお兄ちゃんが、「坊主、何してた、暇なのか」と言
うのです。呼ばれて、何するのかなと思ったら、スイカの音を聞けと言うのです。スイカを
たたいてばんばんとかぼんぼんの音を聞けと言うのです。不思議なことを言うなと思ったの
ですが、スイカをたたくと、これはだめだと言って遠くに投げ、割って捨ててしまうのです。
熟しすぎて中が傷んでいるのですね。多分、そのお兄ちゃんは、自分の暇なときに子どもに
スイカっていうものを味わわせてやろうかということでもわざわざ呼んでくれて、こんなに音
で変わるのだと教えてくれた。そしてご褒美だ、これはバイトだからバイト料だということ
で、たらいにスイカを置いて、地下水をくみ上げて、そこで冷やしたものをその場でいただ
いたのです。これが最初のバイトです。そういうお兄ちゃんたちが町にたくさんいたのです。

友達のところに行くと、友達のお兄ちゃんに呼ばれて堆肥づくりとかをやったことがあり
ます。その辺で農業はなじみ深いですね。今はあまりないかもしれないです。

(伊 勢)

どうなのでしょう。あまり近づくなと言われるかもしれないですね。

(藤 沢)

私は昭和34年生まれですが、町のお兄ちゃん、おじちゃんたちは本当に気楽に子どもたち
に声をかけて一緒に遊んでくれたり、田んぼで魚とかどじょうを取ったりしました。そのと
きに、ちょっと手伝いをするのが当たり前でしたよね。

(伊 勢)

今またそうなっていくかもしれないですね。新潟なのだから、農業王国なのだから子ど

もたちも大切な働き手であるということですね。

(藤 沢)

はい。佐潟の管理をするのに赤塚中学校の生徒たちが葦を切ったりしてくれています。あるいは田んぼでも子どもたちが、べと、泥に触って、土ってこんな感じなのだとか、そういうものを楽しみながら農業とか生活することとか、もちろん衛生管理なども含めて、いろいろな意味で学べると思うのです。みんな今、土で遊んだりすると、汚い、やめなさいと言われますが、先ほど先生に伺ったら、実は土は汚くないのだそうです。

(伊 勢)

最後に、農業やご飯のことでいいのですが、藤沢さんが理想とする新潟の風景についてお聞かせください。

(藤 沢)

私は新潟は変わってほしくないというのが本音なのです。当然、近代化、合理化というのはあるのですが、そこから漏れていく部分が大事だと思うのです。先ほども言った有機農法にしても本当に手作りで、食べる人のことを考えて、ていねいに作っていく。それが子どもたちに伝わっておいしいと言って、では自分もこういうものを作りたいとか、こういうものを研究したいとか、つなげていくような感じですね。それは多分、農業だけではなくて、文化のありかたとして広がっていくと思うのです。そういう意味で、私は新潟の農業のあり方、特に若い人たちが有機農法にかかわっている姿というのは、いろいろなところに応用が利くと思っています。

(伊 勢)

ありがとうございました。第2部では、まさに農業は人を育てる、土が育てるというお話が聞けるのではないかと思います。第2部でもよろしく願いいたします。

●第2部 ディスカッション 「水と土の地 新潟における“農”と“食”」

出演：藤沢周（作家）

野中昌法（新潟大学教授、農学博士）

宮尾浩史（宮尾農園）

宮尾久美子（宮尾農園）

鈴木将（sho Suzuki inc オーナーシェフ）

コーディネーター：伊勢みずほ（本芸術祭食おもてなしディレクター）



Photo:Osamu NAKAMURA

（伊 勢）

今日は新潟の農業を語るならばこの方々しかいないだろうというそうそうたる面々をお招きいたしました。お一人ずつ自己紹介をしていただきたいと思います。

（野 中）

新潟大学の野中です。出身は栃木県の佐野で、実は田中正造と同郷です。新潟に来てから新潟水俣病の方々の支援活動をやったりしてきました。

研究は土の中の共生微生物、植物と一緒に生活する微生物の研究をやってきました、農薬や化学肥料を使わない有機農業は、作物や環境にいい微生物と共生できるという研究をずっとやってきました。宮尾さんを含めて新潟県内の有機農家と一緒にネットワークを作って活動し、農家と一緒に調査研究しています。

2011年3月以降、福島で有機農家の人たちからの要望があり、週末は、今月も半分以上福

島にいます。のべ3分の1以上福島に滞在しながら農業復興をお手伝いしています。

(宮尾 (浩))

新潟市北区で肥料と農薬を使わない自然栽培と米づくり、また平飼いといって自由に鶏が動ける状態で鶏を飼っています。宮尾です。

そのような環境に資する、ケミカルを使わない農業を普通にたくさんの人ができるように、JAで一般栽培と、例えば自然栽培、有機栽培の技術が学べたり教えてもらえるような社会になったらいいなと思います、そのために力になりたいと思っています。そうしたら食べられる方もたくさん増え、あるいはもっと安くそういう安全な農産物が手に入る社会、食べられる社会になるのかなと思います。そのようなことの力になりたいと思って、仲間たちと一緒に勉強したり自分で実践したりしています。

(宮尾 (久))

隣の夫と一緒に農業をしている宮尾久美子です。今日はたくさんの農家のお母さんの思いを伝えられたらと思っています。

(伊 勢)

よろしくお願いいいたします。宮尾農園さんには私も取材でおじゃましたことがありますが、ほかの方とは全然違った見方で驚くことがたくさんありました。詳しいお話はまた伺いたいと思います。

(鈴 木)

有限会社寿々瀧の鈴木です。飲食店をやっているのですが、今回、「水と土の芸術祭」の食・おもてなしというプロジェクトの中の「潟るカフェ」という企画でフードプロデューサーとしてお仕事をさせていただいています。お店は中央区万代のビルボードプレイスで Farm Table SUZU をやっています。テーマは地産地消や地域のものを生かしたメニュー、生産者と関係を取って、その中で地域のものを知ってもらえるような形でお店を運営しています。

今回の潟るカフェでは、潟ごとにメニューを変えて、各潟ごとの食文化や、作物などを活かしながらメニューの開発をしてきました。

(伊 勢)

皆さん、潟るカフェに行かれましたか。将さんがお作りになった潟食文化のご飯が、大変おしゃれなのですが、おしゃれなだけではなくて、本当においしいのです。週末限定の営業で、今日から上堰潟で土日、3週間だけです。なのでチャンスは少ないですが、ぜひ、行っていただきたいと思います。

最初に、野中先生に伺いたいのですが、農業も土ですし、今回のテーマも水と土ですが、そもそも土というものはどこから来ているのか、何なのか、どういう意思があるのか、教え

ていただけますか。

(野 中)

まず、農業における土もそうなのですが、農業というのは工業と違うのだという話をさせていただきます。農業は作物を作る・生産する、工業は品物を生産する・作るということですが、農業は作物を育てるということです。作物を育てることによって人も育てて地域も育て、その結果として安全でおいしい食べ物が作れる・育つということを、まず、お話ししたいと思います。

その根本になっている土について、私が講義で最初にお話しするのは、自然栽培の土の話ではなく、日本語として土という言葉が最初に出てきたのはどこかということです。実は、日本語で最初に土という言葉が出てきたのは古事記です。古事記には、男の神様と女の神様、二人の土の神様が出てきます。その土の神様の一方が自然の中の土の神様です。もう一人が食べ物を作る神様。これは女性の神様で土という言葉が使われました。この土という考え方は江戸時代までずっと続いています。江戸時代の文書などを調べると、土という言葉を使用していて、土壌学という言葉は明治以降に作られた慣用語です。つまり、土壌学という学問を作ったのです。そのとき初めて化学肥料や農薬によって、人がコントロールする土壌という言葉が出てきました。それまで、明治、江戸時代までは土ということで、自然の中の一部、自然の中の生き物の循環の一部として土なのです。そして、そこで作られたものが作物という考え方でずっと来ています。ですから根本的に日本人は自然の中、生きる人たちの中に土というものがあるということです。

昔は人糞や尿などいろいろな自然のもので作った堆肥を使って循環させていました。そういう土の循環がありました。実は、その考え方はヨーロッパ、キリスト教やイスラム教の考え方で一緒なのです。ヘブライ語のアダムという言葉は大地の土という意味です。奥さんのイヴはヘブライ語のハヴァで生きることを意味しています。ですから土と生きることによって人間が創造されたということになっています。

さらに、ホモサピエンスのホモという言葉の原語はヒュームスという言葉です。ヒュームスというのは、土は有機物が分解していった腐植という化合物になるのですが、この腐植というものと一緒なのです。つまり、このように、人間の生きるということと非常に関係しているのが土なのです。

皆さんご存じのように、土という言葉は、いろいろな言葉に使われています。人は土から生まれ土に還るという言葉がありますように、土というのは女性と関係してきます。特に農業などを見ていますと、女性のほうが非常に丹念に植物を育てていいものを作ってくれます。そういう意味では、子どもを育てるように土を使っているということです。日本人は古くか

ら人間が生きるために必要なもの、循環のイメージとしてそういうものを非常に大切にしてきたということです。

先ほどの藤沢さんの話の中に文明の話がありましたが、チグリス・ユーフラテス文明にして中国の文明にして、土が劣化して作物が作れなくなり、食料生産ができなくなったことで文明が滅びていったと言われていています。2011年に東日本大震災がありました。そこで私自身は一つの転換期になって価値観が変わりました。これを契機に放射能に汚染された食べ物だけの問題ではなくて、私たちの生き方、考え方、そして食べ物に対する私たちの姿勢も変わってほしいと思っています。そういう意味で、今日は皆さんが、宮尾さんが作っているような考え方、生き方を尊重しながら食の安全、食の力、安心というものを自分たちから作っていくということを、ぜひ、考えてほしいと思います。この度の大地震から考えていくべきではないかと思っています。



野中昌法氏

Photo:Osamu NAKAMURA

(伊 勢)

私たちはみんな震災を経験したわけですが、小さい子どもを持っているお母さん世代は私たちの世代以上に食に対して敏感で、考え方も変わってきているのではないかと思います。土が滅びたら文明が滅びると言われているくらい、いかに土というものが大切なものかということが、今のお話で分かりました。

(宮尾 (浩))

土には見える状態の生き物もいるし、もっと小さい見えない生き物もいて、その集合体だと感じます。私が注目して実践しているのが、農薬も肥料も使わないというやり方です。そうすると、私たちが行う作業というのはその生き物の循環なのです。

お手元に配布されている資料の中に「自然栽培について」というものがあります。私たちが数年間かけて体験してきて、ここ一、二年で急速に学びが深まったので、今現在とらえている考え方をまとめたのです。みんなで勉強を積み重ねてやっていく中で感じていることをまとめました。私自身も栄養をやらないで作物が育つのかという疑問があったのですが、大丈夫なのです。先進的な農家の方、例えば山形の佐藤さんは12年も肥料をやらないで9俵から10俵の米を7ヘクタールという広い面積で収穫量を上げているのです。私たちはいろいろな研究センターや普及センターとも連携しながら、環境に資する農業を深めていこうとしています。最先端の研究でも、生き物の循環から栄養分を作り出す生物の働きが少しずつ分かるかもしれないと言われています。私たち農家は学問的なことは分からないけれど、実践していく中で、土が活着しているなという感じはします。例えば、どうやって稲の根がぐんぐん気持ちよく伸びることのできる状況にしてやるのか。それは微生物がより活発にいいバランスで関係したり、ミジンコなどのいろいろな生き物の関係性が整うとか豊かになるということだと思うのです。そういう肥料を使わないやり方ほど、よく見ることがとても必要となります。そこをよく見ないと栄養分が少ない状態では稲や作物が育たないので、土は生き物の塊だと感じています。

(伊 勢)

宮尾農園に行ってまず驚くのが、あぜ道がきれいな緑色だということです。普通は農薬で枯れてしまって土が見えているのですが、きれいな緑色で、田んぼの水の中にはいろいろな生物たちがいました。

(宮尾 (浩))

地球上で生まれてくるもの、存在しているもので無駄なものはないのではないかという気がしています。例えば、畦の草などは昔はこの農家にもいた牛や山羊や鳥や豚などの家畜の餌だったわけです。草は特に草食動物の餌になります。それが今は専門化、分業化して家畜を飼う農家がいなくなり、畦草が必要なくなるわけです。昔は草刈りが若いお兄ちゃんたちの朝仕事だったそうです。そうすると、畦はいつも大事にされ、田んぼや農地という空間、田んぼは人間が食料をもらう場所ですが、その回りの空間も家畜の餌であり、あるいはトンボや蛍などのそこで生きる多様な生き物の住処であり、それが農村風景を作っていました。栄養分を生み出していた植物や微生物などの生命の循環や関係性があったのだらうと思います。

今は分業化して、人間は米だけ取ればいい、そこでお金を儲ければいいと考えてしまい、見えない生き物のことは価値がないことにして、どんどんいろいろなバランスが崩れてきているのではないかと思います。



宮尾浩史氏

Photo:Osamu NAKAMURA

(伊 勢)

宮尾さんのところでも刈った草は鶏のえさとして使われています。

鶏が食べるだけでなく、私も天ぷらにさせていただきました。無農薬で育てているので平気で食べられる、摘んで食べても平気だということなのです。

(藤 沢)

農作物を作るときに本当に肥料を使わないということは考えもしなかったです。今のお母さん方は子どもたちが土に触ったりすると汚いからやめなさいと言うけれども、土には力があって先生が研究した結果、99%くらいが体にいいバクテリアや微生物で、雑菌や悪い菌はごくごく少なく、0.何%しかないのだそうです。いかに土が人間にとって大事なもののか、今の宮尾さんのお話にもありましたが、私も子どものときには、確かに、田んぼに鯉や亀やどじょうを、取りに行ったことがあります。それが共生の形だったのでしょね。今はどうでしょう、農薬を使っているところはいないかもしれないですね。

(野 中)

空気中には窒素ガスが72%あり、農薬を入れないと、稲の茎や根っこの周辺では空気中の窒素を取り込んで稲に与える微生物がたくさん増えるのです。それが空気中の窒素をうまく利用して作物に加えるという循環性が作れば、窒素肥料をやらなくてもきちんと収穫できるのです。

(伊 勢)

最近、私たちも持続可能な米づくりという言葉をよく耳にするようになってきました。私たちは当たり前のように米もいただいています、今のような状態では持続不可能だという

ことなのですか。

(野 中)

植物が小さいときは元肥といってたくさん肥料を与えます。これはなぜかという、労働性の問題で、最初にやると楽だからという考え方ですが、実は小さいときに栄養過剰になると、葉っぱの栄養が濃くなって、そこに病気もつきやすくなります。病気がつきやすくなるから農薬もたくさんまかざるをえない。最初に肥料は入れなくてもいいので、大きくなって花が咲いて実がなる必要なときに必要な養分があればいいというのが本当の農業の姿です。

(伊 勢)

そうやって肥料も与えない、農薬も使わないという農業で育ったお米、お野菜はきっと体にもいいだろうと思うのです。ではみんなやればいいのかと思うのですが、なかなか難しいという現実もあります。私のイメージでは、労働力がとても大変で、寝る時間も惜しんで草刈りしたり、だれにもましてやらなければならないから取り組む人が少ないのかと思ったりするのですが、どうでしょうか。宮尾さん、労働という面では有機農法、自然農法は、実際、いかがですか。

(宮尾 (浩))

やはり、結果的に手間がかかってしまうというのはあります。ただ、非常にやりがいがあります。例えば、除草作業や草刈りにしても、毎日やる作業は嫌がることではないのではないかと思います。例えば、体を使わない方はわざわざフィットネスに行ったりラジオ体操したりするわけですが、仕事はそういうことでもあるのです。私の父は私よりずっと痩せていますが、スコップを使ったら一日中土を運べます。筋力など全くないのに何であれができるのかなと思うと、体の使い方だと思うのです。疲れずに動きをしているのです。そういう自分の持っている可能性、人間が持っている体の可能性みたいなものを仕事を通じて磨くことだってできるわけです。また、有機栽培をやっていると除草作業などがあります。将来はもっと手間がかからない技術になっていったらいいなと思っていますが、今は田んぼに入って除草機を使うことで、田んぼの土のコンディションや、稲の元気具合、勢い、草がこれからどうなるかということが見えます。そうすると、そこから、こうするといいのかな、来年こういう起こし方がいいのかな、もっと乾かしたらいいのかな、水加減はこうがいいのかなとどんどんイメージがわいてきて、田んぼに入って体でその状況を仕事をしながら体感することでいろいろなことを感じることもできるのです。

仕事とはそういうものだと思います。1をしたら1返ってくる、お金をもらうということではなくて、これをしたらもっといろいろなことが広がったり気づきがある、とても複雑なものがリターンされることと捉えたら、体を動かすこと、労働というのは嫌がることではな

くて、もっと楽しんだり価値を見出すことになるのではないかと思います。

また、職人の方の体の動かし方の美しさ。何でも職人の動きは無駄がなくてきれいではないですか。あれは使って使って使い込んだから出てきた身体の動きなのです。芸術とっていいと思います。労働というのはそういうものだと思うのです。

(伊 勢)

確かに、宮尾さんご夫妻を見ていると、とても楽しそうにしていらっしゃって、幸せそうだな、こういう農業のあり方もいいなと思わせてくださいます。

女性の立場から久美子さんはいかがですか。

(宮尾 (久))

春になると田んぼの水がゆるんで土の中からわさわさとミジンコがわき出るように出てきます。それが動いているのを見ると、一緒に頑張ろうねという思いになるのです。今は畦にすすき、野菊、猫じゃらしなど秋の草がありますが、葉っぱ1枚でさえも美しい。空を見上げると秋の空で、それが美しい。田んぼには30種類くらいのクモがいるそうですが、クモをよく見るとその灰色のグラデーションがとても美しく、稗の深いグリーンに、さらに深いグレーで、深い色合いの着物の袷をそこで見たりして、日本人の美意識の根源は土の中にあるのだと、心が震えるくらいに感動することが毎年いろいろあります。農作業は作業として、それをすること自体楽しいですし、そこにあるものを深く見つめて感じることもとても楽しいところです。また、そういったことをいろいろな方とシェアできたらもっと素敵だと思います。



宮尾久美子氏

Photo: Osamu NAKAMURA

(伊 勢)

宮尾さんの農園にはお仲間の方がたくさんいらっしゃるのですよね。

(宮尾 (浩))

そうですね。そういうこともよくやったり、そういう機会をいただくのですが、それをどうやって、特別なことをしている農家だけではなくて、地域のたくさんの方の農家とそういう感覚や考え方をつなげていけるのかということがテーマです。

(伊 勢)

私たちも番組で取材に行くときには、少し特別なことをやっている方を選んでおじゃまします。宮尾さんを取材するという事は、私たちの中ではやはり宮尾さんたちはまだまだ特別なことをやっているという認識なのです。

(宮尾 (浩))

先ほどの労働の話にもつながりますが、私たちは長い年月の中で働くことをそのようにとらえることができました。農村には一緒に泥上げをしたり、道路に砂利を敷き直したりという共同作業がまだあるのです。それをいやだという人もいるし面倒くさいという人もいますが、それはやらなければならないことだから来ます。しかし、みんなですると楽しかったり、その後にお酒を飲んで話すのがよかったり、みんな普通にそういうことをやっているのです。例えば、今日のような場所に来させてもらってそれを楽しいと表現できます。そう言える機会がもっとたくさんの方に与えられると、ひょっとしたらもっと前向きな表現になるのではないかと思います。

でも実際はそういう機会はあまりありません。テレビは少し特別な人を取り上げるので、普通の兼業農家は取り上げないです。普通の兼業農家をもっと取り上げてくれたら、その方は前向きに発言することも可能なのではないかと思います。よりたくさんの方にスポットが当たる状況になると嬉しいなと思います。

(伊 勢)

いろいろな農家にスポットを当てる。私たちマスコミもそうですが、お料理を作っている鈴木さんもその役割ですよね。

(鈴 木)

私たち会社のスタッフも料理人もできるだけ農家の現場に行き、農作業と一緒に体験したり、現場を見たり、どのような思いで作っているか農家と話をします。私が宮尾さんから感じてやらなければならないと思ったのは、今、物を売るときはおいしさと価格の2極で、選択する市場になっています。その中で、宮尾さんが目指しているものは自然との共存や生き物を大切にしていって、環境保全型ということなんです。

私も震災の流れから商売のあり方をとっても考えるようになって、単純に個人としておいし

いものや安いものというメリットだけではなく、地球にとっていいものや、さらにプラスアルファの意味のあるものが今後の食のあり方として必要なのではないかと、宮尾さんから教えていただきました。それを少しでも知ってもらうためには、まずは場を作らなければいけないと思っています。お客さんに「これが自然にとっていいのです」と言ってもなかなか伝わる話ではありません。そのため、飲食店として地産地消や農家を応援する気持ちでメニュー化して、興味を持って食べてもらう。それがおいしければ、興味生まれ、そこから消費者はこれがどういうところで作られているのか、どうしておいしいのかを追求し出すと思うのです。つまり、自然農法の食材を使う、場を作ることでまず興味を持ってもらえればと思います。

さらにビジネスなので、しっかりとそれが繁盛する仕組みを作り、モデルとなることで、同業の飲食業者がこういった食材を使うとお客さんが来てくれるという流れをその土地で作ることです。飲食店がどんどん地域のものを使い強くなっていき、消費者もそれを求めるようになる、最終的にはもっと大きな経済効果につながる。新潟市も目指していますが、地域自体がそういう食の町になれば、食文化の町というところで観光にもつながりますし、外からの消費が生まれれば、当然、価値も上がり、継続的に作れる仕組みを作れるのではないかと思います、日々、頑張っています。

(伊 勢)

本当にこだわった野菜を追求して使っているシェフです。なすのお刺身でしたか、その見せ方がとても上手なのです。

(鈴 木)

長岡の料理で「ふかしなす」というのがありますが、長岡の人は食べ飽きているくらいのおばあちゃんの料理です。なので、ふかしなすを食べてくださいと言うよりは、違う表現や形で提供する、少しタイトルを変え食べ方や盛りつけを変えることで興味を持ってもらいます。食べてもらうということが一番なのです。食べて地域にこれだけおいしいものがあると再認識してもらおう。自然農法の野菜は、今の市場だとデメリットになってしまいます。形が全部違う、大きさがそれぞれ違う、野菜の味が濃すぎて、苦みなどもあります。しかし形が違うというのは、逆に言えば今の市場ではほとんど出回らない野菜なので、それをうまく料理に活かすことでその価値を上げていく。味付けもその味単体で考えずに合わせ方で強い野菜の味を調味料で合わせていくとおいしさが出てくるなど、食べてもらうきっかけをどれだけ作れるかというのが私たちの使命だと思っています。

(伊 勢)

こういう料理人の方が増えたら変わってくるのではないかと思います。

(藤 沢)

鈴木さんにごちそうしてもらって、このうまい料理は何だ、宮尾農園の野菜だ、宮尾さんは野中先生と土の勉強をしているのだと私は書くのです。思いがピュアで誠実で、やはり一つのものを作るときに、農業が大事だとか、食材だけでなく、すべてに通じているものを感じます。私は話を伺っていて、これは食だけではなく、文化だと思いました。新潟は本物だという新潟スタンダードみたいなものを広げられないかなと、とてもわくわくしました。



藤沢周氏

Photo:Osamu NAKAMURA

(伊 勢)

これが新潟スタンダードになっていったら、全国から本当の意味で注目されて、農業リーダーになっていくというのはあるかもしれないですね。

(鈴 木)

先ほど日常食がおいしいと言われましたが、新潟のよさは日常食だと私は思うのです。私は飲食業なので外食がとても大事なのですが、いわゆる全国的に高価なA級グルメや、素晴らしい何とか級とかそういうものではないのです。例えば鳥屋野潟エリアでは藤五郎梅を使いました。梅干しは甘みのある紀州梅が有名ですが、藤五郎梅は昔からある梅干しで、酸っぱい梅干しは藤五郎梅がおいしいのです。今のトレンドでコールドプレスという高いジュースがありますよね。それをテレビでお客さんが飲んで、これを飲むと二日酔いにいいですよと言ったのです。しかし漬物屋で梅干しを買ったときに、藤五郎梅の酸っぱい梅干しは二日酔いにいいというのです。もちろんトレンドをきっかけに野菜を好きになってもらえればとても素晴らしいと思うのですが、昔から保存食として梅干しはあり、それはとてもプレミアムなことです。それを高く売るわけではなく、地域の人たちがもう一回再認識することで、も

っと活性化して、町が元気になってくるのかなと感じました。

(野 中)

私も大賛成です。例えば、卵をそのままコシヒカリのご飯にかけて食べる、これは一番おいしいと思うのです。そういう食べ方でもおいしいということが、忘れられてしまったのではないのでしょうか。卵の味は餌で人工的にいくらでも変えられます。しかし、草刈りで刈った草を食べさせた鶏本来の卵の味というのはご飯にかけてもおいしく食べられる。それを皆さんに知ってほしい、それが食だと思うのです。

(伊 勢)

今はよく黄身のオレンジ色の濃いものが栄養満点とテレビで見ますが、あれはそういう色を出すために餌をあげているのですよね。宮尾さんのところの卵は本当にピュアで、レモンイエローみたいなどともきれいな黄色の卵です。

(宮尾 (久))

鶏の餌の現状は、今、鶏の餌の60%は穀物で、おおかたとうもろこしです。うちも前はそれを使っていました。遺伝子組み換えしていないものを自分のところで配合していたのですが、輸送経路などの問題があって、もう少し違うものがほしいと思いました。そこで、とうもろこしをお米に変えました。村上の飼料米です。わらは村上牛、米は鶏の餌になります。夏場は朝からたくさん食べるので、卵の色はかなり黄色っぽい色になりますが、冬になると白っぽい色になります。

(宮尾 (浩))

労働に戻りますが、昔はもっと若い世代が一生懸命農作業をしていました。農作業は重労働だと思います。後継者がいないこともあります。今は機械化でどんどん楽になり、70歳になっても80歳になっても米づくりができます。今日、友達の高松さんが中学校の前で野菜を売っていますが、若い方がそうやっていいものを、より安全なものを作りたいという観点でやっています。私たちの上の世代が考えてきた、農薬を使って収穫量を上げ、それで収入を上げようということではないアプローチの仕方で、野菜や米を作ろうという若者が増えてきているととても感じています。ひかり畑さんももともと農家ではありません。ですがそういう農業をしたいと思って畑を借りて夫婦で取り組んで作っています。例えば大変な作業は体力のある人たち、若い世代が得意なので、もちろん機械を使うこともいいのですが若者は自分の体を使うことで体も健康になるし、そういう体の使い方も見えます。また若い人がこうやって仕事ができるという場が農業のチャンスでもあると思います。手間がかかるから、若者が私たちでやろうかという捉え方をしていくといいなと思います。

(伊 勢)

みなさん、入り口のテントをご覧になりましたか。私もさつまいもを買いました。チラシには、どんな病気も食べ物で治るのだったらいいのにというテーマから始めて、無農薬、無肥料の自然栽培野菜をお届けしますと書かれています。

実際、私も病気をしてから口に入るものに対して意識が強くなり、自然農法や農薬がどうか、後ろのラベルを見て何が入っているかをチェックするようになりました。若い方々が新しい視点で、農業を始めたというのはまた新しいですよ。



伊勢みずほ氏

Photo:Osamu NAKAMURA

(宮尾 (浩))

希望を感じますよね。私たちの新潟自然栽培研究会には二十数名のメンバーがいますが、30代前半から40代くらいが多いです。そういうチャレンジはやはり若い方のほうが感性が鋭いと感じます。

大事なのはそういう方がより活躍できる機会が多くなったり、ひかり畑さんのような方がテントを張ったときにきちんと人が来てくださることだと思います。需要があればこそ生産者が伸びられるので、そういう自然栽培や有機栽培を求める方が増えれば増えるほど若い方、あるいはベテランも含めてそういう農業にシフトしていけるのではないかと思います。

(伊 勢)

やはり買う側も意識が変わってくることが大切だということですね。

食べる人が意識することは野中先生が最初におっしゃっていましたよね。

(野 中)

自然農法が生き残るためには経済性ではないかという話がありますが、私は農薬と肥料代があまりかからないということで、主流になると思います。それと同時に、先ほど健康の話

をしましたが、定年がないから 70 歳、80 歳まで健康に働くことを考えると、農業というのはある意味では非常にいい職業です。それから、先ほどから話をきいていて分かるように、自然の中でとにかく成長しています。農業をやることで自然の恵みが確かになって作物や皆さんがどんどん育って、1年に1回しか稲は作れませんから毎年真剣になって田んぼに来て、本気で、いいものを作ろうとする。そう考えると、いろいろな意味であちこちに応援団がたくさんいるということができてくれば、こういう地場の中でこういう農業のありかたというのはできると思います。

(伊 勢)

その土壌が新潟にはあるということですね。

(野 中)

そう思います。

ぜひ、学校給食で地場産の農産物を食べてもらいたいとつくづく思います。三条市のように有機農産物を出したり、じいちゃんやばあちゃんが作った野菜を学校給食で出す。そうするとじいちゃんやばあちゃんが作ったものを食べた子どもや孫たちが誇りに思うわけです。じいちゃんが作ったものはこんなにおいしい、では農業をやってみようとか、すごいことだなと誇りに思う。そういうことを仕組みとして作ってほしいと思います。

(伊 勢)

子どもたちに味を知ってもらって、おじいちゃんおばあちゃんにあこがれを抱くという意味でも循環型ですよ。

宮尾さんは農家でありながら大地通信という新聞をご自身で作られて発行しています。ぜひ、読んでいただきたいと思います。毎年やっていく中で、今年また新しい発見があったということが毎年あるのでしょうか。

(宮尾 (浩))

発見の連続です。私は若手の一生懸命頑張っている農業者を応援する、後ろで支える側に行きたいと思っています。例えば、こういうところには若い方に出ていただいて、私たちはもっと技術を高めて次にバトンタッチできるようところで活躍したいと思います。

(宮尾 (久))

今、ここでいろいろ言っていることが、農業者だけではなくて、新潟の多くの人とシェアできるようになるように努力したいと思います。

(伊 勢)

広がっていくと、楽しいとか、毎日が感動だと感じる幸せな人たちも増えてくるということですよ。

(鈴木)

「水と土の芸術祭」の「潟るカフェ」を最初に福島潟でやりましたが、実は福島潟が一番苦労しました。地域の食材を知りたいので教えてくださいと言ったら、おまえなんかには教えられないかと一度追い返されました。何回も通ってようやく、お話が聞け、1回ふたが開いたら本当にとても協力的で、いろいろなお手伝いをしていただきました。

福島潟は環境保全型という考え方がとても素晴らしく、野草取りのツアーなど、環境に対する考え方をとても大切にしています。

ボランティアやNPOでツアーをし、その潟を守っていたり、すごく活動している60代、70代の方がたくさんいらっしゃるのです。私は四つの潟を全部回りましたが、その土地の文化や農作物、土地の特徴のあるものは、そういう人たちが、なくしてはいけないと思ってしっかり支えて頑張っている。福島潟の地元の方と付き合いの中で感じたことは、福島潟を本当に大切に思っているから、その大切なものを簡単に人に手渡さない。いくら福島潟をよくしようと言う人でも、本質がきちんとあるかどうかを見極めていて、それを本当に感じたときに初めて協力してくれたのです。

そのように農業や自然を、今、60代、70代、80代くらいの方が一生懸命守っているのです。私もそれをとても感じて、その辺が大切だと思います。私は長岡市に住んでいますが、町場も田んぼが宅地に変わり、経済的な面で自然がどんどん人間のエゴのままに開発されている気がして、そういうことをしっかり守っていかなければいけないと思います。守っていくためには、経済的に今度は逆にそういうものを消費してもらえものを作る、作っていかねばいけないと思います。

私は農業者と付き合いが多いのですが、人間力が高い人が多いと感じます。なぜかというと、先ほども労働力という話がありましたが、地域での共同作業が多かったり、いろいろな世代とのつながりが多くコミュニティがとても密です。今はインターネットがコミュニティの中心ですが、農業は人と人とのコミュニティがとても密でないといけない仕事ですので、本当に人間らしさがある、人間力の高い仕事なのかなと私は思っています。だからこそ、農業というものがとても大事ですし、環境に対して仕事をする人だと思うので、そういったものを絶やさないように、私たちは消費をしたいと思います。無理やり消費するのではなくて、楽しみながら消費できるような仕組みを作っていくのがとても大事だと感じています。



鈴木将氏

Photo:Osamu NAKAMURA

(宮尾 (浩))

おっしゃるとおり、例えば、SUZUさんのところのように、地元のをより使っている飲食店に行くとか、産直の地元野菜を扱っているスーパーや直売所などでなるべく地元のものを選んでもらえれば、農家としても地元のを地元の人に消費してもらえると、若い世代が自分も継ごうとなると思うのです。それはとても大事だと思います。

(伊 勢)

地場産だから買うというよりも、一番新鮮で、一番おいしくて安心して食べられるものを選ぶということですね。

(宮尾 (久))

農家も食べてもらえるものを作るのですが、どういったものが求められているかに対して何をしていくかだと思います。また、現場を知ることとても大事なことです。新潟には登録すると農家のお手伝いをして農家の現状をみていただくという農業サポーター制度があるので、そのようなものを通して、ぜひ、農家を見ていただいて、消費者と農家と一緒に新潟の農業をさらにいいものにしたいですね。新潟モデルみたいな、新潟のものは安心だね、新潟の人は健康だよねと、そんな新潟を本当に農家と消費者とが一緒に作っていくということが大事なのではないかと思います。

(野 中)

私自身、震災まで有機農業の研究の中で、実験圃場をやっていました。6月くらいになると土の中のたくさんの虫が出てきて、ヤゴが稲に上がってきます。ある日の朝早くに行き、ヤゴがトンボに変わるのをずっと見ていました。そういう時間、1日そこで過ごす時間は、人間にとってとても大切だと思います。そういうところで作物を作っていることを、ぜひ、皆さんにも理解してほしいと思います。

(宮尾 (浩))

地元の農家に、農薬を使っていない、あるいは畦は茶色より緑がいいよねと私が言ったらだめなのです。仲間やライバルに言われたら面白くないのです。しかし、お客さんに言われたら、納得できるのです。農家に足を運ぶのもよいですし、こういう飲食店や農産物を扱っているお店で伝えるのもよいです。せっかくこれだけ近い距離にいるのだから、食べる側からそういう声をどんどん農村に伝えていただいて、農家の意識を醸成していくと良いと思います。

(伊 勢)

会場の皆さん、聞いてみたい質問がある方はいらっしゃいますか。

(会 場)

私は西蒲区の越前浜に住んでいて、佐潟も上堰潟も非常に近いところです。

藤沢先生がおっしゃった田園風景という中で、最近、外来種の野草のセイタカアワダチソウというものが毎年のようにはびこってきて、何とかできないかなと思っています。私の家は親父の代で農家をやめたのですが、どんどん増えていって、とても気になっています。先ほど福島潟の草刈りや野草刈りという話もありましたが、何かやったほうがいいのか、食べることができないのかといろいろ考えています。セイタカアワダチソウをどうやって駆除していくか、お聞かせください。

(伊 勢)

私は野草として、セイタカアワダチソウの上の新芽のところを取って食べました。

(宮尾 (浩))

草刈りをして、しっかり手を入れるということが大事だと思います。セイタカアワダチソウはほかを駆逐するくらいどんどん広がります。逆にセイタカアワダチソウだけになると自分の攻撃力で自らを攻撃しどんどんしぼんでいくところがあります。

(野 中)

休耕地が増えたからだと思うのです。そういう場所をうまく農地として利用することと、ほかの植物が生えないような物質を出しますので、耕すことです。農地をそのままにしておくのはよくないことだと思います。

(宮尾 (浩))

セイタカアワダチソウは草地にあると思うのですが、そこはしっかり刈る、きちんと手を入れていくということが重要です。草刈りをしていると、だんだんバランスが取れてきます。放っておくと、セイタカアワダチソウが、アレロパシーを出してほかの在来植物が生きられない状況になります。きちんと草を刈ってバランスを整えてやれば、よくなっていきます。

人間が自然にかかわり続け手を入れ続けて、そこを見ていくということが、重要です。害獣もそうですよね。昔は里山でたくさんの人が生業を続けていたからたいしたことはなかったのですが、今は餌がなく山が荒れていることもあります、里山に人がいないからそのエリア、境界線がはっきりしなくなって、そういうこともあるといわれています。人間がそこで暮らしをしっかりと手を入れ続けるということが重要だと思います。

(鈴 木)

あれは外来の作物というイメージがあるので、そこをおいしくというのはなかなか難しいですね。今度機会があったら考えてみます。

(会 場)

野中先生の作ると育てるの違いということに興味深くお聞きしました。一方で、工場の中で作る作物が最近、話題になっていると思います。砂漠や南極など、非常に環境の厳しい中で作物を作るという意味では一つの方法なのかなと思うのですが、効率化と儲けを追求する人もいます。あのような工業化作物などをどのようにお考えかをお聞きしたいです。

(野 中)

植物工場で作っているのはレタスとか限られたものだと思いますが、今まで黒字になったところは全くありません。あれは補助金があるのでやっているのですが、エネルギーの問題から考えて、ほとんど赤字です。例えば、止まった工場でやりましょうとか、そういうところでやっているのが話題になっています。そういう空き地や空き部屋でやるということで注目を集めていますが、ほとんど儲からない。エネルギーの面、作れる作物がレタスなど数種類しかないので、私は決して農業ではないと思っています。やはり農業というのは土と土の持つ能力を使って、自然の太陽の光合成を使ってやるのが本当の効率的な農業だと思います。

(会 場)

よく分かりました。無菌野菜など何か余計なものはないほうが良いような風潮が一部にあるように感じます。

(野 中)

そうですね。無菌の状態を作るとするのは本当に大変で、一度病気になるとすごい病気になってしまいます。人間もそうなのですが、いきなりきれいにしすぎると逆に病気が増えるのと一緒にだと思っています。人間の持つ抵抗力と一緒に、やはり植物が本来持っている抵抗力を利用するのが本当のやり方ではないでしょうか。

(会 場)

宮尾さんから土の中には見えない生物も含めてたくさんいるというお話がありましたが、多様性があるからより強くなるということでしょうか。

(野 中)

私の専門は微生物です。例えば、土の中に1,000匹の微生物がいたら、悪さをするのは1匹くらいです。それをやっつけるのが2、3匹いて、残りは本当に普通の微生物です。餌を取り合っているから病原菌が増えていくのです。農薬は普通の微生物までみんな殺してしまっていますが、それに対して病原菌は増えてくると非常に強くなります。そうすると、そればかり増えてくる。病原性の微生物が普通の微生物と接しただけで、病原性の遺伝子が普通の微生物に移って病原性の微生物になるのです。悪い環境を作ると悪いものがたくさん、いい環境を作ればいいものがたくさんできます。これは人間社会も一緒だと思いますけれども、それが見えない世界で起きているということです。

(会 場)

先ほど、セイタカアワダチソウが外来種で大繁殖して困っている、これに対して草原の場合は除草すればいいというご説明もありました。新潟市内に海岸線に並行して飛砂防備、防風林の松林がたくさんあります。最近では、この中にまでセイタカアワダチソウが大繁殖しており、こういうところでは思うように草刈りができません。セイタカアワダチソウはキク科で、先輩の外来種でキクイモという、芋が食べられる植物がありますが、これは随分昔から繁殖しています。10年くらい前からセイタカアワダチソウが目立つようになり、昨今、主役のような感じです。成長抑制ホルモンを出し、ほかの植物の生長を阻害します。それ自身、高濃度になると自分自身も崩すので、数年たてば枯れるからいいという方もいますけれども、そんなに簡単なものではありません。引っこ抜く、草を刈る、いろいろな方法がありますが、実験結果では毎年3回以上刈れば絶滅はしないけれども鎮圧はできます。種から出るものと根から出るもの、自分の体を大きくするまでは資本を投下しているわけです。大きくなったところで空中の栄養分と太陽の日光を浴びて成長して、今度は生産過程に入ります。投資が終わってこれから生産しようというときに刈ればいいのです。年3回で鎮圧できますが、4回ならもっと効果があります。しかし、それを物理的に我々がどこまでできるかというとても困難な問題があります。

佐潟、上堰潟、福島潟、鳥屋野潟も含めて、ブラックバス、外来魚が大繁殖しています。ほかの生き物を食害しています。ミドリガメが大きなアカウミガメになって、そこで子孫を繁殖させています。これらは人々が自分のエゴイズムで放流、放置したものがそこに定着して育っています。故意であろうが過失であろうが、持ち込んだら後は大変なことになるという認識を持ってすべてに対処していくことが必要だろうと思います。農業分野では生産者や科学者がいろいろ分析、研究しよりよい道を探っておられるというのはとてもいいことですし、それは私たちの命の安全とかかわることですから、今後も頑張ってくださいと思います。

ます。野生や生活環境についても気を配っていただけるともっとよくなると思います。

(伊 勢)

ありがとうございました。

最後にみなさんから一言ずついただきたいと思います。

(鈴 木)

今、加工品を開発しています。少しでも地域のものに触れる機会を増やしていかなければいけないと思い、できるだけ加工品用の食材などを使い、農家に少しでもお金を還元できればと思いながらやっています。

これはおむすびジャムとって、お米の消費を増やしたいという思いで作りました。パンにジャムを塗るように、いわゆるご飯のお供として、今は普通にご飯に何かつけて食べる、丼物にしたりするというくらいですが、米の食べ方が、いろいろあってもいいのではないかと考えました。米の消費も少しずつ減ってきているので、少し違った切り口でお米の食べ方を提案して、米の消費のあり方をライフスタイルでおしゃれに何かできないかと思い、このような加工品を作って、地域のものをとにかく楽しんでもらえるような形で、みんながハッピーな形で、おいしくて楽しくて、農家にもやりがいがある、それが一番だれにも負担がなくていい形、地域を元気にするのではないかと思うので、それを目指して頑張っていきたいと思います。

(宮尾 (久))

新潟には本当にたくさんの宝物が、足下にあります。それをていねいに見つめて、広げて楽しんでいけたらいいなと思います。農業をやる中で本当にいろいろなことを学ぶことができ、これからも学んでいくと思うのですが、いろいろなことを感じることができました。ありがとうございました。

(宮尾 (浩))

どういう農業をするのか、どういう選択をするのか、どういう生き方をするのかは自分の気持ち一つだと思うのです。地元のものを選ぼう、よりごみを出さないように暮らそうということの集合体が新潟になり世界になっていくのだらうと思います。自分は自分のことを改めていきたいし、共感してくださる方がいたら皆さんで地域とか世の中をよくしていけるようにつながっていったらと思います。

(野 中)

2011年の東日本大震災のときに、私も東北地域で活動しました。そのときに、その場で作ってくれる温かい地元の料理。やはり食というのは心を温めてくれます。ですから、我々大学もできるだけ現場で皆さんと一緒に協力しながら研究活動もやりますが、これからは消費

者の皆さんが食を選ぶのです。自分たちで本当にこれがいいのか悪いのか、農家の姿も見えるような形で選んでいく、ぜひ、選んで価値観を変えていっていただきたいと思います。

(藤 沢)

お話を伺い勉強させていただきました。農薬とか機械化、あるいは効率、いわゆる近代合理主義というのはすべての価値を均一化すると思います。そうするとそういうものでできたものは、同じ味に感じてしまうのだと思います。みんな同じで、近代合理主義の限界みたいなものを感じた若い人たちが、自分たちの新しい価値観、自分たちにとって本当の幸福って何だということを考えながら、例えば、農産物を作ったり、文化を見たり、音楽を作ったり、小説を書いたり、あるいは政治について考えたり、そういうことに広げられる、そういうものを感じさせてくれるお話があったと思います。ありがとうございました。

(伊 勢)

先ほどあったように、地域の個性が出てこなければ面白くないわけです。まちづくりでも同じだと思うのですが、私は商店街を歩いていて、商店街こそ面白いというのは地域性がとても表れているからだと思いました。

水と土の地、新潟の農業というのは国の農業特区にも指定されまして、全国から注目を集めています。今日はいろいろなお話がありましたけれども、本当にいいものを、安心・安全で地域を元気にするような農業リーダー、新潟スタンダードがこれからますます強くなっていくといいなど、私もお話を伺っていて感じました。どうもありがとうございました。

■藤沢周（ふじさわしゅう） 作家

新潟明訓高等学校卒業後、法政大学文学部卒業。書評誌「図書新聞」の編集者を経て、93年「ゾーンを左に曲がれ」で作家デビュー。98年「ブエノスアイレス午前零時」で第119回芥川賞受賞。2004年より母校・法政大学経済学部で教授をつとめる。神奈川県鎌倉市在住。

■伊勢みずほ（いせみずほ） フリーアナウンサー、本芸術祭食おもてなしディレクター

宮城県生まれ。2002年4月～10年3月までBSN新潟放送アナウンサー、同年4月よりフリーアナウンサー。BSNテレビ「イブニング王国」の人気コーナー「まちかど行ってみずほ」では新潟県内各地の商店街を巡り、まちの魅力と出会いの喜びを5年間伝え、2009年度JNN協議会賞定時番組活動部門にて最高賞受賞。

■野中昌法（のなかまさのり） 新潟大学教授、農学博士

1987年の新潟大学赴任直後から新潟水俣病被害者の支援活動に参加。チェルノブイリ原発事故を受けて放射性物質の農業への影響について講義を始める。日本国内に加えて、トルコ、インドネシアなどで現地研究者・農家とともに、有機農業の調査と土壌修復を行う。2011年の東日本大震災と原発事故以降は、いち早くブログで情報と分析を発信。5月から福島県で農業復興調査研究を開始し、継続中。

■宮尾浩史（みやおひろふみ） 宮尾農園

新潟の味（株）加島屋製造部で勤務した後就農。地域にあるものを活かした平飼い養鶏と無肥料・無農薬の自然栽培稲作を実践。自然栽培新潟研究会主宰。まちの人とムラの人の交流グループ 緑農村、豊栄田んぼの学校などの市民活動を行う。農業が平和で自然と調和した社会の実現に役立つように農家、消費者、食関係者、研究者、教育関係者、行政等と連携し自然栽培農産物の需要拡大と農業技術の向上、普及活動を展開している。

■宮尾久美子（みやおくみこ） 宮尾農園

東京の企業での勤務を経て夫（浩史）と結婚、農業を営む。農業は子育てと同じ。女性の視点から農業をとらえ、女性が元気に活躍できる社会を目指して活動。母ちゃんの会主宰。

■鈴木将（すずきしょう） sho suzuki inc オーナーシェフ、本芸術祭「潟るカフェ」 フードプロデューサー

長野、大阪、東京、横浜で料理を修行し、2007年長岡に「おれっちの炙り家ちいぼう」をオープン。その後、「Farm Table SUZU」など5店舗をオープン。全店舗の企画、メニュープロデュースを担当。地場産食材の魅力を提案するイベントなど多数開催し、地域の魅力を発信する取り組みに邁進している。