



農の暮らし ~ 自給自足社会に向けて ~ (2 1)

いのちを食べて生きている私たち。私たちの生活を支えている農のこと、そして自給自足の暮らしについてもっと身近に感じてみてください。できることから始めましょう。



平城宮跡、室生での米作り

奈良県 井上雅由さん

サラリーマンをやめて環境ISO審査員をやりながら米作りをしている奈良市に在住の井上さん。米作りを始めた理由は、化学物質の怖さを知り、できるだけそれらから離れた生活をしたかったから。まずは、食べ物が大切で、自分で作るのが一番と考えたからです。

『地球村』と出会って

サラリーマン時代の1999年に環境委員会の事務局を担当しました。これが『地球村』に出会う直接のきっかけです。振り返ってみると、その少し前にフランス、イタリア、そして、タイ、ベトナムに出張し、そのギャップに違和感を覚えていたのも要因の一つだと思います。会社では「ISO」という仕組みや、「ナチュラル・ステップ」という団体を知り、環境問題に取り組みました。しかし、考えれば考えるほど“持続可能な社会”を実現するためには「企業の今の活動はいいの?」「社会の仕組みは?」と頭の中は大混乱。“持続可能な社会”の条件は「ナチュラル・ステップ」に学び、何故その方向に進まないのか、その根本原因については『地球村』に学び、少し整理ができました。講演会での衝撃の一つは「大切なもの」という写真、「地球

家族」という写真集です。日本は家族4人が、物で溢れている中にまぎれている一方、西サモアの写真には、じいちゃん、ばあちゃん、父ちゃん、母ちゃん、子ども、牛、豚などが、家の前に広がる敷地にのんびりと写っていました。この時のショックが、私を後押ししてくれています。“持続可能な社会”は、“みんなが、ずーっと幸せに暮らせる社会。みんながニコニコ暮らしている社会”とイメージをして、ISOの審査や野良仕事に励むことができています。

少しでも「自給自足」

米作りには、どんなやり方があるのか調べていると「自然農」という言葉に出会いました。いろんな自然農がありますが、私は川口由一さんのやり方をまねています。最初は地元農家の指導の下、奈良市の山間部の休耕地を開墾して棚田に戻しました。半分は普通の米作り、半分は農薬と化学肥料は使わ

ない米作りを目指しましたが、除草のために農薬を撒くと言われ、こ



こでの米作りは断念しました。とても残念でした。3年目には室生で完全に自由にできる休耕地を借りることができ、4年目は平城宮跡で田んぼを借りることができ、今は室生と平城宮跡でお米を作っています。奈良ストップ温暖化の会(NASO)に自然農に共感してくれる人がおり、温暖化防止に貢献するとともに自然の大切さを発信する場として生かすことも含めて米作りをしています。収穫前に、猪に全部食べられたり、鳥に食べられたりもしましたが、少しだけ「自給自足」を楽しみ実現しています。

心地よい時の流れ

室生の田んぼで作業をしていると鶯(うぐいす)や雉(きじ)などの声が聞こえます。町中の車や機械の音とは違い、心地良い響きです。蜻蛉(とんぼ)が麦わら帽に留まったりもします。この瞬間、自分が自然の一部になったような、自然に戻ったような気がします。これは野良仕事を始めて、初めて味わった感覚です。何か懐かしい、言葉では言い表せない感じ、ただ「幸せ」です。これをみんなに、特に子どもたちに感じて欲しい。室生の田んぼは生活排水や周囲の田んぼの農薬など、人間の悪影響がない水で、蛙、水黽(アメンボ)、イモリ、蜻蛉、蚯蚓(ミミズ)、螻蛄(けら)などいろんな動物が棲んでいます。自然の田んぼでは、アメンボが蛙の卵を食べる。蛙が蛇に食べられる。蛇がカラスに食べられる。カラスが食べ残した蛇をオタマジャクシが食べているという光景を目の当たりにします。まさに自然の驚異です。この光景に遭遇するたびに、写真家になり、「どうするのかなあ?」と観察者となり、仕事が進みません。この自然豊かな場でゆったりとした時の流れにいと幸せを感じます。そして、田んぼから離れたくなくなります。

「自然農」と言えども

しかし、野良仕事しているとそこに棲む命を絶つときがあります。田んぼを平らにする時や苗代作りの時にショベルや鍬を使います。ひと鍬毎にミミズ



や螻蛄を切ってしまう、つまり、殺してしまいます。水路を整備するためにシュル

ゲールアオガエルの卵(写真:泡状の中に卵がいっぱいあり、1mぐらいの間隔であります)を壊してしまうこともあります。生きていくためのこととはいえ、命を奪っていることを実感する瞬間です。自然と

『手のひらを太陽に』の歌詞を思い出していました。

手のひらを太陽に 透かしてみれば
真っ赤に流れる 僕の血潮
ミミズだって オケラだって
アメンボだって
みんな みんな 生きているんだ
友達なんだ

今まで何故、犬や猫ではなく、ミミズ、オケラ、アメンボが友達なのか不思議でしたが、今はわかる気がします。



米作り博物展示場

世界遺産の平城宮跡で自然農を実践し、安心して食べることができる米を作りたい。そして、平城宮跡で縄文、弥生、奈良～昭和までの時代ごとの米作りを再現する。もちろん、作付けは赤米・黒米の古代米から現代のこしひかりまでの品種を作る。米作り博物展示場を作り、どのやり方が持続可能かを全国の人たちに見学、体験してもらいたいと思っています。

将来は農薬、化学肥料を使わない、石油(耕耘機、自動車など)も使わない完全な自然農で、自給自足することを夢見ています。

このコーナーに登場して頂ける方を募集しています。
自薦他薦を問いません。メールでご連絡ください。

『地球村』事務局 mail: tusin@chikyumura.org