

れぞれ専門の勉強した若者達が集まってくれている。農村に生まれた核になる人材を官公庁や大企業がぜいたくに使い捨てている。農業が滅びる元であると思う。金儲けがすべての風潮が人の心をダメにしていると思う。日本の農業を守る農村のリーダーが必要だと思うが、国政を左右している人の意見が聞きたい。

また、私は日本の農業（タマネギ分野）を守るために一筋通してきた。農協系統のみに出荷した種子が、私の願いとするところを離れ、個人の利益のことだけを考えた心ない人たちにより近隣諸国に流されている。日本の農業をつぶした時、恐るべき環境破壊がおこり、それは、日本民族の墓穴を掘っていると思う。最後になったが、一番大切なことの説明ができていない。それは、未知の分野のタマネギに取り組んだ50年の歳月は、若い日に苦悩の中で、閃き悟った人生哲学の充実とその実証が目的であった。その成果から見る時、その哲学は正しい。これからの指針として役立つだろうと思う。

昭和20年5月5日の大空襲、よくぞ助かったと思う。亡くなった同僚後輩たちに恥ずかしくない人生を歩いたと報告して、21世紀を迎えたいと思う。

（香川県豊中町・七宝玉葱採種組合長）

そばやのおばさんとエコロジー

蒲 生 芳 子

私の肩書は「そばやのおばさんとエコロジー」、只今売り出し中である。

九州は宮崎県都城市霧島の山ふもとでそばを栽培し、石うすで粉をひき、わき水でそばを打つ小さなそば屋で生計を立てている兼業農家である。昔から「そばの種を播く時は水汲みにあうな」「二百十日は土の中」かたや「二百十日はそばの縁日」と言われ、その適期に先人たちも迷いあぐねたらしくことわざも二通りある。また、そばの収穫となるとお天気まかせの賭博師の如く血まなこで走り廻ることになる。電話1本で安い外国産のそば粉が手に入る時代に、あえて地そばにこだわるそば屋“がまこう庵”は私たちの“なりわい”であり、歩んできた道、生き方なのである。

その原点は二人が農業改良普及員、生活改良普及員として赴任した秘境椎葉にあるのである。

「一粒は空の生きもの、一粒は地下の生きもの、そしてこのこりの一粒が人の食うためじゃ」と三粒の豆の種を播く老人に教えられ、椎葉の人々の自然の恵みを他の生きものとわかち合う自然観に心打たれ、椎葉の自然、四季の恵みに感謝しつつ、伝統を守り、知恵を伝承してゆく、村人のくらしとこの自然こそ、都会の人々にとって安らぎを与える“自然供給産業”として成り立つのではと考えた。

今でこそ癒し、ヒーリングという言葉でもてはやされているが30年前の話である。県から大めだまである。それでも夜々村の青年達と熱く語り合った。その時ある青年がポロリとひとこと言った。「蒲生さんたちは公務員、任期が終わればいずれ通りすぎて行く風にすぎない」と。私たちは絶句した。そして公務員をやめた。自ら実践し、自然供給産業が成り立つことを証明するため、農が商いの道につながることを学ぶため、大阪に修業に旅立った。二人にとっては仕事から人生のパートナーとしての旅立ちでもあった。1971年ゼロからの出発である。半年の修業の後、喫茶店経営、いろんな運に恵まれ3年後都城に帰郷し、霧島の山ふもと田舎そば屋“がまこう庵”を開店した。

しかし、山の中にそばを食べにくる客もなく、

町で仕出し屋をしたが田舎料理に徹したため不評、そこで生活のため小銭すしチェーンやたこ焼き・回転焼、そして居酒屋までいろんな商いをした。

大きく儲けようと一発勝負の冷凍食品工場に賭けたのが生き方を問う大きな転機となった。健康ブームで人気のサツマイモを使った冷凍コロッケを流通にのせて企業として大きくなろうとしたのである。地場産品として販路も決まり、88年、2,000万円借金して工場をつくった。稼働してすぐ“サツマイモコロッケ事件”が起きた。コロッケを油で揚げるとパンクし返品が続出した。冷凍コロッケは粘着剤をどろりとつけることでパンクを防いでいるらしい。企業として稼ぐためには使用せねばならない。「自然供給産業」の実証をめざして普及員を辞めて20年、この事件は「自然を生かし、自然に生かされて」のスローガンに自然の恵みを生かして本ものの食べものをつくらうとした私たちの生き方を根底から問うものであった。

借金は高い授業料と背負い金儲けより生き方を選び工場を閉鎖した。この事件で本ものの食べものへのこだわりを取りもどし、食の根源は農であり土であると再認識した私たちは、わが家の食の自給のため荒れた田畑を耕し、もう一度原点に戻ろうと決意した。この地でとれたものをこの地で食べる“身土不二”のそば屋がまこう庵のこだわりとおいしさの追求が始まったのである。「てげてげ食べればいい」（まあまあ食べられればよい……宮崎弁）自給自足の生活を目指した。

金儲けを一番でなく二の次にしたらいろんな人に出会い人が集まり、89年、市の施設を借りて食と農のテーマ館「遊」をオープンすることになった。「遊」は食を金儲けの手段にしない遊び心でやれと、私のパートナーが名づけてくれた。化学肥料農薬を使わず、自然の恵みに感謝して土を耕す。旬と季節のハレの食事を大切に郷土料理を見直す。自然の恵みと季節の訪れを味わわせてくれる山野草を摘み草料理として利用する。自然を素材にした手作りの品を発掘し、普及させるなどをテーマに企画運営し、多くの人の交流が「遊」をささえてくれた。そんな交流の中「冬眠ピアノお目覚めコンサート出前ツアー」で全国を廻っている自然派ピアニスト河野康弘氏との出会いがあり、「遊」は「大淀川をきれいにしよう」という運動の事務局となった。野山には在来種の草々が消

え、田んぼにはメダカがいない。田んぼは区画整理され小川はU字形のコンクリート側溝になっている。市場原理優先の農業近代化は生きものの生息空間（ビオトープ）を奪い、農村の原風景が変わってしまった。川は治水利水のため有線化し、川の水を産み出す山は荒れている。自然供給産業の要が危うくなっているのである。自然生態系、その循環の中で命の根源、本当の豊かさを求め今のくらしの見なおしを私自ら考えねばと、98年の春、市の施設から山の中がまこう庵の隣に「遊」を移転した。“自然と人との共生を考える「ビオトープ遊」”の再出発である。

がまこう庵の雑排水は竹炭の中の微生物によって浄化しその水は沼や池、小川をつくりトンボやメダカのすみかとなった。古い農家はそのままワークショップの場とし、電気は風力発電、太陽光発電の自然エネルギーである。「杣人入門」としてクヌギの里山づくり、炭焼き塾など地域のお年寄りを先生に山里の暮らしを学ぶ。利便性優先の私たちの生活を見なおし、人の暮らしと自然を守ることのつながりを考え、実践しつつ情報発信の場となった。

がまこう庵は山の中にある。冬は薪ストーブで暖をとる。その灰でコンニャク、あくまきをつくる。お店の残飯でニワトリを放し飼いにし糞は落ち葉とまぜて堆肥となる。季節の野菜をつくり旬の恵みをいただき、そこにあるものを食べる。人と土、風土は切り離せない“身土不二”である。お店は日没閉店、そばは地そばにこだわりソバ殻で夢枕。かき入れどきの年越しそばはやらず、年末家々で打つそばが一番と体験教室を開く。アイカモで米をつくり、餅や甘酒をつくって食べていただき、おみやげに買ってもらう。

農業の一次、加工の二次、売る三次、合わせて六次産業である。自然エネルギーで生み出される農業は“ゼロエミッション”そのものである。30年前、椎葉の山の中、杣人の暮らしに学んだ人間は自然を生かし、自然の中でいかされていることを実感し、農業、いや百姓そば屋がまこう庵は“スモールイズビューティフル”であり続けたいと思う。本当の豊かさを求めて、そばやおばさんの目線で実践中である。

（宮崎県都城市・現職？）