

昨年秋「たねまき」カラー化を実現することができました。しかし名古屋生活クラブから伝えたいことが紙面上で伝えきれず、月1回「たねまき新聞」を発行していくことになりました。名古屋生活クラブの想い、生産者の想いを会員のみなさまに繋げていけたら幸いです。

## 特集 どろんこ村の歩み ～農に生きる～

創刊準備号特集は名古屋生活クラブの中でも最も繋がり深い生産者グループどろんこ村です。創刊に向け奥



### 農に生きる

渡部千美江

私が彼と初めて出会ったのは、39歳の誕生日の前日だった。もう冬の初めだというのに半ズボンと裸足で草履を履いて来た彼は赤いバラの花束を私にくれた。野菜といっしょに配達して残った物だったが、思わぬ誕生日プレゼントみたいでうれしかった。マンションの玄関で、半ズボンのポケットから真新しい靴下を出して履いた彼の、手と足の大きさにびっくりしたのを覚えている。

彼はその時34才、渥美半島の農家の長男だった。

その頃私は1年半前に離婚して3人の子どもの育てながら働き、ある女性の会で社会的な活動もしていた。その会では産直野菜を共同購入したいという話が持ち上がっていて、農家をさがしていた。渥美半島で有機野菜を作り名古屋に配達に来ていると言う若者がいることを知って、私たちの会も野菜を届けてもらおうと、代表の私が交渉係となって彼と会ったのだ。



小笠原さんと奥さま

安全な野菜がほしいと繰り返し言う私に、彼は「安全安全って言いながら都会に住んで汚い空気を吸っている。そんなに言うなら田舎に住むべきだ」と言った。それがプロポーズの言葉というわけではなかったが、私たちは妙に意気投合し、会って数回で結婚を決めた。名古屋に住む私と4人の子どもたち(彼との子どもも増えた)のところに野菜といっしょに彼が通ってくるという生活を3年してから、私は渥美半島に移り住んだ。中学2年の次男と3才になった娘を連れて。



畑は何もかもが新鮮で楽しくて、そしてしんどかった。オクラもピーマンもトウモロコシも生で食べてそのおいしさにびっくりした。大根の季節は朝も昼も夜も大根を食べると言っていた農家のおばさんの話を「貧しくて気の毒だなあ」としか思わなかった私。そうかこんなにおいしいから、おいしいときにたくさん食べるんだと、あたりまえのことにも初めて気づいた。キャベツやブロッコリーが畑で腐ったりすることも知らなかった。都会で消費者だった頃の私は、野菜BOXのなかの痛んだ野菜を見つくと、農家の人が古い野菜を入れたからだと思わなかった。安全安全と言っていただけの私は、農薬を使わないで野菜を作るということはこんなにも草

取りが大変だと初めて知った。草取りの合間に見上げる、渥美半島の山々が見るたびに表情を変えるのも新鮮だった。真夏の風のない畑で草取りしていて、立ち上がったときにわずかに感じる風はどんなアロマやマッサージより心地よかった。

保育園に迎えに来る作業着に長靴姿の母親に「前みたいにスカートできて」と泣いていた幼い娘も、授業参観の時スーツに着替えていった私に「目立ちすぎる!」といちやもんをつけた中学生の息子も、少しづつ田舎と農的暮らしになじんでいった。私は都会にいた頃のように喫茶店に行くことも居酒屋に行くこともなく、体を使って一日中はたらく自分を「あなたが農業をやるのは絶対無理!」と彼との結婚に反対していた昔の友達に見せたいとひそかに思っていた。

そんなのどかな農の暮らしは、1年後大きく変化した。作業場を改装して、農家レストランとケーキの加工場と農家民宿をつくったのだ。夫が若いときから目指していた生産だけでない農業の実践に向けての第一歩だったが、経営感覚に疎い当時の私には農業体験に来た人をもてなす空間という意識しかなかった。せつかくの空間を日常的にカフェとして地元の人にも利用してもらおうと言う夫の提案に「畑仕事ならいいけど、客商売は死んでも嫌だ」と抵抗した。料理やお菓子を作ることも人をもてなすことも好きだったが、それでお金をもらう自信はなかった。渋っていた私も、自分で自分の食いぶちを稼ぐためと銀行から借りた改装資金を返済するためには納得せざるを得なかった。

こうして農業体験施設「渥美どろんこ村」がスタートした。それに先駆けて朝日新聞がとりあげてくれたおかげで、その年の夏はそこそこの予約で埋まった。以前自分も住んでいた都会から来た人たちを農家としてもてなすのは楽しかったが、研修生がいるとはいえ、生産も加工も接客も夫婦2人でこなす日々は尋常ではない忙しさだった。植え付けや収穫で忙しい時期はおばあちゃんや研修生に留守番してもらって、ケーキだけ販売した。畑仕事をしながら、ランチやディナー・宿泊の予約が入ると頭も体も切り替えなくてはならない。爪の泥を落とすのももどかしいくらい私は忙しかった。ケーキを焼くのもいつも夜中だった。

そんなに働いているのに8年間くらいは、赤字だった。生産だけでない自給的な農業を営みながら人を受入れたり接したりするのは、そしてそれで収入を得ようとするのは、こんなにも大変で体力のいることなのかとあらためて思う日々であった。私たちを見て「大変だね」と同情する人と「楽しそうだね」とうらやましがめる人がいた。言われるたび、どちらも間違っていないけど…と思っていた。

夫も私も一度もやめたいと思わなかったのはなぜだろう。自家製のタマゴと搾った山羊のミルクで焼くシフォンケーキはおいしいと評判で遠くからも買いにくる人もあった。でもどんなにケーキ屋がはやっても農業をやめてケーキ屋になろうとは思わなかった。

私と夫の夢は、いつか子どもたちのための農業学校を開くことだった。育った環境も考え方も表現の仕方も違うけれど、夫も私も未来に働きかける仕事がしたいということはおなじだった。

そしてもっとずっと後の事と思ったその夢が、渥美どろんこ村がオープンした年、ゼミ合宿でやってきた日本福祉大学の学生たちと出会って思わぬ早さで実現する事になる。「僕らが手伝うのでいっしょにやりましょう」と言ってくれた学生たちに背中を押されて、小学生10人とボランティアの学生20人で3泊4日のどろんこ村のファームステイは始まった。

それから17年、今では小学生のファームステイは夏休み、冬休み、春休み、5月の田植え、9月の稲刈りと2泊3日のコースを年19回開催し、1年で200名近い参加者がいる。他にも、日帰りの暮らしの学校や若者のワークショップ、家族のファームステイ、1年間ファームステイなどもあって幅広い年代の人たちが楽しんでいる。大学の授業の受入れも毎年恒例となっているし、体験ボランティアに多くの大学生もやって来る。宿泊と食事と引き換えに農業を手伝ってくれる外国人の人たちも滞在したりする。

ファームステイのお知らせは年5回、昨年と一昨年の参加者に送ると、どろんこ村の野菜を届けている有機野菜の宅配会社に2,000枚のチラシを入れてもらうくらいで、ほとんど宣伝らしい宣伝をしていない。参加者の8割くらいはリピーターで、1年に5回来る子も少なからずいる。

ファームステイの体験内容は、育てて作って食べることに つき。子どもたちは海に流木を拾う。海水を汲む。アオサを集める。貝殻を拾う。夏はついでに海水浴。火を熾し、大鍋でエサを煮る。海水・アオサ・玄米・野菜と残り物や余り物も入れる。別の鍋で毎日近所の魚屋さんからもらうアラを煮る。貝殻を石臼で砕いて鶏のエサをつくる。アオサは天日に干してふりかけを作って自分たちで食べる。朝夕豚のエサをやる。豚と遊ぶ。鶏のエサを混ぜ、鶏小屋に行ってエサをやり、タマゴを拾う。春はエミューのエメラルド色のタマゴも拾える。畑で鎌を使って草を刈り、山羊のエサにする。毎日山羊の乳を搾り、ケーキを焼く事もある。糲摺りして玄米ご飯を炊く。畑で野菜を収穫し、洗って切って自分たちの食事を作る。泥のついた野菜をキッチンに入れて時々「泥は外で洗って!」と私に叱られたりしながら。



都会から(中には田舎から来る子もいるが)ファームステイにやって来る子どもたちは普段便利で、清潔な暮らしをしている。自分が食べているものに命があったなんて感じることもあるだろうか。ましてやだれかがそれらを育てて、収穫して、首を切って、なんて想像できるだろうか。あまりにも分業化された社会のしくみの中では子どもたちのみならず大人でさえ、命とつながりを実感する機会は無いに等しい。

どろんこ村で私たちは、田んぼから米を、畑からは野菜を、鶏からはタマゴを、山羊からはミルクを、豚や鶏からは肉を、それぞれもらいながら暮らしている。農業や化学肥料を使わないせいかわからないが、米も野菜もタマゴもミルクも豚肉も鶏肉も格別においしい。豚のエサやりも鶏の世話もめんどくさいなあと思うときもある。汚いし、臭いし、やりたくないときだってある。寒い日は畑に行くのはおっくう。真夏の作業は汗まみれだ。田んぼの草取りなんて泥に這いつくばって汚くて暑くてしんどくて死にそうな気分になる。鶏の首を切るなんてできればやりたくはない。でもその全ての行為は、食べるのだから仕方がない。誰かがやったものを食べるか、自分でやるかの違いだけだ。たった2泊3日のファームステイだが、子どもたちはこの暮らしを体験する。暮らしのなかで生まれる様々な感情も経験する。

生き物は必ず他者のいのちをエネルギーとして食べて生きている。学校で学ぶ知識も、考えることもそこを出発点にしていないように思う。生き物としての原点を私も見ないふりして都会で生きてきた。農家になってからもずっと他者のいのちを奪うことと、他者と共存することは矛盾することだと考えていたが、ここでの暮らしを続けるうちに、今は自分が生きていく上でどちらとも切り離せない大切なこととして捉えられるようになった。ファームステイに来る子どもたちが、私よりずっと早くシンプルに力強くその原点を感じているのではないかと思う時があって、その自然体のしなやかさやたくましさを目を見張る。

私たちは農家として畑を耕すように子どもたちの心を耕したい。種を蒔きたい。そして未来の子どもたちに向かって問いかけたい。これは私たちが選んだ暮らし。あなたはどんな選択をする？ 都会暮らしのときには決してできなかった薄っぺらじゃないそんな問いかけを私は、心の中でし続けている。子どもたちが大人になった時にはちゃんと聞いてみたいと思いながら。

まずは豚のエサ作り 毎年社員も研修に行きます 海岸で流木ひろい(さぶ〜)

ファームステイで育った子どもたちが今大学を卒業する時期になった。自分の進路を決める時どろんこ村のファームステイで学んだことを活かしたいと、この4月から若者3人がどろんこ村の住人になる。農業を目指したり、教師をめざしたりしながら、研修生として1年から2年ここで学ぶ。ひそかな私たちの問いかけへの答えかも知れないと思うと心の底からうれしい。

さらに、1年間家族と離れてどろんこ村に暮らし、地元の小学校に通う「1年間ファームステイ」を選択した小学5年生になる女の子も2人やってくる。

なぜどろんこ村に1年間来たいと思ったの？と聞いても二人とも首を傾げて笑う。楽しそうだ これが噂のヤギ乳シフォン ーうが、それだけでない理由、本人もうまく表現できない何かがあるに違いない、と私たちは思っている。それはもしかしたら、夫と私がこの生活を死ぬまで続けたいと思う理由と一っしょなのかもしれない。

何にしてもこの春からどろんこ村にはぎやかに楽しくなりそうで、わくわくしている。

26年前の38才の最後の日、夫に出会わなかったら、私はずっと都会で暮らしていたのだろうか。こんなふうに忙しくて汚くておいしくて楽しい刺激的な暮らしを知らないまま…。

農を通じて未来に働きかける最高の仕事に出会うこともなく…。

## 育てて食べる暮らしと地球をつなぐ「どろんこ村」

渥美半島といえばキャベツを中心とした野菜の一大産地で、全国屈指の日照時間を誇り、三方を海に囲まれた豊かな自然環境で、野菜が育つにはもってこいのところ。どろんこ村の農業は野菜を作って売だけの農業ではありません。どろんこ村村長の小笠原さんによる命の授業があります。ファームステイを通じて自給的な農業を次世代に伝えること、それは農家にとっても重要な収入源にもなり得ること、農業の新たな担い手となる若者を育て、将来彼らと連携し、ここ渥美が日本のファームステイの拠点となることを目指しています。名古屋生活クラブはどろんこ村と共に一緒に未来の種まきをしていきます。

## 福島生産者支援ショップ開設

インターネット注文サイトを運用開始しました。このショップは原発事故の影響で、困っている生産者を支援するために立ち上げました。できるだけ生産者にお金がまわるように無料サイトを利用し、販売の取り次ぎのみの業務とし、ショップとしては手数料を一切いただいておりません。まずは郡山の中村さんと成田さんのお米から開始します。名古屋生活クラブの会員さん以外の方も注文できます。お友達やお知り合いの方にご紹介いただけたらと思います。 ホームページ→<http://fukushima.theshop.jp/>

フェイスブック→<https://www.facebook.com/fukushimaokome/>

## タイの女性活動家トンディさんをお招きして開催する交流会 3 会場で開催

- ・5月14日(土) ウィルあいち 10:00~主催:名古屋生活クラブ たねまきの会
  - ・5月15日(日) 豊橋市民文化会館 13:00~主催:STA なみだの分かちあい
  - ・5月17日(火) 岡崎リブラ 10:00~12:00 主催:うぶやの会
- ※詳細についてはチラシを後日配布しますのでそちらでご確認ください。

### トンディさん交流会イベントスタッフ募集

5月14日(土)ウィルあいちでのトンディさん交流会をお手伝いして頂ける方を募集しています。ウィルあいちでの企画はトンディさんの活動のお話だけでなく、今回どろんこ村の記事を書いていただいた渡部さん始め愛知で有機農業に関わる3人の女性を交えての対談、お昼は本場タイ人の方が作るタイ料理を提供できるよう調整中です。交通費は実費支給です。一緒に楽しくイベントに関わってみませんか?ご興味ある方はお電話を!

#### 売春エイジェントと闘うトンディさん

トンディさんは、タイのチェンマイ郊外に住む農家の主婦です。小学校4年課程しか出ていませんでしたが、独学で大学の農業課程を卒業しました。北タイは貧しい地域で、現金収入を得るために女性の多くが売られて行きました。彼女は現金収入を得るため、換金作物のラムヤイという果物の栽培プロジェクトを始めました。その他、バナナチップを作ったり、縫製プロジェクトを立ち上げました。そうしたプロジェクトが軌道に乗り、彼女の村から売られる女性は皆無になりました。その後、売られる少女をかまったり、エイズ孤児の里親プロジェクトを立ち上げたりと、組織を作らず、個人的な活動を続けています。

### 交流会企画担当募集!!

#### 「たねまきクラブ」メンバー募集

- 「商品や生産者のことをもっと知りたい!」
- 「食品の安全性についてもっと学びたい!」
- 「こんなイベントがあったらいいのに!」

名古屋生活クラブは大交流会をはじめさまざまな交流会や学習会を開催しています。私たちと一緒に交流会の企画やアイデアを出しイベントに関わって頂ける方を会員さんの中から募集します。

(※交通費:実費支給)ご興味がある方、話だけでも聞いてみたいという方お問い合わせください。

担当者からご連絡させていただきます。

TEL 0120-72-0251 (フリーダイヤルにかからない場合→052-501-0251)

大交流会2016の木工教室が新聞で紹介されました。(信濃新聞)

### イベントスケジュール

4月	4月17日(日) 第3回オーガニック映画祭にブース出展(ウィルあいち)
5月	5月14日(土) トンディさん&タイ料理交流会(ウィルあいち)主催:名古屋生活クラブ たねまきの会 5月15日(日) タイチェンマイのおぶくろさんトンディさんに学ぶみんなで作るおいしい地域(豊橋市民文化会館) 主催:STA なみだの分かちあいアジア 5月17日(火) タイのトンディさんに学ぶ女性の生きる力(岡崎リブラ)主催:うぶやの会・名古屋生活クラブ たねまきの会
6月	6月18日~19日 三上さんりんごの袋がけ(青森県)

#### 編集後記

昨年の大交流会で参加者から出た声、「私たちが東北の生産者にできることは?」を受け「中村さんのお米カフェ」を開催、その後、郡山の中村さんグループと打ち合わせ、名古屋生活クラブのできることとしてインターネットサイト「福島生産者支援ショップ」を立ち上げました。これからも継続して支援していきたいと思っています。(森田)