

Vol.  
16

Shumei International

# NEWSLETTER



Shumei International is dedicated to improving the human community by restoring the environment, fostering a deep appreciation of beauty and the arts and cultivating leadership among the next generation.

The organization was founded on the philosophy of Mokichi Okada, who taught that cultivating respect for nature and appreciation of the inherent beauty in the natural world will uplift human society and enable a truly balanced and sustainable world.

Shumei International has established programs around the world with a focus on Natural Agriculture.

Shumei International

# NEWSLETTER

Vol.16



【表紙】  
タンザニアのさくら女子中学校の生徒たちが、  
新しくできたガーデンの水鉢に花びらを浮かべた  
写真



秀明インターナショナルは、1.国際協力 2.環境問題への  
取り組み 3.優れた芸術による人心の向上の3点を基本的  
なプログラムとして実践します。この実践により、個々の人  
間性、精神性の向上を促し、社会へ新しい人生観、価値観  
を提唱したいと考えています。そして、私たち同様の目的を  
持つ世界中の人たち、団体と協力しあい、世界平和に貢献  
していくことを目指しています。

 Special Topics

## 特集

### 「SEED FREEDOM 未来へつなぐ種・土・食 2016」講演会

- 4 基調講演 おくだ まさゆき 奥田 政行 (イタリアン レストラン アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)
- 10 ヴァンダナ・シヴァ (ナヴダーニヤ財団 代表)
- 18 パネルディスカッション
- 30 オーガニックマルシェ 「のたねフェス」
- 34 タンザニア さくら女子中学校 自然農法プロジェクト
- 41 アフリカ研修 帰国報告会より



会場となった近畿大学 東大阪キャンパス11月ホール

# SEED FREEDOM

## 未来へつなぐ種・土・食 2016

いのちの種・豊かな土・生命力あふれる食を取り戻し、生きる喜びと希望にあふれた持続可能な社会づくりを目指し、平成28年10月10日、近畿大学東大阪キャンパス11月ホールにて、「SEED FREEDOM 未来へつなぐ種・土・食2016」を開催いたしました。

2013年の第1回、2014年の第2回に続き、3回目となる本年は、～食と農から価値観の転換を！～というサブテーマのもと、ヴァンダナ・シヴァ博士に加え、山形県にあるイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフ・奥田政行シェフを迎えての講演会となりました。最初に、地元の和太鼓グループ「鼓宮舞」による演奏が行われ、講演会に華を添えました。

講演後のパネルディスカッションでは、今回の主催団体である伝統的種子保全研究会の池上甲一教授（近畿大学農学部）に加わっていただき、現在の農業と食の問題点と、今後私たちのあるべき姿について話し合われました。

また11日には、持続可能な農業に取り組む生産者、研究者、大学教授、学生らが集まり、シヴァ博士、奥田シェフ、池上教授らと交流会を行い、前日の講演会の内容をより深めた意見交換ができました。

主催 伝統的種子保全研究会

共催 NPO法人 秀明インターナショナル、近畿大学

# 食がつなく未来

お互いに育み合いながら関わった人全てを幸せにする



おくだまさゆき

奥田 政行

イタリアン レストラン

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

山形県鶴岡市生まれ。2000年アル・ケッチャーノを開業。食の都・庄内親善大使。イタリアスローフード協会国際本部主催「テッラ・マードレ2006」で、世界の料理人1000人に選出される。農林水産省より第1回料理マスタースブロンズ賞を受賞。ほか、世界各国の会議や世界大会、大使館主催イベントなどで料理を担当。サンマリノ共和国より「食の平和大使」に任命。

## 生態学からの料理

私は25歳から、山形県の鶴岡市という日本海側の10万人都市で、「この地域は食べ物で元気になる」ということを、ずっと信じて活動してきました。約20年かかって、やっと世界に認められるような食文化都市になってきたので、そのことをお話ししたいと思います。

食べ物は、ミネラル以外は生き物です。お茶、コーヒーも全部生き物です。生き物の生態を勉強していくと、どう料理していけばいいかが分かるので、ちょっと特殊な料理をやったら全国や世界からいろんな方が、アル・ケッチャーノに食べに来てくれるようになりました。アル・ケッチャーノは築50年のお店で特別すごいお店ではありません。

これは「種」という料理（写真1）ですが、いろんな種を使い、未来に残していくというイメージの料理です。人間が野菜を育てていますが、人間が野菜に植えさせられているとも言えます。実は植物の壮大なテーマの中に人間が入ってしまっています。植物は基本的に地球上に自分の生育範囲を広げることと、種が未来に残ることを考えてこの世に形としてできています。赤い色をしたものは鳥などに食べてもらい、胃袋に種を入れて遠くに運んでほしいので、動物に食べられたい植物です。逆に動物に食べられたい植物もあります。ダイコンなどはネズミなどの動物

がかじるとミロシナーゼという酵素が出て、糖分と辛みを引き離して揮発性の辛みを出して、鼻にツンとする。ダイコンをおろすと辛くなりますが、これはワサビも一緒です。

ここまでなら、ただの物知り博士で終わってしまいますが、私の職業は料理人なので、料理としてどうするか。動物に食べられたい植物は生で料理し、植物の狙い通りに料理する。動物に食べられたくない植物は、火を通して人間に対する毒を消して料理する。植物は人間に対して良い成分も悪い成分も持っています。ダイコンを2本食べると人は中毒を起こします。レタスも1人で8把くらい食べると中毒を起こします。ということは、動物に食べられたくない野菜には、火を通して悪い成分を殺す、43度以上の熱を通すと食べられます。人間が地球上の支配者になったというのは火を使いこなせたことが大きな要因です。動物から食べられたい植物は生のままで、食べられたくない植物は火を通す、ということをしします。

生態学を勉強したので、ウシの目利きです。肉片をみるとその動物が生きていたときの様子が分かります。よく運動していた動物は赤身になります。あまり動かない動物は白い肉です。イノシシはよく動くから赤く、ブタは白くなります。カモなど飛ぶものは赤くなり、ニワトリは飛ばないので白くなります。



写真1

## 庄内地域の特色

こういうことを全部勉強した後どこにいったかという、自然学です。私のふるさと鶴岡市がユネスコの食文化創造都市を申請するときに参考にしたプレゼン資料を使います。

自分が住んでいる地域を上から見ると、海が五つあります。汽水域の所は川の流れ込む海域で、真水が入るのでプランクトンが多くなるため、エサが豊富で旨味はありますが、水分が多い魚。そういう魚は焼くと良いです。弱火でゆっくり焼いて、水分を落としていきながら旨味を増幅させて、ソースやしょう油で食べます。

塩分濃度が高い所の海は、海に真水が入らず栄養分は少ないので、旨みは少ないですがコリコリする。そんな魚は刺身にするとおいしいです。お寿司屋さんでおいしいと一般の人が感じるのは食感です。熟成させた魚は旨味で分かりますが、玄人でないと魚の旨味というのは気付きません。コリコリしていると、たいていの人はいうまい！と思えます。塩分濃度の高い海域の魚を焼くときは、塩だけして一気に焼き上げ、味の小気味良さを楽しめます。同じ海にいても、住んでいる所で、捕れた所によって魚の味は変わります。

庄内港で捕れる魚介類は138種類います。淡水魚は上流、中流、下流、湖がある地域なので、食べられるのは

40種類、そこに庄内平野のことを勉強していくといろんな土があるのが分かります。植物には原産地があり、その植物がそこで突然変異して出来たということは必ず意味があるので、原産地を調べて、原産地と似ている土を探し、種をまくと滋味が出て、よりおいしくなります。庄内には7種類の土があり、季節が日本で一番はっきりしているので、雪に弱い作物以外は全て生産ができます。ここには温度帯でいうと温暖湿潤気候、山岳気候、盆地性気候、海洋気候ともっているのです、ここ庄内の土は野菜の適地適作が存在するということになります。地産地消とよく言いますが、おいしくない野菜を「近くで作っているから」と使ってもお客さんはおいしくないと感じるので、本当の意味の地産地消ではありません。突き詰めると、自分の身の周りで適地適作を探しておいしい料理にしてお客様に出すのが、レストランにおける本当の地産地消の流れです。

ここに在来作物という昔からの野菜が70種類、現代の作物は雪に弱い作物以外全てが生産OK、さらにブランド米の「つや姫」やいろいろなイチゴなど新しい品種を作る県の機関がありますので、現在・過去・未来の植物をも手にすることができます。

## 畜産品

必ず農耕地帯には堆肥を作るために畜産品が豊富だといふことがあるのですが、庄内ではウシ、ブタ、ニワトリ以外にカモ、ヤギ、ヒツジ、ハトなども飼っているし、キジやヤマドリ、野ウサギ等も捕れる。さらに山菜、天然キノコ等も採れるので、食材の種類だけでいくと世界一なんじゃないかと思ひます。ここにはいろんな生き物がいます。いろんな生き物がいるといふことは、いろんな食材があるといふことです。そして大事なのが、ここに人間が入ってきてどんな歴史を育んできたかといふことを考え勉強する。そうすると、なぜ京都が京料理、フランスがフランス料理なのか、中国が中華料理なのか全部答えが出来ます。それが分かると庄内料理が分かるし、これからどうなっていくかも見えてくる。そうして、その他にも市役所の方々が頑張つて、ユネスコの食文化都市になりました。

## 食べ物が持つ力

そしてとうとう空港が「おいしい庄内空港」になりました。一人で言っていたことが共感を呼びおいしい庄内空港になり、ユネスコ認定まで取れた。その地域に一人明るく説明できるオタクがいると地域が変わります。やってみてください。自分がいろいろ見てきた事を明るく日本に広げる。

私が鶴岡にいと、料理ができません。なぜかといふとほとんど観光バスガイドをやっています。「善宝寺の五重の塔は魚の供養塔。最初にお参りしてからじゃないと庄内には入れません」と勝手に決まりを自分で作っちゃうんです。在来作物が残ったのは、漬け物屋さんがあったお蔭です。「東の山形・西の京都といわれています」とか「だだちゃ豆の突然変異を見つけた森屋初さん<sup>もりやはつ</sup>といふ方がいて…」とか「後ろにあるのは金峰山といふ山で、藤沢周平はこの景色をいつも見ていたでしょう」と私が話すと勝手に観光地になります。観光地にしているのは人です。食べ物でつなげていくと普段は何げない所が観光地になれます。

産直は地元のマーケットになります。生産地は、ドイツニーランドで言えばバビリオンですが、生産者の方はコンパニオン、そう話すと皆喜んでくれます。

こうしていろんな食材を見せて、魚の目利きを水族館で教える。そうやっていったら、山形県で観光客数第4位から第1位までになった。食べ物でストーリーを作っちゃう。それには最初にオタクが必要なんです。

こちらの畑は（写真2）未来につながるといふことで、518種類の自家採種の在来作物を作っているオーガニック畑です。ナスといふと、ナスの原種から現在のナスまで植えてあります。子どもでも見られるようになって生きてる野菜の博物館です。そして、ツアーに来た方に必ず

その日見た食材で、フルコースを作るんです。

そんなことをしていると、とうとう日本中から料理関係者が大勢来るようになった。食べ物っていうのはとても恐ろしくて、いろんなことが起きます。そしてとうとう小さな町にイタリア人シェフが研修に来るようにもなりました。今までイタリアに私たちが勉強に行っていたのに、イタリア人シェフが勉強にやって来た、といふふうには、食べ物で面白いことが起きてきました。

## 素材の重要性と料理の法則

実は料理は簡単なんです。皆さん難しく考へていると思ひますが、生きてる物の命を鎮めて、それが食べられるように可食部分に分解して、その食材が活着しているときに経験したことがない温度をかけると、妖怪のように化けます。その化けたものが料理、そしてそこに相性のいい食材を持ってくる。その後、その二つの食材を比率計算してお皿の上に盛れば料理になります。料理をみんな難しく言ひますが、料理はこれだけです。そこに私はイタリアンなので、オリーブオイルをかけるとか、和食だったらそこに醤油をかけるとか、そういうふうにしていく。良質な食材、健康的な生き物を手にすればこれだけでおいしくなります。

そのときに今度はここでプロの技が必要になってきます。食材を料理に変えるといふことは、その食べ物が活着しているうちに経験したことがない温度帯をかければいいのですが、そのときにどの熱媒体を選ぶかで、出来上がりの化け方は変わります。空気を選べばローストで、水を選べばゆでる、油なら揚げる、蒸気は蒸すとなります。油と空気を選べばフライパンでソテーといふふうになるだけです。その食材に当てる熱媒体を選んでどういふふうに変わるかとなってきます。あとそこに何度で火を通すかといふのが職人技であり、料理の勘どころ。

おいしい食材、先ほど言つた健康的な食材は、塩味だけでおいしくなります。基本的においしい食材は塩味だけで大丈夫ですが、すごく悪い食材しかなくて、料理しなくちゃいけないときには甘みを付けなければならなくて、そうすると酸味、辛味を付けないとバランスが取れないよといふ料理になります。これが一般的なソースとか餡かけなどのお料理です。それは昔、食材を運ぶときに時間がかかりすぎて、臭みが出てきたときなどに使う方法です。

良質な食材を使えば、もし大間のマグロですとお寿司屋さんで出されたときに、ヅケで出てきたら？ 大間のマグロは生でそのまま食べたい。1キロ58万円の白トリュフ、もしそれがキンピラみたいに炒められていたら、怒ると思ひます。良質の食材、珍しいものは塩味だけでお客さんは食べたいんですね。今の時代は交通機関と流通機関が発達して良質な食材を良い状態で手に入れられるようになって

たので、料理の考え方が変わってくるんです。

2002年に生のラタトゥイユを考えました。日本は湿度があるので、野菜が甘くなります。逆に乾燥している国や土地の野菜は苦くなります。ですから温暖湿潤の日本の気候と違う苦い野菜を、油で一度炒めて味をフラットな状態にして、そこで塩コショウなどをして、ポタージュでもミネストローネでもラタトゥイユでもそうやって味付けします。日本の野菜は湿度があるので少し性質が違います。水も硬度が少ないのでそのまま水に入れて煮てきました。また、土が良くなってきた最近の日本の野菜は生で食べられ

てしかも甘い。私のラタトゥイユは赤・黄色ピーマン、タマネギ、ズッキーニの代わりにキュウリなどを全部塩味だけで味を引き出してオクラの粘りでくっつけただけです。今年6月、ミラノの野菜料理大会にこの料理を出したらいきなり世界3位です。というふうには時代がちょっとずつ、料理が素材重視に変わってきました。

## 自分ができること・世の中が求めていること

自分が物体のうちに必ず自分の想いを形にしないとダメなんです。私たちが生きている世界は、地球の生き物の



写真2

中の人間界です。志を持って、人間界から、つぶされ消されてきた人がたくさんいます。加工品とかいろんなことをする場合も時代時代の使命を見て、時代に必要とされない物は、消えて無くなるしかありません。恐竜も強い恐竜が残るわけではなく、その時の気候に変化した生物だけが生き残った。その時の時代に合わせていかないと生き残れないし、売れません。

料理人はレシピを作るのは簡単です。あっという間にできちゃいます。漬物っていうのは、昔、野菜が冬の間食べられなかったのが、塩蔵して冬の間食べる。ところが今は、

車があってスーパーマーケットがあって、全国どこでも冬でも生野菜が手に入るので、漬物の一つの使命が終わりました。伝統的なものをお土産で買うとか漬物から昔のことを勉強するとかはありますが、冬の間とか保存のために置いておくという目的が無くなりました。しかも、漬物と相性の良いご飯も年々食べなくなってきています。漬物なら、今はご飯のためでなくサラダにする等のレシピが必要になってきます。

「山ブドウワインが売れないです」というと、山ブドウジュースでビネガーを作ってあげるんです。ゆっくり煮



アル・ケッチャーノ

詰めるとバルサミコ・ビネガーになります。カレーを作ると頼まれば、アンチエイジングカレーを作ってあげます。カレーは実はかんでいるのではなく飲むように食べているので、野菜のポタージュに香辛料を入れる。JAXAの宇宙食作ってと言われたら、ペタンコにして骨まで食べられる魚の骨でカルシウムを補給する加工品とか。「あるけっ茶」という二段発酵茶は世界緑茶コンテストで最高金賞を取るまでに成長しました。

「食べもの時鑑」という本を出版しました。今まで誰もやってないことを、見えないことを図にしています。味付けの道筋と言って、食材をどの順番で味付けしていくとおいしくなるかなど、みんなが感覚でやっていることを、今の時代は目に見える形にしていけないといけません。深く探るとか目に見えないものを信じるという東洋的な感覚が、今は薄くなっているからです。

自然の中のいろんな食材を、人間社会に求められるような形にしていくことをやっています。

食べ物でいろんなことが起きてミラクルになってきたのですが、庄内で食でユネスコを取るまでの25歳からの20年間は、「誰も犠牲にせず、お互いに育み合いながら、関わった人全てを幸せにする」ということを頭に入れて生きてきました。自分が人間的にも成長して、包容力も持ち、

戦うときには戦って勝ってくるということをやりながら、自分たちの鶴岡を元気にしていく。そして多くの仲間と一緒に食の街にしてきました。しかし私と関わっていない人からは、必ず誹謗中傷が入ってきます。ユネスコの食文化都市の認定を取るまでや自分が形のないものを形にするのが「100%」だとしたら、90%までいった後の形にするまでには、イニシアチブ争いが起きるのです。そのときには、「誰にも染まらず誰にも惑わされず、自分が正しいと感じたことを正しいと思ったやり方で。日々起こることは宇宙の営みからすればほんの小さなこと。でもその小さいところに喜びが生まれたのなら、それは何にも変え難いほど大きなこと」として、強い気持ちで形にしてきました。そうしてまた、仲間が増えています。

新人スタッフには、人間は人間界で育って行って、人に役立つようにならなければいけないと話しています。これは人間の成長図ですね。これはシェフがボーナスをあげる人だとか、こうなる人にはボーナスをあげるなど、全て明確化していきます。

スタッフが辞めないためには見てくれる人、聞いてくれる人、言ってくれる人、3人を1人のスタッフの回りに作るとスタッフが辞めないバランスになる。日本の生産者のためには、男性は仕事に誇りを持てる世界と、夢を。女性の

方には安定と日々の小さな幸せを、ということをレストランという世界から食を通じて広げてきました。

すると、みんながたくさん集まって、気持ちが一つになって進んでいきます。

政治、経済、農業等いろんな社会があって、みんなそれぞれに制約があるんですが、こういうふうな社会をつくっていかうという、それに向かって自分たちの権利を言うのではなくて皆で日本を良くしよう、それをするために自分は どうしたらいいだろうと、そして人と接するときには、必ず幼稚園のときの気持ちで接すると、誰とでも仲良くなれます。観光庁長官の方も幼稚園の気持ちで接して友達になれました。

答えは3秒以内に決めます。人を好きになると3秒で決めることができます。3秒で決めるためには人にいろんなことを思っはいけないので、人を好きになるのが最初、すると愛される。愛されると、自分が死んでも誰かが自分の気持ちを引き継いでくれるので勇気が出ます。海外に1人で行っていろんなフェアをやってきます。生産者の翼になろうと思っています。料理界のドラえもんを目指しています。奥田さんこれ出してよと、いろんなことを言われたら四次元ポケットからいろいろな料理を出します。ドラえもんの世界ではのび太くんはその道具をもらって失敗しちゃうんですけど、ドラえもんはの

び太くんを愛しているの必ず助けに行きます。そんなふうな料理人になろうとしています。

そうやってきたら、今日、一緒にこれからお話をするヴァンダナ・シヴァ博士とも友達になれました。田舎の10万人都市の田舎っぺの私がこうやって皆さんの前で講演するようになれました。本当はもっとしゃべりたいのですが、続きはまたパネルディスカッションで、いろいろと答えを出していきたいと思います。



野菜の味の後ろにあるもの

# 私たちが一人ひとりに 課された責任



## ヴァンダナ・シヴァ

ナヴダーニャ財団 代表

インド・デラドゥーン生まれ。カナダのウエスタン・オンタリオ大学で物理学及び科学哲学の博士号を取得。1987年、生物多様性や種子の保全、有機農業を推進する団体ナヴダーニャ (Navdanya) を設立。自然を慈しみ、生命の尊厳を守る活動を展開し、貧しい人々や女性の視点に立って、開発やグローバリゼーションのもたらす矛盾を鋭く指摘。世界の農民や環境活動家たちに大きな影響を与えている。

## 化学がもたらした悲劇

奥田シェフから話がありましたが、食べ物を破壊するということは、私たち自身を破壊することに他なりません。

私が農業に関心を持ったのは、1984年に母国インドで二つの悲劇が起こったからです。最初の悲劇はパンジャブ州で起こった紛争で、3万人もの人が命を落としました。パンジャブ州はインドで最初に「緑の革命」が持ち込まれた州です。インド政府は、シク教徒が集まる神聖な寺院、ゴールデンテンプルに軍隊を派遣し、そこで多くの人々が殺されました。

二つ目は同じ年の12月2日の夜に、ボパールという町にある農薬工場から有毒ガスが漏れ出し、一晩で3千人が瞬く間に命を失いました。私たちは「農薬は害虫駆除のために不可欠である」と聞かされていましたが、その成分が人を殺すために作られたものとは知らされていませんでした。

その当時、私は東京の国連大学で、大きなプロジェクトを任されていました。そこで国連大学の関係者に「農業で何か深刻な事態が起きているに違いない、そうでなければこれだけたくさんの人が亡くなるはずがない。緑の革命の名の下に何が起きているのか調べなければならない」と呼びました。そして国連大学で研究を続け、その成果をまとめたものが「緑の革命とその暴力」という著書です。その内容は、緑の革命というのは農薬会社

が始めたものであり、化学兵器を造っていた会社が、それを引き続き売るために農業に転用したというものです。

現在の農薬はナチス・ドイツが強制収容所で人を殺すために用いた毒ガスなどの化学兵器に由来するものです。そして化学肥料も爆発物や兵器を製造していた工場で作られています。その製造の工程を見ると、爆発物と同じく、大気中の窒素を固定する過程で造られています。私たちの食物のシステムにいろいろな害が及んでいるのは、農薬や化学肥料が、戦争兵器にルーツを持つものだからなのです。

人間は、1万年もの長きにわたって農業を営んできました。その長い歴史の中で化学物質は必要ありませんでした。実は、土壤に栄養を与えている物は、化学肥料ではなく、土壤に生息している何十億もの微生物やクモ、ミミズなどのたくさんの生物です。そのシステムがうまく機能するには、彼らの寝床である土壤が化学物質によって汚染されていないことが条件になります。ミミズは土壤を肥沃化する役割のみならず、水分コントロールもしています。ミミズが土壤にトンネルを作ると土壤の水分保持能力が20%も高まります。「種の起源」の著者ダーウィンも1881年に「生物史上これだけ自然界で貢献している生物がミミズ以外にいるだろうか」と記述しています。自然界に化学物質を散布するということは、肥沃な土壤の源である、さまざまな



ボパールの化学工場事故の石碑

生物たちを殺すことになってしまいます。土壌をコントロールするバランスが失われてしまうのです。

また、作物が受粉するためには、受粉を媒介してくれる生物たちが必要です。ミツバチなどがその例で、彼らの働きで私たちの作物の3分の1が賄われているといわれています。しかし化学物質が多く使われているアメリカなどでは、ミツバチはすでに絶滅危惧種になっています。

1905年インドはまだ英国の支配下にあり、英国政府は化学物質を使った農業を開始することを目的に、アルバート・ハワードという科学者をインドに送り込みました。ハワードはインドの農地は大変肥沃で害虫がないことに気づき、インドの農家を師として彼らの農耕の方法を研究しました。そして研究の成果としてある著書を出版しました。これが環境に優しい農業について書かれた名作としてたたえられる著書「農業聖典」です。この「農業聖典」の中で、西洋型の農業は有機肥料の代わりに人工肥料を使用し、土地を肥やすものであると書かれています。

第二次世界大戦後、窒素を原料とする化学肥料は、一番安い有機肥料に取って代わって、農業市場を制圧していきました。しかし実際は化学肥料よりミミズの方が、土を豊かにしてくれます。ミミズは、化学肥料の7倍のリンと、3倍の窒素と、11倍ものカリウムを産出します。

化石燃料を原料とする化学肥料を用いる産業型農業は、温室効果ガスの増加に影響を与えています。私が執筆した、「Soil not Oil」の中に、気候変動の原因とされる温室効果ガスがどれくらいの割合で産業型農業に起因しているかを記載していますが、気候変動による被害の50%は、私たちに劣悪な食品を提供する産業型農業に関連していることが分かりました。さらに土壌破壊の75%、水系破壊の75%、そして生物多様性の破壊の90%が化石燃料由来の化学薬品を使った産業的な農業生産により引き起こされているのです。

## 自然の方が優れている

産業型農業の推進者たちは、世界の飢餓問題を解決するためには、食糧を増産しなければならず、それには化学物質が不可欠だと唱えます。しかし、実際は化学物質を使うことによって、農業の生産性は落ちているのです。

人類は1万種類もの植物を食べ物として摂取してきました。現在、化学物質を使った産業型農業は、多様性ではなく単一文化を生み、単一栽培が行われています。単一栽培で作られるものは作物ではなく、それは商品なのです。今私たちが食べているのは大きく分けてたった12種類の作物です。その中でも生産が伸びている作物が4種類。



大豆に農薬を散布するトラクター

大豆、トウモロコシ、マスタード、綿花（コットン）で、いずれも GMO といわれている遺伝子組み換え作物です。生産が伸びているといっても、モンサント社など巨大メーカーが、自分たちの種子の特許使用料を得て、シェアを増大させているのであって、彼らの技術が優れているからではありません。

遺伝子組み換え作物の作付面積はどんどん拡大しています。しかし皮肉なことにそのせいで飢饉、飢餓が広がっています。アルゼンチンは、かつて食糧に関して自給自足している国でした。それが今は、人口の半分の人が飢餓で苦しんでいます。何エーカーもの土地に除草剤耐性の大豆が作付けされましたが、逆にその耐性を持ったスーパー雑草がどんどん広がり、その結果、飢餓に苦しむ人が増えました。また奇形児の出生が増加し、ガンの発生は10倍になってしまいました。

彼らが作ったシステムは、人間が食べるための農業作物のための生産システムではないのです。産業型農業で作られた遺伝子組み換え大豆、トウモロコシで、直接人間が食べるものは10%にしかすぎず、あとの90%は、バイオ燃料、動物用の飼料として消費されています。このようなシステムはもう成り立たないということは自明の理であります。

私たちが聞かされてきたことは、「農家に頼ることはで

きない」ということです。例えばインドの米だけでも2万の品種があり、そのくらい多様性があるにもかかわらず、農家だけに食糧生産の未来を任せられないというのです。

しかし、彼らが提供したのは人間が食べるための作物ではなく、遺伝子組み換え作物、そして二つの技術でした。それはBT という殺虫作用のあるタンパク質を各植物の細胞に組み込む技術。もう一つはHT と呼ばれる除草剤に耐性を持たせる技術です。BT 作物が出たときのメーカーの説明は、これによって害虫コントロールができるということでした。しかしその殺虫成分に耐性を持つ害虫が出て、それを駆除するためによりたくさんの殺虫剤を使うことになりました。もう一つ、除草剤耐性の作物はどうでしょうか。もうすでにアメリカの農地の50%はいかなるものによっても枯死できないスーパー雑草（除草剤耐性雑草）に覆われているといわれています。

モンサントがBT 綿花の種子をインドに不合法的な形で導入したのが1998年でした。私は裁判で訴えましたが、残念ながら導入が認められ、彼らは合法的にBT 綿花の種子を売るようになりました。それによって綿花の種子の値段が75,000%高くなり、その種子を毎年購入しなければならないインドの農家は借金を抱え、この15年間で実に30万人が自殺に追い込まれていきました。

そこでインド政府が介入し、価格の制限をかけようとした。するとモンサント社は政府を訴えたのです。私たちは政府を守るために裁判で闘わなければならなくなりました。独占禁止法の委員会が、モンサント社に対して、種子の市場の95%を握っているのは違反であると命令を下しましたが、それに対しモンサント社は「合法的なビジネスである」と、逆に訴えたのです。こうした係争関係の書類が山積みになって、それに目を通さなければいけない日々が続いています。

そしてもう一つ、インドに除草剤耐性を持ったマスタードが導入されようとしています。マスタードというのは、インドの国民にとって重要な作物です。マスタードを絞って調理用油として使っていますし、春、マスタードの黄色の花が咲く季節には黄色い服を着て、春の到来を祝います。私たちはその遺伝子組み換えのマスタード導入に反対し、インドの農民に対して在来種のマスタードの種子を配布しています。そして「彼らのマスタードには花粉が無く、受粉が出来ない。生殖作用が無いマスタード種子を買わせようとしている」と訴えています。

## 種を採ること、守ることは義務

私はこの35年間、科学者として研究してきました。私は人間に、ある特定の種を絶滅させる権利はないと思っています。自然にどのような営みがあるのかという理解無しに、

持続可能でない、環境への配慮に欠けた産業型農業をすることは非常に非倫理的です。モンサント社などの企業が、自分たちが生命を作り出してきた発明者だという誤った主張をしているのに対し、人間として倫理的な対応を推し進めていくことの大切さを訴えていく必要性に駆られています。

そうした中で、ナヴダーニャを立ち上げました。そこで種の保存、種の解放、自由ということを打ち出してきました。私はShumeiのようなパートナーと一緒にこの運動をすることができるととてもうれしく思います。そして農民の、社会の種子の解放、自由を勝ち取りたいと思っています。

この種の自由ということは、種の再生、繁殖、進化が可能になることであり、農家はこの1万年の間ずっとやってきたように、種子を自由に自家採種し、保存し交換できるということです。私たちが食べる側としては、多様性のある、新鮮で、化学薬品や添加物に汚染されていない作物を食べる自由が与えられるべきだということです。

種子が遺伝子操作され、特許が与えられるということは、種子の自由を失うということになります。私たちは唯一、国連を通して阻止できたのが、ターミネーター・テクノロジーという遺伝子操作によって意図的に種子を発芽できなくなるようにする技術です。種子を保存するのは農家の義務だと思います。そしてその責務は誰にも取り上げる権利はないはずです。



インド ラダック地方のマスタード畑



スーパーマーケットに並ぶさまざまな除草剤

農家の人たちが、ナヴダーニャの運動に参加し、共に活動を始めるとき、彼らは誓います。自然からまた先祖から受け継いだ種をそのまま将来の世代へ受け継いでいき、種子の多様性とその特異性を未来へと受け継ぐと。また、種子を汚す技術は一切受け入れないと。そして農家が自家採種し、種子を保存する権利を取り上げる法律は認めないと誓います。私たちの活動が功を奏し、インドにおいては自家採種や種の保存を違法と見なす法律は成立していません。

食物というものは私たちに栄養を与えているのですから、1エーカーに対しての食物の栄養量で量るべきであって、1エーカー当たりの生産量で量るべきではありません。化学薬品などにまみれた食物はいくら収穫できても、口にしたいとは思いません。私たちに必要なのは清らかな食べ物なのです。

食物の香りや味わい、品質を求めることは何も贅沢なことではありません。それは私たちに健康を与えるもので、この味わい、味覚を支えているものは、食物の中に吸収されている栄養分なのです。そして企業が遺伝子組み換えをしてゴールデンライスというものを作ろうとしています。それは20年もの間、ビタミンAを添加しようと研究しているもので、いまだにうまくいっていません。

この講演会の前にとってもおいしいランチを頂きました。

その中にオレンジとサツマイモがありました。10月16日は世界食糧デーです。実は、ビル・ゲイツ財団の支援を受けて、遺伝子操作によってビタミンAを含み、甘みを持ったオレンジ色をしたサツマイモを開発した研究者に世界食糧賞が授与されました。私はそんなことをするよりも、この日本に来て、おいしいサツマイモとオレンジを食べたらいと彼らに言いたいです。すでに実在するものをあたかも発明のように提唱し称賛するのではなく、私たちは作物の多様性や、多様性を推進する農法を認識し称賛すべきなのです。この惑星、この地球、この人類を愛する私にとって、それらに害を与える人たちを受け入れることはできません。私自身、科学者として、ばかげた進化を科学の進化として認めることはできません。

もう一つの事例として、遺伝子組み換え操作によってより多くの鉄分を含んだバナナを作ろうとしています。もともとバナナには0.04%の鉄分しかありません。それを科学技術で20年間かけて、何十億ドルもつぎ込んでバナナの鉄分を5倍に増やしたとしても、他の多様な鉄分豊富な作物から摂取する方がはるかに勝っています。

植物の多様性に目を向けず、心を閉ざし、偏った思考と単一文化に陥るのではなく、植物の可能性に目を向けるべきです。こういったものに心を閉ざし、偏狭な考えになっ



北米に生息し絶滅が危惧されるオオカバマダラ

てしまう前に、私たちは心を開いて、自然に対して、文化に対して、特に食料の文化に対して、心を開いてその目を向ける必要があります。

生物多様性は私たちに多くの食料や栄養成分をもたらすだけでなく、農家にも多くの所得をもたらします。なぜなら、多種多様な作物を生産することで市場も広がるからです。その上、農薬などの化学薬品を買うために借金をする必要がないので所得が増えるわけです。自然が土地を肥沃にし、害虫を駆除していきます。私たちはその自然と共に作り出す担い手であればいいわけです。私たちの調査によると、こういった生物多様性を守っている農家、種子をきちんと保存し、環境に配慮した農業を実施している農家は、国際市場に頼り農薬などの化学薬品を多量に使っている農家よりも、10倍もの所得があるというデータがあります。

### 私たちに求められる変遷

こうした非常に破壊的なシステムからの変遷が、私たち一人ひとりに課された責任であります。それでは再生可能なシステムにしていくためにはどのようにすればいいのでしょうか？それには九つの変遷が必要です。

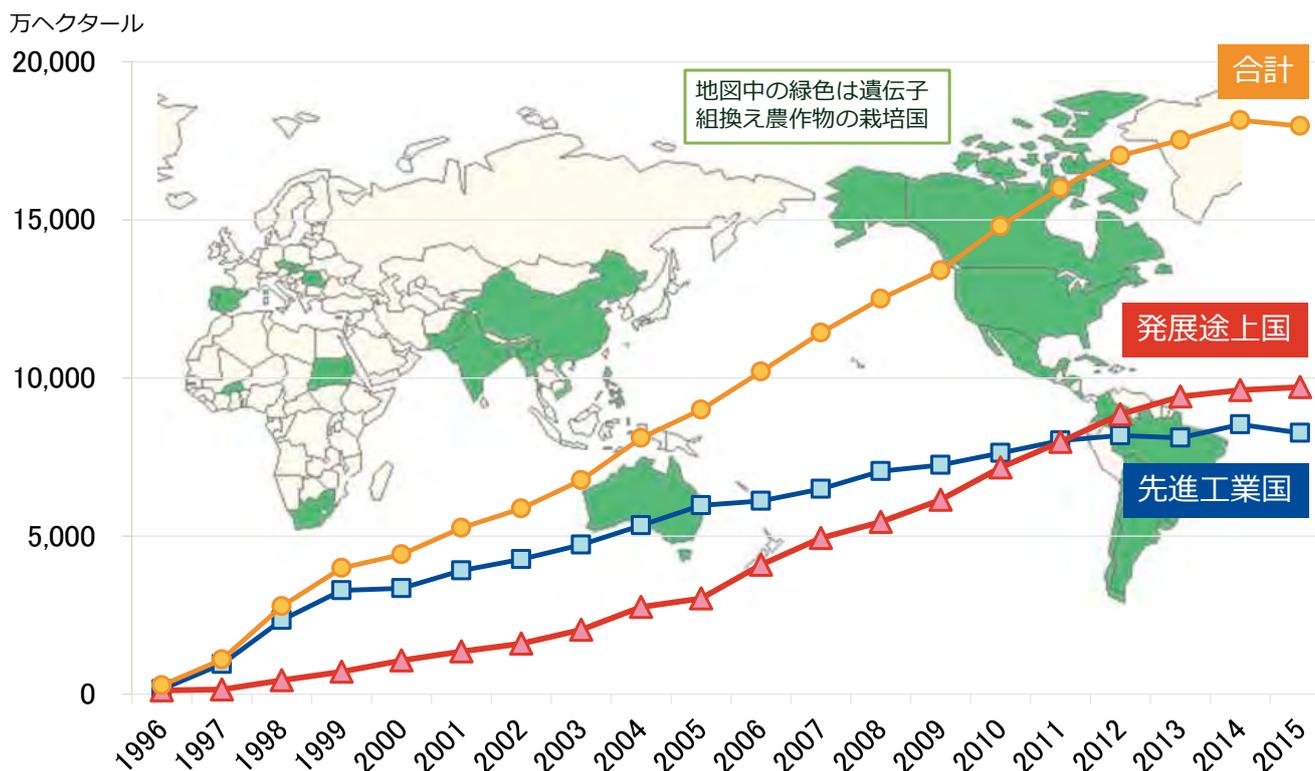
一つ目は暮らしの中の真実ではないものを見極め、現

実を見るということです。例えば、食料、農業を考えるときに、大企業の観点に立って、大企業が推し進める食の在り方、農業の在り方から離脱することです。大地に根差した農家が栽培し、加工した本物の食物を食べることです。人間本来の清らかな心と体をもっていれば、悪い食物を食べれば病気になります。間違った思想に洗脳されてしまうと、人間は考えることをやめてしまいます。本物を理解する人によって新たな社会がつけられようとしています。今世界中で新たな食のシステムを構築しようとする一大革命が起っています。

二つ目の変遷は、心、考え方の変遷です。機械的に考えるのではなく、エコロジカル（生態学的）に考えるということです。この200年の間、科学に課せられたパラダイムというのは機械学的な観点のものでした。しかしながら、本当の現実の世界というのは関係性で成り立っています。私は量子論についての博士号を持っていますが、その中でも言われていることは関係性ということです。全てのものはお互いに関連し合っています。世の中は関連性によって成り立っているのです。

そして三つ目の変遷。これは企業の知的所有権としての種子から、命を育む、多様性のある、そして進化していく種へと変容を遂げなくてはなりません。種子は皆が

## 世界の遺伝子組換え農作物栽培面積の推移



国際アグリバイオ事業団 (ISAAA) Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops: 2015 (2016年) より

出典 農研機構 遺伝子組換え研究推進室

共有するものであり、食のシステムに最初につながる基盤、根幹となるものです。

そして四つ目の変遷。生物多様性の強化、そしてエコロジカルな環境性の強化です。これは生物多様性を殺してしまうような、モノカルチャー（単一文化）を強めるシステムをやめ、生物多様性を守り、本物の食、栄養を供給してくれるシステムを構築することです。私はEU政府のアドバイザーとして関わることもあり、特に南ヨーロッパ、イタリアとの関わりがあります。イタリアでは地中海の食文化が最も健康的と認識しています。それは地中海では多様性が維持されているからです。それと比較して日本やインド、中国料理など、アジアの料理の方が、地中海の料理よりもっと多様な作物によって成り立っていて、より多様に恵まれているのです。

そして、五つ目の変遷として、擬似的な生産性から本物の生産性へと変容していかなくてはなりません。本物の生産性を測る尺度は、土地から得られる全ての収穫量とその土地に対して与えている全ての投入物を比較計算した上で測るべきです。産業型農業では、出来る作物よりも10倍ものエネルギーを投入しなければならないことが分かりました。反対に、エコロジカルな環境に配慮した農業は、投入量と収穫量を一つのユニットとした場合、10倍の収

穫量が得られるのです。

しかしこの数字はもっと劇的に増えます。なぜならこの1ユニットというのはエネルギーとして収穫量を計算しているだけで、実際得られる栄養素、希少ミネラルを換算すると、実は100倍にもなるのです。

そして六つ目の変遷。これは偽物の食物から本物の食物への変遷です。すなわち私たちの健康を阻害する、破壊する食物から、私たちの体、心に栄養を与える食物に変換していかなければなりません。偽物の食物はどのようなものかという、例えば非常にフルクトース（果糖）が高いコーンシロップなどが挙げられます。これは肝臓に大きなダメージを与えてしまいます。

また私たちが何世紀も行ってきた、コールドプレス法によって搾油するごま油やマスタード油の代わりに、石油を原料とする成分を使用して大豆やヤシから抽出した油を使うことも、その一例に当たります。その他、グルタミン酸ナトリウムも、天然の海草を原料として作られたものでなく、ほとんどが硫酸の廃棄液を使用して作られています。この合成化学製品が頭痛などの病気を引き起こしています。

そして食品の風味を上げるために、試験を経ていないような何千もの化学薬品が食品に添加されています。人工的なストロベリーを作るために、試験を経てい

ない32種類もの化学物質が使われているのです。しかし本当はそんなものは必要なく、自然に栽培された作物であれば自然な風味が備わっています。

そして七つ目の変遷。それは大きい物はいい物だという観念を捨てることです。小さな物、ささやかな物を大切にしていく。すなわちグローバルからローカルへの変換です。

八つ目の変遷。これは操作された価格、偽物の価格から、本当のコストを反映した真の価格への変遷です。例えば補助金があったり、搾取があったりして偽物の価格になっているのです。栽培から販売に実際にかかった本当のコストだけを反映した価格へ転換すべきです。

私たちはインドにおいて、コスト分析を2回行いました。いわゆる化学薬品を使った農法というのは2兆ドルかかるということでした。インドのGDPの2倍かかるということです。環境に対するダメージ、私たちの健康に対する被害、社会に対するダメージにこれだけのコストがかかっているということです。

今話し合われているTPP、環太平洋パートナーシップ協定ですが、これは私たちの食のシステムを破壊するものに他なりません。TPPが締結すれば、協定に参加した国、日本などに、まるで廃棄物処理場のように劣悪な食べ物、毒素の入った食べ物、助成産業によって生産された食べ物



などが大量に持ち込まれるのです。

そして最後の変遷は、競争から協力へということです。すなわち生物種同士の競争、人と人との競争、国と国との競争ではなく、協力ということが何より重要です。私たちの生命を新たにし、存続し、さらに生命を紡いでいくための道である、ということを確認するための心の転換です。人間が自然と協力関係を持てば、より良い食物が豊富に作られます。私たち一人ひとりが協力をすることにより、私たちのアース・デモクラシー（地球と生命の多様性に根差した民主主義）がさらに強靱なものになります。

私は日本をたった後、真つすぐオランダのハーグへ向かい、ハーグの裁判所において、モンサント社を訴えます。今まで彼らが行った人類と自然に対する犯罪に訴えを起こすのです。

こうした企業が、私たちのフードシステムに足を踏み入れてはいけません。彼らに入り込む場所はないのです。私たちが共に手を携えて、そして地球と手を携えていくことによって、この地球上に素晴らしいパラダイスをつくることができます。それこそが私たちが歩むべき道なのです。（一部要約）

# Panel discussion

## パネルディスカッション

登壇者 ヴァンダナ・シヴァ (ナヴダーニャ財団 代表)  
奥田 政行 (アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)  
池上 甲一 (近畿大学農学部教授)  
アリス・カニングハム (秀明インターナショナル)

アリス：

現在の食の危機的状況についてあらためて考えていきたいと思います。

池上教授：

日本の食の現状は、ファストフードに依存する人がいる一方で、グルメといわれるような贅沢な食事をしている人がいます。つまり、食の格差が目立つようになっています。経済的格差を抜きにして食ということが考えられないような事態になっています。ファストフードは安い食べ物の象徴で、安くないと誰も買わない。GM (遺伝子組み換え) 作物はこうした安さを求める需要にこたえることができると言われていますが、現実にはアメリカ政府の補助金で価格が下がっているだけで、生産コストの削減に貢献したかは疑わしいどころか、むしろマイナスだということが分かってきています。

また、カルタヘナ議定書という GM 作物の国境移動、つまり国外への持ち出しを制約している国際的な決まりがあります。日本でも、大豆、トウモロコシ、稲など 100 品目以上が、この議定書による第 1 種使用規定の承認を受けて実験栽培が認められています。だから、隔離という条件つきですが、オープンな圃場で栽培実験ができるわけで、一般圃場での栽培がいったん許可されれば、そのまま進んでしまう状況まで来ています。

さらに、植物だけでなく、動物の遺伝子組み換えも実用化されています。世界では遺伝子組み換えのサケが自然界に放流されていますし、日本では遺伝子組み換えのカイコ

が実用化されています。主な目的は検査薬や化粧品ですが、GM の蛍光シルクは付加価値がつくので日本の伝統工芸である繊維産業を元気づけるという主張もあります。

奥田シェフ：

最近ニュースなどで青少年の行動が取り上げられていますが、彼らはちょうど F<sub>1</sub> 種を食べて 3 世代目です。在来種の野菜を育てていると、3 世代種採りを繰り返すとほぼ固定します。私の父の時代に F<sub>1</sub> の野菜が大量に出始め、私が 2 代目、そして私から生まれた子どもは 3 世代目になります。女の子に興味のない男子も増えています。命をつながないものを食べてきた生き物は本来地球上にはいません。人類は壮大な実験台になっています。ですから私は、在来種で自家採種の野菜を生産者と共に作り始めています。

アリス：

雄性不稔の種からできた野菜を食べていることが、日本で増えている女性の不妊症に影響を与えているとも聞きますが、GM 食品を食べ続けることで、体にどのような影響を与えるのでしょうか

シヴァ博士：

GM 食品を一番長く摂取しているアメリカの疾病の傾向を、その他の国々と比較することで分かると思います。

今はアメリカで、消化器から栄養素が逃げるという重篤な疾病が出てきています。1998 年、著名な科学者であるアーバド・パズタイ博士が英国政府から GMO の影響に



ついて研究するよう要請を受けました。彼は3カ月間、ネズミにGM食品を与え続けるという実験を行った結果、ネズミの消化器系に免疫低下が見られました。その記者会見にイギリスの主要なマスメディアが集まりましたが、モンサント社からその報告を受けたクリントン大統領（当時）はイギリスのブレア首相（当時）に電話し、バズタイ博士は研究所を辞職させられました。

そしてアルツハイマー、認知症、自閉症などの脳神経系の疾患も問題になっています。20年前、アメリカの子どもの自閉症発病率は100人に1人でした。5年前は65人に1人、2年前には35人に1人になっています。

GM作物、特にラウンドアップ耐性植物が体内に入ると、代謝経路が同じことから、腸内細菌が死滅します。腸は脳の機能に影響を与えるとされています。土壌が良ければ良い食物が生まれ、腸が活発になり、脳にいい影響を与え、逆に土壌が悪くなれば脳にも悪影響を与えます。

アリス：

バイオテクノロジー企業の主張によると、自分たちはGM作物を作っているだけで、その栽培を選択しているのは農家自身だ、なぜなら農家は消費者が買うものを作るか

らだというような意見もありますが…。

池上教授：

GM作物を栽培することでコストが安くなるとか、たくさん収穫できるということはありません。まず、このことをしっかり認識していただきたいと思います。一時的にはそういう効果があるかもしれませんが、長い目で見るとそういうことはありません。GM種子の価格は昔より高くなっていますし、加えて特許使用料や技術指導料などを支払う必要もあります。

さらに、GM作物が、生態系にどのような影響を与えるのか、私たちの世代だけでなく、将来的に子ども、孫への影響はどうかとも考えなくてはなりません。

奥田シェフ：

地産地消とは生産者の顔が見えることです。私は、必ず生産者の畑に行き、彼らの理念を聞いてからお付き合いをするようにしています。大量生産している農家は、問屋の側から欠品を出すなどと言われ、数を集めないといけなからそうしているだけです。私の店は、生産者さんに自由に作ってもらっています。その日あるものを仕入れに行



き、それから食材に合わせてメニューを考えるようにしています。メニューがあつての食材ではなく、食材があつてメニューを考えます。

アリス：

それでは、先進国において意識改革をどうしたら効果的に伝えることができるのか、どんなアプローチをすれば生産者、消費者両方の意識が変わりますか？

シヴァ博士：

この問題に対しては、奥田シェフがおっしゃった、その距離を短くする、すなわち農家を知ることです。私たちは「フード・スマート・シチズン」というキャンペーンを始めました。これは、自分たちが食べている食物がどういうものなのか、そしてその食物がどこから来ているのかを知っている市民のことです。そして、都市部の市民と都市部周辺農家との間に直接的なつながりができるように手助けしています。

今のグローバルな社会で、助成金や不公平な価格などのゆがんだ価格体系を是正していくのは、生産者と消費者の直接的つながりをつくることしかありません。

消費者と生産者が結び付くと、生産者の収入も上がり、消費者も余計な支出がありません。地元の経済も構築することができます。今失業が問題となっています。今朝の新聞で取り上げられていたメキシコの麻薬問題の根本原因は、農業の崩壊から来ています。生命に活力を与える経済活動が、そして地域に根差した食のシステムが、社会の問題を平和的に解決する手段となります。

アリス：

今年、日本では台風の影響で野菜の価格が高騰したという話を聞きました。偏った生産を政府が推進し、消費者も輸入に頼ることで意識が下がっているのではないのでしょうか。お二人が言われたように、地域の農家と顔の見える関係を作ることで、実際にどの作物がどこで生産され、どの価格でやりとりされるべきか、考えることができるのではないかと思います。

食への意識を変えるためにも、そのような情報が共有されることが必要で、教育が重要になってきます。食べ物が豊富な日本で、しかも食べ物には化学物質などの添加物がたくさん入っている中で子どもたちに食べ物の大切さ、ありがたみをどう伝え、意識をどのように高めたらよいのでしょうか？

**池上教授：**

大学の授業で学生に「一週間の食生活アンケート」を実施したことがあります。その中で印象的だったのは、ある女子学生が、朝ご飯にチョコチップがあったのでそれを食べた、昼もチョコチップ、晩もまたチョコチップという回答でした。よくこれで生きていられるなと思うような食生活です。全員ではないですが、そのような食生活が広がっていることは確かだろうと思います。

**奥田シェフ：**

日本にはコンビニがあり、いつでもどこでもその子の好きな物を食べられる時代になってしまいました。うちの子も小さいときは、いろんな食事を作っても「それ嫌い」と言って食べないんです。まだ幼稚で表現の仕方が「嫌い」しかないのですが、今の子どもたちは、いつでも物が食べられる時代で、おなかがすぐくすいていることがないので、そのような状況を作ることが大事です。お金を持たせるとコンビニに行ってしまうので、子どもにお小遣いを与え過ぎるのはいけません。ご飯は必ず皆で食べることにしておけば、このような食の問題はある程度解決していくと思います。

また子どもは小学4年生までは動物の感覚なので、動物が食べない苦いものとヨーグルトより酸っぱいものは、うちでは4年生までは食べさせません。そうしてその年代になったころからピーマンなどの苦いものや酸味の強いものを食べさせると、鋭敏な舌が生まれます。

**アリス：**

味覚はとても大切ですね。

**シヴァ博士：**

そうです。食べることに喜びを取り戻させなければなりません。今、生活の中で食べることが軽視されている気がします。また農業も軽視され、食や農業に化学薬品の投入を許してしまいました。私の息子が先日、「瞑想に一番近い行動は料理だということが分かった」と言っていました。

ナヴダーニャでも食育のワークショップをしたときに、子どもたちに「今朝何を食べたのか」と聞くと、「お父さん、お母さんが先に家を出たので食べ残した物を食べて、それでもおなかがすいて、ポテトチップを買って食べた」と言っていました。

ここで必ず議論になることは、貧しい人には質の高い食品を買うだけのお金がないということです。インド政府は貧しい人々へ食事を提供するために、1兆ルピーの予算を

割かなければならない事態となりました。政府の税収の中で一番多い支出科目は貧しい人々への食事提供なのです。政府はすべての人々が健康でより良い食事ができるように、ヘルシーなフードエコノミーに変えていくべきです。

企業がこれまで自然や人類に対して犯してきた罪を目に見える形にするため、10月14日からモンサント社とそれを買収したバイエル社を訴えるための裁判が開かれます。大企業の力を削ぎ、彼らのやっていることは間違いだと知らしめるのです。

**池上教授：**

大学生へのアンケートで、学校給食は高く評価されました。そこに、ひとつの可能性があるように思います。例えば、学校給食に有機農業や自然農法の食材を提供できる機会を作ればと思っています。

**奥田シェフ：**

人類の歴史は400年ごとに変わっていて、日本史・世界史合わせると1200年から1600年が開拓の400年で、世界史なら大航海時代、日本なら戦国時代です。その後から2000年までが支配の時代で、植民地支配が行われ、日本では徳川幕府の時代で、支配する側と支配される側に分されました。

2000年からは、共有の400年が始まっています。自分の持っている知識などを手放し、人に与えるものが多いほど人から必要とされるので、なるだけ感謝される人になれるように心掛けています。そうすると輪が広がり、いろんな仕事を依頼されています。東京には外国人が安心して買えるスーパーが増えています。皆さんと協力し、野菜をそのような場所に置けるよう運動し、日本の土壌を良くしていきたいと思っています。一緒に新しい日本をつくるべく頑張っていきましょう。

**シヴァ博士：**

今私たちは、大きな危機に直面しています。生態学上の危機、平和の危機に晒され、世界中で紛争が起こっています。民主主義も危機に晒されています。これらさまざまな危機への解決策は一つです。それは良い食べ物を栽培し、食べることが私たちの重要な義務です。それが実現すれば、革命を起こすことができると思います。持続可能性や民主主義、私たちの健康にとって、重大な革命なのです。それは一人ひとりのお皿の上から始まります。

## 11日 交流会

アリス：

まず、世界が食糧危機であるといわれていることから、生産性を上げるために遺伝子組み換え技術が必要だという意見もありますが、それについてお聞きしたいと思います。

シヴァ博士：

それは人工的に作られたパラダイムだということです。GM作物について非常に重要なことは、「必要ではない」ということです。これは一番重要な問題です。私の著書「バイオパイラシー グローバル化による生命と文化の略奪」の中で遺伝子が持っているものは何なのかという研究を紹介しています。

もともと農業で使われている化学薬品というものは、第2次世界大戦中、兵器で使われていたものに由来します。しかし恐ろしいのはただ単に作られたものが危険だということだけではなく、その考え方、パラダイム自体が危険だということなのです。それは、白人、ブロンドの髪で青い瞳を持った人が優れた人種であり、黄色人種とか、黒い肌をしている人種が劣っているという考え方です。

テクノロジーというのは道具（ツール）にすぎません。例えば今持っているマイク、これは私の声を増幅する、ただの道具にしかすぎません。今持っているペンは書くための道具です。これらの道具を持つことが本当に必要なかどうかということを問い掛けなくてはなりません。例えばこのマイクにしても、もし私が皆さんと直接お話しできるような環境であれば、何もこのマイクを持つ必要はありません。私たちが考えなければならないことは、農業できちんと作物を育てる、もっと高度な、エコロジカルなシステムです。

アリス：

今の世の中は経済至上主義で、産地偽装や危険な食材が平気で使われる時代です。遺伝子組み換え技術や偽装問題というのは利益を追いかけているために出てきていると思いますが、料理人の倫理観、価値観の転換についてお聞かせください。

奥田シェフ：

うちの山形県ではほとんど物々交換で野菜を仕入れたり、魚を仕入れたりしています。お金を持っていると、いきなり誰かが「好きです。奥田シェフ」とか。逆に私がその人からお金を借りていると「コノヤロー」とか。つまりお金というのは人の気持ちを変えるものです。ですからお

金に取りつかれるといいことはありません。私は生産者と顔の見える関係、人々がそれにつながって、そういうふうになり人の気持ちの共感が起きていってとやっていったら、みんなの気持ちが共感していって、いろいろなことが形となって現実のものとなってきました。そのくらい、目の前の生産者の方々の共感がどんどん広がって世界が変わったんです。実は食べ物というのはいろんな力を持っているんです。

それから遺伝子について言えば、例えば、突然変異した野菜を人間界で例えるなら、私が変な鼻輪を付けた人間で、そして遺伝子を残すために「お父さん、娘さんを下さい」と言うのと、「そんな鼻輪を付けた君との結婚は許しません」となるので、その種は消えていく。それとは逆に、真面目<sup>マジメ</sup>そう<sup>マジメ</sup>で髭もきれいにそって行くと、お父さん（人間界）には遺伝子が都合がいいから「結婚してもよい」となってその遺伝子は残る。そうやって人間に都合のいい野菜が残ってきたわけで、さらに前述のように進化して、現代の社会用に残ってきました。

アリス：

作物というのは自分でいい遺伝子を選んでいけるということですね。

奥田シェフ：

選んでいけるし、野菜は自分からこの環境に合わせていこうと突然変異をして適合していきます。そしてその中から人間に都合の良い種を人間が選んで、この遺伝子はいい遺伝子だと思ったら残すし、悪かったら無くなるというのが今の野菜で、遺伝子はもともと変えられる能力があります。

アリス：

別に外から遺伝子組み換えをしなくてもいいと。

奥田シェフ：

そうですね、地球の中でそういった自然の姿をお客さんに料理という形にして伝えているということです。

アリス：

ということは自家採種が一番効率的なことですよね？

奥田シェフ：

そうですね。その土地、その場所で時間をかけて。例えば人間が作物の成長を早くするために遺伝子組み換えをしたとすると、人もそうなんですが、特効薬には必ず副作用が

あります。「今すぐ効く」というのは副作用があるんですね。最後まで自然の流れ、時代の流れの中で、というのが一番自然な形でいいと思います。

シヴァ博士：

まず忘れ去られた作物として粟<sup>あわ</sup>、というものがあります。この粟は非常に栄養価が高いものです。そして干ばつにも強い。そういった優れた食物であるにもかかわらず、今、失われようとしています。これは先ほども出ましたが、違った種であることは劣っているという考え方です。少し黒いもの、こういったものは食物における人種差別ではないかと思うわけです。例えば小麦は精製して白くすることで栄養が失われていきます。そして米も、日本・インドでも黒米や赤米など、さまざまな色の米が栽培されています。しかし精製してしまうと、栄養的には空っぽになってしまうのです。そしてインドのサトウキビもそうです。もともとは褐色だったのが、植民地時代に白砂糖を作るために、不要な化学薬品を使って、白くしてしまったのです。

私たちがやらなければならないことは、失われた品種、失われた作物を取り戻すことです。そしてそれを将来の作物に変えていくということです。これらを実際に生産する

と、60倍も生産量が増えるはずですが。そして生物多様性の認識を高める、本物の味覚を取り戻すということが、最も重要ではないかと思います。

アリス：

以前は、食べ物や自然に対する尊敬の念、そして伝統的な食材も料理の仕方、それを敬ういろんな儀式などがありました。そういうものをもう一度呼び起こすことが大事なのではないでしょうか。

奥田シェフ：

庄内という地で絶滅しそうな野菜を見つけていたら70種類くらい出てきました。昔の野菜というのは、その野菜が必要とされてきた時代は漬物にしていた。冬の間を越すものとして、塩漬けて、冬にご飯を食べるためのおかずとして保存食にしていた。今はスーパーマーケットがあって、すぐ野菜を買いに行けて、つまり漬物の一つの使命が終わっています。それでそれを今の時代に必要とされる野菜にしようとしています。

その野菜のローカルのいいところと、それに現代のグローバルの、昔の野菜ではとても出会えなかったようなピ



スタチオオイルとかココナッツオイルとかパイナップルビネガー、シェリービネガー等のグローバルな調味料と出会わせると、いきなり素敵に化けます。「おいしい」という使命ができる。さらに現代の生活様式でアパートではIHが一つしかないことも多くて、1個の鍋でその在来作物を料理できるというお料理の仕方を開発していきました。料理人としてできることは、きちんと時代を読み解いて野菜を残していきながら、その種を残していくということです。

**池上教授：**

私の研究室でも、大和高原でこうした調査研究を始めました。手始めに伝統的なタネを探し始めたら、たくさん出てきました。たとえば、<sup>あわ</sup>粟は神社の祭典のためだけに作っていて、わずかですが残っています。みなさん歳をとられ、手がまわらなくなりたいへん厳しい状況になっています。そこで、今や失われかねない種を作り守っていくこと、そのことに意味を与えることが大事なのではないかと思います。

**シヴァ博士：**

私たちの所では種子の私有化を止めるという目的で、コミュニティのシード・バンクを作っています。種を独占しようとしている大企業から私たちの手に戻すということです。それは良い種子をすべての人のものにするためにです。世界の種子をパッケージにして集め、世紀末に必要なだからと、冷凍して保存しているというだけでは意味がありません。やはり常に使っていくということが大切です。種を使うということは、それはこの種を使った食物を食べるということです。つまり多様性を食べるということです。これは非常に栄養価が高いもので、産業的農業で作られるよりも、もっと豊富な栄養素を持っています。

**質問：**

在来種、あるいは固定種というものをどのように定義して、「これはコミュニティで残していくべきだ」という種をどのように選んでいらっしゃいますか？

**奥田シェフ：**

今、スーパーに並んでいる野菜は必ずおいしいポイントを三つ持っています。アスパラガスだったら甘みと苦みとみずみずしさとか、そういったおいしいポイントが三つあるものが、食べたときにおいしいと感じます。結局そういったものが品種改良されて、今スーパーに並んでいます。例えば野菜と野草の区分けというのがあって、ニンジンサラ

ダ、オニオンサラダみたいに単一でお皿に乗るようなものは「野菜」、何かと組み合わせないと食べられないものというのが「野草」。在来作物というのはこの間にあるので、野菜に持って行ける可能性があるものは積極的にレストランで使うようにしていますし、そうでない野草にいくものは何かと組み合わせでお皿の中で化けさせます。

**シヴァ博士：**

実際に生きた食べ物に何があるのか、そして生きた食べ物こそが生きた経済のベースにある。そういった土壌だとか、そういうものの機能を知る機会になりますので、ナヴダーニャにぜひ皆さん来ていただきたいと思います。種のいいところはこの一つの種子からたくさんのが生まれることです。粟は英語でミレット (millet) といいますが、それは、ミリオン、何百万個の種を生み出すことができるからです。少しでも種を農家の人々の手に戻すことによって、在来種の遺産を取り戻すことができます。

**池上教授：**

重要な点として、農民参加型で品種改良していくということが指摘できるかと思いますが、日本では篤農や老農が中心となって、種子交換会を行ってきました。そういう取り組みをもう一度活性化させましょう。作った種をどうやって使っていくかという点に関しても人とのコミュニケーションが大事なのだろうというヒントを奥田シェフのお話より頂きました。

**質問：**

滋賀県で有機農業をやっています。日本でも昭和初期には個人育種家といわれる農家が育種して、種を自分たちで作るという文化というか技術があったと思いますが、優れた種を農家が自分たちで作るという技術が、今は失われていることが問題なのではないかと思っています。そういう技術を取り戻すため、農家の仕事の多様性ということになるとは思います。そういう仕組みを作っていくのが大事なのではないかと思ひまして、ヒントを頂けたらと思います。

**奥田シェフ：**

日本では剣道、柔道、華道など、「道」というものすべてに通じる、一切切切のものを捨ててそこに行く、という精神があって、昔の農家の人たちは自分の家だけの種を持つということと、自分の家だけの栽培法を確立しているということ、自分の所の土を子孫に残すということを全うして死ねたら本望、というような考え方が庄内にもありました。

鶴岡でも専業農家が少なくなってきたので、生産者のために「カブ主総会」というのをやって、カブ券を買ってもらうのですが、それを収穫の時になったらみんなで収穫に来て、それをフルコースにして食べる。残ったカブは持って帰ってもらう、あとは漬物にして、うちのお店でも使っています。カブ主で絶滅しそうな野菜を支えるという運動。それから「勝手にシード・バンク」といって、五百数十種類の在来作物を生産者の方と植えて、ビニールハウスの中で日本中の種を集めてそこで交換会ができるように、横に集会所付きのレストランを来年からオープンしたいと思っています。

シヴァ博士：

種を育てることも、そのバックアップを取ることも必要で、実際に行われています。しかし、新しい品種を集めてさらに付加価値を付けるという努力をしていません。代わりに種を集めて一元化する、コントロールするというリスクを増やしてしまっています。ですから農家から種を取り上げるのではなく、農家に戻していくことが必要だと思っています。

モンサント社とトラクターを扱うジョンディア社が共同でトラクターにスパイウェアを装備し、農場のデータを収集することを始めました。畑のどこに水分が多くあり、どこが肥えている、いう情報は農家が一番よく知っています。しかし、その収集したデータを「あなたの畑のデータです」と農家に売ろうとしています。彼らは農民の要らない農業を推進しているのです。本来の農家の人が持っていた伝統的な技術や知識を全く価値のないものにしようとしていることを非常に危惧しています。気候のデータや土壌のデータも全部一元化して支配しようとしています。これは三つの無駄を生み出しています。まず一つ目の無駄は温室効果ガス。それは気候変動に影響を与えています。二つ目は食物。産業システムによって生み出された食物の50%は無駄になっています。そして三つ目は人の無駄です。失業者を生んでしまっています。

多様性というのは作物・種子だけではなく経済も多様性が必要です。また仕事に意味を与えるということが重要です。

池上教授：

今までは、作る側の議論をしてきました。その先はどのように流通させ、家庭に伝えるかということです。きちんとした作り方で栽培されたものをどうやって供給し、食に関心のない人に関心を持ってもらうか、また若者がどう

いった形で働いていけばいいと思いますか？

奥田シェフ：

大学と料理人と生産者は密接につながっています。それぞれに持っているものと持っていないものを図にしてみると、きれいに当てはまります。生産者は場所を持っています。仲間をいっぱい持っています。大学の方は何を持っているかという知識です。時間も持っています。あと社会に対する影響力も持っています。ないのはお金です。大学の方がアル・ケッチャーノに来るとタダで食べさせます。その代わり、「ケマキュウリのこと調べてよ」と言うと、大学の先生が学生に「きみの卒論はケマキュウリだ」と言って、時間のない料理人はそのケマキュウリの資料をもらえるんです。ないものとあるものを交換する。実は料理人が一番取材を受けるんです。そこで卒論の知識を話すと「この料理人はすごい！」ということで、いろんな本が取材できるようになるんですが、すべての大学の方々の知識の受け売りです（笑）。

世の中の流行りを作るのはレストランです。フランス料理が流行れば、フランスのブランドやワインブーム、ガーデンブームまで広がっていきました。イタリアが流行すれば、イタリアンブーム、ティラミスブーム、フェラーリ、今のカフェブームはイタリアのバル文化です。では次に何が来るかという、世界的な流れは日本料理です。うちが518種類のハウス栽培をやっているのは、昔のふるふき大根ができた時代の大根を作って、オリンピックの時に本当の和食を食べさせるということをやろうとしています。このように生産者と知識人と料理人が有機的につながってくる。これが近畿大学でもできたら最高です。



池上甲一教授



©2015 Brot für die Welt

#### シヴァ博士：

まず仕事に生きがいを与える、それは食物を改良する中で生まれていくものだと思います。例えば参加型の土壤ラボをやってみる。またはコミュニティーキッチンなど、いろんなアイデアをやってみる。これは上から課されるのではなく、想像力を使い自分たちでやっていけばいいと思います。また学生に学んだことを体験させる。例えばシェフの所でインターンシップをするなど、そういったことも教育の一環だと思います。

また病気になることで、健康について考え、食べ物に対して意識が変わるのではないかとことです。そして専門機関でも人々の健康と食物について研究が必要でしょう。社会で考えるべきことは、食物が健康を害する病気のもとになっていることです。しかし一方、食物が健康のもとになることもできます。ナヴダーニャに食物を買いに来る人たちは、だいたいガンや高血圧、肥満、糖尿病などの病気で苦しんでいる人たちです。

#### 質問：

10年ほど前、ナヴダーニャの農場に行き、種の倉庫に

入るとき、「靴を脱いでください」と言われました。そのとき、そこは聖地なのだ学びました。やはり単に広めようとか伝えようとか、伝統文化だとか口で言うだけでは分からないけれど、そこに敬う気持ちみたいなものを込めて種を保管していることは、とても大切だと感じました。そこで質問ですが、シヴァさんは今でもそのことをされているのでしょうか、また、なぜそれをされているのですか？

#### シヴァ博士：

私にとっては種も食物もすべて神聖なものですので、靴を脱ぎ、その気持ちを表しています。私が今戦っているのは聖なるものを守る戦いです。一番覚えておかなければいけないことはこの種は本当に聖なるもので、これが私たちの命の源なのだということです。今の私たちの社会、生き方、この時代の中から、そういった聖なるものに対する感謝の念、敬いの念が失われてしまったということを一歩危惧しなければいけないのではないかと思います。

#### 池上教授：

現在、自然農法をやっている方が従来の農業ではなくて

こういう農業を選択したのはなぜか。そこには一種のパラダイム転換があったのではないかと思います。この点についてお話をお伺いできればと思います。

#### 質問：

2日間、お話を聞かせていただいて、農家として胸が熱くなりました。今、世界の種をめぐる動きの中で、私たちが取り組む活動がいかに大切なのかということを深く認識しました。家は代々お米を作っていましたが、子どものころは関心がありませんでした。その後、高等学校の教師をしていましたが、縁があって13年前に秀明自然農法を始めました。最初にお米の種から目が出る瞬間を見たとき、エネルギーに満ちた、命の輝きというか、種の持つ力の素晴らしさを感じました。これは自分の人生の中で本当に豊かなものを教えていただいた、宝だと強く感じました。

今回、こういう世の中で本当の種を守って農業を行っていく私たちの役割というのは、非常に価値のあることだと学びましたが、私の地域で私の世代はほとんど農業に関心をもっている人がいない、農業を仕事としてしようとしません。私としてはもっと伝えていきたいと思っているのですが、理想と現実があって、やはり経済ということが頭にあり、そのあたりをぜひアドバイスいただければと思います。

#### 奥田シェフ：

まず理想と現実を両輪で回します。うちでやっているのは、後継者をつけるために1人当たり年400万円を収入であげようと、目標を持ってやっていきます。4大卒の初任給よりもあるので、40軒全部後継者がつきました。よく皆さんが「後継者をつけましょう」と言いますが、具体的な案を出しません。必ず誰かが生産者を守る、誰かがやらないといけない。あと一番いいのはレストランを作る。それしかないと思います。全国から認められた農作物がそこに入って行って、そこでみんなが認めてあげると、みんな頑張る。作物がすごく良くなってきて、そこでだんだん有名になって認められて他の所にも買われていく、というのが一番いいことなのではないかなと思います。

私のレストランにマスコミの方が来ると必ず生産者の所に取材に連れて行きます。うちの料理を取材する場合は必ず生産者を見ないとだめですと言うと、生産者の方は今の苦しみを長々と言うじゃないですか。それがメディアですごくかっこいい文字になって表れてくる。いきなり生産者の方がグラビアで1ページどーンと飾られると、男の人が仕事に誇りを持って、「お父さんはね」と言って。男の

人は仕事に誇りが必要です。男は実は女性より弱いので、仕事に誇りと夢がないと、男の人は男でなくなってしまいます。最近悪いことをしている人は、みんな誇りと夢がないからです。こういう社会なので、誇りを生産者の家庭に作れるのはレストランとか飲食店なのです。そういうことをやっていくと、共感が広がって共鳴していき、いろんなことが起きて、いろんなものが有機的に回ってきます。私の提案はそれです。

#### シヴァ博士：

本当に大切なものを広げていく農家が一番聖なるものだと思います。残念ながら私たちの社会は崩壊の一途をたどっています。すでに地球上の生き物や作物は75%破壊され、75%の人たちは何らかの病気で苦しんでいます。それは害を与える食べ物が蔓延しているからです。しかし、私たちの種や知識や文化、そして価値観、そういう素晴らしいものを継承していければ、必ずこの状況を打開できると思います。ここにいるたくさんの方がそういう思いで農業をされていると思いますし、それを支援されている方も、そういう思いでいると思います。そのような方たちは、この砂漠化した世界のオアシスです。このオアシスから生命の源があふれ出していきます。私たちは必ずこれを変化させることができます。決して希望を捨てない、あきらめない。そしてそのような方たちが集まって、助け合っていける社会や経済をつくっていくのです。そのためには私たちがみんなつながり、この活動を広げていかなければいけません。私は皆さんに非常に期待しています。これが私たち人間の持っている素晴らしい生命力というものだと思います。

#### アリス：

私たちに問われているのは、五感で感じるという意識であり、価値観の転換というのはそこにあるのではないかと思います。社会がこういう流れだと決めつけるのではなく、奥田シェフのように全く新しい発想で、既成観念にとらわれず、感謝と尊敬の念、昔の人たちの知識や伝統的なものを受け継ぎながら、それらをいかに継承していくか、転換していくのか。シヴァ博士や奥田シェフがおっしゃったように、私たちが協力し合って、少しでも良い社会をつくっていければと思います。



## GM作物・食品に関する動き

- |       |   |
|-------|---|
| 1970年 | ノーマン・ボーローグが、緑の革命と呼ばれる小麦の品種改良でノーベル平和賞受賞                          |
| 1973年 | アメリカで大腸菌を使って、GMの基礎技術を開発   |
| 1975年 | モンサント社がGM技術の研究開発に着手   |
| 1975年 | GM技術の安全性にかかわる初めての会議「アシロマ会議」が開催                                  |
| 1984年 | インド・ボパールの化学工場で有毒ガスの漏洩事故発生                                       |
| 1990年 | この頃、モンサント社など化学企業が種子企業買収に積極的に動く                                  |
| 1992年 | 中国でGM作物として初めて「ウィルス病に強いタバコ」を商品化                                  |
| 1993年 | 経済協力開発機構(OECD)が、GM生物等の安全性確保のためのガイドライン検討を開始                      |
| 1994年 | アメリカでGM食品として初めて「日持ちのよいトマト」を商品化                                  |
| 1996年 | アメリカ、カナダ、アルゼンチンで除草剤耐性作物の栽培が開始される                                |
| 1996年 | 日本でGM食品の輸入が開始   |
| 1998年 | イギリスのアーバド・パズタイ博士が、GMジャガイモを食べ続けたラットに免疫力の低下や内臓の障害が認められたとする研究結果を公表 |
| 1998年 | モンサント社がカナダの農民パーシー・シュマイザー氏を特許侵害で告訴                               |
| 2001年 | インド政府がGM綿(BTコットン)の販売を許可<br>日本でGM食品表示始まる(大豆・コーン加工食品のみ)           |
| 2003年 | ブラジルでGM大豆栽培認可   |
| 2003年 | フィリピンでアジア初のGMトウモロコシ作付け開始<br>コーデックス委員会総会でGM食品の安全審査基準を採択          |
| 2003年 | GM大豆の作付けがアメリカで8割に達する<br>アメリカがEUは貿易規定違反とWTOに提訴                   |
| 2004年 | EUが1998年以來のモラトリアム(新規のGM農作物の承認停止)を解除<br>日本でカルタヘナ議定書 国内法施行        |





2005年	イランで世界初のGMイネの商業栽培を開始
2005年	パラグアイ政府がGM作物の栽培を正式認可
2007年	世界のGM作物の栽培面積が1億ヘクタールに達する バイオ燃料ブームに便乗して、GM作物拡大、食料危機発生
2010年	日本（名古屋）で生物多様性条約第10回締約国会議(COP10)を開催
2011年	日本国内でハワイ産GMパパイヤ「レインボー」がGM表示で販売開始
2014年	1月 バングラデシュでGMナスの商業栽培開始 3月 ブラジル連邦検察官は司法省に対し、「グリホサート」の暫定的な使用禁止を求める 5月 スリランカ政府が「ラウンドアップ*」の販売を禁止
2015年	1月 ロシア政府がGM作物の生産及び輸入、販売を一切禁止 2月 米国農務省が、GMりんご「アークティック・アップル」を承認 3月 フランスの研究機関が、「グリホサート」に発がん性の恐れがあるとする報告書を公表 4月 オランダ議会が「グリホサート」の使用禁止を決定 5月 40ヶ国以上の約400都市で、モンサント社のGM作物と農薬に反対する一斉デモ 11月 FDA（米国食品医薬品局）がGM鮭を食品として認可 12月 フィリピン最高裁判所がGMナス実験の永続的禁止、GM作物の新規承認 一時停止を命じる
2016年	7月 バーモント州で米国初のGM食品表示制度導入 10月 オランダのハーグにて、市民団体・NGOによるモンサント国際法廷開催

※ラウンドアップ…モンサント社が開発した除草剤の商品名。主成分：グリホサート

- 国際アグリバイオ事業団 (ISAAA) HP
- 出典 ● 遺伝子組み換え食品いらない!キャンペーン総会 「遺伝子組み換え作物・食品の20年」
- バイテク情報普及会「植物バイオ年表」



オーガニックマルシェ



# 「のたねフェス」

～いのちを育む 暮らしをつむぐ 未来へ～



生命の多様性と、それを育む自然と共に暮らしていくために、一人ひとりが持っている「〇〇のたね」を持ち寄り、分かち合い、触れ合い、そしてそれを未来へつなげていくことを目指し、「オーガニックマルシェ・のたねフェス」が開催されました。

第2回目となる今回は、10月22日23日の2日間にわたり、滋賀県甲賀市信楽町田代地区にある「田代高原の郷」にて行われ、安心してこだわりの食事や生産物、加工品、天然素材で作られた雑貨類、地元特産品など、「のたねフェス」の趣旨に賛同いただいた32店舗が出店し、合計1,379名の方々にご来場いただきました。

また店舗販売だけでなく、ステージ発表や学びのエリアも加わり、「楽しい!」と「発見!」が混ざり合ったひとときを来場者の皆さんにご提供することができました。

22日は、滋賀県立水口高等学校吹奏楽部の皆さんのステージ発表から幕を開けました。迫力ある演奏と懐かしく聞き覚えのあるメロディーでたくさんの地元の方々に楽しんでいただけました。午後は滋賀県守山市のよし笛グループ「青い鳥」の皆さんによるよし笛演奏があり、よし笛の清らかで澄んだ音色に癒やされ、滋賀県の和太鼓グループ「湖響」による力漲る和太鼓演奏で幕を閉じました。

23日は、地元の学校・MIHO 美学院中等教育学校の太鼓部と、全国から太鼓を学んでいる学生有志の皆さんがコラボレーションした、中高生とは思えない質の高い迫力ある演奏と、音楽部の皆さんによる合唱が披露され、純粹で伸びやかな歌声が広がった心温まるステージで

締めくくられました。

学びのエリアでは、「種の守り人」である種採り農家さんによる活動発表や展示発表の場を設け、世界や日本の種の現状、種を採り続けることの重要性を訴え、種の持つさまざまな美しさを感じられる展示や、実際に種採りを体験できる場も設けました。種採り体験では特に子どもたちが楽しんでる姿が印象的でした。また、あまり知られていない遺伝子組み換え種子による環境被害についてのパネル展示も併せて行われ、見学者の皆さんに環境汚染被害の拡大の危惧を訴えました。

また、23日には「かたぎ古香園」店主・片木明さんをお話し手としてお招きし、お茶にまつわるお話をさせていただき、日本茶インストラクターの資格を持つ片木さんのお話はまさしく目から鱗!でした。聞かれていた方々も驚かれたり、納得されたりと、新たな発見と学びのある有意義な時間を過ごしました。

来場者の方からは、「楽しかった!」「毎回来たい!」「安心して買い物ができる!」「いろいろなことを知れた!」と喜びの声をたくさん聞くことができ、また出店していただいた方々からも、「雰囲気すごくいいところで気持ちよく出店できた」「たくさんのつながりを持つことができた」などの感想を頂きました。

今回は地元・信楽町の多大なお力添えをいただき、地域交流、地域活性も兼ねた意義ある「のたねフェス」となりました。そして、信楽の大自然の中、自然と調和したライフスタイルをより深く体感できた2日間でした。



会場となった田代高原の郷



水口高校吹奏楽部による演奏



MIHO美学院 太鼓部と学生有志による演奏



種採り農家による活動発表



環境被害についてのパネル展示



よし笛グループ「青い鳥」





日本茶インストラクター 片木さんのお話



美学院 マルシェ

## のたねフェス 出店舗一覧

- MIHOマルシェ
- 谷井しいたけ園
- 手づくり石けん Arpita工房
- 虹色スマイル農園
- 信楽 不言窯
- 山本農園
- かど脇
- ベジラブきっちゃん
- 秀明自然農法ヤングファーマーズ
- いただき繕
- かたぎ古香園
- (株)ベストハウス
- brunch café 日美喜
- じんさんの手づくりくんせい
- 秀明ナチュラルファーム
- エチオピア野生コーヒー ティアレ
- たこ焼き SAKURA

### 22日のみ

- カフェ サトヤマ
- くずの里
- こぼふぁーむ
- 紫香楽和紙 ~ワークセンター紫香楽~
- 学生団体 World Citizen Organization
- 大和茶グループ
- SNN名古屋センター
- 陸ノマル井パン

### 23日のみ

- 玉手山クラブ
- びわ家
- 澤善幸せ創造館
- 岩手ボランティア
- 菓子吉
- 和菓子たちばな
- 美学院マルシェ

(順不同)



タンザニア さくら女子中学校

# タンザニア さくら女子中学校 自然農法プロジェクト

秀明自然農法ネットワーク 酒井 賢治

## Shumeiとさくら女子中学校

このたび、海外自然農法支援のため秀明インターナショナルから依頼を受け7月下旬より1カ月間、タンザニアに行かせていただきました。タンザニアは東アフリカに位置しており、自然が豊かで多くの国立公園があり、アフリカで一番高い山、キリマンジャロ山がそびえています。

ケニアとの国境近くのアルーシャにさくら女子中学校が今年1月に開校しました。この学校は慶応義塾大学名誉教授の岩男壽美子先生が中心となり、日本のODA（政府開発援助）や企業の支援で建設されたものです。岩男先生は8年前より地元のフリーダさんと、タンザニアの貧しい女性たちが自立するためには教育が不可欠であると「全寮制の女子中学校」を目指し活動されてきました。タンザニアでは女性の地位はまだ低く、田舎では、家事や畑の世話など家庭を支えている女子は学校にも行けず、早くから結婚をしてたくさんの子どもを生み育て、貧困に

苦勞する現状があります。この学校では教育の機会に恵まれない女子に質の高い教育を提供し、将来女性リーダーとしてタンザニアの発展に貢献する人材を育てることを目的としており、JICAの草の根技術協力事業としてタンザニアのモデル校にも指定されています。

Shumeiは2005年より、ザンビアにて持続可能な農業支援をしています。現在5,000世帯を超える農民たちが、自然農法の理念に基づき、肥料や農薬を使わず自家採種に取り組み、健康的な主食のメイズや野菜などを栽培しています。長年、Shumeiの活動に支援、アドバイスを頂いている広中和歌子先生がさくら女子中学校設立プロジェクトを援助する「キリマンジャロの会」の理事として、このザンビアの活動を岩男先生に紹介され、自然で安全な食べ物が供給できればと自然農法を通じた支援が始まりました。

今回、私の他に、高校2年生の山下真人君やましたまことも一緒に行き



作業する山下君

ました。彼は滋賀県にある MIHO 美学院中等教育学校の学生で、文科省主催の「トビタテ！留学 JAPAN」という奨学金制度を通して青少年の人材育成をするプログラムに選ばれ、アフリカで行われている持続可能な農業支援を体験して学ぶことを目的に参加しました。

私自身、アフリカの農業は初めてでしたが、これまでアメリカ・コロラド州の高地砂漠で自然農法のモデル圃場に5年、現在は定期的にフィリピンに農業支援に行かせていただいている経験が今回役立ちました。

タンザニアはサバンナ気候で暑いと思っていましたが、現地に着いてみると湿度もなく快適で驚きました。学校がある場所はアフリカで5番目に高い山、メルー山の麓にあり、朝晩はかなり冷えこみます。アフリカの気候には乾季と雨季があり、私が訪れたのは雨季が終わり乾季に移行する時期で本格的に暑くなる前で大変過ごしやすい時期でした。しかし日中に太陽が照りつけば、赤道に近いこともあり、その強烈な日差しで頭がクラクラします。このようなことは日本では経験したことはなく、まさにアフリカの凄まじさの洗礼を受けました。

### ポレポレの世界観(焦らない生き方)

さくら女子中学校に行く道中、学校が点々として多くの子どもたちがグラウンドで遊んでいました。その学校は公立の学校で、後で聞いた話では授業で先生から教えてもらうことは少なく、ほとんどが自習だそうです。山道をひたすら上りさくら女子中学校に到着しました。鉄の門が開くと学校があり、校庭を囲んで近代的な鉄筋コンクリートの校舎や宿舍と、まるで要塞のような学校でした。治安の状態がうかがえます。田舎の村の中に佇む守られた学校でした。中学生女子33名が1期生として勉学に励んでいました。子どもたちの笑顔が印象的です。

日本人の現地スタッフよりタンザニアでの注意点を聞きました。それは「上手いかないことが多いと思いますが、

それが当たり前で、日本人的な考えでは物ごとが上手くない」と論されました。アフリカ及びタンザニアではボレボレの世界観（焦らない生き方）というものがあります。世界で初めて人類が誕生して長い歴史の中で、アフリカの人たちは悠久の歴史や雄大な自然のなかでゆっくりとした自然界のリズムに即した生き方を長年してきたからこそ生き残れてきたのだと思います。

さっそく圃場作りがスタートしました。まず、1日の最高最低気温を確認しながら育つと思われる作物を探ります。土の状態や草の植生を調べて野菜が栽培可能であると

確信してほっとしました。幸いにも圃場の横に小川が流れています。アフリカでは水が自由に使える事が野菜栽培にはとても大切です。圃場の周りの溝をスコップで掘りながら畝を作り、試しに冬野菜の白菜、キャベツ、ケール、小松菜を種まきして経過を観察していきました。子どもたちにも自然農法の理念で肥料や農薬なしで野菜が育つことを伝え一緒に種まきをしました。子どもたちは慣れた手つきで作業を楽しんでしています。畑の中を走りながら木の実を食べていました。子どもたちは自然が大好きで圃場は大切な教育の場であると感じました。



左から山下君、フリーダさん、酒井賢治



まいた種に水やり

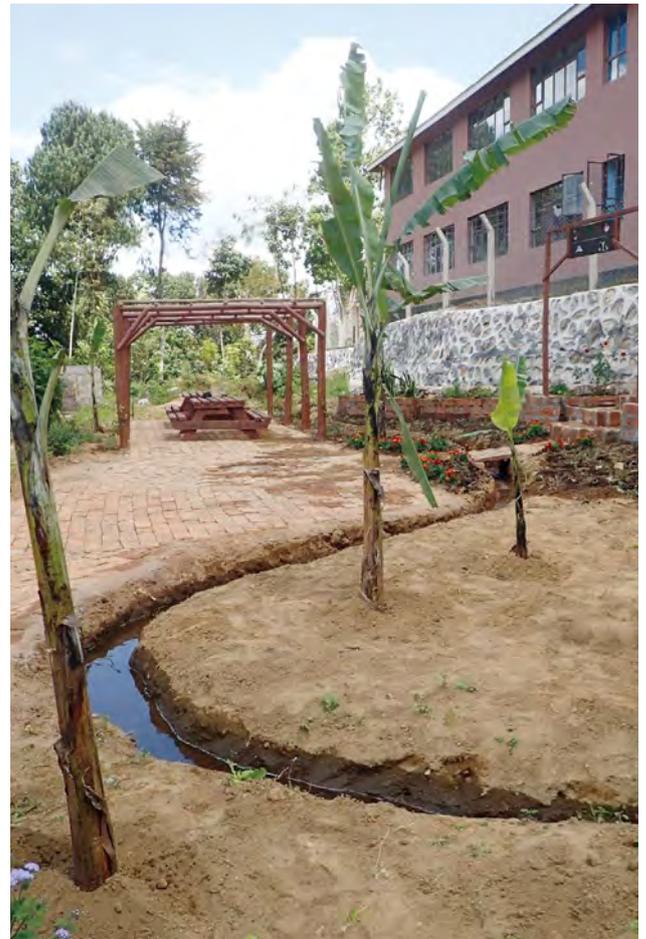
次に圃場作りに必要な農具を買いに街に行きました。そこでタンザニアの実情を垣間見ました。日本ではホームセンターで全てがそろいます。しかし街にはホームセンターはなく鋤一つ探すのも大変です。店を転々としても、欲しい道具がなかなかありません。驚いたのはレーキ（地面をならす道具）がハンドメイドで鉄筋を加工して作って製品として売られていました。ほとんどが輸入品のなかで簡単なものはハンドメイドで作られていました。走っている車の大半は日本の中古車で、今は見かけない昔の車がたくさん走っていました。土道で車が走ると埃が舞い、クーラーが効かないのが普通で、窓を開けると埃まみれで窓を閉め

ると車内が高温で移動が大変でした。

生活は学校の職員寮でお世話になり、勝手にわからないことも多く、水が出ない日もあり、日中は計画停電など日本では決して体験したことのないことが普通に起こります。山下君は全てにおいて未体験の出来事に戸惑いながら、日本の当たり前の生活がどれほど有難いか身に沁みたと感じています。学校の子どもたちは不便さを不便と思わずに生活を楽しんでいます。支援する側が便利さを追求してお金をかければ設備は整うかもしれませんが、それが本当の支援になるのか考えさせられました。

## 試行錯誤の中で

農具がそろい、本格的に圃場作りが始まりました。まず、どの作物がこの地に合うのかを試験しました。学校責任者のフリーダさんから、圃場に子どもたちの憩いの場所を作って欲しいと依頼がありました。学校はコンクリートの塀に囲まれ、校庭内は花もなく殺伐としていました。子どもたちがくつろげる、癒やしのガーデン造りをすることで、子どもたちが自然とガーデンに集まり、このプロジェクトへのアプローチができると思いました。



ガーデン



ガーデンで勉強



作業を手伝う青年たち

ガーデンの他に、農作業の道具を片付ける倉庫と卵や肉が得られる鶏舎も必要でした。しかし、そう簡単に物事は進みません。最初に言われたポレポレの世界です。子どもたちに喜んでほしいとの思いで、全ては神のみぞ知るとの覚悟を決め、1日1日を大切に、誠意を持って取り組みました。あまりに課題が多く、地元の人を雇う形でお手伝いを頼みました。すると大人2名、青年5名が手伝いに来ましたが、現地語であるスワヒリ語しか話せません。最初に

先生に作業を英語で説明してスワヒリ語で訳してもらい作業が始まります。作業が始まれば、身振り手振りだと、こちらに必要な物の名前をスワヒリ語で覚えてコミュニケーションをはかりました。

地元青年は仕事をしたことがなく、すぐに休みます。私はこの青年たちが将来手に職が得られるように育てようと、一緒になって作業しました。セメントの練り方、ブロックの積み方、ノミの使い方、実際作業をしてもらい、何が



ホロホロ鳥



出来上がった鶏舎



園場看板

いけないのか丁寧に説明して、できたら褒め、育てる思いで接していきました。中には、仕事を全くしない青年が一人いました。どうも心に傷を持っているようでした。愛情を注ぎ、その子にあった仕事をしてもらい、できたら褒め、時には厳しく接しました。仕事は重労働ですが皆の苦勞が1日1日形となって成果として現れてきます。そうすると青年たちも少しずつ自信というか、苦勞の中に喜びを感じてきました。動きも変わっていき、一生懸命ついてきてく

れるようになりました。22日間程で全てが出来上がりました。鶏舎も完成しヒヨコとアフリカ原産のホロホロ鳥も入りました。学校の生徒や先生方も日々、タンザニアではありえないスピードで出来上がっている現状に驚きつつも楽しそうに見ていました。

8月18日にオープニングセレモニーを行い、皆で全ての完成を神様に感謝し祝いました。乾杯の後に憩いの場であるガーデンの円の中心に方角を表す石を皆で配置して、



オープニングセレモニー



方角を表す石と記念の指型



花びらを浮かべた水鉢

最後に指型を入れて記念としました。山下君も言葉も通じない過酷な環境で本当によく頑張りました。きっと素晴らしい学びがあったと思います。

しかし、これで終わりではありません、できた圃場、ガーデン、鶏を今後生徒たちがお世話する必要があるからです。そこで彼女たちに訴えました。これらのものは学校の物であると同時にあなたたちの物です。お世話すれば、おいしい野菜が食べられ、ガーデンで癒され、鶏から卵が得られます。何か一つに責任を持ってお世話して欲しいと訴えました。すると全員どれかに手をあげました。そして3つのグループに分かれてもらい、お世話のポイントを説明しました。そのときです。圃場階段の水を張った鉢に生徒が何かをしているのです。よく見るとなんとガーデンや圃場から花びらを採ってきて鉢に花びらを浮かべていました。その美しさに大変驚きました。美による感化、心の教育がさくら女子中学校で始まっていると感じました。圃場を通じて自主独立の精神や美による感化を自然な形で生徒たちが行っています。今後もさくら女子中学校を通じて心の教育がなされ素晴らしい女性リーダーがタンザニア発展に貢献されるであろうことを学校に夢を託して日本に戻りました。

今でも時々Eメールでやり取りしています。生徒たちは真面目にお世話を続けて今では立派な野菜ができ、自然農法でできた野菜を使っておいしく食事を食べているとのこと。ズッキーニの種採りをした写真も送られてきました。今後も野菜の成長とともに子どもたちの成長を願っています。



ズッキーニ



ガーデンに集合

## アフリカ研修 帰国報告会より

MIHO 美学院中等教育学校 5年 <sup>やました まこと</sup> 山下 真人

皆さんは、アフリカについて考えたことはありますか？僕は、アフリカの国々の貧しさを知り、そこで困っている人々を助けたいと思い「トビタテ！留学 JAPAN」に応募しました。そして秀明インターナショナルの助けを借りて、タンザニア、ザンビアの2カ国に行きました。

キリマンジャロ空港の地について辺りを見渡すと一面に草原が広がっていました。日本のようなビルや住宅などは見当たらず、この草原がアフリカなのだ、思い知らされました。

初めにタンザニアのさくら女子中学校に行きました。生徒たちは毎日、同じ豆料理を食べているのです。緑の野菜はありません。初めに、日本から持っていった無肥料・無農薬で自家採種した種をまきました。本当に育つか心配でしたが、彼女たちが毎日、水やりや間引きなどのお世話をし、しっかりと成長しました。そして、今では、

うれしそうに自分たちが作った緑の野菜を食べていると聞いて、本当によかったと思っています。やはり自然農法は、心を寄せることでどんな土地でも順応すると思えました。

ガーデンが完成するまでの3週間、本当にたくさんの苦勞がありました。朝晩は10℃以下まで冷え込み日中は日差しが強い中、朝から晩までの力仕事、言葉が通じない現地の子どもたちと一緒にする作業。しかし、できたときは、現地の方が本当に喜んでくれました。その笑顔を見るだけで、今までの疲れが一気に無くなりました。笑顔はどこ国に行っても最高だと思いました。

次にザンビアに行き10年間行われている農業ショーに参加しました。そこで出会った地元の青年に「なぜ、日本の人がザンビアのような途上国に来たのか？」と聞かれました。僕は、「日本は、物質面では確かに発展してい

るが、心が発展に伴っていなくて青少年の犯罪やいじめも多い。それはなぜなのかを学びに、ここに来た」と言いました。すると、彼は、「自分たちは、便利な生活はできないので、一人で生きていくことはできない。だから、協力して生活するため、人と人がつながっている」と言ってくれました。僕は、探していた答えはこれだと、とても感動しました。彼らは、自分が生かされていることの幸せを感じているからこそ、人のことを思いやり、目の前のことに感謝できるのだと思いました。

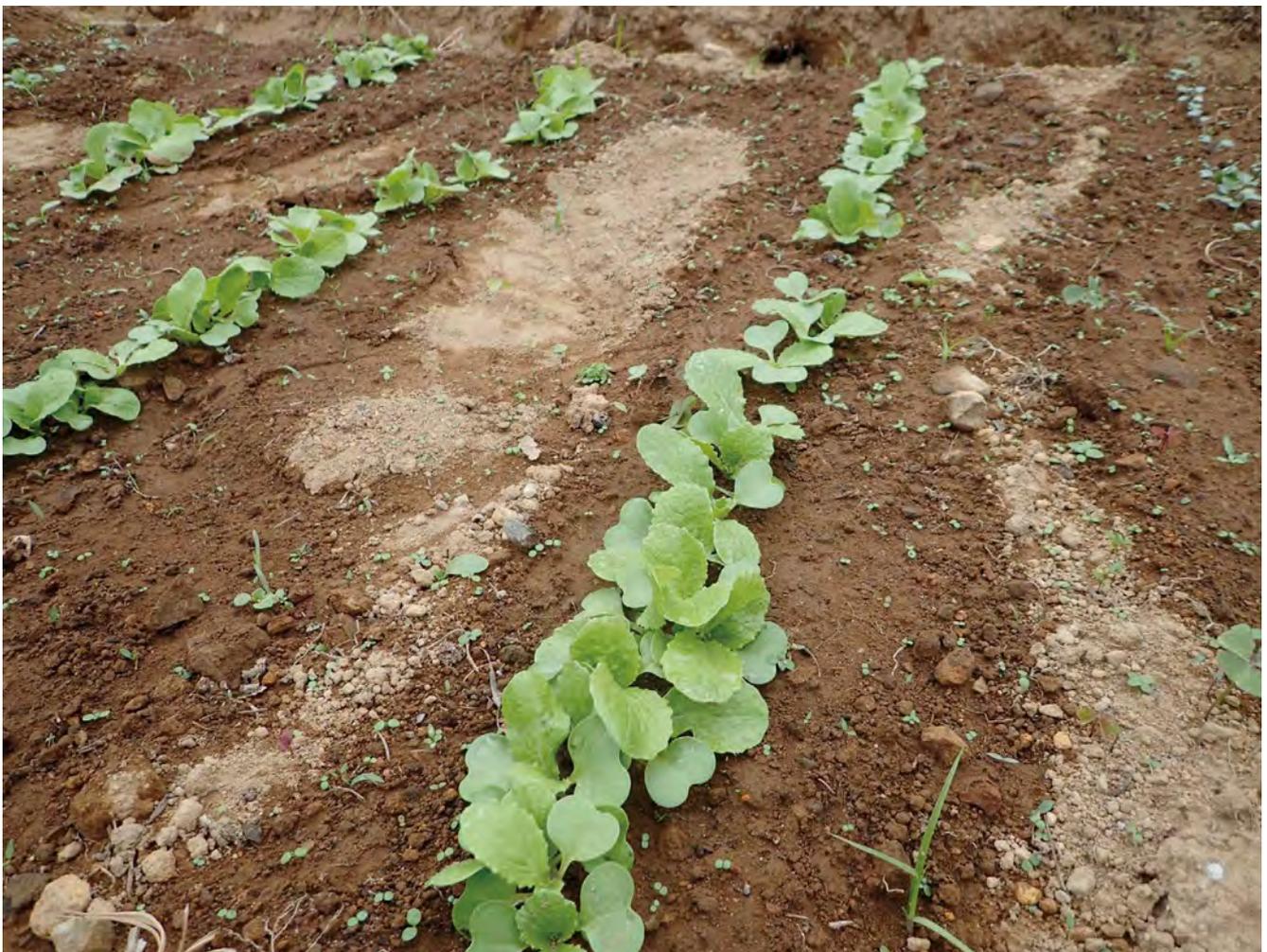
今回の留学でたくさんのことをつかみ取りました。純粹に笑い、喜べる心の大切さ。人とつながることの大切さ。自分たちがいかに恵まれた環境で過ごしているかなど、実際に行かないと気付けなかった貴重なことを、体験することができました。

最後に皆さんに自分が思う大切なことを二つ伝えます。

一つ目は、一歩を踏み出す勇気です。思っていることを行動に移さないと何も始まりません。そして、一歩を踏み出し行動することで、次に新たな道、新たな未来が見えてくるのです。その勇気を僕は、体験しました。

二つ目は、精一杯生きることです。今生きていることは、当たり前ではありません。生かされているのです。だから、感謝、勉強、遊ぶことなど、日々できることを一生懸命やってみましょう。それがあなたの宝になります。

Let's change the world together. 世界を共に変えていきましょう。



秀明自然農法で育てた白菜

## 生きる大切さ

MIHO美学院中等教育学校 5年 山下 真人

希望と不安を胸に

アフリカへ飛び立った。

待ってくれていたのは壮大な自然だ。

ちっぽけな自分が自然と向き合うと

ただただ謙虚さという言葉しか浮かばなかった。

幸せって何だろう。

つらい、苦しい、楽しいという感覚を持てる心があることだと思う。

どこで生きていようと

地球から見るとみんなかけがえのない一人である。

自分の命を大切に

新たな道を生きていこう……。



NPO法人 秀明インターナショナル

〒529-1814 滋賀県甲賀市信楽町田代353-1

TEL:0748-82-3140 FAX:0748-82-3143

E-mail : info@nposhumei.or.jp

http : //www.nposhumei.or.jp



2016年12月2日発行