

ちよつと暇があくと地図を眺めて楽しんでるようなタイプの人間なのだが、そうやって見つけた不思議な名前の土地を選んで旅をしていたことがあった。新潟の長岡の北東あたりに、「人面」なる場所があるのを発見して訪ねたのは、90年代終わりの初夏の頃。当時すでに人面犬やら人面魚やらの騒ぎは下火になっていたものの、フアンタスティックな興味をかきたてられるものがあった。

もつとも、この地名はジンメンではなくヒトヅラと読む。長岡の先の見附という町からバスに乗っていった人面の地は、田んぼのなかに古い家が寄り集まったのどかな集落で、「もとは土地を開拓した四人衆にちなんで四人面（シトヅラ）」といていた」なんていう由来を伺った。

昼どきに食堂ひとつ見あたらない人面集落を歩いていて目にとまったのが、「あぶらげ」と確か平仮名で記した赤い旗。昔の商店街が歳末セールの時期に掲げたような古めかしい赤旗だが、そこは小さな豆腐屋というか、油揚げの専門店だった。すぐそばの自販機で買ってきた缶ビールを開けて、青々とした田んぼの景色を眺めながら立ち食いの油揚げの素朴な味（地元のモロミ醤油なんぞをふりかけたはずだ）とカリッ、フワッとした食感が舌に記憶されている。

人面の田園地帯をバスでぬけて、栃尾の市街に立ち寄った。栃尾はかつて城が置かれたこの地方の古い町で、狭い商店通りに「雁木」という木造のアーケードが続いている。上越（高田）市あたりでも見掛ける、多雪地帯特有の装置といえるが、そんな栃尾の雁木の通りにも、名産の「あぶらげ」の看板や旗を出した店が何軒も並んでいた。

ウマイ油揚げをもう1枚！ とばかりにのぞいた店のベテラン職人が、ほぼ直角とおぼしき前屈姿勢で油揚げを仕上げ、手際よく包装紙にくるんで、そのまま顔を突き出したような格好でこちらへやってきた光景がいまも目の底に刻まれている。

F



コラムニスト
泉 麻人

いずみ あさと
1956年東京都生まれ。慶應義塾大学卒業後、テレビ情報誌編集部などを経て独立。1980年代から雑誌にコラム、エッセイを執筆してきた。街歩きや旅をテーマにした著作が多い。近刊は『続・大東京のらりくらりバス遊覧』（東京新聞）。

「あぶらげ」の風景

株式会社 The CAMPus BASE
代表取締役

井本 喜久



● いもとよしひさ ●
1974年広島県生まれ。東京農業大学農学部農業経済学科卒業。「世界を農でオモシロくする」を理念に、持続可能な暮らしを追求する人々のコミュニティ「NOU ONLINE SALON」を運営。小規模農家のスタートアップを学ぶ「コンパクト農ライフ塾」も主宰。各地で「農」を軸に地域活性化を手掛けている。著書に「ビジネスパーソンの新・兼業農家論」(クロスメディア・パブリッシング)がある。

田

舎暮らしをしたいと思いますという人が都市部に激増している。コロナ禍前でさえ、首都圏に住む

20〜50歳代の男女500人におこなったアンケート調査において、「田舎に移住をしたい」と考えている人が56・7%もいた(※)。コロナ禍になってその数は確実に増えたはずだ。

しかし、彼らの多くが実際には移住できないでいる。彼らの一番の心配事は「お金」だ。移住にかかるお金と、移住後の生活にかかるお金。それにひもづく仕事の有無も、もちろん大きな不安要素になっている。

そんな彼らに僕が伝えたいのは「移住するならば、今、農家こそ最高の職業だ」ということ。

僕は2017年からThe CAMPusという屋号で「農」をテーマとしたコミュニティやスクールの事業をやっている。だが以前は、農とは全く関係ない広告の事業に20年以上携わっていた。14年頃、妻がガンになって、その原因を模索するうちに

食の重要性に気付き、食の源を担う農家の存在に興味を抱いた。

その頃の僕にとって農家というのは「重労働で忙しいのにもうからない」というマイナスイメージが大きかった。それもそのはず。年商1000万円以上の農家はおよそ8%しかないという厳しい現実だった。僕は高い(農業)がうまく回っている年商1000万円以上の農家の方を中心に足を運んだ。彼らとあれこれ語るうちに、「自然と共にある暮らしのカタチがとても健康的かつ楽しいで、そこにある哲学やビジョンがとてもカッコいい」と思うようになった。そんな彼らの姿を見て僕は「次なる生き方はこれしかない！」と確信した。

そこで始めたのが、そんな「農ライフ」をあらゆる角度から学べるコミュニティづくりだった。

僕は、このコミュニティの中でこれからの農ライフに最も重要なキーワードは「コンパクト」だと伝えている。ここでのコンパクトとは、小さくて

も質が高くきちんと機能するという意味であり、自然の摂理にのっとって、小さなエネルギーで無理なく大きな豊かさを手に入れる生き方。

僕

自身もそんなコンパクトな農ライフに憧れて、出身地の広島県竹原市田万里町たまりにある、かつて祖父と祖母が住んでいた築150年の古民家と、東京世田谷のマンションとの二拠点生活を2019年からスタートした。

田万里町は、子どもの頃父親に連れられて、よく農作業を手伝った場所。かつては美しい田園風景の広がる地域だったが、少子高齢化が加速して、現在では名もなき農村になっている。

僕が、この村での暮らしをスタートさせたきっかけは、18年の西日本豪雨だった。甚大な被害を受けた田万里町の田畑に仲間たちを集めてボランティアで泥かきをしながら「なんとかこの集落を持続可能な場所に再生したい」と考えた。そんな話を地域の人たちにしたところ、いつの間にか東京ドーム半分くらいの大きさの田畑を借りられることになった。そこでスタートしたのが菜種と大豆作り。僕らはこれを加工して、菜種油と豆乳チーズを作るう

と考えた。自分たちの生産したものの価値を高めて、収益性のある事業にしていくためだ。そこに宿やキャンプ場など農泊事業も組み合わせ、全国からあらゆる世代の人々が訪れる農村として再生することをもくろんでいる。この再生事業は決して莫大な資本や設備投資が必要なわけではなく、ミニマムにスタートさせて仲間たちとDIYを重ね、10年くらいかけて徐々に作り上げていくもの。

自分たちが食べる食材は自分たちの手で作り、そこに商いもうまく生み出していく。これぞまさしくコンパクト農ライフ。

都会で忙しい毎日に追われて働く人々は、仕事をするために暮らしているけど、本来、人は暮らしこそが主で、暮らしの中に仕事の要素があるべきだ。自然とともにある食を起点とした農ライフ。循環型の暮らし。その中にあるいろいろな知恵を活かして人生をオモシロくする。その意思はきつと、次世代に受け継いでいくべき「持続可能な社会」というパトーンになるはずだ。

※一般社団法人移住・交流推進機構「ニッポン移住・交流ナビ(2019:4)より。「移住したいと思いませんか?」の問いに対し、「ぜひ移住したい」「移住したい」でできれば移住したい」と回答した人の合計。

これからはコンパクト農家こそ新しい
自然と共に暮らし、そこに生業なりわいも作る

ぶらり 食探訪

地球の街から

台北



台北市内の快炒が集積する通りの一角。店内飲食禁止が2カ月以上続いたため(7月27日一部解除)経営は厳しい(2021年8月4日撮影)



快炒店内の様子。新型コロナ対策でテーブルを間引いている(同)

台湾人は、仕事帰りに同僚と「ち

よい飲み」する習慣はあまりなく、家族と食事をするのが基本だ。それでも、たまの飲み会によく利用されるのが、「快炒」や「熱炒」と呼ばれる台湾式居酒屋だ。日本のビアガーデンの雰囲気似ていて、酒と料理を囲んでワイワイやるにはうってつけで、台北市内には店が集積する通りもある。

提供されるメニューは、中華料理の特徴である油で炒めたり、揚げたりするものが多い。魚や肉、野菜を使った料理、チャーハン、麺類などもあり、メニューは数十種類に及ぶ。規模も百人以上の客を収容できる大型店から、数十人

の店までさまざまだ。

人気メニューは、鶏肉料理の「三杯鶏」や、イカや豚肉、セロリを炒めた「客家小炒」、小ぶりの台湾産カキに衣をつけて揚げた「蚵仔酥」といった家庭料理。台湾は薄味の食べ物が多いが、台湾式居酒屋で出されるメニューは酒のつまみだけあって、どれも味付けは濃い。価格は1000円(約400円)くらいからと手頃だ。

難点はドリンクで、日本の居酒屋のようにハイボールや酎ハイなどは置いていないため、ビールが中心になってしまうことだ。店によってはお酒の持ち込みが可能で、水を無料で提供してくれるところ

もあり、ウイスキーや焼酎を水割りにして飲める。ただ、台湾の私たちはビールをひたすら飲んでい

ることが多い。営業時間は夕方から深夜1〜2時まで。時間制限はないので、閉店までねばる客も少なくない。オーダーは、各テーブルに配られる紙のメニュー一覽に書き込めばよく、外国人でも手軽に料理を頼めるのもうれしい。

海鮮料理を前面に押し出した「海産店」も人気だ。台湾人は無類の海鮮好きで、店によっては水槽に魚を泳がせていたり、氷の上に魚を並べたりしている。客が魚介を選び、調理の仕方も指定できるシステムになっている。こうした店では、ゆでエビや刺し身も人気で、わさび醤油で食べる。

台北市内には、タラバガニを看板メニューにし、丸ごと1匹、客に提供して大人気になっている店もある。北海道から仕入れており、量り売りで1匹1万台湾ドル(約4万円)前後と値が張るが、仲間を10人ほど募って食べに来るグループが多いそうだ。

台湾では刺し身やすしが近年、一段とポピュラーになっている。回転ずしなどの日系チェーン進出に加え、台湾人の職人がオーナーシェフとしてすし屋を構えるケースも増えて、ちよつとしたブームの様相だ。新型コロナウイルスのパンデミックで訪日観光客は目下、途切れているが、日本で和食をじかに楽しんだ台湾人が、本格的な日本食を求めている証拠だろう。

台湾では今年5月中旬から新型コロナウイルスの感染が急拡大し、イートインが禁止されるなど、飲食店が大きな打撃を受けた。店にぎやかな声が響き、街に活気が戻るところを願ってやまない。

メニュー豊富な台湾式居酒屋「快炒」

佐々木 宏
株式会社時事通信社
台北支局長

ささき ひろし
1970年神奈川県生まれ、埼玉県育ち。96年時事通信社入社。2017年8月から現職。台湾勤務は2回目。東京では経済部に所属。和歌山支局5年、名古屋支社2年の勤務経験あり。台湾では全分野をカバー。

土壌を創る技術

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構

野菜花き研究部門 施設生産システム研究領域 施設野菜花き生育制御グループ 上級研究員

篠原 信

水 耕栽培といえば、ヒヤシンスの球根を水の上に浮かべた経験があるかもしれません。さて、そこで問題。その水に生ごみを入れたらどうなるでしょう？

水が腐りますよね。腐った水の中だとヒヤシンスの根は傷み、育ちません。そう、水耕栽培では、生ごみなどの有機物は肥料として使えません。また、人工樹脂やコンクリートの上に生ごみを置くと、腐って臭くなります。ここに植物を植えても根が傷み、育ちません。

実は有機物が肥料になるのは土壌だけが持つ特殊能力です。

そしてこのことは、人間の力では土壌を創れないことを意味していました。農家は、自分の田畑の土壌をあるがままに受け入れ、有機物(肥料)をすき込んで、フカフカの良い土になってくれと祈るしかありません。あとは土壌生物・微生物頼みの成り行き任せ。

そこで私はまず、有機物を水の中でも肥料として使える技術を開発できないかと考え、研究を開始しました。すると、土壌では問題なく働くのに、その他の場所では働かない微生物(硝化菌)に気がつきました。水中でも有機物はいろいろな雑菌の働きにより、アンモニアまでは分解される(アンモニア化)のですが、植物が好む養分である硝酸を作るには、硝化菌の力(硝酸化)が必要です。

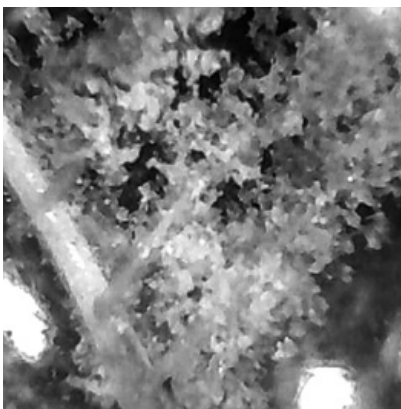
そこで私は、過去の研究事例から学び、「硝化菌をひとりぼっちにせず、土壌と同じように他の雑菌と一緒に培養したら水中でもうまく働くのではないか」と発想しました。すると、

水の中でも生ごみなどの有機物を硝酸にまできれいに分解し、植物がスクスク育つようになりました。この「有機質肥料活用型養液栽培」の技術は、すでに普及し始めています。

さ らにこの技術を応用し、人工的に土壌を創る技術を開発中です。植物の好むフカフカした土壌と同じ構造の人工樹脂や鉱物に硝化菌入り微生物(MPM)を加えると、自然の土壌と同じように有機物を分解します。

これにより、希望する特徴を備えた土壌をデザインすることができます。また、土壌微生物を選別し、植物の生育を促す研究も開始しています。この技術を確立した暁には、月や火星など他の星の砂礫も、肥沃な土壌に変えられるでしょう。

本技術は、農業生産を「土」台から創りかえる技術となる可能性があります。ただ、自然土壌への畏敬の念を失わないことが、研究するうえで欠かせないと感じています。



有機質肥料活用型養液栽培の植物の根。バイオフィルム(微生物群集構造)が根を覆い、サンゴのような姿をしている

しのはら まこと
1971年大阪府生まれ。京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻、2000年博士号授与。同年、富山県立大生物工学研究センター助教、01年より農研機構に。専門は微生物。病原菌の情報伝達物質であるクオルモン研究、有機質肥料活用型養液栽培の開発・研究。



田んぼは優しい「魚のゆりかご」 琵琶湖と共生し水田と文化を伝承

滋賀県野洲市
せせらぎの郷代表 堀 彰男



失われた原風景を復活させる

琵琶湖のほとりの原風景。

それは田んぼと琵琶湖は水路でつながっている、水路には魚道を遡上してきた琵琶湖の固有種ニゴロブナをはじめとしたフナ、ナマズ、コイ、ドジョウ、メダカなどの湖魚たち、そして田んぼにはその稚魚たちが元気に泳ぎまわっています。集落では、それらを使った鮒ずしや湖魚の飴煮など、豊かな食文化がはぐくまれていました。

滋賀県野洲市の北部に位置する、田・中主町須原は、琵琶湖辺にある自然豊かな田園地帯です。

1970年代前半まで、須原の田んぼは、排水路を通じて琵琶湖とつながり、これらの湖魚たちは行き来をしていました。

春になると産卵のために、水路を通って湖辺の田んぼへ移動します。稚魚のエサとなるプランクトンが豊富で水があたたかいことから、田んぼは湖魚の産卵・成育に絶好の場所です。こ

のことから、田んぼは魚の赤ちゃんにとって心地よい「ゆりかご」のようなものといえたのです。

しかし、農作業の効率化を図るための圃場整備などによって水路と水田の段差が大きくなり、湖魚は田んぼに入れなくなりました。なかでも、鮒ずしの原料であるニゴロブナは近年漁獲量が減少しており貴重な食文化の継承が危ぶまれています。

これに対して私たちは、自然環境豊かだった時代の田園環境や原風景を再び取り戻そうと「魚のゆりかご水田プロジェクト」を始めました。農家だけでなく非農家も含めて、大人から子どもまでが一丸となって、地域ぐるみで琵琶湖や生きものに配慮した農業に取り組んでいます。

「生きものの観察会」や「農業体験」などによる都市住民との交流・学校や企業などとの連携、「米・湖魚などの伝統食や伝統文化」の次世代への継承、農業後継者の育成などを進めることにより、先人の残した貴重な財産である須原の地

域資源を後世に伝えます。農業経営として確立していくため、「魚のゆりかご水田米」の販売や純米吟醸酒「月夜のゆりかご」の製造・販売と並行して、稲作体験やオーナー制度を運営することで消費者の皆さんと命や自然を大切にしている価値を共有する場を提供しています。環境と経済の両立により、農村地域の活性化をめざしています。

「魚のゆりかご水田」の取り組み当初は、何をしたらよいかわからないことばかりでしたが、まず前提となる、地域の合意を取ることから始めました。

「魚のゆりかご水田」にするためには、30人いる地域生産者の全員から賛同してもらう必要があります。また近隣の水田についても、微妙な高低差があるため水路をせき上げすることで植えたばかりの苗が沈み、生育に影響を及ぼすことがありました。そうした可能性のある田んぼの耕作者にも理解と協力を得る必要があります。

profile

堀 彰男 ほり あやお

1949年滋賀県野洲市須原生まれ。地域の環境に関する意識の薄れに危機感を抱き、2008年から地域を巻き込み「魚のゆりかご水田活動」を開始。琵琶湖の固有種のコゴロブナをはじめとする湖魚が琵琶湖と田んぼを自由に行き来できる魚道を設置し、魚のゆりかご水田でつくったお米を「魚のゆりかご水田米」として栽培するなど、「お米を食べるときには、琵琶湖から田んぼに上ってくるコゴロブナなどのことにも思いをさせてくださいね!」

せせらぎの郷

野洲市須原で自然再生に取り組む地域団体。人や生きものが安心して暮らせる田んぼの環境を取り戻すため「魚のゆりかご水田プロジェクト」に取り組んでいる。須原地区内の水田面積は約44%、うち生産調整により約30%に作付けしている。このうち約10%が魚のゆりかご水田に取り組んでいる。2014年度環境保全型農業推進コンクール「近畿農政局長賞」受賞。15年度「ディスカバー農山漁村の宝」選定。16年度 環境大臣優秀受賞第4回グッドライフアワード受賞他、国内外で高く評価されている。

た。

それは困難なことでした。「なぜ、わざわざ魚をいれなければならないのか」「やっかいなことをしようとしている」と言われました。「水を張ったら土手が崩れるんじゃないか」という不安を持つ人、地域外の人が自分の田んぼに乱暴に入ってくるのではないかと懸念する人もいました。

それに対して「乱暴なことはいらない。幼いころから私たちの身近には魚がいて、毎日のおかずにしていただいましょう。琵琶湖のありがたみを多くのの人に知ってもらおう。そして、それを次代に残そうじゃないか」と私は話しました。琵琶湖に暮らしてきた人ばかりですから徐々に理解が広がり、最終的には皆の賛同を得られました。



上: 6月下旬の「生きもの観察会」でおこなう魚のつかみ取りの様子
下: 水路に設置した階段状の魚道(左)、鮒ずしの原料となるコゴロブナ

次は、環境整備です。排水路にせき板、土のうを使用し階段状にせき上げ、魚道を設置しました。田んぼと排水路の水面の高さを一致させることで遡上・産卵ができる魚にとってやさしい環境を整えました。魚道は毎年4〜6月の田んぼに水が入る時期に住民・学生らボランティアなどと設置しています。コゴロブナ、ナマズ、コイなどたくさんの方が華麗にジャンプしながら遡上していきます。6月の末に開催する「生きもの観察会」では、魚道で魚のつかみ取りを開催し、とった魚は琵琶湖へ放流しています。

合意形成とオーナー制度の導入

2009年度、せせらぎの郷の下部組織、須原魚のゆりかご水田協議会を発足。本格的な活

動を開始にあたって、誰もが経験したことのない環境・営業活動のやり方ですから、滋賀県の担当者よりご指導いただき、まずは県内の2、3の先進的活動組織に研修に行きました。

琵琶湖や生きものなど環境に配慮した活動の重要性を知っていただき、多くの人ととの交流の場を持ちたいとの思いから、09年度よりオーナー制を導入し、入会者には田植え体験(5月)、生きもの観察会(6月)、稲刈り体験(9月)に参加していただいています。発足当初は1、2組しか申し込みがなく、親戚に声をかけてもらうなど地域の皆さんにお願いしていましたが、いまやPRの甲斐があり10組以上のオーナーさんに入会いただいています。

同様に「生きもの観察会」や「農業体験」など

単発のイベントも、当初参加人数が10人程と少ないスタートでした。4、5年の間は参加案内のリーフレットを県内それぞれの会場で配布し、参加を呼びかけるなど大変な苦勞がありました。しかし参加者による口コミなどで徐々に人気を広がり、各イベントとも東京、横浜、神戸、大阪、京都などから200人以上の参加申し込みがあり、人数制限をしなければならぬほどとなっています。最近では、リーフレットは配布せずSNSを使い皆さんに呼びかけています。

取り組みが都市住民などから注目されることよって、地域住民にも環境意識に対する変化が見られるようになりました。当初は役員だけでおこなっていたプロジェクトの田植えや、稲刈りに参加する人が増えてきたのです。

さらに、生きものの観察会に子どもが参加することで、非農家の若いお父さんや、お母さんなどの参加も年々増えてきており、地域の連帯感も強まっています。15年度からは、無農薬・無化学肥料栽培にも挑戦し、さらに活動の幅を広げています。

こうした生物多様性や自然環境の再生・保全を考えたせせらぎの郷の取り組みは、生きものと人のにぎわいにつながり、若手農業者に活気を与え、担い手育成にもつながるものとして、周辺集落にも好影響を与えています。

オーナー制の導入や各イベントの実施は、私たちの取り組みを広く知っていただくことにつながり、「魚のゆりかご水田米」を消費者に直接販売することが可能になりました。10年前の東日本大震災により東日本の農地が大きな被害を

受けた後、東京の環境保全団体からお米を買いたいとの話がありました。これをきっかけに「魚のゆりかご水田米」の全国的なファンが増え初め、翌年には田植えや、観察会だけでなく、東京から草刈り応援に来ていただくようになりました。草刈り応援は今年も6月28日に来ていただきました。そうしたご縁で、私たちは毎年10月、東京で「収穫感謝祭」を開催しています。

「魚のゆりかご水田」世界へ発信

さまざまな交流が広がるなか、グリーン経済が提唱された2012年「リオ+20」で、東京の環境保全団体代表が「魚のゆりかご水田プロジェクト」を紹介してくれました。またプロジェクトはCOP10(名古屋)でも紹介され世界的なアピールつながりました。

2年後の14年、COP12(韓国ピョンチャン)においては私どもの団体みずから活動発表の機会をいただき、世界でのデビューとなりました。引き続き16年には世界湖沼会議がインドネシア・バリ島で開催、18年には同じく日本・筑波で開催され、発表では生物多様性に配慮した環境保全型農業を展開しながら、農業者だけでなく多様な人々と幅広く協働しつつ活動していることをアピールしました。

発表の後の質疑応答では、琵琶湖保全のために取り組む滋賀県の施策や環境を守る米づくりに関心を持たれた台湾の大学教授から積極的な質問を受けるなど、参加者の方々と活発な意見交換ができました。このように海外との新たな交流が芽生え、さらにグローバルな視点で展開

して行く可能性が広がりました。

SDGsの目標達成にも貢献する「魚のゆりかご水田」活動を通じて、いま以上に地域を活性化させ、経済的にもより一層自立できる仕組みをめざします。関心が高まっている企業、都市部のほか、大学のゼミ活動の受け入れ、大学とも積極的に連携していきます。若い学生と交流することで活動の視野が広がるメリットがあります。地道にコミュニケーションを取り続け、ファンを増やしていきたいと思っています。

私たちは、農業生産性向上のため地域農業の大規模化、省力化が進むなかで、あえて手間暇のかかる環境保全型農業に取り組んできました。私たちは、子どもたちからお年寄りまで世代を超えた地域の交流、賑わいを取り戻すことに主眼を置いています。「魚のゆりかご水田米」のブランド化は経済的利益の追求というより、地域で取り組む「魚のゆりかご水田プロジェクト」を持続性のある取り組みとするのが目的です。消費者の皆さんに「魚のゆりかご水田米」を購入し食べてもらうことで「せせらぎの郷・須原」の生態系保全活動を応援いただき、各種イベントに参加して都市農村交流を楽しんでもらい、双方が元気になっていこうとの思いです。そのなかで、魚と人とのかわりを知っている私たちが魚が田んぼにやってくるという価値、そしてそこから生まれる、かわりの価値について少しでも次世代に伝えられたらと考えています。私たちの取り組みが県内各地にさらに広がり、琵琶湖の生物多様性の回復につながっていくことを願っています。

俳句が 告げる季節

耳逸る二百十日の風向きに

台風が近づくと、ふるさとの景が目には浮かび、ふと心配になる。見渡す限りの稲穂が揺れるなかの、一本道が好きだった。風が稲穂を揺らし、音が生まれ、香りを運んでくる。秋の実り、という甘く豊かな響きは、わたしにとっては、まさにあの瞬間。台風の進路に気を揉んでは、思い返す。



多摩川の土手。「鱗雲が出た翌日は雨か風」ということわざもある

俳人 大高 翔

おおたか しょう
徳島県阿南市生まれ。13歳より作句。藍花(あいばな)副主宰、俳人協会幹事。第四句集『帰帆』にて第一回俳句大学大賞。

【季語】二百十日(季=秋)

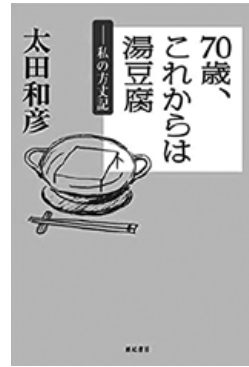
立春から数えて「二百十日」目のころ。台風(野分)と早稲の実りが重なることが多く「厄日」として警戒された。厄日、前七日、風祭、風日待といった傍題がある。「前七日」は七日前の意で、早稲の花の付くころのこと、「風祭」「風日待」は、風鎮祭として、収穫前に吹く風を鎮め豊作を祈る祭のことをいう。「二百二十日」「二百三十日」も、同じく台風が日本本土に最も接近する時分として警戒されたが、季語としては「二百十日」と「二百二十日」が歳時記に残っている。

参考文献：『日本大歳時記』(講談社)、榎本好宏『季語成り立ち辞典』(平凡社)、榎本好宏『歳時記ものがたり』(本阿弥書店)

『70歳、これからは湯豆腐』

—私の方丈記—

太田和彦 著 亜紀書房



2020年12月発行・1,430円

六十男・七十男の夢は何だろう

青木 宏高 (NPO法人食材の寺小屋 理事)

この本を書いた太田和彦さんは『居酒屋百名山』『ニッポン居酒屋放浪記』『町を歩いて縄のれん』など居酒屋をテーマにしたところから居酒屋探訪者として知られている。太田さんの本職はデザイナー。資生堂宣伝部制作室のアートディレクターを経て独立し、東北芸術工科大学に迎えられ二足のわらじで日本各地の居酒屋をめぐり歩く。

今日の日本は未曾有の高齢化社会。本屋には「高齢化社会の賢い生き方」のガイド本が並ぶ。サラリーマンには、定年後の時間をどのように過ごすかは重要な問題。家庭の粗大ごみにならないように。実は太田さんも文中でこんな提言をしている。

本書は、1編を1000文字で綴った随筆集。

84編が収録。その中の1編が「部屋を借りる」で、「リタイアした男の夢は何だろう」と自問。世界一周船旅か、ゴルフ三昧も結構だが、太田さんは「学生時代に戻って『部屋』を借りよう」とすすめる。「何のためにそうするか」。

もう1編を紹介しよう。タイトルは「70代が得たもの」である。目の前に広がる「老後」の2文字。健康、資金、家族と現実ばかりが横たわり、無口になり、「俺の最盛期は終わった。後は落ち目、死を待つばかり」。そんな時から4年、横たわる現実は何も変わらないが、気持ちが変わった。人生の使命感のようなものが消え、好きなことだけしていればいい、という気持ちに変わった。

そして、これからは「70歳、湯豆腐」のすすめである。その由来は「まえがき」にある。70歳を過ぎて求めるのは心の安泰で、それを何に託そう。答えが豆腐だったと明かす。豆腐はそれ自体でうまい。おでんにも、鍋にも、すきやきにも欠かせない脇役だが、いろんな味を吸ってこそいちばんおいしいものになると、居酒屋人生の体験から人生訓を語っている。

豆腐が主役になるのが湯豆腐で、昆布を敷いた鍋に豆腐を沈めて温めるだけ。単純なだけに味わいは奥深く、飽きない。太田さんが、長い人生の末にたどり着いたのはこれだったのか。そして、70歳、これからは湯豆腐だ、と。

一話一話が才藻と居酒屋で培った、人間を見る確かさだろうか。高齢化社会に読みたい一冊である。あわせて居酒屋の本も読みたい。



読まれています 三省堂書店農林水産省売店における農林水産関連書籍 売り上げ上位10冊 (2021年7月1日～7月31日)

タイトル	著者	出版社	税込価格
1 森林で日本は蘇る—林業の瓦解を食い止めよ—	白井 裕子/著	新潮社	792円
2 分かりやすい公文書の書き方 改訂版(増補)	磯崎 陽輔/著	ぎょうせい	2,200円
3 農林水産六法 令和3年版	農林水産法令研究会/編	学陽書房	17,600円
4 農村政策の変貌 その軌跡と新たな構想	小田切 徳美/著	農山漁村文化協会	2,640円
5 食品産業の未来 ネスレの挑戦	ピーター・ブラバック・レッツマツ/著	日本経済新聞出版	2,750円
6 農政記者四十年 食と農のララバイ、あるいは大震災十年とコロナ禍	伊本 克宜/著	農林統計協会	2,640円
7 農林水産省職員直伝「食材」のトリセツ	農林水産省/協力	マガジンハウス	1,430円
8 マッキンゼーが読み解く食と農の未来	アンドレ・アンドニアン、川西 剛史、山田 唯人/著	日本経済新聞出版	2,200円
9 超入門カーボンニュートラル	夫馬 賢治/著	講談社	946円
10 日本農業年報66 新基本計画はコロナの時代を見据えているか	谷口 信和/編集代表 平澤 明彦、西山 未真/編集担当	農林統計協会	3,080円