



NETWORKING NEWS LETTER



CONTENTS

つくる人TALK【その2】
僕らも微生物でしょ？
HERBSMAN'S 福田久之さん

伝えるココロ【その2】
**オーガニックは
創造と文化！**
クレヨンハウス 岩間建亜さん

【トピック&ニュース】
おいしさ満喫！
有機ハーブ〜トマト収穫体験
@要ファーム&ハーブズマン' S

行って来ました**祝の島**へ！

猛暑二モ負ケズ
810さよなら原発
エネルギーシフトウォーキング

【視点】その4
オーガニックと分業化

【INFORMATION】
事務局からのお知らせ
●9月の活動予定
●活動短報

SEPTEMBER
2013 9月号



ポラン広場東京の「自然学校」2013[2]

谷津田・里山

有機ハーブ〜トマト収穫体験@要ファーム

7月21日(日)、今年度2回目となるポラン広場東京の「自然学校」が開催されました。会場は茨城行方市。午前はPOD要ファーム代表・磯山茂男さんの案内で、大玉、中玉(ミディ)、そしてミニトマトの収穫体験を楽しみました。

苗の植え付けのとき以外は一切水やりをしないという磯山さんのトマト。ハウスの中はそのトマトたちがみっしり、青々と繁っています。これだけの密度なら、通常であれば「むっ」とする草いきれにたじろぐもの。ところがハウスの中は清らかな「トマトの香り」が漂っていました。土ほこりが立つほどに乾燥した環境は、磯山さんの栽培へのこだわりの現れです。

「ウチのトマトはよく見ると、びっしり産毛が生えています。空気中の水分を吸収するために発達するんだよ」

と磯山さん。鍛えられたトマトは、生まれ故郷・アンデスの過酷な気候を思い出すからか、野生の生命力を取り戻し、枝も根も水分を求めてよく伸びるそうです。そのたくましさで、どのトマトも鈴なり。房で真っ赤に熟しています。それを枝からもいで直接お口にぽん。

これぞ収穫体験の醍醐味です。大き



トマトのおいしさにニコリです！

なトマトも小さなトマトも、味わいは単調ではなく、それぞれ滋味にあふれ、「甘〜い!」。みんなニコニコ、笑顔がほころぶ瞬間を味わい、楽しみました。

この日は「もいでいきなよー」と、ハウス脇のミズナスも収穫させていただきました。そして昼食の会場へ。皆さんご持参のお弁当をひろげます。

そこに磯山さんのパートナー・裕子さん手づくりのお味噌汁に、盛りだくさんのおかずが登場。きゅうりの梅酢漬け、じゃがいもの煮っころがし、オクラの煮びたし、小豆で炊いたおこわなど。うれしいサプライズでした。裕子さんの心づくしに全員がおなか一杯。ごちそうさまでした！

(次頁に続く)



たくましく鈴なりの中玉トマトにニコリ



トマトの説明をする磯山さん



地球と一緒に！…つくる人TALK [その2]

僕らも微生物でしょ？

…HERBSMAN'S 福山久之さん（茨城県行方市）

ポラン広場東京今年のテーマは「ネットワーキング」。つくる人TALK第2回目は、茨城県行方市、HERBSMAN'S・福山久之さんです。福山さんは、ハーブや野菜を育て、お米や野菜を自給しながら、生き物が豊かな谷津田の再生に取り組んでいます。

■今は農的フル稼働、冬は森を見る

うちでは現在、乾燥ハーブと、ハーブの苗をメインにして、野菜もかなりつくっているんです。野菜の自家用はずっとやっていたんですけど、ここ数年、力を入れるようになった。お客さんがほしがっているものをつくんなきゃということと、野菜あつてのハーブなんだからと。両方つくること、かえってハーブのよさもわかるんじゃないかと思って。忙しいですよ。

ただ、冬は森を見る季節というか。田んぼや山のそうじを。普段は栽培に夢中なのに、冬は視点が変わるんです。木を見て森を見ず、が「森を見る」ようになります。それが年々面白くなっています。



■ネットワーキングは生物多様性？

認証のオーガニックが生まれて、便利になって。確かにいろんなことがシステムチックになりましたね。今こそネットワーキングの必要性が求められるんでしょう。それってまさしく、生物多様性の考え方と結びついていると思うんです。

僕らも地球から見れば微生物のようなもんだと思うし、いろんな菌がいるからいいと思うんですよ。同じ種族だけになってしまったら崩壊するのも早いんじゃないかと。いろんな生き物、菌がいることで、その関係が強固になります。ちょっとやそつとでは病気にもならないし、だからそういう生物の多様性的なものが、ネットワーキングなのかなと。

人間同士もいろんな出会いがあつてつながれるとすごくおもしろい。それは経済的にどうかではなく、心の豊かさを生むことになるんじゃないかと思うんです。

お金にはならないかもしれないけど、いろんな人に出会って一緒にやるということとか、そういうのってすごく楽しいし、それが生きてる生きがいなのかなくて。

■じぶんの畑からいただく幸せ

みんな、生きてるってことの幸せ、喜びとか、そのために活動していると思うんです。その基準はいろいろだろうけれど、僕の喜びというのは、自分がすごい幸せなわけですよ。1日の仕事を終えて夕飯でビールを飲んで、「自分の畑のものを食べられるっていうのは、ほんとに幸せだね」ってカミさんと話してしまうんです。

それを出荷して、誰かのお腹を満たしているとしたら、それはやっぱり、生きがいだと思うんですよ。たぶん農家の生きがいというのは、そういうふうに、誰かのおなかを満たしていのちを支えているということだと思うし。消費者の皆さんとは、それを買うことで互いが支えあうということが、シンプルでまっとうな関係なんじゃないかな、って思うんです。

そういう関係性で生きていきたい。そこにネットワーキングを重ねたいですね。大規模になってしまつて、どこで誰が食べるんだかわからなくなってくると、そういう幸せ度はかなり薄れていくんだろうなと思うし。市場というシステムも面白いんじゃないか、とも思うけれど、生きがい、となると、それは違うかなあ？

ポラン広場東京の「自然学校」2013[2]



谷津田・里山
有機ハーブ〜トマト
収穫体験@HERBSMAN'S

（前頁から）自然学校、午後のメニューは、有機のハーブや野菜を生産しているHerbsman's・福山久之さんの農場へ。谷津田の見学、そしてハーブを摘んでティータイムを楽しみました。

福山さんは約20年前、まずは自給用の田んぼをと、谷津田でのお米づくりをはじめました。そして、何年もつきあっているように、誰にも見向きもされない谷津田が、かけがえのない宝ものなんじゃないか、と思うようになったそうです。

福山さんに促され、小ぢんまりした谷津田の田んぼをひと回り。谷に沿った形の5枚の田ん

ぼは、カエルや虫たち、そして田の草ではホテイアオイやオモダカ、セリやショウブなどが育っていました。

ハーブ農園では、ペニバナ、マリーゴールド、ヤグルマソウにラベンダー。バクチー、バジル、イタリアンパセリ、オレガノ、フェンネル、タイム、レモンバーム、スペアミント、ブラックスペアミント、ヒマワリ……。

この日は全部で30種類ぐらいのハーブやスパイスがあつたそうです。用意していただいたグラスを片手に、気に入ったハーブを摘みながら農園をひとめぐり、散策を楽しんで、ハーブティーのティータイムです。それぞれがグラスに摘んだハーブや花びらは色とりどり。みんなでほっこり。耳を澄ませば風の音、カウコウが鳴き、静かなひとときをいただきました。

谷津田とは、丘が浸食されてできた谷状の地形にある田んぼのこと。水が湧き、丘の樹林からは薪が採れました。生産効率が悪く、耕作する人が減少していますが、近年その豊かな生態系が見直され始めています



農場まわりをぐるっと野道ウォーキング。そこには森と田んぼと、たくさんさんの生き物たちがいました。摘んだばかりのフレッシュハーブが最高の香り。ありがとう！





伝える心 クレヨンハウス
(東京都港区)

【その2】

オーガニックは創造と文化！

クレヨンハウスは1976年、レストラン併設の子ども本の専門店として、東京・表参道でスタートしました。有吉佐和子さんの『複合汚染』の新聞連載が終わった翌年のこと。創業者・作家の落合恵子さんと共に37年間、クレヨンハウスを育ててこられた、副社長の岩間建亜(たけつぐ)さんに、お話をうかがいました。

■オーガニックの八百屋！

「珍しい子どもの本の専門店がレストランを併設するなら当然オーガニックだろう、と思って来られてね」と岩間さん。日本では有機農業運動は始まったばかり。食材の入手がむずかしかったそうです。

「そこで色々探して、最終的には88年、ポラン広場に出会ったんですよ。ところが彼らは言うんです。僕ら有機農業を支援する



副社長の岩間建亜さん。

八百屋のグループだから、レストランに卸すということはしない。けれど八百屋をやるなら卸しますよ、ってね」。

当時は、少しでも有機食材を使っていればオーガニックを名乗ってしまう、そんな時代。でもすでにヨーロッパのレストランでは、使っている食材の90%以上がオーガニックでなければならない、とされていたそうです。

「それなら僕は、ヨーロッパ基準のオーガニックレストランをめざそう」

自分たちのレストランを本当のオーガニックにする。クレヨンハウスは、そんな思いから、オーガニックの八百屋(自然食品店)を始めたのです。食材はポラン広場から！

■オーガニックは創造的

こうして生まれたクレヨンハウスの八百屋は、モノだけの売り買い、できれば安いほうがいいというような時代の風潮にあらがって、有機農産物って何？をあえて説明して発信する八百屋になりました。

レストランの厨房は、メニューの都合から野菜を仕入れるのではなく、その日の旬の野菜からレシピを生み出す、クリエイティブな空間になりました。オーガニックな食をどう表現するか、不ぞろいの野菜をどうアレンジするかで、日替わりで13品のオリジナルレシピを毎日発信し続ける、オーガニックレストランになったのです。



文化は「たのしく」「明るく」広げていきたい。NO NUKES STOP THE WAR のサインもセンス良く、おしゃれにまとまっています



■暮らしと文化を紡ぐ場として

「八百屋は正解でした。(弱者としての)子どもを考えると、食べもののからの視点はとても大事です。子どもが安全なものをちゃんと食べられる国じゃないと……」「僕らがつき合ってる人たちは非常に意識の高い人たち。食べもの、本でも、みんなそうなんです。生産製造者から学ぶものは非常に大きいですよ。お客さんもそうです。私は生活のことを考えるとこういう買い物になるんだ、って毎日来てくださるお客さんをとても大切に思います。どうしてかという、その人たちは、ご自分の意思で、毎日をオーガニックで暮らす人たちなんですよ！」

岩間さんは、作家(生産者、製造者を含めて)とお客さんをつなぐのがクレヨンハウスの仕事、とも話されていました。そこは単なる品物の売り買いの場ではなく、オーガニックな暮らしと文化を紡ぐ場、といえるのではないのでしょうか。

●クレヨンハウス野菜市場

東京都港区北青山 3-8-15

TEL:03-3406-6477

HP <http://www.crayonhouse.co.jp/>

行って来ました祝の島へ！



ポラン広場東京 事務局長
さとうまさのり

●7月27日(土)～28日(日)、青梅ブンプンの会(※)の有志と共に、祝島(山口県)を視察しました。初日、連絡船を降り、宿に向かう途中、堤防から勢いよく海に飛び込む絶滅危惧種「水がき」(失礼!子どもたちです)に遭遇。元気です。昼食は氏本農園・氏本長一さん宅の塗塀蔵を改装した「こいわい食堂」で、祝島の海・山・里の産物による地産地

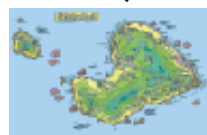
消の定食をいただきました。島の高台に登ると、本当に目と鼻の先(4km弱)に「原発予定地」の田ノ浦が見えます。●午後は、30余年中国電力の上関原発建設に反対し着工を阻み続けている「上関原発を建てさせない祝島島民の会」事務局次長の山戸孝さんから、これまでの取り組みと現状をお聞きしまし

た。夕方には氏本さんの案内で、氏本農園の放牧豚とご対面。耕作放棄田での放牧と、島内の生産物を使った醗酵飼料による自給・循環の取り組みを見学しました。

●28日は、雨の中約4kmの山道を歩いて島を半周し、映画『ミツパチの羽音の回転』にも登場する「平さんの棚田」を見学。圧巻でした。



what's 祝島?



■上関原発を建てさせない祝島島民の会:ポラン広場東京は、会の設立当初より祝島の「びわ茶」や「ひじき」「寒干大根」などの流通、販売を通じて活動を支援しています。ポラン広場東京主催のオーガニックショーへの招待、祝島写真展、映画『ミツパチの羽音の回転』の自主上映、「上関原発建設中止!」100万人署名などの取り組みでネットワーキングしています

猛暑二モ負ケズ

8.10さよなら原発 エネルギーシフト ウォーキング

毎月11日に近い土曜日に続けている「さよなら原発 エネルギーシフト ウォーキング」、8月は10日(土)に青梅市役所横の大塚前公園から、河辺駅近くの株樹公園まで約2kmを行進しました。

猛暑を避け、17時から18時の夕刻のデモンストレーション。事前呼びかけに応じてくれた浴衣姿の参加者も何組か。熱中症対策に、冷たい麦茶が入ったウォータージャグをのせたカートを引き



て歩き、全員無事に完歩しました。
※次回は9月14日、河辺駅から羽村市の小作駅まで歩きます。



事務局からのお知らせ

活動予定

- 9月8日(日)
ポラン広場東京の自然学校2013[3]
有機とうもろこし・高原野菜収穫体験@清里ファーム(山梨北杜市)
- 9月14日(土)
さよなら原発エネルギーシフトウォーキング(6) 青梅市河辺～羽村市小作
- 9月21日(土)
ポラン広場東京ネットワーク・ミーティング@早稲田奉仕園

速報! オーガニックショー ポラン広場東京 2014

日程と会場が決まりました!

と き:2014年2月22日(土)
ところ:中野サンプラザ8階
東京都中野区中野4-1-1
内容など詳細は、決まり次第ニュースレターにてお伝えしてまいります

賛助会員の拡大にご協力をお願いします!

●ポラン広場東京は、2011年施行の「新寄付税制」と2012年4月施行の「改正NPO法」に基づき、「認定NPO法人」の取得を目指しています。●認定NPO法人への寄付には、寄付者への所得税・住民税控除、会社等法人への損金算入枠拡大などの税制優遇措置が設けられました。この「新寄付税制」を活用し、補助金助成金と自主事業収入中心の不安定な資金調

達から、会費・寄付金収入を主な資金とする法人運営へと発展させる事がねらいです。●認定取得の主な要件は「年平均100名以上の寄付者がいること」です。賛助会員の年会費(5千円)は寄付金とみなされるので、賛助会員100名以上で要件を満たします。●ぜひともご家族、お友達などにお声がけいただき、賛助会員の入会拡大にご協力ください!

じむきよく NOTE



3年ぶりに開催された自然学校・有機トマト収穫体験。谷津田の見学、有機ハーブを摘んでのティータイムと、満喫いただけたことと思います。ところで最近水の味が話題になり、ふと思い出したのが郷里の実家のことで、昔は水道がありませんでした。どうしていたかというと、裏山に湧き水が出ていて、それを配管して使っ

ていました。蛇口をひねると天然水が出てくるという、今にして思えばとても贅沢な暮らしをしていたわけです。その後水道が完備されたのですが、湧き水に慣れてしまった口には、一口飲んでみて「美味しくない!」ということになり、結局飲用に使われることはなかったのです(桑畑)

視点 【その4】

オーガニックと分業化



食の流通は、今日まで、誰でもが自由に買える仕組みやサービスをどんどんつくって、大きくなっていきました。それは社会の分業化によって成立しました。つくる人はつくるだけ、売るのは売るだけ、食べる人は食べるだけと。まさに高度消費社会というのは分業化で大きくなっていったんです。

上手に選ぶことが賢い消費者、上手にモノをつくって出せば上手な生産者、流通はスケールで勝負、みたいなことを疑わずに、互いの生活の様式には目をつぶって、現在に至った。分業化された役割の中で生産・消費して、大きくなっていきました。

どうしてこういうふうになっていったんだろう。たとえば、そこには産地戦略があった。産地を盛んに宣伝して、茨城といえばこれ、千葉といえばこれ、高原野菜ならこれというふうに。消費者はみんな刷り込まれていきました。ジャガイモなんかどこでだって獲れるのに、誰もがジャガイモなら北海道、お茶なら静岡とか。こうした産地化というのは、まさにマーケティングの手法でなされていった。その上で、大産地単一商品大量輸送と。身近な畑田んぼに触れることなしに、宣伝された産地から生産が、

それに伴って消費が拡大していきました。まさに顔が見えない経済を前提に肥大化していったわけです。

これでは自分の頭で考えなくていいと言われていたようなもの。ある種の思考停止も、このあたりから始まったのではないのでしょうか。

私たちは自分というものを、どれだけ社会に預けているのでしょうか? 今の世の中は、これこれを全部預けなさい、と勧めているようなところがあると思います。年金や保険の制度などでは、これはあなたが良し悪しを選ぶことなどではなくて、そういう仕組みなんだからと。全体が破綻する可能性を考えさせてもらえない...今の日本という国は、そういうような、自分を預けきってしまっているような危うさのもとに、あるような気がするのです。

このような大きな流れの中で変化してきたオーガニックは、オーガニックの基準を備えて、生産者も、消費者も、流通も、個々の役割が与えられて、生産や消費の自由さ(便利さ)を獲得したように思います。そこで、考えなくてもいいよと、私たちが考えを止めた何か、オーガニックが本来備えていたはずの何かを、取り戻すことができたらと思います。オーガニックには、有機JASに示される基準や生産様式だけではなく、みなで共有していきたい、本来の価値があると思うからです。

(代表理事・神足義博)

活動短報

8月

- 10 さよなら原発 エネルギーシフトウォーキング(5) 青梅市東青梅～河辺 開催
- 18 子どもたちの健康と未来を守るプロジェクト(埼玉県熊谷市)中高生のためのしゃべり場 in さいたまに義援物品をお届け
- 23～25 キッズウィークエンド@青梅4
～福島子ども保養ツアー～
(東京都青梅市・奥多摩町) 開催

NPO法人ポラン広場東京 ネットワーク・ニュースレター



9月号

2013年9月1日発行
(毎月1日発行)

特定非営利活動法人 ポラン広場東京
〒198-0052東京都青梅市長淵4-393-11
TEL:0428-22-6821 FAX:0428-25-1880
E-mail:office@polano.org