



NETWORKING NEWS LETTER



CONTENTS

ポラン広場東京2014年会員総会によせて
これからのオーガニックを共に！

地球と一緒に！…つくる人TALK

国産、有機のお豆腐屋さん
島田食品・島田 剛さん

海のように旨い「塩」の味
カンホアの塩 下条剛史さん

[トピック&ニュース]

見て、知って、伝える
カマレポカフェ@青梅

原発は、いらない！
5.10さよなら原発
エネルギーシフトウォーキング

[INFORMATION]

- 事務局からのお知らせ
- 祝！賛助会員100名達成
- 5月の活動予定
- 活動短報

NEW
STAGE
2014 **6**月号

1つの時代が終わった。

2000-2001年。
それまでの「オーガニック」は終わった
…このことにはっきりと句点「。」を打つ。
私は今、改めて、そう考えています



先日、「大江健三郎賞
終了」という新聞のタ
イトルに目が止まり
ました。文学者の大江
健三郎さんが、自ら審
査を進めてきたこの
賞を閉じるというの
です。記事はその理由
について、右のように
伝えています…

「僕は日本が戦後に再出発した時代の精神を感じてきた。日本国憲法ができて、民主主義教育があった。それが僕の文学をつくってきた。けれど今、僕の考えている精神は、時代遅れになっている。安倍政権は不戦主義も捨て、戦争ができる状態にしようとしている。漱石が百年前に感じたのと同じように、一つの時代の精神が終わったんだと感じる」。発言には、現状への危機感が強くにじんだ…

(東京新聞5月7日夕刊より引用)

これからのオーガニックを共に！ …ポラン広場東京2014年度会員総会によせて

NPO法人ポラン広場東京 代表理事 神足 義博

「一つの時代の精神が終わった」
…「時代が終わった」ことを「オーガニック」や「3. 11」にあてはめて考えてみると、有機認証制度がスタートした2000年、2011年3月11日の東日本大震災・福島原発震災で、まさにそれまでの**時代は終わりました**。漱石が、そして健三郎が思い考えた「時代の認識」を、今改めて、オーガニックの現場において、受け入れねばならない。はっきりと句点「。」を打つことが大切と考えます。しかも、物語は続きます。**オーガニックの精神は不変**ですから

■「環境問題」と「オーガニック」 「健康」と「食」を加えて、新たな取り組みを

- ・ポランのネットワーキングから！
- ・利用者視点のモノづくりを！
- ・流通・販売の役割を明確化を！

私たちはこれまで、「オーガニックを生産すること」や、「生産の現場」に注力してきました。「食」や、「生活様式」は、それぞれが選択することであって、「食」について私たちの多くは深く取り組んでこなかった。もっぱら生産すること、素材の提供に心を砕いてきました

その意味で、2000年から2011年を区切りとしたそれ以前は、「オーガニック」を、特に生産面で創り上げていった時

代と言えます。やがてそれは、有機JASという形で社会化もされました

その上で、私たちは今再び、未来に向けた歩を進めようと思います。2001年・2011年以降の新たな社会に向けて、私たちの活動の共働のテーブルに「健康」と「食」を加え、生産・製造の皆様からの提案を実現していきたいと考えています。ポラン広場東京のネットワーキングを通して、PODというビジネス組織を具現化していきたいと思ひます

■取り組み！そして取り扱いへ！

これからオーガニックはますます消費され、広く活用されていくでしょう。そのなかで、「健康」と「食」のあり方、オーガニックのあり方、生活のあり方が大切なことは、昨今の健康問題からも疑いの余地がありません。それはもう消費者の領域だけではなく、つくり手こそが意識的に生活に摂り込み、取り組んでいく、今日的なテーマなのではないかと思ひます

当然ながら、生産・製造の現場も、「健康」と「食」、オーガニックのあり方、生活のあり方の視点から取り組みが進めばと思います。そして**取り組みから取り扱いへと結ばれていくプロセスを互いに確認しながら、表現し、発信して、変わらないオーガニックの精神を、次の時代へと継承していきたい**と考えるのです



国産、有機のお豆腐屋さん

…島田食品 島田 剛さん（埼玉県富士見市）

富士見市は、都心から30キロ圏のベッドタウン。武蔵野台地の北にあって、今も雑木林など豊かな自然が残る、のどかな田園の面影を残しています。今回お話を伺った島田剛さんは元商社マン。1991年30才で結婚、婿養子として、まったく畑の違う老舗のお豆腐屋さんに入りました。現在、島田食品の専務として、工場から営業などの現場を一手に取り仕切っています。

■引き売りからのスタート

島田食品は、引き売りのお豆腐屋さんが原点です。創業は1951年、創業者の島田忠治さんは、剛さんの義理のおじいさんにあたります。戦前、東京三河島の豆腐屋さんで修行をし、裸一貫、お豆腐の1丁から手づくりの、お豆腐屋として、ゼロからスタートさせました。

もともと農家だったので、朝早く豆腐を打ったら畑仕事もこなし、夕方になったらつくった豆腐を自転車やリヤカーで引き売りし、忙しく、休みのない毎日だったそうです。そんな苦労を忠治さんと共にしてきたのが2代目の社長、東治（とうじ）さん。中学を出てすぐに家業の手伝いに入った筋金入り、叩き上げです。時代の変遷で、70年代ごろから引き売りは衰退し、その一方でスーパーがどんどん増えていきました。東治さんはこれに遅れを取らず、しっかりとキャッチアップして、1974年に法人化、今につながる島田食品の基礎を築きあげたそうです。

オフィスには、引き売りからスタートした原点を忘れないようにと、引き売りの必需品だったラッパが、大切に飾ってありました。

■大きな試練の90年代

ところが、スーパーの隆盛とともに右肩上がりの業績も90年代に入ると伸び悩み、下降の局面に入ります。剛さんが島田食品に入ったのがこの頃で、時代はバブル崩壊、スーパーの競争も激しさを増し

ていました。その打開策として地元の農家に生産委託した国産大豆の豆腐も、「安さ」を身上とするスーパーに価値を認めてもらえません。スーパーに依存して伸びてきた豆腐メーカーとしては、これから先どんな豆腐をつくったらいいのか、方向を見失いかけていました。



「これはなんとかしないと！」。ここで立ち上がったのが剛さんです。せっかく地元の農家がつくってくれた豆腐の売り先をと、これまで全くおつきあいのなかった共同購入グループや有機農業グループ、生協など、毎日足を棒にしての飛び込みセールスです。ポランとの出会いもその頃。90年代も後半のことでした。

多くの出会いがあり、食や有機農業への学びも深まりました。しかも96年、アメリカでは遺伝子組み換え大豆の商業生産が始まります。今までどおりに輸入大豆を扱うには「混入」のリスクが大きく、広がり始めていた共同購入グループや有機農業グループの願いに応えられない。か



といって輸入大豆を全く仕入れないのは、なおさら不安……。

■国産、天然、そして有機

悩み抜いた剛さんの方針は、「GMOは論外」「原料は国産1本化」。しかも「有機」を目指すべき、消泡剤など無添加で、ニガリは海からのものであるべき……。剛さんは職を賭し、まさに社運を左右する判断を社長に迫りました。喧々諤々の議論、大喧嘩の末、島田食品は1998年、すべての取扱商品の原料を、国産に一本化。しかも2000年の有機JAS法施行からすぐ、国産有機大豆のお豆腐の生産を始めたのです。

現在の島田食品の会社案内には「大豆は有機JAS認定または国産のみ、ニガリは海水から煮詰めたもののみ、添加物一切不使用」との文言が掲げられています。ということは、すべての商品でこの約束が守られているということ。しかも、ここで原料の国産有機大豆は、国内生産全体の約10分の1にあたるそうです。

……そんなこんな豆腐屋家業。剛さんは今あたためて、引き売りのころのお豆腐屋を思い描いているそうです。一世一代の大げんかをした社長の東治さんとの仲直りには3年かかったそうですが、昭和30年代の、あのラッパの音を思い浮かべながら、今一度、お豆腐の未来について考えている、とのことでした。



（左）工場の敷地内には直売所があって、地元のお客で賑わっています。揚げたて、お豆腐のドーナツが人気！（下）評判の「お豆腐スイーツ」はラインナップも拡大中。ヘルシーでいくつでも食べられちゃいます！



引き売りのころに使っていた懐かしいラッパ。お豆腐屋さんのしんちゅうのラッパは明治時代乗り合い馬車が鳴らしていたものを、ある豆腐屋が「音が「トープ」と聞こえる」ことに気づき、ラッパを吹きながら売り歩くことを始めたものだそうです。鳴らしてみたら、意外と大きな音にびっくり。まだまだ使える現役でした！



海のように旨い「塩」の味

…カンホアの塩 下条剛史さん（東京都福生市）

日本では、各地の海岸で古くから塩田が営まれ、海の水から「塩」がつくられてきました。ところが1905年には塩の専売制が施かれ、1971年には伝統の塩田がすべて閉鎖されてしまいます。それ以降、1997年の専売制廃止まで、私たちは塩を自由に選択することができませんでした。天日塩「カンホアの塩」の物語は、そんなころ、ベトナムの海辺の村で始まりました……



■ 海のような味がした

「カンホアの塩」の代表、下条剛史さんは、若いころ、何年もかけてアジアの国々を旅して回ったほどの旅好きです。そんな下条さんが、1998年2月、大好きなアジアで休暇を楽しもうと、ベトナム中南部の名もない海辺の村に滞在したときのこと。そこで何とはなしに出会ったのが、この地方で昔からつくられていた塩田の塩でした。それは目の前にある海の水からつくられる素朴な塩田の塩。下条さんはホームページで、その時の印象を語っています…

「塩田の畦（アゼ）に野積みされた塩の山の大きな結晶を一粒、口に入れてみた。じんわりと塩辛いような苦いような、つまりは「海のような味」がしてきて、やがて身体に溶け込むように染みていった。このとき私は「塩は海水がお天道様に照らされて出てくる」ということを身体で感じたように思う。……」（※）

この「結晶の一粒」が下条さんと「カンホアの塩」との運命の出会いでした。何気なく、しかも偶然だったのに、この時じんわりと染み入った天然の塩の味わいが原体験となって下条さんの心を動かししました。下条さんは協力者とともに、なんと、

その年のうちに、会社をつくってしまったのです。1998年7月。専売法廃止の翌年のことでした。

■ 何も入れないのに「旨い」塩

ところが、下条さんが納得する塩が世に出るには、それからさらに2年の月日が必要でした。その頃は、どんどん国内外からの様々な塩が、お店の棚を飾り始めていた頃ですから、2年の出遅れは、事業にはとても不利なことでした。しかも、あの「海のような」おいしさは、海水を単に煮詰めればいい、というものではありませんでした。あの心に残る「海のような味」は、あの時あの場所のあの状態でしか味わえない。それは現地の天日塩とも違う、半ば「幻の塩」だったのです。

海水は、そのままではいわゆる「ニガリ」が多すぎて、苦いだけの塩になってしまうので、カルシウムやマグネシウムなど、海水に含まれる様々な成分が析出する濃度や時間を計算し、感覚を磨いて「海のような」おいしさに近づけていく

必要がありました。さらには、昔の製法を再現しつつも、塩田の泥が混じらないようにする工夫や、粗い塩の結晶を石臼で挽くなど、あの心に残る「海のような」おいしさを再現するには、技術的な問題をたくさんクリアし、そして生産者と下条さんとで、独自の技術を生み出していく必要があったのです。

そんな苦労の末、現地で寝泊まりしながら生産者と膝詰め、時間をかけて生まれた塩は、きれいなベトナムの海水だけを原料に、人工的な加熱を一切せず、完成まで2～3ヶ月、天日だけで結晶させてできた塩になりました。それは、海の多様な成分が響きあうような深い味わい。何も入れないのに、「旨い」と感じるのはなぜ？数ある海水塩の中でもその印象を強く感じるのには、「海のようなおいしさ」への希求にほかならないような気がします。

下条さんはこの塩を「カンホアの塩」と名づけました。カンホアは古くからの塩づくり伝統の地。その地に学び、その海から生まれた、海の塩。その一粒を舌に乗せて広がる「海のようなおいしさ」は、美しいカンホアの海に結ばれています。



（左）『いのちは海から』（著：谷克彦／マルジュ社刊） 下条さんは、自然塩の運動・開発の先駆者である著者から大きな影響を受けたそうです。絶版のこの本が、事務所の本棚になんと3冊もならんでいました／（下）天日塩の副産物「ニガリ」はマグネシウムをたくさん含んでいます。だから「脱原発の切り札！」なんて見出しにも心躍る下条さん。まずは塩づくりに使うわずかな電気を手づくりソーラーで自給！と計画中。これができたら、みんながマネして停電も解消、原発もいらなくなるんじゃないか？と夢を語っているそうです

カンホアの塩は3種類。右から結晶した天日塩そのまものの「結晶のまま」。吹き直しをせず決勝を石臼で細かくした石臼挽き（奥も）、瓶に入れ釜600℃の高温で釜焼きした、卓上塩向き石窯焼き塩



見て、知って、伝える カマレポカフェ@青梅

6月15日(日) 開催のご案内 

日時:6月15日(日)
13:00~17:00(開場12:30)
場所:青梅市民会館会議室1~3
交通:JR青梅線青梅駅徒歩5分
参加費:1,000円(予約/800円、学生500円、高校生以下無料)

<第一部> 13:00~13:45
「キッズウィークエンド@青梅5~福島子ども保養ツアー〜」報告
4月に開催したキッズウィークエンド@青梅5の様態を、写真パネルやスライドショーをまじえて共有。豊富な写真と子どもたちの感想文などをまとめた報告集も配布します。

<第二部> 14:00~15:15
『カノンだより Vol. 2』上映会
2014年秋公開の鎌仲ひとみ監督新作『小さき声のカノンー選択する人々』。其の製作現場からの最新動画レポート、それが『カマレポ』さらにそれをDVDにまとめたのが『カノンだより』です。今回は、カマレ

ポNo. 4~No. 7を収録した『カノンだよりVol. 2』を上映します。

<第三部>15:30~17:00
鎌仲ひとみ監督お話を核を巡る三部作(※)から『内部被ばくを生き抜く』そして『小さき声のカノンー選択する人々』に至る監督の思いや活動の軌跡。チェルノブイリ事故後、放射能汚染と闘い続けるベラルーシ・ウクライナの人々の経験、福島原発事故の被災者の現状、子どもたちの保養ツアーの意味等についてお話していただきます。

(※)鎌仲監督ドキュメンタリー映画、『ヒバクシャ(2003年)』『六ヶ所村ラプソディー(2006年)』『ミツバチの羽音と地球の回転(2010年)』



<問合せ・お申し込み>
omebunbun@gmail.com
090-8852-5040 (佐藤)

※別室にキッズスペースあり(和室)
お名前・人数・ご連絡先(メールアドレス・電話番号等)をお知らせください



今秋公開予定!
小さき声のカノンー選択する人々(仮)
共振する思いをつなぐ……今、子どもたちを守るうとする母親たちの声に耳を傾けていただきたい。母親たちが格闘している現場から今を生きる私たちが向き合うべき本質的な問題が見えてきます(鎌仲ひとみ公式サイトより)

原発は、いらない! 5.10さよなら原発 エネルギーシフト ウォーキング(14)

昨年4月から開始した「毎月11日に近い土曜日のウォーキング」の14回目。今回は5月10日、13時に集合、河辺駅北口の株樹公園を出発して、小作駅近くのけやき児童公園まで歩きました。「再稼働反対! 原発輸出反対!」の掛け声と共に、「特定秘密保護法反対!」「解釈改憲反対! 戦争できる国にはさせないぞ!」などの呼びかけも発せられました



事務局からのお知らせ

引き続き、賛助会員の拡大にご協力をお願いします!

祝!

賛助会員数100名を達成しました!
2014年4月24日、皆様のご協力により、目標としていた賛助会員数100名を達成しました。
ありがとうございます。

●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。●会の運営の健全化、安定化を万全のものとするため、**賛助会員の募集は今後も進めてまいります**。引き続きご家族、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いただきますよう、お願いします!

活動予定

- 6月14日(土) さよなら原発 エネルギーシフトウォーキング(15)
羽村市小作~羽村市羽村
http://www.polan.tokyo.jp/04_networking/130413_walking.html

活動短報

- 10 NPO法人TEAM二本松(福島県二本松市)「青空市場」に義援物品をお届け
- 10 さよなら原発 エネルギーシフトウォーキング(14)
青梅市河辺~羽村市小作 開催
- 18「親子であそぼうプロジェクト@猪苗代」(福島県猪苗代町)に義援物品をお届け
- 20 NPO法人TEAM二本松(福島県二本松市)「青空市場」に義援物品をお届け
- 24 NPO法人ポラン広場東京 第6回通常総会 開催

5月

じむきよく NOTE



もう随分前のことになりますが、実家では牛を1頭飼ってました。当時すでに機械化されていたのですが、田畑を耕すために飼育していた名残だったようです。餌を作る際、押切器で稲わらを切っていたのを覚えています。今では神社の駐車場になっていますが、そこで月に一度家畜を取引する市が開かれていました。程な

く牛は売られ、それを最後に牛小屋も取り壊されてしまいました。友人の家では、玄関の土間を仕切って作られた馬屋が、しばらく残っていました。馬は、冬場に切り出した木材をそこに載せて運ぶための重要な役割を担っており、人の目が届くところで、大切に育てられていたのだと思います。(桑畑)

NPO法人ポラン広場東京 ネットワークングニューズレター

6月号



2014年6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東京都青梅市長洲4-393-11
TEL:0428-22-6821 FAX:0428-25-1880
E-mail:office@polano.org