



『田園回帰』を「Think Globally」につなげる」などというタイトルにはそぐわない発表であり、また、借農園 10 年あまりとはいえ、細々と畑を耕している程度の「農」とのかかわりであることを最初にお断りしておきたい。Act Locally として、皆さん、多かれ少なかれ、どこかで野菜作りをされていると思うが、私でも出来る程度のほんの小さな経験をお伝えしたい。

【畑へのきっかけ】

- ① 実家は滋賀県大津市。家の裏にかなり広い畑がある。記憶に残るのは、畑でキュウリやトマトや果物などを採って食べていたということだけで、手伝ったという記憶がない。
- ② そんな私が野菜を作り始めたのは、40 年ほど前、夫の転勤先の公務員宿舎の裏で、花や野菜を作っていた人があったからだ。宿舎に同じくらいの年齢の子どもがたくさんいたので、サツマイモ苗を植えて、芋掘り・焼き芋という、子どもの楽しみの畑だった。
- ③ 京都へ来てからも、宿舎の庭でブロッコリーなどを作っていたが、「畑をする」という大それた気持ちなどはなかった。
- ④ そして、11 年ほど前に、時々通る道の傍に貸農園があり、青々とした野菜が育っていくのを見て、思い切って 2 区画（12 坪）借りた。夫は単身赴任中。全く畑になっていない粘土質の土地を、一から耕して畝を作るのは結構な作業だった。1 区画 10,000 円の利用料。5 年前に 1 区画に減らし、ベランダのプランターでも青菜を作るようになり、何とか今も続いている。

【何故作るか】

- ・季節の物が食べたい・・・スーパーなどには季節に関係なく野菜が並んでいる。いつでもキュウリがありトマトがあり、それぞれの野菜の旬が分からなくなる。
- ・自分で作って食べたい・・・売り物ではないので、少しでも出来れば喜びになる。太陽を浴び、土に触れること、鍬やスコップで耕すことで元気が貰える。運動と割り切り、気ままな野菜作り。
- ・無農薬で作りたい・・・完全無農薬。白菜は虫だらけ、うどんこ病のキュウリ、縮れてしまったトマトの葉、消えた玉ねぎ苗など、失敗は数えきれない。
- ・手間をかけたくない・・・忙しいので、自転車で 15 分の畑へ行くのもなかなか大変。あまり手間のかかることはしたくない。
- ・野草を摘んで食べる・・・よもぎ、はこべ、スベリヒユ、スギナ、タンポポなど。
- ・採ったものを加工・・・ジャム、お茶、切干し、干し芋、パンに入れ込む、よもぎ餅など。

遺伝子組み換えの大豆やコーンも出てきた。加工品には添加物が多くなった。出来るだけ自分で作って食べるしかないという気持ちがどんどん膨らんできた。

【時々思うこと】

そういう気ままな畑でも、キュウリやナスは採れるときは食べきれないほど一度に沢山採れるため、畑の帰りに知人の家に持って行く。野菜を持って行った先で、畑をやりたいという人も出てきて、今3名がそれぞれ貸農園で野菜作りをしている。小さいながらも上手に区分けして、10種以上の野菜を作っている知人もいる。

横浜では「横浜土を守る会」に入り野菜の共同購入をし、京都へ来てからは「使い捨て時代を考える会」の安全農産センターから野菜を買っていた。顔の見える農家から供給を受け、安心野菜、旬の野菜を食べる生活が続いていた。これらの会の野菜は専業農家で作っているが、地域で仲間と共同作業が出来ないだろうかという思いをいつも持っていた。一人で作るのは気ままでよいが、共同作業ができれば知恵を出し合い、無駄もなくてよい。今のところ、私自身が忙しくて声をかけそびれ、何も進んでいない。

共同作業は、日常的に管理出来る人がいて、参加してくれる人がいないと出来ないし、仕事を持っている若い人は土日だけといってもなかなか難しい。また、共同作業がうまくいくかどうかは未知の世界で、メリット、デメリットがまだ分からない。

この間ダーチャのことを書かれていたが、日本では、家付き農園というわけにはいかないが、市民農園などはこれに類するかもしれない。伏見に、市民農園のようなものがあり、何人かが共同で作業をしている。これは、病院が余っている土地を委託して、健康菜園を作り、病院の食事にも出し、作業を手伝う者たちも分けてもらうというものである。また、龍大の学生の学習の場（作業所の指導の一部）としても使われているようだ。将来的には、やはり地域コミュニティの場にしていきたいとの事。人との関係性が薄れている現在、いろんな層の人が集まって一緒に作業をし、関係性を深めていく。年に何回か、みんなで食事を作って話し合う日も設けているとのことだ。

農に関わるグループは最近いろいろな形で出来ているように思う。ネットで調べると結構ある。そういうものを参考にしながら、一人でも多くの人たちが、自分の食べるものを作るようになればと思っている。

「らぼ一む自然農園&ダーチャ」（京都府南丹市園部町）というのがあった。これは、2015年2月にスタートした農園で、そのモットーは以下のようなものである。

安心安全な作物の栽培、加工とそれらの提供

持続可能な暮らし方の実践と発信

消滅寸前の古来からの貴重な智慧の継承

未来を生きるための意識を学ぶ場所

<http://farm-dacha.la-paume.com/>

園部駅から送迎もあるようなので、一度行ってみたい。

【日吉の田舎生活】

こちらは夫の生活だが、退職後、田舎生活を夢見て移り住んだ。もうすぐ4年になる。畑を耕し、近くの山林の所有者から間伐材を貰って、いろいろな物を作ったり、炭焼きのまねごとをし

てみたり、試行錯誤で田舎生活をしている。楽しんでいるのかどうなのか。問題は、鹿と猿と鳥が丹精込めたものを食べ荒らしてしまうことで、鹿の食べ残しを食べているらしい。共存しているのか、奪い合っているのか。青野さんに勧められた南部一郎カボチャも、ここで大きくなり、たくさん収穫した。近辺の家々も畑を持っているため、出来たものは自分で食べるしかない。時々伏見に持ち帰るが、それをまた、友人に配ることになる。

夫が畑を管理し、若い人たちがやってきて、互いに知恵を出し合って共同で作業をし、収穫し、食事をしながら将来を語り、石窯を作ってパン作りなどをすれば、この田舎生活から何か新しいコミュニティが生まれるのではないかと期待するのだが、当の夫自身が積極的に動こうとしないため、実現は難しいのではないだろうか。

【これからのこと】

自分で作って食べる。そこから環境を考え、安心できる食物に目を向ける。捨てられないし、無駄がなくなる。遺伝子組み換え食品や添加物の多い食品を考えるきっかけにもなる。街でも、気持ちと土地があれば出来ること。

しかし、こういったことを自分の子どもたちに伝えられないもどかしさもある。子育て真っ最中の娘などは、仕事との両立で忙しく、結局「生協の配達」頼みとなっている。

身近なところでどうしていくか、難しい問題であり、私の課題でもある。

<p>【向島の借農園】</p> <p>芋掘り</p> <p>虫食いキャベツと白菜 干し芋・夏みかんジャム お茶・よもぎパン</p>		
		
		



【マンションベランダ】

水菜、小松菜
さやえんどう



【日吉の畑】

南部一郎カボチャ
鹿に食べられた！
採れた野菜でお好み焼き

