

第一章

菜園家族の世界 — 記憶に甦る原風景から —

甦る大地の記憶
心ひたす未来への予感

ここでは概念と論理だけで展開する抽象レベルの論述を避け、記憶に甦る原風景から、「菜園家族の世界」の原形を身近に具体的にイメージできる世界に描くことからはじめよう。

ところで、画家・原田泰治の『ふるさとの風景』は、現代絵画であると言われる。日本からは、もうとつくに失われてしまった過去の風景でありながら、そこには現代性が認められるという。

たしかな鳥の目で捉えるふるさとの風景の構図。しかも、心あたたかい虫の目で細部を描く、彩り豊かな原田の絵画の世界には、きまって大人と子どもが一緒にいる。大人は何か仕事をし、子どもたちはそのそばで何かをしている。人間の息づかいや家族の温もりが、ひしひしとこちらにむかって伝わってくる。込みあげてくる熱いものを感じずにはおられない『心の原風景』が、そこにはあるからであろう。二一世紀をむかえた今、子どもと家族の復権を無言のうちに訴えかけてくる。

私たちがめざす「菜園家族」の、そして「地域」のあるべき姿は、高度経済成長期以前にかつてはあった自然循環型共生の暮らしを原形にしながらも、それを時間をかけてゆつくりと二一世紀の今日の時代にあわせていく内容につくりかえ、いっそう豊かなものにつくりあげていくものになるであろう。

ここでは一旦、多くの人々の記憶の世界に今なお深く刻まれている、いわばこの暮らしの原形に立ち返り、「菜園家族」の未来の姿を考えるための大切な素材として、とりあえず素描しておくことにしよう。今後、多くの人々の豊かな経験や優れた英知を結集しつつ、また、新たな時代の実生活の要請に応え、それぞれの地域の自然や歴史の多様性をも組み込みながら、あるべき未来の「菜園家族の世界」は、ますます具体的な内実をとらえて、時代とともに豊かな像を結んでいくことになるであろう。

1 ふるさと——土の匂い、人の温もり——

山や川や谷あい、それに野や海に恵まれた日本の典型的な地域では、「菜園家族」は、季節の移ろいの中で、自然の豊かな変化をも巧みに生かし、工夫を凝らす。家族総出で、それぞれの年齢や性別や、人それぞれの個性にあつた能力を生かしつつ、お互いに助け合い、生活を愉しむのである。

食べ物、今では「旬」が分からなくなってしまう。ガソリンと労力を浪費して、国内の遠隔地からだけではなく、海外からも運び込んだり、石油を使ってビニールハウスで真冬でも夏のもの栽培したりする。一見、一年中豊かな食材に恵まれているかのようにある。

しかし、こうした「ぜいたく」は、世界人口の「五分の四」を占める先進工業国以外の人々の視点からすれば、許されるはずもない。それに本当は、その土地土地の土と水と太陽から採れる「旬」のものが、味も濃く、香りも高く、栄養もあり、一番おいしいはずである。それが自分の手作りとなれば、なおさらのことである。

自然は、今も昔も変わらない。残雪がとけ、寒気がゆるみはじめると、日本列島にまた、一気に春がやってくる。

日の光今朝や 鰯のかしらより (蕪村)

三寒四温。まだまだ風は肌を刺すように冷たいのであるが、野生のフキノトウを探しに行くのもよいものである。晴れ間を待ちかねて出かけると、枯れ葉の陰に、淡い黄緑色に光るフキノトウを見つける。天ぷらや酢味噌あえ、フキノトウ味噌にし、春一番を胃袋に納める。根元に赤い紅を差したような色合いが、葉先の黄緑色を際立たせ、小さくとも力強さをいつそう感じさせる。

我宿のうぐひす 聞む野に出でて (蕪村)

山あいの畑には、大根やカブラやスイカ・カボチャ・ジャガイモ・サツマイモなども丹念につくることになる。田・畑の端には、ラッキョウやネギを植え、里芋やゴボウや人参なども、土地を選んで植えることになる。

家のすぐ近くには、苗代や手のかかる夏野菜をつくり、夏大根やカブラ菜・カラシ菜の間引き菜が大きくなれば、和え物・おひたし・浅漬に利用する。

菜の花や月は東に日は西に (蕪村)

菜の花畑一面、目にも眩しい黄色の広がり。のどかな春日を受け、山里に鮮やかな色彩を添える。花は摘

んで浅漬にし、ご飯に添えてかきこめば、格別にそのシャリツとした歯ごたえを愉しむこともできる。

鯔なます得て帰る田植えの男かな（蕪村）

五月は田植えの季節。エンドウ豆の青い匂いが懐かしい。さわやかな青空の下、新茶の茶摘み。六月はキユウリ・菜っ葉類、七月には茄子なす・瓜・カボチャ・青トウガラシがどんどん育つ。茄子やキユウリは塩や味噌で漬けて保存し、冬に備える。

夕だちや草葉をつかむむら雀すずめ（蕪村）

土用の頃、夕立雲が近づいてくると、子どもたちは慌てて田んぼの畦に、竹で円筒形に編んで作ったウツボという罫を仕掛ける。そして、雨が上がるのを待ちかねて、ウツボをあげに駆けていくのである。脂がのり腹を黄色くさせ丸々と太ったドジョウが、音をバタバタさせながらぎつしり詰まっている。子ども心にもこの一瞬は、何とも言いようのない一種不可思議で壮快な気分を味わう。このドジョウは、畑から摘んだニラと採りたての卵でとじて、家族そろって鍋にして英気を養う。こんなことは、幼い日の日常の愉しみであった。

暑い盛りには、なんと言つても焼き茄子が最高である。あるいは味噌に砂糖を少々加え、高温の油で炒めれば、茄子独特の深みのある濃い味わいが出て、これもよいものである。秋になると、茄子はいつそう味が深みを増す。「秋茄子、嫁に食わずな」ということばがあるくらいである。

秋茄子で思い出したのだが、モンゴルの遊牧民にも同じような話がある。ヒツジの胃袋の下の出口、つま

り幽門あたりを、モンゴル語でノガロールと言つて、これがまた脂がのつてとびつきり旨いのである。未婚女性がこのノガロールを食べると、土地神が引きとめ、お嫁に行けなくなるといふ。

いざ食べ物のことになると、民族の垣根を越えて何か共通する発想があつておもしろい。こうした話は、食卓を囲む団欒をひときわ愉しくする。

貧乏に追いつかれけりけさの秋（蕪村）

お盆がすむと、秋野菜の種播きにかかる。大根はタクアンや干し大根や煮しめや漬物にと、用途が多い。里芋の葉は夏に採つて乾燥させ、白和えなどに使う。茎は皮をむき、十日ほど干して、和え物や煮物にも使う。雪が積もらないうちに、ゴボウや人参、カブラ・大根・ネギなどは土中に埋めて、冬に備える。

入道のよゝとまいりぬ納豆汁なつとしる（蕪村）

水田では、うるち米やもち米の稲を育て、それに畦には、大豆や小豆あずき・黒豆などを植える。こうして畑や水田からだけでも、一年間、絶えることなく、いろいろな作物が次から次へと湧き出づるようになってくる。

鴨ひのこぼし去りぬる実の赤き（蕪村）

時には、野山や川や湖や海辺を家族そろつて散策し、川魚や海の魚介類・海藻を採つて、食卓をにぎわすのも最高の愉しみになる。また、蕨わらび・ゼンマイ・フキ・ウド・ワサビ・ミツバ・山椒・ミョウガ・筍たけのこ・

自然薯^{じねんじよ}など、変化に富んだ山菜は、季節季節の愉しみである。松茸やシメジ・椎茸・平茸などのきのこ類や、栗・栃・桑・クルミ・スグリ・コケモモ・キイチゴなどの木の実は、山の散策をいっそう愉しいものにしてくれる。

たまには集落の人々と力を合わせ、ヤマドリや熊・鹿・イノシシ・ウサギ・蜂の子などの狩りをするのも、年に一、二度の愉しみになることであろう。

こうしたことは、食生活に変化を添えるだけではない。野山や川や海辺の自然に親しみ、太陽をいっぱい受け止め、きれいな空気を存分に吸い込み、身体を動かし、家族や友人とともに心を通わせ、ややもすると陥りがちな日常の沈滞から抜け出す絶好の機会にもなる。素材ではあるが、英気を養う素晴らしいレクリエーションでもある。

鮎^{すず}くれてよらで過^す行^{ゆく}夜^よ半^{はん}の門^{かど} (蕪村)

なれ^す過^ぎた鮎^{すし}をあるじの遺^ゐ恨^{こん}哉 (蕪村)

田んぼや川や湖の魚は、今では少なくなってしまったが、「菜園家族」が復活し、近隣にある大学の水産学の研究室や水産研究所などと連携し、放流養殖や給餌養殖の研究、それに魚類資源保護の研究にもつと力が注がれるならば、昔以上に日本の魚類資源は、豊かになっていくであろう。海の魚介類や海草はもちろん、鰻やドジョウ・ナマズ・鮎^か・鯉^な・ゴリ・モロコ^い・岩魚^{いわな}や鮎^{あまご}・アマゴ、そしてシジミ・タニシなど、高級魚介類に限らない多種多様な地魚や地場の水産物をもう一度うまく活用できる時代が、きつとやってくるにちがいない。

農学や林学や水産学などを研究している大学や研究機関との連携はますます強化され、地域住民の知恵は、研究に大いに生かされることになるであろう。

青^あうめをうてばかつ散^ちる青^あ葉^はかな (蕪村)

屋敷のまわりには、柿や梅や桜や栗など、それにイチジクやザクロや梨などのほかに、ケヤキや檜や樫などが植えられる。住空間に落ち着きを与えるだけではなく、風通しのよい木造建築に木陰をつくる。

夏は密閉してクーラーで冷やすのではなく、開放して自然の風を通し、暑さを凌ぐのである。住居の構造も、こうしたものに工夫されていくことであろう。エネルギーの消費量は大幅に削減され、それに、太陽光や太陽熱、風力、小水力、地熱、バイオマス(薪、炭、木質ペレット・チップ、家畜糞尿等)など、地産地消の小規模・地域分散型エネルギーの研究も一層すすみ、「菜園家族」は、自然のエネルギーを地域住民主体で有効に活用していくことになる。

田^あに落^おて田^あを落^おゆ^くくや秋^あの水 (蕪村)

こうした住環境の中では、柿の木から柿をもぎとり、畑からとれた大根や人参を使って柿なますを作るのもいい。細切りにした干し柿を酢に漬け、大根と人参の千切りを加え、鉢に盛りつけて、すり胡麻をかける、柿の甘さが生きてくる。これもすべて身近なところをとれた食材に、気軽にちよっぴり工夫を加えた手作り料理なのである。

また、茄子とエンドウは、食べやすく切って湯がき、ミョウガの子は、塩で殺し、茄子とエンドウ豆と一

緒に胡麻味噌で和える。こうした工夫は、いちいち挙げればきりが無い。

黄に染し梢を山のたたずまゐ (蕪村)

屋敷から少し離れた周囲には、ニワトリやヤギやヒツジや乳牛の家畜類やミツバチを飼育するのも、「菜園」にバラエティーをもたせる上で大切なことである。ヤギや乳牛の乳を搾り、ニワトリから産みだす卵がとれれば、生チーズやバターやヨーグルト、それに自家製のパンやケーキなども作りたくなる。ヨーグルトやパンに、野山の花々の天然ハチミツをかければ最高である。創意工夫は、際限なく広がっていく。

こうした家畜・家禽類は、田や畑からとれるものを無駄なく活用する上でも、また、堆肥を作るのにも即、役立つものである。堆肥を施し、丹精を込めて作りあげたふかふかの土の中から、秋の味覚サツマイモがとれれば、お隣りや近所にもお裾分けしたくなるのが人情である。これはまさに、自分が苦心して創作した芸術作品を、他の人にも鑑賞してほしいという、自己表現の本質につながる共通の行為なのかもしれない。

我宿にいかに引べきしみづ哉 (蕪村)

家畜の中でも特にヤギは、乳牛に比べて体も小さく、扱いやすく、子どもたちやお年寄りでも気軽に世話ができる。粗食に耐え、どんな草でも食べるので、田んぼの畦道や畑や屋敷などの除草の役割も果たしてくれる。それに山あいや谷あいの林や森の下草などの除草にも役に立つ便利な家畜なのである。

西部モンゴルのゴビ・アルタイ山中のツェルゲル村での体験からであるが、日本でも地方によっては、山林の麓の一部や尾根づたいにヤギのために高原牧場を拓き、ヤギを群れで管理するのも雄大で面白い試みで

あろう。

ヤギの搾乳は、これもまた乳牛に比べるとずっと簡単で、子どもたちでもお年寄りでも気軽にできる仕事である。子どもたちにこの小型の家畜の世話を任せると、情操教育にはうってつけである。

鮎ずしや彦根が城に雲かかる (蕪村)

ヤギの乳からできるヨーグルト、それに各種のチーズの味は、鮎ずしや鯖のなれ鮎の風味に似て絶品である。良質の蛋白質、脂肪、ミネラル、とくにカルシウムを豊富に含んだヤギのチーズは、現代の食生活に最もふさわしい優れた食品になるであろう。

チーズは風土の産物ともいわれている。姿、味、香りもそれぞれ違う。それだけに、作る楽しみは格別で、芸術作品の制作にも劣らぬ喜びがあるといわれている。たまには隣近所の人々が集まって、知恵を出し合い、共に料理を作ることもあるだろう。あるいはパーティーや宴会がどこかの家で開かれることになれば、こうした「作品」をもち寄って、お家自慢に花が咲く。

主しれぬ扇手に取酒宴かな (蕪村)

一九九九年夏、ドキュメンタリー『四季・遊牧―ツェルゲルの人々―』(小貫・伊藤共同制作、三部作全六巻・七時間四〇分、一九九八年)の上映の旅で訪れた、沖縄・八重山群島の竹富島。そこで馳走になった「ヒージャー・チャンプルー」は、忘れられない味である。ヒージャー(土地の言葉でヤギのこと)の背の肉をぶつ切りにし、あとはタマネギ、キャベツ、それにパイヤを大きめに切って加えて炒めるだけである。パイヤの

甘味と酸味が、ヒージャーのしまった肉にしみわたり、やわらか味が出て、なんとも言いようのないまるやかな風味を醸し出す。

モンゴル、山岳・砂漠の村ツェルゲルのヤギ・ヒツジ料理にも感心したが、やはり土地土地の風土にふさわしいものができあがるものである。

ヤギは、乾燥アジア内陸に位置するモンゴルでも、高温多湿な南の島・沖縄でも、大活躍である。この小型で多種多様な役割を一手に引き受けてくれるヤギたちを、「菜園家族」は、自分たちの暮らしの中にもっともつと生かすことであろう。日本のふるさとは今までに見られなかった田園風景の美しさ、そして暮らしの可能性を、ヤギたちはうんと広げてくれるであろう。

古酒乾くすばして今は罷まからん友が宿とも (雅)

竹富島のすぐ隣りの石垣島。はじめてお会いした八重山農林高校の江川義久先生ご夫妻には、大変お世話になった。空港に降り立ったときから島を離れるまで、上映活動を付きっきりで支えて下さったのである。南の島々の暮らしや、ふるさとの自然に生きる人々の心に触れ、得るものの多かったこの旅の最後の夜、先生は、ご自宅に招いて下さった。床の下の甕かめに寝かせて大切にடுத்தおいた、何年物の泡盛を酌み交わし、夜の更けるのも忘れて語り合ったのである。

※蕪村の句は、尾形仵校注『蕪村俳句集』(岩波文庫、一九八九年)に拠る。

2 やがてきつと甦よみがるもつひくらの心、もつひくらの技

いずれ「菜園家族」は、土地土地の気候・風土にあった、しかもこの家族の仕事の内容や家族構成にふさわしい住環境を整えていくことになるだろう。菜園の仕事や家畜の飼育の場、収穫物の加工場や冬の保存食の貯蔵庫など、また手仕事の民芸や、文化・芸術の創作活動などにもふさわしい工房やアトリエを備えた住空間が、必要になってくる。

新材や輸入木材に頼る従来の方式に代わって、身近にある豊かな森林を活用する時代が再びはじまる。近隣の集落や都市の需要に応えて、日本の林業は次第に復活し、枝打ちや間伐や植林など、それに炭焼きの山仕事、さらには薪や木質ペレットやチップづくりもはじまり、森林は、地元の山村はもとより、山のふもとから広がる平野部農村に散在する「菜園家族」や都市住民のための、重要な燃料エネルギー供給源としても復活していくことになるであろう。

こうして次第に人々が必要に応じて山に入るに従って、針葉樹の杉や檜に代わって、樅やブナやクリなどの落葉樹や、楠や檜や椿の照葉樹なども次第に植林され、日本の森林の生態系は、大きく変化していくことになる。密生した暗い杉や檜などの針葉樹の森に代わって、次第に落葉樹が広がり、太陽の射し込む明るい森林に変容し、昆虫類や木の実を求めるリスなどの小動物も繁殖し、人間の住空間は、やがて森林にむかつて広がりを見せるようになるであろう。このようにして森林の生態系が変容するにつれて、今日、農家が悩まされているイノシシ、サル、シカ、クマなどによる獣害問題も、次第に解消されていくに違いない。

これまで大都市に集中してきた日本の家族は、「菜園家族」の魅力にひかれて地方へと移動をはじめ、中山間地にも広がり、国土全体に均整のとれた配置を見せながら、平野部から山麓へ、そして谷あいや伝って奥山へと、土地土地になじんだ菜園と住空間を美しいモザイク状に広げていくことになるであろう。

ところで、昔から職人には、「鋸は挽き方、鉋はつくり方」という言い伝えがある。鋸は挽き方が悪いと、どんなにいいものでも切れないものである。しかし鉋は、重くて硬い櫛の木で作られていて、刃をしつかり研いで仕込みをちゃんとしておけば、削れるものだという意味である。今ではもう大工道具などは日常の暮らしの中からは、とうに消えてしまった。こうした大工道具の微妙な使い方の違いや、年季の入った「技」などは、はるか昔に忘れられてしまったのである。

時間と心の余裕を取り戻した「菜園家族」は、ゆとりある暮らしの中から、再び山の木々を暮らしの中に活かす愉しみをとり戻すことであろう。ブナや檜やケヤキの木は、木工芸品の材として、やがてテーブルや椅子や箆・食器棚や、子供たちの玩具にも使われるようになるであろう。そして、代を重ねて使えば使うほど、落ち着いた重厚な光沢が増し、人間の心をなごませてくれる。今流行の機能的で軽便な家具類などは、使つて年月が経つと薄汚くなり、その点では足もとにも及ばない。

日本伝統の木造の家は、木を主体にして、土と紙を加えてできている。柱は杉がよく使われ、柱と柱の上部に渡して垂木を受ける桁や、上部の重みを支え、柱と柱の間にかかる梁は、曲げに強い松やケヤキや桧やクリなどが使われる。なかでも吸湿性にすぐれた日本の杉は、湿度と温度を日本の気候と風土に合わせて調節してくれる。

清楚でつましやかな生き方というものと、杉の飾り気のない材質は、見事に合っていた。夏になって障子が開け放たれ、杉の柱が重なる向こうに、縁側が見え、庭の広がる日本の木造建築独特の美しさは、杉の清楚な素材があつて成り立っている。こうした住環境は、やがて「菜園家族」とともに復活してくるであろう。

また香りもほのかな杉は、食生活の分野でも大活躍である。杉の樽の酒は、お酒の香りを含みのある豊かなものにし、味噌・しょうゆ・漬物の樽としても愛好されてきた。一方、檜は水に強いので、お風呂の浴槽や流し板などにも使われる。檜風呂は新しければ新しいなりに、ほのかな香りとともに爽やかである。逆に年季が入ると、まろやかな肌ざわりは、心を和ませてくれる。檜の風呂は、タイルなどの浴槽とは一味も二味も違うものである。

ここにあげた例は、ほんの一例にしかならない。日本人は遠い昔から、針葉樹や落葉樹や照葉樹といった実に多様な性質をもった樹木を、その材質を熟知した上で、暮らしの中に生かしてきた。

こうした日本人の暮らしに最もなじみの深い樹木に、竹がある。竹は、昔から籠にもつとも多く使われてきた。背負子にはじまり、手さげの籠。また、竹のザルにも、円形や半円形、馬蹄形や正方形などいろいろな形があり、サイズも変化に富んでいる。それに、穀類を入れるもの、野菜や山菜、ウドやソバを扱うものと、その用途用途に応じて、竹の太さまで微妙に違う。「ウツボ」などの漁具もあり、また、魚を入れる大きささまざまな籠などがある。小さいものでは竹の鳥籠、もつと小さくなれば竹の箸や茶筌や茶匙などもある。

このように竹は、日本人の暮らしの中で幅広い分野を支え、人々に親しまれてきた。現代の私たちの暮らしの中で見られる金属パイプやプラスチックの棒や筒は、かつてはすべて竹でまかなわれ、タオル掛けや箆やハタキの柄、物干し竿や釣り竿など、すべて竹だった。

光が射し込む窓の障子。木の枝が影絵のように揺らぐ障子の棧にも、竹が使われている。微妙に曲がった竹を棧に使う感覚は、さすがだ。細く割られた竹の手触りや曲がり具合を、手先で読みとり、見事に編んでゆく竹細工職人。こうしたものを私たち日本人は、なぜ捨ててきたのであるうか。

日本は海の国であると同時に、森の国でもある。やがて、「菜園家族」が復活したならば、この豊かな資源を、ただ経済的実益の視点からだけでなく、私たちの精神を豊かなものに甦らせるためにも、昔の人々の知恵に学びながら、それを生かしていく時代が再びやってくる。

3 土が育むもの ― 素朴で強靱にして繊細な心 ―

「菜園家族」にとつて、畑や田や自然の中からとれるものは、そしてさらにそれを自らの手で工夫して加工し作りあげたものは、基本的には家族の消費に当てられ、家族が愉しむためにある。その余剰はお裾分けするか、一部は交換されることもある。また、河川上流域に位置する内陸部の山村であれば、当然のことながら、下流域の海辺や湖畔の漁村との間に、互いの不足を補い合うモノとヒトと情報の交流の道が開かれてくる。

しかしこれらはすべて、従来のような市場原理至上主義の商品生産下での流通とは、本質的に違うものになるはずである。なぜならば、後に第六章「あらためて考える二一世紀の未来社会 ― 自然界の生命進化の奥深い秩序に連動し、展開 ―」で詳しく述べるように、「菜園家族」では基本的には自給自足され、しかも週休(2+α)日制の「菜園家族」型ワークシェアリング(但し「 α 」)のもとで、週数日の「従来型の仕事」に見合った応分の給与所得が安定的に確保されているために、人々の欲求は専ら多種多様な文化・芸術活動やスポーツやそれぞれの趣味・嗜好などの類に向けられ、そこでの愉しみを人々とともに共有することが、最大の関心事になるからである。したがってここでは、営利のための商品化のみを目的にした生産にはなりにくく、流通の意味も本質的に変わってくるはずだ。

菜園や棚田、果樹、茶畑、林業、薪・木炭、シイタケ栽培、ヤギや乳牛の高原放牧、養鶏、養蜂、狩猟(イノシシやシカなど)、溪流釣り、木の実などの採取、ぶどう酒の醸造、チーズづくり、郷土色豊かな料理や保存食の加工、天然素材を用いた道具・容器や木工家具の製作、漆工芸、陶芸、裁縫、服飾デザイン、手工芸等々……。これらの中から家族構成に見合った多様な組み合わせを選択し、多品目少量生産の自立した豊かな家族複合経営を次第に確立していく。

秋晴れの気分壮快な日などは、家族みんなそろって山を散策し、きのこや山菜を採ることもあるであろう。祖父母は両親へ、両親は子どもたちへと知恵を授ける絶好の機会にもなる。こうして家族そろって自然の中ののびのびと行動する愉しみは、自然と人間とのかかわりや郷土の美しさ、年長者の豊かな経験の素晴らしさを、子どもたちの脳裏にいつまでも焼き付けていくことになる。

このように「菜園家族」は、日常のゆとりある暮らしの中で、三世代が相互に知恵や経験を交換し合い、切磋琢磨しながら、土地土地の風土に深く根ざした「循環の思想」に彩られた倫理、思想、文化の体系を長い歴史をかけて育んでいく。やがて、こうした暮らしの中から、素朴で郷土色豊かな手仕事の作品をはじめ、大地とその暮らしに深く結びついた絵画や彫刻、民衆の心の奥底に響く歌や音楽や舞踊や演劇、さらには詩や散文など文学のあらゆるジャンルの作品が生み出されていく。作品の展示や発表など、交流の場も地域に定着していくことであろう。「菜園家族」とその地域は、歴史を重ねながら、市場競争至上主義の慌しい「拡大経済」の社会にはなかった、「自然循環型共生」の社会にふさわしい、ゆつたりとしたリズムとおおらかな人生観、世界観を基調とする新しい民衆の文化、生き生きとした民芸やフォークロアの一大宝庫を創りあげ、子どもや孫の世代へと受け継いでいくにちがいない。

「菜園家族」社会の際立った特徴は、週に(2+α)日間、「菜園の仕事」をすると同時に、家事や育児や子どもたちの教育、それにこうした新しい文化活動を楽しみながら、両親を基軸に、子どもたちや祖父母の三世代家族が全員そろって協力し合い、支え合っている点にある。

両親が基軸になって活動しながらも、子どもたちは子どもたちの年齢に見合った活動をし、祖父母は祖母の年齢にふさわしい仕事をする。それぞれの年齢や性別によって、仕事の種類や内容はきわめて多種多様であり、知恵や経験も、そして体力も才能もまちまちである。こうした労働の質の多様性を総合することによって、「菜園家族」はきめ細やかに無駄なく円滑に、仕事や活動の総体をこなしていく。その中で、「菜

園家族」に蓄積されたこまごまとした「技」が、親から子へ、子から孫へと継承されていく。

子どもたちが病気で寝込むこともある。その時には、両親や祖父母が看病し面倒を見ることになる。また、祖父母が長期にわたって病床に伏すこともある。その時には、子どもたちが両親に代わって枕元にお茶やご飯を運んだり、祖父母の曲がった背中や冷えた手足をさすったりする。子どもたちができることは、子どもたちが手伝ってくれる。そこには自ずと温もりある会話も生まれる。

こうした家族内の仕事の分担や役割は、子どもたちの教育にも、実に素晴らしい結果をもたらすことになる。祖父母の苦しみを見つめ、それを手助けする。このような日常普段の人間同士の触れ合いの中から、子どもたちの深い人間理解が芽生えてくる。言ってみれば、子どもが枕元にお茶を運ぶという一つの行為が、祖父母にとって心あたたまる何よりの介護となり、かつ、子どもにとってはかけがえのない人間教育にもなっているというように、こうしたささやかな一つの行為が二つの機能を同時に果たしていることにもなる。しかもこの二つの機能は、それぞれ金銭的報酬によって成立しているわけではない。このことは、社会的分業化と専門化が極度に進む現代では、かえって人間の行為が本来持つ機能の多面性が分割・単純化され、暮らしの身近な場面で豊かな人間発達の条件が奪われ、経済的合理性をも同時に損なう結果になっていることを意味している。このことに刮目する必要がある。

三代代「菜園家族」を基盤に成立するこの社会は、市場原理至上主義の「拡大経済」社会に対峙するところの「自然循環型共生」の社会である。この自然循環型共生社会に暮らす人々は、これまでの「拡大経済」社会のように、欲望を煽られ、「浪費が美德」であるかのように思い込まれることもなくなる。相手を倒してでも生き残らなければ生きていけないような、そんな弱肉強食の熾烈な競争原理がストレートに支配する社会ではないのである。

それどころかこの「菜園家族」社会では、人々は大地に直接働きかけ、みんなそろって仕事をし、共に助け合い、共に暮らす「共生」の喜びを享受することになる。人々は、自然のリズムに合わせてゆったりと暮らし、自然の厳しさから敬虔な心を育んでいく。

人々は、こうした自己形成、自己実現によってはじめて、自己の存在そのものを日々確かなものにしていく。そして、「競争」にかわって「自己鍛錬」が置きかえられ、その大切さをしみじみと実感する。それが生きるということなのではないだろうか。かつての農民や職人たちのひたむきに生きる姿を思い浮かべただけでも、人間にとって「自己鍛錬」のもつ意味が領けるような気がする。

やがて、「菜園家族」を基盤に地域社会が形成され円熟していくならば、こうした「菜園家族」内に培われる「自己鍛錬」のシステムと、先にも触れた家族が本来もっている子どもたちの教育の機能とがうまく結合し、その土台の上にはじめて公的な学校教育が、子どもたちの成長を着実に促していくことになる。家族に固有の機能が空洞化し、その両者の結合と、それを基盤にした公的教育の成立を不可能にしているところに、今日の学校教育の破綻の根本原因があるのではないだろうか。今日、深刻な社会問題と化した児童虐待や「ひきこもり」も、こうした家族と地域と学校との三者が有機的に融合した生活世界からは、起こりにくくなるであろう。

「菜園家族」の人々は、やがて市場原理至上主義「拡大経済」下の営利本位の過酷な労働から次第に解き放たれ、本来あったはずの自分の自由な時間を自己のもとに取り戻し、「菜園」をはじめ、文化・芸術など創造的で精神性豊かな活動に振り向けていくことであろう。そして、大地に根ざした素朴で強靱にして繊細な精神、慈しみの心、共生の思想を育みながら、人類史上いまだかつて経験したことのない、いのち輝く暮らしと豊かな精神の高みへと、時間をかけてゆっくりと到達していくにちがいない。

- ☆引用・参考文献 (一部映像作品を含む) ☆
- 尾形 仵 校注『蕪村俳句集』岩波文庫、一九八九年
- 柳田 國男『明治大正史 世相篇』講談社学術文庫、一九九三年
- 記録映像番組『ふるさとの伝承』(各回40分、NHK教育テレビ、一九九五～一九九九年放送)
- 農文協各県編集委員会編『日本の食生活全集』(全五〇巻) 農山漁村文化協会、一九八四～一九九三年
- 河井 智康『日本の漁業』岩波新書、一九九四年
- 稲本 正『森の博物館』小学館、一九九四年
- 稲本 正 編『森を創る 森と語る』岩波書店、二〇〇二年
- 西口 親雄『森林への招待』八坂書房、一九九六年
- 山岸 清隆『森林環境の経済学』新日本出版社、二〇〇一年
- 浜田 久美子『森の力―育む、癒す、地域をつくる』岩波新書、二〇〇八年
- 吉田 桂二『民家に学ぶ家づくり』平凡社新書、二〇〇一年
- 江上 徹『近代末期の地平から家族と住まいの二〇〇年を省みる』『住まいの二〇〇年』日本生活学会編、ドメス出版、二〇〇二年
- 増井 和夫『アグロフォレストリーの発想』農林統計協会、一九九五年
- 小林 俊夫『山羊とむかえる21世紀』『第4回全国山羊サミット in みなみ信州 発表要旨集』日本綿羊協会・全国山羊ネットワーク・みなみ信州農業協同組合生産部畜産課、二〇〇一年
- 日本放送出版協会 制作『国産ナチュラルチーズ図鑑―生産地別・ナチュラルチーズガイド』中央酪農会議・全国牛乳普及協会・都道府県牛乳普及協会、二〇〇〇年
- スー・ハベル『ミツバチと暮らす四季』晶文社、一九九九年

佐々木 正己『ニホンミツバチ―北限のApis cerana―』海游舎、一九九九年

映像作品『四季・遊牧―ツェルゲルの人々―』小貫雅男・伊藤恵子共同制作(三部作全六巻・七時間四〇分、大日、一九九八年)