

IKITOMO

| vol.01 | 2012 | Spring |

「 イキトモ 」



伝統野菜を継承する新世代

農家レストラン 三浦雅之さん 陽子さん
清澄の里 栗 / 奈良県奈良市高樋町

4000万年前の土から生まれる唐津焼

陶芸家 中里文子さん
あや窯 / 佐賀県唐津市

伝統野菜

人

大和伝統野菜が 食べられるレストラン

—三浦雅之さん
陽子さん

清澄の里 粟 (奈良県奈良市高樋町)



三浦雅之

みうらまさゆき ●1970年、京都府舞鶴市生まれ。「障害者自立生活研究所」勤務を経て、1998年にNPO法人「清澄の村」を設立。2002年、大和伝統野菜が食べられるレストラン「清澄の里 粟」をオープン。

三浦陽子

みうらようこ ●1968年、奈良県吉野郡生まれ。看護師を経て、1998年にNPO法人「清澄の村」を設立。

奈良県奈良市高樋町。ヤギが迎えてくれる小高い丘の上に、三浦雅之さん、陽子さん夫婦が営む清澄の里「粟」というレストランがある。

ここで食べられるのが、大和地方に伝わってきた伝統野菜、大和マナ、今市カブ、烏播（ウーハン）といった珍しい名前の野菜たちだ。伝統野菜とは江戸時代や明治時代、古くは奈良時代から作られて来たその土地固有の野菜のこと。つまり、昔から日本人が食べってきた野菜である。

しかし、西洋野菜が全盛の今、流通に乗ることも少なく、絶滅した品種も少なくない。そんな表舞台から消えかかっていた伝統野菜を継承しようとして



ているのが、三浦夫妻である。

三浦夫妻が復活させた種もある。「むこだまし」という粟の一種だ。奈良県に粟は6種類あるが「むこだまし」はその中でも最高の品種だと言われている。従来の粟は黄色いものが多いが、「むこだまし」の色はお米のように真っ白で、粘りが餅米のようにあるからだ。まだお米が貴重な時代、この粟で餅を作ればお米で作ったように見せかけ、婿をだませるくらいに美味しい粟だったことから、その名前がついたそう。

伝統野菜が残っている理由は「おいしい」からである。だから農家の人々が細々と残してきたのだと、雅之さん。そのおかげで、現代に生きる私たちも

その土地に伝わってきた味覚を楽しむことができるのだ。

多種多様な伝統野菜が存在すると、私たちの食生活はもっと豊かになり、その土地が持つ深い滋味を味わうことができる。これは、伝統野菜の生物多様性が成せる恩恵である。また、ここでしかできない野菜という価値は、携わる人々の意識を高め、地元を愛する思いも一層増してくる。

オープンから9年。予約が2カ月前までとれない超人気店に成長した。「ミシランガイド大阪・京都・神戸」の2012年版では見事、一ツ星を獲得。これは農家レストランという形態では快挙である。現在、二人に共感した賛同者は徐々に増え、12軒の農家がレストランに野菜を供給している。伝統野菜を残そうという二人の活動が、農家の人々の生活をも変え始めているのだ。農家を継がずに都会に出て行った若い世代が、この伝統野菜の取り組みを聞きつけ、故郷で農家を継ごうとする動きが出てきている。伝統野菜の栽培は産業として見ても、とても魅力的なのだ。

三浦夫妻の理想は、生きがいを持った老人と元気な子供たちが暮らす、心優しいコミュニティを作ることである。農家が三世代揃い、伝統野菜を中心にお互いが尊重し合える関係を作る。その夢は叶いつつある。

清澄の里 粟

奈良県奈良市高樋町861
TEL0742-50-1055
11:45~16:00 (LO15:30)
完全予約制 約20名限定 (前日の16:00まで)

写真/平岡雅之



土人

焼きものは

自然と人間の共生

— 中里文子さん

あや窯 佐賀県唐津市



「山に登って粘土を採取したり、岩石を潰したり、田んぼに行ってワラを燃やし、釉薬（うわぐすり）を自分で作るんです。成形するためのヘラも、近くで拾ってきた木枝や貝殻などで作ります」と語るのは唐津焼「あや窯」の陶芸家、中里文子さん。夫の中里紀元さんとともに自然豊かな里山に構えた陶房で創作活動に励んでいる。

「山に登って粘土を採取したり、岩石を潰したり、田んぼに行ってワラを燃やし、釉薬（うわぐすり）を自分で作るんです。成形するためのヘラも、近くで拾ってきた木枝や貝殻などで作ります」と語るのは唐津焼「あや窯」の陶芸家、中里文子さん。夫の中里紀元さんとともに自然豊かな里山に構えた陶房で創作活動に励んでいる。



唐津焼には白い自然の土を褐色の土器にかけた「粉引（こひき）」や、鉄釉の上にワラ灰をかけ、黒と白の美しい景色を作る「朝鮮唐津」など、多くの伝統技法が存在する。文子さんが大切にしている「絵唐津」は、唐津の自然、鳥や草花の絵を筆数少なく描いたものだ。自然に感動し、自然を慈しむ。文子さんはそんな唐津焼の心も継承し、美しい作品を作り続けている。

さて、唐津焼は崩れた崖や地層などから粘土層を探すところから始まる。粘土を採取すると砕き、練り上げる。次に成形、ロク口で皿や湯のみなどを作り、乾燥させる。しかし、そのままでは、もろく崩れやすいので素焼きをして釉薬（うわぐすり）をかけて本焼をする（土味を出すため素焼きをせずに焼くこともある）。

釉薬とは素焼きに色をつけるだけでなく、焼き物をガラス質で覆って固め、

耐久性を高めるためのものである。文子さんは釉薬も昔ながらの方法で自然から採取している。

文子さんが使う釉薬は、主として木灰（もくばい）とワラ灰である。木灰は木を燃やして作る灰のことで、この釉薬をかけて焼くと緑っぽい色が出てくる。一方、ワラ灰は藁（わら）を燃やした灰であり、この釉薬をかけて焼くと不透明な白色となる。草木の種類によって色は微妙に異なり、道端の雑草から作った釉薬が驚くほどいい色合いを生むこともある。

そして、ここが重要なのだが、焼き物の景色を決めるのは窯の「火」である。焼き方には「還元焼き」と「酸化焼き」という二つの方法があり、「還元焼き」とはあえて不完全燃焼させ、煙の灰をつけて焼く方法で、緑色気味になることが多い。また、「酸化焼き」とは完全燃焼させた「炎」だけで焼く方法であり、焼き物は赤味のある作品となる。こうして同じ釉薬でも焼き方によって、ぜんぜん違う景色になるのだ。

土の性質、釉薬の性質、窯の火の性質と、それを焼く人が一体となって、一つの作品が生まれてくる。焼き物の魅力は、まさに大自然との共同作業、「共生」である。

「土はありがたい、尊いものなんです。唐津の土は4000万年前のものといわれています。だからこそ土くれ一つ

でさえ、大切にしたい」と文子さん。

唐津焼の土は花崗岩（かこうがん）が長い年月をかけて砂となり、土となったものである。雨や風による風化、あるいは川（流水）の流れに砕かれながら砂になって下流にたまり、堆積して粘土質になるのである。

ところで、茶道文化のなかで「1楽2萩、3唐津」と言われるほど日本の代表的焼き物となった唐津焼。佐賀県唐津市には約50近くの窯元が存在するが、国の内外から訪れる観光客は唐津焼を求める人が多し。現在も唐津では唐津焼の伝統が受け継がれ、唐津の観光産業の大きな支えとなっている。

唐津の自然が長い時間をかけて生み出した、様々な性質の土や釉薬。それが無ければ唐津焼は生まれなかった。もし、唐津焼が無ければ、唐津には焼き物を中心とした産業・文化は生まれず、私たちもその美しさや使いやすさを知ることはなかっただろう。生物多様性という、難しい言葉に聞こえるが、こういう伝統と文化、そして人々の生活のペースになっているのは、紛れもなく豊かな自然が多様な鉱物や生物を育んできたからだ。その自然の恩恵を私たちは知らないうちに授かっている。

今後いつまでも唐津の自然を保持し、自然に学び、唐津焼の伝統を守って生きたい。そう文子さんは願っている。



中里文子

なかざとふみこ●1934年生まれ。中学校教諭を経て、人間国宝・井上萬二氏に師事。51歳で窯元になる。夫は旧唐津藩御用窯である中里家の子孫である中里紀元氏。



あや窯展示場「淡如庵」

佐賀県唐津市町田5-7-7
TEL0955-72-5709
10:00~17:00
休 盆、年末年始

bidi

ゲームを通して楽しく学ぼう！
子供から大人まで
生物多様性を楽しく学ぶカードゲーム



無料配布情報はコチラ
<http://www.shimadzu.co.jp/aboutus/approach/eco/e-club/>

島津製作所が同志社大学・京都精華大学の学生と一緒に、IUCN(国際保護連合)のレッドリスト(絶滅のおそれのある野生動物のリスト)を参考に製作したカードゲーム。70種類の動物のカードと公害・密猟・温暖化など自然環境に悪影響を及ぼす特殊カードを使い、生物多様性について楽しく学べます。スペインオオヤマネコ減少の要因は交通事故であることなど、世界中の動物がどんな原因で絶滅の危機に陥っているかを、カードを通して知ることができます。390円分の切手(送料分)を送付すれば誰でも入手可能。

製作した人に聞いてみました！



株式会社
島津製作所
地球環境管理室
岡崎令子さん

Q.カードゲームを製作したきっかけは？

以前から小学校高学年の子どもたちを対象に出前授業を実施していましたが、もっと小さな子どもたちにも環境保全に興味を持ってもらいたいという思いから製作しました。

Q.ゲームを通して、子供たちにどのようなことを学んで欲しいですか？

生きものへの興味を持たせることは小さな頃からの教育がとても重要です。家族で気軽に楽しみながら、生きものがとても大事であることを知っていただければと考えています。

いきものがたり

～生物多様性11の話

地球は人間だけのものじゃない！
暮らしを支える生物多様性を
様々な切り口で伝える一冊



企画監修 山本良一(東京大学教授)
編著 Think the Earth プロジェクト
発行 タイヤモンド社
税込 1,995円

詳細情報と購入はコチラ
<http://thinktheearth-shop.com/SHOP/0039.html>

製作した人に聞いてみました！



一般社団法人
Think the Earth
理事/プロデューサー
上田壮一さん

Q.本書を製作しようとおもったきっかけを教えてください。

アル・ゴアの「不都合な真実」が出版された頃、企画監修の山本先生から、「気候変動の影響は人間よりも先に生きものに現れる」と話を聞いたことがきっかけになっています。当時はまだ、生物多様性という言葉はほとんど耳にすることはありませんでした。

Q.この本を通して伝えたいことはなんですか？

自然やたくさんのいのちの大切さや、自分自身が生きていることが奇跡的であることに気づいて欲しい。そして、周りの生きものへの好奇心を育てて欲しいと思います。



生物多様性を もっと 楽しく知る！

楽しく
学ぶための
おすすめ
ブック&ゲーム

戸隠高原の
ミソサザイ
写真・Kankan





にじゅうまる
プロジェクト

<http://bd20.jp/>

愛知ターゲット達成のための にじゅうまるプロジェクトとは？

生物多様性という言葉は、「自然」「環境」という言葉では伝えきれない生きものの本質的な姿「多様性」の大事さを伝えるために、あるいは、私たちの今の社会が「多様性」を無視して壊していることに警鐘を鳴らすために生まれた言葉だと思っています。

1000万種から3000万種いるといわれる地球上の生物種の多様さ、私たちの社会・経済・文化に欠かすことのできない自然の恵みを維持し、気候変動などの将来地球におこる変化にうまく適応いくためにも、生物多様性を保全することが重要であるとされています。

世界の農業生産の75%が、自然界の昆虫による受粉活動によって、その実りを得ています。マングローブ林は、木材としてだけでなく、小魚の生育場としての価値を発揮し、アジアの小さな漁村の生活を支えています。米と麴（菌）と杜氏という3つの生物種から日本酒が生まれますが、その銘柄は5000種を超え、私たちの暮らしに欠かせない(?)糧を提供していることを思えば、文化や地域の誇りとも関わる、身の回りにありふれている価値なのではないかとも思います。

この生物多様性をまもり、将来世代のことも考えた利用を進め、また、自然からの恵みを原産国と利用国で公正に分けあうことを目的とした「生物多様性条約」が生まれ、10回目となる条約加盟国の会議いわゆるCOP10が2010年10月に愛知

県・名古屋市で開催されました。

COP10では、最大の成果として愛知ターゲットが合意されました。「2050年までに、人と自然の共生する社会をめざし、2020年までに生物多様性の損失を止めるための行動をとる」ことをめざし、20の個別目標を打ち立てています。日本の市民ネットワークの発案で、2011年から2020年までの愛知ターゲット実現のための「国連生物多様性の10年」とすることも決まり、愛知ターゲットは国際社会全体の共通目標となっています。

これら20の目標は、政府の取り組みだけでは達成しません。そこで、NGOや市民グループ、企業、自治体などが、それぞれ愛知ターゲット達成に貢献する活動に取り組むことを宣言・登録する「にじゅうまるプロジェクト」を国際自然保護連合日本委員会（IUCN-J）で始めました。多くの登録を進めることで、「目標」をたくさんの実際の活動に翻訳し、登録事業・団体（にじゅうまるパートナー）の成果を結集して、愛知ターゲット達成につなげる試みです。

登録団体は、ロゴやアイコンを愛知ターゲットの達成にむけて頑張る仲間の共通マークとして活用・PRすることができます。「2020年に○、20の個別目標全てに○、世界目標を見据えながら現場で汗を流す人々に○ではなくて、◎を与え合おう」という語呂合わせが名前の由来になっています。

道家哲平 どうけてっぺい ●公益財団法人日本自然保護協会、国際自然保護連合（IUCN）日本委員会事務局担当。

5月22日の「国際生物多様性の日」に植樹をするグリーンウェイに参加して、世界中の皆さんと一緒に生物多様性について考えてみませんか？

<http://www.greenwave.go.jp/>



グリーンウェイ2012
The Green Wave 2012 in Japan

