

# はたけの ごちそう



## すずき もも

イラストレーター・絵本作家／スローフード・さっぽろ代表

東京生まれ、北海道夕張育ち。広告や雑誌、カレンダーなどのイラストを描くほか、イラストと文のルポタージュや札幌や北海道の町案内の本やパン屋さんやお菓子屋さんの案内本を執筆。代表作に『さっぽろ おさんぽ日和』近著に『わくわく おやつ手帖』（どちらも北海道新聞社刊）などがある。最近では絵本制作にも携わり『えりも砂漠が昆布の森に』（文／川嶋康雄／絵本塾出版刊）やシャガール展のための絵本『シャガールおじさんとねこのピピ』（北海道新聞社刊）、新刊絵本『あぎとふゆ はたけのごちそうなんだ？』（アリス館）などがある。スローフード・さっぽろの代表として、農業や漁業およびその環境の大切さや日々食べることの大事を伝えたいと、いろいろなアプローチで取り組んでいる。モットーは四つのS、「Simple, Slow, Small, Smile : ささやかに、ゆっくり、ほどほどに、ほかにこと」。

かれこれ20年前から、様々な機会を得て取材や体験などで、畑を訪れる事がしばしばあります。作物がどんな場所でどんな人がどのように育てているのか、知るチャンスです。

はじめて畑を体験したのは田植えだったと思います。素足で泥の中に入ると泥の中は温かく、このぬくもりが苗を育てているのだと、教えてもらいました。それから、いろんな作物の畑を訪ねていきました。畑でしか味わえない収穫したての野菜の美味しさは格別です。何より、丹誠込めて作物を作る生産者の方々のお話は、とても学びが多く、ときどきはっとさせられます。「まだ40回しか米を作っていないだよ」という言葉は本当に印象強く残っていて、畑を作る長さを感じたものです。1年に1度しか穫れない作物にとって、種をまくのも収穫するのも1年に1度。ということは40回は40年。私たちは1年に1度の実る作物を毎日食べていて、そして生産者は1年をかけて畑を作っているのです。

### 米の花、麦の花

お米の花を見たことがありますか？一瞬小さな白い花をつけるのです。水田の草取りに行ったときに見たことがあるのですが、小さな小さな花。この花をつけたあとに実が膨らみ、お米になるのです。麦の花も然りです。小さな花が一瞬咲きます。このときにはじめてお米も麦も花が咲く事を知ったように思います。いままで、花が咲く一瞬のシーズンに畑に行く事がなかったのだと、気がついた瞬間でした。お米も麦も花が咲いて実がなって、食べ物となっていく。考えてみると当たり前の事なのですが、気に留めた事もなく、意識の下に置いた事もなかったのです。

食べ物がどんな風にできていくのか、知らなかった事を知る面白さが、畑には溢れています。そして風になびく稲穂や麦穂の音は、なんともいえない心地よさ。畑に行くたびに自分の命を育む大地と接する事で生まれる心地よさを感じています。

いつか、知人のご高齢のお母さまが、病気をされたあと畑を作り始め、その事でものすごく元気になった話を聞きました。太陽の下、土にさわり、大地と触れあい、大地に寄り添って暮らす事って、ごくごく自然な事なのかもしれません。

## アスパラガスの花

アスパラガスも花が咲くんだ。と知ったのは本当に数年前。アスパラガスの成長をイラストにしたいと調べたのがきっかけです。アスパラガスが伸びてわさわさの枝葉を伸ばし、小さな白い花がつきます。そのあと赤い小さな実がなり種になるのです。

夕張育ちの私ですが、思い出すと高校の登下校中に通る道すがら、あれはなんの野菜なんだろうと思っていた畑がありました。近年、うかがった畑で茂っていたわさわさの枝葉を見てあれはアスパラガスの畑だったのだと分かりました。

あの頃、夕張の食品加工会社ではホワイトアスパラガスの缶詰を作っていて、水煮になったホワイトアスパラガスを食べたのを覚えています。ホワイトアスパラガスは収穫まではずっと土の中ですし、収穫を終えたあと伸びた枝葉を見ても想像が付きませんでした。食いしん坊としてはホワイトアスパラガスをこんな近くで生産していたなんて、あの頃に知っていればフレッシュなものを食べられたのと思った訳ですが、そもそも、グリーンアスパラも売られてなかった時代です。食卓に上る野菜の変遷<sup>へんせん</sup>を感じます。

## 在来種という野菜

畑の事を知るにつけ、種の話もよく話題にでてくるようになりました。種は買うものという形になったのは、近代化する中で種取りが大変な負担となり、分業も進んだこともあるのでしょう。しかし、いまでも種を自家採取してつなげている農家もあるのです。

「札幌黄たまねぎは」（以下、札幌黄）は最近多く販売されるようになりましたが、もともと札幌黄も在来種といわれるたまねぎです。米国から種が渡ってきたのは明治ですが、それ以来、変わらずに作られてきました。札幌黄は食味がよく、加熱するとさらに美味しくなるのですが、日持ちせず、流通に向かないというところから近年淘汰<sup>とうた</sup>されそうになっていました。しかし、種を自家採取し長年作り続けてきた農家が数件残っており、種の保存を札幌市で応援しファン倶楽部もできたことで、今のようにたくさん作ってもらえるようになったのです。おかげさまで美味しいたまねぎを味わえるわけです。

このように自家採取し昔の美味しい伝統野菜を残そ

うとする方々は日本各地にもいて、かろうじて日本古来から食べ続けてきた野菜が守られています。

## 食を育む

「食育」すなわち食を育むです。食を育むには、今までの体験から、畑に行く事で体験するのが一番分かりやすいのではと思います。そして、その畑の収穫物を食べる事は大人にも子どもにも良い経験になる事間違い無しです。できれば自分たちで畑を作れたらベストだと思います。

以前、畑のある仕事で保育園や幼稚園、小学校を取材しました。畑で作ったものなら嫌いな野菜を食べられるようになった子どもや、畑での子どもたちの楽しそうな様子、作った野菜を自慢したり、子どもたちに食の関心を持たせるには、畑を作るのが良いのだと感じました。また、それを調理し食べる事は、自分たちが作ったという喜びを友達と共有し、安心して楽しい、美味しい食卓が「心にも体にも効く、食を育む」になるのだと思いました。きっと子どもたちが成長しても、畑の風景が原風景となり、美味しいものを味で覚えているのではないかと思うのです。

そんな私の様々な畑の経験が、実となって絵本を出版する運びになりました。この号がでる頃には出版されています。「あきとふゆ はたけのごちそうなーんだ？」（秋冬編10月中旬発行、春夏編翌3月予定）です。この絵本を通して楽しんでいただき、たくさんの方々に畑の入り口に立っていただけるといいなと思う次第です。

\*

この夏は台風に見舞われた北海道・東北地方。その驚きというか衝撃は、いったい何が起きたのだろうと目の前の出来事を受け止められませんでした。同じ大地に住むものにとっても受け止めがたい災害だったのだから、そこに住まう被災した方々の気持ちはさらに受け止めるには察するにあまりあります。

改めて、被災したみなさまにお見舞いを申し上げます。

このような災害が起こると改めて、自然の持つ力の恐ろしさを感じるとともに、私たちは「自然とともにあること」を忘れてはいけないのだと思います。大地の恵みをいただきながら人は生きています。当たり前日常をおくれる事、普通である事の素晴らしさに、感謝をもって毎日を暮らしたいものです。