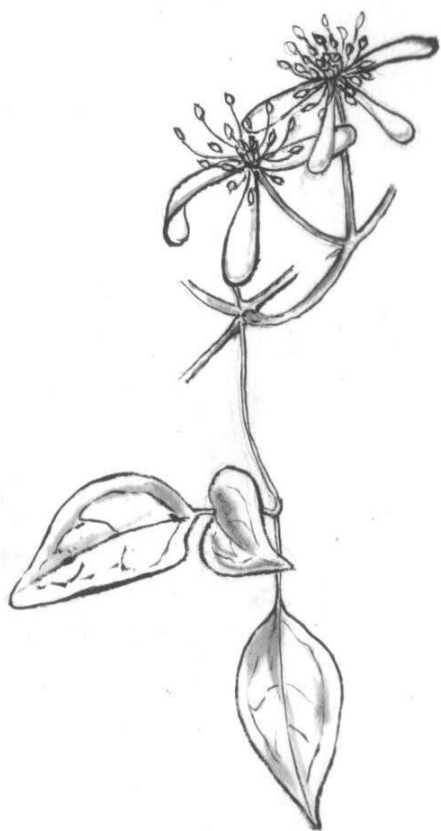


# 水トラストニュース

2020.6 No.42



## もくじ

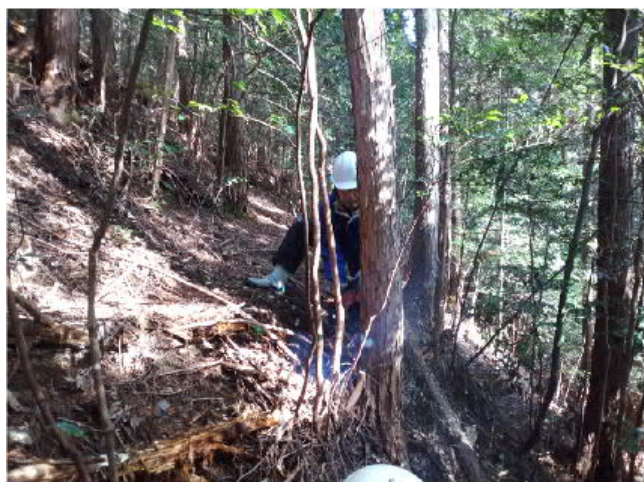
|                 |        |
|-----------------|--------|
| 草刈りをして思うこと      | .....1 |
| 私の好きな方言小説       | .....3 |
| 春を食べる会でニワトリを食べる | .....5 |
| 2020年度定期総会案内    | .....7 |

# 草刈りをして思うこと

流域自給をつくる大豆畑トラスト生産者  
西尾 勝治

百姓仕事の中で最も過酷な作業の一つに夏の草刈りがあげられる。真夏の太陽を背に大粒の汗を流しての作業は難行苦行そのもの。耕作地面積より草を刈る土手の面積が広いくらいになる傾斜地でもひたすら刈り続ける。しかし年に数回田んぼの畔草を刈ったからといって米の収量が増えるわけでもなければ味覚が向上するわけでもない。ましてや畔草を刈った田んぼからとれた米がよそより高く売れるわけでもない。効率を優先する現代社会の常識からすればそんな手間暇かけるより除草剤をふれば直ぐ終わってしまうし、費用も安く済んで体に負担がかからない。

しかし、日本の大方の百姓は草刈りをする。草刈後の景観のきちんと管理された田園風景はだれが見ても心地よく、持続する地域の自然と環境に安心感を覚えるものだ。鉄道会社や旅行社はこうした景色を売り物に旅行者を集めるが、利益の一部でも農家に支払われることはない。このように農家のいとなみが農産物以外に経済効果を及ぼすことを『外部経済』というそうだ。小さな町村の水田の洪水調節機能は数千億円をかけて作られたダムより有効だと言われている。いわゆる農業・農村の持つ多面的機能の一つは、洪水を防ぐ機能だが、このほか②水質を浄化して地下水を作る。③、暑さを和らげる。④生き物の住処になる。⑤人間の心と体をリフレッシュさせるなど外部経済効果は年間8兆2千億円（日本学術会議調査）になるという。このような経済効果を農家あるいは地域住民に直接支払われることはめったにない。日本では行政側のバラマキとし非難されるだけだろう。（ここ数年高低差のある中山間地の営農組織に対して支払われることはあるが個々の農家への直接補償はない）



一方ドイツやフランスなどEU諸国では国から農家に対して直接払うことにより小さな農家の農業の継続を支援している（農業景観支払い、供給補償支払い、生物多様性支払いなど）。山間の条件不利地では農業収入に対してドイツ35%フランス18%が国から補助される。EU農家の総所得に対する補助金の割合はドイツで65%フランス55%スウェーデン91%などになる（農林中金総研調べ）。また消費者の側も地元の農家の農

産品を多少値段が高くても優先して買う、このような外部経済効果を認識しているからだろう。かたや日本のおおかたの消費者や流通業者は価格優先。安ければ農薬まみれの外国産であろうと遺伝子組み換えであろうとお構いなし。ただ安ければ購入するから外国産の安い大豆や小麦が幅を利かす。大豆に至っては国産自給率6%程度。

いまだに国全体では自給率40%以下といわれる日本の食の現状は国民全体の農家と農業に対する認識の違いから必然である。

さらに現政権が進める「攻めの農業」は効率優先、生産性向上として大規模化機械化を唱えるばかり。農地面積・農業産出額の4割と人口の1割を占める中山間地域への視点はない。中山間地に人が住み、そこにしっかりと確かな生業が存在することが都市を含めてこれからの日本の安定した社会を作ることになると思うがどうだろうか。

高齢化が進んで作り手のいなくなる前に中山間地の農業を保護し継続させることは日本の基礎体力を維持するために欠かせない課題であると思う。



## 奇跡の大豊作！

(2020年3月)

巨大シイタケが、  
かわいそうぐらい、  
押し合いへし合い状態。  
(下は2月に行った菌打ち)



# 私の好きな方言小説

小西 和子

朝井まかては方言を使った時代小説の名人だと思っている。「先生のお庭番」は、日本の草木に魅せられたシーボルトと若き職人の国を越えて生まれた信頼と情熱の物語(文庫版の帯より)である。もちろん全編長崎弁で登場する。“おるそん”という名の焦げ茶色の使用人も片言(かたこと)の長崎弁。シーボルトといえはなんと蘭語混じりの長崎弁。日本の草木が山と出てくるので、植物好きにはたまらないと思われるんですがね。

もう一つ朝井まかての出身地である大阪が舞台の「すかたん」。これも帯によると「江戸娘と浪花の“すかたん”が恋仲に!? 恋と仕事の王道時代小説」である。

女主人公知里の元夫は美濃岩村藩の江戸詰め藩士で、藩主松平乗保(のりやす)公の大坂城代赴任に伴って上屋敷御側用人のお役を頂戴し、それに伴って知里も大坂へ同伴したのだが、夫の数馬はお勤め一年ほどで俄かに病を得て亡くなったのである(過労死らしい)。でメインストーリーは彼女が生活に困って女中奉公に出た青物問屋、ここで出会った若旦那、遊び人でトラブルメーカー、知里がおたんこなすの唐変木と内心思っている「すかたん」な若旦那に振り回され、いつしか惹かれるようにというおもしろい恋である。しかーし、私がもう一つ面白かったのが小説後半、すかたんの志しをじゃまするライバルの青物問屋が結託するのが岩村藩の松永なにがし、でそのセリフが以下抜粋しておきます。

「某の名は出さんで良いと言うたやろが、たわけっ」

「今夜は風邪気味なんや、秋風に当たってひどなったら困る」

「いやいや、家柄だけあってもの、今のご時世は渡っていけんがや・・・」

「ど、どえらい額やが。あんたんたあは、また仰山(ぎょうさん)、蔵が建つやろ、けなるいことやて」

美濃弁で羨ましいを「けなるい」と言う。松永が美濃の者であることは間違いない・・・。ということで小説で美濃弁に出会うことはめったにないので物語と同じ位、面白かったです。

最後に、真打の「御松茸(おまつたけ)騒動」。四十年前、大殿と呼ばれる宗春が派手な政をして、その返済に今だ苦しんでいて、尾張藩は御三家筆頭であるにもかかわらず「葉のしなびた尾張大根よ」と呼ばれ、天下に恥を晒(さら)している。尾張藩士で江戸生まれの榊原小四郎はそれが口惜しくてならない。18歳の小四郎は上屋敷で用人手代見習として経理や庶務に携わっているが野望がある。内心上役以下同僚のゆるさをののしり、尾張の名誉を回復する思いに燃えている。ところが国許(くにもと)での御松茸同心に命ぜられてしまう。左遷である。

さてここから、小四郎の父の旧友、3人(尾張弁全開)と尾張藩へ向かい、うーんとずっと

ばすと、植田、黒岩、上野の御林で御松茸同心として、江戸の将軍、大奥、諸大名等々へ送るべくいやいやながら奮闘し、年々松茸の収量が減っていた御林を、松茸の事など全くわからない小四郎が回復させるまでのほとんどが尾張弁で語られる爽快時代お仕事小説(文庫版によると)で。とにかく登場人物が面白く生き生きとして楽しい一冊である。文庫版解説は、私の好きな武田砂鉄氏、ウーン言うこと無しの時代小説。次々と新作を発表し続ける朝井まかては楽しみな作家である。



#### 追加

方言が魅力的という人で、今すぐ思い出すのは免疫学の世界的権威で、新潟大学大学院教授だった安保(あぼ)徹さん。いつもラジオから聞こえてくる訛りには、あったかい気持ちになっていたなあ。安保先生は出身が青森で東北大医学部出て、で新潟大学だったから、さて大沼さん、安保さんはどこの方言だったのかな？安保さんは著書も沢山あったようですが、文章になるとさっぱりその手の魅力が無くなっています。

同じように語り口が良いナーと思っても著書はツツウというのが、大好きな田中修先生(農学博士、植物生理学専攻)。先生は京都に生まれ京都大学、同大学院へと進んでいるので京都弁ですねきっと。田中修先生の京都弁はNHK 第一ラジオの「子どもの科学電話相談」に植物の先生として出演されているので生の声を聞けます。田中先生の本「植物はすごい」じゃないけど方言は「すごい」と言いたいな。



2019 年度も「なごや環境大学」の講座を開催しました。10月から1月の予定でしたが、10月の活動が台風で中止になり11月から2月に実施。1月は、恒例の餅つきで盛り上がりました。

# 春を食べる会でニワトリを食べる



毎年4月第二土曜の作業日は「春を食べる会」。山菜・野草の天ぷらで春を感じます。これまではそれに加え豆腐田楽を楽しんでいましたが、今年はニワトリをさばき焼いて食べました。ニワトリを提供してくれたのは中島さん。生まれて三、四年たち、卵を産まなくなったニワトリ(産鶏)を5羽、持ってきてくれました。運ばれてきたときは、カゴの中で5羽が体を寄せ合っておとなしくしていました(見ているとせつない)。

さばく作業では加藤さん親子が大活躍。農林高校で動物の扱いを学んだ ほんのか さんが、無造作にニワトリをカゴからつまみ出し、抱きかかえて「よしよし」とやさしい言葉をかけ、足をつかんでビニール袋に突っ込みます。その状態で、出刃包丁で首をぐさりとやると、頸動脈を切られてニワトリは絶命。しばらく袋ごと逆さにぶら下げて血を抜きます。

それから60~70℃のお湯につけます(2分程度)。すると、羽がすりと抜けるようになります。きれいに裸にしてから、まず内臓を抜きます。お尻のあたりを大きめに切り取り、そ



の穴から内臓を引きずり出します。鮮やかな黄色の、大量の脂肪がまず現れ、腸やら卵管やらと一緒に正体不明の白いかたまり(卵ではない)も出てきて・・・と、見た目はかなり強烈でした(写真も撮ったのですが、掲載は自粛します)。

この後の解体作業では、加藤お父さん(プロの調理人)が主役です。力任せに切り離すのではなく、骨のつなぎ目などにピンポイントで包丁を入れ、モモ、手羽、



ムネ・・・と分解していきます(ここと、ここに刃を入れると、ここが外れる・・)。ずっと見ていましたが、とても覚えられない。そうとうに複雑な作業です。



肉は直火で焼いて食べました。ふつうのトリ肉になるブロイラーは生まれてから二か月ほどで出荷されるそうですが、それに比べればこのニワトリは二十倍以上生きていたわけです。しかも、密集して動きようがない状態で生きるブロイラーと違い、毎日動き回っていたので、筋肉がしっかり発達しています。というわけで肉が固い。そして、皮はそれに輪をかけて固い(とても噛み切れません)。ふつうトリ皮というところでは柔らかいイメージですが、このニワトリの皮はちょっとした革製品でも作れそうな丈夫さです(少し大げさかもしれませんが)。でも口の中で辛抱強く噛んでいると、ふつうのトリ肉にはない濃厚な味がします。まるでカモの肉みたいでした(カモなどあまり食べたことはないですが、たぶん)。飲み込んだ後も、口の中に濃厚なバターのような風味が残ります。いつものトリ肉とはまったくちがう、これはもうジビエ料理(野生動物!)と言っていいのではないかと思います。(もともと、このニワトリの固さに驚くより、普段食べているトリ肉の柔らかさに驚くべきなのかもしれません。)



ところで、肝と砂肝は甘辛く煮て食べたのですが、こちらはふつうに美味でした。砂肝は、売っている砂肝よりむしろ柔らかいのはと感じました。見た目でちょっとひいてしまいましたが、内臓はもっとがんばって食べるべきだったかもしれません。

(市村正也)

# 2020 年度定期総会のご案内

新型コロナウイルス感染に配慮して、今年度は電子メール・郵便による審議とします。  
6月中旬に、総会議事資料をホームページに掲載します。

議題：2019 年度事業報告および決算報告  
2020 年度事業計画および予算  
その他の報告

## 気軽に、楽しく 山仕事に参加しませんか

とき： 毎月第2土曜日およびそれに続く日曜日  
集合場所： 御嵩町・中公民館（名鉄広見線・御嵩口下車、すぐ）  
集合時間： 午前10時（日曜日に日帰りの方も同じ時間に中公民館にお越し下さい）  
参加の方法：電話、ファックス、電子メールなどで申し込んで下さい。  
申し込み・お問い合わせ先：TEL & FAX 052-735-5453 (市村)  
e-mail: mitake500npo@yahoo.co.jp  
参加者の服装・持ち物：長袖、長ズボン、作業の出来る履き物、弁当、水筒

表紙の絵は早川しょう子さん作

### 発行

特定非営利活動法人 みたけ・500万人の木曾川水トラスト  
〒456-0034 名古屋市熱田区伝馬2-28-14 名古屋働く人の家気付  
TEL&FAX 052-682-4737  
郵便振替00840-5-137369（←2018年5月より）  
URL <http://mitake500npo.na.coocan.jp/>  
e-mail [mitake500npo@yahoo.co.jp](mailto:mitake500npo@yahoo.co.jp)