

Agriculture designs your new life

Ryo Yoneda

"Yui no Ta Uji" is the project to raise rice without any use of pesticides and to overcome communication barriers from differences in generations and occupations throughout farm works. After harvest participants can get rice for their work. This is originated in the method of "Yui no Ta Tuge", running by Konichi Ikawa and Hama Kazuto, in Tuge village, Nara prefecture. We promoted the project because we believe that the project should go well in Kyoto also.

I have been interested in agriculture of great possibilities after my pilgrimage to Shikoku. I saw many pilgrims, on their turning point in their life, were born again in their pilgrimage. Before the trip they had troubles in their life, but after that they changed themselves into new and free one. I think you will naturally find the way of survival without struggling to change yourself when you are in a favorable environment. You will get ready by yourself and unconsciously do your necessary action. I remember Masanori Hata (Japanese novelists, essayist, also known as Mutsugorou) said in his writing that nature is conservative. I understand it means that to live is to stay on earth so living things tend to dwell on the past way of living. Life is based on a past which consists of experience and self-consciousness. But you cannot always live your life on the basis on your knowledge. When you should find a new way of survival, you will begin to sprout and replace the old one and grow up. The possibility naturally exists in you and is waiting for opportunity to grow up as living natures in fields do so.

□ Profile Born in 1975, in Ehime prefecture. Stopped going school when he was a junior high school student. Worked in a farm in Hokkaido after graduation. Succeeded in the high school equivalency exam and studied in a preparatory school. Entered Kyoto Bunkyo University in 1997, clinical psychology was his major. Went on a pilgrimage to Shikoku island in 2000. Proposed the project "Yui no Ta Uji" for farm families in Uji city to join with citizens raising rice without any use of pesticides. Working as a secretary in the office of the project. Living in the share house "Tsuru Murasaki". Yui no Ta Uji http://www.wao.or.jp/sahara/yuinota/index.html

農とアート 媒体としての農

米田量 結いの田うじは、京都府宇治市にて、田植えから収穫までの無農薬米づくり作業を体験しながら、世代や職業の場をこえた交流の場をつくることをめざした取り組みです。収穫後、参加者には、作業した時間に応じてお米が提供されます。この仕組みは奈良の都祁(つげ)で行われている伊川健さん、羽間登さんたちの「結(ゆい)の田(つげ)」を参考にさせていただきました。農を介して人と人が交流する在り方をぜひ京都でも行いたい、と取り入れさせていただきました。



農という媒体の豊かな可能性に関心を持ったのは、自分の四国遍路の体験以後です。四国遍路で転転した旅人たちは、旅を媒体にして、今の現実に対して対応がききにくくなった自分を終わらせ、現在の自分や状況にフィットしたのびのびした自分へと変わっていました。人間はその人にして適切な環境と媒体があれば「自分はこう変わるのだ」というようなことを特に思うこともなく、自分にとって必要な気持ちや動きが無意識的におこってきて、自分の生きやすさを自律的に回復していくのだと思います。

い状況は常に現れてきます。適切と感じられる環境のもとで、保守性にしがみついて、新しいものに乗りかえたほうが生きられる可能性が高いと身体が感じれば、御用済みとなった保守性は違和感と感じられるようになり、生に捨てられていきます。そして自分という場所のなかには種子として潜在していた新しいもの、意識されていたかたもそのが、それまでのと交代し、大きく生長していくのです。田んぼや畑に任せ、自律的に存在し、自分という場所のなかで、流れに乗り、自らをより生長させていく機会をうかがっています。

昔に読んだシゴロウさんの著書で、私は自然とは保守性であると思う、というくだりがありました。全てのものが常に変わっていく世界なかで、生きるとうことはどちらからかという留まることであって、保持することには強きがおかれるということかと思えます。自意識や経験もまた過去であり、それをベースにして生を保持する力が働いていきます。しかし、そのような保守性の強さにもかわらず、過去では対応できない

アートが人やコミュニティの潜在性をひきたし、開きつなげる媒体なら、農もまたその意味でアートだと思えます。生は自身にとって適切な環境と適切な媒体に出会えば、それを自在に利用し、自分たちの生きる空間をつくる傾向を有しています。もしふと農が気に入るときがあるなら、あなたの眠れる種子が発芽を求めているのかもしれないんね。

●米田量 プロフィール 1975年愛媛生まれ、中学で不登校に、卒業後北海道の牧場で働く、その後大塚予備校を経て、07年京都文教大経済心理学科入学。2000年四国遍路を行って、07年無農薬米づくりを市民に開く「結いの田(つげ)」を宇治市の農家さんに提案。以後事務局を担出し、メタハウス(つ)を築いて在住。



http://www.wao.or.jp/sahara/yuinota/index.html



Take Variations of Life

Kouhei Yamasita

Sprouted Brown Rice I have almost nothing to do with agriculture, so I can't write outstanding things. I usually buy food at super-market and eat processed food or dine out. So, I keenly realize that I have forgotten that food was living things. A few years ago, when I went in Kurose Farm in Akita, I got Mr. Kurose to tell that what the best way to sprout brown rice is to cultivate it at home. The way is very easy. First, it takes 1 day to soak brown rice in water. Next day, the soaked brown rice will be poured into a strainer to let the water drain off and it will be put a dish towel on. Then, at last, it sprouts. (But, in summer it is fine to spend half time for each day. And, in winter it should be used lukewarm water to soak brown rice for sprouting.) Since then, I often eat sprouted brown rice. I usually boil 0.72 liters of sprouted brown rice at one time. I wonder how many grains those sprouted brown rice have. But, I see that all the brown rice is sprouting. It is very amazing. They are exactly living. I boil and eat them while I feel that they are living and have will. I think that it is cruel. As usual we really don't feel that foods were living things.

Rice Plants on the Veranda Probably, last year I bought a kit for growing rice from another farmer. On that occasion I grew rice plants and brown rice that I sprouted at home together. It is said that rice plants can have 2,000 grains from a grain of rice, which amazed me. I saw actually that they tillered rapidly as they grew. (It is to develop lateral shoots from the base of the stem of a plant.) The power was tremendous. However, foolishly when I gave additional fertilizer on them, I fail my grip and I put those piles of fertilizers by mistake. But, I thought that they would come out all right. I was deeply impressed with that nutritional balance is important. Even though I removed the extra fertilizer and they revived considerably, they were damaged deeply. Despite of that, I could harvest a little rice. Then, I had trouble threshing rice with an earthenware mortar and I could enjoy it.



□黒瀬農舎の田んぼ / 本文とはあまり関係ありません □Kurose Farm's rice fields / this is not very relevant to the essay.

●発芽玄米 農との関わりなんてほとんどないのに、エスロウなんて何も書けない。ただ、スーパーで食べ物を買って食べていると一ましてや加工品だったり、あるいは外食なんかしているたらなおさら食べ物が生きて物であることを忘れていない、と、つくづく思う。

数年前、秋田の黒瀬農舎にお邪魔しました。秋の黒瀬農舎に、発芽玄米は自宅で発芽させるのが一番だと教えてくれた。やり方はいたって簡単。玄米をたっぷりの水に漬けて1日、ザルにあけてフキをかかせて1日、それで発芽する(ただし、夏場は半日ずつくらいでいいし、冬場はぬる湯を使うわれないと発芽しにくい)。以来、ちよちよ玄米を発芽させて、いただいていっている。一回に4合ずつ、4合ずつ、いったい何粒あるのかかわらないが、無数の米粒が、いっせいに発芽してくるのだ。その感じは、それは、それこそをわわわわの感じが、まさに生きている。生き物の意志が、まさに現れ出ていると、さあ、炊いて食べてみよう。なんだか残酷だ。ふだん、お米を食べているときは、生き物を食べていると、あんまり感じないが、つくづく思う。

●ベランダで稲を育てる 去年だったか、別の農家の方が稲作キットみたいなのを売っていて、それで稲をベランダで育てた。そのとき、自宅で発芽させた玄米も、いっしょに植えてみた。稲というのは、すこいと思うのだが、1粒から2000粒ほど穫れるらしい。たしかに、成長してくると、どんどん分けてつぎが根元から増殖すること。そして、とにかく、すこい勢いだ。

●山下周平 プロフィール 埼玉生まれ、大学を中退後、フリースタイル「東京ユレ」スタッフを経て、1998年、「不登校新聞」創刊時から、2006年6月までの8年間、編集長を務めた。また、2001年10月、フリースタイル「フオロ」設立時より、同事務局長を務める。2006年10月より、NPO法人フオロで、若者の居場所的ネットワーク「コムニタス・フオロ」を立ち上げ、コーディネーターを務める。 http://foro.blog.shi.nobi.jp/



□山下周平 プロフィール 埼玉生まれ、大学を中退後、フリースタイル「東京ユレ」スタッフを経て、1998年、「不登校新聞」創刊時から、2006年6月までの8年間、編集長を務めた。また、2001年10月、フリースタイル「フオロ」設立時より、同事務局長を務める。2006年10月より、NPO法人フオロで、若者の居場所的ネットワーク「コムニタス・フオロ」を立ち上げ、コーディネーターを務める。 http://foro.blog.shi.nobi.jp/

ざわめきをいただきます

山下耕平



Agriculture, Art and Work

Kohei Inose

I always associate agriculture and art with "work", though it has not been long since I begin to think about the relation between agriculture and art. "Work" means "hataraku" in Japanese. "Hataraku" can be divided into two word "hata (means a person aside)" and "raku (be eased)." The man aside is eased by your working. To move with a person is to work. To "work" was essentially in association with others and nature, but now it means "earn money" only. If you apprehend that the meaning of "work" has many things again, you will get other beautiful and good things, I think. To work is naturally going to be an art.

I met various people and various things through agriculture. I remember that 7 years ago I began farming in Minuma Tanbo Fukushima Nouen Farm, then it was going to be a part of my life. I remember many people whom I met in these years. 7 years ago I invited my old friends to work in the farm during the war against summer grass growing faster than we cut them. I would like to introduce the good point in agriculture to many people as much as I could, so I asked persons whom I newly met to work in the farm. There were deeply mixed with people whom I newly met and people who came voluntarily into my family and old friends. I thought distinctions between past and now, family and others are not significant. Various things form through agriculture. We composted and used a cultivator. The drainage was bad, so we made an underdrain by digging a hole and filling up with bamboos and fascines. In the meantime my chest thickened and my arms are stronger a little. Everyday I develop a sense bit by bit like grinding a rusted sickle and by the developed sense I talk with earth and wind.

All the purposes are in future when you produces some vegetables or hold some events. You must improve the soil, maintain instruments, keep yourself up a good condition and establish good relations with whom concern in advance. Koudou makoto no hoyouyou areba engoki wo nashi, sessou areba buto ni naru (It is going to be a drama if your action has true expression. It is going to be a dance if you have a rhythm.) Kenji Miyazawa "Noumin Geijyutsu Gairon"

Sometimes I travels to other places but I live my life in an ordinary way and stay at the same place, see various people and encounter various things. If something comes and it changes the meaning of the place, yet I have stayed "here", I am staying here. I think that the scenery being revealed there is "agriculture" and "art" for me...



農とアートとはたらくこと

いのせこうへい

農とアートということを考えるようになって、まだそんな時間は経っていないのだけれども、そのときに常に頭にあってるのは「はたらく」ということだ。人とも動くこと、働く。本来、人や自然との営みの中にあって「はたらく」という営みが、いのの間にか単に「お金を稼ぐこと」になってしまっている。その「はたらく」ということを、もう一度多岐の事例に開いてみれば、おのずかにも、美しさや楽しさや生まれる、そんなことを考える。

農業を通じて、様々な人やものと出会った。7年ほど前から、見沼田んぼ福祉農園で農業を始め、それが生活の一部となり、その中で出会った多くの人も、ものごとを思う。7年前草取りが追いつかない夏草と戦い、戦いの中で、旧友に農園に誘った。出来る限り多くの人に農業がしたいから、新しく出会った人を農園に引き込んだ。家族がいて、旧友がいて、新たに出会った人がいて、自分ややってきた人がいて、それらの人々が深く交り合う中で、自分にとっていつしか過去と現在、家族と他人の区分に意味がそれほど大きな意味がなくなかった。

農業を通じて、様々なものが生まれる。堆肥を入れて、耕運機をかけた。水はけが悪いから、穴を掘って、竹と粗朶を埋めて暗渠をついた。そのうちに、腕や胸が少しだけ分厚くなった。錆付いた鎌を研ぐように、磨耗してしま

●いのせこうへい プロフィール 1978年浦和市、現さいたま市生まれ。小学校の卒業文集に「世界の農民になる」と書いた。現在、見沼、嵐の学校+見沼田んぼ福祉農園事務局。こぢろは「稼ぎ」でない仕事「稼ぎの仕事」としては、明治学院大学で専任講師、ポリアンティア学院人類学者として、最近「人類学の世界を見る」(三浦誠司著)という本の一部を書いた。

