

ある移住家族にみる「自然農法」的暮らし

宮本 幹江（時遊編集舎）

A lifestyle like “macrobiotic farming” of a family moved

Mikie MIYAMOTO, Jiyu-hennshusha

筆者は2010年5月に、東京小金井市から同居人とともに愛媛県大洲市に移住した。聞いたことのない地名で驚かれるかもしれないが、なんのことはない。30年ぶりに生家に戻っただけのこと。しかし、その環境は東京郊外のそれとはあまりにもかけ離れている。

まちの中心部から20キロ弱、車で20～30分のところにある山に囲まれた戸数8軒の集落である。住人は20人ほど。60歳以上の人が半数を占めている。中山間地なので農地も狭く、農業、ましてや林業では食べていけない。大工や石工という職業の人もいるが、現役世代の人はみな集落外に働きに出ていて、週末に稲や自家用の野菜をつくるという生活である。

◎慣行農法への違和感から

さて、わが家もわずかながらに畑があり、母に教わりながら自家用の野菜を作っている。その作り方のベースは「慣行農法」といわれるものである。慣行農法は、従来のやり方に従って、化学肥料や農薬などを適宜用いながら作物を栽培していく。その目指すところは、大きい、収量が多い、甘い（味がよい）、見た目にきれいといったところであり、一般のスーパーマーケットに並んでいる見栄えのよい野菜や果物は、ほとんどがこの農法で栽培されている。

広い面積をもつ平野部の農家では、大型農機具を使って単一品種を大量に育てるため、虫害や病害に遇いやすく、農薬や肥料を「無」にすることは難しい。安定した作物を安価に提供するには、慣行農法の技術が必要なこともよくわかる。

ただし筆者は、中山間地にあるわが家がこの農法を取り入れることに疑問を抱いていた。家



族3人が食べる量さえできればよい（立派な大きな野菜はいらない）のだし、もっと環境負荷の少ない農業はできないものか。無農薬栽培については早くから共感していたが、5年ほど前に埼玉で栽培されていた無施肥野菜のおいしさを知ってからは、化学肥料に対する不信感が一段と強くなっていったのだ。

一方、最近は「有機農法」で栽培された農作物もよく見かける。これは化学的な肥料や農薬を用いず、堆肥や緑肥などを用いる。あわせて、輪作などをして土壌の生産性を上げることで、さまざまな病気（連作障害）を回避するやり方である。堆肥や緑肥には肥料という面ばかりでなく、土を柔らかくする土壌改良目的も含まれている。

◎愛媛は自然農法の発祥地

そんななか、以前から気になっていたのが、「自然農法」といわれる農法である。提唱したのは、ふくおかまさのぶ福岡正信さんだ。福岡さんは1913年に現在の愛媛県伊予市に生まれ、横浜税関植物検査課や高知県農業試験場などを経て、1947年から生まれ故郷の愛媛で帰農。横浜時代の25歳のとき、生死をさまよう病気をしてたどりついた「無」の境地から、植物を自然のままの状態ですべて育てる農のあり方に向かい、愛媛で2008年に没するまでその研究と実践に身を投じた。

福岡さんは「現代の老子」とも称され、生き



方を含めて信奉する人がアジアを中心に世界各地にいるという。筆者は同じ愛媛出身でもあり、環境運動家にも一目おかれている福岡さんの自然農法に前から興味をもっていたのだが、東京時代にその現場を訪ねる機会は与えられなかった。そうしたところ、やっと「自然農法」に巡り会うことができた。

大洲市の隣町の内子町で「菜月自然農園」を営む和田満広さん(50)、雅美さん(46)夫妻である。知人の紹介で知り合い、さっそく話を聞くため2012年の2月下旬に訪ねた。0場所は内子の中心部から2キロほど、松山と宇和島をつなぐ幹線・国道56号線から北に1キロほど入ったところで、わが家とちがって交通のアクセスはとてもよい。もとは巨峰の「観光ブドウ園」だった1町歩(1ha)の土地を2005年1月に買い取り、今は杏月ちゃん(10)、静空ちゃん(2)の女の子2人を含め、家族4人で自給的農生活を送っている。

◎自給的農業でシンプルに暮らしたい

自然農法の話に入る前に、和田夫妻がこの場所にたどりつくまでを簡単に振り返ってみよう。ご主人の満広さんは1962年、愛媛県大洲市生まれ。高校卒業後、松山の印刷会社に就職し、技術者として20年間勤務。サラリーマン時代は宴会大好き、趣味は空手とテニス、旅行、アウトドアなど。ご本人によると「好きなこと

をとことん楽しむタイプ」だったという。

一方の雅美さんは1965年、愛媛県西条市生まれ。中学生から松山暮らしになり、大学卒業後は松山で「自分には向かないなあ」と思いながらも銀行に勤務。30歳を前に退職し、オーストラリアに2か月半、自分探しの旅に。その後、松山に戻ってまもなく、テニスを通じて満広さんと知り合い、1995年に結婚した。

「二人でNPO法人ネットワーク地球村(事務局=大阪)の活動に関わるなかで、環境や教育、戦争と平和など、世界中で問題になっていることの“根っこ”は同じなのではないかと気づいた」と雅美さん。根っこにあるものとは、「シンプルに生きること=小さな単位で経済が回るような社会のあり方」である。要するに、理想は「お金をなるべく介在させない暮らし方」であり、それに少しでも近づくためには「自給的農業をベースにした暮らし以外にない」という答えにたどりついたのである。

二人は先に紹介した福岡さんの著書『無Ⅲ 自然農法』や、脱サラして徳島で有機農法を実践していた今関知良さんの『百姓になりたい』などを読んで、就農の場所探しを始めた。愛媛県農業会議で手に入れた「新規就農事例集」に紹介されていたNさん(大阪から内子町に移住し、自然農法で就農していた)を1999年秋に訪ね、最終的に内子を選んだ。理由は、主に以下の6つによる。



菜月自然農園にはニワトリも。卵は毎日産まないが、いるだけでなぜかのんびりした気持ちになる。奥は小麦の畑。もとはブドウ畑で、ブドウの木は撤去したが、棚はそのまま残し、小麦と陸稲を二毛作で栽培している。



2012年1月終わり頃の菜月自然農園の畑。露地栽培が基本で、1列ごとに種類をかえて植え、草も一緒に育てる草生栽培となっている。



1. 自給的農業をするのにいいと考えられる中山間地域である。
2. 地域の人たちの人柄があたたかい。
3. 外から入ってきた新規就農者がすでに数名いる。
4. 町が「環境保全型農業」を推進している。
5. 産直市場「フレッシュパークからり」が成功し、農家がイキイキしている。
6. 自分たちが長年すごした松山から車で1時間ほどの距離にある。

◎ラケットを鍬（くわ）に持ち替えて働く

1999年12月末に満広さんが会社をやめ、本格的に農地探しに入り、2000年3月11日に内子町内（現在とは別の場所）に引っ越してきた。古民家に5反（50a）の田畑を借り、翌日には早速、じゃが芋の植え付けを行ったという。

「二人で、ラケットを鍬に持ち替えたわけだよ」と満広さんは言うが、二人とも実家は農家ではなく、農業はまったくの初めて。農作業のあれこれについては満広さん、ブログでの発信や農産物加工については雅美さんというふうに分割を分担して、とにかく朝早くから畑に出て、夕方まで働いた。とくに夏場は夜暗くなるまで作業していたので、「近所の人やビールやら、ふかし芋やら、いろんなものを差し入れてくれた」という。

自然農法とはいっても、いや自然農法だからこそというべきか、それぞれの土地環境にあった野菜づくりをしなければならない。気候も土質も異なるため、特に「いつ種子を蒔くか」というのは大事なことで、それさえ間違わなければ、あとは植物（種子）の力で育つという。

農作業は、壁に掛けてあるカレンダーではなく、「ネムノキの花が咲いたら大豆を蒔く」というように、周囲の自然の変化を暦代わりにする。和田さんたちは近所の人や畑のそばを通るたびに話しかけて、そうした土地に残っている「農作業の習わし」を教してもらったという。「これぞまさしく慣行農法！」と叫びたくなるくらいだ。

そうやってご近所の人たちにも支えられ、ま

た独学で関連書物を参考にしながら、和田さんたちは少しずつ自分たちの自然農法を手探りしていった。ただ、問題は家と田畑が遠かったこと。中山間地にはまとまった平野が少ないので、田んぼは水利のよい川沿いに、畑もまとまった広さだと自宅とは離れた場所にならざるを得ない。そこで、3年目から家と畑がセットになった場所を探すことに。「フレッシュパークからり」にポスターを貼らせてもらったり、酒の1升瓶を片手にありとあらゆるツテを頼ったりと、理想の土地を探し回った。そこで出会ったのが現在の場所である。引っ越してきたのは2005年4月のことだった。

◎菜月自然農園の自然農法とは

一般的にいわれている自然農法とは、①不耕起（耕さない）、②不除草（除草しない）、③無施肥（肥料を与えない）、④無農薬（農薬を使わない）が基本になる。現在、自然農法を取り入れて農産物を作り、それを自家用にしたり、宅配サービスなどで固定客に届けている人は日本各地にいる。

ただし、先にもふれたように農作業は気候風土と結びついているため、その方法は実践者によって異なり、各人がそれぞれに工夫して自分なりの自然農法を行っているのが現状だ。

さて、菜月自然農園ではどうだろうか。満広さんにとっての自然農法を定義してもらおうと、「植物本来の生命力で自然に育てる農法」という答えが返ってきた。百姓は百通りという満広さんのやり方を、具体的にみていこう。

① 不耕起：土を耕さない

その一番の大原則が、土を耕さず、草とともに育てる「不耕起・草生栽培」である。「農業は土づくりから」の言葉があるように、よく耕して空気を送り込み、土を掘り返して深い土中の悪い菌を太陽光に当てて消毒するのは、よい土づくりのための土台だと思っていたのだが、満広さんはそうではないと否定する。

自然農法では、土の中の小動物や微生物、土壌菌などの生態系が壊されるので、「耕すこと」



はよくないと考える。要するに、「耕作」は自然な形ではないのだ。自然界では、その土壤環境に適応した植物が育って実をつけ、それが土に落ちてまた翌年も芽を出す。自然農法はただこの法則に寄り添うだけなのである。

しかし、和田さんたちの現在の畑は、農薬や化学肥料を使って栽培してきた観光ブドウ園だったため、土が堅かった。そこで、最初の年だけは鶏糞・米ぬか・おからを撒いて、トラクターで耕したそうだ。畝も立てて、水はけをよくした。梅雨のときに病気になるからだ。

その後も後述するように、少量のボカシ肥だけで栽培しているが、これによって地力を上げるのが目的である。この場合、「地力が上がる」とは、人為的に加えられた余分な肥料成分が抜けてきて、自然本来の土の状態に戻ることに。堅く締まった土ではなく、手でさわるとやわらかい土のことである。

水稲については、以前の田んぼ(5a)をそのまま借りていて、これも不耕起・草生栽培である。まず、最初の年の秋に5メートルおきぐらいに排水溝を掘り、クローバーの種子を蒔く。そして翌春、稲の種籾を「石灰1+泥5」の割合で混ぜた粘土でくるんで「種団子」を作り、クローバーが広がっている田んぼに条蒔きしていく。そのあと、稲の芽がそれなりに伸びてきたところで、田んぼに水を張ってクローバーを弱らせ、稲を育てていく。秋の刈り取り後には田に稲わらをふり、クローバーが再生してくる



畑には武蔵野の伝統野菜「のらほう菜」があってびっくり。種子は埼玉県飯能市の野口種苗店で入手したという。

のを待つ。本当は水稲+小麦の二毛作にしたかったそうだが、田んぼの排水が悪いので、湿地を嫌う小麦は難しいという。

② 草生栽培：草と一緒に育てる

不耕起とセットになっているのが、草と一緒に育てる「草生栽培」だ。草があると肥料分を吸い取られる気がして、ついきれいに抜き取ってしまいがちだが、草も一緒に生きているのが自然なのである。

自然界では、夏草は冬になると枯れて、そのまま地面に伏せて積み重なる。春になると、枯れ草の中から、新芽がまた顔を出す。冬草は半年ずれて育つわけで、つまり常に青い草がある。枯れ草は雨に遭い、微生物やミミズなどの小動物によって分解されるが(これが肥料分になる)、そうした繰り返しによって世代交代していくのである。

自然農法も基本的にはこの流れを踏襲していて、そこに育った草はその場に戻す。しかし、土を掘って埋め戻すのではなく、ただ地面の上に重ねるだけである。野菜の収穫途中で出る枯れた葉なども、同じように畝の上においておく。

草生栽培は自然界の真似をしているのだが、実際にはメリットもある。草が生えていることで、土の乾燥を防いでくれる。天然のマルチング(土を覆うかぶせもの)の役割を果たしているのだ。

和田さんの畑では、野菜などの種を蒔いたあと、苗がまだ小さいときだけ草を引き抜いて、その場に裏返して(根を上にして)置いておく。その後も、とんでもなく草が大きくなって、野菜の成長を明らかにジャマしているときだけ、地上から出た部分だけを刈り取るそうだ。草を根ごと引き抜くと、土中の生態系を壊してしまうからである。ただ、野菜がある程度大きくなると、今度は草があまり生えなくなるという。

ちなみに、和田さんが持っている農機具は、エンジンタイプの草刈り機(刈り払い機)とハーベスター(自走式の脱穀機)だ。畑の標高は150メートルほど。四国は夏暑いので、草の伸びがハンパではない。そのため、畑が草に覆



菜月自然農園で育てているもの

穀類	水稻、黒米、陸稲、小麦、タカキビ
豆類	大豆、小豆、その他の豆
野菜	ナス、ピーマン、キュウリ、オクラ、中玉トマト、かぼちゃ、にがうり、モロヘイヤ、バジル、シソ、イタリアンパセリ、ネギ、ミョウガ、ニンニク、しょうが、スイカ、そうめん瓜、冬瓜、実エンドウ、空豆、スナックエンドウ、たまねぎ、大根、人参、かぶ、ごぼう、白菜、ブロッコリ、キャベツ、高菜、水菜、小松菜、ほうれん草、のらぼう菜、レタス、サニーレタス、ごま、唐辛子、ハイビスカスローゼル
芋類	ジャガ芋、里芋、サツマ芋、ヤーコン、キク芋
果実類	梅、ブルーベリー、イチジク、柿、スモモ、ブドウ、キウイフルーツ、アケビ、オリーブ
その他	茶、和綿、シイタケ 他

われそうになる。冬だけを除いて、草刈り機はフル稼働である。

③ 無農薬でボカシ肥をほんの少し

農薬は一切使わない。肥料については基本的には無肥料だが、野菜畑だけは、町内の豆腐屋と米屋でもらった「おから」と「米ぬか」を発酵させた「ボカシ肥」をほんの少し土の上においている。ただし、「地力が上がってきたら、こうした肥料も減らしていきたい」と満広さんは話す。

それは、害虫やさまざまな病気対策についても同じだ。自然農法の基本は、多品種を少量ずつ栽培するという。1つの野菜を植えるのは1列か、多くても2列として、いろんな野菜を隣り合わせて育てる。自然界でさまざまな植物が共生しているのと同じように、植栽に多様性をもたせるのである。

そのように育てていると、土の中の菌類や小動物、昆虫などを含めたひとつの生態系が出来てくる。「生態系が出来上がったら、虫取りをしなくても大丈夫。もちろん虫はいるのですが、大量には発生しませんから、野菜への影響は少ないんですよ」。

ブドウのなかでも巨峰は、無農薬で育てるのは絶対に無理。そのため、和田さんの畑でも最初は虫をほとんど見かけなかったという。「1年目はわざと草ぼうぼうにしたら、クモがたくさん戻ってきて、2～3年でカエルやトカゲ、ヘビなどの爬虫類もよく見かけるようになりました」と満広さん。雅美さんも自然のよみがえる力は本当にすごいと、びっくりしたという。

けれども、葉もの野菜は要注意だ。白菜はヨトウムシやカタツムリが苗を食い荒らすので、見つけたら手で取る。地力が上がってくると、連作障害も減ってくる。トマトやゴボウ、エンドウなどは連作すると病気が出やすいので、別の場所に植えるようにしているが、他の野菜はそれほど気を使わなくても大丈夫だという。

虫害ばかりでなく、獣害も大きな問題になっている。中山間地ではイノシシ、シカ、サルなどの被害が報告されているが、和田さんの農園でもイノシシが現れる。そこでやっているのが、周囲を電気柵で取り囲むこと。しかし、草が伸びて電気柵にふれるとそこから漏電するので、夏場は草刈りがとても忙しい。また季節を通して、夜間だけでなく、昼間も通電したままにしているそうだ。そのほうが効果があるという。

④ 地力が上がれば、収量も上がる

自然農法が環境にも人間にもよいのは理解できるが、収量はどうなのだろう。自家用なら気にしなくてもよいが、販売となるとそうも言っていられないのではないかな。

「確かに、隣に有機農法の野菜が並んでいたりすると、わが家のは見た目も小さいし、見劣りしますね」と雅美さん。「しかし、白菜だっけきちんと結球するし、手に持つとずっしりと重い。中身が詰まっているんですよ」と満広さんが続ける。

土の中にある自然の肥料成分がゆっくと効いていくから、成長が遅い。そのため、密度の濃い野菜になるのだろう。ちなみに、20年ほど自然農法で栽培している同じ内子町の先輩Nさ



んの畑では、大きな野菜が育っていたので、土が自然の状態に近づけば収量も上がるのかもしれない。

そして、自然農法で欠かせないのが、生命力のある強い種子である。和田さんは固定種の自家採種をしているが、よい固定種がない野菜については町内の種苗店でF₁（一代交配種）を購入している。また、インターネットで固定種を取り寄せたり、年に2度ほど仲間たちと種子交換会も開いているという。

◎野菜はほとんどが販売用

菜月自然農園で栽培しているものは全体で100種類ほどあり、主なものは別掲のとおり。米と大豆はほとんど自家用だそうだが、野菜については自家用はほんの少しで、販売用が主となっている。和田家の収入は、自家製野菜と後述の手作り加工品などの売上げである。内子に来てから最初の5年ほどは週に1回の割合で、車で約1時間の松山市にある20軒ほどの家に、季節の野菜セットを配達していたそうだ。

また、土日と祝日を中心に内子町の産直市場「フレッシュパークからり」に野菜を出荷し、さらに松山市内で毎週開催されていた「朝市タムタム市」にも出店していた（2011年に惜しまれつつ閉じてしまったので、同年暮れからは別の場所で、和田さんたちが主体になって「松山三津浜ワニナルバザール」を立ち上げている）。

2005年に今の場所に移ってからは、旧ブド

ウ園の土づくりのほかに、自分たちで家づくりも始めたため、車での宅配を中止。生産体制が整ったところで、インターネットでの受付け＋宅配便による野菜セットの販売に切り替えた。基本は隔週届けで、送料別1,500～2,000円ほど。野菜の食べ方や料理法を紹介する「農園だより」も同封し、野菜が少ないときは切り干し大根やジャム、焼き菓子などの加工品もセットしている。

お客さんは東京や福岡など、愛媛以外の人も多い。化学物質過敏症などで市販の野菜が食べられない人から問い合わせなどもあり、「この野菜以外は食べた気がしない」という大勢のファンに支えられている。

この他にも後述するように、自宅の広場を開放して月に一度の「丘の上の日曜日」、そして年に一度の食を中心とした「手づくり市」を開催している。だが、これは収入のためというより、「自然のよさ、手づくりのよさを知ってもらいたい」という思いと、ネットワークづくりがメインになっているようだ。

◎自家産・県産素材で加工品を作る

菜月自然農園でとれた農産物は販売のほかに加工品にも用いられる。まず大豆。これはほとんどが味噌の材料として使われる。雅美さんは年に2回、麹菌がよく働く25℃くらいの気温になる4月と8月に、麹から起こして味噌を仕込む。和田家では朝昼の2回、味噌汁を作るため、



現在も建築中という和田家の自宅（木造2階建て）。木組みの構造と屋根だけは地元の大工さんをお願いし、壁からは自分たちで塗った。



次女の静空ちゃんは、台所の土間下にある芋倉が大好き。中には稲の籾殻が敷かれていて、フタが開けられると、そこに飛び込む。



お味噌はいくらあっても足りないほどなのだ。

味噌づくりはすべてを手で行おうとすると大変で、一人でやるよりも、わいわいしゃべりながらのほうが楽しい。そこで最近ブログで呼びかけ、数人で仕込むようにしているという。

雅美さんが作る加工品は味噌のほかに、漬け物、梅干し、自家製酵母のパン、お菓子、ジャムなど。使う材料には、できるだけ自分たちが育てたもの（少なくとも1品以上）を用い、続いて身近な内子町産、県内産のもの。たとえば、パンやお菓子に使う小麦粉も自宅で育てた小麦を粉にしている。グルテン含有率が薄力粉より少し高めの中力粉タイプなので、その分もちりとした焼き菓子ができる。パンも市販のパン酵母ではなく、自家製小麦粉に水を加えて酵母を起こしているの、発酵力はさほど強くないが、小麦本来の味が味わえる。

また同様に食材でも、バターではなく菜種油

のように、植物性のものを使うようにしているのも特徴だ。乳製品を使わないのは、牛の乳は人間のからだには負担になると考えているから。卵も多くとりすぎると負担になるので、お菓子をつくるときに内子町産のものをときどき使う程度となっている。

◎家も土壁塗りから自分たちで

和田さんたちが内子町で自然農法を初めてから、丸12年が過ぎようとしている。最初は夫婦2人だけだったが、移住1年後の2001年には長女の杏月ちゃんが誕生。雅美さんは、3か月目から畑に連れていったそうである。その8年後に、今度は次女の静空ちゃんを自宅で、なんと家族だけ（助産婦さんなし）で出産した。

和田家の基本は「非対立の姿勢で、なるべくお金の依存しないで暮らすこと」。自然農法だとたくさん収穫できないので収入も少ないが、食べものはできるだけ自分たちで作り、出費も少ない。お金のやりとりに代わるものが、仲間たちとの交流だ。みんなでいろんなものを分け合い、交換する。そんな暮らしをしていきたいという。

食だけでなく、住まいも同じ考え方だ。現在の住まいは、棟上げのところまで地元の大工さんに建ててもらい、それ以後の土壁塗りから自分たちで手作りしている。完成は8割方といっ



毎月最終日曜日には「丘の上の日曜日」が開かれている。家族連れや若いカップルなど常連が多く、情報交換の場にもなっている。(写真は2012年1月のもの)



「丘の上の日曜日」での和田さんファミリー。左から、満広さん、杏月ちゃん、雅美さん。この日は自家製パンのサンドイッチ、干し柿のパウンドケーキ、ジャム、季節の野菜などが並んだ。雅美さんの手作り品にはファンが多い。



たところで、まだまだ進行中。「100年以上もつ家」を目指している。

床下には籾殻の炭が大量に敷いてあるし、冬の間、芋などを凍害から守るための芋ツボも地中に掘ってある。もちろん電気や電話は引いてあるが、電気を使うのは最低限。冬場の暖房は薪ストーブだし、夏場は冷房なしで、窓を開けて風を通す。真夏でも、うちだけで過ごせる家である。

料理には薪、炭、そして(プロパン)ガスも使う。冬は薪ストーブに鍋を載せて料理するため、あまりガスは使わない。夏はけっこうガスも使うが、やはりメインは薪ストーブ。販売用のお菓子やパンは、食品加工所にあるガスオーブンを使っている。ピザなどを焼く石窯もあるが、日常的に使うのは大変なので、イベントや来客があったときだけになってしまったそうだ。

◎自給的農業の輪を仲間たちと

松山・内子を中心に、和田さんたちの暮らし方に賛同する人が増えている。雅美さんのブログでファンが増え、自宅隣にある畑の中の広場を開放して開催する月に一度の「丘の上の日曜日」には、遠くは高知などから毎回15軒ほどの出店がある。

さまざまな果物や野菜、カレー、うどん、ラーメン、巻き寿司、サンドイッチ類、焼き菓子、パン、ジャムなどの食べもののほかに、木工やガラス細工などのクラフト作品、床屋さん、マッサージ屋さんなども出店し、和田さんの畑を見て歩く「畑のお散歩会」も開かれている。

さらに、11月には年に一度の「手づくり市」が開かれ、こちらはいつもの出店に加えて、コンサートや紙芝居、人形劇、手編みのカゴづくりなど参加型のものも多く、たくさんの家族連れで大賑わいである。この手づくり市は、和田さんたちが現在の場所にやってきた2005年11月から始めたもので、最初は人が集まるかなと心配したそうだが、200人ほどが来てくれ、翌年から倍々に増えていったそうだ。他にも、平和や環境問題についての勉強会を開催したり、東日本大震災による原発事故の被災者を受け入

れたり、幅広い活動が続いている。

「自分たちと同じような思いをもつ仲間たちを増やして、お金の依存しないで生きられる仕組みをつくりたい。農作業もみんなで助け合っで行い、収穫をみんなで喜びあえれば……」と、将来の夢について語る満広さんと雅美さん。ささやかな夢に思えるが、もしかしたら世界を変える大きな現実になるかもしれない。

取材もそろそろ終わりかなというとき、気になることを聞いた。長女の小学4年生の杏月ちゃんが小学校に行きたがらないというのである。「子供がやりたいかどうかに関係なく、カリキュラムに沿ってやらせる管理教育は、子供にとって大きなストレスになっているのではないですか」と、雅美さんは話す。教育もそろそろ仕組みを変えるときにきていて、子供自身がそのサインを出しているのではないかと。

「家ではお手伝いや好きなお菓子づくりを通して、さまざまなことを学ぶことができ、明るくのびのび過ごしています。自然体で楽しいホームスクーリング、という感じですね」。社会のあり方に疑問を持ち、生き方を変えた和田さんたちにとって、教育のあり方に疑問を持ち、それが子育てにも反映されることは、当然の流れということのようだ。

今回の取材は、自然農法の現場を見せてもらうことが一番の目的だったが、当然ながらそれは生き方、暮らし方と大きく関わるがよくわかった。残念ながら、今後も農業の現場で自然農法が大勢を占めることはないだろう。しかし、2011年3月11日の大震災や原発事故もあって、和田さんたちのような自然農法的ライフスタイル(自給的農生活)が少しずつ広がっていくことは間違いのない。それを大きく確信する取材となった。

◎菜月自然農園のこれまでと現在については、

下記URLをご参照ください。

- ・菜月自然農園 新規就農日記
<http://www.d1.dion.ne.jp/~yamatom/>
- ・菜月自然農園のブログ
<http://nazukizuzu.blog12.fc2.com/>

