

編集後記

東京の小金井市から愛媛県大洲市の山奥に移ってきて、3年と2ヶ月が過ぎた。動物であるヒトの順応性はすばらしく、すっかりもう愛媛の人になっている。360度を緑に囲まれた標高300mの山暮らし。集落に家は8軒、人口は17人。こちらに来てから、1人(90代の男性)が亡くなった。ここではヒトが「絶滅危惧種」であり、タヌキやイノシシ、アナグマの生活圏に入れてもらって暮らしている。

昨年の夏、そんな山暮らしをしている身に、ある人から「愛媛の生物多様性」を感じたり発掘したりする授業のコーディネーターをしてみないかという話をいただいた。県の自然保護課から事業委託を受けたNPOの市民大学で、1年間で200以上の授業を行うという。コーディネーターは全部で5人。単純に割り算をすると、1人40授業。1年は52週だが、そのうち最初の1~2ヶ月は準備で授業はできないだろうから、残り8か月が勝負。毎週ほぼ1つの割合で授業を企画し、実施するという超ハードな仕事である。

私が興味をもったのは、この事業が単なる生物観察会というのではなく、「内なる生物多様性」の発掘・発見を目的にしていることである。「内なる」というのはなんとも曖昧な表現だが、人間の生活や身体に内包されているという意味だ。たとえば、外で作業をしていたとき、血が出たらすぐにヨモギを探し、唾液を加えて手もみをして、傷口に当てて血を止める。私も子どもの頃、母や近所の人から教わったことであるが、似たようなことは大都会のビル群の中で生まれ育った人以外は、たいていの人が経験しているのではないだろうか。つまり、「内なる生物多様性」とは、人々の暮らしに根付いている生物の恵みを利用した生活文化のことである。

こうした生活の知恵は地域ごとに異なる。それは気候や地理的条件が異なるからだ。当然、生えている草や樹木も異なるし、それを求めてやってくる小さな昆虫や鳥、動物にも変化が現れる。そのような地域ごとに異なる生き物や自然からの恵みと人々の暮らしをもう一度再発見し、ネットワークを作りながらそれを大切な財産として次世代に伝える。できれば、エコツーリズムにもつなげたいというのが、県自然保護課のロードマップである。

授業づくりはまず現場リサーチから。私は車の運転ができないので、同居人をドライバーに雇って愛媛という土地をこの1年で20,000km走った。なかでも、第一次産業とリンクする「食」をテーマにした授業は楽しかった。愛媛の南に位置する宇和海は入り組んだリアス式海岸になっているが、この地形は山から流れてくるの栄養分を内海に留めておくためプランクトンが多く、とくに貝類(アワビ、イワガキ、マガキ、真珠など)の養殖に適している。他にも、イノシシやキジ、チーズなど、さまざまな食材を生物多様性の視点から授業化していった。

生徒は子どもからお年寄りまで、老若男女。先生は漁師さんや真珠養殖業者、漁協の職員、イノシシを育てて解体・精肉加工をしている人、北海道から移住してきた日本屈指のチーズ職人など、こちらも多様である。現場の生の声を聞かせてもらい、体験できることはさせてもらい、食べ物の場合は試食を行う。食ばかりではない。絹糸(愛媛は養蚕が盛んだった)、和ろうそく(ハゼの実が原料)、和紙(コウゾ、ミツマタが原料)、染色や織物など、よく探してみると各地に保存会が作られ、伝統の技の保存を行っていることもわかった。

人口がどんどん下降し、地方では「村おこし」よりも「村じまい」が行政の課題になっている。よいしまい方をするためにも、愛媛の自然がもたらした人々の暮らしの記録と伝承にこれからも関わっていきたいと思う。

宮本幹江
(2013年7月)

