

東北食べる通信

2017

2

月号

世なおしは、食なおし。

特集

中洞生きものの学校

牛
糞
学
子
し
ぎゅうにゅう

岩手県岩泉町の
なかほら
中洞正さんたちがつくった

東北食べる通信

中洞生きもの学校

中洞牧場はスケールが大きい。野球場のグラウンド 80 個分に相当する 80 ヘクタールの山林に約 80 頭の乳牛を放し飼いしている。厳しい冬も例外ではない。標高 700~850 メートルの北上山地はときに零下 20℃ を下回ることもある。それでも牛たちは昼夜問わず、大自然の中でたくましく暮らしている。1 月下旬、ときおり雲間から顔を出す太陽が白銀の世界をキラキラ照らす中、牛たちは吹きすさぶ寒風から逃れるように身を寄せ合っていた。

雪上をのそと歩く牛を背後から眺めると、あることに気づく。牛の形が丸いのだ。私はかつて、岩手県内のあるメガファームで 2 週間、研修生として敷地内にある小屋に宿泊まりしながら、約 500 頭の牛の世話の手伝いをしたことがある。搾乳の時間が近づくと、巨大な牛舎で休む牛たちを背後から搾乳専用施設に移動するように追い立てるのだが、例外なく牛の形は継長の楕円形だった。ところが、中洞牧場の牛はどれも丸いのである。

中洞さん（64）は「これが正しい牛の形なんだよ」と教えてくれた。牛は本来、草を主食とする草食動物だ。牛には 4 つの胃袋があるが、植物の繊維を分解する微生物が生息しているのが横腹にある第 1 胃で、草を食べて育つ牛はこの部分が大きくなる。だから、体が丸くなるというわけだ。一方、一般的な牛舎で育てる牛は、穀物などの高カロリーの輸入濃厚飼料を餌として与えられるので、第 1 胃が発達せずに、丸くならない。丸と椭円の違いは、中洞酪農と近代酪農の違いを如実に物語っている。その違いは形以上に大きいことを、取材を進める中で思い知らされることになる。

牛で山林を開墾

中洞さんの朝は早い。2016 年 5 月の大型連休、研修生たちもまだ深い眠りの中にある早朝 4 時過ぎ、パソコンのメールを一通り確認した中洞さんはトレードマークの黄色いジープに乗って動き出した。「日が昇ったら起きて、日が沈んだら寝る。昔の人はみんなそうやって生きていた。だから電気もいらなかつただろ。今は夜中ずっと電気つける生活してるから原発も必要になる」。ジープで向かった先は、今、牛たちを放っている山林の対面にある荒れ果てた山林だった。50 ヘクタールの山林を新たに開墾して整備し、ここでも牛を新たに育てるという。そうなれば合わせて 130 ヘクタールとなる。

50 ヘクタールの山林を開墾する。こんな途方もない面積の荒れ果てた山林を誰が開墾するのか。業者に頼んだら莫大な費用がかかるだろうし、牧場のスタッフや研修生は牛には慣れているとは言っても、山林整備はまったくの素人だ。中洞さんに尋ねると「牛がやるんだよ」と答えた。牛が開墾する？ にわかにはその意味がわからなかった。鬱蒼と草木が生い茂る山林に、建設重機のパワーショベルで道をつくるのだという。中洞さんが自らその

雑木林を切り開いた道とも言えぬ道をジープで駆け上っていくと、どん詰まりにそのままのパワーショベルがあった。ジープからパワーショベルに乗り換えると、ショベルを上下左右巧みに操りながら太い木をなぎ倒し、前進しながら道をつくっていくのだった。

こうして山林の中に迷路のような道が張り巡らされていく。設計図は中洞さんの頭の中にしかない。私も鉢（なた）を渡され、中洞さんと離れたところで枝の刈り払いの真似事をさせてもらったが、雑木林の中はどこも似たような景色で、自分がどこを歩いているのかすぐわからなくなってしまった。山林を走り回れる道がある程度整うと、最後に周辺を巡らせるようにして電柵を張る。そこに藪を開墾する牛を放つ。

秋、その藪の中に放たれた牛を見に行った。人が歩くのもまならない藪の中を牛たちが歩き周り、辺り一帯の植物をむしゃむしゃ食

べていた。あたかも家畜の牛が野生化しているようで、異様な光景だった。牛たちは木の葉や木の実、笹、野草など、食べられるものはなんでも食べ、やがて食べ尽くすという。こうして藪の中の植物が食べ尽くされると、日差しが地面に注がれるようになり、やがて野シバが生い茂るようになる。荒れ放題だった山林は美しい草原となり、牛たちが穏やかに暮らす場となる。野シバの苦草は牛の大好物だ。自分が好んで食べる野シバを育む土壤を肥やすのもまた、自分が排泄する糞尿なのであった。

以来、酪農と言えば“あの臭い”というイメージがつきまとっていたが、中洞牧場には“あの臭い”がないのである。ここでは、牛たちは大地に糞尿を垂れ流す。大地に排泄された糞尿はたちまち微生物たちの餌となり、分解され、栄養源となって土を肥やす。そして、青々とした美しい野シバに成り代わるのだ。だから臭わない。臭わないどころか、糞尿に対するいまいましいイメージが目の前に広がる美しい光景で刷新されるのである。

臭いがしない牧場

中洞牧場で驚かされたことのひとつに、臭いがある。牛舎側の酪農の現場は、とにかく糞尿の臭いが鼻につく。私が前述したメガファームで研修したとき、一度に 20 頭近くの牛の乳を自動的に搾る大型搾乳専用機「ミルキングパーラー」の掃除を担当したが、金

1

月
25
日

-7°C

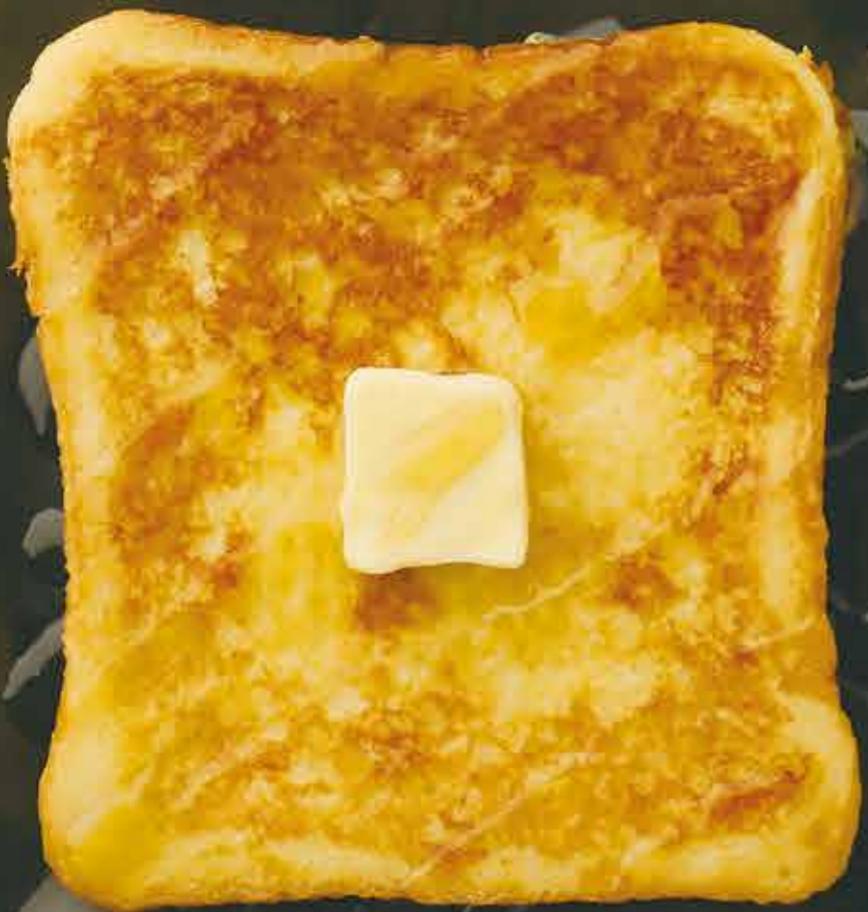


【岩手県岩泉町・上有芸】

文=高橋 博之 写真=玉利 康延

牛乳レシピ

増量限定
バターも
使った



フレンチトースト

卵 1 個、グラニュー糖大さじ 1 をボウルに入れ、卵黄と卵白が均一に混ざるようしっかり溶きほぐす。牛乳 100ml、パニラオイル数滴を加えて混ぜる。以上の卵液をバットなどの平らな容器に入れ、厚めに切った食パン 1 枚を浸す。5 分後に上下を返してさらに 5 分、時間があればラップをかけて冷蔵庫で一晩浸す。フライパンを熱してバター 15g を溶かし、食パンを入れてふたをし、焼き色がつくまで弱火で焼く。上下を返し、もう片面も同様に焼く。器に盛ってバター適量をのせ、メープルシロップ適量をかけていただく。

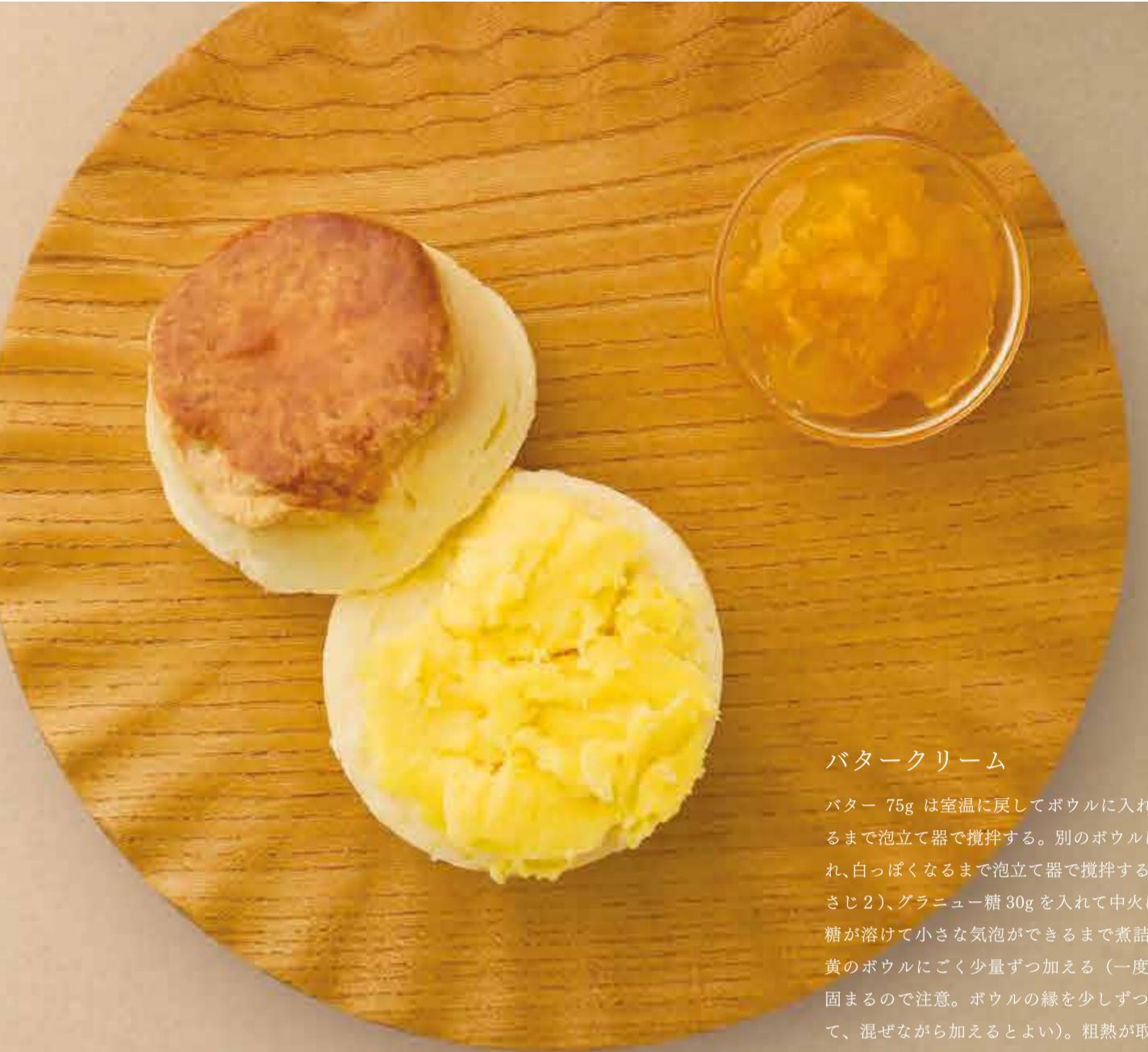


スクランブルエッグ

卵 2 個、塩ひとつまみをボウルに入れ、卵黄と卵白が均一に混ざるようしっかり溶きほぐす。牛乳 100ml を加え混ぜる。フライパンにバター 10g を入れて弱火にかける。バターが溶けたら卵液を加え、弱火のまま絶えずかき混ぜながら加熱する。全体がとろっとしたら器に盛り、パセリ（みじん切り）適量を散らす。

いろいろ
いえで
つくる

ヨーグルトとラズベリーのスムージー
プレーンヨーグルト 100ml、ラズベリー（冷凍）50g、
はちみつ小さじ 2 をミキサーに入れて攪拌する。グラスに注ぎ、ラズベリー 1 個、ミントの葉少々をのせる。



バタークリーム

バター 75g は室温に戻してボウルに入れ、クリーム状になるまで泡立て器で攪拌する。別のボウルに卵黄 1 個分を入れ、白っぽくなるまで泡立て器で攪拌する。小鍋に水 10g（小さじ 2）、グラニュー糖 30g を入れて中火にかけ、グラニュー糖が溶けて小さな気泡ができるまで煮詰めたら、すぐに卵黄のボウルにごく少量ずつ加える（一度に加えると卵黄が固まるので注意）。ボウルの縁を少しづつ伝わせるようにして、混ぜながら加えるとよい。粗熱が取れたら、泡立て器でツノが立つくらいまで攪拌する。バターを加えてなめらかになるまで混ぜればでき上がり。スコーンやパウンドケーキ、クッキーなどにつけていただく。



ホット・バタード・ラム

耐熱性のグラスを熱湯であらかじめ温めてからグラスをあけ、角砂糖 1 個、ダークラム 45ml を入れ、熱湯 150ml を注いでバター 5g を浮かべる。シナモンスティックで混ぜながらいただく。※熱湯を、温めた牛乳に替えておいしい。



バター茶

鍋に水 2 カップを入れて煮立て、ブーアール茶葉 3g を入れ、弱火にして 3 分ほど煮出す。茶こしで茶葉をこし、とったお茶を鍋に戻し入れる。牛乳 100ml、バター 10g、岩塩（なければその他の自然塩）少々を加えてひと煮立ちさせる。



「一切のパンを求めてあくせくする」ことから解放された人間は、もつと精神的なことにじっくり取り組むことができ、人間はもつと成熟する、とヴィーテクは信じる。肉体は分解に向かうが、精神は建設に向かう。肉体の分解さえ止めることができれば、精神は果てしなく成熟していく。(中略) けれども、ヴィーテクの主張は、三〇〇年生き「退屈」に悩まされてきたエミリアによつて一蹴される。「芸術はね、人間がそれを完璧にできないかぎりにおいて、意味をもつたよ」。

人類の耐久性 チャペックから考える<上> (藤原辰史著・『現代思想』2016年3月号所収) より

あんたたちは長生きするつらさ というのが何もわかつていな

高橋博之(以下・高橋):資本主義社会において、食事は何も生産しない非合理的時間です。ゆっくり談笑しながら飯を食ってる暇があったら働く。しかし、他人と食事を闊んで食べるという行為は生き物の中で唯一人間だけがする行為であって、人間を人間たらしめる文化的な行為と言えます。そして何より“命には限りがある”ことを唯一確認できるのが食べるという行為です。そうした本来の食の時間を取り戻すことができれば、未来の成長のために今を犠牲にするような生き方の価値が相対的に下がって、他者や自然を奪いしない脱成長的な生き方に変わっていくはず……といふision(アビジョン)があったんです、このあいだまで!

藤原辰史(以下・藤原):うわあ……。
高橋:体内に投入されたナロボットが、必

要な栄養情報を無線 LAN で発信して適時適切に摂取できる。寿司屋に行きたいと思えば、バーチャルリアリティでさもそこで食べているかのようにリアルを味わえると。彼らは、そこに賭けるだけの価値あるイノベーションだと思いますけれど、僕は、失敗したら人類が AI に取って代わられるようなこんな博打に盲目的に乗りたくないなと思うんです。

藤原:同感です。今の話に通じるんですが、僕が雑誌『現代思想』で連載している「分解

の哲学」という論文のなかで、カレル・チャペック(1890-1938)の『マクロプロス事件』(1922)という戯曲について論じたことがあります。不死の秘薬で 300 年生きたエミリアという女性を描いた物語なんですが、このなかで、その秘薬の处方箋を手に入れた男たちが議論するシーンがある。そのひとり、ヴィーテクは「人類全部に三百年の生命をあたえたまえ!」と言う。一方で、その薬を飲むのは選ばれた貴族だけだという人もいて、盛り上がっている。△



かつこええや おれたち分解 やってんねん

悪くいえば言葉の化かし合い よくいえば言葉の交わし合い

高橋:僕は今まで、風通しの悪い内に閉じた共同体と、風通しのよい外に開いた都市の社会は相容れないと考えてきました。でも、都市もこの通り行き詰まっている中で、一部分でも重なる世界がつくれないかというところにすごく興味がある。要は“いいことどり”です。「食べる通信」では、価値で結びついた人たちが、地縁血縁だけで埋められないものを補い合うような関係を部分的につくっているんです。

藤原:僕は、そういう都市と田舎がクロスするような役目を歴史上で一番果たしてきた場は、マーケット、市場(いちば)だったと思う。市場は、物と人が互いに交換、交流する場ですね。

幸徳秋水(1871~1911)のエッセイに「世田ヶ谷の櫻樓(ぼろ)市」(1903)というものがあります。世田谷で昔から続いている、いろんな古いものを売るフリーマーケットなんですが、20世紀の初頭もとも生き生きとしている。農村の人はそこに野菜を売りに来ていて、都会の人は買い物に来ている。農民たちは、足袋、股引、シャツ、手袋、場合によつては足袋の片割れ、古くなった着物などを買ひに来る。まわりには屋台が並んでいる。そ

こに交流があるわけですが、その雑多な感じがいいんですよ。そういう場で歴史的にたくさんあったはずなんです。農村と都会は水と油ではない。でも決して水と水ではなく、うまく交わらないんだけれど、「会う」場があったと思う。

で、「食べる通信」の試みに見られるのは、そこからもうちょっと踏み込んでみよう、といふものですよね。マーケットのあと、おばあちゃんの軽トラに一緒に乗って行って、「うちの畑はこれ。一緒にやってみようか」と。市場がアーバーミタニに糸を引いて、もうちょっと先まで伸びて行っちゃうようなイメージです。農家が都会に来て売るという形で、こっちに向かって伸びてくることもある。

そういう新しい都市農村モデルをつくられておられる。

そして、その中心にお金ではなく“言葉”という評価機構をおいていますよね。普通は需要と供給によって値段が決まるだけれど、ここでは悪くいえば言葉の化かし合い、よくいえば言葉の交わし合いによって相対的に価値が決められているのか、僕はすごく不思議で。これって、日本人が

するとエミリアが彼らを軽蔑して吐き捨てるよう言うんです。あんたたちは長生きするつらさというものが何をわかっていない。芸術というのは完璧でないからあれだけ美しいのよ、と。死が目の前にあるからこそ、自分は未熟で到達できなかったといって終わるからこそが尊いんだ、ということを言って、エミリアはその生を終えます。

僕は、死なないことや老いないことが魅力だとは思わない。今、アンチエイジングブームですけれど、老いること、熟すことって美しいことだし、かっこいいことだし、いつまでたってもキャピキャピ若くてちやほやされる人生というのは現実問題として生きづらい(笑)。ある程度のいぶし銀の魅力というものを見たときに、人は「かっこええなあ」となるものだと思うんです。それが、AI に突き進んでいる人たちの中にはまったくないと……。

高橋:ないです。

所詮、粒子1個だよ

藤原:先日、『現代思想』(2016年11月号)で宇宙物理学者の池内了さんと対談したなかで、今まで世界を動かしてきた科学は、原発にしろ、IPS細胞にしろ、宇宙科学にしろ、すべてビッグ

サイエンスだったね、という話になりました。人を大勢雇って巨額を投じた“大きすぎる科学”が我々を支配してきたけれど、それって本当の科学のあり方だったのか。巨大な装置をつくってヒックス粒子を見つけたけれど、所詮、粒子1個だよ。それよりは、例えば、地域の水質汚染や大気汚染を調べたり、田んぼに飛んでくるトンボを数えたり……。高橋さんがご著書『都市と地方をかきまさる』のなかでお書きになっていた、あの津波があって三陸の牡蠣がおいしくなったというお話。これだって科学です。科学ってそのくらいの規模でもいいんじゃないかな、という話をしていたんです。

僕は、死なないことや老いないことが魅力だとは思わない。今、アンチエイジングブームですけれど、老いること、熟すことって美しいことだし、かっこいいことだし、いつまでたってもキャピキャピ若くてちやほやされる人生というのは現実問題として生きづらい(笑)。ある程度のいぶし銀の魅力というものを見たときに、人は「かっこええなあ」となるものだと思うんです。それが、AI に突き進んでいる人たちの中にはまったくないと……。

高橋:ないです。

ローカルの中で 生きているってことが 世界的に生きること

高橋:僕が農村を回っていて思うのは、「自分の集落で、目の届く範囲の人たちがいかに幸せ

に生きていくか」とともに、「自分の集落が、アジアを含めた世界の中でどういっているのか」の視点が必要なんじゃないかということ。日本は課題先進国家と言われますが、その課題を先取りしている農村は、つまり世界の先頭に立っているんですね。僕は、人類が統かなかつたら集落が続いたらしくないと思う。だから、人類が100年先も続いていく方に向かって、ローカルの小さな集落が次の一步を踏み出していく。そんなふうに“マクロ”と“ミクロ”を行き来してあげて、進むべき道を模索していくことが大事な気がしているんです。

藤原:そのためには、ローカルであること、ローカルの中で生きていることが、一方で世界的に生きることにもなるんだと知り、伝えていくことしかないと思う。つまり意義づけですね。何らかの言葉、「食べる通信」でいえば物語を付与することや、語り合い中で“地球的意味”を教えていく。「ローカルに生きる世界プロジェクト」というものがあるとすれば、その先駆者ですから。

高橋:なるほど……。先生は、近代国家という枠組みについてはどう考えていますか。

藤原:近代国家は、金融の流れが第一という今の新自由主義的な流れの中では、じゃまもののです。国家は、国民を守るために福祉費として、企業からの税金という収益を再分配する調整機関のようなものに役割が変化していくだろうと思う。ただ、僕たちは生きていか



高橋 博之 ● 本誌編集長

1974年、岩手県花巻市生まれ。2013年、政治家から事業家へ転身。NPO法人「東北開拓」を立ち上げる。人工知能開発へと突き進む時代の流れへのせめてもの抗いとして、ノートパソコンとスマートフォンを交互に手放す生活を敢行している。

バル企業というものは、その税金から逃れられるような場所を求めているわけですから。このままいけば、国家は多分、グローバル企業の派出機関、グローバル企業の活動のための調整機関のようなものに役割が変化していくだろうと思う。ただ、僕たちは生きていか

対談: 食べることは生きること

農業史研究者 藤原辰史 × 本誌編集長 高橋博之



藤原辰史 ● 農業史研究者

京都大学人文科学研究所准教授。40歳。京都大学人間・環境学研究科中途退学。同年、京都大学人文科学研究所助手、東京大学農学生命科学研究科講師を経て、現職。著書に『福の大東亜共栄園』、『ナスのキッチン』、『食べることを考えること』など。月刊誌『現代思想』にて「分解の哲学」を連載中(2017年2月現在)。

なくてはいけない。年金がなくちゃ生きていけないし、医療費も豊富でなくちゃだめだと、立ち上りますよね。

でも、少なくとも、今のまでは再分配機構としての国家は立ち行かなくなっています。考えたくないのですが、国家が「借金しすぎてもう無理です。ごめんなさい」と言って破綻

来る人間の価値も年収や財産で判断されにくくない。新しいなあと思います。

高橋:読者は「うちの長男が、今までに食べたエビで一番おいしかったと言っていた」と伝える。漁師は「うれしいです。では出航します!」と言って出ていく。この会話が、単にモノを届けるだけでは味わえない満足感を双方にもたらしているんです。

藤原:高橋さんは“いいことどり”とおっしゃいましたけれど、“悪いことどり”でもありますよね。悪いところもお互いに共有して次善策を考えよう、という流れです。「獲れないときにはがんしましょう」という考えが成り立っているわけですから。それがなぜ可能かというと、お金ではなく“言葉”が介在しているからです。

藤原:まず、日本の歴史というものが、農民を下に見てきた面がありますよね。農民の下に、えた・ひにんと呼ばれる層をつくることによって、農民たちをなだめやすかしてきました。つまり、社会的にそういう身分構造がつくられてきた側面があります。

もうひとつ、これは僕のごく個人的な体験ですが、物理的な側面があるだろうと。僕の島根の実家では乳牛を2頭だけ肥育していました。牛の糞をわらに混ぜて堆肥化する作業を毎日するわけです。牛がじゃーっとおしつこをする。その水たまりにぼと、ぼとと糞が落ちて、土が茶色くなつて、おいがわーつとして、ハエがぶんぶん飛んでいる。そこにおじいちゃんがマキラーをぶわーっとかけている……みたいなことが中高生の僕には、今では本当に恥ずかしいのですが、かっこ悪く見えたんですよ。

アジアを下に見てしまう価値觀にも似ているというか……。要は西洋的なものを文明とらえて、文明以前の“自然”に近い世界と未だ接している人たちを、野蛮だとして下に見る価値觀。それゆえに農業を恥ずかしいと思ってしまうこのメンタリティが、どうすれば変わらぬかと。先生はどう考えますか。果たして100年後に日本の若者たちが農業をやっているか。考えたくないけれど、ロボットと外国人労働者と輸入に頼らざるを得なくなつていただろうと思うんです。

藤原:まずは、日本の歴史というものが、農民を下に見てきた面がありますよね。農民の下に、えた・ひにんと呼ばれる層をつくることによって、農民たちをなだめやすかしてきました。つまり、社会的にそういう身分構造がつくられてきた側面があります。

もうひとつ、これは僕のごく個人的な体験ですが、物理的な側面があるだろうと。僕の島根の実家では乳牛を2頭だけ肥育していました。牛の糞をわらに混ぜて堆肥化する作業を毎日するわけです。牛がじゃーっとおしつこをする。その水たまりにぼと、ぼとと糞が落ちて、土が茶色くなつて、おいがわーつとして、ハエがぶんぶん飛んでいる。そこにおじいちゃんがマキラーをぶわーっとかけている……みたいなことが中高生の僕には、今では本当に恥ずかしいのですが、かっこ悪く見えたんですよ。

この心理がどこから来るのかと考えると、農業は昔、人糞尿を使っていましたし、排泄物を再利用する職業だというところにあると思います。えたは昔、獣の皮などを使っていた。ひにんは人の死体とか、ゴミの処理をやっていて、そこには汚らわしさを見ていた。いじめもそうで、最近も問題になりましたけれど汚いとか、菌だとかと言います。人は、自分以外の人に“けがれ”を感じたとき、差別感を抱きがちです。農民も、今っぽい言い方をすれば地球の循環過程のお手伝いをしているんですが、要是糞まみれになって仕事をしている。その不潔さとかにおいが、今の日本でもやっぱり鼻についているんだと思うんです。

高橋:いいですね。循環する肝になる人たちですよ。

藤原:そう。ただ、循環という言葉は行政もかなり使っていますよね。循環、サイクルというと核燃料サイクルだってそうだし、何だから古された行政用語になってしまします。だからその手前で止めて、まさに肝の“分解”に注目しているんですよ。

高橋:分解する人たち。

藤原:そう。かっこええやろ、おれたち分解やつてんねん、って。

構成=保田さえ子