

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。
朝晩は冬、昼間は夏というような気候・・・みなさまいかがお過ごしでしょうか。
私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動していきます。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

Ⅰ 藤原辰史さん×小林宙さん対談イベント 参加報告

■ Ⅰ ■ 藤原辰史さん×小林宙さん対談イベント 参加報告

10月14日、農業史研究者の藤原辰史さんと、伝統野菜のタネを販売する大学生
の小林宙さんの対談イベントに参加しました。タネから世界を考えるお話の一部
をご紹介します。

おふたりは、実は昔からの知り合い。『食べるとはどういうことか』（農山漁村文化協会）という本のもとになったゼミで、講師が藤原さん、参加者の1人が15歳の小林さんでした。そのゼミで「今まで食べた中で一番おいしかったものは何ですか」と問いかけたとき、小林さんは「トマト」と答えます。そして、おいしいと思ったトマトのタネを採って育てることを繰り返していくと、だんだん自分の好きな味に変化していった経験を話されます。自分で品種改良をされていたんですね。

品種改良には長い時間がかかります。短くても7年、それくらいできたらむしろ成功で、コシヒカリは15年ぐらいかかったとか。でも、時間をかけたからといって必ず成功するとは限りません。小林さん自身は、最近あまり品種改良はしておらず、全国からタネを集めて売っているそうです。タネは基本的にその地域で作る分しか採らないので余剰がなく、「3年後に売れるように作付を増やしてください」というスパンで依頼しているそうです。また、より古くから大切にされてきているものは、それを欲する人が一定数いて、途絶えさせずにきた歴史があるということなので、そういうものを選ぶようにしています。いま販売用は百数十種

類、それ以外にデータベースとして収集しているものが千を超える数になっているそうです。

タネを取る技術者不足で、技術継承がうまくいっていないという問題もあります。いま使われているタネのほとんどはF1といって、その親（交配元）を毎回交配させないと作れないので、交配元の原種、原原種をうまく取る人がいないと最新の品種も失われてしまうのです。いま、多くの品種が失われつつある危機的な状況があります。

藤原さんは、「私たちは、日々進歩していて、いまが一番素晴らしい時代だと思込込んでいますが、本当にそうでしょうか」と問いかけます。例えば私たちは、明治時代に比べて、すごく少ない種類の野菜や果物しか食べられない悲しい時代に生きているとも言えます。文明史の中での、タネの意義やタネの哲学を理解したら、いま種苗法改正や種子法廃止がもたらしているものにどういう態度をとるべきか、各々が決められるはずでず。

また、いま政治や経済の中枢を担う人たちが、すごく歴史を嫌う風潮があります。でもタネに限らず、今起こっている現象のあらゆるものは、何世代も前からの「交配」の結果であり、それを否定していまを考えるからおかしなことになるのではないでずしょうか。例えば、ある程度地位やお金がある人だけが有機野菜を食べられるなら、それはナチスの発想と同じでず。本当に栄養豊富な野菜を食べる必要がある、生活に困って人たちの手に有機野菜が届くように、食品ロスの問題と、フードバンクや子ども食堂の結びつき方を変えていけたらと思ひます。

私たちは失敗する快樂というか、失敗しながら次に向かおうとすることをしなくなりました。藤原さんは数多くの講演を行っていますが、必ず会場から「問題をどうやったら解決できますか」という問いが出るそうです。でも、みんなで考えるために集まっているはずでず。藤原さんは、小林宙さんを見て「こんな若い人がいるなら未来は安心だ」とみんなが安心してしまうことを一番危惧しています。小林さんも、自分を特別視しないでほしいと話します。誰かにお任せという姿勢ではなく、みんなが少しずつ頭を使って同じ方向を見て進んでいきましよう。

●来月もお楽しみに♪●

メルマガ発信元 : きゅうしょくカンガルー! (奈良の学校給食を考える会)
E-mail : oishiikyusyoku@gmail.com
facebook : <https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>
事務局 : 生活協同組合コープ自然派奈良内 (田原本町西竹田 33-1)
