

たね採り農家

「岩崎政利さんと上野長一さんの対談」

日時：2月4日（日）10：00～13：00

会費：事前お申し込み 3,500円

当日ご参加 4,000円

会場：スタジオワイズ（武蔵関駅南口徒歩1分）

岩崎政利さんは長崎県雲仙市で、長年有機農業で自家採種の在来野菜50種類以上を育てられています。上野長一さんは栃木県上河内郡で現在580種のお米のたね採りを続ける米と麦の農家です。

以前から、おふたりのお話を一緒にお聞きできたらいいなと思っていました。岩崎さんの野菜や上野さんのお米、固定種の野菜を食べてくださっている方、在来種・固定種の野菜やお米に興味のある方々、ぜひご参加ください。

岩崎 政利さん



体を壊したことをきっかけに昭和55年より有機農業に転換、野菜の自家採種を始める。在来種・固定種を守る活動をされています。日本有機農業研究会の幹事。知-フード 長崎の会長。

上野 長一さん



農薬・化学肥料を使用しないで、米と麦を作り、現在580種類のお米のたね採りを続けられています。小麦やライ麦は、ルヴァンさんなどのパン屋さんで使われています。

「岩崎さんの大根の多様性」



写真撮影:佐藤正治 ©pebble studio 岩崎政利の『たねは誰のもの』より

岩崎さんや上野さんの仕事は、効率化や大型化を指向する現代の農業と違い、大変手間暇のかかる農業です。なぜ敢えてそのような仕事をされるのでしょうか。また、おふたりのお話をお聞きしたりお便りを読んでみると、たね採りをしている人にしかわからない世界があることを教えられます。そのような世界を、たねにご関心のある方々と分かち合いたいです。

「岩崎さんが五寸人参から教わったこと」(スローフードの大会でのスピーチから)

「私のたねから育てる野菜作りは、この五寸人参から始まりました。自らの畑の中に育っている人参を収穫するたびに、色がきれいなスラリとした特別に美しい人参だけを選んで、その人参からたねを採り続けてきました。世界のどこにもない、私だけのすばらしい人参にしたいと思っていました。毎年、毎年、選抜の中で、これでもかと、すばらしい姿の人参だけを選び抜いてその人参から、たねを採り、そのたねで人参を育てていきました。ところが10年過ぎても、自分の思いとは反対に、人参の生命力は弱くなり、最後にはたねが年々と少なくなって採れなくなってきました。私はこの人参から、たねとは、多様性の中に守られていることを知ったのです。野菜たちの世界も人間の世界とまったく同じであることを知ったのです。私は、美しいものばかりに目がくらんで、美しい、女性的人参ばかりから種を採り続けようとしていたものだと思ったのです。生命豊かな男性的人参を無視してしまっていたのです。見栄えの悪い太い人参にも、細い人参にも、それぞれに大切な役目があったのです。野菜たちの世界も、人間社会と同じように野菜たちを見ていく、考えていいことを知らされました。」

多様性の大切さが実感できるお話です。多様性を保つことは、力強い命を未来に継承していくために欠かせないことなのでしょう。岩崎さんや上野さんがされていることは、命を大事にしている農業だと思えます。

前回の岩崎さんの講演会のアンケートより

- ・タネに対して、ものすごい愛情をかけていることが伝わってきました。
- ・花が咲いた後枯れてたねが実っている姿が一番美しいとわかったというお話にとっても感動しました。
- ・すばらしく心に残るお話だった。岩崎さんの世界観、大事に思っていること、日々の気づきや戸惑いがそのまま伝わってきて、イメージが広がりました。たねを見る視点に様々な気づきをいただきました。
- ・野菜とくらす岩崎さんの感性に感動しました。
- ・たねをつないでいく想いに、お話を伺いながら涙が出てきてしまいました。

お申し込み先：自然村（自然食品店） 練馬区関町北2-33-12 （武蔵関駅南口歩3分）

① 店頭で直接お申し込み

② TEL : 03-5927-7787

③ FAX : 03-5927-7880

④ メール : shop@sizenmura.jp

いずれかの方法でお申し込みください。（参加費は事前のご入金をお願いします。）

会場住所

練馬区関町北2-26-17
スタジオワイス 地下1階

最寄り駅

西武新宿線 武蔵関駅
南口から徒歩1分

電車

高田馬場駅から準急で14分

高田馬場駅から急行は二つ目の駅上石神井駅乗り換えて次の駅

