

地域活性化という「遊び」

58

京都市
福知山市 「みわ・ダツシュ村」から

山本晋也

筆者プロフィール

1968年、京都生まれ。美術大学を卒業して渡米後、京都で現代美術作家として活動。そのかたわらオーガニックレストランを経営するも食材を種から作ってみたいとなり、京都市内で畑を始める。結婚して3人の子供を授かったころ、農業生産法人みわ・ダツシュ村の清水三雄と出会い、福知山市の限界集落に移住。廃屋を修繕しながら家族で自給自足を目指す。土と向き合ううち田畑と山や川、個人とコミュニティーの関係やその重要性に気がつき、田舎も都会もすべて含めた「大きな意味での自給」を強く意識するようになる。この考え方は、美術家時代にドイツの現代美術家ヨゼフボイスのすべての人が参加して創り上げる社会彫刻という概念に影響を受けた。現在みわ・ダツシュ村副村長。

稲刈りのあと
脱穀も終わり

紅葉が通り過ぎた頃

今年みんなで仕込んだ味噌が
いい具合になってきました。

もう食べられますが

味はまだ

少しとんがっていますので

これからまた1年寝かせます。

余裕があるときは

さらにもう1年寝かせますが

そうすると

色も濃くなってさらに深みが増し

かなり個性的な味わいに

なつてきます。

うまくいけば

一年もの二年もの三年ものと

3種の味噌が常に台所にあつて

お味噌汁は

季節によって種類を変えたり

入れる具材によってブレンドを変え

たりすると

毎日変化も楽しめます。

料理が苦手だという人からすると

日によって季節によって

味付けを変えるなんて大変だ！

ということになるのでしょうが

ほくらは別に

毎日変化をつけようと

うんうん唸って考えているわけでも

ありません。

季節や天気が毎日違うように

人間の体も毎日違うわけですから

美味しいと思う物や味も

季節や日によって

感じ方が違うのは当たり前。

なので

ただ毎日

その日の自分たちが

毎日の味噌汁遊びで

なんとも幸せな気分ひたる



脱穀は小4の元気が未経験なので一部足踏みでやってみました。

調節しているのです。

最初はちよつと面倒ですが

味噌汁遊び

やってみると

これがけっこうおもしろい。

ある程度できたら

味見して考えて

お味噌選んで



お味噌は調味料としても使います。
こちらは味噌炒め。



今年の味噌作り風景です。



コロナ対策ではなく
脱穀にはマスクが必須です。

ちょこっと足して
また味見して
満足いったら次は
薬味はなにがいいかと考える。
そしてなんとなく
ネギや茗荷が必要だと感じたら
入れましょう。
もし冷蔵庫にそれらがなかったら
ちよっと面倒でも
畑まで取りに行く。
刻んで入れるとバッチリ。
やはり
ネギを取りに行つてよかった！
この瞬間

なんともいえない幸せな気分になり
ます。
なんか違和感を感じながらも
ちよっと面倒だからと
行動が起こせない
美味しいお味噌汁はできません。
逆にちよっと面倒だけれど
いっちょやるかと腰を上げて
ネギを取つてくると
劇的にお味噌汁が美味しくなる。
両方ちよっとのことですが
結果は大違い。
このばあい
美味しい味噌汁ができたのも
うれしいですが
やっぱ行動を起こして良
かった！
という喜びの方が強い
のではと思います。
ぬし
て退屈な田舎暮ら
し
こういうことを
毎日繰り返していると
知らない間に
感じる力と考える力
そして実行力が
大都会の企業戦士なみに
身につきますよ。
みなさんも
毎日のお味噌汁で
いっちょ遊んでみませ
んか。