

異常気象の春？

春らしくなってきたのだが、苗の育ちに不安を感じる。例年、苗を虫から守るために行灯作りをして備えていたのだが、今年はいつものより多く、行灯を作った。なのに、虫がない？ボクが行灯が頼りなかったために例年は虫にやられていたというのか？今年は、葉が虫に食われることもなく、無事である。それだけのこと。無事ならば、行灯からはみ出るほどに苗の育ちがよく、嬉しい悲鳴を上げるはずなのに…



行灯の行列

育ちが悪い。サツマイモの苗にしてもなかなか活着しない。野田さんに尋ねると、「今年はきゅうりのできが悪い、苗として育たない。」と嘆いている、

苗は、茄子、キュウリ、パプリカ、

ピーマン、(パプリカとピーマンの違い？苗屋さんに聞いてくれ)おくら、唐辛子、ハバネロ、モロヘイヤと種類だけは多く作ってみた。自家消費としても飽きが来ないように、そしてハバネロは毎年チャレンジしているのだが、いつもどこかで消えてしまう。雑草に負けてしまうのか、今年は耕耘も念入りしてあるし、雑草に負けることはないと確信している。昨年の困りもの、猪に負けないように、今年は開けることなく、人が居たという証拠を残すように心がけている。毎日、少なくとも一時間以上畑に人が居ることで、人の痕跡を残す、匂いも残すためにオシッコもあえてそこでしている。



今までの、年寄りの退屈しのぎの暇つぶしという感覚ではなく、百姓の汗と努力の結晶が私たちの農産物であるという、愛情を込めて、布マルチにしても同じ事、「荒廃を座視するは人道の罪人」その事にガチガチにこだわっている訳ではないが、生活の必死さを私たちの作業で訴えたい。経済オンリーの生活、それに特にこだわるのではなく余裕を見せながら、楽しさに満ちあふれた新たな挑戦としての自然農でありたい。生きるための農、職業としての農ではなく、哲学としての農、自然と共に生きる覚悟を持った農でありたい。米作りで感じていることだが、自分の作る無農薬のお米においしさを感じる。ホテルでのアルバイト勤めの経験や職業柄、「あきたこまち」の無洗米を食するが、نانの甘みも感じない。米は余り味がないで、すんなり喉を通るのが美味しいと思っていたのだが、自分の作るお米には甘さを感じる。「何でもかんでもコシヒカリ」にうまさを感じようとすると、ブランド米信仰の嘘

に騙されないが、手前味噌の嘘は信ずる。線路南のお米がうまくないのはこの地方では常識だと思うが、それが布マルチのお米で覆されたのは何年前だろうか、「お、うまいじゃん。このお米何処で取れたの？なに、あそこは美味しくないはずだったぜ。何で、えー布マルチにした、それだけ」と布マルチのおいしさは承知した。今まで、私が作っていた細田の米もうまかった。その細田でようやく作り方のコツを覚えたかの感触をつかんだのに、残念ながら今年…今年初馬のマキタコシヒカリ(コシヒカリの短茎種)の布マルチ米に賭ける。藤本さんの里山倶楽部の布マルチ米があれだけうまかったのには訳がある。周りの人たちに勧めようとしているのは十分な訳がある。値段だけの話ではない、美味しい、苦勞が報われるお米だからなのだ。今年はとにかく苦勞を覚悟で一踏ん張り。(松井記)

※線路南―掛川地方ではJR線より南で作られた米はうまくないとの定評がある。