

急ぎ過ぎだよ 人類は。

ゆるやかなネットワークを目指す

ITより
逢いてエ

雑報 綴文

いろいろ差えがあるから面白い
いろんな人がいるから楽しい

No. 648

2023年 4月

も・く・じ

- お便利から 2
- さようなら原発 7
- 山仕事 (3月、大平) 8
- 山仕事 購入の記 13
- スキー & スノーシュー 14
- エシカル消費 17
- NHK、まるで「政権維持装置」 19
- ぶれない日本へ 21
- 「日本はLGBTQ法整備を」 22
- 軍事独り歩き 重なる戦前 23
- 「核の冬」ほぼ全員餓死 24
- け・い・じ・ぱん 25
- 雑報友の会 決算報告 26

編集・発行 鈴木厚正
〒266-0005 千葉県緑区^{ほした}菅田町 2-21-359
T&F 043-291-2917



スポーツって、いいですね。
ただかいは、スポーツだけに
したいですね。

この見本誌をみて新たに

「読んでみようか」という方は、

年会費 4,000円を

郵便局で 00100-2-20630

「雑報友の会」

へ 申し込み下さい。

月 日 現在の
会員数 名

題 字 故 佐村隆英和尚 (千葉県長柄町本光寺住職)
カ ッ ト 故 泉ゆきをさん (にっぽん箱絵の会会長)

印刷機 リソグラフ RZ 330

※ この号の切手は、
My旅切手 @ 信州

山仕事(3月、大平)

いまのぼくには、お金よりも時間の方が貴重になった。残された時間がどれほどあるか知る由もないまま、時間を無駄にしたいない気持ちが強くなった。

そのため、従来は片道6時間をかけて行った山仕事だが、体調の問題もあって往復新幹線を使うことにした。これで片道2時間短縮できる。これまで朝5時50分に家を出たが、2時間遅くできる。2時間あれば2ペジが書ける。

3月9日(木)、晴。東京駅で20分ほど時間があつた。いつもは静岡駅でのり登る時に駅ビルで弁当を買ったが、今度は掛川まで直行する。掛川は弁当の種類が少なく時間もない。これからは東京駅で買うことにした。今回は、梅おこわ540円とオキフライ320で600円を購入。次回は何を買いようかな。

のり慣れない新幹線。気がつくや東北・上越・北陸方面の改札に向かっていた。引き帰し、東海道の改札でハタと気がついた。掛川までの切符を持っているのに、ぼんだ駅をスイカで入ってしまったのだ。係員のいる改札口で説話を話し、スイカの入場記録をとり消し、こだまの切符にスタンプを押してもらってホームへ。

9:57東京発。晴れでも空はにごっている。小田原までの途中で見える富士山は、その位置を知らない人にはみつけ難いほどぼんやりとみえている。

掛川駅で伊藤(康)、原田、山崎さんと合流。敷地駅では正士、又米、若林さんが迎えてくれた。ぼくは2月を休んだのでカ月半ぶり、ヤ中さんが2月に続いて参加された。

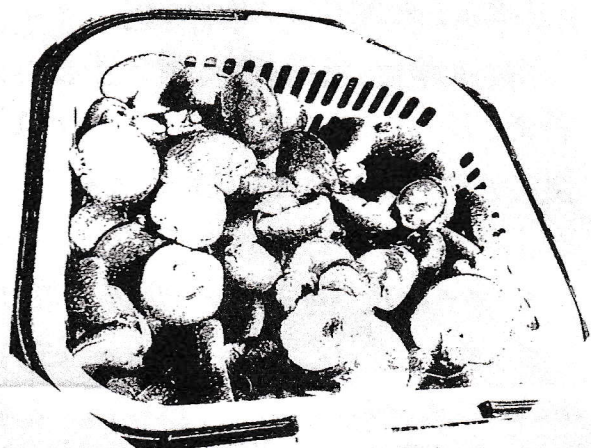
今回から英ちゃんも、正士さんとの「つなぎ(連絡・調整)」役を引き受けてくれた。二人の配慮で病み上がり?のぼくは康江、又米さんと買物組に、他の男性は前回の続き、枯草の運搬と田んぼへの敷き均しにかかると。



買物から戻るとぼくも集草に参加。英ちゃんの手指示で、ぼくは一番シャワーの榮に谷することになった。まだ外は明るい。皆さんが暗くなるまでがんばる中、ぼくは台所で康江、又米さんの調理の見学。楽チン、ラクチン。

いつも調理を担当してくれる康江さん、誌面に登場することが少なかつたが、今回、「山仕事 賄いの記」を書いてくれました。この記事の後に載っています。

(夕) ボイルホタルイカ、コハダの酢漬け、大根と搾菜の豚バラ炒め、白菜煮、
又米さんが育てた菜の花の麴和え、シラス干しと大根おろし、フキのとうの天
ぷら、フキ味噌、生り。



青山さんの原木シタケ

食事の途中、青山忠義さんが採りたてのシタケを拵って見えた。ぼくの「半壊
祝い」にと、竹中さんが自然酒と甘栗を。内田美智子さんからいただいたお饅頭で、
この夜はおソバはなし。夜、光ちゃん(伊藤光男さん)から電話が。

～ お詫ごと訂正～

2月はぼくが欠場のため、又米さんがNo.645に山仕事のレポートを書いてく
だした。その19ページ、又食の献立の中で「タリカの刺し身」に、ぼくが無断で「木」
を書き加えてしまいました。「タリカ」を知らなかったぼくの余計なお節介でした。
ごめんさ。昔から言われている通り「校正(こうせい)恐るべし」でした。

3月10日(金)、くもり後晴れ。夜中に大雨と落雷があったとのこと。一緒に
寝た4名は覚えているのに、ぼく一人「白河夜船」。「死んでたんでは」と言われた。

朝食はいよいよ英ちゃんも調えてくれる。前夜いくら飲んでも6時半には起きてくるの
で、偉い。その朝食後、皆さんは色とりどりのデザートをおいしそうに食べている。い
つも羨ましく見えていたが、ついにぼくも4種4粒を並べてデザート会員の仲間入り。

午前中雨の予報だったが、意外に早く
雨が上がった。そこで康江さんの希望で、
青山さんのシタケ園を皆で見学させて
もらった。場所は、3年前倒木整理に
通った「タチバナツクリ」の近く。小川を渡
ったスギ林の中にあつた。

数百本の原木(コナラ、クヌギ)が並び、
ボコボコシタケが生えている。シカ



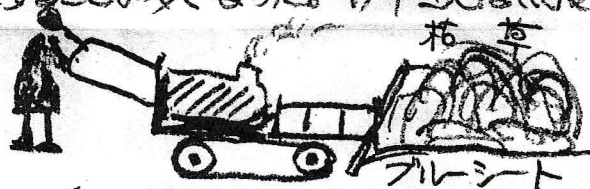
けに目のちらいネットが張られている。リスも食害するが、面白いのは食べるのは軸だけ。傘の部分は捨ててあるのでリスとわかるぞうだ。

作業は2班に分かれた。竹中、若林さんとぼくが田んぼで敷き均し組。英ちゃんと山ちゃんが茶園の裾刈り組。正土さんは水害の昔乙女を待ちながらのソバ打ち。

田んぼ組は、道路脇に積み重ねた枯草の山を敷き均す。以前は一人ひとりが腕抱えてまいていたのをネアンデルタール時代とすると、広げたブルーシートの上に草をのせ、2人で引く張る後についた一人がレーキで散布するクロマニヨン時代に進化させたのが山ちゃん。さらに技術革新をして現生人類に引き上げたのが竹中さんだ。

竹中さんは横須賀で親族と環境関連の企業を経営する技術者。役職定年となって、スミさんと同じ隣りの森町に滞在することが多くなった。竹中さんは無農軌道の運搬車の荷台に鉄パイプを取り付け、

カラビナ(登山によく使うC型の金具)でブルーシートを引くようにした。これでブルーシートを引くのが格段に楽になった。ぼくは、楽な操作役をやらせてもらった。

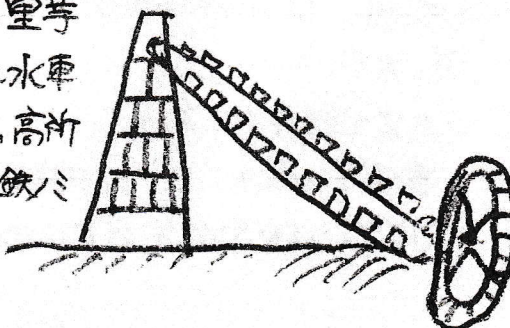
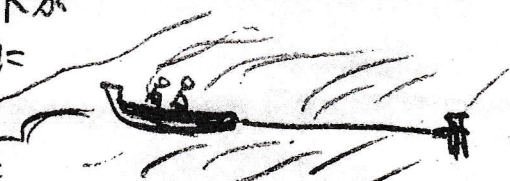


竹中さんは、このように既存の農業機械に工夫をすることで、安価に楽に作業ができるようにしたいと考えている。昨年「芋博士」の英ちゃん(伊藤英雄さん)が「機械を扱うのがエラくなった」とリタイアしたが、このような工夫で楽に作業ができるようになれば、高齢者の作業寿命が伸びることだろう。

それと聞いて、昔きいた川喜多二郎さんの話を思い出した。当時、日本のODA(政府開発援助)は、評判が悪かった。高性能の機械を送り出すが、部品の供給が途絶えたり、途上国ではメンテナンスが十分にできなかったりで「宝の持ち腐れ」、日本の企業が儲けるだけで終わることが多かった。

KJ法で知られる京都大学の川喜多さんは、インターミディエートテクノロジー(中庸技術)と称して簡単な工夫で効果を挙げる提案をした。例えば「ウォーターハンマー現象(勢いよく出している水道を急に止めると、ガクンと衝撃を生じる)」を利用して高いところに水を揚げる。あるいは、ヨットが帆の角度を変えることで風にさらってジグザグに風上に進むように、岸からロープでつないだ小舟を、船のとり方で動力を使わずに向こう岸に渡す方法などである。こうした工夫は、日本でも行われていた。身近な例では、

小川に回転するカゴを入れ、水流で回転させながら里芋などを洗う。千葉・君津市では、明治時代に大きな水車の動力でいくつもの容器をとり付けた索を回転させ、高所に水を揚げる装置が現存している。竹ヒゴの先に付けた鉄ミで穴をうち、自噴する井戸を掘る「上総掘り」もそのひとつだ。

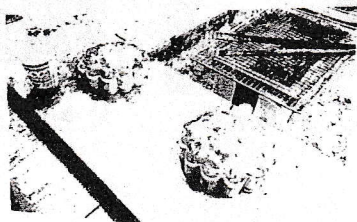


その間に、長野との県境 水窪(みさくぼ)町から / 時間余りかけて 守屋千づる、熊谷道子、中谷今朝香の昔乙女が来てくれた。囲炉裏のまわりには栗ら3名が用意してくれた料理が並ぶ。

(昼) ちらし寿司、サトモとイカの煮物、野菜たっぷりすいとん、白から煮、煮大根、水窪シカタ(小粒の在来種)、赤カブ甘酢漬、壬生菜、ホウレンソウのゴマ和え。それに加えて 康江、久米さんの丸ごとトマトのオーロラソース。



その後、サプライズが待っていた。3月が誕生月の正士さんと千づるさんのために 久米さんと竹中さんが用意した英国風ドライフルーツケーキ。



さらに、ぼくの回復祝いにと、水窪の4名(前記に加え、竹中礼子さん)が、直径1尺ほどの生クリームたっぷりのデコレーションケーキ、それに青山さん持参のイチゴが加わり、豪華な昼食会となりました。ありがとう!

作業再開。英ちゃんと山ちゃんは茶園の裾刈り(写真左)。畝間に伸びてきた枝を整枝機で刈りとり、作業をやすくする。竹中さんと若林さんは田んぼで草取りの続き。昔乙女とぼくは茶樹の上に落ちたスギの葉の除去。

その後、全員で茶園に油粕を散布(写真右)。正士さんが管理機で油粕散布後の畝間を耕やし始める。その後を若林さんが引き継ぐ。



夕暮れ近く、水窪の3名が帰路に就く。ご馳走さま。ぼくは、またしても一番風呂に入れてもらう。その間、正士さんは田んぼへ写真をとりに。残る4名はレーキで耕耘後の畝間の土均し。

(夕) ポテトサラダ、レコンのきんぴら、紀文の笹かまとはんぺん、サバと新キャベツ炒め、スタッドエッグ、明太子、釜あげシラスと大根おろし、キムチ漬け、ナスのマリネに正士さんの手打ちそばと又米さんのだしおこし。

青山さんに静岡県立農林環境専門職大学の中山正典准教授と学生の山本さんが加わり懇談。

中山さんは見付天神祿祭保存会長、静岡県民俗学会会長も務めておられ、上村の霜月まつり、坂部の冬祭り、三河の花祭りにつながる三遠南信(三河、遠江、南信濃)文化圏の民俗について、青山さんなどと話が弾んだ。



中山さん 山本さん 青山さん 竹中さん 又米さん

3月11日(土)、快晴。正士、原田、山崎さんと4名で茶園の耕耘、整枝、地ならしの続きを11:30まで。



(昼) キノコのピラス、シラスのホットサラダ、すいとんなど残り物。正士、又米さんに見送られ、帰宅。

上記以外に竹中さんから新庄有名ブランドシラスと醤油、中山さん山本さんが三河シオン青島をいただきました。

比較で見る虚偽答弁の重さ

英国のジョンソン元首相は、コロナ禍の最中、規制に反して首相官邸でパーティがくり返されていた問題で、議会に虚偽答弁をしたとして追及されている。最悪議員失職もあるという。

一方、日本の安倍元首相は「格を見る会」前日の夕食会を巡り、首相在任中に国会で行った虚偽答弁は少なくとも118回。野党の依頼を受けて衆院調査局が調査、明らかになった。だが、その後も「安倍派」を率いて岸田政権を支えるなど影響力を保ち続けた。

その安倍氏お気に入りの高市早苗経済安全保障担当相は「答弁が信用できないんだったら、もう質問しないでください」と、開き直りにも見える言い逃れ。(3/5、東京)

山仕事 賄いの記

何時から賄をしていたのか、定かな記憶はない。手元に残っている献立ノートを見ると、2016年のものがあるところを見るとその頃からだろう。

その前は市川さんと二人で山仕事も多少しながらのこともあったが、市川さんが亡くなられ、私の家族介護も終了しその後はしばらく一人だったと思う。5年前頃から久米さんが加わり、彼女は山仕事もしながら、賄との二刀流で“あうん”の呼吸でいける頼もしい相棒である。お料理は一人で黙々とするより、ああでもないこうでもないとおしゃべりしながらの方が楽しい。私は昼・夜、朝食はもっぱら朝が早い原田さんの担当で、山男は総じて料理がお上手な人が多い。

心がけていること

- ① 国産・地場の旬の食材を使う
- ② 加工品のお総菜などは買わないで（佐藤さんからのプレゼント；宇都宮正嗣の餃子は別）、できるだけ一から手作り
- ③ 皆さん集まる時間がバラバラなので冷めても、美味しく食べられる
- ④ 塩分・動物性脂肪をなるべく避ける
- ⑤ 冬は温かい、夏は冷たいものを
- ⑥ 皆さんお酒を飲むので、汁物はあまり適さないと思っている
- ⑦ バイキング形式で一つのお皿に取り分けるので、お互いの味が混ざらないようにドロドロしたものは適さない

家庭とは違うこと

- ① 常に人数が8人～10人と多い、これまで味はメジャー類を使わず、勘で作っていたので、人数が多いと勘を掴むのに時間を要した
- ② 月に一度なので保存のきかない、量が多い調味料などを買うことができない
- ③ 正土さん宅に在庫がある食材を第一に献立を考える

以上を基に、あらかじめテレビをみたり、飲み屋で食べたりして作れそうなものをメモして置き献立を決めて、買い物メモを作って置き、スーパーで買い物をする。ペーパー栄養士だけれど調理師ではなく、家庭料理の延長線上の料理に過ぎないが、私は美味しいものを食べる事が好きな喰いしん坊である。

それにしても昨今の人々の食生活を見ているとこれでいいのかと思うことが多い、調理技術は衰退し食文化は廃退するのではないかと危惧する。水窪の皆さんの作られる料理を見ると、地域の食材や食生活を大切にしておられる。これよね！と感心することが多い。

自給率37%、鈴木宣弘さんが書かれている「世界で最初に飢えるのは日本」（岩波新書）、お金があっても買えない時代が来る。

伊藤康江

◇ 体調が万全でないなか投稿が多いと負担になると思いましたが、三浦バイキングご雑誌を隅から隅まで読んでいたとらっしゃっている人が「誰が作っているか知らないけれど、山仕事の料理、沢山の」と言われたので、書いてみました。

雑誌の誌面には記事や写真がのることは少ないけれど、康江さんと久米さんの働きには感謝しています。お二人が呑ないと、作業の人手が欠けてしまいます。ほとんどの人も「冬は鍋、夏は野菜炒め」のばかり食から、手間をかけた変化に喜んで料理にありつけて嬉しいです。