

## 『農村発・住民白書』第3集

写真は信州宮本塾が5月に発行した「住民白書」。地元の信濃毎日新聞が大きく伝えている。公害研究の第一人者で環境経済学者の宮本憲一さん(91)と共に住民自治や地域課題について考える学習サークル「信州宮本塾」は、活動が来年で30周年を迎えることを記念し「農村発・住民白書第3集」を発行した。宮本さんと、佐久市や上田市などの会員17人が寄稿。地域で実践した塾での学びや活動を振り返り、思いをつづっている。白書を広げるのは、社会教育家であり、望月町長をつとめた塾世話人代表の吉川徹さん。



白書はⅠ経済・社会・医療、Ⅱこの地に生きる・学ぶ、Ⅲ農業・農村の今、Ⅳ信州宮本塾年表(1992～2021)からなる。

宮本憲一先生は「維持可能な国土を求めて」と題して、冒頭に次のように記している。— 宮本塾が発足して、30周年になります。継続は力なりといいますが、農村部が衰退する中で、どこからも経済的援助のない独立独歩の自由なサークルがここまで続き、しかも毎回「じゅく通信」(昔はガリ版刷り)を出し、さらに『住民白書』を出してきたのは誇るべきことだとおもいます。これは農山村の危機を打破し、再生を願う塾生の熱意と吉川さんをはじめ事務局を担当した人たちの努力の賜物です、私はこの塾を通じて、農山村について具体的な勉強ができ、今後の維持可能な国土をどのように作ればよいかを思索できたことを感謝しています。



「白書」に寄稿された17人の論考は、いずれも示唆に富むもので、読み応えがある。ここでは職人館の北澤正和さん「公務員から料理人への師匠は内発的発展論と社会教育学」を紹介したい。

原点は、宮本先生の「内発的発展論」と「環境経済学」であり、吉川さんの「社会教育学」とのご縁だよ。このご縁がなかったら、他の生き方をしていたよなあ。

料理人は、農林漁業の生産者と消費者との「触媒役」だと思う。オレが料理を作るんだと、いくら包丁を研いでみても、農林業で生産された食材という切る物がなかったら、料理は作れない。作った料理も食べてくれる消費者がいなければ、何ら作る必要もない。

「触媒」を「catalyst」と言うが、農林産物の「ストーリー語り」で、その魅力を消費者に解りやすく伝えるために、料理するのが、料理人の役目かも? 「触媒」の存在は目立たぬが、物と物とを結びつけ、新たな魅力的な物につくりかえる役目をしている。

20数年前、北澤さんの料理を堪能し、含蓄ある話をお聴きしたことを思い出す。

(2021年6月23日)