

まいこめプロジェクトレポート「草抜き編」

～自然溢れる集落で、子どもたちによる自然米作り～

日時：2019年6月22日(土)

12:00～18:00

場所：鳥取県八頭郡智頭町
マザーネット農園



長老：「草抜き機っていうのがあるんよ(写真右下)」
ハルカ：「ほお、半面だけやってみます？」
子ども：「絶対いや!ちょっと機械入れんのも、全部機械でやんのも一緒やん!」

今回も機械の「絶対拒否」ではじまったまいこめ草抜き編。機械や効率性に甘えようとする大人、「自らやる」という強い意志をもった子ども。時間内に田んぼ一面の草を手で抜ききった前例はこれまで無く少し不安でしたが、総勢16人(赤ちゃん1人)の支えもあり、無事草抜きを完了することができました。しかしこの日一番の山場は、草抜き後の夕食作りにあったのです。



(写真左)田んぼに繰り出す一同。この日は曇天でしたが、それでも温まった田んぼの泥に足を入れるのは気持ちいい!今回は、植えた苗を踏まないよう、気をつけて進みます。(写真中)雑草とつたど!…ではなく田んぼに浮かぶ藻をとりあつめたそう。こうした藻は多量になると、苗をなぎ倒したり、土中・水中の養分を吸い取ってしまうため、実はとってくれてありがたかった!(写真右)(こちらも)雑草とつたど!…かと思いきや、「ハルカス、投げんで!」とのこと。大変わんぱくでよろしいことです。



サバイバルキッチン

～米と梅干しと、1万円



5年目

ハルカ：「よしみんなでメニュー決めよう」
「アイデアどんどん出してっ!」

子ども1：「カプレーゼ」

子ども2：「卵スープ」

子ども3：「オムライス」

子ども4：「イナゴ」

子ども5：「蜂の子」

ハルカ：「おい(笑)」

毎回いつの間にかできている夕食。実はこれは新田集落のおばあちゃん達が総動員して、作ってくれていたんですね。この日は、おばあちゃん達もお休みの日。子ども達だけで夕食を作ることになりました。与えられた資源は智頭町のお米と、集落のおじいちゃん自作の梅干し、そして1万円。

草抜きが思ったより時間がかかり残された時間は3時間。みんなで話し合っ、料理チームと飯盒炊爨チームに別れることとなりました。まず料理チームは、みんなで話し合っメニューを決めることに。智頭町＝新田集落と思っている子どももいるからかどんな地域の食材が手に入るかが

全く想像できない子、そもそもメニュー発案からはじめたことがない子、信州のサービスエリアで珍味を見すぎたからか昆虫メニューばかり発案する子…。先行きが思いやられましたが、保護者の方々に車を出してもらい、地域のスーパー(車で15分)まで食材を購入しに行きました。

スーパーに来てみて一同ビックリ。地域のおばあちゃん達が作った自家製野菜、日本海から直送される色とりどりの魚。魚にいたっては、特大のハマチが600円、高級食材のれんご鯛が500円、脂ののったハタハタが10本500円。全て肉より安く、これは買わないわけにはいきません。調理工程の複雑さはそっちのけでチャレンジしてみることにしました。集落に帰って、公民館の食堂をお借りし、よし作るぞ!…といっても学校で調理実習を受けた子どもはわずか、みんな一からのスタートです。「ハルカス、これどうすんの!」というSOSがキッチンを飛び交います。心配で保護者の方々や長老のはじめさんも駆けつけます。そしてキッチンには肝心の魚焼きグリルがありません…。果たしてこのサバイバルキッチンはどうなったのでしょうか。

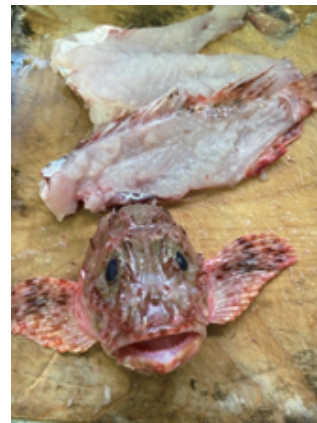


食材調達を終え集落に帰ってくると、もう大きな煙が炊かれているのではないですか。どうやら飯盒炊爨チームは燃料の調達を行い、お米の釜焚きに成功していたようです。小雨の中、乾燥した藁や草木を集めて、よく火を焚いてくれました!みんな頭に白い灰が付いていたのは、その努力の証かな。そしてこの火は、魚焼きグリルの代替として、大活躍することに…。

(写真左)自分たちで焚いた火を愛おしむように眺める少年たち。よく頑張りました。(写真中)魚焼きグリルがないなら、火で直接炙るしかない!脂ののったハタハタを割り箸にさして、火で香ばしく焼いてくれました。(写真右)どう美味しいかな?この顔をみればもうこれ以上言葉を付け足す必要はなさそうですね!

今回の最難関は、特大のハマチ。魚をさばいた経験のない2人が勇敢にも取り組んでくれることとなりました。

さばき方に関しては、なんとスーパーからの帰りの車(10分)で「ユーチューブ」から学んだそうです。うろこをとって、内臓をとって、三枚おろしにして…最後にできた新鮮なハマチの刺身は一同を唸らせるほどでした。



(写真左)ユーチューブで学んだ知識を早速アプライする2人。(写真中)ちょっと目処が立ってきた彼らに「ガシラの煮付け作りたいから、うろこだけとってくれ!」と頼むと、何と三枚おろしにされて帰ってきました(笑)。町の魚屋さんも驚きの技術でしょう。(写真右)小さい骨までしっかり丁寧にとってくれた新鮮ハマチの刺身は絶品でした!

子どもの潜在能力

今回子ども達の行動を観察していて、気づいたことがありました。一般に、財・資源(食材、お金)を達成したい目的(美味しい料理)に変換する能力は個人間で不平等があります。これはよくいう「料理ができる」「料理ができない」という格差ですが、それが財・資源の制約によるものなのか、変換に影響を与えるいかなる諸要因(時間制限、大人の圧力、調理意欲、技術や知識など)によるものかを私たちが見分けてあげることが大切です。

こうした財を目的(機能といいます)に変換する力を「潜在能力(capability)」といいます。JFEでも何度かとりあげたノーベル経済学賞受賞者アマルティア・センが提唱した理論です。今回なぜ夕食作りがうまくいったのでしょうか?彼らは必ずしも料理知識・技術が高いわけではなく、一般的な意味での「料理能力(ability to cook)」は高くありません。それでも、小学校低学年から大学生までの混成チームで調理をすることで「社会的協働」が生まれました。この社会的協働が彼らに与えた、調理意欲や自己効力感(できるという自信)は大きいものです。その意欲や自己効力感が、周りの大人やユーチューブに解決策を求めることを可能にしました。そして、社会的諸要因(サバイバルキッチンという課題、周囲の大人の控えめな存在、包丁や火を使っていいという許可など)が彼らの「潜在的」な能力の発揮を助けたのだと思います。少し環境を変えて料理をしてみることは、こうした潜在能力の発揮につながるかもしれず、意外と有効かもしれません。今回は子ども達からいっぱい学ばせてもらった1日となりました(上田 遥)。



(写真左)学校の調理実習で習ったばかりだというフルーツポンチを早速作ってくれました。地域のスーパーで一目惚れした智頭町産の「もち粉」を使って、自家製白玉風おもちも入れました。シュワッとサイダーをかけてできあがり!長老さんにも味見をしてもらい、お墨付きの美味しさでしたね。

(写真右)出揃ったご馳走を食べる一同。特製生姜焼き、釜焚きおにぎり、智頭町産のお豆腐サラダ、各種魚料理、そしてフルーツポンチ。わずか3時間で用意されたとは思えないとても豪華な夕食になりました。みんなよく頑張りました!

保護者の方々も最後までお片づけなど、本当にありがとうございました。