

よかところ通信

2014年12月号

O2Farm【オーツーファーム】 大津耕太&愛梨
〒869-1501 熊本県阿蘇郡南阿蘇村両井 587
Tel&Fax : 0967-62-3730
E-mail: mail@o2farm.net
O2FarmWeb : www.o2farm.net



皆さま、本年も残すところあとわずかとなりました。お変わりなくお過ごしでしょうか。阿蘇の中岳が20年ぶりとなる規模の噴火をし、噴煙がモクモクと吹きあげている様子が全国ニュースで流れたとのことで、大変多くの方からお見舞いのお言葉を頂きました。本当にありがとうございます。我が家は稲刈りも終わっており、おかげさまで、これといった被害はなく、しいて言えば車に溜まった灰で子供たちが落書きしたくらい(苦笑)。灰はかえって肥料になる

のでは?と思われる方もいらっしゃるようですが、一口に灰と言っても普通の灰と違って、火山灰にはガラス質が多く含まれているとのことで、作物に良いということはないそうです。何しろ、阿蘇で暮らし始めて10年以上経った私にとっても、そしてもちろん子供たちにとっても初めての経験で、不安よりも物珍しさの方が勝った感じでした。

さて、阿蘇火山にいつにも増すエネルギーを与えてしまったのはもしやこの人! ?という人物が来日しておりました。デンマークの小さな島サムソー島で、エネルギーの全てを自然エネルギーで生み出すという壮大なプロジェクトを成功に導いたソーレン・ハーマンセン氏。10年以上もこのプロジェクトに関わって島民を盛り上げた彼の功績は、世界的に大きな評価を受けています。今年私がサムソー島を訪れた折、南阿蘇で私が同じく10年以上取り組みを続けていることを知った彼は、「よし応援に行くよ!」と言って、さっそく来日してくれたというわけです。3つも勉強会等を企画したものですから、かなりドタバタしましたが、どれも非常に充実した催しとなりました。もう少し詳しくご報告したいと思います。



デンマークだろうが日本だろうが、新しい事や人にはとりあえず警戒もするのも普通です。「地球温暖化を防ぐために、島に風力発電機を建てよう」とソーレンが初めて提案した時の反応は、「美しい景色が台無しになる」「音がうるさそう」「渡り鳥などの生態系に影響があるのでは?」など後ろ向きなものばかりだったとのこと。島の高齢化、若い人の流出、働き手が減ることや燃料の高騰による経済の停滞は当時すでに始まっており、ソーレンは考えました。もしいま何も手を打たなければ、島の未来は明るくならないことに気づいてもらおうとしたのです。風力発電機は誰か知らない人のために建てるのではない。電気を売ることで島には農業と観光以外の収入が生まれるのです。すると電気だけでなく暖房や給湯用の熱も島にある資源(木や麦ワラ)で作ろうという前向きなアイデアが次々と生まれてきたのです。振り返れば順調だったのだろうけど、決して楽な道のりではなかったとソーレン。冗談交じりに話す彼の一言一言が、同じことを目指している私の胸にズシンズシンと響きました。南阿蘇で「農村がエネルギーの生産地にもなる!」ことを目指し始めて10余年。原発事故と言う大変な出来事によって周辺の理解がすすみ、来年あたりには地域にある資源をつかった発電施設ができるかもしれないという所にまで来ています。本当

に実現するまではまだ何とも言えませんが、ソーレンにも励まされ、多くの方のご支援も頂いているので、ぜひとも実現したいと思います。



さて、エネルギーの話が長くなりましたが、「農家が、食べ物も風景もエネルギーもつくる」ためには、まずは食べ物、特に美味しい食べ物にもこだわります。阿蘇の草原でのびのび育ったあか牛のお肉を増やせるように、若手生産者の皆さんと「あか牛食べ比べ会」を開きました。あまり知られていないのですが、実は、写真やポスターでよく見かける放牧牛は、そのままお肉になるわけではありません。動きすぎて脂肪がつかないので、これまでの市場では売れなかったからです。子牛は一般的に10ヶ月齢頃までは阿蘇で過ごしますが、その後ほとんどが「肥育農家」という、牛を太らせるための農場に買われていきます。阿蘇に来る前、3年ちょっとヨーロッパで過ごした私たちにとって、「赤身のお肉が売れないなんてどういうこと？」と不思議な気持ちでいましたし、誰に話しても「赤身のお肉食べたい！」と言われます。でもせ

っかくだったら「美味しい赤身肉」と自信を持って言えるようになりたいですから、そのために、研究開発中の3種類の育て方をしたお肉を比べてみることにしたのです。これまで食べ比べ会はあったのですが、研究者の方や行政職員、流通、飲食業者が中心で、生産者の姿がありませんでした。出口（売り先）の開拓は確かに大事ですが、生産者こそがどんなものが市場で求められているのかを知る必要があると思い、大学や研究機関から放牧して肥育させた肉を入手。某業者さんからも、目下開発中の「ドライエイジング」（熟成技術）によって柔らかくしたという経産牛も手に入れました。最後まで草原で育ったお肉は本当に草の匂いがし、最後の数か月だけ牛舎で飼った牛は赤身のさっぱりさを持ちながらも適度にサシが入っており、ドライエイジングのお肉は固いはずのお肉が見事に柔らかくなって風味もいい感じ！めざす肉質によってエサも飼い方も変わります。専門家の方のお話を聞きながらの食べ比べ会はとても勉強になりました。



さて、今年も恒例の「お餅つき」をしました。とは言っても、餅つき機がついてくれますが。関東は押し餅にしますが、九州は丸餅です。この丸餅に丸めるのが「技」なわけですが、阿蘇に来て12年。近所のおばちゃんやおばあちゃんに仕込んでもらったおかげで、今では地元の人がびっくりするくらいの技を身に着けました。つきたてのお餅が大好きな子供たちは、幼稚園や学校から帰るとすぐに次々と口に頬張って、幸せそうにしていました。

今年最後となるお米の発送が終わると、いよいよ年末。我が家はお正月を重視しているため、サンタさんはお断りしています。子供たちが本当に納得しているのかどうかは不明なのですが、「今年も別にサンタさんに来てもらわなくてもいいや」とのこと。サンタさんに手紙も書けないような子たちに、自分たちに届くはずだったプレゼントを届けてもらうよう、ユニセフを通じてサンタさんをお願いしています。



1学年に4人しかいない中、半分が大津家ということで、そんな無理やりな理屈も通ったりするわけです。小規模校の成せる業ですかね。それでは皆さん、お身体に気を付けて素敵なお正月をお迎えください。