

長谷田植えエコツアー



毎年恒例の「環文田植えエコツアー」を、5月26日（土）、初夏のさわやかな日差しのもとで行いました。参加者は総勢9人。田植えはもちろん、郷土料理（木の芽みそ五平餅）を堪能するなど、地元の皆さんとの交流を楽しみました。

田植えエコツアーに参加して

大西 千尋（おおにし ちひろ／会員）

主人（環文21の元研究員）に連れられて長谷に通うようになって6年目。こここのところ撮影係だったので田んぼの中に入ったのは久しぶり。懐かしいぬるぬるとした感覚を確かめながら植え直しの作業を進めます。

田んぼの様子で気になったのは、シカの足跡が多かったこと。中村さんのお母さんに伺うと、シカが遊んで田んぼを荒らすらしいです。「食べ物があるわけでもないのに、なぜやってくるのか？」と首をかしげていました。あんなにかわいいシカが、田んぼではやっかいもの。自然との共生っていうのは簡単だけど、実際は難しいんだな。

話は変わって私の大好きな料理の話。今回のお手伝いは、山椒の葉と砂糖をまぜた味噌でつくる木の芽和え。長芋を焼いたシンプルな素焼きにつけと相性抜群！小松さんのつくる昔ながらの料理に、いつも新鮮な感動を覚えます。田植えの後にはアカシヤの花の天ぷらもいただきました。お花を天ぷらにするとは！ほのかに甘い香りを楽しむことができました。

最後に、田んぼの時に拾ったシカの角の後日談。現役引退した義父に洗い方を事細かに説明すると、翌日仕事から帰るとこぎれいになっていました。今では床の間で掛け軸の前に飾ってあります。両親ともに自然のものはいいねえと気に入ってくれました。帰り道に危険を冒して持ち帰って正解でした。

前田 紘志（まえだ ひろし／会員）

会員となって15年余り。長谷には5回ほど訪れていて、田植えも昨年に続き2回目となる。私は茨城県石岡市郊外に住んでいて、家の前は田んぼが広がっている。私自身も過去2年間、小さな田んぼを借りて稻作を経験したので、家族から「なんで遠くへ出かけて田植えをするの？」と不審に思われたりしている。しかし同じ田んぼでも両者は雰囲気が異なる。また長谷の皆さんと会い、美味しい郷土料理をいただけるのも楽しみである。

長谷の山間の田んぼは先人から脈々と引き継がれていて、実際に環文の中村田んぼもやや高い所からご先祖が見守っておられる。このように何千年も続いている日本の風土に合った稻作文化が最近危ういという。「戦後のアメリカの食糧戦略にまんまと操られたためか。日本人はもっとコメを食べるべきだ」そんなことを思っているうちに田植えは終わった。このあと稻刈りまでは除草や病虫害予防など、地元の皆さんの御手を煩わせるだろうが、秋の新米を味わうのが楽しみである。

