

アマランサス

2023年国際雑穀年

絶滅の危機に瀕していた雑穀

2023年はFAO(国連食糧農業機関)が定めた国際雑穀年です。雑穀を栽培・販売している一反百姓「じねん道」・家族農林漁業プラットフォーム・ジャパン(FFPJ)常務理事の斎藤博嗣さん(茨城県阿見町)に雑穀への思いを寄稿してもらいました。

一反百姓「じねん道」・家族農林漁業プラットフォーム・ジャパン
常務理事 斎藤 博嗣さん(寄稿)

様々な生育環境に適應する

ハト麦(ご飯・お茶)、ゴマ(トッピング・油)、エゴマ(葉・油)、ソバ、宿根ソバ(シヤクチリン) 巴川牧野富太郎が命名



かぼちゃの収穫を控え学び合いました

奈良県農民連

奈良県農民連かぼちゃ部会は6月27日、橿原市のかぼちゃ部会員(かぼちゃづくり2年目)の畑で現地学習会に取り組みました。講師は前回と同じく種メーカーの職員。12人が参加しました。畑を見ながら日よけ対策や追肥などこれか

ベテラン農家の実践報告も

日よけ対策や追肥作業学ぶ

7月以降順次収穫作業に入り、県内や東海地方の生協中心に出荷される予定です。
(奈良県農民連ニュースから)

カボチャづくり畑で現地学習会

らすべき作業について学習しました。様々な質問には講師からの提案に加え、参加したベテラン会員からも具体的な実践報告があり、にぎやかな学習会となりました。

先住民・小農民の伝統的・根源的な在来の智慧を継承

ダントツの栄養価

花言葉は『粘り強い精神』『不滅』



アマランサスの小さな粒に宿る、大きな力を感じながら脱穀する、子ども百姓「じねん道」たち

販売している。

23年は国際雑穀年。雑穀は「気候変動に強く、瘦(や)せた土壌や干ばつ、肥料や農薬を必要と

せず、様々な生育環境に適應する」「健康的な食生活の重要な栄養穀物」とFAOは定義し特徴づけている。私はスーパー

雑穀栽培の復活
先住民の復興に

20年前に私がラテンアメリカのペルーを訪れた

アマランサス(南米中央アンデスで話されるケチュア語で「Kiwicha」キウィチャ)も、先住民の人々が量り売りしており何だかともうれしかった。
伝統作物に対する栽培(記憶と伝承)の復活は、先住民文化(生業と食文化)の復興にもつながる。「身土不二」穀物の源泉としての大地と人間の生命と植物界の聖なる力は不可分である。

農事組合法人「大地のめぐみ」の農産物直売所「大きなかぶ阿見店」(茨城)、「大きなかぶ板橋店」(東京)では、「じねん道」のタネとして各種雑穀のタネも販売している。スーパー

フードの雑穀がスーパー「超(時空を超える)」な点は、「先祖代々の伝統、文化、土着知識に欠かさない」部分にもあると考える。

FAOは家族農業の概念を「家族と農場は互いに結び付き、共に発展するものであり、経済的・環境的・社会的・文化的機能を兼ね備えている……その構成は先住民・伝統的コミュニティ・漁業者・牧畜民・森林居住者・食料採集者など極めて多様である」とし、あまねく同意された1つの定義はなく、国や地域、文脈により異なるとしている。

雑穀は、人間が栽培化した最初の植物のひとつであり、失われつつある先住民や小農民の伝統的・根源的な在来の智慧に想いを馳せ学ぶ、国際雑穀年の2023年。「食の主権」雑穀を通じて、一人ひとりが農から「生きる力」を取り戻しましょう!

「気候変動に強い」「様々な環境に適應」「肥料・農薬を必要としない」

FAOも高く評価し、雑穀年に

ルバーブという野菜を20年以上前から作っています。夏の今が旬ですが、主にジャムの材料です。外見からは想像できませんが簡単に爽やかな酸味のジャムになります▼北欧ではポピュラーで、パイの材料にも。調理が簡単なので、ハマる方が多いです。栽培のきっかけは好奇心から。現代は食べ物の情報が多すぎて逆に好奇心がわかない状況も▼他方、冷静に見てみると、この豊かな状況は見せかけで食料危機が迫っている現状や、食料をめぐる格差にも深刻な状況があります▼地元でも「子ども食堂」が定期的に有志により開設され利用者も多く、私も旬の野菜や米を提供しています。本来、行政が現状をしっかり把握し、積極的に支援すべきです▼さらに気になるのはフードテックによる食品が出回り始めそうなこと、放射線育種米栽培が押し付けられそうなこと、遺伝子操作農作物栽培の認可など食と農をめぐる状況は大きな転換点を迎えていると感じます。足を地につけ、しっかり判断していかなければ。(克)

旬の味