

からだ考

食べる
つながる
育つ

『ぶたにく』から垣間見える農業と命の循環

水流源彦

1 ぶたの命のサイクルは、人間がつくったもの。

「うちの子は、市販のソーセージ、餃子は食べないけど、お宅のは大好きみたいなの」

黒豚ソーセージと黒豚餃子を購入された、ある主婦からのコメントです。鹿児島の知的障害者支援施設ゆうかり学園（成人対象、以下「施設」）では、開設当初（昭和四十二年）から黒豚を飼っています。ソーセージや餃子に入る野菜も施設産です。餌は施設や近隣の小中学校の残食です。事の始まりが、残ったご飯を捨てるのがもつたいない、という昔ながらの発想です。配合飼料は極力使いません。排泄物は、野菜作りの肥料となります。

その黒豚が、『ぶたにく』という写真絵本（幻冬舎エデュケーション二〇一〇年）になりました。日本の障害者アートをアールブリュットフロムジャパンとして、ヨーロッパを皮切りに世界へ発信されている、滋賀県社会福祉事業団の北岡賢剛理事長の計らいにより、大西暢夫カメラマンと知的障害のあるメンバー、そして彼らが愛情たっぷり注いで育てている、ゆうかり黒豚とのコラボレーションが実現したのです。

出産シーンから、屠畜場を経て、加工されるまでをたどります。そこには大西カメラマンのファインダーを通して、とても人懐こい黒豚たちの姿が映し出されます。

2 お肉はどこからやつてくれる？

写真絵本の出版に当たり伝えたかったことは単純で、障害のある人たちの日々の営みが、安心でおいしい黒豚生産につながっていることを知つてほしい、というものでした。

大西カメラマンと編集者との打ち合わせの中で、「子どもも大人も、米や野菜はどうやって育つかを知つていい。豚肉がどうやって食卓へ上がるのかを知らせたい」というコンセプトがもち上がったのです。当然、屠畜場へ取材依頼することになりました。

屠畜場へ伺った時、所長が一番気にされていたのは、「カメラが入るのは初めて。動物愛護団体からクレームがあれば、従業員をはじめ全国の屠畜場が打撃を受ける、心配だ」ということでした。どこまで見せるべきか、どこまで説明すべきかが課題でしたが、命を頂くということを伝えるに当たり、大西カメラマンはこのシーンにはこだわりを見せていました。

私自身は、同一法人が運営する、ゆうかり保育園の園長を務めています。園児たちは、園庭で野菜を育てたり、農家のご協力による田植え体験をしたり、施設（保育園から車で四十分ほどかかります）の畑で芋を植え、掘り、ブルーベリー・ミカンを収穫し、黒豚、黒牛と触れ合います。極め付けは、施設から週一回届く、保育園の保護者向けの取れたて野菜の直売です。これらは食育の観点から見れば、環境的には整つているほうであると思われます。しかしながら、環境を整えること、体験されること、にとどまつていたかもしません。

二〇一一年十二月、鹿児島市内で『ぶたにく』写真展を開催しました。開催に当たり、山口県下関市の「こどもの広場」（児童書専門店）代表の横山真佐子氏に、「食育」に関する読み聞かせを依頼しました。

ゆうかり保育園の子どもたちは、読み聞かせ当日、写真展を見学する前に、施設を訪ね、写真になる前の黒豚たちと対面してきました。横山氏に「どうだった？」と聞かれた彼らは、「くさかった」「大きかった」「かわいかつた」と、それぞれに自由な感想を並べます。しかし、「くさかった」という意見が大勢を占める様相を呈した時、横山氏から「くさいって、どういうこと？」という問い合わせが……。しばしの沈黙。横山氏「じゃ、自分の履いてる靴下脱いで、かいでどちらん？」「お隣のお友達の足をおつてどちらん？」子どもたちは、それはそれは、大盛り上がり。「くせーっ」「私は、くさくないもん」等々、ひとしきり盛り上がったところで横山氏から一言。「くさいって言われること、どう感じる？」

施設を訪れる多くの見学者は、「きれいですね、思つたほどにおいませんね」と言われます。比較的、正直な感想であると思います（日々、清掃作業をしてくれている、障害者の努力のたまものなのです）。しかし、子どもたちにとつては、少しでもくさいものは、くさいわけです。この黒豚たちを、よもや自分たちが食べていたり、これからも食べ続けるということとは直接的にはつながらないのが現実です。しかし、「くさい」と言われた当事者の存在を感じてほしいのです。ここでは、黒豚ではなく、生産者としての障害者の皆さんのこと。言われる側のことを慮る、さらには、感謝し、敬服する。他人事を、自分事とし、感じることができる。これらの感覚をじわじわと伝えていきたいと、しみじみ思っています。

3 ぶたは、かわいい。けれどやっぱりおいしい生き物。

写真展開催に合わせて、食文化の改善のため、「食育」の必要性を訴え続けてきた服部栄養専門学校校長・医学博士の服部幸應氏をお招きし、氏にプロデュースしてもらつたゆうかり黒豚料理を食べてもらう「ゆうかり黒豚ランチビュッフェ&トーク」を開催しました。服部氏をご紹介いただいた朝日エル会長の岡山慶子氏、大西カメラマン、当法人理事長による黒豚トーカーも繰り広げられました。その中で、服部氏は「旬」について語られました。「旬」を知るには旧暦をたどるとよいそうです。ハウス栽培や輸入によつて「旬」の感覚を失つてしまふことに危機感を抱くべきだと。「地産地消」に重ねて「旬」を肌で感じる「ゼロ・キロメートル」の循環型農業を展開することが大切です、と。

私は、『ぶたにく』を通して、昔ながらの一農家としての施設の営みを感じてもらいつつ、そこで働くメンバー（知的障害の方々）に想いをはせてもらいたいのです。そこには、当時は日本の農家では当たり前であった風景、循環する農業が凝縮されています。
人が人に想いを寄せることが循環することも、すてきなことだと思います。

『ぶたにく』のあとがきに、当法人の理事長が一言。

「みなさんが、おいしい、と残さず食べてくれることが、豚たちへのいちばんの供養だと思っています。それはまた、どんな食べ物でも同じことだと思います」
(社会福祉法人ゆうかり副理事長／ゆうかり保育園園長)



▲『ぶたにく』表紙
(幻冬舎エディション 2010年)