

---

---

## カミアカリ<sup>さんみいったい</sup>三位一体宣言 / カミアカリドリーム設立にあたって

2006年6月、巨大胚芽米カミアカリが新品種として登録出願を受理されました。私たちは、このカミアカリの誕生に関わってきた数名のグループです。カミアカリは登録出願受理以来、ありがたいことに多くの方の関心を呼んでいます。従来にない特質を持った品種であるだけに、その特長が正確に伝わりにくい側面もあるようです。私たちグループの第一の課題は、まず、「カミアカリという品種のことをより事実に基づいたかたちで、人々にお伝えしてゆくこと」になりました。

巨大胚芽米カミアカリは、これまでの品種と大きく異なる特質を持っています。巨大胚芽米ということから想像されるように、カミアカリは、胚乳以外の部分が非常に大きな要素となっている米です。米の旨みに大きく関わる部分も、ここに含まれています。つまり、カミアカリは、玄米として食べないと、そもそもその存在意味がないといってもいい米です。

玄米の状態を食べることがふさわしい米として誕生したカミアカリ。しかしこのことは、単にカミアカリの食べ方のみに関わっているだけではありません。カミアカリは、いわゆるヌカの部分を多く持っている米です。ヌカの主成分は脂質であり、これには非常に酸化しやすい、すなわち、劣化しやすいという特質があります。

したがって、カミアカリを育て、収穫するには、とても高度な農業技術が必要となってきます。それは単に機械的に正確な稲作を行えるかどうかということではなく、作る人が何を考え、何を守り、何を旨とするのかまでが問われるような次元の話であると、私たちは考えています。

玄米で食することが前提のカミアカリには、食べること、炊くことにも、ある種の熟練や見識が求められてきます。そもそも玄米の状態でご家庭に届くカミアカリは、保存しておくことにもきめ細かな配慮が求められます。誰が炊いても同じように美味しく炊ける米ではありません。

カミアカリを「作ること」と「食べること」。この二つを結びつけることが、カミアカリを「商(あきな)うこと」です。作るのが難しく、美味しく食べることも決して簡単ではないカミアカリを、生産者の手から消費者の手へと、より良い状態でお渡しすること。ここにもまた、ひとつの難しさが存在します。

かつて、お米は私たちの生活空間とともにありました。日本のほとんどの地域で、稲作は居住地の傍らで行われていたのです。だからこそ、山間地にあっては、棚田のような農業空間が形成されました。現在では、なかなか住まいのそばに田んぼを設けるわけにはいきません。非常に多くの人々が暮らす都市空間においてはとりわけその傾向が顕著です。

その結果、お米を「作ること」「商うこと」「食べること」がそれぞれ別々の事柄になってしまいました。晴れの日も雨の日も田んぼに通ってお米を育てること、その価値を理解し、またその価値を理解していただける方にお届けすること、新しい生命をいとおしんで美味しく食べていただくこと。「作ること」「商うこと」「食べること」は、かつて日本の農村にあってはすべて一体化していました。私たちはもはやそこに戻ることはできません。しかし、三つの大切なことの間で失われていた絆を少しでも取り戻し、この豊かな国土がもたらしてくれた神的な恵みに、あらためて心の底から深く感謝することは可能であると信じています。

私たちの第二の課題は、このように、「カミアカリを通して、『作ること』『商うこと』『食べること』それぞれの意味をあらためて見つめ直し、それだけでなく、『作ること』『商うこと』『食べること』という三つの大切なことの間で、かけがえのないつながりを再生する」ことでもあります。

私たちの生きている現代は、多くの物事を分割する傾向が強くなり、それは分業という機能によって社会全体の生産性を上げることにつながっていてもいますが、同時にまた、本来人々の食生活のなかにあった、ひとつの全体性を消失させることにも強く関連しています。しかし、カミアカリは、これとは逆に、「作ること」「商うこと」「食べること」の三つを全体として一体化させることを私たちに求めているのです。

---

---

---

---

ワイン作りのキーワードのひとつに、terroir <テロワール>というフランス語があります。この語は、優秀なワインの基準が画一化され、農業生産が一種の工業生産的な基準でもって測られがちになった時代に、その反動の意味もあってしばしば使われるようになったもので、「その土地の持ち味」のような意味合いを持っています。それはまた、大地と作物と人の失われかけた絆を取戻す試みであったともいえるのかもしれませんが、そのことを教えてくれたのも、他ならぬワインそのものなのでしょう。

カミアカリもまた、私たちにひとつのメッセージを携えて誕生したように思います。カミアカリを通して、作る喜び、商う喜び、食べる喜びが繋がってゆくこと。それが私たちの第二の課題であることはすでに述べました。

第三の課題は、少しばかり風変わりです。稲という作物、お米という食物、流通というシステムのように、人間の外にあるものが対象なのではありません。ここで問題になるのは人間そのものです。20世紀という時代は、外的な世界を人間にとってより快適な環境とするために、途方もないエネルギーや労力を費やしてきました。しかし、自分たちの思考や意識や見識を変えることにはそれほど積極的であったとは言えないでしょう。

私たちの第三の課題は、「カミアカリを通して、作る人も商う人も食べる人も、変わる。カミアカリを通して、ひと粒の米ほどの大きさであっても良いから、大地に根ざした新しい価値観が生まれること」であり、それはまた私たちの願いであり、希望でもあります。それは同時に、この小さな種子を守り育ててゆくために、私たちが忘れてはならないことでもあるのです。

三つの課題のなかには、私たちの世代だけでは実現が難しいであろうことも含まれています。それでも、私たちは、始めていこうと思っています。そのためには、「作ること」「商うこと」「食べること」を結ぶ輪を創造しなければなりません。それは、ごく小さなものであってもいいのです。いや、むしろごくごく小さなものから出発し、時間をかけてその輪を堅固なものにしていかない限り、私たちの課題はひとつとして実現することが困難でしょう。私たちがこの会、「カミアカリドリーム」を用意したのは、そういう理由からです。

2007年6月1日 カミアカリドリーム代表 松下明弘 長坂潔暁

---

---