

スローライフ に生きる!

その2

自然と暮らしと平和のがっこう
「heart」主宰

後藤 彰

Goto Akira

そんな生活をしていると、たまにその製材所から「いい薪があるぞ。早く取りに來い!」って電話がかかってきます。向こうとしても片付けてくれるからありがたいんですね。

お風呂は、薪を使う五右衛門風呂なので、よく「大変でしょう」って言われます。でも、何時間も火の番をしているわけではないので、そこまで大変ではありません。

「自然に生かされる」

この言葉の意味が、田舎での 自給自足の暮らしで 分かるようになった

は料理にも使います。たとえば、筍を皮のままお風呂の火に放り込むと、中で蒸し焼き状態になります。

薪ストーブの中でできた炭を七輪に入れて、料理をしたり暖を取ったりしています。

おかげで、ガスを使う機会もめつきり少なくなりました。ガスを使うのは玄米を炊く時くらいです。

□ ■ □ □ □ ■ □

車の燃料も自給しています。村のおばあちゃんたちに協力してもらって、から揚げや天ぷらに使

った廃食油をもらってきて、化学反応させて、バイオディーゼルの作っています。

この方法でやると、1リットあたり、40円程度で作れるんです。化学反応を起こすための触媒が約40円で、後は無料という仕組みです。

やり始めた当初は、むきになって「絶対軽油は買わない!」と思っていたんですが、意外と手間がかかるので、今では作れる時に作って、足りなかったら軽油で走って

畑以外にも自然の恵みをたくさんいただいています。その辺にフキノトウ、タラの芽といった山菜がいっぱい生るんですね。

お米も作っています。田んぼを耕運機で2回ほど耕した後、人力で田植えをしています。周りの人から、「大変そう!」って言われるんですが、スポーツ感覚、筋トレ感覚でやっているので楽しいです。

田植えは静かなところをやっているの、瞑想の時間みたいで、感動しながらやっています。

朝早くから夕方まで田んぼにいと、太陽の動きを感じるの、本当に地球って回ってるんだなあ!ってしみじみ思います。そこに僕は本質的な豊かさを感じています。

□ ■ □ □ □ ■ □

僕はもともと東京の人間なので、「自然に生かされる」という言葉の意味がよく分かっていませんでした。

でも、お米を育てて、自分が植えた種籾たねもみが1000倍、2000倍になって返ってくるという体験や、リアルにそれを食べて命をつなぐという体験を通して、まさに「自然に生かされているんだなあ!」と思えるようになりました。

(宮崎市で開催されたお話会より/前号1面の続編です)

