

GREENTHUMB BY KEIMEN

グリーンサム バイ カイメン

# POTATO ISSUE

農の時間感覚、ときどきポテト。

KEIMEN

ALTERNATIVE WAY OF GREEN ACTIVISM

ISSUE

4

# GREENTHUMB BY KEIMEN

グリーンサム バイ カイメン



## 農の時間感覚、ときどきポテト。

農を入りに偉大な先人たちの話を聞いていくと、いつも時間の話にぶつかる。日本人の過去の暮らしや現代の生活が失ったもの。都市と自然の時間感覚の違い。それからやっぱり未来のこと。この先僕たちは何を大切にどう生きていくのか。植物や自然に触れると、人間の一生より大きな時間のスケールに触れて、今を生きる自分に向き合ったりもする。そういうわけで4号目の今回は、時間について考えてみます。えっ何か難しそう？ いやいや大丈夫。身構えすぎず、ときどきポテトでもつまみながら、楽しくいきましょう。

## KEIMEN

KEIMEN(カイメン)とは、ドイツ語で発芽の意味。タネはそのものだけでは何も起こらない。土、水、光。自分以外の何かと出会い発芽する。何かと共鳴して生きる。それは人間も植物も同じかもしれない。農という営みを通して、知識や思想、人や歴史を発見すること。KEIMENが、あなたが新しい出会いと共鳴するきっかけになればと思う。「グリーンサム バイ カイメン」は、KEIMENと、その思いに共鳴するクリエイターたちがつくる、土と人間のジャーナルです。

## CONTENTS

- 02 In a Potato Mood -Part1
- 19 ポテトの話をしよう
- 20 ラグランとポテトの深い関係
- 22 POTATALK!!!  
カウチポテトとポテト料理の話
- 26 トルーマン・カポーティーに教わる  
もっとも美味しくポテトを食べる方法
- 28 KEIMEN TALK with 金田一秀穂  
言葉の向こうへ越えて行け  
金田一先生に聞く日本語から辿る農の感覚
- 36 NOU FUTURE !?  
農村からドヤ顔の未来を描く  
「現代農業」石川啓道編集長インタビュー
- 43 In a Potato Mood -Part2
- 53 CONTRIBUTORS



# In a Potato Mood

Photography by CAEDE

Direction / Shogo Okada

Model / Kamil Natsuaki

Composition / Masaya Yamawaka

Words from Henry David Thoreau "Walden"











諸君自身のもっと高い緯度の地帯を探険したまえ——  
もし必要なら、食いつなぐべき保存食肉を船につんで、  
そして目印しに空罐を山と積みたまえ。









彼が生活を単純化するにつれて、宇宙の則はより少なく複雑に見え、  
孤独は孤独でなく、貧困は貧困でなく、弱さは弱さでなくなるであろう。









イギリスではジャガイモの腐れをふせようとさわいでいるが、  
誰か、それよりももっとずっと広くそして致命的にはびこっている  
頭の腐れをなおす工夫をする者はいないかしら？





## POTATO FEATURE

### ポテトの話をしよう

季節の変わり目はなんだかポテトな気分。ということで今シーズンのKEIMENのテーマ野菜は「ポテト」です。ポテトってどんなイメージですか。ポテトヘッド（マヌケ）とかイモ野郎とか、なんだか揶揄されがち。でも、そんな不遇な扱いさえ受け入れる懐の広さが、ポテトの魅力じゃないでしょうか。

例えばポテト料理。フライドポテト、煮転がし、ニョッキ、コロッケ……どれもなんだか明るい感じがしませんか。それに見た目だっていい。あの土色で素朴な肌に、だだっぴろい荒野が見えませんか。地平線を行き交う牛馬の足音が、吹き抜ける風のす

がすがしさが、野生の素朴とともに漂ってきませんか。フランス語では「ポム・ドウ・テール」すなわち“大地の林檎”。大地の輝きが凝縮された宝物のような作物という感じがしてくるでしょう。

いつも元気でちょっとファニー。しかも安くて買やすい。ユーモアのセンスだってある。「オイラをどう扱ってくれてもいいぜ、楽しみ方は君次第さ」って、ポテトの声が聞こえてくる。うん、なんだかとてもいいヤツっぽい。そんなポテトなムードで行きたいこのごろ。それじゃあポテトの話から始めてみましょう。



## ラグランとポテトの深い関係

ラグランスリーブとポテト。ファッションと野菜という対岸に暮らしていそうな両者ですが、実は切っても切れない深い関係があるんです。はっきり言っちゃおう。ラグランはポテトから生まれたんです。

ラグランってなんだっけ？という人のためにおさらいすると、ラグランとは首もとからわきの下へかけて斜めに切り替えの入った仕立てこと。腕の可動域が大きいのが特徴ですが、この腕周りの工夫こそがポテトとラグランの接地点。

ラグランの発祥は19世紀イギリス。クリミア戦争で指揮をとったラグラン男爵が考案したと言われています。当時戦場で問題になったのが、負傷した兵士たちの服。そこで思い立ったラグラン男爵。兵士の食糧として使われていたポテトを運ぶ麻袋を見て、この左右を切り落とせば、服になるんじゃない？これがラグランスリーブの原型になったと言われています。「なければ、周りのものから自分で作る」というこのやり方、農家の知恵と工夫に通じる感じがしませんか。

そんな遠き過去の偉大なる創造に、ポテトの植わった畑から思いを馳せながら作ったのが、KEIMENのポテトカラーのラグランニットです。ラグランですから、何より着心地にこだわってます。腕の動きを妨げずサッと脱ぎ着しやすいから、タフな作業の日も、寒暖差の大きな日も活躍。畑仕事をサポートする小ワザも入ってます。ほどよくリラックス、大きめで着ても抜け感があっていい感じ。ポテトの偉大さをまといながら、畑でも街でもポテトシーズンを楽しんではどうでしょう。



左：首元から袖へのラグランの切り替え。腕の動きを妨げないし、ラクに着られます。オーバーサイズで着てもGood。 右：袖口のリブには指を通すサムホール。寒い日の農作業には嬉しいもの。手の甲の日焼け対策にも。





# 🔊 POTATALK!!! カウチポテトとポテト料理の話

カウチポテト……それはカウチに寝そべりポテト料理をつまみだらだら過ごす時間。

ポテトはそんな怠惰な自分にも優しく寄り添ってくれる存在なんです。

KEIMEN とゆかりある8人が語る、カウチポテトと料理の話どうぞ。



## POTATALK 01

### なぜポテトは万人に愛されるのか

今回、真剣にポテトについて考えた。行き着いた問いは、なぜ私たち地球人はポテトが好きなのか。カウチポテトという趣旨からは逸脱することを承知で、本稿ではこの問いを科学的に考察したい。

まず、そもそもポテトは世界中で食べられているのか？ ポテトは南米を原産とするものの、現在では90%以上の国・地域で食糧として消費されている（FAOSTAT, 国連食糧農業機関）。その一因には、ポテト栽培が気候の影響を受けづらく、様々な地域で生産可能であることが挙げられている（Haverkertら, 2013）。やはり、ポテトは世界中で食されているようだ。

では、その人気度はどうだろう？ ポテトは世界中で最も人気のある野菜の一つであり（Jansky, 2010）、米国では全野菜消費量の約1/3を占めると報告されている（Lin and Yen, 2004）。これらの知見は、ポテトが万人受けすることを示している。

それでは、なぜポテトはこれほどまでに親しまれているのか？ 当然その美味しさは重要であろう。とはいえ、ポテト以外にも美味しい食材はあるが、万人受け度合いでは到底ポテトに及ばない。したがって、美味しさのみでポテト人気を説明するのは不十分である。

実は一説によれば、ポテト人気の主要因はその値頃感であると考えられている（Zaheer and Akhtar, 2016）。事実、ポテトはその入手し易さゆえ、日々の食事に加えて、家族や友人との集まりなど他者と食事を共有する場面で重宝される。振り返れば筆者自身も、オランダでのマッシュポテトや、沖縄の紅芋タルト、サンディエゴで妻が作ってくれたお手製フライドポテトなど、家族・友人との大切な時間には毎度ポテトが登場していたように思う。

筆者の専門である脳科学的に言えば、こういった社会的な繋がりは私たちの多幸感と深く関係している（Helliwell and Aknin, 2018）。ひょっとすると、——幸せな時間を誰かと共有する時、ポテトはいつもそこにいる——ことに私たちは暗に気づいているのかもしれない。だからポテトが好きなのだ。この理論をみなさんはどう思うだろうか、いつか聞いてみたい。



青木 祥  
(行動神経科学者)

二児の父、日本酒・ビール好き、行動神経科学者。Actionが脳によって生み出されるメカニズムを研究している。神奈川県で生まれ育ち、その後千葉、東京、ロッテルダム、沖縄、サンディエゴ、山形に移り住み、新しい出会いや文化、発見を楽しみに生きている。



## POTATALK 02

### 遥かなる余白

僕は北欧家具メーカーで仕事をしている。だから当然のように僕の周りにはたくさんの椅子やソファがある。今回、僕のカウチポテトな時間ってあるのだろうかかと振り返ってみたら、最近の僕には椅子に座ってだらだら過ごす時間がほとんどなかった。ただ疲れとは別に精神的な安らぎはあった気がする。なぜだろう。

めちゃくちゃ疲れてはいたけれど精神的な安らぎを感じたのはいつだっただろうと思ったときに、去年大好きな友達と行った地元福島の海をいちばん最初に思い出した。僕はみんなに生まれ育った地元の風景と家族を紹介したくて1泊2日を本当に目一杯使い切った。分刻みのスケジューリングは昔からの悪い癖だ。

20年近く前、東南アジア旅行をしたときに豪華な屋上プール付きのホテルに泊まったのが嬉しくて、早朝泳ぎに行ったことがある。パカンス中の欧米人が既にプールサイドで気だるく寝ていた。そして僕はというと地図を片手に主要な観光地を手当たり次第に満喫した。夕方、疲れて帰ってきてプールで汗を流そうと屋上へ上がると、その欧米人がまだ同じ場所、同じ姿勢で横になっていた。僕は日本人の「勤勉さ」と、パカンスという言葉は「何もしない空白」だったという語源を思い出して少し笑ってしまった。欧米人はカウチポテトな時間の作り方が実にうまい。

勤勉に充実しすぎた福島旅行から帰る道すがら、僕はもう既に、音もない津波みたいにひとつの旅が終わる寂しい気持ちに襲われていた。それを察した一回りも年下の友達が「一日のなかに楽しさや寂しさを反芻する余白を作ると良いですよ」と教えてくれた。

でも僕には見たいもの、知りたいもの、そして大切な友達に見せたいもの、知らせたいものが多すぎる。余白あるカウチポテトな暮らしはまだ当分できそうにない。別れ際に「でも、本当に楽しかった」と友達は言ってくれた。いつまでも僕にとっての安らぎのカウチポテトな瞬間は、そんな優しい笑顔を見た時だ。



郡司 圭  
(カール・ハンセン&サン Sales / VM)

1983年、福島県海沿い生まれ。大学・大学院では国際政治と法律を学ぶが、現在はハンスJ.ウェグナーの作品など北欧家具デザインを代表する商品を擁する家具メーカーでSales / VMを勤める。グリーンサムバイカイメン vol.1からの愛読者。



## POTATALK 03

### 台所のときめきと妄想

たまにはポテトチップスを食べながらソファでゴロゴロと好きな映画でも観たいなあ……なんて思うのですが、いざやってみると開始早々そわそわしてきて「これが終わったらあれしなきゃ」と次のことに頭がとられてしまいます。どうもまったくと落ち着くのが苦手なようです。

そんなわけでカウチポテトを上手に楽しめない私なのですが、ジャガイモを料理するときには人一倍ときめいているような気がします。という、どんな素敵なお料理を作っているのだろうかと勘違いされそうですが、レパートリーに乏しくポテトサラダと肉じゃがくらいしか食卓にあげられないので、今日は何にしようかなというワクワクはあまりありません。それよりも、今日の芋はどんな顔をしているかなと観察するのを楽しみに台所に立つのです。

洗った芋を手に取り、皮を剥く前に全体をぐるりと見渡して、まずは芽の位置を確認します。どんなにまん丸な芋でもジャガイモには上下があって、親の植物体と土の中で繋がっていたおへそのような部分（ちょっと出っこだね）と、その反対側の新芽（表面の凹みの中に極々小さな突起がツツと見えるのが可愛い）がたくさんある部分です。新芽が集中しているところを北極点にして、そこから螺旋を描くように芽があります。多くの芽は北半球にあるのですが、たまに南半球にまでたくさん芽をつけている芋がいたりして、「この子は生命力が強いのかしら、それともたくさん保険をかけるタイプなのかしら」と妄想しています。規則正しく芽をつけている美人さんもいれば、芋の形からすでに土中生活の苦勞が滲み出ているものもいて、ただの芋なのかもしれないけれどその個性に驚かされます。芽の位置の次は、皮の色や断面の肉質の模様など、気になるところに包丁を入れながら調理（の一手手前）を面白がっています。台所の私は、周りからはゆっくりにびりしているように見えるのでしょから、これが私のカウチポテトの時間なのかもしれません。



川崎麻里  
(HATAKEYA)

農学部を卒業後、青年海外協力隊としてウガンダ農村部で野菜栽培の普及活動に携わる。電気・ガス・水道がなく資源も限られる環境で自然と共生する現地の人々に影響を受けて帰国。農業教育などの職務を経験したのち、夫婦で新規就農。旬の露地野菜を年間20品目ほど栽培。



## POTATALK 04

### 自我とポテト

息抜きの時間をとりすぎて、夢と現の狭間で行ったりきたり。芋やら摘みながらまどろむ甘美で怠惰なひととき。これ、もちろん大好きだし常にそうしていたいくらいでもある。

ヒッピーと一緒にそういう暮らしをしてみたいけれど、楽なようにでいて“何もしない”ってのは案外難しかったりもする。なんたって暇を持て余すと自分自身との対話が始まってしまうのだから。いわば、己を知るための修行に突入するわけだ。深く潜り込んで、自分の個性とかやりたいことだとかを見つめ直したり。で、そんなことして何になるんだって、忙しい日常に戻ると思ったりもする。

だから、たぶん、自分にとっては写真を撮るうえで必要な時間なんだって大義名分を掲げてダラダラしてみる。

晩秋、もう寒くなってから諦め半分に植えた種芋。ふと思いで掘り起こすと、親指大の小さな小さなインカの目覚め。土を落としてそのまま素揚げ、軽く塩をかけてコロコロと頬張る。この黄色い、栗のような甘みのじゃがいもに最近ハマっている。

自分はいま、どこを見て何を表現したいのか、ゆっくり整理する大事な時間のお供。何かしら閃きそうな名前も、聞き慣れれば悪くない。



ジェイムス・オザワ  
(写真家)

土地と環境がもたらす思想やカルチャーの形成に興味を持ち、場と人を探して各地で写真を撮る。





## POTATALK 05

### ジャガイモ。 罪深いその食物と私の関係について

今まで生きてきた人生の中で、大半の主食をコメで補ってきた私にとって、ジャガイモに対する感情は少々複雑だ。「コメ主食」思想が両親から押し付けられた政略結婚だとすると、ジャガイモは禁じられた恋愛。食す際に若干の背徳感を感じてしまう不思議な食べ物なのだ（禁じられた事なんてないのだけれども）。

そんなジャガイモの料理の中で最も罪深い食べ方はポテトチップスで異論はないだろう。特に市販のポテトチップス。油、添加物まみれのポテトチップスを食す事は、ただでさえジャガイモに罪を着せている自分にとっては、禁じられた恋愛どころではなく、誰にも言えない秘密の情事に近い。そんな事を深層心理で考えているが故に、私のカウチポテトタイム、ポテトチップスを食するタイミングは、決まって家族が寝静まった後、たいてい23時から。誰にも見られずにスタートする。罪深きポテトチップスは、遅くまで開いていてコスパにも優れるドラッグストアにて調達する。秘密の情事なだけに、一度の接種量はトータル130g前後（約2袋）と決め、選定は非常に慎重に、そして吟味しカゴに入れる。風味は刺激系と定番系を1種ずつ購入するバランススタイルを採用している。もちろんドリンクのお供は酒。缶ビールか缶チューハイ（どちらか2本）。それを両手にサッカー中継か映画を見ながら2時間を過ごす。というのがここ10年の私とジャガイモの関係だった。

しかし、最近そんな長年続いた関係性に不思議な変化の兆しが見られてきた。自分でジャガイモ料理を作ってみたいと思うようになってきたのである。AIに勝手にオススメされた海外のポテト料理を紹介する動画を眺めてしまう時間も少しずつ増えてきた。この新しい欲望がどこに起因するものなのかは解らないが、より自分好みのカウチポテトタイムを過ごしたいのかも知れない。どうやら私とジャガイモの関係は次なるフェーズに突入するようだ。



田中望  
(Revolution PR)

国内外問わず、様々なブランドのPRを行うアタッシュェドブレレス勤務。多摩川河口生まれ。浮世絵の収集とハゼ釣りが趣味。



## POTATALK 06

### 殺伐とした日々の中で

鈴鹿山脈の麓に広がる里山で、狩猟を生業の中心に置いた暮らしを営んでいます。徒歩圏内での生活範囲で、未来にかけて持続的に狩猟を続けられるよう、年間50頭という頭数制限を自ら設け、罟猟（括り罟猟）と銃猟（忍び罟）で主に鹿や猪などの大型哺乳類を1人で獲っています。

人の五感を遥かに凌駕する野生動物に悟られぬよう日常から石鹸類を断ち、森の機微と動物の痕跡を見逃さないように神経を尖がらせる日々。僕の匂いが動物たちにとって常にある当然のものとして馴染むよう、どんなに悪天候でも1年を通して可能な限り毎日山に入っています。

聞こえないものに耳をそばだて、見えないものに目を凝らす時間。例え獣果に恵まれなくとも、山に入り森に身を置いているだけで、不思議と心が満たされます。春の木漏れ日に照らされた草木の芽吹き、不意に涼を届ける夏の風、秋を彩る木の実やキノコ、雪に覆われ音を吸い込んだ静寂の冬。季節や天候で表情を変える森の恵みは、獲物だけではなくありません。毎日山に入るからこそ出会えるギフトは、思いのほか多種多様です。命を奪う行為を生業とする殺伐とした日々の中で、自然に身を委ねる時間は、僕にとっての「カウチポテト時間」と言えるのかもしれない。

毎年、狩猟期間は11月に解禁日を迎えます。この頃には山では自然薯の蔓にムカゴが実ります。獲物を追いながら、ムカゴを見つけてはポイポイと口に放り込む。栄養価が高く生食できることも魅力ですが、何よりシャリシャリした食感と滋味深い味が、狩猟解禁の喜びと相まって、僕の「カウチポテト時間」をさらに色濃く彩ってくれます。※potatoはジャガイモ、同じ芋でも自然薯はyamなので、厳密にはpotatoではありませんが。この森で育った動物を獲って、この森で暮らす僕ら家族の糧とする。土地と自然との関係性を持って、これからも循環する輪の中で営みを続けたいと思います。



安田佳弘  
(猟師)

大阪府出身、三重県在住。大学で里山環境を研究する傍ら、在籍していた探検部で国内外を旅し狩猟文化に触れる。現在は狩猟を生業の中心に置き、精肉店、自然学校、カフェ、執筆、講演、デザイン、ガイドなど自然をフィールドにフリーランスとして展開。



## POTATALK 07

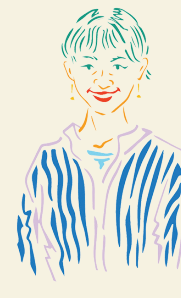
### 私にとっての旅

私のカウチポテト時間は旅だ。旅はやすらぎだけでは無く刺激や緊張感もあるが、最終的に気持ちがフラットになりシンプルな考え方になる。

私は民族衣装が好きで時間があれば山岳地帯まで足を運んでいた。彼らは美しい民族衣装を纏い生活をしているのだが、山の中で何かと不便な生活をしている。電気、火、水、食、病……私が想像出来ないことが沢山あるはず。しかし村を訪れるとみなさんのホスピタリティーがすごい。お茶とお菓子で迎えてくれたり、お部屋の中を案内してくれたり。たまたま結婚パーティーに遭遇するとお酒を振る舞って家の中に招いてくれたりもした。今日会ったばかりの私に分け与えてくれようとするその気持ち。そしてみんなどんな状況だろうがニコニコ笑っている。濁りのない美しい心とお互いを支え合う優しさにハッとしてしまい、私の心がスッと浄化されるのが分かる。言葉は特に必要ではなく気持ちで通じてしまうから不思議だ。

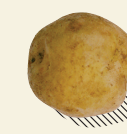
旅を振り返り、この時の感情を忘れたくないと思いながら宿のベッドで飲むビールとフライドポテトが至福の時間。カリカリのフライドポテトが異常に好きで、お酒のお供に買えたら最高だが見つからなければポテトチップスでもオッケー。柔軟になった心の中に染み渡り、もっとシンプルに素直に生きていきたいなと思いながら東京での生活に想いを馳せる。

旅は私にとって何よりも大事で、バランスを保たせてくれるものだとコロナ後に改めて気づいた。自分の目で見て感じることの大切さ、人との関わりやその土地の空気感。まだまだ沢山知りたい場所がある。とりあえず行ってみよう！というフットワークの軽さは持ち合わせているので、また気持ちを整えに旅に出ようと思う。



加藤 恵  
(ヘアメイク)

女性誌、広告、CMなどを中心に活動。バックパックで旅することが好きで、旅すること33カ国。最近は旅日記としてnoteを始めました。  
Instagram : megumi\_kato  
note: megtabi



## POTATALK 08

### 芋道

じゃがいもは農園の原点です。農家一代目の安田ファミリー農園は何をメイン野菜にして突き抜けようか？と戦略を練りポテトサラダが好きだったので「ジャガイモだ！」と閃きました。加えて、保存系野菜を作る事により自分のペースで売れる利点が自分の性格に合うとの判断もありました。

ちなみに、その時のレベルは素人クラス。家庭菜園と大規模栽培は全く違うもので、二年目で色々栽培に行き詰りました。

今でも尊敬する一人の高知県の師匠が「小学生の子どもが絵日記を付けるように狂って観察しなさい！何ミリ節と節がいつもより長いとかを見て分かる事があるから、変化を楽しみ感じとりなさい!」。電撃が走り、直ぐに定点観測を始めました。それを何年も続けると掘る前から芋の状態が分かるようになってきました。この観察の目はすべてに応用でき、他の野菜にも役に立っています。ジャガイモだけで400ページの本や他の文献や最新情報を学び、実践で試し。そして獅子奮闘し納得いくジャガイモができた時に、その芋を食べてみました。衝撃!!

ちなみに、保存系野菜は保存時期によっても味が変わります。収穫したばかりは若々しいシャキッとした食感。少し芽が出始めた時は、甘く濃厚な味。そんな芋を調理すると、めちゃくちゃ芋の味がして美味しい!! ポテトサラダは少し芋感を残しマヨネーズに負けないくらい芋の味が際立つ。フライドポテトも香りと味が、売り物と断然違う。ビールのアテに最適！うちの子どもも大喜びです。あっという間になくなります(笑)。

農家の喜びは、自分の楽しみを共有して、「美味しいの輪」を地域に広げ、「美味しい〜♪」を聞く事です。今では市内の小中学校全てと市内半数の保育園に輪を広げています。皆の「美味しい〜♪」を沢山聞くのが自分のポテトライフです♪



安田義人  
(農家)

全寮制有機農業専門学校「愛農高校」進学後、京都舞鶴市で研修。農家を目指し農機屋・養豚場・ゴルフ場等で社会人生活。現在は地元三重県いなべ市で「安田ファミリー農園」を、サツマイモとジャガイモの二刀流経営。地域自給を目指し学校給食を中心に卸しをしています。「いなべの芋屋」で浸透。





# CAPOTE'S POTATO

トルーマン・カポーターに教わる  
もっとも美味しくポテトを食べる方法

あの美味しさを知らないなんて、君は人生を損している、なんてことを言うヤツがいます。他人の人生を損得で測るのはいいか？ と思いたくはないが、そう言われるとなんだか食べてみたくなるものです。

でも、そういう表現は大抵のものに当てはまるのではなからうか、と思いませんか？ 例えば、伊丹十三の『ヨーロッパ退屈日記』という本に、アーティチョークのエッセイが載っているのを知っているでしょうか。緑色の松ぼっくりみたいな形の、あの野菜です。塩茹でした「アーティショール」と、そのエッセイでは表記する）をぼりぼりとかじる、ただそれだけの文章がどうしてあんなにも背德的に美味そうなのか。アレを読んだら頭の一角をアーティチョークに占拠されてしまった人は、きっと少なくないはず。

思うに、料理を作る人にセンスがあるのと同じで、食べる側にも、食べるセンスが問われているのではないのでしょうか。スマホ片手に早食いしては、どれだけ手の込んだ食べものも形なしです。よく味わうにはそれなりの心構えがほしいし、その心の持ちようをセンスと呼びたい。そう考えれば「アーティショール」を読んで感銘を受けた人はもれなく、あの野菜の美味しさに感動する準備ができていくわけです。

それで、ポテトの話。伊丹十三の本でもっとも有名な1冊が『ヨーロッパ退屈日記』なら、もっともオカシな1冊といえるのが『ポテト・ブック』でしょう。アメリカで1970年代に出版されたポテト料理本でありアー

トブックで、この翻訳を伊丹十三がやっている。しかもトルーマン・カポーターが巻頭エッセイを寄せているという謎の豪華キャスト。実はカポーターはニューヨーク文学界の寵児だった当時、ロング・アイランドのポテト畑に建つ家で暮らしていたそうです。つまり本稿としては、ぜひみなさんにカポーターのポテト・エッセイから、もっとも美味なポテトの食べ方を紹介したい。

いきますよ。まずカポーターは、秋の朝早くに畑をさまよい歩いてポテトを拾い集めることから仕度を始めます。家に戻ったら主役のポテトをオーブンに放り込んで、さらにはウオッカ（ロシア産の40度のもの）を氷のように冷やしておく。お昼時、友人が訪れたらいざ。腰をおろし氷のようなウオッカを飲む。そしてあつあつのベイクド・ポテトにサワークリームをこってりとオン。すぐさまベルーガのキャビアを小山のように乗せてかぶりつく。

あの繊細にして天才的な作家が、たかがポテト（失礼）のために、これほどの準備で待ち構えているとは。朝の散歩に始まり、いざ食べるその時に向かって自らを高めていく。センスとは、手数と時間を（あるいはキャビア代も）惜しまずに、感動する準備を行う中で磨かれていくのではないか。そんなことをカポーターに教わった気がします。どうですかみなさん。ポテトが土から目覚める秋の朝が待ち遠しくありませんか。最高のポテトを食べる準備は私たちの心の内で、すでに始まっているんです。

## カポーターのポテトランチの作りかた

- 1 寒い秋の朝、畑の畝の中から小さな、甘い、掘り残されたポテトを拾い集める。
- 2 ロシアのウオッカ（「これはもう絶対にアルコール度数40度でなければいけない」）を冷蔵庫に入れ氷のように冷やす。
- 3 ポテトをオーブンで炙る。
- 4 ボウル一杯のサワークリームを用意する。
- 5 氷のようなウオッカを飲み、湯気を立てたポテトを割ってサワークリームをこってりとかける。
- 6 今だ！とばかりベルーガのキャビアのポテトの上に小山のように盛り上げる。
- 7 さあ、かかれ！



かいめん・とーく・ういず・きんだいちひでほ  
【KEIMEN TALK with 金田一秀穂】

# 言葉の向こうへ越えて行け

## 金田一先生に聞く

### 日本語から辿る農の感覚

金田一先生は日本を代表する言語学者であり、祖父・金田一京助、父・金田一春彦と3代にわたり言葉の研究に携わる稀有な人物だ。きっかけは前号で話を聞いた養老孟司さんから「日本語を辿ると日本人が見えてくる」という話が出てきたこと。僕たちが忘れてしまった何かが、言葉の中に息づいている……そんな予感から金田一先生に話を聞きたいと思ったのだった。日本の言葉って、日本人って何だろう？ そんな漠然とした疑問から、話ははじまる。

Interviewer / Shogo Okada, Masaya Yamawaka  
Editing & Text / Masaya Yamawaka

【インタビュー】

僕たちはKEIMENというブランドで農をテーマにしたプロダクトや本を作っています。それで、毎号、民族写真家や研究者、農家さんや鍛冶師さんとか、いろいろな方に話を聞いていて。今日は、言葉から日本人のものの見方とか感覚について考えることができないかと思って、金田一先生に連絡したんです。

【金田一秀穂】

そうですね。なかなか大きな話になりそうですね(笑)。

【インタビュー】

初歩的な質問もあると思うんですけど、よろしくお願ひします(笑)。前回養老孟司さんにインタビューした時に、明治維新で日本が大きく変わったという話を伺いました。

【金田一秀穂】

明治以降はとんでもない変化の時代ですからね。当然、言葉も変化しているんですね。でも実は文法なんかはそんなに変わっていない。だいたい同じなんですよ。

【インタビュー】

さっそく意外です。日本語の基本は変わってないんですね……！

【金田一秀穂】

日本語の基本的な部分はずっと昔から変わっていないので、日本語を辿ると日本人のことがわかるとはある意味で当然ですよ。じゃあ基本は同じだとして言葉の何が変わるかというと「語彙」なんです。

【インタビュー】

明治以降どんなふうに語彙が変わったんですか？

【金田一秀穂】

明治には日本という国自体ができていなかったわけです。言葉に関して言うと、明治までは共通の言葉がなかったと。

【インタビュー】

明治まで標準語がなかった、ということですか？

【金田一秀穂】

僕たちは「共通語」と言うんですけど、そういうことです。「わたし」「ぼく」「おら」「わい」、九州から東北まで一人称からして違う。統一されてなかったわけ。軍隊で言葉が通じなかったら困りますよね。しょうがないから「自分が」という言い方を作ったんです。

【インタビュー】

たしかに「自分」っていう一人称は軍隊っぽい感じします。

【金田一秀穂】

それからもうひとつは教育ですね。小学校教育があって、そこではじめていわゆる共通語が日本中に広がったと。

【インタビュー】

共通語ができる前って、どれくらい言葉がバラバラだったんですか？

【金田一秀穂】

明治以前は九州と東北の人がおしゃべりしても通じなかったんです。お互いに相手の言っていることがわからない。

【インタビュー】

そんなにですか。

【金田一秀穂】

それが軍隊と教育でひとつの国家になっていったというのが、明治に起こったこと。それから戦後は新聞やテレビ、ラジオの普及でさらに言葉が統一されていきます。地方の言葉がどんどん淘汰されていったとも言えます。

【インタビュー】

方言が消えていっているのは感覚的にもありますね。

【金田一秀穂】

あとは農家の言葉っていうのがありますね。農家の暮らしが村ごとに違うように、地域ごとに独特の言い方があるんですね。農家の言葉っていうのは、生活の中から生まれますから。ところが農学とか学問の世界で言葉がバラバラだと困るということで、やっぱりここでも共通語のようなものが生まれていったんです。

【インタビュー】

例えばどういう言葉ですか？

【金田一秀穂】

種をまくことを何と言いましたっけ。「播種（はしゅ）」でしたか。これはもう生活の言葉じゃないですよ。「昨日播種しました」と聞いても普通の人はよくわからない(笑)。学問の世界ではそういう高度な、ソフィスティケイテッドされた言葉って言いますが、統一が進んでいって、まあ、それが進歩だと。

【インタビュー】

「播種」とか音で聞いても、普通何のことかわからないですもんね。

【金田一秀穂】

僕らはやっぱり「種まき」とか言っちゃうもんね。それから、例えば「はか」という言葉がありますね。「はかがいく」「はかどる」「はかる」とかですね。「はか」っていうのは昔の言葉でひとつの「畝(うね)」のことのようです。「はかどる」は畝の仕事をいっぱいやる、「はかる」は畝を調べることだと。

【インタビュー】

そんなに何気ない言葉も、農耕から来ているんですか……!?

【金田一秀穂】

日本の大抵の言葉は農耕から来ているんじゃないですか。僕たちは思いもよらず農家の言葉を使っているんですよ。日本人は農耕文化なんですよ、やっぱり。「はか」という言葉そのものは忘れちゃっても、別の形に変わって言葉の中に残っている。

【インタビュー】

そういうふう言葉が変化するのって、どういう時なんですか？

「はかどる」は畝の仕事をいっぱいやる、「はかる」は畝を調べること。



# 「女!」と呼んでみる。例えば「女!」と呼んでみる。

しれないよね。とはいえ日本で暮らす上で最も便利なのが日本語ですね。

【インタビュー】  
先生は外国の人に日本語を教えてこられましたよね。他の言葉と比べて、日本語の特徴ってどういうものなんですか？

【金田一秀穂】  
それはよく聞かれるんですけど、僕は基本的には同じじゃないかと思うんですよ。

【インタビュー】  
えっ、同じなんですか？

【金田一秀穂】  
人間の使う言葉ですから、大きな違いはなんじゃないですかね。日本語教室の心得があるとすれば、その言葉で言い表せるものは必ず他の言葉でも理解させられるということです。

【インタビュー】  
「翻訳できない日本の言葉」とか、よく言われますけど……。

【金田一秀穂】  
それは翻訳する人の能力の問題ですよ。「付度」という言葉は日本語にしかないと言われますけど、あんなの嘘です。日本語でしか言い表せないものはないと思っておく方がいいですよ。同じ人間だからそりゃ同じだよと。でも例えば「わび」「さび」という言葉がありますよね。あれを英語にするのはすごく難しいです。それは言語がどうこうじゃなくて、僕自身が「わび」「さび」をきちんと理解していないから。日本語が特別なわけじゃなくて、英語だって中国語だってものすごく難しい言葉はあるはずですよ。

【インタビュー】  
つい日本は特別だと思いたくなりますけど、言われてみればそうですね。

【金田一秀穂】  
「こぬか雨」という言葉があるでしょう。

【インタビュー】  
あの、すごく粒の細かい雨というか。

【金田一秀穂】  
「り」が「了解」という意味になったりね。それは若い人たちの言葉だけど、自分たちの世界で通じる仲間言葉を使っているんです。仲間言葉には他者を排除する危険もあるんだけど、それは一旦置いておくとして、世の中にはいろいろな世界があって、それぞれの世界でわかり合える言葉があります。例えばペットを飼っている人。あの人たちって「オス」とか「メス」とか言わないじゃないですか。

【インタビュー】  
「男の子」「女の子」って言いますよね。「犬」ではなく「ワンちゃん」と言ったり。

【金田一秀穂】  
「エサ」と言ったら「ご飯」だと怒られたりね(笑)。それから飼い主のことを「パパ」とか「ママ」とか言うんですよ。僕なんか「あなたが産んでないでしょ」とか思っちゃうんだけど(笑)、本人たちは楽しそうにやっています。でもそれでいいんですよ。だって楽しく言葉を使う方が幸せなんだから。言葉って基本的には仲良くなるためのものですよ。

【インタビュー】  
今の話で思ったんですが、言葉の選び方で自分の態度が変わることってありますよね。「○○ちゃんママ」「○○くんパパ」と呼び合う間柄だと、主体がペットや子どもにあって、自分自身は少し後ろにひっこんでいる感じがするというか。

【金田一秀穂】  
それは全くそうですね。言葉はコミュニケーションのためにあると言われる一方で、言葉は世の中を見る道具であり、考える道具だとも言われます。「ひろしくんママ」「山田洋子さん」「山田さん」、同じ人でもいろいろありますが、それぞれの呼び方で認知の枠組みが違うんです。そうだなあ、例えば「女!」と呼んでみる。するともう全然違う世界にいつっちゃうもんね(笑)。

【インタビュー】  
想像するだけでも面白いですね(笑)。

【金田一秀穂】  
つまり僕たちは思いもよらず日本語の網の中に閉じ込められているとも言えます。もし英語を話す人だったら全く違う世界が見えている可能性はありますよ。ウクライナ情勢だって違う捉え方になるかも

【インタビュー】  
本当ですね……！

【金田一秀穂】  
昔は粉だったんですよ。塩を使ったりして。でも今の若い子に聞いても「歯磨き粉」って言いますね。普通、美容とかファッションの言葉って次々新しいものが出るんですよ。リンスとかコンディショナーとかトリートメントとかどんどん増えてワケわかんないでしょう(笑)。でも歯磨き粉はなぜか残っちゃった。

【インタビュー】  
もっとふさわしい言葉に置き換えられそうなのに……！

【金田一秀穂】  
それが誰もできていないんですよ。若い人で新しい言葉をお作りになったらいいですよ(笑)。そうやってポコッと隙間に落ちこちちゃったみたいに、残るものも案外あるんです。言葉って不思議ですよ。何が残って何が流行っていくか予測がつかない。ただ若い人たちは、言葉にならないようなものを表したい気持ちがあるわけで、そうすると「うざったい」とか新しい言葉ができて、使いたくなるというのはあるでしょうね。

【インタビュー】  
金田一先生は以前から「日本語が変わるのは当然だ」とおっしゃっていますよね。子どもの頃に「言葉の乱れ」とか口すっぱく言われた身としては新鮮です。

【金田一秀穂】  
言葉というのは、変化する運動体なんです。むによむによっとした状態というのかな。常に変わりつつある不定形として言葉はある。決まった形があるものじゃないんですよ。紫式部の時代も、森鷗外の時代も、そういう言葉の中で暮らしてきたんです。特に話し言葉はそうなりますよね。今の日本は1億人が毎日言葉を使って生きているわけでしょう。発音も語彙も固定された形があるはずないもんね。

【インタビュー】  
最近SNSでのやりとりも増えて、コミュニケーションがテキスト化している感じもします。テキスト文化のスラングみたいなものってどんどん変わりますよね。

【金田一秀穂】  
例えば明治以降、電車や郵便とか新しいものが出てきましたよね。今までなかったものには新しい言葉をつけなくちゃいけない。その時に新しい言葉が生まれるだけじゃなくて、もともとあった言葉も変わってくるんですよ。例えば「回らない寿司屋」とかね。

【インタビュー】  
回転寿司ができる前は、寿司屋は回らないのが当たり前だった、ということですよ。

【金田一秀穂】  
わざわざ「回らない」なんて言う必要なかったもんね。「日本酒」とか「和服」とかもそうですね。新しい言葉が出来ることは、古い言葉に新しい名前がつくことでもあるんです。「有観客ライブ」とか「対面授業」とかね。

【インタビュー】  
たしかにこの数年でも言葉はどんどん変わっていますね。

【金田一秀穂】  
言葉は、それが何を指すかピタっとわかることが大切です。もとの言葉にわざわざくだらない名前をつけ直さなくちゃいけない(笑)。なんだか馬鹿馬鹿しい気もするけど、面白いですよ。

【インタビュー】  
そうやって時代の変化の中で新しい言葉が生まれる一方で、以外と古くから残っている言葉ってあるんですか？

【金田一秀穂】  
「さわやか」という言葉がありますよね。あれ、万葉集から使っていたりするんですよ。昔の人たちも丘の上に登って風が吹いたりすると「さわやかだな」って思ったんだって。もっと最近の言葉って感じがしますけどね。あとは歯を磨く時にチューブからちゅーっと出す、あれ。なんて言います？

【インタビュー】  
「歯磨き粉」ですかね。

【金田一秀穂】  
でも粉じゃないんですよ、あれ。

僕たちの考え方の基本には農的なものがあるはずですよ。



信しているわけです。対面するとそういう気配を感じるんですよ。それで「土」って言われると、もう本当に「土……！」って感じがするもんね(笑)。僕は本来、そういう気配を使ってコミュニケーションしていたはずなんです。

【インタビュー】  
考えてみれば、人とのやりとりって意味の他にも重要なものってありますもんね。言葉の意味の外側にあるものっていうか。

【金田一秀穂】  
特別な詩人や小説家って、そういうものを表現できる人なのかもしれないですね。

【インタビュー】  
コロナ以降対面で会う機会が減ったのを考えると、気配を無視して言葉の意味だけでやりとりをすることが増えているのかもしれない。

【金田一秀穂】  
オンラインは便利だけど、残念ながら気配までは伝わらないんだよね。画面越しに話すのと、デニーズやガストで会うのはやっぱり違いますよ(笑)。それから今は「タイパ」とか言うでしょう。インタビュー動画なんか倍速で再生して、言葉の意味だけで考えちゃう。そうじゃないよって思うんですよ。

【インタビュー】  
そのあたりに、効率や便利さを求める暮らしが失ったものがある気がします。

【金田一秀穂】  
便利さって捨てることですからね。

【インタビュー】  
便利さは捨てること、ですか？

【金田一秀穂】  
余分なものを捨てるから便利になるわけですよ。でも実はその余分な部分にこそ、大切なものがあるんだと思います。コスパとかタイパとか言って効率や意味ばかり追いかけていると、無駄なことの大切さを忘れちゃいますよ。

【インタビュー】  
今畑や農に注目が集まっているのも、それと関係あ

80代の農家の方とかに話を聞くと、ぼつぼつと話す言葉の強さにハッとすることが多くて。僕たちが話す都会の言葉とは何かが違うんです。

【金田一秀穂】  
都会の人が「土」って聞くと、ホームセンターに並んだビニール袋に入った土を思い浮かべちゃったりするじゃない。けど、彼らお百姓さんたちの言う「土」ってさ、本当に「土」なんだよね。言葉のリアリティというんですかね。圧倒されますよね。

【インタビュー】  
ああ、そういうことなのかもしれないです。同じ「土」でも、農家さんが言う「土」は全然違います。

【金田一秀穂】  
「嵐」や「台風」も、彼らの話すそれはきっと経験に基づいていて、僕らがテレビ越しに見る台風情報とは実感が違いますよね。本当に大変な経験がその言葉にくっついているはずですよ。

【インタビュー】  
同じ言葉でも、話す人によって印象は変わりますね。

【金田一秀穂】  
重さというか、深さというかね。その人の経験や感じ方や考え方や経験が、言葉に表れている。

【インタビュー】  
最近感じるのは、リアリティとか実感がないまま使っている言葉ってすごく増えているなって。生活と切り離された言葉っていうか。

【金田一秀穂】  
人と会う時もオンラインだったりね。リアリティを感じにくいですよ。僕も最近思うんですけど、「気配」というのが通じていないような気がするんですよ。

【インタビュー】  
気配、ですか？

【金田一秀穂】  
そう。言葉を包んでいる気配みたいなものがあるって、僕たちはみんなそれぞれの気配を纏っているんですよ。猫だって犬だってあるじゃない。気配って。お百姓さんはお百姓さんの気配をものすごく発

すけど、あれも今の都市の生活があるからですよ。ね。

【インタビュー】  
「朝飯前」と「朝のラッシュ」。同じ朝の言葉でも農家と都市でだいぶ印象が違いますね……！ 都会は土や自然と離れていると感じることも多いです、それは言葉にも反映されるのかも。

【金田一秀穂】  
都会は土の匂いや暖かさみたいなものが感じにくくなっていますからね。それこそ匂がなくなってきているでしょう。いちごって、僕我感觉だと3月4月のものだったんですよ。それが今じゃ12月のクリスマスケーキに合わせてできちゃうわけでしょう。そんなこと昔はなかったもんね。それはそれで嬉しいですけどね。やっぱりクリスマスケーキ食べたいもんね(笑)。

【インタビュー】  
クリスマスにはケーキ欲しくなりますよね(笑)。でも匂とか季節感が、市場の原理で移動していることって、すごく多い気がします。知らないうちに自然のリズムと離れているような。

【金田一秀穂】  
大根だってネギだって本来は全部旬があるはずだけど、年中買えるもんね。季語もどンドン新しいものが生まれていて、例えば「花粉症」。あれも昔はなかったはずだし、「冷やし中華」もきっと最近の季語でしょう。

【インタビュー】  
今までの話でいくと、暮らしが変われば季語も変わっていくのはある意味じゃ当然ですよ。

【金田一秀穂】  
ただそうして言葉は変わっても、季節の移り変わりに喜びを感じるっていうことは、僕たちはこれからも続けていくんじゃないですかね。季節のものってやっぱり嬉しいもんね。それはきっと日本人的な感覚でしょうね。

【インタビュー】  
畑や自然の近い田舎にいと季節の変化を感じやすいですよ。都会だとまた別の感性が鋭くなるし、それぞれの環境で違う部分が反応する気がして。ちょっと関係あるかわからないですけど、田舎で

【金田一秀穂】  
あれは日本の言葉ですけど、僕はアメリカに何年か住んでいた時期があるんですけど、アメリカでもこぬか雨、降るもんね(笑)。それが日本語ならひとつの言葉で表せる、という違いはありますが、それくらいです。日本には雨を表す言葉が多いんです。

【インタビュー】  
それ、聞いたことがあります。

【金田一秀穂】  
「春雨」「時雨」「にわか雨」「夕立」とかね。そういう言葉に僕たちは美しさを感じます。「雨だな」で終わっていたものが、「あ、夕立だな」と、感じ方が変わりますよね。

【インタビュー】  
使える言葉が増えると、世界の見かたが豊かになる気がしますね。

【金田一秀穂】  
そういうことはあるでしょうね。言葉が考え方や感じ方と結びついているという。日本には農耕からきている言葉がたくさんあると話しましたが、そういう意味でも僕たちの考え方の基本には農的なものがあるはずですよ。例えば「朝飯前」という言葉がありますね。

【インタビュー】  
簡単な仕事っていう意味ですよ。

【金田一秀穂】  
たぶん昔の人は4時か5時か暗いうちに起きて、畑に行っちゃちゃっと仕事してたんでしょうね。朝の仕事が終わって、それから朝ごはんを食べていた。農家の生活のリズムが言葉に投影されているんですよ。僕は朝ごはんの前に働きたくないけど(笑)。でも、昔の農家の人にはわかりやすい言葉だったんじゃないですかね。

【インタビュー】  
言葉をよく見ていくと、昔の生活が想像できるって面白いですね。

【金田一秀穂】  
生活の感覚が言葉に反映されているのは現代でも同じですよ。 「朝のラッシュ」という言葉がありま

本当に「土」なんだよね。



りそうな気がします。

【金田一秀穂】

そう思いますよ。ギフトの世界っていうんですかね、雨や太陽とか自然の力で大根が育って食べられるわけでしょう。それが嬉しいんですよね。お金をかけたから手に入るっていうんじゃなくてね。

【インタビュアー】

効率だけを考えるなら、都会で高い畑を借りて自分で育てるより、買ったほうがいいですもんね。

【金田一秀穂】

きっとみんなこの薄っぺらな世界がつまらないんじゃないですか(笑)。効率や意味を越えたところに触れるためにも、今、農みたいなものに戻っていくことが大切な気がします。特に農耕なんてものすごく昔からやってきたわけですよね。言葉や意味だけで表せない部分ってたくさんあるはずですよ。だって、そもそも言葉って無能でしょう。

【インタビュアー】

えっ！ 言葉って無能なんですか？

【金田一秀穂】

突き詰めると言葉で表せるものなんて、ないじゃない？

【インタビュアー】

確かに自分の感じたことを100%完璧に言い表せているかというところ……。

【金田一秀穂】

そうでしょう？ 言葉ってそんなに有能じゃないもんね。「嬉しい」と言えば「嬉しい」で終わっちゃうけど、本当に心の底から嬉しい時って、言葉で言えないですよね。本当に悲しい時は「悲しい」じゃ表しきれない。

【インタビュアー】

それよく思います。「嬉しい」とか「悲しい」だけじゃ足りなくて、言葉を尽くすんだけど、やっぱり言い切れなくて。

【金田一秀穂】

もちろん細かく言い分けられた方がいいに越したことはないんですけど、それでもなかなか難しいよね。「かけがえがない」とか「愛しい」とか言うより、

抱きしめた方が早いじゃん(笑)。

【インタビュアー】

最後はスキンシップ(笑)。

【金田一秀穂】

そういうものですよ。だって、僕ら人間はずっとそれをやってきたんですから。言葉なんて人類が20万年間生きてきて、まだ5万年くらいしか歴史がないんだもの。20万年以前の現生人類より前の気持ちなんて、言葉で言えるわけがないもんね。

【インタビュアー】

僕たちは15万年もずっと言葉なしで生きていたのか……！ たしかに感情が高まって言葉が追いつかなくなる感じって、なにか原始的な喜びがあるというか。

【金田一秀穂】

説明しきれないけど、やりたいんだよ！っていうね。言葉はなかなかそこまではいけない。音楽や踊りはそれができるという説がありますが、やっぱり体を動かすことですよね。この先言葉が進歩してもっと色々なことが表現できるようになるかもしれないですけど、まだまだ不十分なんです。言葉を尽くしてしゃべれば気はすむけど、言い足りなさはず残りますよね。感じるもののうち10%くらいじゃないですか、言葉で表せるのは。

【インタビュアー】

そんなに少ないですか……！

【金田一秀穂】

それくらいで思っておいたほうがいいんじゃないですかね。言葉は汗じゃないもんね。汗や苦労とか時間とか、言葉にならないから。言葉を過信しすぎちゃいけません。すべてが言葉で表せるなんて思ったら傲慢ですよ。言葉なんてなくても僕たち生きていけるんだから(笑)。

【インタビュアー】

先生が言葉を過信するなというのは、まさに「気配」の話と同じで、すごい説得力です……！ 最後に、この本は都市部の若い人たちがけっこう読んでくれていて、僕たちはファッションや本をツールに、畑や自然で遊ぶ入り口を作りたいと思っているんですけど、先生から読者に何かメッセージをいただけませんか？

# 「言葉は汗や苦労や時間や自然で遊ぶ入り口を作りたい」

【金田一秀穂】

そうですね。今、僕たちは言葉の中で生きているような気がしていますよね。それはある意味では全くその通り。でも実は僕らは15万年間ずっと言葉なしでやってきたし、本来は言葉なんてなくても生きていけるんですよね。人の言葉で悲しい思いをすることもあるかもしれないけど、言葉なんて信用しない

方がいいんじゃないですかね。だって、ちゃんとした人間関係を作ろうと思ったら、言葉を超えるしかないもんね。恋人も子ども言葉を超えた関係ですよ。みなさん、ちょっと言葉の世界を超えてみればいいんです。面白いものは、言葉の向こう側にあるんですから。



日本を代表する言語学者が「言葉を過信するな」という結論に辿り着いたのは、かなり意外だし、ものすごく痛快な感じがする。3世代にわたって日本の言葉を見続けてきた人が、「言葉の向こうへ行け」って言えるのってすごい。僕たちは日々悩んだり迷ったりするけど、ちょっと言葉の意味に翻弄されすぎているのだと思う。考えてみれば、遊びも恋愛もそもそも意味も効率も求めていない。言葉にできない感覚に全身でつっこんでいくから楽しいわけで、コスパやタイパを持ち込んだ瞬間にダメになってしまう。きっと人生の喜びみたいな行為の中には言葉にできないリアリティがたくさんあって、そこに触れたくて僕たちは畑や自然を求めるのだと思う。言葉がなくても通じる関係や時間が、畑や自然の中には当たり前にあるのだから。都市を抜けて畑や自然へ向かうことは、言葉の世界を越えて生きる喜びを味わう練習なのかもしれない。

きん だ いち  
**金 田 一**  
 ひで ほ  
 秀 穂

1953年、東京生まれ。テレビ番組などでもおなじみの、日本を代表する言語学者。日本語学の権威である祖父・金田一京助氏、父・春彦氏に続く、日本語研究の第一人者として知られる。中国大連外語学院、コロンビア大学など海外の大学で日本語を指導し、ハーバード大学客員研究員を経て、現在は杏林大学名誉教授。『金田一先生のことば学入門』『金田一家、日本語百年のひみつ』など著書も多く、国語辞典などの監修も務める。

# お百姓さんはお百姓さんの気配をものすごく楽信しているわけです。





### 石川啓道

月刊「現代農業」編集長。1976年東京生まれ。1998年一般社団法人農山漁村文化協会（農文協）に入会。2005年に「現代農業」編集部へ移動し、2017年4月に編集長に就任。「現代農業」が制作に全面協力した映画「百姓の百の声」（柴田昌平監督）が2022年秋より公開中。



# NOW FUTURE!?

## 農村からドヤ顔の未来を描く

### 「現代農業」石川啓道編集長インタビュー



聞き手：  
川崎亮太 (HATAKEYA)  
岡田章吾 (KEIMEN)  
構成：  
山若マサヤ

100年以上も前から日本の農村や農家の暮らしと社会を見てきた稀有な雑誌「現代農業」。石川編集長へのインタビューから見えたのは農村が照らすこれからの日本へのヒント。



### 岡田章吾

KEIMENディレクター。ファッションモデル。愛知県出身。モデルエージェンシーVELBED。代表を務める。モデルとしての活動の傍ら道志村に通い畑仕事に携わる。東日本大震災の被災地支援活動や、特別支援学校のボランティアなども行う。



### 川崎亮太

1986年生まれ。体育大学卒業後、青年海外協力隊としてチオピアの地元高校で体育教師に。その後ニュージーランドで自然と共に暮らすを経験し、帰国後に三重県いなべ市で農業を始める。HATAKEYAの屋号で、化学農業・化学肥料を問わず季節の野菜を育てる。



—「現代農業」としては創刊80年、前身の雑誌から数えると100年を越えているんですね。

石川 そうですね大正11年（1922年）に生まれた「清明心（あかきこころ）」と「農政研究」が前身です。

—この100年の日本の農家を見続けてきた雑誌ですね。農家なら誰もが知る存在です。今日はKEIMENディレクターの岡田章吾に加えて、三重県いなべ市で農業を営む「HATAKEYA」代表の川崎亮太さんにオンラインで入ってもらっています。

岡田 今日はありがとうございます。よろしくお願います。

川崎 よろしくお願います。うちにも「現代農業」たくさんあって、僕すごく好きなんです。

石川 それはそれは。ありがとうございます。

—そんな「現代農業」の編集長の石川さんに、今日は日本の農のこれまでとこれからについて、お話を聞きたくて。

石川 壮大なテーマですね。荷が重すぎるかもしれないですが（笑）、話せる範囲でやってみましょう。

### 知恵と工夫が詰まった奥深き漬物の世界

—「現代農業」といえば、日本中の農家をバイクで1軒ずつ回るとい話が有名ですよね。

石川 そこは農文協（農山漁村文化協会）。「現代農業」を発行する一般社団法人）の面白いところで、とにかく農家と話ができなきゃ駄目だと。ですから入ってすぐバイクに乗って日本全国各地を行くんですよ。僕らは「普及」と呼ぶのですが1軒1軒農家を訪ねて、本の販売に伺う。そこで農家から直接いろいろな話を聞くんです。「こんな特集をやってくれ」「最近こんなことをやっているんだ」と。川崎さんのところへは行かなかったですか？

川崎 何年か前に一度、それこそバイクで来てくれたことがありますよ。

石川 「こんにちは一！ 現代農業ですー！」ってね（笑）。私も最初の5年はバイクに乗って日本中回りました。山奥から離島ま



で、計算したら地球一周くらい走りまわりました。

川崎 各地の農家が何を考えているのかってすごく興味があるし、できるなら僕もやりたいくらいです（笑）。

—日本中をまわって、どんな発見がありましたか？

石川 思い返せばいろいろありますね。農家といろんな話をするんですけど、やっぱり盛り上がる話というのがあって、例えば「漬物」の話。

川崎 漬物ですか。でも想像できるかも。

石川 それぞれ隠し味があるんですね。「うちの沢庵漬は柿の皮を入れるんだ」とかね。甘くなるんです。岡山だったかな、「うちはナスの葉っぱを入れる」という人がいましたね。独特のクセがあって、好きな人はすごく好きなんですけど、私は正直苦手で。そのあと山口で漬物名人のお父ちゃんを訪ねたら「うちのナスを入れるんだ」と言うんです。また出てきたと（笑）。

—（笑）。

石川 ところが食べてみると、全然クセがなくて美味しかった。聞いたら葉っぱじゃなくてナスの根っこを入れるというんです。他の農家から聞いた話ですけど、フランス料理店に野菜を出荷すると根っこまで欲しがるシェフもいるそうです。独特の香りがあって美味しいというんです。

—フランス料理と農家の知恵が同じ食材に行き着くという。

石川 他にも生姜の茎を入れるとか、酸っぱくなってきたら卵の殻を入れるとか、みんな研究しているんですね。「現代農業」のご長寿連載で「漬物お国めぐり」（P.40㉔）というのがあって、毎月連載で400回を超えていますけど、全くネタが切れないんですよ。

川崎 地域ごとというより、もう家ごとに作り方があるんですか？

石川 そうなんです。山形あたりに行くと「漬物というのは自分ちの看板だ」と言うんですよ。ばあちゃんに習ったのをかあちゃんが今風にアレンジしたりして、何世代も研究を続けながら進化しているんです。





一家ごとの代々の歴史が漬物に集積しているというか。

石川 そういうことですよ。漬物ひとつとっても、少しでもいいものを作ろうという農家の知恵と工夫が詰まっているし、それだけ奥深い世界が日本中に広がっているということですよ。ね。

「石灰」「置くだけ」「草刈り」各地から生まれる農家の流行

川崎 石川さんがカブで全国を回られていたのって、いつ頃ですか？

石川 1998年に農文協に入ってそこから5年間ですから、今から20年くらい前ですね。

川崎 さらに先輩の話を知ると、また違ったりするんですか？

石川 それはもう、いろいろ出てきますよ。私の20年前の世代の話を知ると「鍋釜普及」と言って、空き家を借りて鍋や釜を持ち込んで1ヵ月2ヵ月過ごしながらその地域の農家を訪ねたそうです。自分たちで食材を調達して煮炊きをしながらね。

川崎 ほとんど人類学のフィールドワークですね……！

石川 まさにそうですね。宮本常一やってるんじゃないかという(笑)。私の時代はさすがに旅館に泊まりましたけど、そうやって農家の現場に入り込んで話を聞く姿勢が、私たちの原点だとは思っています。

—特集タイトルを見ても鋭いというか、際立っていますよね。「縦穴掘りが流行中」「今こそ鶏糞大活躍」「時代は浅耕・不耕起へ」……。きつと、現場のリアルな声を知っているから生まれるもので

すよね。それに農にもブームやトレンドがあるんだっていうのも新鮮で。

石川 全国に支部のメンバーが50人以上いて、それぞれが1日5〜10軒の農家を回っていますからね。その全員から毎日、編集部には日報が届くので、ものすごい膨大な生の情報が集まります。そうすると今どんな地域で何が話題になっているかなどが見えてくるわけです。

岡田 これまで特に反響が大きかった企画とかあるんですか？

石川 私が携わった中では、例えば「石灰防除」の特集かな。農家じゃない人に説明する場合は校庭のライン引きで使う白い粉。あれを花咲かじいさんみたいに野菜の上からバサバサッとふりかけると病気になる。これはすごい反響でしたね。

—それは、どんな特集だったんですか？

石川 元々は茨城のイチゴ農家の人がやっていた方法だったんです。炭疽病の予防に石灰をまいてるという話が出てきて、家庭菜園の白菜とかきゅうりとかにも効くと言います。「石灰まいとけば薬いらなくなっちゃうよ」と。それで他にも石灰を使っている人を調べて特集を組んだらパーっと広がって(P.40⑥)。韓国でも流行したりしてね。単行本も出しましたが、いまだに売上トップです。あとは「草刈り」もパーンと売れました。

岡田 草刈り大変ですよ。それだけみんな困ってるということですよ。

石川 やっぱしんどいんですよ。シーズン来ると1日5センチ10センチ伸びるわけで。少しでも楽にしたいんですよ。例えば刈払機を使う時の体の動かし方。刈った草や石が自分の方へ飛んでこないようにするナイロンコードの使い方とか。

—ものすごく具体的ですね……！

石川 上手な農家がいって教えてもらったんですが、ちょっと傾けたりコツがあるんです。それじゃあ実験してみようと、スプレーのりをかけたビニールのエプロンを用意して草刈りしてもらったら、草や石がぜんぜんひっつかない。ちょっとした工夫なんですけど、やってみたくりますよね。

—実験するのがすごい……！ バックナンバーを見ると草刈りというひとつのテーマでいろいろな特集があるんですね。草刈りだけでこんなに企画組めますか……！

石川 いやいや、たかが草刈りと思われるかもしれませんが、草刈りの世界は非常に奥深いんですよ。あえて5センチ10センチ残して刈る「高刈り」というのがあるんですけど、それをやるとカメムシが来にくくなるとかね。この原理も面白いんですけど、話すと非常にマニアックです(笑)。それから植え方特集っていうのもすごく人気があるんですよ。

岡田 最新号(2023年4月号)も「浅植え&置くだけ定植」っていう特集ですね。

石川 植え方もまた奥が深い。普通苗を植える時って穴を掘って土で覆いますよね。それを浅く植えるのが「浅植え」。その究極のバージョンでもう「置くだけ」というね。

—置くだけ……もはや、植えていないじゃないですか……！

石川 それがですね、今流行っているんですよ。規模の大きな農家だと定植(苗を植えること)も何千個単位で大変なんです。やってらんねえから、ちょっと置いてみたら、けっこういけるぞ、と。そういう人たちがいるんですよ。

川崎 写真を見ると、地上に出ている根っこが緑色になってますね。木みたいな。

石川 そうなんです。楽になるだけじゃなくて、根の張りもすごく良くなるし、病気にも強くなる。研究者にも話を聞いたんですけど、地上に出ている部分が乾燥してさまざまな病気になりにくくなるんです。さらになぜかわからないけど、地中深くに病原菌がいる青枯病というやっかいな病気にも強くなるというんです。研究者の先生もはっきりした理由はわからないようですが、現場から声が上がっている。

川崎 日本のどこかで誰かがやり始めたことを発見できる農文教の現場力がすごいです。

石川 「置くだけ」は最近の流行ですけど、その大元は私が入る前の時代ですが、山形のすいか名人が浅植えをやり始めたそうなんです。

川崎 けっこう昔の話ですよ。その名人はどこからその方法を考えたんですかね。

石川 石川県の兼六園って日本庭園があるじゃないですか。あそこに樹齡100年くらいの松の木があって、元気な松は地上に根っこが出ていたっていうんですよ。それをヒントに始めたって伝えています。

岡田 ものすごいクリエイティブですね。

石川 面白いですよ。農家って、どうしたら作物を強くしていけるかなど日々研究している。漬物とか石灰の話もそうですけど、その工夫や研究というのはすごいですよ。



村民主義とエチオピア 面倒くさいけど競争しない世界

—石川さんから見て、農家のすごさってどういうことだと感じますか？

石川 農家の人たちが、自給することが大好きですよ。お金をかけない、買わない工夫というのでしょうか。捨てずに利用したり、なければ自分で作っちゃったり、身の回りの自然の力を借りたり。編集部ではそういう力を「農家力」と言っているんです。

岡田 農家力ってすごくいい言葉ですね。

石川 面白いのは、農家力って困難の中で発揮されるんですよ。今だと肥料が値上がりして、大変なんです。それで最近注目されているのが鶏糞。鶏糞ってすごく安いんですよ。「肥料が値上がりしたから今は鶏糞だ！」って、近所の養鶏所から鶏糞をもらってきてやり始める農家がいっぱい出てきた。そしたら鶏糞は肥料になるだけじゃなくて、作物の甘みが増したとかいいこともあって。まさに「農家力」ですよ。

—鶏糞って、養鶏農家にとっては廃棄物ですもんね。状況に応じて周囲にある捨てられるものを利用して力にする。そういう発想や行動力って、何でも買うことが前提の暮らしからは出てこない気がします。

川崎 僕が今30代ですけど、僕たちの世代って自分で生み出す「農家力」的な知恵や工夫をあまりやってこなかったと思うんですよ。なんでも買える社会で育ったから。その前には高度成長







石川 今は、かつての本当に自給的な暮らしからものすごく遠いところまで離れてきました。だからこそ、その揺り戻しみたいな動きが生まれ始めていると感じます。自分でちょっと作ってみようかなという小さな自給の取り戻し。そういう流れは田舎というより都市の方からきていますよね。そこはすごく大事なことかなと思うんです。

川崎 そうですよね。僕もKEIMENも同じだと思うんですけど、若い人にどう興味を持ってもらおうかってすごい考えているんです。

石川 それは本当に重要なことですよね。

川崎 でも難しいんですよね。今って、自分も含めみんなすぐ結果が出ることに慣れちゃってて。でも農業って生きもの相手だから時間をかけないと結果が出ないんですよね。

—結果が出るのにも時間がかかるし、また同じ野菜を育てられるのは1年後。自然のサイクルだから、デジタルに囲まれた生活のリズム感とは違うでしょうね。

川崎 だから瞬間的には伝わらない面白さ、みたいなものが、今の時代伝えづらくなってんじゃないかって思っています。どうすれば若い人に自給的なものに興味を持ってもらえるのか。ずっと悩んでいます。

石川 大きなテーマですよね。これからは小さい農家を増やすことが大命題だと思います。これだけ農家の数が減ってくると、若い人に向けてやっていかないと。農村はやっぱり人がいないと駄目ですからね。草刈りも獣害との戦いもあるし。

川崎 本当にそう思います。僕三重県に来て5年が経つんですけど、10年ちょっと前は青年海外協力隊でエチオピアに行っていたんです。当時の向こうの生活感覚が、今80代とかの日本の年配の方の感覚と似ている部分があるんですよね。お互いさま精神とか、自然を生かす暮らし方だとか、できるだけ皆の意見を尊重して物事を進めたり。

石川 なるほど。「村民主義」みたいなものですよね。

川崎 まさにそうで、例えばエチオピアだと会議がめちゃくちゃ長くて、何時間もえんえんと話してる(笑)。最初は意味がわからなかったんですけど、全員の意見を尊重するためにそうになっていたんじゃないかと思えます。日本のお年寄りと話すと、昔の日本にもあったものなのかもって。田んぼの水路だったり草刈りだったり、村のことは全員のことですもんね。そこに今学ぶものがきっとあるし、高齢の方と若い人が一緒に何かを構築することが重要かなって思います。

石川 村民主義って面倒くさいけど、すごい仕組みだと思います。農村ってベースの部分で、一人勝ちする世界ではないんですよね。そりゃいざこざもあれば、いろいろあるでしょうし、それが面倒くさいから都会に出るっていうのもあるんですけど。



の時代があって、農村に人がいなくなって、農家も物を買うようになる流れがあったと思うんです。

石川 昭和一桁世代がいなくなって、今度は団塊の世代が引退期に差し掛かって。ますます農村に人がいなくなっているのが今の現状です。昔のことを思うと、大正末期とか昭和初期なんてお店もあまりないし、身近にあるもので自給するのが当たり前だったけど、今はなんでもコンビニで買える時代でしょう。当然外部依存は進んでいますし、変わっていますよね。

川崎 この60年くらいで農村や農家のあり方が変わってそれが社会の変化に直結している気がするんですよね。

前身の「農政研究」から改題され1941年に生まれた雑誌「農村文化」。文化・芸能記事も充実し、農村の読書運動に一役買った。敗戦後1960年に現在と同じ「現代農業」の誌名に。



川崎 今は大抵のことがお金を払えば代行してもらえる時代ですよ。食べ物やエネルギーはもちろん、育児や介護も。そのこと自体が良い悪いじゃなくて、その時に人同士のつながりが失われてしまうことが息苦しい社会につながっていく気がして。そこでヒントになるのが村民主義かもって思います。

—資本主義の先の社会やコミュニティのあり方ってまさに現代の大きなテーマですけど、農村に学ぶものがありそうですね。農村であたたかみのあるコミュニティが実現できるのは、どうしてなのでしょう。

石川 日々自然と向き合っていることもあるでしょうね。自然は時として牙を剥きますよね。昔「自然を守るなんてとんでもない」と農家に言われたことがあります。「あんな脅威はない。俺たちは自然と闘っているんだ」と。それは闘いながらも同時に感謝しているんですよね。自然物をいただきながら、自然の一部として生かされている。そういう感覚がベースとしてあるし、農家は一人では生きていけないですから、みんなでなんとかしていくと。それは一人勝ちや競争の世界とは違うものかもしれないですね。

### 離島で生まれた救済の社会システム「自力更生島」

石川 それこそ20年くらい前にカブで全国を回っていた時にこういうことがあったんです。長崎の五島列島に小値賀(おじか)島という小さな島があるんです。その小値賀島のさらに離島に、100人くらいしか住んでいない小さな島があって。定期便もないので、交渉してバイクごと船に乗せてもらって行ったんです。そこには農家が8人くらいいて、昼飯にいきなりビールが出てくる(笑)。「今日バイクです」



1986年〜「ドロク宝典」、2009年〜「ドロク宣言」と名前を変えながら続く「現代農業」の人気連載。農家による自家醸造のドロクづくりの工夫を紹介する。



から」って言う。「バカだな、この島に警察がいると思うのか」と(笑)。

—離島のあるあるですね(笑)。

石川 それはいい思い出ですけど、その時に聞いた島の歴史が面白くて。私が訪ねた少し前の時代まで「自力更生島」というシステムがあったそうなんです。どういうものかという、その一年で経済的に大変な家族を1〜2軒、村のみんなで決めて、その「自力更生島」に住める権利を与えるんです。それが島だったかエリアだったかわる覚えですが、そこではわかめとか貝とかお金になる海産物が採れる。その場所で採れたものは全て自分たちのもうけにしていと。つまり、頑張れば更生していけるんですよ。だけど自分で「行きたい」と言って行けるわけじゃない。これも、一人勝ちの世界ではないですよね。

—セーフティネットだし、最近の言葉でいうと“コモンズ”的ですよね。社会的な共有地というか。

石川 おそらくそういうシステムが昔は各地にあったと思うんです。村のみんなでどうにかやっていこうという。そういう感覚は今の80代や90代の人にはわかっているんですよね、きっと。

川崎 エチオピアの話でいうと、僕がいた時は生命保険や貯金の習慣がなくて、宵越しの金は持たないみたいな感じで(笑)。誰かが困っていたら助けるのが当たり前だし、困ったら時は助けてくれる。それが将来への安心感につながっている感じがしましたし、精神的に豊かなんですよね。それは昔の日本の農村とも共通する気がします。

石川 農村に学ぶことは多いでしょうし、若い世代の人にも興味を持ってほしいですよね。

### 自分の手で作る喜びを生活に取り戻す

川崎 最近、原木椎茸を始めたり、周りの林の手入れに挑戦しようと思っています。10年20年後が楽しみなんですよ。既に実践している人に教わって、自分でもやってみて。その中の「身近にこんな面白い世界が広がっていたのか!」という感動や、世界の見え方が変わる楽しさを下の世代にも伝えていけたら。まずは僕が周囲の自然を生かして暮らす自立した農家になって、少しでも興味を持ってくれる人が増えたらって思いま







「現代農業」の源流となる雑誌「清明心(あかきこころ)」は創刊1922年。農村青年たちが師と仰ぐ農村指導者・山崎延吉を説得して生まれたと言われる。写真には創刊メンバーと思われる青年たちの姿が。

「現代農業」の源流となる雑誌「清明心(あかきこころ)」は創刊1922年。農村青年たちが師と仰ぐ農村指導者・山崎延吉を説得して生まれたと言われる。写真には創刊メンバーと思われる青年たちの姿が。

す。あとは岡田さんとKEIMENに頑張ってもらって(笑)。

**岡田** わくわくして生きている人が増えるのは大事な気がします。僕自身もHATAKEYAきっかけで畑の面白さを知ったので。

**石川** それは、農作業そのものが楽しいという感覚ですか？

**岡田** それもそうですし「なんで徒長するのか？」とか考えたりするのが面白くて。川崎亮太くんはよく野菜を人に例えて教えてくれるんですけど、僕が今日の話を聞いていて思ったのは、都会の人って徒長しているんじゃないかなって。

—すみません、初歩的な質問ですけど「徒長」って何なのか、確認しておいていいでしょうか(笑)？

**岡田** あ、そうですね(笑)。ひょろひょろっと伸びた苗を「徒長している」というんです。いい苗はずんぐりむっくりした形なんですけど、徒長した苗はモデル体型みたいな感じで、背は高くても実は弱いんです。徒長の原因もいろいろあって水や肥料の与えすぎとか、密集しているとなりやすかったり。光が足りなくなって、どんどん上に伸びなくちゃいけないから。

—まさに人が過密した都会のような……？

**岡田** そうなんです。密な都会だと周りとの競争で、身の丈以上に背伸びしないと行けなかったり。土台が固まってないのに、人より少しでも上に出ようと背伸びしているというか。精神はひょろひょろっと弱いまま、見た目だけ大きくなってしまっている感じがして。

—石川さん、どうでしょうか。都市徒長論というか、植物と人間のアナロジーというか。

**石川** 面白いですね。徒長を防ぐにはどうしたらいいんでしょうね。農家の徒長防止策はいろいろありますけど(笑)、それという疎植にする、つまり地方分散することです。

**岡田** ヒントはそこにあるかもしれないですね。精神はずんぐりむっくりしていきたいです。

—人間を野菜に例えて分析するのも面白いですね。そうやって

畑で手を動かしながらいろいろなことを考えるのも、農の魅力かもしれないですね。最後に、石川さんがこの先に目指すことや思い描くものについて教えてもらえますか？

**石川** 「農家力」を高めると言いますか、全国にドヤ顔の人を増やしたいんですよね。「俺は有機だ」「俺は置くだけだ」と、みんなが自分のやり方で好きにやっている方が盛り上がりやすし、「元気すぎて、もう勘弁して」となるくらいがちょうどいいですよ(笑)。農村が賑やかになって、小さい農家が増えることは、おおらかな社会につながるんじゃないかなと思います。

—ドヤ顔の人を増やす活動、すごくいいですね。「現代農業」を見るとみんないい顔をしています。

**石川** 自分で作って楽しいですし、作る喜びが暮らしてから離れていくのは寂しく貧しいことです。一般のメディアだと「農業って大変だよ」という論調もありますけど、それだけじゃないんですよね。もちろん大変なこともあるけれど、作ることって楽しいんです。

**岡田** 自分の手を動かしてものを作ると、自信が持てますもんね。経験したことは自分の言葉で話せますし。

—画家が作品を発表したりミュージシャンがステージに立ったり、そういう瞬間はみんなドヤ顔ですもんね。作物を作ることは、誰もが一生できる作品づくりのように思えました。

**石川** 野菜が自分の顔になるし、加工すれば漬物にもなる。それで人に喜んでもらえたら嬉しいですから。自分が関わったものを食べるっていいですよ。私もよく農家に野菜なんかをいただきますけど、食べる時にいろいろなことを思い浮かべます。美味しいという以上の幸せがありますよ。本当に「いただきます」という気持ちになる。ちょっとした話だけれど、豊かさってそういうことじゃないでしょうか。

**川崎** 食べるって毎日のことが幸せをのって僕もすごく大切にしたいことだと思います。

**岡田** 今日はありがとうございました。僕たちもドヤ顔の人を増やすために頑張ります！







君の眼を内に向けよ、しからば君の心のなかに  
まだ発見されなかった一千の地域を見出すであろう。  
そこを旅したまえ、  
そして自家の宇宙誌の大家となれ。







賢人らしく、菜園の野菜のように君の貧困をたがやせ。















そして時折り、わたしが昼やすみをしていると  
外の世界からチャランチャランという  
もつれた音がわたしの耳にとどく。

ヘンリー・デイビッド・ソロー  
「森の生活——ウォールデン——」

神吉三郎 訳  
岩波文庫、岩波書店 1979年発行





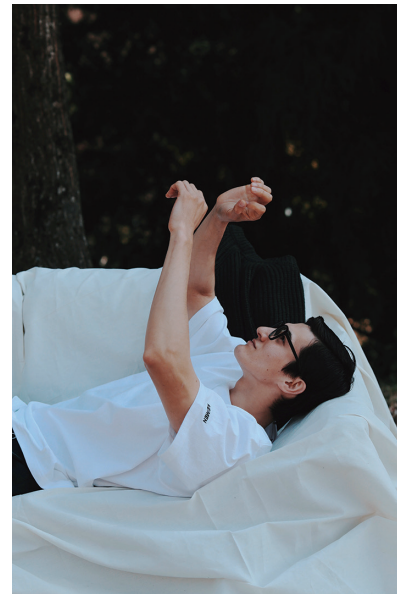
p.06  
 Tops / Anytime sweat  
 Bottoms / Anytime sweat pants  
 Cap / Potato flower cap  
 鍬 / KEIMEN × 相田合同工場 HOE



p.09  
 Gloves / GUNTE 3  
 鍬 / KEIMEN × 相田合同工場 HOE



p.10  
 Tops / Potato flower T-shirts  
 Bottoms / Cargo pants  
 Cap / Knit cap



p.12  
 Tops / Potato flower T-shirts  
 Bottoms / Anytime sweat pants



p.14  
 Tops / Potato flower T-shirts  
 Bottoms / Cargo pants  
 Cap / Potato flower cap



p.15  
 Tops / Potato sweater  
 Bottoms / Cargo pants



p.43  
 Tops / Pullover fleece jacket  
 Bottoms / Anytime sweat pants



p.44  
 Tops / Potato flower T-shirts  
 Bottoms / Anytime sweat pants



p.46  
 Tops / Potato sweater  
 Bottoms / Anytime sweat pants  
 Cap / Knit cap  
 Gloves / GUNTE 3



p.50  
 Tops / Pullover fleece jacket  
 Bottoms / Anytime sweat pants



p.51  
 Mag Reel / KEIMEN × ROOT CO.  
 MAG REEL 360  
 Scoop / KEIMEN × 相田合同工場 Scoop



p.55  
 Tops / Vegetable sweat type "POTATO"  
 Bottoms / Cargo pants



## CONTRIBUTORS

[ All pages ]

**山若マサヤ** / クリエイティブディレクション・編集・文編集者・文筆家。MOUTAKUSANDA!!! Magazine、TOKYO VOICE編集長を務め、出版レーベル 1.3h / イッテンサンジカンを設立。写真随筆集「どこへも行けないとしても」(七咲友梨との共著)が発売中。

**高谷航** / デザイン

エディトリアルデザイナー。  
<https://arigumo.com/>

[ Cover ]

**山本ゆりす**

モデル。VELBED. 所属。神奈川県出身。  
<https://www.velbed.jp/ulysse-yamamoto>

[ p.01 - & p.43 - In a Potato Mood ]

**CAEDE**

ファッション誌、CM、広告などでのモデル業と並行し、フォトグラファーとしての活動をスタート。今号の表紙撮影も担当。  
<https://www.velbed.jp/caede>

**夏秋カミル**

モデル。VELBED. 所属。  
<https://www.velbed.jp/kamil-natsuaki>

[ p.19 - POTATALK !!! ]

**青木 祥**

行動神経科学者。前号ISSUE3「脳と農」に続き登場。プロフィールは記事ページ参照（以下同）。

**郡司 圭**

カール・ハンセン&サン Sales / VM。グリーンサムバイカイメン vol.1からの愛読者でもある。

**川崎麻里**

三重県いなべ市で、夫婦で新規就農。HATAKEYAとして旬の露地野菜を年間20品目ほど栽培。

**ジェイムス・オザワ**

写真家。作品集に、オーストラリアの山奥で自然に囲まれ現代社会の端で生きる人々を撮影した「The Dreamer」シリーズなど。

**田中 望**

アタッシュェドゥプレス Revolution PR 勤務。浮世絵の収集とハゼ釣りが趣味。

**安田佳弘**

猟師。三重県で狩猟を生業の中心に置きながら自然をフィールドにフリーランスとして展開。ISSUE 2の対談ページにも登場。

**加藤 恵**

ヘアメイク。女性誌、広告、CMなどを中心に活動。バックバックで旅することが好きで、旅すること33カ国。

**安田義人**

農家。三重県いなべ市で「安田ファミリー農園」を経営。サツマイモとジャガイモの二刀流。

[ p.28 - KEIMEN TALK with 金田一秀穂 ]

**金田一秀穂**

1953年東京生まれ。言語学者。プロフィールは記事ページ参照。

[ p.35 - NOU FUTURE !? 農村からドヤ顔の未来を描く ]

**石川啓道**

一般社団法人農山漁村文化協会（農文協）が発行する雑誌「現代農業」編集長。プロフィールは記事ページ参照（以下同）。

**川崎亮太**

農家。三重県いなべ市で、HATAKEYAの屋号で、化学農薬・化学肥料を使わず季節の野菜を育てる。  
<https://infohatakeya.wixsite.com/hatakeya>

## KEIMEN

[ Director ]

**岡田章吾 (Shogo)**

愛知県出身。モデルエージェンシー「VELBED.」代表。VELBED. で借りた農園や、山梨県道志村の畑を拠点に、モデルとしての活動の傍らさまざまな農作物を育てる。東日本大震災の被災地支援活動や、特別支援学校のボランティアなども行う。2021年 KEIMENを設立。  
<https://www.velbed.jp/shogo>

# KEIMEN

keimenproducts.com







発行：株式会社 VELBED.  
[www.velbed.jp](http://www.velbed.jp)

GREENTHUMB BY KEIMEN ISSUE 4  
Printed in Japan 2023  
© 2023, KEIMEN All Rights Reserved.

