

特集 1

巻頭
インタビュー

落合 恵子さん
(作家)



安全・安心なもの おいしい!

作家・エッセイストとして活躍中の落合恵子さん。

子どもや女性、ご高齢の方や障がいをお持ちの方の問題を

さまざまな角度から取り上げる落合さんのもう一つの関心事が「オーガ

ニックな世界」です。東京・大阪のクレヨンハウスに、子どもの本の専

門店などとともに、有機栽培農産物・無添加食品のお店と、自然食レス

トランを開いている落合さんに「食と環境」についてお聞きしました。

大人の生き方が子どもの未来に

クレヨンハウスを東京の表参道につくったのは、1976年のこと。有吉佐和子さんの「複合汚染」(※1)が話題になった翌年のことでした。それ以前にも、レイチェル・カーソンの「沈黙の春」(※2)に刺激を受けていました。

最初は、子ども向けの専門書店からスタートしました。子どもの本は、むしろ年齢制限はありませんが、とまれ、本が心の栄養になるなら、食べ物も体をつくる栄養源そのもの。しかし、食材を自分で選択できない子ども

たちに、体には決してプラスではない農薬などで育てたものを食べさせるのはどんなものか。すべての大人は、すべての子どもの環境問題でもあり、大人の生き方が子どもの未来と重なる。そんなことを考えながら、本屋とレストランをつくり、やがてオーガニック(※3)プロダクツを専門に扱い始めたのです。

実は、私自身も一時期アトピー気味でした。医師からいろいろと薬を処方されるものの、やはり食べ物から変えて体質改善しようとして、1年ほど有機のものを食べ続けたら、症状が消えた。有機の持つ自然な力を実感しました。そんなこともあり、うちのレストランでも





有機食材を使おうと決めました。ところが、当時はまだ有機は希少な時代。有機野菜を卸してくださいとお願ひしても、八百屋さんじゃないとだめですと…。それなら八百屋をつくらうと、レストランに併設した「野菜市場」を開設しました。

ばら売りにこだわる理由は

当初は、オーガニックって何ですか？とよく聞かれましたが、今はオーガニックだからと来てくださるお客様がとて増えました。仕事帰りに野菜を購入されていく男性や、ご近所のお年寄りが、卵一個だけを買いにこられることもあります。病院に行く状態になる前に食べ物を大切にしたいからといらしていただける。うれしいですね。

ここでは、トマトなどもパックに入らずに、一つずつばら売りにしています。人間だつて皆、身長や体型や顔が違うでしょう。野菜も同じです。野菜を「規格」で考えて、はねられたものはだめとしてきた時代と、子どもたちにそういう教育をしてきた時代が重なります。一人一人違う、一個一個違う。それが当たり前。すべて大量生産、大量消費のために工場化してしまった弊害が、社会のあらゆるところに出現している。その象徴が食べ物です。

私は、「オーガニックな世界」が、環境や平和や差別の問題を考える切り口になると思っています。例えば、夜ごと料亭で、化学

調味料漬け、農薬漬けの料理を食べている人がエコロジーを語れますか。一国の政治をつかさどるものは、人の痛みに対して敏感でなければならぬ。それは味に対して敏感であることとどこかで重なるものです。

心地いいことから始めよう

でも、いくら安全・安心の食材でも、まずかつたら食欲は失せますよね。食べることは修行じゃないのですから。そうではなくて、おいしいものを食べたいと追い求めていったら、安全で安心なものだった、生産者の顔が見えるものだったわけです。これは大切なポイントです。

トマトって、こんなにおいしい！キャベツの芯も、ホウレンソウの赤い根っこも、セロリの葉っぱも、おいしく食べられる。家でニンジンを食べない子が、このものは食べてくれる。こうした「楽しさ」を共有し、広げていくこと。食や環境について百万語を費やすことより、嫌いだつたニンジンを食べだすことのほうが、何かを変えるきっかけになるでしょう。

私の世代の反省点は、理屈から始めることでした。活動や運動が難しくなるのは、そのせいです。論理ではなく「おいしい」や「かっこいい」から入ってもいい。「だれかのために、こんなことを」ではなく「私のために、心地いいことを」から始めたほうが、長続きする。



▶オーガニック・レストラン「広場」のテラス席(手前)と有機の八百屋「野菜市場」(奥)

- ① 店内には生産者の皆さんの笑顔の写真が
- ②③ 有機 JAS マーク (=9ページ参照) の野菜もばら売りで
- ④ 有機米も少量から販売しています
- ⑤ 地下鉄「表参道」駅から徒歩3分にあるクレヨンハウス



▲お子さんの誕生祝いに来た皆さん。「おいしいものが安心して食べられるので、よく利用します」

- ※1 1974年10月～1975年6月まで朝日新聞に連載された小説。農業や化学肥料などによる環境汚染の実態を描き出した。
- ※2 1962年に出版。農業の残留性や生態系への影響を指摘した。
- ※3 化学合成農業や化学肥料に頼らず、有機肥料などにより土壌の持つ力を生かして栽培された農産物や加工食品のこと。



おちあい けいこ

1945年、栃木県生まれ。文化放送アナウンサーを経て、作家生活に入る。東京・青山と大阪・江坂に、子どもの本の専門店「クレヨンハウス」と女性の本の専門店「ミズ・クレヨンハウス」を主宰。子どもから文化と教育を考える『月刊子ども論』、育児と育自を考える『月刊クーヨン』の発行人。1992年に「野菜市場」と自然食レストラン「HOME」「広場」を開設。著書多数。

感受性と論理性は別のものではなく、一本の根から出た二つの枝なのですから。
 エコ・アクションも一緒です。花を育てる、緑を育てることが好きな人はそこからやればいい。それが、省エネに結びついたり地球温暖化を防いだり、だれかの笑顔に結びついたりすればうれしいでしょう。そういう気持ちでよさをシェアできる広がりを目指したいですね。

◆キッチン発の思想を大切に

オバマ大統領の妻のミシェル・オバマさんがホワイトハウスの庭で娘さんや近所の子どもたちと一緒に、有機野菜をつくっている記事が「ニューヨークタイムズ」に載りました。ファーストレディのキッチンファーストです。

よ！こんなニュースが日本でも流れるようになったら素敵なのに。
 だれかの幸せのために、だれかが犠牲にならないこと。これは、クレヨンハウスのポリシーであり、オーガニックの基本です。
 素晴らしい生産者との出会いが、ここの私の背中を押してくれました。しかし、いま有機の生産者は、気象の異変の問題、経営の問題、後継者の問題などで、迷い、困っています。消費者の幸せと生産者の幸せが一致しなかったら、意味はありません。だれからも多くを奪うことなく、どこかが儲けすぎることなく。これからも「キッチン発」のフェアトレード(=9ページ参照)の思想や発想を大切にしながら、生産者と消費者をつなぐ橋渡しをしていきたいと思っています。

だれかの幸せのために、
 だれかが犠牲にならない

作家

落合 恵子さん