

TOKAI ミニコミ



しょくよう

そわか

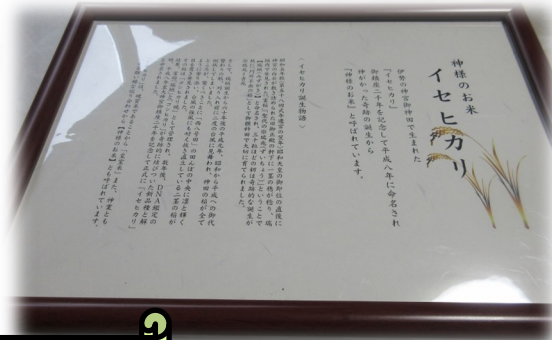
食養教室～素輪花～

食養伝承士・防災士 上條 貴子氏

農林水産省 東海農政局

消費・安全部 部長

島村 知亨



～こんな話を聞きました～

- ・「素輪花」の名前の由来について
- ・わら納豆に魅せられて
- ・わら納豆の道のり
- ・米と豆があれば大丈夫

島村：東海農政局は、食に関わる有識者などの方にお話を伺い、意見交換の中でお聞きした幅広い知識・情報を「TOKAIミニコミ」としてまとめて発信しています。初めに、「素輪花」の名前の由来についてお伺いしたいと思います。



「素輪花」の名前の由来について



上條：「素材に感謝して みんなで輪になり 平和の花を咲かせましょう！」という意味です。字は、「そわかの法則」小林正観 著より「そうじわらいかんしゃ」を当て字にしました。

般若心経の最後「ぼうじそわか」そわか＝「事が成就する」という意味も含んでいます。

2008（平成20）年に開講し、米と豆を軸とした活動をしています。

* 藁苞（わらづと）：わらで作った入れ物のこと。

わら納豆に魅せられて

具体的にどのような活動をされているのでしょうか。



わらに住む枯草菌のみで大豆を発酵する、古来伝承の「わら納豆」の味も残したいという思いから、農家、藁苞（わらづと）の組み手、地元高校生、地元企業と連携し、「わら納豆」を通じた活動をしています。

もともと納豆を食べる食習慣があったのでしょうか。



納豆好きが高じてと思われがちですが、実は春菊やエノキを入れた納豆の和え物をたまにいただく程度だったんです。

どのようなきっかけがあったのですか。



わら納豆の製造を実現したい夢を持った納豆の老舗社長とのご縁がきっかけです。

社長より、「消えつつあるわら納豆」の現状を聞いて、「絶やしてはいけない!!」そう強く思ったのがきっかけです。

わら納豆は、味が違うのですか。



わら納豆は、なんか美味しいですよ♪♪
食べた瞬間「ドキッ、これが納豆なんや!!!」。

このおいしさは、大豆本来の旨味とわらの香ばしさ。「このわら納豆の味を残していきたい!」と思ったんです。

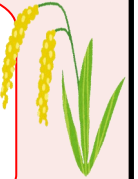
1人で始められたんですね。どのような苦労があったのですか。



農薬を使っていないから、田んぼにマムシが出るかもしれないと、マムシ除けにホウキを渡されました。
1人でわら集めを終えた後のカット作業は農家の方も手伝ってくれました。農家の方は、私の本気度を見てたようです。



1人で作業をするのは大変でしたが、田んぼの隅に凜としたイセヒカリの稲穂が1茎だけ刈り残されていたんです。「私一人じゃない」と感じ、稲穂が私をじっと見守ってくれているようでした。



心温まるエピソードですね。



農薬を使わずに栽培した「わら」はどんなメリットがありますか。

わら納豆は、わらに直接大豆を包みます。農薬や除草剤によって枯草菌が減ったり弱ったりしていると仕上がりにムラが出てしまうため、安定した商品づくりには、農薬や除草剤を使用していないわらが必要になるんです。

今では、わらの枯草菌で納豆ができることを知らない方が増えているのではないのでしょうか。

1人で始めた稲わら納豆ですが、今は多くの人に広がっていますね。



藎苞(わらづと)の組み手確保が難しいのですが、人のご縁で広がり、地域が一体となった活動にまで広がっています。お陰様で、もう10年続いています。



特に、高校生レストランで有名な相可高校の生徒さんが平成29年から炊き出しや体験学習として作業に協力をしてくださっています。



わら納豆の道のり

平成23 (2011)年	<ul style="list-style-type: none"> ・老舗納豆製造業者(三重県松阪市)社長と出会い、わら納豆の現状を知り、伝承を決意 ・マムシの出る田んぼで、1人で1週間稲わら集め ・農家の倉庫で脱穀機&カット作業(約4ヶ月) ・半年かけて双子の娘と共に1300本のわら組み作業
平成24 (2012)年	<ul style="list-style-type: none"> ・わら組み活動断念
平成25 (2013)年	<ul style="list-style-type: none"> ・知り合いに声をかけて、わら組み活動再開 ・「天然稲わら納豆を守る会」を立ち上げる
平成27 (2015)年	<ul style="list-style-type: none"> ・農家さんのハウス(三重県松阪市)でわら組み作業 ・一般募集を開始。(毎年11月頃)
平成29 (2017)年	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県立相可高校 食物調理科生徒による炊き出し開始
令和元 (2019)年	<ul style="list-style-type: none"> ・地元ケーブルテレビ、新聞社取材
令和2 (2020)年	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県庁職員視察&作業に参加
令和3 (2021)年	<ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、イベントの一般募集を休止(令和4年も休止) ・有志のみで作業
令和4 (2022)年	<ul style="list-style-type: none"> ・名古屋大学博物館 特別展「世界の発酵食をフィールドワークする」で講演

わら納豆の評判はいかがですか。



1本2,000円と聞くと、高いと感じる方がほとんどですが、わら組み作業に参加していただくと、皆さん口を揃えて「こんなに大変な手間がかかり、こんなに美味しいのだから、価格以上の価値があることが良く分かった。」とおっしゃいます。



これが稲わら納豆。藁苞（わらづと）1本約45cmに大豆300g入っています。

わら納豆を通じて、災害時の食・地元で生き延びるための備えとして、「米と豆を軸にした活動」をしています。私は、わら納豆もその一助になればと思っています。

農林水産省では、「みどり戦略」を策定し、環境に配慮した持続可能な取り組みを推進しています。



わら納豆を通じて、食・環境の課題は、人間次第で変えられることが多いと思うようになりました。

食育についてどのようなお考えがありますか。



この近くの小学3・4年生は大豆栽培、5・6年生は稲作体験学習をしていると聞いています。もう1歩進めると、大豆と稲作で「わら納豆」が出来ますよね。

それを最後の給食などで自分たちで作ったご飯とわら納豆を食べる機会があればもっと記憶に残るのではないのでしょうか。



米と豆を通じて、地元の方々と将来を担う子供たちとの良い出会いの機会になるように工夫して、食文化を継承しながら地域の活性化に繋げていければと考えています。

これからの目標を教えてください。



「わら納豆」を通じて環境保全型農業で米・豆の増産を目指していきます！日本全国自慢の品種で稲わら納豆の復活を呼びかけたいです！

米と豆があれば大丈夫

なぜ、米と豆なのでしょう。



日本の伝統食は米と豆の組み合わせ、ご飯とみそ汁、稲荷寿司、おはぎもそうです。調味料も米や大豆を原料とした発酵食品ですね。



そういった伝統の味を残していくためには、地球規模の環境保全が必要と考えます。製造法を伝えるだけでなく、昔ながらの原料の存続が重要です。



～素輪花の想～



(対談日：令和4年11月1日)