

# いのちを、食べる。

30羽のアイガモを放鳥。アイガモは水田の雑草や害虫を食べるなど、米作りを助けてくれます。子どもたちは、カモを手にとったり、呼び寄せたりしてかわいがっています。夏の引き上げ時まで、毎日エサを与えるなどの世話をしました。(5月25日)

「いただきます」。皆さんは誰に対して、何に向けて、そう言っていますか——。私たちの食卓に並ぶトンカツも、焼き焼きも、フライドチキンも、本来は命があります。どこかで誰かが命を処分し、食肉として私たちの食卓に届けられているものです。かつては、生活の中に動物の生と死があり、教えるまでもない体験が日常の中にあつたといえます。安曇野においても、農家ではニワトリを飼い、そ



の卵を食べ、自ら絞めて食する家も少なくなく、食卓の向こうには、命の生あたたかさがあったと聞きます。

◇ 三郷小学校5年生196人と「チームみさとファーム(梨子田喜夫代表)」は今年5月から、アイガモ農法による米づくりに取り組みました。

アイガモ農法は、アイガモを水田に放し、雑草や害虫を食べさせる農法。アイガモは人間に作られた雑種であるため、放鳥は固く禁じられており、米の収穫後は食用とされるのが一般的です。学校田のアイガモをどうするか。その答えは、秋の収穫祭までに、子どもたちが出さなければなりませんでした。

◇ 「自分たちのために働いてくれたカモ。食べるのはやっぱりかわいそう」。「自分たちが食べることの仕組みを見届けよう。ありがとうの気持ちを込めて、みんなで食べよう」。これまでカモの面倒を見てきた子ど

もたちの意見はさまざまでした。そして、最後にみんなで出した答えは「収穫祭のメニューとして、カモの役割を全うさせる」ことでした。

休日に行われたカモを絞める作業には、自ら希望した60人の子どもと保護者が参加。その最期を見届けました。農法の指導をしてきた鈴木達也さん(三郷明盛)は、「包丁を入れるところは、目を背ける人もいましたが、その意味を懸命に理解するかのように、真剣な表情と沈黙で見届けていました」とその日を振り返ります。

◇ 11月18日の収穫祭。「いただきます」。

お米、野菜、そしてアイガモ。子どもたちは、自分たちがぐくんだ大切な命に向けて、感謝を込め、そう言いました。大鍋3つ分のカモ汁は、一汁も残さず食べきりました。命をムダにしないこと、人間のために肉となっている動物たちのことを、子どもたちは学んだはず。

「きつと大人になって役立つだろうから、心にしまっておいてほしい」。すべての食事を終えてから、鈴木さんは優しく語りかけていました。



収穫祭の準備。地域の皆さんや保護者を招いて、田畑ではぐくんだ命を振る舞います。アイガモの肉はカモ汁に、心臓や肝臓は甘辛く煮物に、皮はいため物に、首や手羽先はスープのだしになりました。大事なごちそう。子どもたちは真剣な面持ちでカモ汁を飲んでいました。(11月18日)



みんなで黙とう。そして、「いただきます」。収穫祭では、スライド発表や作文、詩の朗読が行われ、これまでの作業で楽しかったこと、大変だったことを語り合いました。学年主任の内山一好先生は、「子どもたちは体験をもって学ぶことができた。この日を境に、給食の食べ残しは明らかに減りました」と話します。



アイガモの小屋を学校田に設置する子どもたち。みんなで力を合わせます。(5月25日)