

風と雲の便り

野殿・童仙房から……

野殿・童仙房へ…… vol.10

これまで表紙は地域の風景が選ばれてきた。

風景を切り取るためには、距離をおかねばならない。
いきおい、その視点は鳥の眼のようになってしまう。
鳥瞰図という構図の手法に似てきてしまうのはこのためだ。

この手法の欠点は、
「遠方ほど省略され、山の向こう側が表現されていない」
ということのようだ。

〈遠方〉を省略しないためには、対象に近づくこと
〈山の向こう側〉を表現するためには、目だけに頼らないこと
料理の世界で試してみたのがこの一枚である。

炊き込みご飯の土鍋のふたを開ける
そこから新しい世界がはじまる。
想像力という世界が。



『黄金バット』を知っていますか？——「風と雲の広場」の開催のお知らせ

きたる7月27日(日)、第3回目の「風と雲の広場」を開催します。野殿・童仙房で、思い思いの1日を過ごしてみませんか？

◆紙芝居(午前・午後各1回)

実演：安野侑志さん(京都国際マンガミュージアム、「京大紙芝居研究会」顧問)
「京大紙芝居研究会」の皆さん

もう今では少なくなった紙芝居師さん。今回は大ベテランと京大生メンバーの共演です。
昔懐かしい拍子木の音、そして自転車の荷台。往年の名作『黄金バット』は今の子ども達にも大人気。
21世紀型の新しい創作紙芝居の実演もあります。久しぶりに大笑いしたければ、ぜひお見逃しなく。



(写真提供：京都新聞)

◆万華鏡とブーメラン

講師：江角陸先生(大阪府立千里高等学校 非常勤講師)

〈万華鏡〉小さな穴の向こうは悦楽の世界！ 表面反射鏡できれいな映像が楽しめます。

〈ブーメラン〉青い空に向けてブーメランを投げよう！ 簡単な作りで確実に手元に戻ってきます。



万華鏡の世界

◆「野童太鼓」

実演：馬場正幸先生と地元のみなさん

◆地域通貨「チャオ！」の広場

地域通貨「チャオ」を介して、物々交換してみませんか。お持ちいただいた物1品につき、「チャオ！」1枚と交換します。
本・おもちゃ・服など、交換してもよい物がありましたら、ぜひ何点でもご持参ください。

◆「いつでも だれでも なんでも マーケット」

手づくり品、小物など何でもご自由にマーケットに出品できます。

日時：7月27日(日) 10:00～16:00 / 場所：旧野殿童仙房小学校校庭(雨天の場合は小学校体育館)

主催：野殿童仙房生涯学習推進委員会

※詳細については、<http://souraku.net/manabi/> をご参照ください。

何もない野殿・童仙房に多くの人を訪れる秘密は何でしょう？

一般的に「京都大学＝難しくて近寄り難い」というイメージがあります。京都大学のフィールド活動って何だろう？ 今回フィールドに住む立場の人間として「京都大学の取り組みと地域住民との距離を近づける」ことをテーマにしながら広報誌を編集しようと考えました。そしてこれまでの活動を通じて感じていた「何もない野殿・童仙房になぜ多くの人を訪れるのか？」という問いに向き合うことで京都大学の活動を新たな目線で捉えられるのではないかと思います、考えることにしました。



原木しいたけ炊き込みご飯

昨年8月は工学研究科の松原英一郎先生が、今年の4月には教育学研究科のやまだようこ先生はじめ心理学者の先生方が、今回は料理人の阿山哲生さんが店を休みにしてまで、野殿・童仙房になぜ足を運ぶのだろうか？ということが私の中の大きな関心でした。

昨年の阿山さんの講義では「味覚と他の感覚を重ねあわす」というテーマでしたが、今回は「耳を澄ます料理」を味わう！でした。講義を受けた学生さんの感想は、心理学者のやまだようこ先生が野殿・童仙房で残された言葉「今ここにある関係の中から生まれる言葉」にふさわしい内容でした。その感想を聞いていると、五感のうち目を閉じ「視覚を休む」ことによって普段意識しなかったことに意識が向いたり、気付かなかったことについて新たな気づきを得たり、リアルな映像がないぶん想像力による映像を自分の頭の中に思い浮かべるといようなことが出来たのだと分かりました。こうしたことを通じて、私は「何もない野殿・童仙房になぜ多くの人を訪れるのか？」という問いについて次のような関係を見つけました。

- ・視覚を休む→無意識だったことを意識できた、気付かなかったことに気付いた、想像力が増した。
- ・都会を離れて野殿・童仙房に来る→無意識だったことを意識できた、気付かなかったことに気付いた、想像力が増した。

つまり、野殿・童仙房には人の感覚を研ぎ澄ませ、新しい気づきを与える「ちから」があるということなのでしょう。それは他の場所では得ることが出来ないものなのでしょうか？

何もない野殿・童仙房になぜ多くの人を訪れるのか？ 皆さんも知りたいと思いませんか？

榎田豊久 Toyohisa KUSHIDA 童仙房住人

今後のお知らせ、詳細などは <http://souraku.net/manabi/>

京都大学問い合わせ先：教育実践コラボレーション・センター
〒606-8501 京都市左京区吉田本町 京都大学大学院教育学研究科
TEL：075-753-3075, URL：<http://www.educ.kyoto-u.ac.jp/collabo/>

野殿・童仙房問い合わせ先：野殿童仙房生涯学習推進委員会
〒619-1401 京都府相楽郡南山城村大字童仙房小字三郷田199番地2
会長 中村富士雄 / 副会長 西村秀俊

2008年7月23日発行
発行：京都大学大学院教育学研究科
教育実践コラボレーション・センター
「教育空間創造ユニット」
編集：前平泰志
編集協力：榎田豊久
制作：(株)松籟社

「耳を澄ます料理」を味わう！

5月25日(日)、旧野殿童仙房小学校にて、料理がつくられていく〈音〉の世界に耳を傾けてみようという「授業」が行われました。昨年度の「味覚と他の感覚を重ねあわす」授業に引き続き、今回はとりわけ〈音〉にこだわってみました。目を閉じて耳を澄ましてみると聞こえてくるさまざまな音——畑から採れたばかりの野菜をまな板の上で切り刻む音、ご飯が炊きあがる際の沸騰する音、食器どうしの触れ合う音、水道の音、屋外の鳥の鳴き声、学生たちの話し声や感嘆の声、子どもたちの元気に走り回りながら発する歓声、、、これらの音が混じり合って、ハーモニーがかもしだされていく様子は、今まで気のつかなかった新しい発見とも言うべきものでした。講師は昨年度に引き続き、阿山哲生さんにお願ひしました。地元の旬の食材をふんだんに使った料理をこれまでとは違った感覚でおいしくいただいた気がします。以下は阿山さんご自身の感想です。

耳で味わう、味覚で感じる

阿山哲生 Tetsuo AYAMA sun-aid Eisuke

「音」を楽しむ

昨年6月に引き続き、今年度も旧野殿童仙房小学校での講義のお話を頂きました。今回は「音」をテーマに感覚を重ねあわすということでした。

テーマを聞いて、まず第一に自分自身が「音」という普段の生活に密着しているはずの感覚に無関心だったことに気付きました。そして、第二に料理を作る際の「音」の種類・メニュー・旬の食材等を挙げていくと、今回の課題の難しさに直面しました。難しかったというのは、ひとことで「音」といっても数多くあり過ぎるのと、参加していただく方に対して何をどう感じてもらいたいのか？という点でした。この点を追求していくうちにひとつ注目すべき点がわかりました。それは、「視覚」を遮ることでした。なぜなら、視覚から情報が入ってくることにより、その時点で「聴覚」には、あまり意識していない自分に気付いたからです。そして、私自身の中で「音」から想像できるメニューを考えていくうちに「音」の楽しさを感じ、講義への意欲が一層増してきました。



たたきごぼうを調理する阿山さん

「音」から想像を膨らませる

当日、小学校へ向かう車の中から、木々の揺れる音・森の中を吹き抜ける風の音・うぐいすの鳴き声等の自然から聞こえてくる「音」を感じ、どこからともなく「甘く感じるにおい」がしてきて、参加者の方々にも、このような体感をしながら「音」を楽しんで頂ける講義にしていきたいと考えました。

参加された方々には、畑の玉ねぎを採るという普段体験出来ない作業をお願いしました。これには、講義に参加する・作業の中から体感して頂くという意図があり、また採れたての野菜から「新鮮さ・生命力」などをも感じて頂いたことと思います。

今回の講義のほとんどの時間を「視覚」を遮り、「聴覚」に集中し、想像を膨らませた状態の後に「視覚」を使い「味覚」で味わうといった、感覚を段階別に分けてどう感じるのか？が、私には不安で一杯でした。私の体験では料理の「音」を想像するにあたり、母親の姿・夕暮れ時の日差しの色・当時の山の匂いや次第に出来上がっていく夕ご飯の匂いなど、幼少頃の「記憶」が甦ってきました。

参加者の方々に感想を伺ったところ、皆さんそれぞれに違うご意見をいただきました。フライパンに油を引いて玉ねぎを入れた瞬間の音、しばらくして「音の変化」があり、玉ねぎを返すと最初と同じ音がして、焼きあがったイメージの音を感じられました。またある方は、料理の出来上がっていく中で、完成するまでの「時間」を感じられたり、野菜を切っている音だけでなく、その野菜の「固さ・柔らかさ」また「量」を感じとっておられ、当初の私の想像と期待をしていた講義の結果をはるかに上回るご意見を頂きました。

昨年(前回)の私のテーマは「現代社会の中で薄れていく大切なこと」と「野殿・童仙房産の商品開発の実践と提案」でその中で感覚を研ぎ澄ますものですが、今回はさらに具体的に「耳を澄ます料理を味わう」ことに重点をおきました。それによって、「より素朴に・より鮮明に」感じとっていただけたのでしょう。



土鍋の音に耳を澄ます参加者

自然体に近づく

参加された方から、このような成果を頂いたのも、旧野殿童仙房小学校での試みがあったことだと確信しました。時代の流れや日々の雑踏の中での生活に慣れている、もしくはそうせざるを得ない……それは、自分自身にとってごく自然に感じているだけであって、この“地”に来ると自然体に近づいていく自分がいることを私自身強く感じました。

旧野殿童仙房小学校での講義の試みに参加する全員が共鳴し合えることで学び・成長していけることを感じ取っていくのだと思います。この感覚こそが、前平先生のおっしゃる「ローカルな知」に結びつくものではないでしょうか。

このような機会に恵まれたこと、また今年度ご参加いただいた方々、ご協力頂いた皆様に深く感謝申し上げます。

ありがとうございました。

ペットボトル世代にとって「お茶って何？」

——童仙房・お茶工場にGO！

岡田新子 Makiko OKADA 京都大学大学院教育学研究科修士2回生
辻誠士郎 Seijiro TSUJI 京都大学医学部1回生
横田 航 Wataru YOKOTA 京都大学経済学部1回生



一番茶や番茶の収穫の季節。5月も終わりの頃、散歩をしているとどこからともなくお茶の香りがただよってきました。その特有の甘い香りに誘われるように、お茶工場に飛び込んでお茶ができてあがるまでの工程を見せてもらうことにしました。お茶についていろいろ教えてもらうことで地域の方と親しくなれるよい機会にもなりました。突然の訪問にも拘わらず、お忙しいなか、手をとめて温かく接して下さった皆様に感謝いたします。

「葉っぱ」が「お茶」になるまで

お茶工場に入るとまず、想像以上に機械が多く大きいのに驚きました。「蒸し」「揉み」「仕上げ」「乾燥」などそれぞれの段階で目的に応じた機械を使うオートメーション化が進んでいました。それでも、中揉みが終わったところや精揉機にかけるところで、何度も何度もお茶の葉を手にとって、仕上がり具合の確認をしたり、分銅を動かすことによって揉む強さの調節をしていたのがとても印象的で、お茶加工の重要なところでは、人の存在と熟練の技術が重要な役割を果たしていることがわかりました。

また、刈り取った後の葉はただの葉っぱにしか見えませんが、普段見慣れているお茶の葉に加工されていく過程を見ていると、ここで「お茶」がつくられているのだという実感がわきました。香りも「蒸し」の段階では、葉の匂いしかなかったのに、最後の「乾燥」の段階になると、お茶のいい香りがするようになっていき、「葉」が「お茶の葉」になる瞬間を目の当たりにしたように感じました。また、寒暖の差が大きく、霧がたちこめることもある童仙房の気候が、お茶の栽培に適していたというお話を伺ったことから、童仙房のお茶の香気によさには、この土地の特性が大きく関わっているのではないかと思います。



精揉機—お茶農家の腕の見せ所でもある仕上げの工程

こだわりのお茶づくり

お茶農家の方がそれぞれに工場を持ち、家族で「お茶」をつくっているのも印象的でした。ただ、そこでは何十キロもするお茶刈り機を使ったり、お茶加工の機械が動いている間、ずっとそばでチェックする必要があったりと、想像していたよりも

大変な作業でした。さらにその日の気候や葉の状態を見て、蒸す温度や乾燥の時間などを調整する必要があるということを知り、加工のポイントをどこにおくかに、それぞれのお茶工場の「こだわり」があるように感じました。しかし、肥料などを工夫し、丁寧に時間をかけて、消費者が安心して飲めるような、そして人に喜んでもらえるようなお茶づくりを心がけている点は、童仙房のお茶農家のみなさんに共通しており、愛情をもってお茶の生産に携わっていることを実感しました。

また午前中に刈った葉はその日のうちに「お茶」として仕上げたしまわないと萎調してしまうこと、さらにお茶の葉を蒸したり、乾燥させる時間や温度、お茶を刈るのが一日違っても、色や見た目が変わってくるということを知り、お茶の葉はとても繊細なものだとわかりました。



できたてのお茶

「消費すること」と「味わうこと」

現在、私たちが日常的に飲んでいるペットボトルやティーバッグのお茶から、そのもととなる「お茶の葉」をイメージすることはとても難しくなっています。そのため童仙房を訪れる度に、大きく目の前帯に広がる茶畑も、私たちにとっては、緑色の景色の一部にすぎませんでした。しかし工場見学後には、収穫前の青々とした葉の色と収穫後のやや黄色がかった茶畑の色のきれいなグラデーションに気づき、全く異なるものに見えてきました。また工場見学のなかでは、実際に香りをかいだり、葉をさわったり、葉が細く揉まれて形が変化していく様子を見て、嗅覚・触覚・視覚を目一杯に使ったような気がします。

普段ペットボトルやティーバッグで「お茶」を簡単に飲めるようになりましたが、それは単にお茶を「消費」しているに過ぎず、お茶を「味わう」という観点がすっぽり抜け落ちていることに気がつきました。しかし、明治以降、地元の主産業として進展した「お茶」とともに歩んできた童仙房には、お茶を味わう心があるように感じました。帰る際に「お茶もおおらかに育っていますよ」という地元の人の声が印象的でした。消費者が忘れてしまったその心を、童仙房でのお茶づくりを見学するなかで再発見できたように思います。