

自然に学び、先人に学ぶ

No.4 視点を変えてみる、自分の視点をもつ

- * 何事も『出す』ことが先、「呼吸」「出入り口」「ギブアンドテイク」「やりとり」「貸し借り」…
- * 風邪と下痢は体の大掃除(風邪の効用／野口晴哉)
- * すべては流転し、循環している(諸行無常)
- * 流れは止めない、来るもの過ぎ去るもの
- * こじ開けない、塞がない、いずれ現れる
- * 不安に思う、そのことが病気や危険を自ら引き寄せる
- * まだ起きてもない不安を心配するほど無意味で浪費的なことはない
- * ガンなどの病状をいかに科学的に細分化し、分析的に探求したとしても、その真の原因にアプローチすることはできない。(モグラ叩きの医療費は肥大化の一途をたどる)
- * 誰もが死を迎えるが、誰もその時を知らない
- * 変わったことを考え、変わったことをしないと、人生はつまらない、おもしろくない
- * チャンスや危険は色々な姿かたちでやってくるが、それを見分けるには損得勘定を捨てる
- * 大事なもの、大事なことは中身(中味)
- * 貴重なものは高(貴)い。安(易)きに流されると文化も民度も落ち、活力を失う。
- * どこからでも…無・空→点→線→面→体→態→系→宙…どこまでも

天と地の恵みと生命の誕生

生命は地球の海で誕生しました。海水の塩は、地中から噴出したマグマが海に溶け出した地のエネルギーです。そこに太陽や天体からの天のエネルギーが降り注ぎ、天と地の両方のエネルギーが満ちたところに生命が誕生しました。海水がなければ生命は誕生しませんでした。その証に私たちの体の約60%は塩水の体液になっています。輸血の代用として使われるリンゲル液、生理食塩水の安全性はここからも解かります。

この天と地の両方のエネルギーをいっぱい受けているのが植物です。特に樹木は地中深く根を張って、地からのエネルギーを樹体内に取り入れています。他にも必要な物質や栄養素も必要に応じて調達し賄える（元素転換）能力を備えています。一方、葉を茂らせて、光のエネルギーをいっぱい受け、葉っぱが光合成によって酸素を生み出しています。光合成や窒素同化作用など自らエネルギー（ATP）を作り出し、必要なデンプンやアミノ酸の合成を成せる植物ゆえに、数百年～数千年と生きる能力を備えているのでしょう。独立栄養生物と謂われる所以はここにあります。

人間は地の中に足を入れていませんが、地のエネルギーの結晶であるお米や野菜を食べることで地のエネルギーを得ています。（他の動物を含めて、従属栄養生物と謂われます）中でも、約半年間かけて田んぼで作られるお米は天のエネルギーと、地のエネルギーをいっぱい受けて育った稲から生まれてきます。日本人はお米に対する想いが強く、昔から神様に（田の神様）祈って、大切に育ててきました。お米は日本人の生命の原点といえます。

（田の神様くたのかんさあ＞：宮崎県えびの市は田の全域にこの神様を祀っています）

お米が天と地の恵みをいっぱい受けて育っていることを、昔から日本人はそのお米を戴いてきたことを、そして、エネルギー（生命力）に満ちた人生を送るためにも、希望であり未来である子どもたちに伝えていかなければなりません。願わくば、玄米食で少食（腹八分）の大切さも！
（にほんよいくに／葉室頼昭著より一部引用）

身土不二（地産地消）と一物全体

日本は農（業）の国です。いや、工業国だ！と言っても、工業の道を進み始めてまだ僅か100年余りしか経っていません。それなのに、食料自給率は40%と先進国では最下位です。自由主義経済、貨幣経済の明るい展望はもう望めなくなっているように感じます。

100%自家発電や蓄電などオフグリッド化、自然保護や来る時に備えて自衛的生活様式への転換も動き始めていますが、まずは、何ををどのように「食べる」か、ではないでしょうか？日本の農家がすべて篤農家（消費者のことや環境のことを考え、農薬や化学肥料の削減化）を目指し、安全・安心で美味しいものを日本国民に供給することで、自ずから輸入品が少なくなり自給率は高まり、食の安定化へと進み始めます。

そのためには、生産者と消費者が前述の「天と地の恵みと生命の誕生」を少しずつでも理解しながら、視点を変え、意識を変えていかなければ、これから先の時代を切り抜けることは難しいと思われます。このような『農』や『食』の改革を進めて自立した農業国家日本を築くキーワードは『身土不二』言い換えますと、『地産地消』と『一物全体』です。特別な農産物（地形や気候、気温に左右されるもの）は別として、その土地で採れた作物はその地域で消費する。そして、肉も魚も野菜も何でも丸ごと食べる。捨てるところがなく戴く、利用し尽す、ということです。

地産地消と言っても、世界の中の日本と捉える尺度と長野県内、或いは東信地域といったサイズの捉え方もあります。運ぶ距離や保存期間もできるだけ短く、天然自然の力を利用した保存の仕方なども工夫していくと熱エネルギーも最小限に抑えられます。環境やエネルギー（ECO）問題の改善・解決も『食』や『農』のイノベーションが一大事（決め手）と考えられます。