



食から学ぶ 富士山麓の恵みと命の大切さ



浅子 智昭さん

NPO 法人ホールアース自然学校

文：垂水恵美子 (JEEF)

正面には雄大な富士山。そこから流れ出る綺麗な水が育てる地域の暮らし。全国7拠点を構えるホールアース自然学校（以下・ホールアース）の本部は、富士山のふもと、静岡県富士宮市にあります。有機農業も盛んな富士宮市でホールアースは環境教育プログラムに加えて、農業と狩猟に取り組んでいます。

ホールアースでの食事は肉も、野菜も、味噌も自分たちで作った（あるいは捕った）ものです。「旬」という単位は10日間のことをいいます。そのくらい食材の旬は短いんですね。その時季しか食べられない富士山の恵み。スタップが「美味しい！」と感動したものも、参加者にも食べてもらいたい。食を通して自然のこと、命のことを学びます。「やるなら本気でやらないと伝わらない、変えられる社会も変えられない」

それがホールアースのスタイル。“本気”でつくる野菜は、地域のマルシェや飲食店でも人気です。採って、消費者に届いて、お金をもらって、また植えて育てて。その循環を大切にしています。同時に、地域の課題解決もホールアースのミッションです。全国的に問題となっている野生鳥獣被害は、富士山でも例外ではありません。自身が猟師となり、環境教育プログラムに狩猟の要素を取り入れています。罾を見回りし、とらえた獲物を運び、国や富士宮市の助力も得て開設した自前の解体処理施設で解体を見学すると、肉をいただくことの大変さ、大切さを理解します。

「お肉だけでなく、野菜も生きている植物だよ」そう伝えるといろんな命ももたらって私たち人間が生きていることを実感し、小さな肉も野菜も

狩猟プログラムの様子



猟師としても活動する浅子さん



みんな残さず食べるのです。特にジビエのことは講演会で難しい話をするより、食事に出して背景を語ることの方が訴求性が高いといえます。野菜も有機農法で育てた富士宮のものと、化学肥料で育った野菜、食べ比べると味の深みや香りの違いが分かります。“自然のままの味”を頬張りながら、脳裏に浮かぶ里山の景色。自然を伝えるためのツールとしても、食事は強い味方です。