



「食」への奥深い思いに感動 辰巳芳子さんの「天のしずく」

財団法人 地球・人間環境フォーラム専務理事 平野 喬

「天のしずく」辰巳芳子さんの「いのちのスープ」という、完成したばかりのドキュメンタリー映画を昨年暮れ、見る機会に恵まれました。おいしそうな料理が次々と出てくるだけでも垂涎の作品でしたが、品格を漂わせる辰巳さんが発する珠玉の言葉、人や自然との対話、そして「いのちのスープ」とまで言われる辰巳さんの食べものへのこだわりが、謎解きのように明らかになっていく。

「海、山、畑の恵みを渾然一体化し、最も吸収しやすい状態にした食べ物、おつゆ。日本人ならではの愛の発露ではないか」。スープは日本の伝統的なおつゆのことだ。料理研究家であり作家でもある辰巳さんの料理と言葉には、自然のいのちとヒトのいのちをつなぐ「食」に、生きることにすべてがあると伝えてくれる。

一杯のスープを作るために、玄米を炒る時の優しい手さばき。玄米の気持ちになつてしゃもじを動かすという辰巳さんの心が、出来上がったスープを拝むように飲み干すがん患者の笑顔につながっていく。

鎌倉市に在住する辰巳さんは88歳。日本人の食を支えているお米と大豆は日本の中で作ろうと呼び掛けている。中でも5%ぐらいしか自給できていない大豆は、その土地の豆を使って増やしていこうという「大豆100粒運動」を2004年から展開している。子どもの手のひら一

杯の100粒の大豆を各地で蒔き、国産大豆を育てようという運動は、全国の小学校300校に広がっている。

日本の食料自給率は50%にも満たない。先進国の中でここまで自給率の低い国は見当たらない。国の安全保障の観点からも、お米と大豆ぐらいは自給したいとだれしもが思う。しかし、日本人の米離れは進み、農業の後継者は減少し、日本の伝統食のあじわい深さも忘れられようとしています。

スープが繋ぐ人間の愛

この映画は、そのような窮状を声高に訴えているわけではありません。料理の作り方を陳列した映画でもありません。生きることは食べることに、そのための料理は人間のみに許された厳粛な行為だというメッセージが、辰巳さんの発する言葉から、土の美しさを伝える芸術家やハルセン病患者との対話の中から紹介されます。

日本全国から600種の土を集め、信



ていねいに、素材を感しむようにスープをつくる辰巳芳子さん(©天のしずく製作委員会)

州の古民家の床に10cm四方の大きさでパッチワークのように並べ、かすかに差し込む自然の光の中で鑑賞する。土の美しさを追求している現代美術家、栗田宏一さんとの対話から辰巳さんはこんな言葉を漏らしている。

「本当に土を離れて人間の存在はあり得ないしね。だから土をダメにしちゃうような経済の考え方で、土をダメにしちゃうような政策っていうのは、考えなきゃならないですね」。

辰巳さんのスープを、余命少ない同じハンセン病の親友に作り続けた女性から一通の手紙が届く。瀬戸内にある長島愛生園で対面した辰巳さんは、昭和3年生まれその女性と抱き合つて、スープの縁を喜び合う。悲しい過去を背負って生きてきた女性から「長生きして良かったです。人間はいきているべきですね」と問われ「私もそう。お互いに良かった。良かったわ。本当に良かった」とほほ笑む辰巳さん。人間賛歌の素晴らしい作品でした(113分)。

夏ごろから全国ロードショーの予定。

問い合わせは天のしずく製作委員会

(E-Mail: ten@etvkk.com)

御地球・人間環境フォーラム
環境省所管の公益法人。地球環境問題の科学的調査研究を目的に1990年に設立。
国立環境研究所・地球環境研究センターの研究サポート、研究成果の普及・啓発などのほか、月刊機関誌「グローバルネット」を発行。