

世界の Veggy Peopleに聞く、食とライフスタイル

ラフティングやバックカントリー・スノーボードなど、自然を中心としたオルタナティブなライフスタイルを好む人々が集まることで有名な北海道・ニセコ。この地でニセコグリーンファームと呼ばれる農場を運営する、デニス・バン・デン・ブリンクに会いに出かけた。1999年から11年間、日本に滞在している彼が語る、自らのユニークな人生、そしてオーガニック農業の未来のこと。

Photographer:
Patrick Oancia
Interviewer & Text:
Satoko Horie
Composition:
Minami Imazu (Veggy STEADY)

My Roots

始まり、ルーツ

オランダのエルメロという小さな農業の町で生まれ育ったんだ。家族はヘルスケアで仕事をしていて、精神科を専門として知的障害者を助けていた。俺も両親と同じ業界に進み、自閉症による問題行動に苦しむ患者のケアを中心に仕事をしていたんだ。でも、病院が持つ規制や規則が嫌いだった。ある程度の規則や保護は意味があると思うけれど、彼らにも何かきちんとした責任を与える環境が必要だと思っていたんだ。

だから知的障害者が仕事をする場所として、オーガニック農園を作ることが夢だった。レストランが隣接していて、農作物を利用できると同時に彼らが集まることのできるコミュニティとなっているようなさ。

でも当時の俺は調理も農業も共に未経験だったから、1年間休職して、人々がどのように自然の中で働き、生きているか、そして農業がどう人々の日常生活と関わりあっているかを自分の目で見ることにしたんだ。単純に世界に出て探求したいという気持ちもとても強かったしね。



Exploring, Living with Others

人と生活し、探求すること

東へとひたすら旅をしていった。トルコ、パキスタン、インド、スリランカ、ネパール、チベット、中国、韓国、そして最終的に日本に辿り着いた。

旅の大半はヒッチハイクで、時には安いバスや電車を使ったりしたんだ。最も貧しい人々と同じ手段で旅をしたかったから。エアコンのきいたファーストクラスのバスしか乗っていないと、リアルなもの、生身の生活を体験せずに人々の生活を通り過ぎてしまう。その土地に住んでいる人の食べているモノを口にし、飲んでいるモノで喉を潤し、自分の文化とは違う何かを吸収したかった。

まるまる1年旅をして、エベレストまで辿り着いた。でもそこで「自分の旅はまだ終わっていない」ということに気がついたんだ。オランダの職場にポストカードを送り、「世界の頂点に行き着いたけれど、まだ帰ることができない」、そう伝えたよ。

チベットの後は、中国各地へと自転車で点々として韓国へ。韓国の島々を旅した末、日本の下関に辿り着いたんだ。そこから東京まで自転車で北上し、まずは鎌倉、そして早稲田での生活が始まった。このときヨガジャヤのバトリック・オアンシア(注1)に出会い、彼にFujimamasという表参道のレストランを紹介されて、シェフとしての人生がスタートしたんだ。

日本に足を踏み入れたその日から、この土地に居心地の良さを感じていたよ。和食は大好きだし、とても安全な国民性も。何かに鍵をかける必要が無いんだよね。暴力や攻撃性というのが生活に充満していないんだ。多くのことを心配しなくてすむので、結果的にとてつもなく開放感のある精神的な自由を手に入れることができるんだと思う。

Expanding Perceptions

見方を広げていく

1年半ほど旅をする経験は、人との関わり方やモノの見方を完全に変わっていったよ。異なる文化や宗教を体験することに皆がもっとオープンになれば、きっともっと互いを受け入れることができると思う。そして誰もがこの方向へと向かっていけば、人種対立や戦争は過去となり、世界は遥かに豊かになるんじゃないかな。

「生きる豊かさ」を本当の意味で理解することができれば、人はもっと親切で謙虚になっていくものなんだ。最も貧しい人ですら、他人を家へと招き入れ、食べ物を分かちあおうとする。その行為に触れたとき、この気づきが始まるんだ。

もちろん時代は1990年代から変わってしまったかもしれない。物事が過ぎ去る速度は更にスピードアップしているし、昔ほどロマンチックじゃないかもしれないね。

でも、異なる文化に対してオープンである必要性は変わっていないと思う。誰も最低でも1年は海外を旅して生活することで、新しい生活環境に慣れる時間を体験する必要があるんじゃないかな。自分を何一つ変えようとしなくて、自分の空間に入ってくる人々に対する不満を並べたてることは簡単なんだよ。それに、生まれ育った豊かな土地を離れることがなければ、すべてが揃っていることが当然だと思ってしまう。そして次第にそれを手放せなくなってしまって、誰とも何も分かち合えなくなってしまうんだ。



デニス・バン・デン・ブリック
Dennis van den Brink

1974年、オランダ生まれ。アジアを愛し、過去12年間をアジアで過ごしてきた。種から食卓まで、食に対する深い関心と絶え間ない情熱を持つ。大自然を愛する心に導かれ、食物連鎖から化学薬品を取り除いた「生きた食」を人々に提供したいと強く願っている。

“ できるところから一步一步、
地道に前に進もうと思っているんだ ”

Going Organic

オーガニックということ

ニセコグリーンファームを始めたのは、ちょうど2年前。14ヘクタールの土地のほぼ半分を栽培に使って、パプリカ、トマト、アスパラガス、カボチャ、豆、キャベツ、カブ、オクラ、ハーブなどをオーガニックで育てている。

「オーガニック」というのは結構大変だよ。日本の農業総生産の内、オーガニック生産物はたったの0.17%ということを含めると、なおさらだ。オーガニック生産物の市場なんて、ほぼ存在しないとんでも過言でないし、農業経営者は厳しい規制と困難な市場状況に立ち向かわなければならない。

ここでは放任受粉した伝播作物を使うことで、種を販売する企業に頼らずに済むようにしている方法をとっている。種の大半は、商業化されたハイブリッドの種を押し付けられることを嫌う人々の世界的コミュニティ(注2)をとおして、アメリカやオランダから入手しているよ。

でも、商業的には多様な作物を育てるといってさ、無理な話なんだよ。例えばここで育てているオーガニックトマトは外皮が薄すぎるため、大量生産できないんだ。トマトが熟れていないうちに収穫するという既存のシステムでは、簡単に破壊されてしまうからさ。

だからこそ、大切なことは消費者の意識度を育むことだと思っている。今ここでは作物が熟れたら収穫し、顧客に直接配達する方法をとっているんだ。直販をとおして顧客は農業経営者を知り、強い信頼関係が築き上げられる。同時に、消費者は旬の野菜を認識し感謝することができるようになるしね。こういったシステムは消費者の意識度の改革に一役買っていくと思っているよ。





堀江里子

パリ生まれの日本人。パライバクト/ヨガ
ジャヤのマネージングディレクター。世界各国
を旅し、土着の文化に溶け込むことを楽しむ
家族の元で、国際人として育てられる。南極
以外の大陸をすべて旅した彼女は、未だ見ぬ
土地や人々に接し、全く新しいモノの見方を
発見することを愛してやまない。常に新しい領
域や境界にチャレンジする人生の探求者とし
ての日々を満喫している。

Challenging the Norms, Being Different

固定概念を覆し、「違う」存在であること

単純に化学薬品を生活に加えたくないと思っている。食べ物であろうが、薬であ
ろうが。すべてがナチュラルであって欲しいんだ。大自然の力は偉大で、生存する
ために人類が作った化学薬品は必要ないはずなんだ。

加えて、常に当たり前とされることとは違うことをしたい自分がいるんだ。自然の
中で生きることや、自分の食べ物を育て、それを感謝している人々のために育てる
ということとかね。チャレンジがあれば、それを好んで受け入れる性格なんだと思う。
チャレンジのない人生なんて、すぐつまらなくなってしまうだろう。新しいことをして、
新しい体験をしたいんだ。

Fujimamasで仕事を始めたころから農業には関わっていたけれど、2003年か
ら2004年にWWOOF(注3)をととしてオーストラリアでウーファー体験をしたと
き、オーガニック農業については多くを学ぶことができた。あの体験はオーガニック
農業についてとても実用的なことを学ばせてくれたし、そこから進化することができ
たと思うんだ。

農業を行う際の最大の秘訣は、植物をよく観察するということ。植物が何を欲し
ていて、植物が環境とどう接しているかについての感覚を育てていくんだ。その結
果、様々な土や肥料を調整したり、時には植物を過酷な状況へと追いやること
で何がワークするか試行錯誤を繰り返しながら見つけていく。

失敗をしたら、何故それがワークしなかったかを本当の意味で観察する必要がある
んだ。成功から学ぶことと同じだけ、失敗からも学ぶ必要があるんだよ。物事は
いつでも軌道修正の余地がある。パーフェクトなものなんて存在しないんだから。

Sharing a Vision

これから、ビジョン

精神科病棟のある病院とは連絡を取り始めているんだ。セラピー療法の一環と
して患者さんを農園に招待し、働き、野菜を育てることを体験してもらい、家に持
ち帰って食べて欲しい。これは旅の始まりからビジョンに欠かせない一部だったから
ぜひ実現させたいと思っている。また、日本の消費者にとって本当の意味でのオー
ガニック生産物の選択肢が生まれるといいな、と思っている。

今は日本の農業規制はとても厳しいため、生産すら制限されている事実もある。
今年生産したトウモロコシの穀粒はあまりにも詰まっていると判断されたため、販売
できなくて何千ものトウモロコシが農地に捨てられるはめになってしまったよ。日本と
いう国がたった39%の食料自給率しか持っていないという事実を考慮に入れると、
かなりショッキングな事実だね。多くを生産しているのに、同時に大量の無駄が
生まれている。餓えている人々がいるにもかかわらず、私たちは与えることを拒否し
ているんだ。

そして、ほぼすべてが政府と密接な関わりを持つJAの独占によってコントロール
されているんだ。農家は生産物を販売するだけではなく、JAを通して農薬、化学
肥料、種、ローンも入手するから、このシステムから逃れて存続することがほぼ不
可能となる。でも、これからはそのシステムも変化を求められるだろう。農業の高
齢化やそれに伴って若い人々が業界に入ることがそのきっかけになるかもしれない
ね。個人的には、ニセコグリーンファームでやりたいことをやりながら、少しずつそ
の活動に貢献していきたいかな。生産物をととして美味しく楽しい体験をまずは提
供することで、他の選択肢もあるということや伝えやすい状況をつくり、模範のひと
つになれればいいと思っている。結果として、今の「あたりまえ」をすり替えるよう
な豊富なオーガニック選択肢が生み出されるんじゃないかな。そうして、一緒に成
長していくのが理想的だね。

人々がもっと自分たちの環境や資源に対して意識を持ち、大規模な工場式農
場から小規模生産へと移行できる未来へ向けて、できることから一步一步、地
道に前に進もうと思っているんだ。

注1:

ヨガジャヤ
国際色あふれるフレンドリーな雰囲気の中で
さまざまなスタイルのヨガを学べる、ハタヨガ・
スタジオ。http://www.yogajaya.com/

パトリック・オアシア

ヨガティーチャーでもあり、ヨガスタジオ「ヨガ
ジャヤ」のディレクター。日本とヨーロッパに活
動拠点を置き、音楽プロデューサー、DJ、アー
ティスト、フォトグラファー、と多岐にわたって活
躍している。

注2:

Seed Savers Exchange(シード・セイバーズ・
エクスチェンジ)
生物多様性の保護を目的とし、商業化された
ハイブリッドの種の代わりに在来種を保存し
て共有する、非営利団体。
http://www.seedsavers.org/

注3:

WWOOF
[Willing Workers On Organic Farms]
の略で直訳すると「有機農場で働きたいと
思っている人たち」という意味。現在は
[World Wide Opportunities on Organic
Farms](世界に広がる有機農場での機会)
という意味で広く使われている。お金のやり取
りをせずに「食事・宿泊場所」と「カ・知識・経
験」を交換するシステムは、世界各国に広
がっている。
http://www.wwof.org/

●お知らせ

※デニスの味わい深い野菜を試してみたい
方は
http://nisekogreenfarm.com/store/
より直接ご注文ください。