冨田貴史（RadioActive）

被ばくという現実と向き合って生きる
～放射能対策と伝統的な暮らし～

オーストラリア、ナミビア、ニジェール、カナダ、アメリカ、カザフスタン。

ウラン採掘の現場では多くの作業員、周辺住民が被ばくし続けており、世界の被ばく者の3／4はウラン鉱山周辺に暮らす人びとであるといわれています。ウランが掘られる時点で放射性物質は環境中に広がり、地上の命を被ばくの危険にさらします。

「安全な被ばく線量」とは、「年間○ミリシーベルト被ばくすると○○人に1人が被ばくが原因で死ぬ可能性がある」という数値を基準に決めています。当然にも「絶対に大丈夫という数値」ではなく、「これくらいのリスクは容認しましょう」とラインを引いているにすぎません。

そして被ばくが原因で健康疾患や妊娠・出産障害が起こっても、国や自治体や放射性物質を振りまいている当事者である企業が、適切な保障や医療をほどこすことはほとんどありません。その結果、被ばくのリスクを個々人が背負っていくことになる現実が、ウラン鉱山や原発立地地域、再処理工場や核燃料工場などの周辺で続いています。

このような現状を引き起こしている当事者として企業、国や自治体などにあるべき対応を求め続けながら、それと並行して、自分たちの命を自分達で守るための知恵をつけ、実践を続ける必要を今まで以上に強く感じています。

チェルノブイリ原発事故被ばく者へ、20年以上にわたって続けられている支援のひとつに、放射性物質を排出したり免疫力を向上させる食品を送る活動があります。味噌や梅干、玄米などですが、これらはもともと日本の伝統食として各地域で自給してきたものです。しかし今は、一部の農家、加工業者に生産を任せきりにしています。

すべての原発がいつ廃炉になろうとも、被ばく対策、健康維持のための食養生を長期にわたって自立的に進めていくことが必要だと考え、味噌つくり、塩炊き、梅干つくりなどの体験・実践の場を、ワークショップのような形で開く取り組みを始めました。また、関東から関西に移住してきた農家さんと協力し合って味噌を作り、その味噌を宮城の知り合いに送る取り組みを試行錯誤しながら進めています。

2月3日節分に京都、2月4日立春に静岡で味噌つくり会を行いました。大豆を作った農家さんから栽培の様子や豆の品種についての話を聞いたり、それぞれの味噌つくりのやり方について情報交換をしながら、みなで手を動かします。

初めて味噌つくりを体験した人も、その場で大豆や麹、塩を作っている人とつながることで、日常の中に味噌つくりを取り入れることができるようになります。もともと味噌や梅干を加工する場や塩屋、麹屋は各地域にあって、そこに暮らす人たちが顔を見合わせて作業をする仕事と交流の場でもあったのではないかと思います。

2月3日京都 PadmaCafe でおこなわれた
大豆農家さんを招いての味噌つくり会

味噌つくりや草木染めのような作業していると、作業の場に自然のエネルギーが満ちることで心身や空間そのものが清められるような感じがします。ワークショップや作業体験の場が増えていくことが、「やっていて健康になるような仕事」を地域の中に作っていくことにもつながるのではないかと思っています。

これからは今まで以上に、「安全な野菜を選ぶ」という消費者（＝生産をせずに消費だけする人）の視点で生きるのではなく、「生きるために必要なものを自分たちでつくっていく」という生き方が必要になってくるでしょう。

今はまだ、自給に向かう生き方は「大変なこと」「不便なこと」というイメージもありますが、小さな自給体験を重ねて、その感覚を自分のものとしていく人が増えていくことで、時代の価値観は大きく変わりつつあります。

被ばくという現実と向き合う実践と、原発のような巨大システムに寄りかからない自立した生き方とが、これからの世界に立ち現れていくのだと感じます。 A

【とみた・たかふみ】京都在住。ワークショップファシリテーター。ソニーミュージックでマネージャー、営業などの仕事をするも4年で退社 。音楽系専門学校で講師をしながら、環境・平和・お金や時間の仕組みのカラクリに気づき、イベント・上映会・ワークショップなどを積極的に展開。 エネルギー、お金、暦などをテーマに、各地で年間２００本以上のワークショップを開いている。
ブログ：http://takafumitomita1320.cocolog-nifty.com/blog/