



自然から学ぶ 愛、慈しみ

心
あ
っ
た
か
ニ
ュ
ー
ス

NMCAA
NO3

無農薬、無添加のお米から、自然の水で創る自然酒造をしている寺田屋本家23代当主は、菌と向き合い、微生物に学ぶ自然との共存が本来の生き方を教えてくれます。デジパよ

300年続く酒蔵 寺田本家に婿入りした寺田さんは、最初のうち生産性や効率を追いかけて普通の経営をしていたそうです。その経営がうまくいかなかった時に方向転換したそうですが、きっかけは病気で入院した時だったそうです。

健康、仕事、家庭すべていきづまった時、自然の摂理に逆らった生き方をしてきたことに気づいたそうです。どうしたら勝ち組になつていけるか、成功できるか、利益や売上を伸ばしていきけるかに終始する、楽しさのない、命が喜ばない生き方だったこと。自然に沿った生き方とは何だろうと考え、微生物のよ

心地良く生きること。

もうひとつは、仲良く生きること。人間社会が競争社会、奪い合いの社会である一方、微生物の世界は奪い合いがない世界で、自分の役割や使命を心得、相手を尊重し、自分の出番になるとやってくる命を燃やして使命を果たします。そして次の微生物にバトンタッチしていく。これが微生物の分かち合いの世界、共生の世界だそうです。

この地球上の生きとし生けるものの中で腐敗を選択しているのは人間だけで、人間の我意識、エゴ、それが腐敗であり。

腐敗から発酵にシフトしていく生き方のキーワードは"正しく変える" "じゃなく" 楽しく変わる" こと。

発酵するというのは自分が変わること、人の意識が場も作っていく"発酵場"を作る。この発酵の場は楽しいので人が集まってくるそうです。

しかし既成概念から外れる行為は勇気がいて、この勇気の元は慈しみと愛だと寺田さんは言います。自然の摂理って一体何なんだろうと見つめた時、その正体も、慈しみと愛だ。それをベースにしたものが、発酵経営だそうです。

そんな気持ちで作られた純粋な日本酒は、まさに百薬の長という

言葉がピツタリのお酒に育っていくようです。

骨粗しょう症や精神的な病の鬱やひきこもりだとかパニック障害の改善例もたくさん出ているそう。美容効果もあるとか。

みなさんにすばらしい菌を食べていただいて、菌と響き合せて生きていっていただけたらいいなと、それが造り酒屋としてひとつ"お役に立つ"っていうことじゃないかと思つています。

編集後記

日本人は自然と一緒に生きることを何千年もやってきたのに、ここ数十年忘れていくものがありますね。違つたら変えればいい、それが発酵するいい変化。お手本は自然の中にあふれている愛があることだと思ひます。愛は響きあいますね。