

〈みんな・みんな会員だより〉 NO. 23 (2017. 2. 18)

2017年の大豆作り、味噌造りに参加しませんか

～自分たちで、つくりませんか、一緒に汗をかきましょう～

大豆作り・味噌作り取り組みを始めて今年で7年目に入ります。

畑のある所は、木曾川最上流の源流の



里・長野県木祖村です。畑の広さは約180坪ほど＝写真＝です。周りには白菜畑などが広がり、白樺も立ち並ぶ木々の近くで、遠くに木曾駒ヶ岳を眺望。大自然の恵まれた環境のなかで、地元の笹川さんをはじめ多くの人にお世話になりながら大豆作りを続けてきています。

昨年は、トウモロコシが鳥害により全滅してしまいました。「悔しい…」

しかし、大豆作りの方は地元の大豆である「みそ豆」が豊作でした。大豆と黒豆の全体の収量が、100kgを超えて過去最高になりました。「うれしい…」

～「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」交流・連携を～

私たちの大豆作り・味噌造りは木曾川上下流交流・連携活動の一環として、取り組んでいます。私たちの思いは、木曾川下流域の都市部から上流域への行きつけの場所を作り、上流域の人びととの“顔の見えるつながり”を作り出していくことです。

また、出来上がった味噌「みなもと」を下流域で販売し木曾川水源の里基金に積み立てています。その基金を使って、木曾の高校生が「木のおもちゃ」やベンチなどを制作、それらを名古屋市科学館や名古屋城天守閣、東山植物園に贈呈しています。

～見えてきたもの、暮らし方、食のあり方、楽しさ…～

近年、発酵食品が注目されています。以前、1981年10月の癌学会において国立がんセンター研究所が発表で、味噌汁の摂取頻度が高くなるほど胃癌やその他の癌、動脈硬化性心疾患、高血圧、胃、十二指腸潰瘍、肝硬変などの死亡率が低くなると報告されています。

大豆は、私たちの食文化の基盤を作る

ものであり、豆として食べるだけでなく味噌、醤油、豆腐、納豆などの食品の主原料でもあります。

国産大豆の割合は以前より回復したとはいえ、現在も約8割が輸入に頼っており遺伝子組み換え大豆の混入や収穫後の農薬、殺虫剤など、多くの問題を抱えています。

大豆作り・味噌造りの中から、今の私 本の農業の姿が見えてきます。
たちの暮らし方、食のあり方や流通、日

今年も木祖村の畑で大豆作り、木曾町での味噌造りに取り組みます。
皆さんの参加をお待ちしております。

<2017年 みんな・みんな楽作隊活動予定>

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 5月 20(土)～21日(日) 大豆種まき | 6月 17(土)～18日(日) 大豆の苗の定植 |
| 7月 8(土)～9日(日) 草取り | 7月 29(土)～30日(日)味噌の天地返し&草取り |
| 8月 26日(土) 草取り(日帰り) | 9月 23(土)～24日(日) 稲刈り体験 |
| 10月 21(土)～22日(日) 大豆収穫 | |
| 11月 18(土)～19日(日) 殻たたき | |



～みんな・みんな楽作隊(楽しく作り隊)の参加費 5,000円/年～

参加の方には、味噌「みなもと」玉造り、突き込みの2種類の味噌を各500gと大豆500gを配布します。但し、大豆の作況により変わることがあります。楽作隊参加者が、乗用車相乗りで木祖村の畑に出かける時は交通費無料です。

参加される場合にはボランティア保険に加入していただきます。加入料は参加費に含まれています。木祖村での宿泊は、やぶはらスキー場に隣接の民宿「高原荘」です。1泊2食付で税込み7,560円です。

一緒に大豆作り、味噌造りをしませんか。

☆申し込みや問い合わせ：みんな・みんなの会事務局(楽作隊担当) 近藤まで。携帯 090-4150-6156

水源の里を守ろう 木曾川流域みんな・みんなの会 みんな・みんな楽作隊

FAX：052-741-2588 メール：suigenosato@gmail.com

参加費振り込み口座名：みんな・みんなの会 口座番号：00810-1-158556

木曾の伝統食、食文化を下流域に伝えていきたい

第8回木曾スローフードフェスタ…美味しく、楽しい時間

2月4日、長野県木曾町の木曾福島会館で「第8回木曾スローフード街道フェスタ」が開催され、事務局メンバー3人で参加しました。僕自身初めて参加した去年は、連動して木曾の風景を描くフォトコンテストの表彰・展示会も行なわれ、180人以上の人たちで大盛況でした。今年は、それよりは少ない参加者でしたが、木曾6町村で伝統的に受け継がれてきた手作りの料理と地酒を何十点も試食・試飲し、楽しい時間を過ごしました。

スローフードとはイタリアで1986年に提唱された国際的な社会運動で、マクドナルドに象徴されるファストフードに対して唱えられました。その土地の伝統的な食文化や食材を見直す運動やその食品自体を指しています。

会場には「みんなの会」で収穫した大豆で、2年醸造の味噌を仕込んでいただいている小池糀店はじめ、三岳グルメ工房、中善酒造、湯川酒造



など、日頃から上下流運動に協力いただいているメーカーや個人の方々も出店されていきました。今年は十分に踏み込めませんでした。来年には是非、これら素晴らしい木曾川上流域の食文化とその果実の数々を、下流域に紹介・販売するための話し合いの場にはできないかと思ひながら、木曾福島町の町を後にしました。(鈴木)

スローフード「すんき」礼賛 ～おいしさ堪能～

木曾の郷土食文化を受け継いで催される木曾スローフード街道フェスタの主役は、なんとと言っても「すんき」です。木曾の赤かぶの茎を代々伝え



られてきた植物性乳酸菌だけで発酵させた郷土食で、塩を使っていなくて独特の酸味があります。この日、会場狭しと並んだスローフードのテーブルの間を縫って、私が真っ先に近づいたのは「すんきとうじそば」の前=写真。小さな器の汁にすんきとそばの味がなじみ合い、その酸味と香りが懐かしく思われるのはなぜ?とちょっと頭を過ぎったけれども、次の瞬間は隣のテーブルへ移動。次々と少しずつ小分けしたスローフードをお皿に盛って、食べ比べに専念です。

すんきは伝統的なすんきそばの他に、すんきパイ、すんきピザパン、すんきオムレツ、すんきポークカレー、すんきとん井、すんきドレッシングサラダ、すんきかき揚げ、等など。和風には、王滝すんきの土佐あえ、すんきとろろ。スンキータンドール、トムトムすんきとは?そして、スンキ

ーヨーグルトも。冬の木曾の保存食材である「すんき」は、料理の腕次第で万能の味を創り出す不

思議な食材で、食べることを楽しませてくれました。(水原)

書評：『魚と日本人』（濱田武士著、岩波新書 2016 年 12 月刊）

まちの商店街から魚屋さんが、消えたのはいつごろなのだろうか。〇〇の海で獲れた魚、美味しい食べ方は煮つけ、焼き魚、刺身…、と教えてくれた魚屋さんがいなくなった。「魚」は、どうなっていくのだろうか。多くの疑問に『魚と日本人』は答えている。著者の濱田氏は『日本漁業の真実』（ちくま新書）も出している。「魚を食べる人、魚を取り扱う人、魚を獲る人の関係を良好にしていこう」という「魚食と魚職の復権」へ迫ることが本書の狙い、と氏は記している。この本の感想を、みん・みんの会会員で宅配会社（名古屋生活クラブ）の魚担当をしている杉原さんに書いてもらった。

＜水産業再生の鍵は流通にあり＞

水産業というマイナーな斜陽産業で巷に流通するのは、ステレオタイプなイメージ（大間のマグロやカツオの一本釣り競争など）か、「日本の魚が食えなくなる（だから資源管理）」的な煽る議論のどちらかだ。

著者は北海学園大学教授。かつて『漁業と震災』（みすず書房 2013 年）で、震災と魚の放射能汚染が市民と水産関係者のあいだにある認識のギャップをあらわにした、と述べた。それを「認識の危機」と呼び、各種の水産統計を使って複雑な現状をていねいに論じてみせた。

本書は、水産物の生産・流通・小売・消費の構造と連関を歴史的にたどって、日本の水産業が衰退していった過程を記述し、鮮魚流通（卸売市場と小売）の再生こそ生き残りの鍵だと結論づける。

複雑で矛盾だらけの現実を単純化しないで客観的に書く、当事者が実行可能な解を提示する、そこが著者の本領だ。しかし、煽る議論から距離をとるあまり水産業界に寄り添いすぎ、の印象を受けた。乱獲（現在進行中の）、積極的または消極的な仕方で消費者をだます売り方（カキの水のぼし、水銀・ダイオキシン類の問題、放射能汚染時の対応）、漁協の閉鎖的な体質など、業界自身に「問題」があって、それがもともと自滅していった面が日本の水産に確かにある。

そうはいっても、濱田さんは私の好きな書き手です。「人が人を頼りにする、人が人を大切にする、人が人に敬意を払う、そして自然からの恵みをうまく廻し、活用する。魚食には、こうした連鎖が大切なのである」。終章のこの言葉が気に入りました。ジーンときた。みん・みんの会がやっていることも同じようなものです。ものを売ることで、こんな世の中を自分も作っていきたくて思いました。(杉原)

＜会費をお願いします＞

みん・みんの会の 2016 年度の期間は、2016 年 6 月から 2017 年 5 月末日です。みん・みんの会は会員の皆さんの年会費やカンパなどによって、会の活動は支えられています。2008 年 9 月に第 1 回の「水源の里を守ろう 木曾川流域集会」の開催に始まり、木曾川流域水源の里基金の設立や「木曾川流域図」作り、そして、大豆作り・味噌造りなどを取り組んできました。来年 2018 年 9 月に 10 周年を迎えます。

会員の皆様のご支援・ご協力で、今日まで歩んできました。感謝申し上げます。

「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」木曾川上下流交流・連携を一層進めていきます。皆様のご支援、ご協力をお願いします。

水源の里を守ろう 木曾川流域みん・みんの会

連絡先：〒464-0075 名古屋市千種区内山 3-7-11 斎藤事務所気付
TEL 052-745-1001 FAX 052-741-2588 mail: suigenosato@gmail.com

＜みん・みんの会からのお知らせ＞

☆3月10日（金）午前11時から名古屋市科学館で木曾青峰高校インテリア科の高校生が制作した木製のおもちゃの贈呈式を行います。

☆3月5日（日）、4月2日（日）午前9時から覚王山マルシェに出店します。場所は日泰寺参道のコンビニ駐車場。

☆5月3日（水・祝）飛騨川上流の七宗町や白川町へ出かけて、地元の人びととの交流を深めていきます。

☆6月4日（日）なごや水フェスタに参加します。名古屋市千種区の鍋屋上野浄水場で開催。

木曾町で、木曾青峰高校生の作品の常設展示場作り

に向けて、話し合いを重ねています

木曾川流域水源の里基金を活用して、長野県木曾町にある木曾青峰高校インテリア科3年生に、地元の間伐材などを使って、ベンチや玩具を制作依頼を行ってきました。

2011年（平成23年）2月の名古屋市東山動植物園へベンチ12脚から始まり、2013年2月名古屋市科学館へ9種類の木製玩具、2014年2月名古屋城天守閣へベンチ4脚、同年2月JR木曾福島駅前バス待合室にベンチ4脚、2015年3月名古屋市科学館へ4種類の木製玩具、同年6月名古屋市子ども子育て支援センターに木製のおもちゃ、そして2016年3月名古屋市科学館へ4種類の木製玩具を贈呈。今年も3月10日、名古屋市科学館に2種類の木製玩具を贈呈します。

作品づくりの現場を見たり、高校生の皆さんの制作の思いを聞いたりしていく中で、木曾町に常設の作品展示場（コーナー）が作れないだろうか、との願いが膨らんできました。“木曾の高校生が、このような作品を作る” —素晴らしい作品たちにもっともっと光をあてたい、木曾の人たちや木曾を訪れる人たちなど、多くの人に高校生の輝きを伝えたいと思います。

作品づくりの高校生に、自らの作品が展示してある場所を常設することで、自分たちの青春の記憶として誇りを持ってほしいと願っています。（河崎）