

みんなの会の第7回総会を10月16日(日)午後1時から名古屋市中企業振興会館4階会議室で行います。総会では①2015年度活動報告②2015年度会計報告(収支決算)③「木曾川流域水源の里基金」の現状報告と運用④2016年度活動計画⑤2016年度予算⑥規約改正などについて話し合います。会員の皆さん、ご出席下さい。

総会に続いて午後2時過ぎから上下流・交流連携の集いを行います。今回は木曾町の小池糶店・唐沢尚之さんと近藤進(大豆作り味噌造りプロジェクト・楽作隊)がパネラー。2人から「大豆作り、味噌造りから見えてきた木曾川上下流交流・連携とこれから」を語ってもらい、話し合いを重ねたいと思います。

『都市・農村共生社会の創造—田園回帰の時代を迎えて』という文書を全国町村会へ出し、「今必要なことは、都市と農村の対立ではなく、『都市の安定と農村の安心』という視点からの都市・農村共生社会の創造である」と提言しています。都市部の若い世代による農山村への定住願望や子育て希望地域としての田園回帰が広がってきています。成長を追い求める働き方、暮らし方から脱成長型の「自分らしい生き方、暮らし方」「自然や人びととの関係の豊かさ」の地域づくりが行われています。「今を希望ある移行期にできるのか」(小田切徳美さん・明治大学)

*9月3日(土)に総会とパネルディスカッションを開催予定でしたが、会場の関係で10月16日(日)に変更になりました。よろしくお祈りします。

みんなの会第7回総会&パネルディスカッション

日時：10月16日(日) 13時開場、13時15分開始

会場：名古屋市中企業振興会館4階会議室 電話：052-735-2111

(地下鉄桜通線・吹上下車、5番出口で西へ徒歩5分)

☆みんなの会総会：13時15分～14時10分

☆パネルディスカッション：14時10分～16時00分

内容：「大豆作り、味噌造りから見えてきた木曾川上下流交流・連携とこれから」

*パネラー：唐沢尚之(木曾町・小池糶店)、近藤進(みんなの会事務局)

☆連帯あいさつ ☆参加費：500円(資料代含む)

大豆作り・味噌造り 6年目に入って

～木曾川上流域の人々のお陰で継続しています～

木曾川の最上流、源流の里・木祖村で、畑を借りて大豆作りを始めて6年目に入りました。当初

の思いより今の私たちにとって大豆作りは大きな意味を持ちつつあるように思います。

初めのころは、上流域に畑で作物を作りたいと
考え、そのために下流域から定期的に訪れる行き
つけの場所を作りたいと思っていました。また、
山村での畑作りは獣害との格闘であることも身
をもって体験しようと思っておりました。

上流域に通う中で人々との顔の見える関係づ
くりや上流への思いや眼差しを大きくしたいと
いう願いもありました。そして、大豆作りは身近
に「大豆畑トラスト」運動があり、無農薬で大豆
を作ることがある程度具体的に思い描くことが
できるという点がありました。

私自身を振り返ると、ことあるごとに木曽谷の
気象に関心が高まり、畑のある木祖村の気温や気
候が気になりました。木祖村の畑を貸してくれた
民宿・高原荘の笹川さんはじめ地元の人々の顔を
思い浮かべて、畑の野菜作りやいろいろな野菜の
漬物作りなどを思い浮かべるようになりました。

私たちの大豆作りを支えてくれる人々は何と
言っても地元の笹川さん一家とその親戚の方々
です。畑の土づくりから耕耘、マルチ張りまで、
採算度外視で私たちは支えてもらっています。
お陰で今までひどい連作障害らしいものにはな
っていません。そして、日常的に苗の生育の確認
や作業の段取りをしてくれています。

木祖村の方々に、継続することで私たちの大豆
作りがようやく「認知」されてきたような気がし
ます。

大豆作りの影響で土が肥えて雑草も多く生え

ます。地味な作業の草取りも大事な仕事となっ
ています。

作付けしている品種は地元で古くから作り続
けられている大豆と「たちながは」という品種で
す。私たちの作った大豆は手選別の後、配布・販
売の残りは全て木曽町の「小池糰店」で味噌にし
ていただいています。伝統製法の「玉造り」とな
じみ深い味の「突き込み」の2種類で仕込んで
もらっています。それが味噌『みなもと』です。

この味噌を下流域で販売し、「木曽川流域水源
の里基金」への積み立てにも役立たせています。
この味噌の販売に限らず、上流域の良品を下流域
で販売し規模は小さくても流域内でお金のやり
取りは今までの大規模生産、大量消費型とは異
なる経済の仕組みの役割を担うと思います。

大豆は私たちにとって大切な作物であるにも
かかわらず多くを輸入に頼っています。現状を変
えていこうと国産大豆への需要と作付けの拡大
の気運が高まってきています。農作物の自給率向
上と食の安全・安心をめぐる、明日につながる
転機となっています。

「田園回帰」が今注目され、多くの若者や中高
年の人々の“中山間地志向”が高まっています。
そして「1%田園回帰」「集落・地域ビジョンづ
くりを」「田園回帰（ライフスタイル革命）で『地
域自給圏』を再創造する」等の提案も多く出され、
各地の取り組みが注目を集めています。

(近藤 進)

今年も大豆が元気に育っています。一緒に木祖村の畑へ行きませんか？！

2016年5月下旬、木祖村の民宿・高原荘近
くで種まきを行い、6月中旬に苗の定植、7
月初旬に草取りを行いました。その時の大豆
はひ弱で虫にも痛めつけられていました。

7月30日には木曽駒高原にある小池糰店の
味噌蔵で「天地返し」を行いました。その日
は、唐沢さんたちの「こだわり」に共感する
人々が集まりました。みんなの会からの
10名と他地域からの参加者、合わせて16名
での楽しい作業となりました。みんなの
会「みなもと」の味噌も天地返しを行いま
した。

翌31日は木祖村の大豆畑で草取り = 写真



=を行いました。大豆の苗はわずか20日足ら
ずで見違えるように逞しくなっていました。



所々には小さな紫の花をつけはじめ、8月中旬には全体が開花。8月27日に最後の草取り。下旬ころからは枝豆で食べられそうです。

<今後の予定>

☆9月24～25日：稲刈り体験と草取り、カボチャやトウガラシの収穫

☆10月22～23日：大豆の収穫作業

☆11月12～13日：殻たたき

皆さんの参加をお待ちしています。

連絡先 近藤進 携帯：090-4150-6156

味噌の歴史と現状、そしてスローフードの今後

良い材料、時間と手間をかけた加工、つながって安心して食べる消費者

味噌の主原料の大豆は、紀元前2000年以前から中国で栽培されていたようです。その後、朝鮮半島や東南アジアにも伝わり、日本にも入ってきたと考えられています。奈良時代に中国との交流が盛んになり、仏教とともに味噌や醤油などの加工方法も伝わってきました。当時はまだ大豆は特別な食物だったようで一般には普及していませんでした。

その後、日本でも大豆が広く栽培されるようになり、加工も盛んになりました。平安京には醤油屋50店、味噌屋32店あったと「延喜式」にも記録されています。戦国時代になると、戦用の兵糧として運べる味噌作りが発達しました。戦国時代が終わり江戸時代になると「仙台味噌」「八丁味噌」「信州味噌」等、各地で味噌文化が確立されていきました。その大きな要因に、大豆生産者、味噌製造者、消費者が一つの地域（お互いの顔が見える）に、一緒に暮らしていた事が大きかったのだと思います。

戦争によって新しい製造法が開発

明治時代末期、糶の働きを温度管理で調節する速醸法が考案され、数ヶ月で製造できるようにな

りました。その後、第二次大戦中に配給味噌の基準製法となったこともあり、全国に普及しました。さらに温度に着目した醸造法が各地で試され、中田式速醸法（信州の製造者）が開発され、20日間で製造できるようになり、信州味噌の醸造法と共に爆発的に広まりました。速醸法の普及により、一方では各地の特徴的な味噌が失われていきました。大量生産、大量消費の時代になり、1970年代までは量り売りでしたが、パックに詰める方法に変わり、発酵を止めるためソルビン酸カリウム（のちに発がん性物質であることが分かり、今ではエチルアルコール）を添加。

商品だけが移動、顔が見えない関係

今のシステムは、大豆生産者（農家）→穀物流通業者→製造者→物流業者（卸、運送、小売店）→消費者になっています。商品だけが移動し、お互いの顔が見えなくなりました。味噌の歴史から、お互いの顔が見えなくなったことで、いくつかの問題点が見えるように思います。

① 原材料：味噌に使われている国産大豆の割合は約7%です。圧倒的に輸入に頼っています。輸入原料の問題は栽培方法もありますが、ポ

ストハーベストが気になる点です。ポストは「後」、ハーベストは「収穫」を意味する。船で輸送するため、収穫後に防カビ・防虫等の目的で薬剤を散布したものが日本に入ってきています。

- ② 表示方法：少量でも使用していれば、国産原料使用と明記できてしまうのが現状です。例えば「新潟県魚沼産米使用」、「安曇野産わさび使用」等。
- ③ 加工方法：歴史の中でも触れましたが、速醸法が主な作り方になり、ゆっくりと時間をかけて発酵させる、いわゆる天然醸造の味噌が減ってしまったことです。温醸発酵とは違い、ゆっくりと時間をかけることで多様な微生物や酵素が働き、旨みももちろんですが、栄養価も高い味噌ができるといわれています。また市販品は酒精（エチルアルコール）を使

用しているものが多数です。酒精は発酵を止め、細菌などを抑える目的で使われます。容器等が膨張することはありません。しかし、本来味噌は酒精など添加物を使わず、大豆、米糶、塩の3つで作る発酵食品です。麹菌は常に発酵し、1年以上かけて熟成させることにより大豆のたんぱく質はアミノ酸に分解され、ビタミン・酵素等を多量に含み、消化吸収にも優れています。何よりも酵母が生きているので発酵食品の優れたパワーがあるのです。

良い原材料を作り出す生産者、時間と手間をかけて製造する加工メーカー、安心して食べる消費者、この三者の「顔」が見える関係にしながらファーストフードからスローフードへの展開を行なっていきたい。

(小池糶店・唐沢尚之)

食糧、エネルギー、医療・福祉の三分野でローカルな自立を

～大豆栽培のこれから～

21世紀に入り、日本中で様々なヒズミが大きくなっているように思えます。東京は金融資本都市としては発展を続けていますが、出生率・既婚率が低く、非正規雇用者率が高いため、その一極集中化とともにヒズミの拡大に大きく貢献しています。また、財政政策としての法人税・所得税の逆進課税化は生活格差を拡げ、圧倒的多数の人々から未来への希望を奪いとることにつながっています。今のアベノミクスはその路線をさらに加速させるので、成長によるトリクルダウンなどなく、自滅への道以外の何物でもありません。

市町村を基礎とするローカルな経済の自立化と相互のネットワーク化が、グローバル経済に対抗するためには、これからは国の経済政策以上に重要な施策ではないかとすら思えます。そして、キビシイ地域財政事情に負けず、プライマリーバランス（基礎的財政収支）を回復させた上で、持続可能なローカル経済を確立し継続するためには、経済評論家・内橋克人さんが提唱するように、①食料 ②再生可能エネルギー ③医療、介護、福祉 の三分野での可能な限りの地域的な自立が最も重要です。企業誘致など目先の収入にこだわるのではなく、地域から流出するお金を減らし、出来る限り循環させる方が経済の自立性・安定性ははるかに増すからです。

みんなの会がなぜ大豆栽培にこだわるのかというと、それが①の食糧の自立になくしてはならないツールだからです。大豆は自前の種で栽培を継続できるという特性があるとともに、そのまま食べる以外に様々に加工されて日本人の食文化を支えています。今は6畝程度の規模ですが、ゆくゆくは地元の農家と連携して規模拡大し、豆腐・味噌・納豆などの加工品も含め大豆原料の地域内自給を目指しています（※もちろん大豆だけでは農業としての経営が成り立たないので、木曾地域の商品作物として白菜・とうもろこしなどの栽培にも取り組む必要があります）。

現状の無農薬・無化学肥料栽培というレベルを維持しながらの拡大は困難が伴いますが、ここ数年で飛躍的に進歩している有機栽培のノウハウを活用し、ぜひとも実現を目指したい。そして、農業への取り組みを通じて上流域の人たちとの信頼関係を深めていく中で、②③も含めた全般的提案・実践にもや

がては踏み込み、上流域の循環型経済を力強いものにしていくことに役立ちたいと考えています。勿論その循環の中には、上下流の流域経済をより緊密なものにしていくことも含まれます。

大豆づくりは、みん・みんの会の合言葉である「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」を具体的に実践するための活動の第一歩なのです。(鈴木正浩)

本物の豆腐作りの豆腐屋さんと仲良くなろう

最近の豆腐の形や大きさは色とりどりです。豆腐というのは大豆と水と「にがり」で作られます。ところが、「にがり」は昔からの天然の塩化マグネシウムの他に、豆乳を固まらせる食品添加物を加えた「にがり」も「凝固剤」として「一括表示」が許されているのです。

花王の「乳化にがり」です。主成分は植物油脂と塩化マグネシウムで、これに乳化剤のグリセリン脂肪酸エステルや酸化防止剤などが入っています。グリセリン脂肪酸エステルは合成洗剤にも使用される非イオン系界面活性剤です。乳化剤が入るととろみの付いたうまい豆腐になりますが、植物油脂は遺伝子組み換えの原料かもしれません。

この植物油脂入りの乳化にがりで作った豆腐は、原料の大豆は組み換えではない、「凝固剤」または「塩化マグネシウム（にがり）」使用と表示されていても、純天然原料の豆腐とは言えないでしょう。乳化にがりは簡単に豆腐を作れるので、大手メーカーでも導入が進んでいるとのこと。

昔ながらの技術で組み換えではない大豆と粗製海水塩化マグネシウム（にがりで作られた豆腐はミネラルなども含まれ、コクのあるおいしい豆腐ですが、大量生産される植物油脂入り豆腐の安売りに太刀打ちできません。本物の豆腐を作る豆腐屋さんを見つけたら仲良くなろう、末永く私たちの身の安全のために、です。(水原)

木曾青峰高校インテリア科・高校生、科学館見学 どんな作品ができるでしょうか

2016年8月18日午前11時から名古屋市科学館2階にあるウッドィプレイランド（おもちゃのひろば）を木曾青峰高校インテリア科の5人の女子高校生=写真=、担当の早川先生、木曾広域連合地域振興課の佐口さんが見学しました。

はじめに、会議室でみん・みんの会から木曾川水源の里基金の設立と現在までの経過報告に続いて、科学館の山田学芸員から展示スペースの説明や今までの作品への感想が話されました。

現場は親子連れなど、大勢の人たちが「おもちゃ」で楽しんでいました。

今年の3月に贈った「シューティングボード」「自作迷路ゲーム」「木製パチンコ台」の3種類のおもちゃも活躍していました。

みん・みんの会としては、2016年度も引き続き、木曾川流域水源の里基金の運用として、木製玩具



の制作を木曾青峰高校インテリア科の高校生6人に依頼しています。今回が2012年度から4回目になります。来年の2月末か、3月上旬に科学館への贈呈式を行う予定です。どんな作品ができるのか、楽しみです。(河崎)

☆木曾川流域水源の里基金の運用について、ご意見・ご提案をお寄せ下さい。

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、絵本『水の旅

はるか」を購入し木曾地域の10の小学校に贈呈しました。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、2016年3月名古屋市科学館へ4種類の木製玩具を贈呈してきました。今後とも水源の里基金へのご支援。ご協力をお願いします。

「命の水」は「平和の水」…中村医師らのアフガニスタンでの取り組み

6,000～7,000mの山々が連なり、2,000万人の人びとの9割以上が、農業と牧畜で生計を立てている多民族社会・アフガニスタン。その地で診療所、井戸掘り、そして東部山村での長期的復興計画「緑の大地計画」などを長年にわたって現地の住民と共に取り組んでおられる中村哲さんの話を聞く機会が5月27日夜、岐阜県各務原市の市民会館でありました。

主催したのは、「ぎふ『ペシャワール会』を支援する会」。チラシには「アフガンに命の水を」「アフガニスタンの大地に用水路を拓く医者～ここに、真の積極的平和主義がある」「現地報告会」などと記載されており、この内容を聞きたいと思い、平日の夜、会場に向かいました。300～400人の参加者で、会場はいっぱいでした。

1983年に医者の中村哲さんを支援する

ために結成された「ペシャワール会」。現地で大干ばつや戦乱による国土の荒廃に対して、医療活動から井戸掘り、用水路建設と30数年にわたって「命の水」づくりに取り組む中村さんたち。

現地の映像や中村さんの話を見聞きし、「平和」とは何かを考えさせられました。衣食住で、その地域の住民自身によって安心して暮らしていけることが「平和」。武器で平和は作れない。2003年から「緑の大地計画」でマルワリード用水路が出来、3,500ヘクタール、流域の27キロメートルが緑の大地になっているとのこと。地域を治めるのは地域住民。作るのも使うのも、維持するのも地域住民。

“百の診療所より一本の用水路”との中村さんの言葉に、「命の水」に思いめぐらしながら感銘を受けました。(河崎)

書評『田園回帰がひらく未来 農山村再生の最前線』

(小田切徳美、広井良典、大江正章、藤山浩・著、岩波ブックレット)

若い世代のローカル志向、田園回帰の理由は！？

「都市・農村共生社会」を目指し、「田園回帰と日本の未来」をテーマとした2015年11月に開催されたシンポジウムの記録集。最近、大都市から地方への移住相談や関連イベントに参加する人が溢れかえり、特に若者が農山村に向かう現象が見られるが、それはなぜなのか。農山村は受け入れる準備があるのか。この動きを定着させる戦略とは何か。その解明を意識して、公共政策、地域ガバナンス、環境・農業の専門家や、田園回帰の実践者らが、実践もふまえたユニークな視点や経験で多角的に論じ、臨場感あふれるのが本書である。

広井氏は、若い世代のローカル志向、地元志向が顕著になってきている現象は、「こっちの地域は進んでいる、そっちは遅れている」という「時間軸の優位性」が背景に退き、各地域の豊かさや個性、風土的・文化的特徴など「空間軸」に関心が向かい始めているからだ論じている。

小田切氏は、なぜ一部の限られた地域に移住者が集中するかの答えを「地域みがき」で

あるとし、「田園回帰と地域みがきの好循環」が始まった地域と、至っていない地域の差の表れであると結論づけている。島根県で実際に移住にとりくんでいる『田園回帰1%戦略』の藤山氏は、各地域で毎年人口を1%だけ増やしていけば「人口の安定化」が達成でき、「規模と集中の時」からの脱却ができるとしている。

具体的な事例に基づく報告や提言には、説得力があり、未来への希望を感じさせる。ぜひ薦めたい一冊。(三田)

第10回全国水源の里シンポジウム開催

～京都府綾部市で10月26、27日～

今回の水源の里シンポジウムでは「水源の里が創る新しい時代」をテーマに地元のプレゼンテーションや地域のあり方を問うパネルディスカッションや養老孟司さんの講演などが、2016年10月26、27日に綾部市で行われます。

高齢化、過疎化が著しいところを「限界集落」といわれていた時に、“上流域に暮らしている私たちは下流の人びとの飲み水を守っている”として、自らを「水源の里」と名付けて、地域の人びとが持続的な振興策を展開してきました。その先頭で取り組んできたのが綾部の人びと。2007年に「水源の里条例」を施行、定住促進や下流域の都市の人びととの交流、地元での特産物の開発などを行ってきました。

「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」との共生の合言葉は、この取り組みの中から生み出されていきました。この取り組みに共感する自治体によって、2007年11月に「全国水源の里連絡協議会」(会長：四方八洲男綾部市長)が結成され、その活動の一環として、毎年水源の里でシンポジウムが開催されてきました。私たちは福島県喜多方市、島根県大田市、岐阜県白川町のシンポに参加してきました。

また、私たちは四方八洲男さん(当時、全国水源の里連絡協議会顧問、前京都府綾部市長)を招いて、2013年3月20日に「第

5回水源の里を守ろう 木曾川流域集会」を行ないました。テーマは「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」交流・連携の視点から「川は命のつながり(森、水、暮らし)」で開催し、約60人が参加。

四方さん=写真=がはじめに、「「水源の里」の運動は、この地域で代々真面目に暮



らしてきた人たちに光を当てることによって意識を変えていく、故郷への誇りを取り戻していく運動”と話された後、四方さんが、力説されたのは5点です。①コミュニティーを保っていること②都市との交流、外の人を受け入れるゆとりを持っていること③地域の小さな経済を作り上げていること④リーダーが大きな役割を果たしている、と話され、⑤何より継続することが大切と結ばれました。

四方さんの文章が、2007年12月に「私の視点」として朝日新聞に掲載されました。この新聞を見て、斎藤まこと名古屋市議ら

3人が、2008年2月に四方市長を訪ねて、綾部市に出かけました。この出会いが、私たちの取り組みの出発点の1つだと思っています。

今回の綾部市で開かれる第10回全国水源の里シンポジウムは、私たちにとっても大きな節目となるシンポとなるでしょう。参加したいと考えています。(河崎)

9月18、19日、出会いと交流の今池まつりに参加を！



みんなでがんばりました！2015年9月20日の今池まつり

9月18日(日)、19日(祝・月)の両日、例年通りに「今池まつり」(主催・今池商店街連合

会)を取り組みます。

木曽川上流域からは木曽広域連合の方々と一緒に1ブースにてトウモロコシや味噌『みなもと』、私たちの作っている大豆の枝豆、木曽川流域図、木曽の新鮮野菜等の販売を行います。収益は全て「木曽川流域水源の里基金」に積み立てられます。

2日間とも今池交差点西の広小路通り沿いにある十六銀行付近で、朝から取り組みますのでご参加ください。

☆参加できる方は、担当の**みん・みんの会事務局・近藤**までご一報ください。

TEL 携帯 090-4150-6156

☆☆☆第6期木曽川流域

水源の里基金へ募金の

ご協力をお願いします☆☆☆

<郵便振込口座>

口座番号； 00810-1-158556

加入者名； みん・みんの会

(水源の里基金と記してください)

水源の里を守ろう

木曽川流域みん・みんの会

☆共同代表☆

山根みちよ(日進市議)、

伊澤真一(名古屋生活クラブ)

☆顧問：齋藤まこと(名古屋市議)☆

☆連絡先☆

〒464-0075

名古屋市千種区内山3-7-11 齋藤事務所気付

TEL 052(745)1001 FAX 052(741)2588

HP: <http://www.kisogawaminmin1.net/>

e-mail: suigennosato@gmail.com