

上流・下流の交流・連携

水源の里を守る木曾川流域 みんなの会

ニュース

13号

2017. 7. 15

みんなの会の第8回総会を9月30日(土)午後1時から名古屋市中企業振興会館4階の第7会議室で行います。総会では①2016年度活動報告②2016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④2017年度活動計画⑤2017年度予算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時過ぎから木曾川上下流交流・連携の集いを行います。今回は木曾町長・原久仁男さんをお招きして、上流域から見た上下流交流・連携の現状や課題、そして御嶽山噴火から3年の最前線で、感じたり、思っておられることなどを話していただきます。

よろしくお願ひします。

みんなの会第8回総会 & 木曾川上下流交流・連携の集い

日時：9月30日(土) 13時開場、13時15分開始

会場：名古屋市中企業振興会館4階第7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

☆木曾川上下流交流・連携の集い：14時15分～16時15分

内容：木曾川上下流交流・連携の課題や現場から見え、感じていること

*講師：原久仁男さん(木曾町長)

☆連帯あいさつ

☆参加費：1,000円(資料代含む)

みんなの会は「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」を合言葉に、木曾川流域(木曾川、飛騨川、愛知用水)の上下流交流・連携を目的に2008年9月から活動を始めました。

源流から伊勢湾まで、川が主役の『木曾川流域図』作り、木曾川流域水源の里基金の設立、「水源の里を守ろう 木曾川流域集会」の開催、そして上流地域(長野県木祖村、木曾町)での大豆作り、味噌造りなど、さまざまな活動を9年間行なってきました。

「みんなの会」の名称は、「上流の民(みんな)と下流の民(みんな)の交流・連携」をめざす会としてのネーミングです。

2011年春から木曾川源流の里・木祖村に約180坪の畑を借りて大豆を主に、トウモロコシやかぼちゃなどを作り始めました。木曾川上下流交流・連携の一環として「行きつけの場所」を上流に作りたいたいと考えていたことと重なり合って、木祖村の人びとの支援、協力をいただきながら“楽しさ いっぱい、苦しさ 少々!?”の大豆作りなどを今日まで続けています。

私たちの大豆作り・味噌造りは、木曾川の上下流交流・連携の具体的取り組みの一環であり、私たちの生活・社会のあり様を問うものにもなっています。作る人、加工する人、消費する人、

これらの人びとがつながりあってお互いに“見える関係”が作られ、その中で“あたたかいお金”による「小さな経済」が木曽川流域で出来ることを私たちは思い描いています。

7月16日、第2回「木曽川上下流交流、ミーティングIN木曽町」開催

今年の4月1日、木曽町で「木曽川上下流交流、春のミーティング」を行いました。木曽の魅力・地域資源や下流部の都市と上流の農山村の「経済」「あたたかい関係、つながり」などについて、話し合いました。第2回は7月16日午後6時から木曽町で行います。

上記のような内容について、更なる展開を目指して、9月30日の「木曽川上下流交流・連携の集い」を行います。

～木曽へ出かけましょう！～

6月25日朝、木曽で5弱の地震が起き、建物や道路などに被害が起きました。3年前の9月には、御嶽山の噴火で、多くの方が犠牲になり、甚大な被害を木曽は受けました。

下流域の私たちと上流域の人びとは、木曽川でつながっています。木曽川のおいしい水を支えているのは、上流の御嶽山をはじめとする山々、森林、そして暮らしている人びとのお陰です。観光のダメージが、続いていると聞いています。

木曽を応援しましょう。夏、木曽へ行きましょう！

☆上流域と下流域のものづくり・商品をめぐっての上下流の関係について、名古屋生活クラブの伊澤さん、飛水食品の渡邊さんに文章を寄せてもらいました。

水源の里の生き残り

～豊かな山やきれいな水の価値を伝える商品づくり～

私は、株式会社名古屋生活クラブの代表をしています。無農薬で作られた食品を中心に扱っていますが、それ以外の食品も扱っており、それなりに世間の動きも押さえているつもりです。

この仕事に関わって25年位になりますが、一番の変化は、商品に対する合格点がどんどん厳しくなっていることです。ちょっとしたことでクレームが出されます。対応しないわけにもいけないので、メーカー、生産者に対し改善要求を出します。資本力があり、設備にお金をかけられるところしか生き残っていきません。

一次原料にしても、昔は国産が当たり前だった物がどんどん輸入原料に、製造国も中国などに移行しています。例えば商材として、味噌を考えると、大手は原料が中国産、製造も中国、なんて味噌が多いです。原産

国の表示義務が無いので目につかないので



伝統的な板倉工法によって作られた、ひのき、さわら、あすなる、こうやまき、ねずこの木曽五木住宅

＝2017年6月27日、木曽町川西地区

す。こうやって安さを実現しているのです。それでは、地元の味噌屋さんはどうやっ

て生き残りをはかるのか？大手味噌メーカーの設備のととのった最新鋭味噌工場に対抗して？同じように中国などに進出する？資本も無いメーカーがほとんどでしょう。

グローバリズムは、どんどん強まっています。水源の里を含む中山間地は、ますます競争力を失いさびれていきます。世界中の人びとがグローバリズムの誤りに気が付いて修正していく、他の原理を追求していかない限り、この流れは続く様に思われます。

水源の里の価値はどこにあるのでしょうか。きれいな水、豊かな山、それらが経済的な価値、お金を生んでいるわけではありません。きれいな水も汚れている水も高度処理

で飲める水道水になります。山の価値も木材資源の価格が下がる一方です。グローバリズムが忘れていた環境の価値、安全の価値が安すぎるのです。豊かな電気を求めて原子力発電の事故が起きました。豊かな経済を求めてグローバリズムが世界中を席捲しています。豊かな環境を犠牲にして。

水源の里が大事なのは当たり前だけれど、経済的に大事にされていない現状を変えていくには、下流の都市の住民と上流の町村の住民が、かけがえのない山、水の価値に目覚める事につきると思う。その様なことを伝える商品が欲しい。

(名古屋生活クラブ・伊澤 眞一)

* 3年前のみんなの会ニュースに掲載した文章を再掲載しました。

一番大事なことは生き残っていく意思と互いに協力する志

2017年6月、岩手県の陸前高田に行って、地元の醤油メーカー・八木澤商店の見学をしてきました。津波の威力は、すさまじいものがありました。見渡す限り、何もなくなっていました。八木澤商店・社長の河野さんのお話を伺いました。

陸前高田には中小企業が88社あり、震災前から集まって話をしてきたそうです。地元の空洞化を防ぐには88社が、一年に一人でも地元採用ができれば抑えられる。「一社もつぶすな」を合言葉にして業務内容の悪い会社の立て直しのために、皆で知恵を絞って立て直しつつあったそうです。その時に、東北の大震災に襲われたのです。八木澤商店は取引先の8割を失ってしまいました。しかし、一人もやめさせることはなかったそうです。そんな中、八木澤商店を始めとして、地元の中小企業は、何とか地元採用を翌年も続け、更にコラボして商品の共同開発も進めています。

日本全国には、無農薬にこだわった、小さな生協や共同購入会などがあります。どこも、大きな生協に押されてしまっていて、赤字であったり、どんどん小さくなっていっています。協力関係は弱く、ひとつずつが孤立化しています。正しい原則にこだわりすぎて、今の流れについていけなくなっているのです。そこそこやっていけるうちは、小さくなっていても、危機感は薄いです。でも破綻は目の前にあり、1社、1社とのみこまれています。

一番大事なことは、生き残っていくという意思と互いに協力する志ではないでしょうか。

(名古屋生活クラブ・伊澤 眞一)

地域の良いところはより高めていきたい

「木曽川流域みんなの会」にお会いすることができ、会員の皆様方の前向きで行動力ある逞しい姿を知ることができて大変感謝しております。

私は木曽川の支流・飛騨川の流れる山あいに住んでいますが、今まで下流域の方々に足を運んでいただくための努力・知恵が不足していた

ことに気づかせていただきました。

今は“まちの豆腐屋さん”が少なくなっていることに危機感を持っています。

スーパーに並ぶような大量生産されたものではなく、水と素材にこだわり、製法にこだわった“本物”を作り続けていきたい。

蒟蒻(こんにゃく)、心太(ところてん)、豆



飛騨川が創りだした名勝・飛水峡＝岐阜県七宗町
腐にがんもどき、厚揚げなど。

本物を作り続けることが、地域の人びとや下流域の皆さんとのつながりを作っていくことになるのではないのでしょうか。

一人でも多くの人に来て、観ていただくことによって、地域の良いところ・悪いところ・生

の声を聞かせていただくことによって、悪いところは一つずつ改善し、良いところはより高めていきたいと思っています。

先日も名古屋方面から来て下さるお客様が、店の近くの谷に蛍の幼虫とカワニナを放流してくれました。思えば30年前には、この地域にも蛍が飛んでいたのですが、お茶畑の消毒、

除草剤等散布の為、全然見ることがなくなっていました。でもその方に「今の谷の状態ならば大丈夫、飛ぶように育つよ」と言っていたき、まさに「目からうろこ」でした。

自分たちでは気づかなかった地域のことを気づかせていただきました。蛍が乱舞したらすばらしいと、2～3年先が楽しみでわくわくします。

これからも皆様方の知恵をお借りしながら、一步一步前へ進んでいきたいと思っています。

(七宗町 飛水食品・渡邊)

来春、木曾青峰高校生の作品を常設展示する場が木曾町に出来ます！



来年3月に向けて、女子高校生6人の作品作りがスタート＝2017年6月23日、木曾青峰高校

木曾町にある長野県木曾青峰高校インテリア科の皆さんに制作を依頼し、2011年(平成23年)2月の名古屋市東山動物園へベンチ12脚を贈呈しました。2013

今後とも木曾川流域水源の里基金へのご支援。ご協力をお願いします。

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。そして、2017年3月に2種類の木製玩具を贈呈しました。今年度も同校3年生6人に制作を依頼しています。

木曾町では、昨年のウッドスタート宣言や木育、木をめぐる様々な取り組みが「まち・ひと・しごと」地域創生として、盛んに展開されています。

高校生の作品が、地元の常設展示場に来春お目見えする方向で現在進んでいます。楽しみ！です。(河崎)

木曾音楽祭 第43回目の夏

～地元音楽愛好家、演奏家の熱意やボランティアによって運営～



昨年の前夜祭コンサートの様子＝木曾中学校体育館

「小さな町の素敵な音楽祭」として、海外の著名な音楽家をも交えて歴史を刻んできた木曾音楽祭が、今年も8月に木曾駒高原の文化ホールで開催されます。43回目の夏です。

木曾音楽祭は、当初、1973年にナマの演奏を聴く機会に恵まれない木曾に、自分たちで演奏家を招いて、演奏してもらおうと呼びかけた地元のクラシック愛好家達が、「木曾フィルハーモニック協会」を発足した活動から始まったのでした。

毎月のように著名な演奏家を招いて木曾福島で、当時珍しかった定期的な演奏会が可能であったのは、イタリアからの帰りにふらりと立ち寄り木曾福島に移り住んだ当時24歳の若き楽器制作者、飯田裕さんの存在がありました。楽器で知り合った演奏家を木曾に呼ぶことができたからでした。当初、公開レッスンと演奏会を行っていた音楽祭は国内でも例がなく、43回目の今年まで、地元の音楽愛好家や演奏家の熱意やボランティアによって築かれ支えられてきました。

1976年、唐沢夫妻が音楽祭の運営を学びにアメリカへ

1975年8月には、ビオラ奏者の最高峰として世界に知られるウィリアム・プロムローズが3週間滞在して、8月22日夜、建築後50年を経た木造校舎でのビオラ演奏に500人ほどの聴衆は酔い、この日がこの小さな町での音楽祭のスタートとなりました。

76年、当時の町長・唐沢久雄さんと唐沢美貴さん（小池靴店営業）夫妻はアメリカ・バーモン

下州の人口 600 人のマールボロに、公開レッスンと演奏会を行う音楽祭の運営を学びに行かれています。当時の音楽祭は財政面も手作りで、主に唐沢さんの経営する小池糍店で造られた天然熟成の味噌「木曾のこうじ味噌」を販売し、資金を集め、支援も全国から寄せられたそうです。第 40 回木曾音楽祭プログラムに載せられている木曾町町長・原久仁男さんの「ようこそ木曾音楽祭へ」の文のなかに「創始者であります唐沢ご夫妻の思いを引き継いで、独自のスタイルを築きながら、ここまで続けてくることができたのは…（前後省略）」とあります。

みんなの会の味噌「みなもと」を製造している小池糍店の唐沢さんは、創設者の唐沢さんご夫妻のお孫さんにあたります。唐沢さんの祖父母時代からの音楽祭の歴史が流れていて、木曾川下流に住んで、この音楽祭に魅せられ、今また、みんなの会の木曾川上下流交流の活動を通じて唐沢さんと知り合い、そこから音楽祭につながっていく不思議な縁を感じざるをえない音楽祭です。

1983 年、84 年と音楽祭は規模が大きくなり、演奏家と地元ボランティア組織では支えきれなくなり、旧木曾福島町に全面的な協力要請をして、町が応じ本格的に関わることになりました。木曾音楽祭実行委員会を発足して今日まで運営はボランティアによって支えられています。演奏家のホームステイ、食事の世話、山荘の提供などの協力は変わりなく、地元の手作りの音楽祭の雰囲気魅せられて、毎年訪れる音楽愛好家も多いのです。（水原 博子）

＜第 43 回木曾音楽祭 メインテーマは「自然と音楽の調和」＞

☆会場は、3 日間とも木曾文化公園文化ホール

☆問い合わせは、木曾音楽祭事務局 ☎ 0 2 6 4 - 2 1 - 1 2 2 2

8 月 24 日（木） 19 時開演 前夜祭コンサート I（木曾中学校体育館）

8 月 25 日（金） 19 時開演 フェスティバル・コンサート I

8 月 26 日（土） 17 時開演 フェスティバル・コンサート II

8 月 27 日（日） 15 時開演 フェスティバル・コンサート III

木曾町の真ん中で「第 10 回・木曾の手仕事市」開催

8 月 26 日（土）27 日（日）に「第 10 回・木曾の手仕事市」が木曾町福島の街中で行われます。

毎年木曾音楽祭と同日で開催されていて、全国から募集したクラフト作家（今



回は 163 店舗）が集まり、様々な手作りの作品＝写真＝を展示販売します。

木曾の手仕事市は、中心市街地の空き店舗や旧酒蔵、駐車場等に販売コーナーを作り、街中を歩いて楽しめるクラフト市です。過疎化が進む地方の町では、中心市街地の空き店舗は大きな問題です。シャッターが閉まっていて、人が歩いていない町は寂しい限りです。木曾の町を元気にしたい、車では気づかないけれど歩く事で見えてくる木曾の魅力などを知ってもらいたいという思いから、第 6 回から街中へ移動しました（第 5 回までは音楽祭会場の木曾文化公園で開催）。

涼しい秋風が吹き始める夏の終わりに、

是非木曾に足を運んで下さい。

様々なクラフト作家の作品に触れ、木曾の古い町並みなども楽しみ、その後は

澄んだ高原の空気の中で聴く音楽祭。木曾のたくさんの魅力を発見出来る一日になる事、間違いありません。(唐沢 尚之)

9月 17、18日、出会いと交流の今池まつり！

今年の今池祭り（主催・今池商店街連合会）は9月18日（日）、19日（祝・月）の両日に開



暑さや雨にも負ケズ、力を合わせて…

催されます。

今回も木曾川上流域の木曾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、「木曾川流域図」、木曾の新鮮野菜等の販売を行います。収益は全て「木曾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、担当のみんな・みんなの会事務局・近藤までご一報ください。

Tel 携帯 090-4150-6156

『発酵文化人類学』（小倉ヒラク著、木楽舎）を読んで

小倉さんは、大学で文化人類学を学び、バックパッカーとして世界各地を訪ね、いろんな文化を見て回ってきました。

その後、デザイナー兼発酵研究者として仕事をするようになり、各地の蔵の土壁のかけらを集めて、自宅で顕微鏡をのぞきながら微生物の世界に没頭するようになっていきました。

私たちの生きている世界は、目に見えるものは生物の営みの中で考えると、ほんとはごく一部で、ほとんどは微生物がこの世界の循環を一手に引き受けてくれていると小倉さんは述べています。確かに目に見えるものって、数えられるかもしれませんが、微生物の数は測り知れません。その微生物なくしてすべての動物、植物は生きていけません。

その微生物の一部の働きによって発酵が行われています。

発酵食品の素晴らしさ

小倉さんのことは、以前から小池靴店

の唐沢さんから話は聞いていました。「アポも取らずに突然来て、一般の人が入らないようなところに入り込んで観ていく人だよ。うちは見られて困ること何もないから別に構わないけどね」「とてもくれた人で、凄く真面目で熱心な人だ」と。また、彼は発酵食品の素晴らしさを広めるために一生懸命頑張っている、とのこと。

この本では「木曾のすんき」も、もちろん取り上げていますが、ここでは単に「すんきは美味しい、すばらしい」のような言い方はしていません。

木曾ですんきが生まれたのは！？

すんきが生まれた歴史的地理的な環境、塩がとても貴重で手に入りにくかったことがすんきを生み出したこと。また、このすんきを何百年と受け継いできたのは、ふつうのお母さんたちであり、今は会社勤めの或いは農家のお母さんたちで、うまくできた家庭のすんきの種は周りのひ

との種として分けられ、作り続けられて来ていることは素晴らしい発酵文化だと本の中で、小倉さんは述べています。

米糀は酒と味噌では作り方が全く異なり、酒の場合は厳しい環境下で育て、味噌の場合は好条件下で作ると言っています。以前、唐沢さんから「うちの糀は甘

やかしません」と聞きました。どこが違うのか？

唐沢さんとこの話を始めると長くなります。実際の現場の職人さんの話を加味するともっと面白くなるでしょう。もっといろいろな話を聞いてみたくなる本でした。(近藤 進)



△東京・中目黒の高架下にオープンした「85」(ハチ ゴー)は発酵をキーワードに、健康や環境にやさしい暮らしを提案するお店です。小池糀店の味噌が量り売りで置いてありました。素敵なお発酵マイスターが迎えてくれました。

△今年も木祖村の畑に 3,000 本の大豆の苗をえました。

7月、8月、草取りに励みながら、枝豆でいただきます。10月、収穫！無事に育ちますように…

＜みん・みんの会からのお知らせ＞

☆美味しい未来をデザインする発酵サミット☆

日時：2017年8月5日(土) 10時～15時

会場：犬山市国際観光センター フロイデ (犬山駅から徒歩5分)

主催：発酵サミット2017実行委員会

☆☆☆第7期木曾川流域

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

木曾川流域みん・みんの会

☆共同代表☆

河崎典夫、伊澤眞一 (名古屋生活クラブ)

☆顧問： 斎藤まこと (名古屋市議)

山根みちよ (日進市議)

☆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

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

e-mail: suigennosato@gmail.com