

地酒と甘酒、森林と川、そして暮らす人びと… 4月28日木曾の魅力に堪能するバスツアー



昨年の4月、7月に木曾川の上流域にある長野県木曾町で、「地域資源とは何なのか」を下流域の私たちも参加して話し合いを重ねてきました。4月では水・森林をはじめとする自然資源、酒・味噌・漬物などの食文化、祭りや建築物などの有形・無形の文化資源、そこに住む人のあたたかさを話される方もみえました。7月には、下流域からみた木曾の魅力を中心にしながら、上流と下流の“経済”の仕組みなどについて話し合われました。

10月には木曾町のご協力をいただきながら、木曾町のバスツアーを「地域資源探し」として行いました。「木曾五木」という「モノ」や「鈴木バイオリン」という「歴史」、ガイドを引き受けてくださった人、「ふるさと体験館きそふくしま」の人、そして「かみむら」さんなどの「ヒト」も含まれます。木曾町では当たり前すぎて気が付きにくい“宝物”を上流の人たち自身が再発見することが大きな目的でした。下流域の私たちにとっても地域資源や宝物探しは、全く共通するテーマです。

そして、今回は4月28日に木曾川下流域（都市部）からのバスツアーを行います。

木曾町の中善酒造や小池麹店で酒造り、味噌造りなどの現場を見学し、そこで働く人びととの交流を通して“商品の輝き”“人の魅力”を体感したいと思います。この発信する人、モノの力が、交流を超えて“関係人口”につながっていくと考えています。バスツアーの後半は、みたけグルメ工房のお弁当をいただきながら、牧尾ダムや赤沢美林で木曾の水への感謝や森林の恵みを感じていきます。

～皆さん、ご参加ください～

日時：2018年4月28日（土）午前8時集合 集合場所は、地下鉄千種駅4番出入り口付近（錦通り沿い）。JR千種駅から徒歩から徒歩のところ

参加費：大人1人 2,800円 小学生以下の子ども1人 2,000円

（大人には、甘酒、酒粕各1袋つき。弁当などは各自負担です）

申込み：4月23日に締切。定員25人。FAXかメール、郵便でみんなの会まで。

☆訪問先☆ 木曾町・小池麹店（味噌、甘酒製造）、中善酒造（木曾の地酒・中乗りさん製造）、みたけグルメ工房 王滝村・牧尾ダム、上松町・赤沢自然休養林（木曾川水源地の一つ）など。

みん・みんの会 10周年記念集会を開催します

日時：9月15日（土） 13時開場、13時15分開始

会場：名古屋市中小企業振興会館4階第3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）

2008年9月13日に第1回「水源の里を守ろう 木曾川流域集会」を開催してから、今年の9月で10周年を迎えます。「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「みん・みんの会」を始めました。

“森は水の源、水は命の源、川は命のつながり”をモットーに、木曾川上流の山間地で暮らしながら森を守り、「水」を支えている人びとに感謝し、まなごしを向ける会として、『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、そして木祖村、木曾町で地元の人びとの協力と力添えを得て行なっている大豆作り・味噌造りなどの活動を行なってきました。

私たちの10年の歩みを振り返りながら、これからの進む方向や取り組みについての「みん・みんの会10周年記念集会」を開催します。当日の集会内容は現在進行形ですが、下記のことを考えています。

交流・連携として、上流の商品を下流の人びとが名古屋生活クラブやアイチョイスなどの「生協」を通して購入し、その商品から上流へのまなごしを向けます。上流へ様々な機会を通して上流の人びととの関係を創り出して行きます。木曾川源流の里・木祖村での大豆作りや木曾町での味噌造りの中で育まれていったつながり・関係があります。

原材料を作る人、加工する人、そして消費する人、これらの人びとがつながりあってお互いに“見える関係”の中で“あたたかいお金”による「小さな経済」が、地域や自治体、木曾川上下流の流域で創り出すことを具体化に挑んでいきたい。上流域で新たな商品の発見や開発、若い人びとのアイデアやセンスを活かしたモノづくりなどに踏み出していきたいと思います。

「（上下流穂人びとは）同じ水を飲み、使う仲間として、共存共栄していくための知恵を出し合い、努力していくこと」「小さな経済圏・密度の濃い関係づくり」の視点から上下流交流・連携のつながり・共生関係を創り出していきたい。上流（農山村）の人びととつながること、そのつながりを築いていく過程が下流（都会）の人びとにとって、“幸せの価値”を生み出していくようになりたい。（かわさき）

2018年大豆作り・味噌造りが始まります

今年も大豆作りの季節が近づいてきました。今年で8年目となります。

私たちの大豆作り・味噌造りは木曾川上下流交流・連携の活動の一環として、私たちの上流への行きつけの場所をつくり、上流域の人々との顔の見えるつながりを作り出していくことです。

畑のある木祖村では、笹川さんのお世話になりながら作業をします。畑の脇には農業用水が流れ白樺が育つ林、遠く木曾駒ヶ岳を望む恵まれた環境の中で汗を流します。出来た大豆は木曾町の小池糶店にて、伝統的な玉造り味噌と突き込み味噌を造っていただいています。熟成期間は2年。仕込んだ年の夏には私たちの手で味噌の天地返しを行います。また、出来上がった味噌『みなもと』を下流域で販売し、水源の里基金に積み立てています。

大豆は煮豆やきな粉として食べるだけでなく味噌、醤油、豆腐、納豆などの主原料でもあります。まさに私たちの食文化の基盤を作るものです。にもかかわらず、その大半を輸入に頼ってい

ます。大豆作り・味噌造りの中から今の私たちの食のあり方や、流通、日本の農業の姿が見えてきます。

私たちの取り組みはささやかではありますが、上流域で丹精込めて創りだされた生産者の顔が見える商品を下流域で販売して上流に還元する小さな経済の循環を少しずつ広げていくきっかけになると思っています。

<大自然の中で気持ちのいい“汗”を！>

☆皆さんの参加お待ちしております。

<大豆作りの日程>

- 5月 26(土)～27日(日) 大豆種まき
- 6月 16(土)～17日(日) 大豆の苗の定植
- 7月 14(土)～15日(日) 草取り
- 7月 28(土)～29日(日) 味噌の天地返し 草取り 写真を貼り付けます！
- 8月 25(土)～26日(日) 草取り(1泊又は日帰り)
赤かぶの種まき。木曾音楽祭、手仕事市
- 9月 22(土)～23日(日) 稲刈り体験
- 10月 20(土)～21日(日) 大豆収穫

この作業の全部の日程に参加できなくてもかまいません。参加してみたい作業で都合の付く日に、1日でも参加できますので、連絡ください。楽作隊の年会費は5千円です。(ボランティア保険料込み)また、車で乗り合わせて参加の場合の交通費は無料です。宿泊は「高原荘」で、一泊2食7,560円。詳しくは事務局までご相談してください。

この大豆作り・味噌造りの活動に賛同し、作業に参加できないけれども会員として参加したいという方も歓迎です。☆楽作隊会員の方には味噌「みなもと」を玉造り、突き込み 500g 各1袋と大豆500g(収量により変動あり)を配分します。

☆問い合わせ みん・みん楽作隊 担当 近藤 090-4150-6156

木曾町に息づく発酵資源、発酵文化を語る

～名古屋生活クラブ大交流会に参加～

2月24日、「ウィルあいち」にて名古屋生活クラブと取引のある約30の生産者の方々と150名ほどの会員の方々との大交流会が開催されました。名古屋生活クラブは「みん・みんの会」の活動において、木曾川上流の商品を下流域の会員に販売し、その売り上げの一部を「木曾川流域水源の里基金」に積み立てるという大きな活動の柱を担っている団体です。

第1部の中で、木曾町地域資源研究所所長・東京農業大学名誉教授の岡田早苗さんと木曾町・小池糰店の唐沢さん、「みん・みんの会」の河崎の3人でシンポジウムが行われました。

岡田さんは、木曾町と発酵資源として、2012年

に地域資源研究所を設置したことや2014年に発酵食品振興条例を作ったことなど、町の取り組みの紹介。町を代表する発酵食品・発酵産業として味噌蔵、酒蔵、すんきを話されました。すんきは「塩を使わない漬物」「野菜由来の食物繊維が多い」「乳酸菌(植物乳酸菌)がたくさんいる」「毎日食べられる」の特徴や木曾の地で400年近い歴史に根付いた伝統的な食品であること、美味しい食べ方や貝汁の旨味成分と同じコハク酸が美味しさの秘密であることなどを述べられました。唐沢さんは発酵食品づくりの生産者として、木曾の伝統文化にこだわり続けていくモノづくりを述べました。河崎は、味噌造り、糰づくり、甘酒づくりの現場を



通して小池靴店・唐沢さんの素晴らしい“人となり”を感じたこと、そして唐沢さんたちと出会い、つながっていることが木曾川上下流交流・連携の大きな成果だと話しました。

会場の後方半分では各生産者が試食ブース＝写真＝が設けられ、「みんなの会」も味噌「みなもと」の試食と大豆作り・味噌造りの活動の紹介を行いました。

生活クラブでは毎年、味噌「みなもと」の販売をしていただいています。まだ「みなもと」のことを知らない会員の方も多いようで、なじみやすい「突き込み」とコクと独特の旨味と風味の「玉造り」味噌に多いに驚いていただきました。

木祖村での大豆作りにも関心を寄せ、「子どもと遊びながらや、昆虫採集がてらでもいいのですか」との質問も。大いに歓迎です。

私たちが取り組んでいる大豆作り・味噌造りは、今年で8年目を迎えますがより幅広い参加を呼びかけたいと思っています。(近藤 進)

GMO フリーゾーン全国集会 in 名古屋報告

3月3日(土)、名古屋市中区栄の東急ホテルでGMOフリーゾーン全国集会が開かれました。この集会は「遺伝子組み換え作物を作らない(=GMOフリーゾーン)」宣言をする農家・メーカー・消費者の輪を広げ、交流することを目的に毎年開かれ、今年は名古屋での開催となったのです。主に、安心のこだわり食品を扱う生協の職員や消費者・生産者などが全国から300人ほど集まりました。

集会は二日間にまたがり、一日目は、河田昌東さん(遺伝子組み換え食品を考える中部の会代表)と天笠啓祐さん(遺伝子組み換え食品いらないキャンペーン)の基調講演や東海地域で地域自給を目指す農の取り組み報告、全国および海外のフリーゾーン宣言普及活動の報告などが行われ、夜の交流会までがにぎやかに執り行われました。みんなの会は実行委員会での準備段階から参加し、当日は販売ブースを設けて味噌「みなもと」や木曾川流域図を販売しました。また、愛知県内のこだわり生協が参加しているのをいい機会に、スタッフの方にみんなの会の活動紹介と物販販売への協力をお願いしました。

二日目はフィールドワーク形式で、A新城の農場・漬物メーカー見学、B味噌蔵見学の2種類のツアーが行われました。私自身は事務局メンバーの一員として、Bコース・岡崎市の「八丁味噌」のメーカーを訪れるツアーの引率役となり、江戸時代から続く味噌蔵の味噌造りを参加者30人ほどと学ぶこととなりました。来年の全国集会は関東で行われる予定です。(担当・鈴木)

木曾青峰高校生が木曾五木を使って 制作した木製玩具を名古屋市科学館へ贈呈

～みずみずしい感性で個性豊かな「キャラクター」づくり～

2018年3月9日午前11時から名古屋市科学館2階のウディプレイランド(おもちゃの広場)

で、長野県木曾青峰高校インテリア科6人の女子高校生が木曾五木を使って制作した木製玩具「グ



「ラコロおもちゃ」=写真=の贈呈式が行われました。

木曾の地域資源である木曾五木（ヒノキ、サワラ、アスナロ、コウヤマキ、ネズコ）、御嶽山はじめ白菜、五平もち、赤カブ、朴葉まきなどのキャラクターが高校生の瑞々しい感性で作られており、玩具と一緒に楽しめる絵本のようになっています。

額縁館長から感謝状が高校生に渡され、「適度に難しく、おもしろいおもちゃ」との感想と共に名古屋圏が歴史的に木曾材によって発展してきた、今若い人による上流と下流の交流として、「おもちゃ」が作られていることが意義深い、とお礼の言葉が述べられました。

みんなの会の河崎からは、木曾川水源の里基金の経緯や木曾青峰高校との出会いや、今回が5回目の贈呈で高校生が制作した「木のおもちゃ」の作品は19になっているなどを報告しました。

その後、高校生が「木曾五木を身近に感じてもらえたら」「五木の臭いや葉のちがいを知ってほしい」などがと話し、担当の早川先生からは、生徒たちのパワーと柔らかな感性に驚いたとの話がありました。

<木曾五木と江戸時代の尾張藩：一口メモ>

1590年代から1640年代にかけて、木曾から大量の木々が伐り出され、城建築や城下町づくり、橋梁建設に使われました。名古屋城の天守閣だけで、3万7千本のヒノキ材などが使われたといわれています。このため山は荒廃したため、江戸幕府、尾張藩は林政改革や厳しい管理・支配を木曾に強いてきました。木曾五木を停止木（ちょうじぼく）として、「ヒノキ一本、首一つ」と断罪し、伐採を厳禁。

一方で、尾張藩は木曾の人びとに、毎年1万石のお米（現在の5億円前後）を提供していました。江戸時代後期には、森林の保全・育成に力を入れ、人びとが森を守り、育てていったことで、木曾のヒノキは、秋田スギ、青森ヒバと共に、日本三大美林となって、受け継がれてきました。

りました。

2018年度も木曾五木などを活用した木製玩具を依頼しています。インテリア科の新3年生が、どのような作品を作っていくのか、大いに楽しみです。名古屋市科学館学芸員の方と一緒に高校へ出かけて交流しながら話し合っていきます。夏には、



「「ラコロおもちゃ」を制作した6人の高校生、早川先生とみんなの会メンバー＝3月9日名古屋市科学館 子どもたちや親子がおもちゃで楽しんでいるか、科学館の現場を見学してもらう予定です。

“木曾の高校生が、木曾材を使って木製の作品を作る” —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、下流域の人たちなど、多くの人びとに高校生の輝きを伝えていきたいと心から願っています。

木曾青峰高校生の作品の一部は、木曾町文化交流センターにある図書館入り口に展示することになりました。機会がありましたらお出かけ下さい。

2018年度も木曾川流域水源の里基金へのご協力ご支援をよろしくお願いします。（かわさき）

地域の中で住民の交流の場、共生社会づくりの拠点

「ソーネ おおぞね」が3月31日にオープン！

3月23日午前11時から名古屋市北区山田町にある団地「大曽根住宅」(総戸数480室)の1階で、わっぱの会主催の「ソーネ おおぞね」



完成記念式典=写真=は、約130人が参加して開催されました。

式は社会福祉法人・共生福社会理事長の大崎正男さんのあいさつで始まりました。続いて、わっぱの会代表の齋藤縣三さんが経過報告と趣旨、目的として「しげんカフェをやりたいというのが出発。団地の空き家をサービス付き高齢

者向け住宅として活用し、この夏までに70世帯が入居される」「障害のある人、生活困窮な人、地域の高齢者など働きたい様々な人びとと共に働く場をつくることや地域のふれあい、交流を通じて差別や社会的排除をなくしていくことによって真の地域共生社会づくりの拠点になること」「わっぱの会の全てを盛り込んでやっていきたい」などを話しました。

各担当者から詳しい内容説明があり、来賓のあいさつや連帯の言葉が述べられて、式は終了しました。

『ソーネおおぞね』には、資源買取センター、カフェレストラン、販売ショップ(焼きたてのパン、有機野菜など)、総合相談・地域サービスセンター(あらゆる暮らしの相談など)、多目的フリースペースがあります。販売ショップの中に、木曽川上流域の味噌、甘酒、ミネラルウォーターなどの商品を置いてもらえることになりました。皆さん、「ソーネ おおぞね」(電話：052-910-1001)へお出かけ下さい。

<みん・みんの会からのお知らせ>

☆5月3日(祝・木)七宗町、白川町など、飛騨川上流に出かけます。

☆6月3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午前10時から午後3時まで開催。会場へは、地下鉄砂田橋下車、南へ徒歩4分。お出かけを！

☆☆☆第8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☆

河崎典夫、伊澤真一(名古屋生活クラブ)

☆顧問： 齋藤まこと(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 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