

～みんな・みんなの会 10周年の集い～

記念講演：指出 一正さん

「ソトコト」編集長、『ぼくらは地方で幸せを見つける』（著者、ポプラ新書）



日時：9月30日（日）13時開場、13時30分開始
会場：東別院2階会議室 「蓮・橘」 電話：052-331-9576
（地下鉄名城線・東別院下車、4番出口から西へ徒歩5分）
☆参加費：一般 1,000 円、学生 800 円（資料代含む）

ソーシャルという新しい価値観を提案する『ソトコト』

「魅力ある地域の作り方」「これからの地方」について語っていききたい

「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」を合言葉で、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「みんな・みんなの会」は始まりました。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。

10周年記念の集いを9月30日（日）に行います。記念講演には「ソトコト」編集長で、『ぼくらは地方で幸せを見つける』（ポプラ新書）の著者である指出一正さんをお願いしました。

「ローカルに魅力を感じる人が確実にいる」「『ひとり』ではなく、『仲間』や『みんな』もしあわせになって、豊かな暮らしを送るための行為は、まさに『ソーシャル』そのもの」「『魅力ある地域の作り方』そして、『これからの地方』について語っていききたい」「地方の未来を拓くキーワード『関係人口』『地元』を複数持てる時代に」「自分が住んでいるところ以外に、もうひとつやふたつ、関係性のともなう土地を持つことの楽しさ、面白さと幸せ」（指出さんの著書より）

10周年の集いの1部は記念講演、2部は木曾川・飛騨川上流域の交流・連携を通してつながってきている人びとからのあいさつ。上流域の地域おこし協力隊、モノづくりの人びと（味噌や甘酒、お酒などの発酵食品、ミネラルウォーター、木製品、コンニャク・心太など）、自治体関係者など。3部は都市部の人びと…などを予定しています。ご参加ください。よろしくお願いいたします。

～木曾川上流域は面白い！交流・連携の関係づくりは楽しい！～

“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、まなざ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ながらの大豆作り（木祖村の畑で大豆の収穫＝写真左）・味噌造り（木曾町の小池糰店で味噌の天地返し＝写真右）を行なってきました。



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「会社」「生協」を通して購入し、その商品から上流へのまなざしを向けます。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・長野県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。

～ “人が動き、モノが動き、ココロが動いて” 関係が積み重なっていく～

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」を地域や自治体、木曾川上下流の流域で具体化していきます。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たいと思います。

「(上下流の人びとは) 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。

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

上流域への感謝の思いを“かたち”に、“持続的”に、“あたたかいお金”による「小さな経済」づくりに、これからも取り組んでいきます。

“人が動き、モノが動き、ココロが動いて” 関係が積み重なっていく上下流交流・連携を創り出していきます。一緒に、やりませんか？



木曾五木（木曾官材市売協同組合HPより引用）

<変更のお知らせ>みん・みんの会ニュース 15号で、みん・みんの会 10周年の集いを9月15日開催とお知らせしましたが、9月30日に変更します。よろしくお願ひします。

書評

『ぼくらは地方で幸せを見つける』～ソトコト流ローカル再生論～

(指出一正著、ポプラ新書)

「個人だけでなく、社会の幸せを考えよう」という生き方

著者の指出一正さんは1969年の生まれと著書に紹介されています。この本の『ぼくらは地方で幸せを見つける』というときのぼくらの世代について、著者は「いまの20代、30代半ばくらいまでの世代は、1980～90年代に生まれ、バブル崩壊後に育っています。景気が良かった時代の日本を経験していない一方で、小さいときからデジタル環境に囲まれ、携帯電話やインターネットがすでに普及した時代に価値観を育んでいきました」と記しています。

さらに、「一方向の考えや思想、流行に乗っていくというよりも、小さなコミュニティの属性や多様な嗜好性、仲間との共感性など

に価値を置き、行動することがひとつ前の世代よりも格段に多いように思われます」とも述べられています。

ひとつ前の世代というのが、丁度著者の世代に当たるのではないかと推測するとき、著者が雑誌編集者として潜行していった地方で、過疎地で、山間部で出会った若い世代の「個人だけではなく、社会の幸せを考えよう」という生き方は、著者の価値観と重なります。「地方で幸せを見つける」多くの若者たちの交流は尽きない。それがこの本からあふれ出てくるものです。

(水原博子)

本の若者たちと同様に、コミュニティを大事に自分らしく生きている

昨年7月17日(月・祝)にたまたま車でこの番組を聴きました。NHKラジオで海の日特集番組「海の楽園・海辺の町で活躍する若者たち」。ゲストの指出一正さんは番組名通り、地方で生き生きと生活する若者たちのことを多数話されていました。東京一極集中と言われる現代社会の中で、木曾という地方で小さな靴屋を営む私には共感できる内容が多くあり、興味深く放送を聴きました。

私と「みん・みんの会」との関係は、知っている方々もいらっしやるとは思いますが、「みん・みんの会」が木曾川最上流で栽培した大豆を、木曾町の当店が加工して出来た味噌(みなもと)を上下流交流のシンボリック商

品として売ってきました。この味噌が今までになかった関係人口を作り、今までにはなかった営みを生み出していると思っています。

「安心で美味しい」をテーマに、日々靴造り、味噌造りを行っています。自分達が納得できるものを造って、お客様に喜んでもらう。そして地域のコミュニティを大事に生きています。

指出一さんの本で紹介されている若者たちも様々な地域でオンリーワンの生き方をしています。自分も木曾の地で結構自分らしく生きてるって改めて思える、勇気と元気をもらえる本です。

(小池靴店 唐沢尚之)

「関係人口」の一員になることは、「暮らしの選択」につながる

21世紀に入って顕著になってきた東京一極集中は、さらに加速度を増し、地方の衰退は危険水域に達してきた。そういった状況に、ただ手をこまねいて見ているだけでなく、地方に移住し、地域に溶け込み、地元の人々にも留めていなかったものの中に価値を見出し、地方の活性化に貢献している人たちがいる。

渡辺智史監督の本作は、過疎と言われる4つの地域での先進的な事例を紹介し、地方に根付いた食やコミュニティはもちろん、巨大資本に依拠してきたエネルギーまでも地域分散型の多様なエネルギーに転換し、それを個人で選択できるような仕組み、ローカル発のまさに「おだやかな革命」と言える取り組みを描いている。

3.11の原発事故により全村避難を余儀なくされた福島県飯館村のソーラー発電による売電事業の収益は、農地を守っていく事に繋がる。秋田県にかほ市にある「夢風」という首都圏にある生協が立ち上げた風車は、その売電収益を地域の特産品の開発にあてる取り組みで、「縁」にした交流が始まっている。

岐阜県郡上市石徹白(いとしろ)の小水力発電は、東京から家族ともどもやって来た移住者が、もともとあった明治から続く手掘りの小さな農業用水の利用を提案したことから実現している。岡山県西粟倉村の市場に流れない木材は、地域の温泉施設の重油に代わるエネルギーとして活用し、その温泉施設の活性化に繋がった。

これらの地域に共通するのは、移住してきた「よそ者」を決して排除することなく受け入れ、新たなコミュニティが形成されていることや地域内で経済が循環し、エネルギーも持続可能な自然エネルギーをとり入れてい

ることである。

さらに言えば、たとえ移住しなくても、その地域との関係を持ち続け、顔の見える関係



になること、いわゆる「関係人口」の一員になることで、誰でも気軽に地方活性に参加できるのだと気付かせてくれる。

ワクワクや共感で動く時代

渡辺監督は「今の日本社会が抱えている様々な矛盾は、一見すると解決が困難に思えることばかりです。でもそれらが意外にも『暮らしの選択』という身近なキーワードで解決していけるのではないのか。そこにこそ確かな希望があるのではないかと思うのです。…ワクワクや共感によって動く時代は、もう始まっています。…」と述べている。

創造的なドキュメンタリー映画である。

(三田)

発酵食品の現場で、作り手のこだわりを聞いた！

4月28日木曾川上流を巡るバスツアー報告

木曾川上流を巡るバスツアーを4月28日(土)、予想を上回る37名の参加者で行いました。

朝8時に名古屋を出発し、3時間かけて最初の目的地である木曾町の中善酒造に到着。中善酒造は創業150年、500石(90k1)のお酒を仕込んで地元木曾中心に販売している酒造メーカーです。この日は杜氏の山口さんが酒造りの全工程を詳しく説明して下さい、地元産の酒米使用(一部は蔵元の南さんが自ら上松町で栽培)など、こだわりの酒造りに感銘した参加者の多くが銘酒「中乗さん」などをお買い求めしていました。

中善酒造から歩いて5分、小池糰店では専務の唐沢さんに味噌作りの極意を現場でお話し



爽快！新緑の中を走る森林鉄道＝赤沢美林

いただきました。創業130年、2年仕込みの米糰味噌を作り続けており、なかでも、「玉造り製法」の味噌は今や日本で数えるほどの希少品、チーズのような独特の風味で野菜などに添えると絶品です。当日は社屋の隣に出店を作り、参加者へのお土産でも用意した甘酒などをふるまっていただきました。酒造り、味噌造りの発酵食品の現場で作り手の“こだわり”を聞くことができました。

お昼には木曾町三岳の道の駅「みたけグルメ工房」で予約してお弁当を皆で食べました。地元の食材を生かしたお弁当はとても美味しく、お値打ちで、量も充実しており食べきれない方が見えるほどでした。

その後、上松町にある赤沢自然休養林に向かいました。木曾川の水源地として私たちの飲料水を永く産み続けてくれている貴重な森の一つです。森林鉄道を利用したり散策を楽しんだり、それぞれが森林浴をたっぷり味わう豊かな時間を過ごすことができました。

今回のツアーでは、中善酒造、小池糰店、みたけグルメ工房、そして上松町長の大屋さん、地域おこし協力隊の山田さん、上松観光協会の見浦さんなど、多くの皆さんに大変お世話になりました。感謝申し上げます。

素人が立案・運営した手作りのバスツアーなのでサービスには行き届かない点多々あったかと思いますが営利目的でない分、お値打ち価格で提供でき、参加された皆さんの多くからご満足の声をいただくことができました。

地元の人と体感・共有するツアー

今回の木曾川ツアーで一つの流れを確立できたと思います。昨年10月9日に木曾町の魅力と歴史を地元の人たちと体感・共有するバスツアーを取り組みました。今回のツアーはここで培ったノウハウとつながりで実現させることができました。今後はこの流れを木曾川上流域の町村でも続けていきたいと考えています。

秋か冬の時期に木曾町で発酵文化をテーマにパネルディスカッションを計画していますが、可能なら同日に上松町で上流域の方たちと地域の魅力(人、生産物、文化、歴史、自然)と課題などについて話し合いなどができないかと考えています。(事務局・鈴木)

種子が危ない！ 海外の大企業に支配されるのでは！？

「種子法廃止で食・農はどうか？」講演会に参加して

米・麦・大豆の種子の生産と普及を都道府県に義務付けてきた「主要農産物種子法」が本年4月1日に廃止となり、これまで公的機関が中心として行ってきた種子開発に民間企業の参入が加速化しようとしています。

この日本の政策のあり方に強い危機感を持ちこの講演会が6月28日、名古屋市中区大井町のイーブル名古屋にて開催されました。

講師は日本の種子を守る有志の会事務局



局アドバイザー・印鑰智哉(いんやくともや)さん=写真。

遺伝子組み換え食品を考える中部の会・あいち有機農業推進ネットワークの主催で午後と夜の2回開催されました。2回とも60名の会場いっぱいの参加者が集まりました。

講演では、「化学肥料や農薬が生物循環の根幹たる微生物の活動を不活性化させ、

土壌を破壊している」「種子法の廃止によって既存の種子の開発データが種子生産をする国際的企業(化学肥料や農薬の大量使用を前提とした種子開発企業)の手にわたり、食料の根幹が少数の企業の手に握られる危険があるのではないか」「在来種の種なども例外ではない」

「日本の農業は南から北まで、平地から高冷地と幅広い種の種類がそれぞれの自治体で開発されてきたが大変な時間と苦労の上に定着してきた」「種子の多様性が今後大切になる」等々種子の関わる多くの問題が指摘されました。

種子と食を守るために全国の自治体で動きがはじめられつつあります。種子の事業を継続することを条例で定めたり、国に対して共同アピールを出すなど全国で60を超える自治体が種子を守る意見書を出しています。

国は小麦に残留する枯葉剤の規制を緩和し、また、大豆収穫の直前に除草剤を散布する民間の動きもあり、国産の小麦・大豆にあってもこれから注視していかなければなりません。

私たちが進める顔の見える上下流の交流・連携の活動の中で持続可能な農業生産を行っていくためには避けて通れない課題だと思います。

各地域の気候や風土が個性的な種子を生み出し、食文化の多様性を育んでいます。守っていききたい！(事務局・近藤進)

今年も大豆作り、味噌造り 開始

木祖村の畑で会いましょう！

5月26、27日、木祖村高原荘にて例年のように駐車場の奥に畝を作り大豆の種まきを行いました。笹川さんが事前に段取りをしてくれた耕耘機にて畝づくり、

種まき後の水やりも畝までホースを伸ばし、手際よく作業が進みました。トンネルマルチ張りも笹川さん夫妻もお手伝いしてくれて無事完了しました。

27日は木祖村在住の大島氏が貴重な休みの日にもかかわらず、畑の作業に参加してくれました。

二日目は去年のマルチはがしの予定で

したが、すでに笹川さんがはがし終えており、畑の耕耘も行われてマルチ張りの半分が残すのみとのことで、古いマルチの再利用で残りの大部分のマルチ張り作業を行いました。あと少しマルチ張り作業を残してあります。

26日(土)、やぶはらスキー場のゲレンデ前では、スミ設備の方たちが下草刈りのために150~200名程集まっていた、村役場の方たちも参加してにぎやかな様子でした。

27日(日)は7月13、14日の「やぶはら祭り」の準備で、スキー場奥の山に藪原の青年たちが入り、山車の動かすための「てこきぼう」に使う「りょうぶ」という木を取りに30名ほどが集まってきました。

26、27日の2日間でしたが、多くの方たちとの再会が出来ました。

「みそまめ」「すずほまれ」「黒豆」 3種類の大豆を植えました

6月23、24日は大豆の苗の定植を行いました。

23日の木祖村は雨が降りしきっていました。その中で、昼前より大豆の苗取りと定植の作業を始めました=写真。今年の大豆の苗づくりは極めて順調で、苗床



には25cmほどの高さにビッシリと生えそろうていました。例年のようにウモロコシやカボチャなども苗を植えました。

大豆の苗は当初の予定より1週間遅らせた影響で大きくなりすぎないように笹川さんがトンネルマルチの調整を行ってくれましたがいくらか大きい苗となりました。

1日目は苗の定植は「みそまめ」の分を完了。24日はカラッと晴れあがり日差しが強く暑いくらいの天候となりました。残りの「すずほまれ」の苗と「黒豆」の苗を植え終えて、お昼過ぎに作業を終えました。

これからいよいよ大豆作りも草取りとの格闘の季節に入ります。

次回は7月14、15日で、草取りを行います。次々回は7月28、29日で味噌の天地返しと草取りを行います。(近藤 進)

☆問い合わせ みん・みん楽作隊 担当 近藤 090-4150-6156

9月16、17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16日(日)、17日(祝・月)の両日に開催されます。

今回も木曾川上流域の木曾広域連合地域振興課の方々と一緒に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」、木曾の新鮮野菜などの販売を行います。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・みんの会事務局・近藤までご一報ください。

Tel 携帯 090-4150-6156



☆ 8月25日(土)、26日(日) 第11回 **木曾の手仕事市**

信州、旧中山道「木曾福島」で毎年夏に開催される木曾の手仕事市。木曾へ行きましょう。
 全国から募集したクラフト作家が出店、木曾町・木曾福島の八沢・上の段・本町・上町が会場。

“つくる人、つかう人、このまちで”…宿場町のクラフトフェアで出会って、話して、楽しんで…

☆☆第44回 **木曾音楽祭** 8月24日(金)、25日(土)、26日(日)

「自然と音楽の調和」をメインテーマに、一流アーティストによるさわやかなクラシックの素敵な音楽祭。木曾町にある木曾文化公園文化ホールで行われます。

☆☆☆第8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； 民・民の会

(水源の里基金と記してください)

水源の里を守ろう

木曾川流域民・民の会

☆共同代表☆

河崎典夫、伊澤真一(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.kisogawaminin1.net/>

e-mail: suigenosato@gmail.com