

みん・みんの会は、8年目に入りました。「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」を合言葉に“原点”を大切にしながら今後も取り組んでいきますので、よろしくお願ひします。

みん・みんの会事務局では、この間、以下のことを話し合っています。

- 1、大豆づくり、味噌づくりを私たちはなぜ始めたのか。大豆づくり、味噌づくりと上流域の人びととのつながり（コミュニティ）
- 2、日本や木曾川流域での大豆づくりの状況は？自給率やどこの地域で、どのように作られているのか。木曾郡や加茂郡の町村での大豆の作付面積や収穫量を調べる。また、耕作放棄地がどれ程になっているのかも調べる。自治体からの大豆づくりで助成金は出ているのか。
- 3、半農半Xと都市住民の上流とのかかわり。
- 4、食文化としての大豆の魅力と遺伝子組み換えについて。
- 5、流域圏…都市部と農山村部との関係（水や食料、エネルギーをめぐって）
- 6、みん・みんの会にとっての大豆作り・味噌作りの運動論について

どのように広げていくのか。作り手の参加を増やし、どのように売っていくのか。

これらの点は、みん・みんの会の会合や上流域の人たちとの話し合いの中で、今後煮詰めて、2016年8月に開催予定のみん・みんの会の総会や上下流交流・連携の集いで、打ち出していきたいと考えています。皆さん、ご意見をお聞かせ下さい。

今回の「みん・みん会員だより NO.21」では、大豆作りをめぐる現状や課題などについて事務局メンバーが書いています。ご覧いただき、ご意見やご感想をお寄せ下さい。（事務局）

大豆作りの歩みと私たちにとっての意味～2011年から～

上流における農山村の営みがあつてはじめて木曾川の水は守られ、川によって私たちの生活は日々つながっています。現状は、過疎化の進行と後継者不足、獣害の増加、耕作放棄地の増加の悪循環で上流の市町村は苦難を強いられています。

私たちの大豆作りの試みは私たち自身が“上流へのまなざし”をしっかりと向けるとともに、上流に出かけることでお互いの“顔の見えるつながり”を作ると同時に、「農」に関わることによって農山村での苦勞の一端を感じ取れたらとの思いが込められています。

2011年6月から初めての大豆作りが、木曾川源流の里・長野県木祖村の方々の支えによって開始されました。大豆は、お米に次いで大切に身近な作物です。

大豆は、そのまま煮物などだけでなく、味噌や豆腐、醤油、納豆の原料であり、また枝豆として食べたり、まさに私たちの「ソウルフード」と言えます。

しかし、現在アメリカなどから遺伝子組み換え

大豆が大量に輸入され、自給率は7%程となっています。食用に限っても20%程です。

私たちの大豆作りは化学合成農薬を使わず、夏



の開花の時期に木酢液を薄めた液を散布するのみで手作業で播種、苗植え、草取り、収穫＝写真＝、脱粒、選別を行っています。

今日、収穫した大豆が翌年の種になる、この当たり前のことが当たり前でなくなりつつあります。

私たちの大豆作りでは地元で長く栽培されてきている大豆を大切にしながら、木祖村で借りている約180坪の畑で作っています。

畑の隣にはきれいな白樺林と用水路があり、遠くに木曾駒が望める「景勝地」です。都会で疲れた人にとってはお勧めの場所です。

出来た大豆は木曾町の小池糶店にて、こだわりの伝統的な“玉造り製法”の味噌となじみやすい突き込み製法で造っていただいています。小池糶店の糶の原料も有機栽培のお米です。

玉造り製法は全国でも数少なくなってしまった造り方で、以前はどこにでもあったやり方だそう

です。しかし手間と時間がかかることで生産者はごく少数となっています。

私たちの大豆作りは、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・社会のありよう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」が木曾川流域で出来ることを私たちは構想します。

木祖村の畑は周囲の環境に恵まれ、大豆作りを支えてくださる多くの方に恵まれ、一年また一年と継続しております。(近藤 進)

大豆作り・味噌造りを一緒にやってみませんか

～「みんな・みんな楽作隊」に、ぜひご参加ください～

みんな・みんな楽作隊は毎年5月から11月まで、月に1～2回木祖村にある畑に車(相乗り)で行っています。苗床作り・豆まき、苗植え、草取り、収穫、殻たたき、選別まで、汗を流しながら大豆作りを行っています。標高1,100mにある畑、大自然の中で一緒に楽しく大豆、かぼちゃ、トウモロコシなどを作りませんか。楽作隊に参加してください。

楽作隊メンバーと賛助会員には、その年に収穫された大豆1kgと味噌『みなもと』玉造り、突き込み各1kgを毎年配布します。(ただし大豆の作柄により変化することがあります)

☆みんな・みんな楽作隊 年会費 5千円 (交通費、保険料込)

☆問い合わせ・連絡先：みんな・みんな楽作隊担当 近藤 進 携帯：090-4150-6156

E-mail：kondou2052@gmail.com

私たちは、なぜ大豆づくりを行っているのか！？

大豆作りは決して「道楽」でやっているわけはありません。それぞれに仕事を抱えながら週末



などの休みを活用しての作業です。何故往復5時間余りもかけて、木曾川源流の木祖村の畑＝写真

＝に出かけ、そんな手間なことをしているのか？

一つは木曾川上流域の人たちとの距離を縮めるためという外なる動機です。現に大豆栽培を通して様々な方と知り合うキッカケが出来ました。そしてもう一つは内なる動機です。自己実現作業としての農業と、換金目的の賃労働、相矛盾したありかたを木曾の源流域で体現するため。大豆を選んだのも、単純な換金作物ではなく、日本人の食文化に繋がる作物であったことが大きな理由です。

生協で農産物担当をしていて最近気になるのが、都市から農村へ(特に過疎の農山村へ)脱サラして移住する若者が3.11以後増えていることです。本人達に取材するとその理由のほとんどが農的な暮らしにあこがれての行動です。

なぜ農業なのか？その答えを一言で言うと、小さな村の中で生活することで“他には代わりのきかない自分”を発見しつつ、自然の生命とダイレクトに繋がりながら、その生死と向き合う農作業を通して、自分が何者であるのか、あるいは何者になろうとするのかを問い続ける機会を、常に与えられるのが魅力だからではないでしょうか。

水源という問題から少しそれましたが、上下流の交流に関わる間口を広げるためには、結構重要なポイントなるような気がします。(鈴木 正浩)
*「人が生きていくのに必要なのは、お金だろうか。それとも水と食料と燃料だろうか。…マネーに依存しないサブシステム(里山資本主義)を再構築しよう」と著者の藻谷氏は呼びかけています。

「大豆を食べるということ」

～安心な大豆を未来につなげて作り、食べていきましょう～

今年も「みん・みんの会」の大豆がとれたので、去年の残りの大豆を水につけて煮ました。ほっこりと柔らかくて少しの塩と砂糖だけの薄味の大豆は、毎食でも飽きない。

昔から、大豆食品が必ずと言ってもいい程、食卓に並んでいるけれども、醤油や味噌などをいちいち大豆と意識してはいません。豆腐や納豆、黄粉になると、大豆そのものを食べているとどこかで思います。安心して、日本人の畑のたんぱく質を食べてきました。

今、大豆の自給率は7%程、輸入大豆のうち遺伝子組み換え大豆の割合は増えていて、大豆油は85%近くが遺伝子組み換え大豆が原料です。

遺伝子組み換え食品は20年前に、アメリカが承認したときに、安全性はこれまでの食品と「実質同等」だと主張して、動物実験などの厳しい検査や研究を押さえ込んでしまいました。でも良心的な科学者たちによる告発は続いているのです。

2009年に「それまで行われてきた動物実験を総点検したところ、免疫系に悪影響がある、子孫



木曾川下流域の都市住民が5月から11月に出かけて、上流域・長野県木祖村で大豆作り

の数が減少する、肝臓や腎臓などの内臓に傷害が起きていることなどがわかった」と米国環境医学会が、栽培や流通を止めるべきだと提言していることがわかりました。

消費者の出資と生産者の栽培による「大豆畑トラスト運動」は始まって20年、毎年全国40カ所前後で大豆を作っています。自分の手で安全な大豆を未来に向かって確保することを願うことです。(水原 博子)

おいしい味噌が出来ました！

～長野県木祖村で大豆を栽培、木曾町の小池糶店で味噌仕込み、木曾駒高原で2年間熟成して出来た味噌『みなもと』～

☆『玉造り製法』 特価 1個 500円 700円

☆『突き込み製法』 特価 1個 500円 600円 ご賞味下さい！

☆申し込みは、メール、FAXで事務所まで

木曽青峰高校インテリア科3年生、木製玩具を只今制作中！

前年度に続いて今年度も木曽川流域水源の里基金で、長野県木曽青峰高校インテリア科3年生6人が間伐材で制作した木製玩具を名古屋市科学館に贈呈するために、只今奮闘中です。

2人が1チームとなって3つの木製おもちゃづくりを行っています。

12月5日、科学館で同館学芸員の人びとと女子高校生6人と先生が参加し、話し合いを行いました。

科学館2階には「おもちゃのひろば」があり、今までに送った木製おもちゃが子どもたちを楽しませていました。作品作りに活かしてもらうために、その現場を高校生が見学しました。



今年の春に贈呈した「おもちゃ」で親も子も熱中！＝名古屋市科学館2階

* ホームページをご覧ください *

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

<p>水源の里を守ろう 木曽川流域 みん・みんの会</p> <p>上流は下流を思い、 下流は上流に感謝する を合言葉に上下交流・連携を</p> <p>森は水の源、水は命の源、 川は命のつながり</p>			
<p>みん・みんの会とは</p>	<p>水源の里基金</p>	<p>木曽川流域図</p>	<p>大豆作り</p>

水源の里を守ろう 木曽川流域みん・みんの会

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