

第 13 回自給農耕ゼミ（佐野川）雑穀栽培実習（二次案内）

○ 日時：2023 年 6 月 25 日（日）予定 9：00～15：00

○ 場所：神奈川県相模原市緑区の旧佐野川村上岩

○ プログラム：雑穀栽培の基礎技能を学ぶ。

実習：雑穀類は播種後よく発芽しています。除草、中耕、追肥を学びます。津久井在来ダイズの播種、大麦・小麦の収穫などを予定しています。

座談会：日本の里 100 選で、美しい景観ですから、木陰でゆったり雑穀について話し合う。播種作業は昼過ぎに終わると思いますが、下記の時間までバスがないのです。

話題提供者：宮本透、木俣美樹男（雑穀街道普及会）

集合場所：上野原駅バス停 8：30 または現地近くの石楯尾神社前（周辺地図）。藤野駅の北側にある神社です。同名の神社が南にもあるので、間違えないでください。

<https://map.yahoo.co.jp/?lat=35.65645&lon=139.11944&zoom=19&maptype=basic>

駐車場はあります。更衣が必要なら、近くの公民館を予約してあります。

暑いと予測されますので、お弁当、飲み物、帽子、タオルなど持参ください。

○ 協催： NPO 自然文化誌研究会／植物と人々の博物館、雑穀街道普及会、ワノサト・プロジェクト、NPO さいはら（雑穀栽培会）ほか。

○ 協力： ジャズ・ブルワリー

○ 申込み連絡先：kibi20kijin@yahoo.co.jp 木俣美樹男（雑穀普及会事務担当幹事）

参加費は不要ですが、活動への任意の寄付は歓迎します。

○ 交通案内： JR 中央線／上野原駅南口からバスがある。

電車 <行き>上野原駅 甲府方面から 8：00 着。東京方面から 8：26 着
手洗いは南口下にもあります。

<帰り>上野原駅 甲府方面へ 15：59 発。東京方面へ 16：01 発

バス <行き>上野原駅 8：35 発、石楯尾神社前 8：55 着。

<帰り>石楯尾神社前 15：31 発、上野原駅 15：53 着。

更衣など施設 公民館

バス利用の方は、木俣が上野原駅南口エレベーター下でお待ちします。

雑穀街道普及会は関東山地南部地域農山村の小規模家族農耕によって伝承保全されてきた雑穀他の生物文化多様性を継承するための普及啓発活動を行い、あわせて FAO 世界農業遺産に登録申請の準備をすることを目的としています。2023 年は国際雑穀年です。これまでに行った、このゼミに関連した動画、話題資料などは、市民社会の自由、平等、友愛を基本原則として、互いに体験と知識など学び合う環境学習市民連合大学の下記サイトで一般公開されています。 <http://www.milletimplic.net/university/civicuues.html>

2023 年の自給農耕ゼミおよび NPO さいはら雑穀栽培会開催予定は添付します。

参考動画 詳細は下記のウェブサイトをご覧ください。

[環境学習市民連合大学 \(milletimplic.net\)](http://www.milletimplic.net)

(33) [雑穀街道を FAO 世界農業遺産に - YouTube](#)

[【報告】FFPJ 連続講座第 21 回：日本における麦・雑穀・豆類の栽培はなぜ衰退したのか - ニュース レポート](#)

[\(81\) 国際雑穀記念オンラインイベント「つぶつぶ雑穀パワーフェス」第 2 回 - YouTube](#)

◎ローカリゼーション・デイ日本分科会

日本には縄文時代という1万年以上に渡って、自然と共生した歴史があります。その歴史の文化的遺伝子の一つが近年見直しが始まっている「雑穀」です。

国連は2023年を国際雑穀年としました。栄養価の高さと保存性、乾燥などに強い飢饉対応の種として、食糧の安全保障と家族農業の観点からです。

日本では中山間地域で現在まで長老の篤農家たちが種や栽培技術や様々な知恵を保存し継承してきました。また雑穀の新しい料理法を考案・実践している人々もいます。

ローカリゼーション・デイ日本では、これらの太古から続く日本の伝統食を見直し、温故知新で、現代人のわたしたちが、これらとどう向き合い、取り入れていけるか、地域で守り伝えてきた在来種を守り、食文化を守るために地域でできること、次の世代にどう手渡していけるのかを、実践者の人々を交えて考えてゆく会とします。

[参加費無料・オンライン開催／ローカリゼーションデイ日本2023ー答えはローカルにある！ | Peatix](#)

日時：6月11日14:45～16:00

分科会テーマ：雑穀＝食のローカリゼーション

分科会構成案（75分） 分科会ホスト・オペレーション：梶間

1、国連FAO制作：国際雑穀年PV(1' 02") <https://youtu.be/hrJCu-c0T6c>

2、イントロ ナビゲーター：谷崎テトラ 解説：木俣美樹男（15' 00"）

◎雑穀とは何か？

◎今なぜ雑穀なのか？

◎日本における雑穀の歴史と位置づけ

3、現代の雑穀の実践者たち（25' 00"）

◎西原・篤農家・中川智氏（ビデオ出演） ◎やまはた農園・富澤太郎氏 ◎藤野佐野川
宮本茶園・宮本透氏

◎国際雑穀年・東京学芸大学創基150周年記念雑穀発泡酒ソビボ・ピーボ復刻の話・本間由佳さん（ここまで15' 00"）

◎未来食つぶつぶの創始者・大谷ゆみこさん ◎雑穀栽培とつぶつぶ料理教室の話・小川町・岩崎信子さん（10' 00"）

4、雑穀のうた「草の結び」by Upepo Upopo（ビデオ演奏：歌5' 17"）生出演でお話し（合計10' 00"）

5、雑穀街道を世界農業遺産にしよう。（15' 00"）

雑穀街道のスライドショーをみながら、雑穀街道の話と世界農業遺産に登録申請を準備している話。「植物と人々の博物館」の移転の話。メディア作りの話。

6、質疑応答（10' 00"）

主催：ワノサト・メディア・プロジェクト

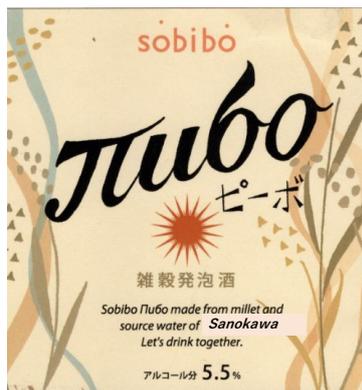
協力：雑穀街道普及会、NPO 法人自然文化誌研究会、植物と人々の博物館

トランジションタウン小金井、NPO 法人トランジション・ジャパン（案）

◎雑穀発泡酒ソビボ・ピーボ 復刻企画

目的：国際雑穀年を記念し、雑穀街道をFAO世界農業遺産に登録する活動を普及促進するために、雑穀発泡酒ソビボ・ピーボ（素美暮発泡酒）を復刻します。雑穀街道美味の新商

品になることを期待します。前回のラベルを基にした本間由佳さんのデザインは改訂中です。国際雑穀年・東京学芸大学創基150周年記念として、醸造します。同窓会紙にも案内していただきました。以下は仮のラベルです。学芸大学のロゴも入ります。



雑穀街道を世界農業遺産に登録しよう

麦芽使用率 x x % 以上
Z 産麦芽70%
その他の材料：相模原市緑区産
日本の里100選佐野川の水100%
キビ30%、ホップ

内容量330ml



国際雑穀年記念2023

雑穀街道普及会



材料・醸造関係

①宮本茶園において、自給農耕ゼミ（佐野川）で栽培したキビ10kg、およびホップを使用します。製法は前回のマイクロブルワリー（馬場さん）と同じ予定です。中国山東省で「会盟を誓う固めの杯」に用いたキビの即墨老酒は、焙煎工程を加えて、紫色を帯びた濃褐色であり、独特の芳香と苦味、やや酸味のある甘さをもち、黒ビールに似ているといいます。ソビボ・ピーボはイギリスのギネスビールのような味わいになります。

②藤野のJazz Brewing Fujino（山口解さん）で醸造します。

2018年、神奈川県相模原市にある陣馬山の麓にオープンした超小規模醸造所。日本の里山百選にも選ばれた旧藤野町佐野川の名水を使用し、非加熱、無濾過。使用している酵母は仕込み毎に使い切りの純粋培養された活性度の高い酵母でこだわりの醸造を行っています。

3) 山口さんの通常販売価格は6本、送料込み5,500円でネット販売されています（遠隔地は送料が異なります）。これに加えて標記目的のために、よろしければ、任意のご寄付を加えていただければうれしいです。

仮予約方法

企画へのご質問や仮予約申込先は雑穀街道普及会、事務幹事 木俣に下記メールでお願いします。 kibi20kijin@yahoo.co.jp

仮予約が限定50口になりましたら、改めてご連絡し、代金などをお振込みいただきます。**現在、仮予約36口**です。醸造を始め、1月ほどでできます。冷蔵で1年間保存できますが、でき立てのほうがおいしいので、まず事前に仮予約を頂きます。1ロット330ml瓶300本、製造価格約20万円、これらにラベルデザイン・印刷代、送料などの経費が加わります。

企画団体：植物と人々の博物館／日本村塾自給農耕ゼミ（佐野川）、雑穀街道普及会ほか