

「キャンプ」で楽しくやっちゃいましょう！！ 9.24~25 (1泊か日帰り)

秋の一大イベント「INCH 祭り」を開催します！ログハウスのあるキャンプ場で、「INCH ライブ」と「のびと講座 きのこキャンプ」を開催し、秋の味覚を堪能しながら楽しい時を過ごしましょう！



ま、ライブをBGMに、のんびりとお酒、お茶でも飲みながら過ごしませんか！！ 音楽を愛する方は楽器持参で、腕に自信のある方もない方もぜひぜひお越しください♪

きのこに興味のある方は、一緒に山に入ってきのこを探りに行きましょう！！



← 野外でバーも開催！

■日程 9 月 24 日(土)~25 日(日) 日帰りも OK です。

■会場: 山梨県小菅村いつものキャンプ場

■交通機関

※小菅村までの交通は自力になりますので、よろしくお願ひします。バスの時間などはご相談ください。

■お申し込み: ライブの当日参加は OK ですが、きのこ採りに参加される方は保険に加入しますので、9 月 19 日(月)までにお申し込みください。

植物と人々の博物館』 vol. 18

①「第 19 回 雑穀栽培講習会」ご案内

古くから栽培されてきたアワ、キビなど雑穀の在来品種の種まきを実習します。教えてくださるのは地元で伝統的な雑穀栽培をしてきた方々です。



雑穀を紹介しながら、種まきをみんなで行います。



●日時: 2016 年 5 月 14 日(土)

13:30~16:30 (現地集合・解散です)

●会場: 山梨県北都留郡小菅村 小菅の湯周辺 植物と人々の博物館および雑穀見本園

●内容: 雑穀栽培実技講習 栽培概要の解説

中川智氏 (雑穀栽培後術顧問)

岡部良雄氏 (雑穀栽培後術顧問)

雑穀の種播き作業をしながら、畑作に関わる伝統的な智慧のお話を伺います。

ライブのスタッフも常時募集しています~!

- 参加費 : 1,000 円程度の予定
- 昼食は小菅の湯で食べましょう。
- 締め切り : 4 月 30 日までに事務局までご連絡。

②源流祭りにおける展示の解説・講座

5 月 4 日は小菅村の「第 29 回多摩源流まつり」を開催します。当日、植物と人々の博物館（小菅村中央公民館）では、木俣美樹男先生による、縁側講座（日本塾講座）を開催し、展示の解説もしますので、ぜひぜひお越しください。

担当：木俣美樹男（植物と人々の博物館研究員）

※当日の博物館スタッフを募集中です～！！

③「第 38 回環境学習セミナー」

「第 38 回環境学習セミナー」を 9 月に予定しています。

主題：自然と暮らす知恵と技能を学ぶ。山村の生活技能・環境学習（冒険学校）

日時：9 月 3 日（土）午後～4 日（日）

場所：小菅村中央公民館、いつものキャンプ場など

座談会

話題提供：佐々木豊志氏（くりこま高原自然学校）

加藤源久氏（小菅村在住）

木下善晴氏（小菅村在住）

司会：中込卓男 自然文化誌研究会代表理事

講習会 小永田神楽見学、伝統技能実技講習など

④「雑穀街道」の取り組み

雑穀街道連携協議会の設置へ向けて

趣旨：雑穀や野菜などの在来品種に関わる生物文化多様性を保全しながら、地域資源を生かした山村の美しい暮らしを維持、振興を図るとともに、伝統的生活文化に関わる知識や技能を都市民に普及啓発するための連携協議会の設置を考えています。

呼びかけ：ミューゼス研究会（エコミュージアム日本村・トランジション小菅）

『藤農便り』 第 4 号

農業生産法人 藤野倶楽部

宮本 透（自然文化誌研究会）

早いもので藤野に移住して 1 年になります。藤野で過ごす初めての冬、部屋の中が凍る厳しい寒さは身にこたえましたが、相変わらず刺激的で楽しいイベントの連続で風邪を引くヒマもありませんでした。

・ Bio 市

昨年の春からふじのアートヴィレッジで第 1・3 火曜日に開催されていた「野山で*あさカフェ」ですが、トランジション藤野の土屋さんや飯野さんが運営スタッフの中心となって地元農家に呼びかけ、朝採り野菜市に発展したのが Bio 市です。記念すべき第 1 回は昨年 12 月 15 日、10 軒の農家が参加して開かれました。そのうち 6 軒がつくいやさいのメンバーで、各農家は収穫物や加工品を軽トラの荷台で販売、早朝 8 時からの開始にもかかわらずたくさんのお客様でにぎわいました。

回を重ねるごとに参加農家や食べ物販売の出店が増え、お客様が殺到した 2 月 2 日はアートヴィレッジの駐車場に入りきれない車で周辺の道路が渋滞、

パトカーが出動する騒ぎになりました。このため 2 月 16 日からは、会場を駐車場の広い百笑の台所に移して開催されています。藤野倶楽部は安心農園の津久井在来大豆、上野原市秋山特産長カブの切干しと漬物、麴や甘酒などを販売していますが好評です。

採れたて新鮮な野菜や手作りの農産加工品、藤野で栽培された雑穀など街のスーパーでは手に入りにくい安心安全な食べ物を、消費者が生産者から直接手に入れることのできる Bio 市はお客様にとって貴重な場です。生産者にとっても消費者の生の声を聞くことができ、仲間の農家との情報交換の場になる大切なものです。藤野での 2 年目、津久井の先輩農家からたくさんの事を学んでおいしい野菜を生産したいと思います。雑穀街道で秋に雑穀を収穫したら、Bio 市で真っ先に販売いたします。