



1部 学術探検と学習・教育をつなぐ

- 木俣美樹男 〈フィールド・ワークの成果から〉学術探検の系譜～植物の栽培化過程と伝播
〈冒険学校の成果から〉環境学習における心の構造と機能の文化的進化
- 日比野真士 東京学芸大学探検部員の海外探検とセミナー開催

2部 民族植物学的伝統知の継承・保全活動

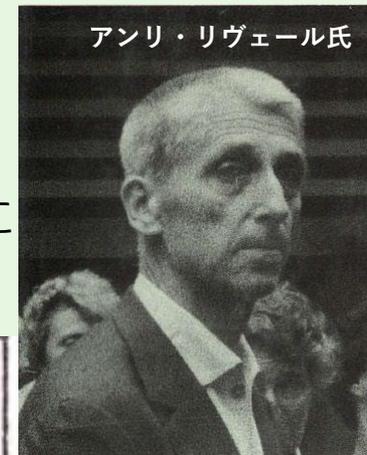
◆ エコミュージアム概念について

- 黒澤友彦 エコミュージアム日本村の実践活動
- 宮本透 雑穀栽培講習会と雑穀街道の普及
- 井村礼恵 東京学芸大学との社会連携協定による地域振興活動

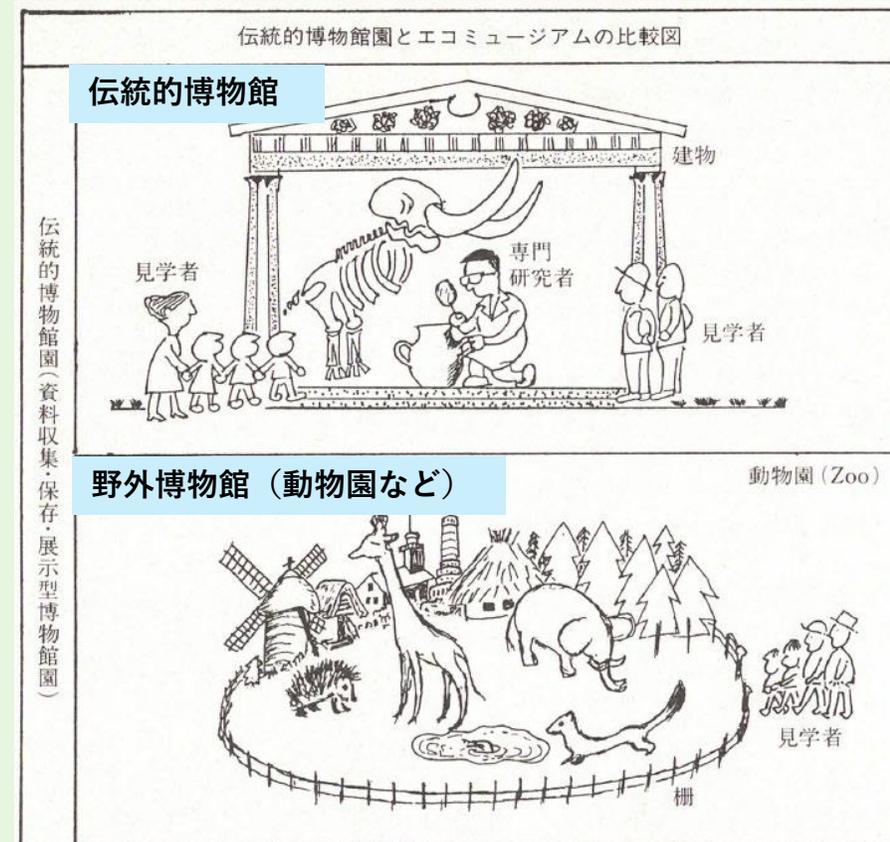
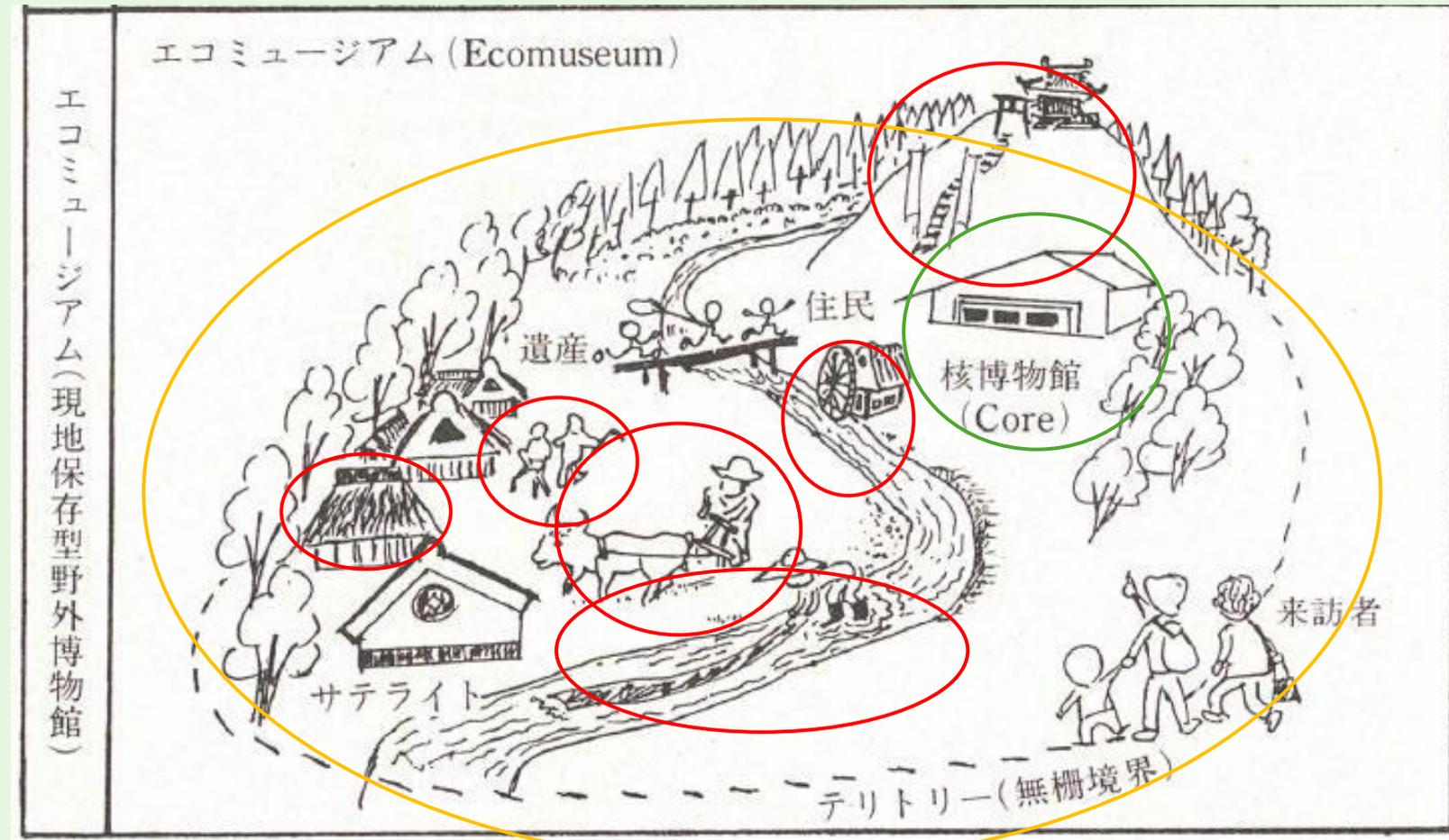
3部 冒険学校、環境学習セミナーなどの実践活動による心の形成

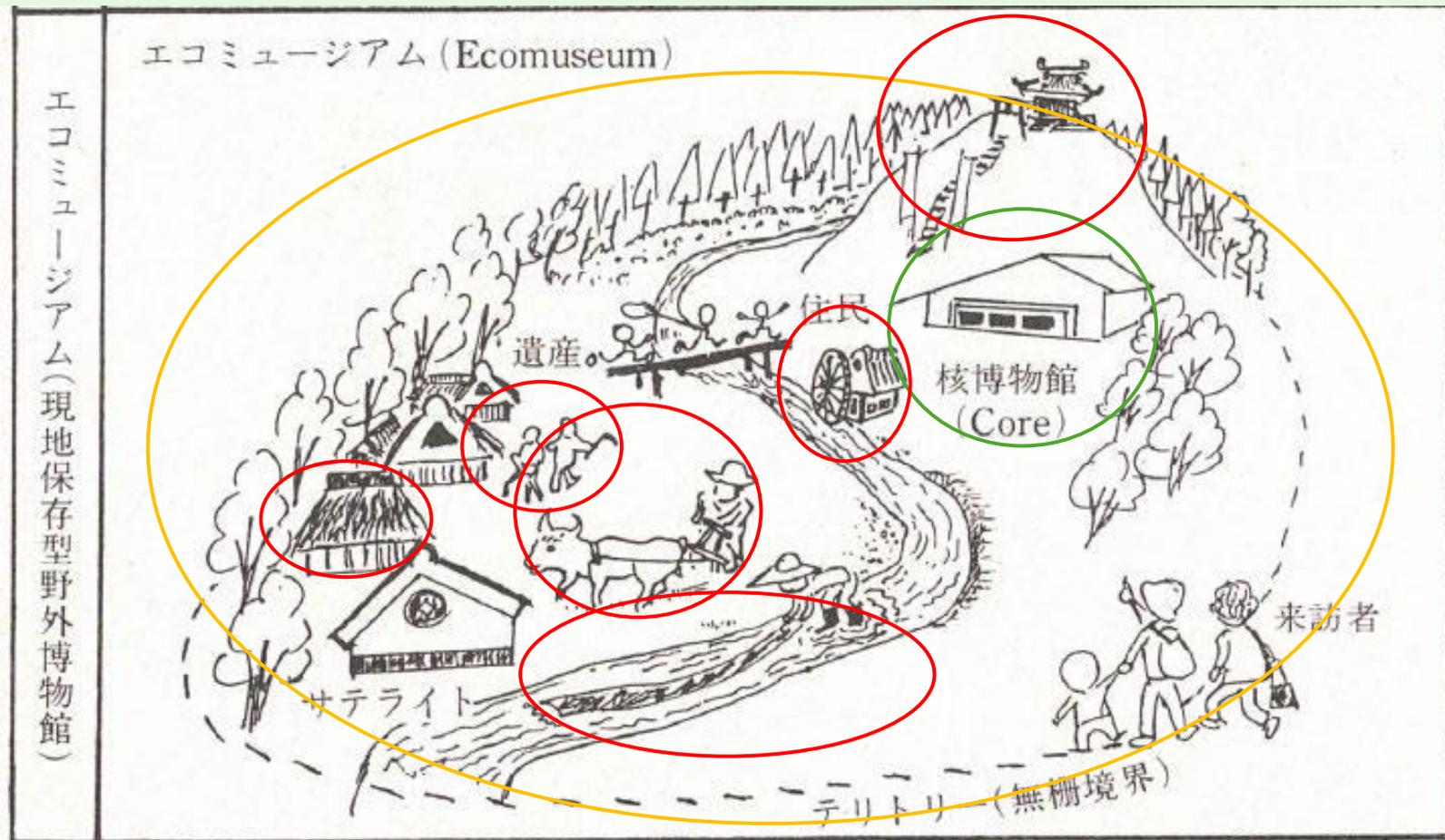
エコミュージアム (Eco Museum)

1960年代にフランスのジョルジュ・アンリ・リヴェール氏の提唱により生まれた活動現地：**保存型野外博物館・地域まるごと博物館**



アンリ・リヴェール氏





■テリトリー(Territory)

境界領域

→行政区によらず、地域特性によって、
テリトリーと定めたエリア。

■サテライト(Satellite)

サテライト・ミュージアム 衛星博物館

→テリトリーに点在している
当該地域を代表する
地域特性としての遺産。

■コアミュージアム(Core Museum)

中核博物館

→本部的機能の役割。
物的資料の保存や展示を
中心とするものではない。
サテライト間のネットワークなどの
企画や実施。
内外との情報交換や伝達を行う。

自然文化誌研究会のエコミュージアム構想

◆1991年~2000年
『大滝村エコミュージアム構想』(埼玉県秩父市)
こども対象の冒険学校



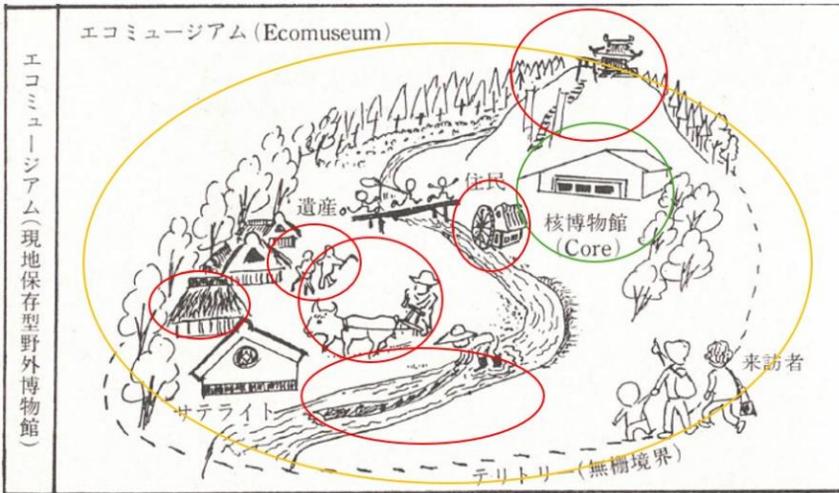
1990年代に、井村が山梨県小菅村において、
1970年代に木俣や代表中込などが行った学術探検の追跡調査を行う。
(農耕農耕文化基本複合)

小菅村の村民と一緒に、村の宝を見つけていく。

↓ (2001年から3年間井村は小菅村に移住)

◆2004年 自然文化誌研究会事務局を
山梨県小菅村へ移転

◆『エコミュージアム日本村』(山梨県小菅村)
こども対象の冒険学校



「生物文化多様性」地域環境の保全と文化の継承は深くかかわっている

村の方から教えていただいたのは、
単なる知識や情報だけではなく、
地域環境に対する環境観や認識。

この白線は、小菅村から
見える大菩薩峠の稜線



1980年1月に、ICOM（国際博物館会議）の元会長であるアンリ・リヴェールによって「エコミュージアムの発展的定義」が作成されている。内容は以下のとおり。

- 1) エコミュージアムは行政と住民が一緒に構想し、運営していくものであり、行政は専門家と施設や資金を、住民は知識と能力を提供しあって作り上げていくものである。
- 2) エコミュージアムは居住する地域の歴史・文化・生活などを理解して住民が自らを認識する場であるとともに、来訪者に自らが生活する地域を理解してもらうための場でもある。
- 3) 人間は伝統的社会・産業社会の中でも自然と関わって生活してきており、それを理解する場所がエコミュージアムである。
- 4) エコミュージアムは先史時代から現在に至るまでの時間の流れの中で人々の生活を捉え、未来を展望していくものである。しかし、エコミュージアムは未来を決定する機関ではなく情報と批評的分析の役割を果たすところである。
- 5) エコミュージアムは歩いたり、見学することができる恵まれた空間である。
- 6) エコミュージアムは外部研究機関と協力しながら地域研究に貢献し、その分野の専門家を育成する「研究所」である。
- 7) エコミュージアムは自然遺産や文化遺産を保護し、活用を支援する「保存機関」である。
- 8) エコミュージアムは地域研究や遺産の保護活動に住民の参加を促し、将来、想定される地域の様々な問題に対し理解を深めるための「学校」である。

(出典「エコミュージアムについて」法政大学教授 馬場憲一)



学術探検と環境学習の創造

民族植物学的伝統知の継承・保全活動

東京学芸大学との社会連携協定による地域振興活動

井村 礼恵 IMURA Hiroe

NPO法人自然文化誌研究会運営委員
元 東京学芸大学現代GP環境学習推進専門研究員
東京学芸大学非常勤講師

「生物文化多様性」地域環境の保全と文化の継承は深くかかわっている

村の方から教えていただいたのは、
単なる知識や情報だけではなく、
地域環境に対する環境観や認識。

この白線は、小菅村から
見える大菩薩峠の稜線





この取組は「多摩川バイオリージョン」（＝多摩川流域の生命地域）における環境学習と地域活性化とを結合して、持続可能な地域社会づくりに貢献しようとするものです。教育者を目指す本学学生の自然や文化に対する探究能力やコミュニケーション能力を育て、地域でのエコミュージアム活動を展開することで、地域の環境学習活動や人材育成に貢献することを目的としています。

本取組は平成17年度より文部科学省の「現代的教育ニーズ取組支援プログラム」（現代GP）に選定されています。これは大学から申請のあった教育改革の取組の中から、特に優れたものを選定し支援することにより、高等教育全体の活性化を図ることを目的にしたものです。本学では平成17年10月から平成21年3月まで3年半に渡り事業を実施。

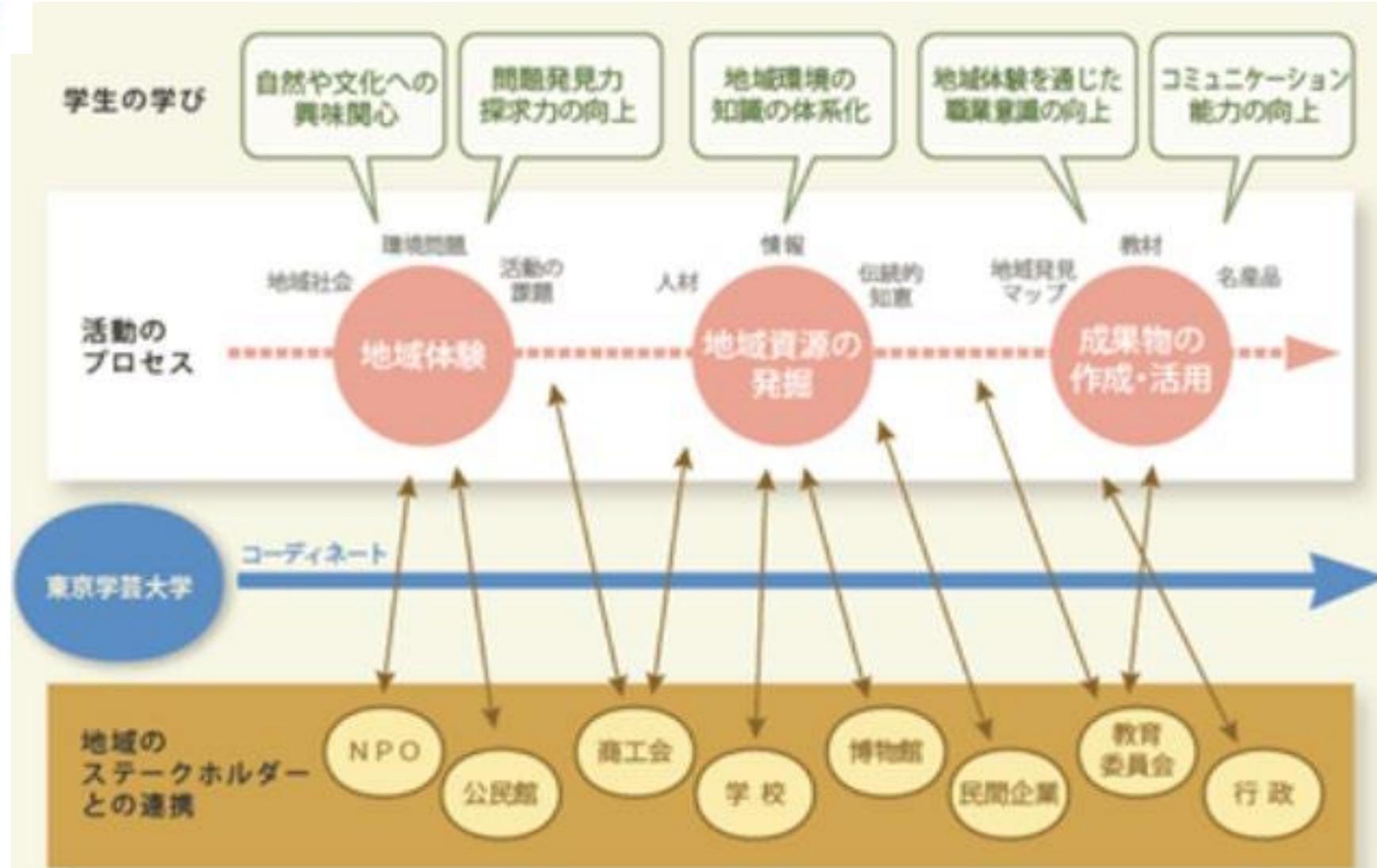


多摩川バイオリージョンにおけるエコミュージアム・ネットワーク

学芸大生がひらく
多摩川エコモーション



多摩川バイオリージョンにおけるエコミュージアム・ネットワーク

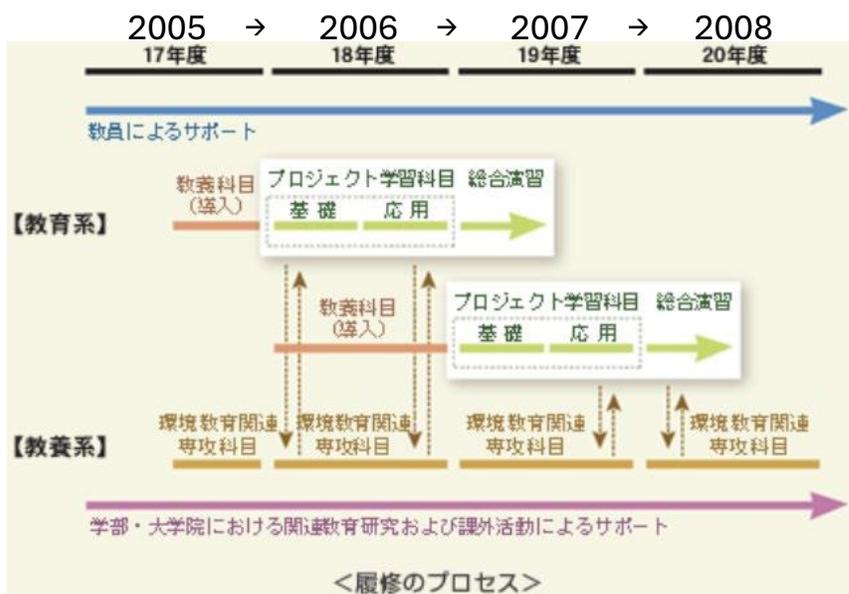


<活動のプロセスとステークホルダーの関わり>



授業内容の充実化

学生のフィールド学習を展開し地域の活性化へとつなげます



植物と人々の博物館づくり

○コーディネーター：木俣 美樹男

授業全体の特徴と内容

多摩川上流の山梨県小菅村から下流に向けて展開しているエコミュージアム日本村、そのコアミュージアムとしての「植物と人々の博物館」づくりの一環として本科目の学習プログラムを構成している。科学的知識の伝達、伝統的知識の体験、現地巡検などを組み合わせ、多摩川流域の自然文化を統合的につなぐ環境学習を特色としている。

2007年	
基礎 1 (07年度前期)	<p>テーマ 植物と人々の博物館づくり</p> <p>担当教員 木俣 美樹男 (環境教育実践施設 教授)</p>
基礎 2 (07年度前期)	<p>テーマ 植物の知恵を生活に生かす</p> <p>担当教員 中西 史 (自然科学系 広域自然科学講座 生命科学分野 講師)</p>
応用 1 (07年度後期)	<p>テーマ 食生活の変遷を考える</p> <p>担当教員 南 道子 (総合教育科学系 生活科学講座 生活科学分野 准教授)</p>
応用 2 (07年度後期)	<p>テーマ 縄文人と森の暮らし</p> <p>担当教員 服部 哲則 (総合教育科学系 広域自然科学講座 文化財科学分野 講師)</p>
総合演習 (08年度前期)	<p>テーマ 植物と人々の博物館特別展</p> <p>担当教員 木俣 美樹男</p>



植物と人々の博物館づくり

村民を囲んでの座談会



ウグイの産卵床づくり

植物と人々の博物館づくり

2006年 東京学芸大学
小菅村と社会連携協定を締結

民具展示





■対象
学生および市民、外国人、
CA関係(基礎的なアロートによる環境学習)は、
多-領域(多-層)の目的に開かれます。
東京学芸大学生のほか、多摩地域の国立大学等の学生、
および市民が参加することができます。

■費用
講座については無料です。
本講座のための交通費などは各自負担する必要があります。

■講師
東京学芸大学及びの大学教員、自治体職員、企業やNPO職員、
関係者など多岐にわたります。

【概要】
社会生活から自然環境まで幅広いテーマを、
「環境学習」の視点から探求し、その中で
総合的アプローチから環境にかかわる関心
を高める学び、相互間の連携のあり方
を学ぶための講座や実践講座、アロート
ンツのアロート-実践をとおして「環境
学習」を通じて、環境学習のあり方を学ぶ
を目的とします。
(環境教育のあり方、環境教育のあり方)

【対象】
環境学習のあり方と自然環境とを学ぶ
が目的とされています。その中で「環境学習」
の「実践」を学ぶとともに、環境教育
のあり方の探求方法を総合的アプローチ
から学ぶ学び、さらに環境学習を深
めるための学びの場について学ぶ場にな
って環境学習のあり方を一歩進めます。
(環境教育のあり方)

【お問い合わせ】
01244201 三菱UFJ環境財団 寄付講座
東京学芸大学 環境教育推進部 環境教育推進課
電話 042-210-7868 / 210-7869-7868
e-mail: kankyo@gakugei.ac.jp

**多彩な
アプローチによる
環境学習**
三菱UFJ環境財団 寄付講座
平成21年度(第1期)
2010年4月-2011年2月
東京学芸大学ほか

sobibō

**多彩な
アプローチによる
環境学習**
三菱UFJ環境財団 寄付講座
平成21年度(第1期)
2009年4月-2010年2月
東京学芸大学ほか

sobibō



5/30

地域・保安・協働
※希望者のみ

エコミュージアム日本村づくりの現場を考える
一日帰りバス巡検と座談会一



南道子 (東京学芸大学教授)
松川誠一 (東京学芸大学准教授)
小菅村の皆様 ほか

小菅村ではエコミュージアム日本村づくりを進めています。
9月初旬には日本エコミュージアム研究会の第15回全国大会を開催します。エコミュージアムづくりの現場を見て、山村の環境保全と生活文化の継承のために地域振興のあり方について意見交流をします。
(希望者は1泊して安全・危機管理を受講する)



4/26

地域

③小菅村の生業～山村の文化多様性

井村礼恵 (東京学芸大学非常勤講師)

山梨県小菅村の雑穀栽培を主な事例として紹介します。また、それらの生業が、現在、行われている地域づくりの中でどのような役割を果たし、可能性があるのかを考えます。

6/14

遊戯

⑨冒険学校の子ども時代

小川泰彦 (入間市立藤沢小学校教諭)

自然体験型の野外キャンプは、もっともポピュラーな環境学習の形です。私たちが実施してきた「冒険学校」は、その環境学習の流れを作った一つです。「冒険学校」を形作るにあたっての私たちの思いをお話ししながら実施にあたっての運営方法や活動内容、参加者の様子をお話しし

5/20

生産

④雑穀畑作と伝統的食文化

井村礼恵 (東京学芸大学環境教育実践施設共同研究員)

エコミュージアム日本村づくりを進めている山梨県小菅村の伝統的な畑作と食文化について概説します。



多彩な
アプローチによる
環境学習

2009年4月-2010年2月
東京学芸大学ほか





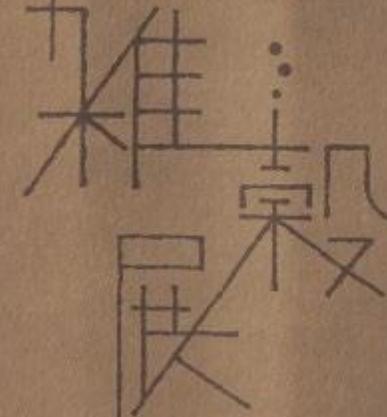
「小菅の名人」の巡回展示



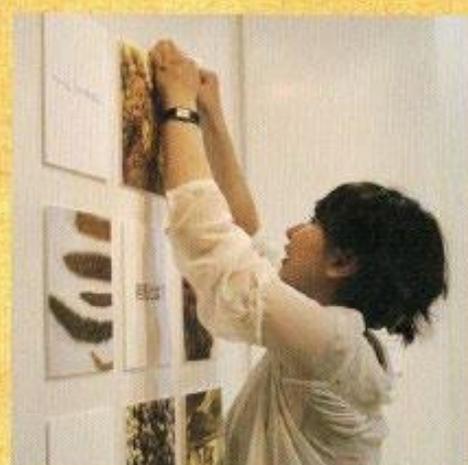
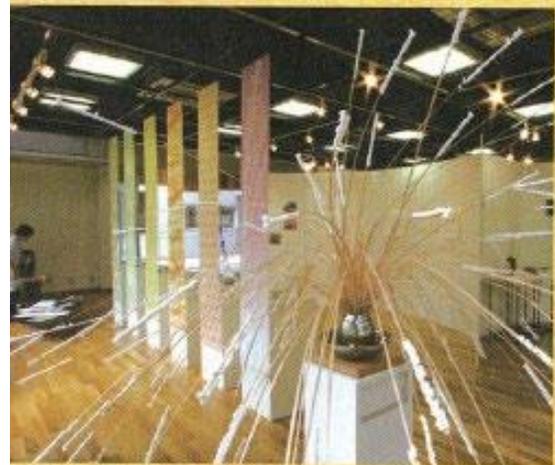


雑穀展
— 雑住豊かな雑穀たち —
東京学芸大学にて（併発：雑穀祭中学位）
2007年8月29日（金）～11月11日（水）

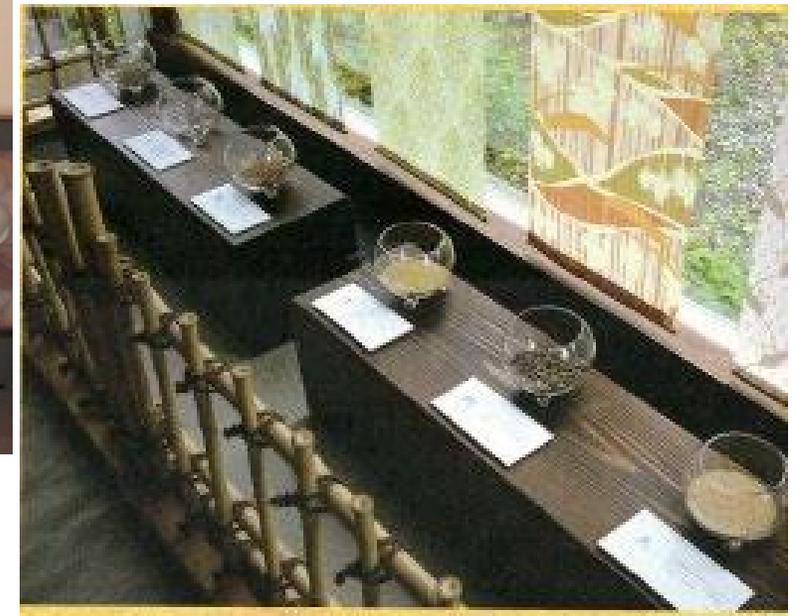
雑穀展プロジェクト報告書



東京学芸大学
雑穀展実行委員会
2007年3月



雑穀展 in東京学芸大学



雑穀展 in小菅の湯



植物と人々の博物館
Plants and People Museum



エコミュージアム日本村



Gakugei 東京学芸大学
Tokyo Gakugei University

<東京学芸大学・自然文化誌研究会の小菅村での動き>

- 1974年 雑穀および在来品種調査を開始し、アワ・キビ・ヒエ・モロコシ・シコクビエ・ハト
- ムギの種子を保存する。→「木俣美樹男 東京学芸大学名誉教授」
- 1998年 雑穀および在来品種に関する追跡調査を開始する。
- 2003年 ミレットコンプレックス開始した。
- 2004年 NPO法人自然文化誌研究会の主たる活動拠点を小菅村に移す。
- 2004年 雑穀栽培講習会を開始した。
- 2005年 “文部科学省現代的教育ニーズ取組支援プログラム「持続可能な社会づくりのための環境学習活動～多摩川バイオリージョンにおけるエコミュージアムの展開～」”
- 2005年 ミューゼス研究会を村民に呼びかけ、組織した。
- 2005年 ヒエ焼酎の試作
- 2005年 小菅の湯レストランにて雑穀メニューの提供を開始するため、総支配人、
- 調理長はじめ職員に対し、研修を実施した。
- 2005年 雑穀クッキー試作後、商品化
- 2006年 第1回 多摩川流域エコミュージアム・ネットワーク・シンポジウム
- 2006年 エコミュージアム日本村／植物と人々の博物館づくりの構想
- 2006年 植物と人々の博物館準備室を村内（橋立地区）に置く。
- 2006年 小菅村中央公民館にて植物と人々の博物館の整備を開始する。
- 2007年 第2回 多摩川流域エコミュージアム・ネットワーク・シンポジウム
- 2007年 植物と人々の博物館特別展示「雑穀展」を開催する。
- 2007年 「小菅の名人展」開催
- 2008年 第3回 多摩川流域エコミュージアム・ネットワーク・シンポジウム
- 2009年 植物と人々の博物館特別展示「インドの雑穀と生活文化」「山村をささえた養蚕」などを開催する。
- 2009年 雑穀発泡酒 Sobibo・ピーボの完成
- 2009年 エコミュージアム研究会第15回全国大会を小菅村にて開催する。
- 2012年 雑穀研究会シンポジウムを開催（9/1-3）

この他、学生が学外実習の実施や、卒業論文・修士論文の調査で訪れている。



植物と人々の博物館
Plants and People Museum



伝統知から学ぶ





植物と人々の博物館
Plants and People Museum

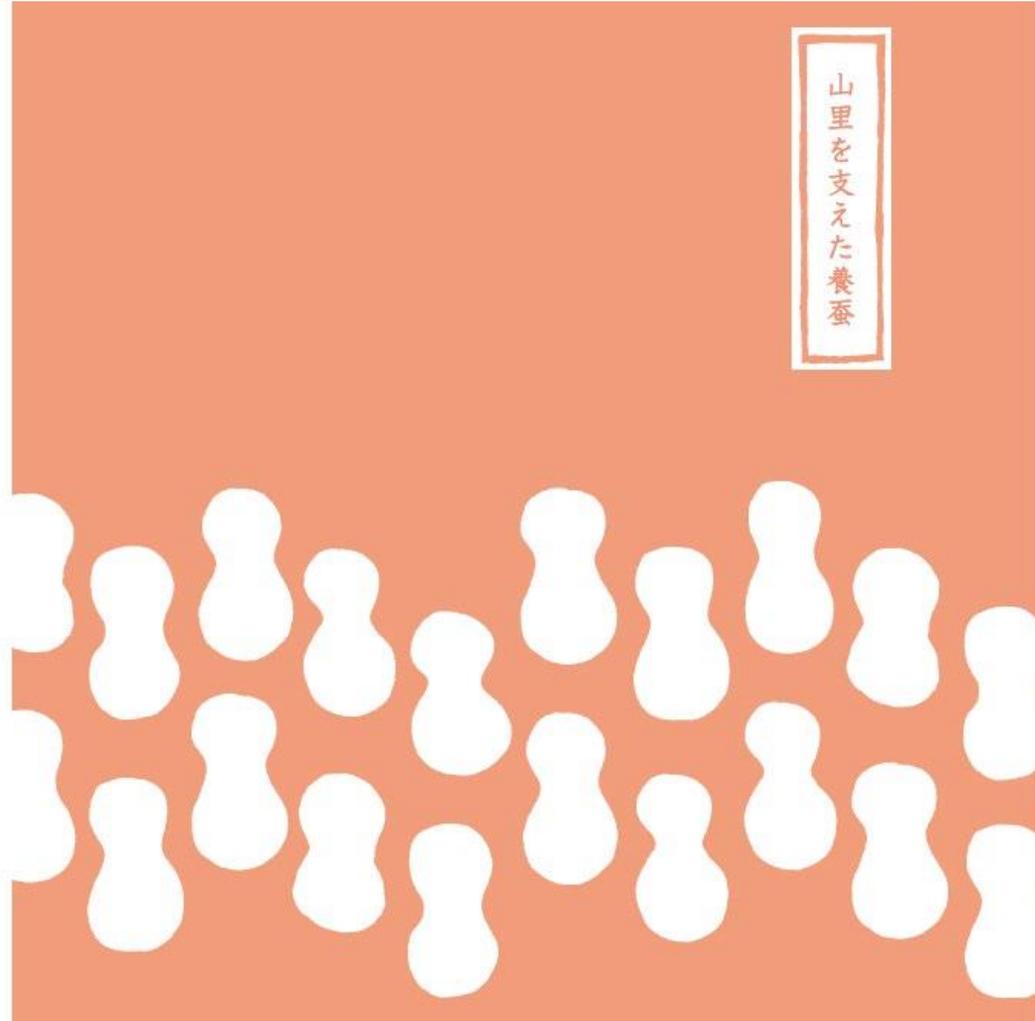


豊かな環境認識
豊かに暮らす





植物と人々の博物館
Plants and People Museum



蚕の道具 1

養蚕×信仰 1

蚕の飼育

織物 1

繭の利用



植物と人々の博物館
Plants and People Museum

養蚕×信仰 1

オスガタの札

小永田地区の浅間様(5月5日)のお祭りでは、「蚕安全守」「家内安全守」「安産守」の3つの札が販売されている。「蚕安全守」は「オスガタのお札」と呼ばれ、蚕の神様である。この札と一緒にお祓いをした繭が渡される。受け取った人は、翌年とれた新しい繭を前年に受け取った繭の数よりも多く返すという決まりだったそうだ。現在は養蚕をやっている家がないため、購入する人はいなくなってしまった。



▲右が「オスガタの札」

二つの石碑

かつて、ヒョウによって、桑の若芽が駄目になったために蚕が大量に病気になり死んでしまったことがあり、その時の蚕を祀った碑が村内に2つある。小永田地区では蚕の体が黒くなり溶けて死んでしまったと言い伝えられており、「蚕影山大神」と書かれた碑は、「養蚕の地藏」と呼ばれている。長作地区では、昭和10年頃に部落の2～3人が榛名山に蚕供養の「講」に行き、オヒマチをし、御鷹神社に繭の形と「蠶天霊」の文字を彫りこんだ碑を建て、「お蚕神さま」と呼んでいる。



小永田地区：「養蚕の地藏」



長作地区：「お蚕神さま」

ヒョウ祭り

長作地区では、かつて3月4日に「ヒョウ祭り」をしていたそうだ。部落中でおかゆを食べ、ヒョウが降らないようにと祈った。お粥食いとも言われ、子どもが中心となって行う行事で、60年ほど前まで行われていたという。

初午
二の午

2月に行われる初午、二の午は、一般にはお稲荷さんの祭りとされるが、村ではかつて蚕の祭りとしてオヒマチをしていたそうだ。部落中の人で、ボタモチを食べて、養蚕がうまくいくことを祈ったという。



植物と人々の博物館
Plants and People Museum

養蚕×信仰 2

小正月の
ダンゴバラ

1月13日の小正月には、ダンゴバラを飾る。

現在では、ダンゴバラには米粉で丸型に作った団子（白色の他、食紅で赤や緑色に着色したもの）とミカンを飾り、地区ごとに団子焼きをして、健康を祈っている。この行事は、本来、養蚕がうまくいきますようにと願う行事であった。

<かつての話>

ダンゴバラには、「ヤマッコヅク」「ヤマグワ」と呼ばれるヤマボウシを使っていたそうだ。2～3年前からダンゴバラ用に剪定をし始め、1m50cm位の高さに整えていた。その木を正月2日の仕事始めの日に伐りに行き、石臼に差して飾ったそうだ。

ダンゴバラの飾りは、黄色と白色の団子、ミカン、緑起物、丸い紅白の米菓子だったそうだ。小正月の神様を呼ぶ目印として、青いもの（1m～1m20cm位のツゲ）を添えることもあった。

緑起物は、年末に上野原西原地区の「だるまや」さんが売りに来ていた。鯛やおかめ、ダルマなどがついているもので、とても高価だったが、養蚕をしていた人たちは購入し、飾ったそうだ。

団子は「團玉」と呼ばれ、麩型や丸型、鳥の形などに作られた。黄色の団子は甲州系トウモロコシ（ムカシモロコシ）の粉で作られ、山蚕をの黄色い繭を表しており、白い団子は「ウマノハ」と呼ばれる白いトウモロコシの粉で作られ、養蚕の白い繭を表していたそうだ。

ダンゴバラの姿形を見て、「今年は蚕がうまくいく」などと言ったものだったそうだ。



▲だるまや



▲米菓子



▲緑起物

ウマノハについて

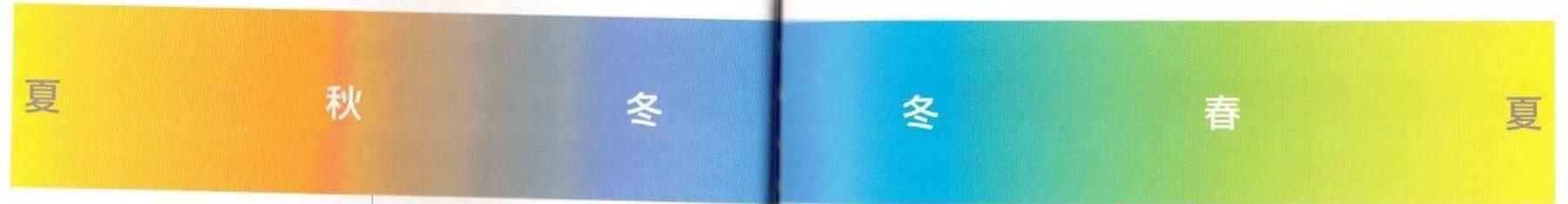
一粒の形が馬の歯に似ている馬の大きい白いトウモロコシ。収量が多いため、凶作物として栽培されていた。昔は茹でて食べる事が多く、粉にした場合は小麦と混ぜて焼き餅や中に小豆を入れてお饅頭にして食べられていた。昭和40年頃には村内でも栽培がされなくなったという。



「鉄砲ぶち」は「森の番人」: 山の生態を知り尽くしている

鉄砲ぶちの1年

■ 鉄砲ぶちの1年



農耕・山の手入れ

狩 猟

狩 猟

農耕・山の手入れ

キノコ採り

11/15

2/15

山菜採り



3月~9月 釣り道具
(ヤマドリとキジの羽使用)



クマの穴見



ムカシモロコシ



イノシシ



センブリ
(胃腸に効くと言われる薬草)

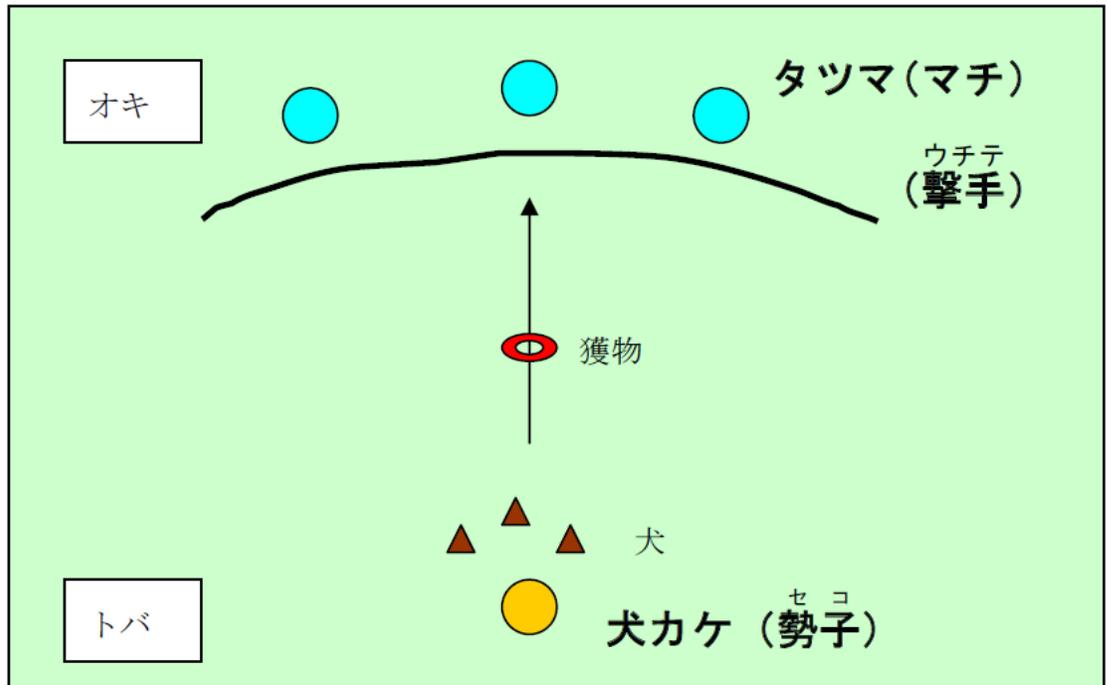


ソバ

鉄砲ぶちの1年



植物と人々の博物館
Plants and People Museum



獵犬: ツリーイング・ウォーカー・クーンハウンド×ブルーティク・クーンハウンド



獵犬: ツリーイング・ウォーカー・クーンハウンド×プロット・ハウンド



獵犬: ツリーイング・ウォーカー・クーンハウンド×紀州犬



獵犬: ビーグル



植物と人々の博物館
Plants and People Museum



㊦解体:イノシシ皮を剥ぐ②



㊦解体:イノシシ関節外し



㊦解体:シカとイノシシ



㊦解体:シカ



㊦解体:イノシシ脚



㊦解体:イノシシ軟骨



㊦解体:シカ皮を剥ぐ①



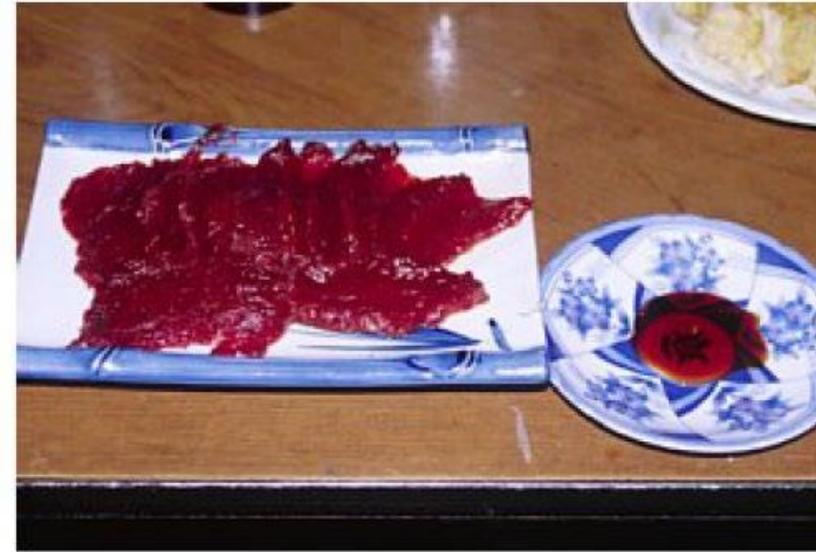
㊦解体:シカ皮を剥ぐ②



植物と人々の博物館
Plants and People Museum



◎料理:シカ胃刺身



◎料理:シカ肉刺身



◎料理:シカ煮



◎料理:シカもつ煮



植物と人々の博物館
Plants and People Museum



㊦料理:イノシシもつ煮



㊧料理:イノシシ炭火焼き



㊨料理:イノシシ鍋



㊩料理:イノシシうどん



㊪ヨイ:板に釘で打つ



㊫ヨイ:ヨイ煮



植物と人々の博物館
Plants and People Museum



③信仰:山の神と祝杯



④信仰:山の神



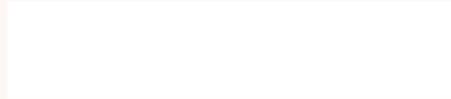
⑤信仰:心臓



⑥信仰:はつ煮



植物と人々の博物館
Plants and People Museum



疥癬病:埋める



疥癬病①



聞き書き

聞き書き

植物と人々の博物館研究員や研修生による気軽な調査報告や情報公開の場です。世界、日本問わず、民族植物学的視点、環境教育の視点、エコミュージアムの視点などについて情報を寄せ合います。



中国四川省彝族調査



山里を支えた養蚕



身近なインドの生活文化



山梨県上野原市西原における
伝統智1



山梨県上野原市西原における
伝統智2



岩手県久慈市における
伝統智



山梨県小菅村における
伝統智1



静岡県葵区井川における
伝統智



長野県飯田市南信濃における
伝統智



山梨県小菅村における
伝統智2



タイの山村における
伝統智



植物と人々の博物館
Plants and People Museum

2010年中国四川省イ族
2011年東日本大震災
環境教育学、民族植物学を研究している「私」にできることは何か

Utilization of Useful Plants, Focusing on Foods in the Liangshan Yi Autonomous Prefecture, China .

Keywords : Ethnobotany, Useful Plants, Millets, Yi ethnicity(China).

Hiroe IMURA
Plants and People Museum
[http://www.ppmusee.org]
Tokyo Gakugei University
Tsurukawa women's college

■ Introduction

This research concerns the utilization of food plants among a few of the villages of the Yi ethnicity in Ganluo County, Liangshan Yi Autonomous Prefecture, Sichuan, China. Studying the traditional ways to utilize the plants provides us with traditional knowledge as well as an understanding of the processes employed by Yi villagers. The findings of this study enhance the applicability of the environmental education field.

■ Study Area and Methods

This study was conducted within the villages of the Yi ethnicity in Ganluo County, the Liangshan Yi Autonomous Prefecture (四川省凉山彝族自治州甘洛県) which was the targeted area.

The work consisted of interviews and observations.

Starting December 2009, in-person interviews with Mr. Boshi Jun began (博史俊氏: interviewee resides in Tokyo) . At the same time, phone interviews were conducted with Mr. Shama Lihu, who also completed questionnaires that were mailed to him. (沙馬里胡氏: interviewee resides in Gan luo xian) .

Fieldwork was conducted for 1 week (August 14-21, 2010) within the following four villages which are located in Ganluo County: Gan luo xian* (甘洛城)、Pu Chang zhen (普

▶ Map of Geographical Division of Yi Etnicity

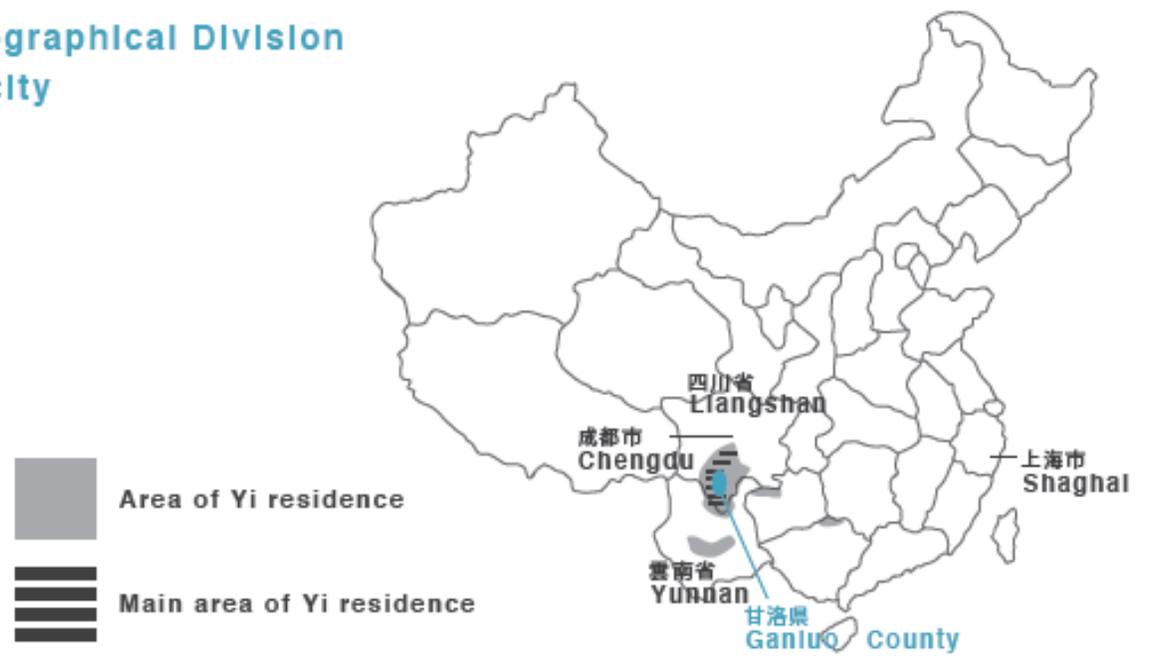


Fig.1. the Liangshan Yi Autonomous Prefecture



FU

The Yi ethnic group prepares their traditional primary foods through a very basic method called "Fu". The ingredients used in this process are millets and maize. By the "Fu" method, ingredients are first dried, pulverized, kneaded with water, rounded evenly, and finally boiled.



Fig.2. A villager's garden of sorghum and Maize : Ai Dai chun
Fig.3. Sweet potato (*Ipomoea batatas* L.) planted near Maize (*Zea mays* L.) : A Ja Yi chun
Fig.4. A home garden and harvested soybeans (*Glycine max*(L.)Merrill) : A Ja Yi chun



Fig.5. gefu : mixing buckwheat flour and wheat flour : Pu Chang zhen
Fig.6. gefu : kneading and shaping by hand
Fig.7. gefu : boiling
Fig.8. finished gefu

▶ Similarity In Kosuge, Japan



▲Billed then placed on a hearth until kitsune-iro/fox color (In Japan, this description means "golden brown")

In Kosuge village, Yamanashi prefecture in Japan, there is a traditional food made by the same cooking process as "Fu". As Yi villagers do, it is cooked with foxtail millet or maize. This traditional food is still enjoyed by the people of Kosuge village even today.





TABLE 1. LOCAL NAMES OF PLANTS FOR YI(Ganluo County)

Local names	Species	Japanese	Chinese
emu	<i>Zea mays</i> L.	トウモロコシ	玉米
geqi	<i>Fagopyrum esculentum</i> Moench.	ソバ	甜蕎麦
gan	<i>Fagopyrum tataricum</i> (L.) Gaertn	ニガソバ	苦蕎麦
scmo	<i>Avena sativa</i> L.	エンバク	燕麦
ru	<i>Triticum aestivum</i> L.	コムギ	小麦
sa	<i>Hordeum vulgare</i> L.	オオムギ	大麦
chei	<i>Setaria italica</i> (L.) Beauv.	アワ	粟

SOYBEAN

As for traditional food using soybeans, a soup containing “du la ba 豆渣菜” soybeans and “jibo” green pickles is commonly prepared. The soup forms by mixing soybean powder with water and boiling, then adding pickle brine called “ji yi.”



Fig.9.Traditional soybean soup (du la ba 豆渣菜) : Gan luo xian



Fig.10.Adding pickle brine to finish the soup : Pu Chang zhen

SORGHUM

Sorghum is kept as an ingredient of the traditional liquor for the Yi. The Yi call this liquor “Gangan-jiu 竿竿酒” and serve it during social gatherings such as festivals or having guests visit.

Thirty years ago the Yi used the yeast taken from wild grass to make Gangan-jiu. However, nowadays, they purchase the yeast and occasionally add rice and wheat into the mixture. Gangan-jiu uses Sorghum without taking off the outer layer. Sorghum is dried and then used in autumn to make Gangan-jiu. Gangan-jiu is consumed through a thin straw of bamboo which is inserted into the pot.



Fig.13. Gangan-jiu 竿竿酒 : A Ja Yi chun



Fig.14. Gangan-jiu 竿竿酒 : A Ja Yi chun



Fig.15. Gangan-jiu 竿竿酒



植物と人々の博物館
Plants and People Museum

2011年東日本大震災
環境教育学、民族植物学を研究している「私」にできることは何か
宮城県気仙沼市大島へ調査へ

Conservation of Biocultural Diversity in the Home Garden

Keywords : Home garden, Biocultural Diversity

- Hiroe IMURA : Tsurukawa Jr. College
- Kaori KAWAKAMI :Plants and People Museum
- Shun NISHIMURA : School of Materials Science, Japan Advanced Institute of Science and Technology
- Morihei SANO: Fukaya Habataki special-needs school
- Mikio KIMATA : Tokyo Gakugei University
- Yoshimi OSAWA :European University Institute



fig.1 Homegarden in Ohshima



fig.2 Wooden barrels of homemade miso and pickles in Ohshima



植物と人々の博物館
Plants and People Museum

Table1. Local markets and restaurants

Area	Market and restaurant	organization	Products sold (market) or Dishes served	Seller	Purchaser
Minami-shinano-mura (merged with Iida-shi now), Nagano prefecture	Local market "Toyama-Kumabushi bussankan" (Fig.3.4)	Regional improvement foundation	food(e.g.vegetables, fruits,fish,sweets), handicrafts	Local farmers, Confectionery manufacturer	Locals ,Visitor
Kosuge-mura, Yamanashi prefecture	Local market "Kosugenoyu bussankan"	Regional improvement foundation	food(e.g.vegetables, fruits, fish,sweets), handicrafts	Local farmers, Confectionery manufacturer	Locals ,Visitor
Ohshima, Kesen-numa-shi, Miyagi prefecture.	local market "shimakko-ichi" (Fig.5)	Partnership of producers	food(e.g.vegetables, fruits,fish,seaweed),clothes, daily essentials	Local farmers	Locals ,Visitor
Sanriku district, Iwate prefecture	"Michinoeki," and shops directly from the local farmers (Fig.6)	Partnership of producers	Vegetables, foods and daily goods	Local farmers	Locals ,Visitor
Hakusan, Ishikawa Prefecture	Local restaurants	Commerce and industry association in HAKUSANROKU area	meal set	owner of the Local restaurants	Visitor
Nablus, Palestine	souq in arabic (sooq, sook etc) in old city(Fig.7.8)	n/a	food (e.g. vegetables, fruits, meat, fish), clothes, spices/herbs, daily essentials	various	Locals ,Visitor



fig.3 "Toyama-kumabushi bussankan" in Minami-shinano-mura①



fig.4 "Toyama-kumabushi bussankan" in Minami-shinano-mura②



fig.5 "Shimakko-ichi" in Ohshima



fig.6 "Michinoeki" in Sanriku district



fig.7 "Souq" in Nablus ①



fig.8 "Souq" in Nablus ②



fig.9 "Ninjin-kabu" in Ohshima



fig.10 "Kabuppukashi" in Ohshima



1部 学術探検と学習・教育をつなぐ

- 木俣美樹男 〈フィールド・ワークの成果から〉学術探検の系譜～植物の栽培化過程と伝播
〈冒険学校の成果から〉環境学習における心の構造と機能の文化的進化
- 日比野真士 東京学芸大学探検部員の海外探検とセミナー開催

2部 民族植物学的伝統知の継承・保全活動

◆ エコミュージアム概念について

- 黒澤友彦 エコミュージアム日本村の実践活動
- 宮本透 雑穀栽培講習会と雑穀街道の普及
- 井村礼恵 東京学芸大学との社会連携協定による地域振興活動

3部 冒険学校、環境学習セミナーなどの実践活動による心の形成