

目次 Contents

巻頭言	個人を確かめ、超えていく存在	黍稷農季人	・・・	1
Preface:	A real existence consolidating and transcending a personality			
	Kibikibi Nonkijin			
伝統的発酵食品の企業生産②—岩手県野田村“農家食堂つきや”による地味噌—				
	山田美久・赤坂捷人・星野保・本田洋之		・・・	2
Corporate Production of Traditional Fermentation Foods, part 2: Ji-miso by Tsukiya (farmer's restaurant) in Noda, Iwate, Japan				
	Miku YAMADA, Hayato AKASAKA, Tamotsu HOSHINO and Hiroyuki HONDA			
神奈川県県央地域と相模原市緑区における地方品種の利用と実態				
	玉木陸斗		・・・	9
Utilization and Actual Situation of Local Varieties in the Central Area of Kanagawa Prefecture and Midori Ward, Sagamihara City	Rikuto TAMAKI			
こすげ冒険学校の小史	黒澤友彦		・・・	20
A Historical Sketch of Kosuge Adventure School	Tomohiko KUROSAWA			
ちえのわ農学校の小史	黒澤友彦・菱井優介・西村俊		・・・	32
A Historical Sketch of Chienowa Farming School				
	Tomohiko KUROSAWA, Yusuke HISHII and Shun Nishimura			
植物と人々の博物館の小史	木俣美樹男		・・・	47
A Historical Sketch of Plants and People Museum	Mikio KIMATA			
付録1. 自然文化誌研究会 2022年活動報告	黒澤友彦		・・・	94
Appendix 1: A Record of INCH in 2022	Tomohiko KUROSAWA			
付録2. 植物と人々の博物館 2022年活動報告	木俣美樹男		・・・	96
Appendix 2: A Record of PPM in 2022	Mikio KIMATA			
編集後記	西村俊		・・・	97
Editorial Postscript	Shun NISIMURA			

巻頭言 個人を確かめ、超えていく存在

黍稷農季人

Preface: A real existence consolidating and transcending a personality

Kibikibi Nonkijin

仏教では六道として、天道、人間道、修羅道、畜生道、餓鬼道、地獄道があるとされ、この六道を因果応報によって輪廻転生するようだ。僕はこの六道の順番を変えることを提唱したい。その順番とは、天道、阿修羅道、人間道、畜生道、餓鬼道、地獄道である。阿修羅は人間とは違い、神々の類だから、人間道より上に置くべきだと考えた。

僕は世間に抗ってきた阿修羅なので天道には転生できない。人新世に至って、多くの人間はますます野蛮、強欲で、嫉妬深くなって、よほど醜くなったから、人間道には転生したくない。人間道に生まれ、この第四紀人新世を阿修羅として生きてきた。抵抗することにだいぶ疲れたので、次の輪廻転生先は天道へと向かう人々を迎える草花路を選びたい。そこで草花に転生し、ひっそり穏やかに、しばらくは心の美しい人びとに愛でもらう平安の日々を過ごしたい。

自尊なく退嬰する日本国の政治家や官僚、さらには日本人一般、先の国葬儀（いわゆる）は日本国と日本民族の葬儀のようだ。美しい日本と嘯きながら、嘘をつき、どれほど真の日本民族性の社会意識や自尊心を墮落させてきたのだろうか。上から下まで、狭い群れ社会（ムレ、ムラ、シマ）の中での関心と歓心に囲い込んで、嬉々としている。この国が老衰するのは因果応報である。

日本人とは日本国憲法において、日本国籍を有する人々であり、歴史的に異なる民族性 ethnicity を有していても、日本人はすべて平等の基本的な人権、市民権を持っている。現代の国籍日本人は多様な民族性をもった人々により構成されている。北方の

先住民アイヌ民族ばかりでなく、朝鮮民族、漢民族はじめ、世界中から多様な民族性を有した人びとが来て居住している。すなわち、国籍日本人であることと、日本民族性とは異なる。民族性としての伝統文化複合を習得しなければ、日本民族とは言えない。言い換えれば、今どき日本民族性に限って言えば、その自覚と誇りを持った人々は少数に過ぎないだろう。背景となる民族性が異なっても、伝統文化複合を習得しようとするならば、すぐれて日本民族性を有することができる。こうした人びとは先史時代から今日に至るまで世界中から日本列島に来て、居住している。現代に至って、彼らの遺伝子配列が何であっても、国籍だけが日本人という人々よりも、文化的にはより日本民族性が高い。

僕は世界のいろいろな国を旅してきたから、多様な民族の多くの人々にお世話になったので、偏狭な民族国家主義 ethnic nationalism で言っているのではない。伝統文化を継承、再創造すること、学び合うこと、尊重し合うこと、それはどの民族においても自由、平等である。個人や民族を超えて親しい友人や家族になることはできる。超越的な個人主義 trans-personal individualism とか民族主義 trans-racialism はあり得ると考えている。

田舎に残る基層文化に拠る、不易の生き物の文明、都市に起こる表層文化に浮く、流行の創り物の文明、これら両者の和合を求めたい。私たちの幸せと楽しみはそこにある。

伝統的発酵食品の企業生産 ②

—岩手県野田村“農家食堂つきや”による地味噌—

山田美久・赤坂捷人・星野保・本田洋之（八戸工業大学 工学部）

Corporate Production of Traditional Fermentation Foods, part 2: Ji-miso by Tsukiya (farmer's restaurant) in Noda, Iwate, Japan

Miku YAMADA, Hayato AKASAKA, Tamotsu HOSHINO and Hiroyuki HONDA,
Hachinohe Institute of Technology

1. はじめに

青森・岩手両県のいわゆる南部地方で作られる自家製味噌は「南部玉味噌」と称される（古沢 1985）。春の彼岸の頃、大豆を水に浸してからやわらかくなるまで煮た後、“ツマゴ”と呼ばれる藁靴で大豆をつぶし、四角錘台に成形した味噌玉を使用する。これを藁縄で軒下などに約1ヶ月吊るし、乾燥の過程でひび割れが生じ、そこにカビが生えたものを天然の麹菌として利用する（なにやとやら研究会 1983；「日本の食生活全集 岩手」編集委員会 1984；「日本の食生活全集 青森」編集委員会 1986）。

農村近代化の過程で、農村の副業が衰退に合わせて、これら自家製味噌の製造も減少していった（前田 1986）。一方、これに対応して味噌を工業的に生産する業者が生まれ、玉味噌の味を求める消費者のニーズに合わせて、玉味噌を工業的に製造していたが（青森県立郷土館 2014；斎藤博之 2007）、建物や機械の老朽化により廃業した企業もある（沼沢・星野 2022）。前報では、この事例として、青森県三戸郡三戸町の株式会社小野寺醸造元による玉味噌製造の特徴を示した（沼沢・星野 2022）。

その後、岩手県内野田村や宮古市にて、現在も玉味噌が製造されていることを確認した（山田 2022）。このうち、野田村の“かまどやつきや”にて製造し、同社が運営する“農家食堂つきや”で提供される料理に使用される玉味噌（地元ではこれ^{じみそ}を地味噌と称している；<https://pa-puru.com/?pid=147504090&view=smartphone> , 2022年12月10日閲覧）は、製造した味噌玉を室内で、藁や薪を燃料に用いて、室内で乾燥する点が特徴的である（図1）。この操作は、味噌玉に発生するアオカビの発生を抑制するためとされる。



図1. 農家食堂つきやにおける味噌玉の乾燥過程

この味噌玉を燻煙乾燥する点が、現在も味噌玉を製造する他地域、青森県東通村（星野ら 2022）や後述の岩手県宮古市、青森県八戸市にて地域住民と再現した味噌玉（若松ら 2022）とは大きく異なっていた。

製造した味噌玉を囲炉裏の上に吊るした火棚に^{オのこ}簀子を敷き、その上で乾燥させる方法は、味噌玉の自家製造として青森県（柳谷ら 1983；成田ら 1986；「日本の食生活全集 青森」編集委員会 1986）・宮城県・福島県・京都府（岩城 2016）・新潟県（二国 1978）・栃木県（「日本の食生活全集 栃木」編集委員会 1988）・群馬県（https://kanekoyasaien.com/irori/2007_3.html；2022年12月19日閲覧）・山梨県（「日本の食生活全集 山梨」編集委員会 1990）・長野県（日本の食生活全集 長野」編集委員会 1986）・富山県（深井ら 2015）・岐阜県（吉原 1961；宮崎 1979；杉山 1981；日本の食生活全集 岐阜」編集委員会 1990）・三重県（堀 1978；大川 2018）奈良県（<http://agro-ecology.blogspot.com/2018/01/blog-post.html>, 2022年12月19日閲覧）など多数の記録がある。

しかし、上述の農村近代化の過程で、囲炉裏はガスレンジやストーブに置き換わっていき、秋田県の名産品であるいぶりがっこ（菅原 2017）のようなブランドを獲得した製品を除き、囲炉裏にかわる燻煙乾燥する方法は開発されず、衰退したと考えられる。

本研究では、農家食堂つきやにおける玉味噌の特徴を明らかにすることで、燻煙乾燥による玉味噌の特性を浮き彫りにすることを試みた。

2. 農家食堂つきやの概要

つきやは、創業者である小野寺信子氏の別宅の屋号である（陳・永田 2019）。同氏は、近隣の主婦らにより自らの畑で収穫した作物を利用し、餅・団子・おにぎり・総菜などを製造し、農産品直売所で販売する“かまどのつきや”を震災前に創業した。震災後、自身の別宅をボランティアの休憩場所として提供したことをきっかけに、野田村の郷土料理を普及させるため、2015年に農家食堂つきやを開店した（陳・永田 2019）。

3. 農家食堂つきやの味噌玉の特徴

2021年3月17日および2022年3月14日に農家食堂つきやを訪問し、玉味噌に発生する菌類を分離するため味噌玉を試料として頂き、施設を見学した。この際、小野寺信子氏から玉味噌は同氏が地域技法の再現を試みているが開発途上であること、かまどのつきや名で販売している味噌（手づくりみそ・同 黒豆味噌；<https://www.pa-puru.com/?mode=srh&cid=&keyword=%A4%C4%A4%AD%A4%E4>, 2022年12月11日閲覧）では味噌玉を原料としておらず、農家食堂つきやで提供している料理にのみ使用しているとのことであった。

同氏に玉味噌を製造する理由を尋ね

たところ、豆腐田楽（固めに作られた豆腐を串に刺し、炭であぶって焼き豆腐にし、自家製のんにく味噌を塗ってさらにじっくり焼き上げたもの；<https://www.noda-kanko.com/feature/kyoudoryouri/dengaku.html>，2022年12月11日閲覧）には地味噌が合うため、製造を開始したとのことであった。同様な事例は、青森県東通村での味噌貝^か焼き用の玉味噌の自家製造がある（岩城 2016；星野ら 2022）。

農家食堂つきやで製造した乾燥後の味噌玉を図2に示す。味噌玉は釣鐘型で藁縄にて室内に吊るされていた。一部の味噌玉の表面はひび割れていたが、表面に菌類は確認できず、わずかに底面の藁縄の結び目の接した個所に菌糸がみられる程度であった。

味噌玉のひび割れは表面にとどまり、内部まで達してはいなかった（図3）。これは大豆を原形が残らない状態までつぶすため、味噌玉内部の密度が高くなっていることによるためと判断した。製造者からの聞き取りによって、岩手県久慈市・野田村周辺では、このような製法が主流との説明を受けた。



図2. 農家食堂つきやにて製造された味噌玉の完成品



図3. 農家食堂つきや（上）および山小屋フィールド・ノートにて製造された味噌玉

噌玉（下）の内部

味噌仕込みは、砕いた味噌玉に水・塩・米麴を加え、クッキングペーパーを敷いた上に重石を置いた後、蓋をする。原料の状態を考慮しながらおこなうため、配合は年によって異なるとのことであった。この玉味噌は、市販の米味噌などに比べ、さっぱりとした味わいで、農家食堂つきやにて豆腐田楽や味噌汁に使われているとのことであった。

一方、宮古市江繋にある山小屋フィールド・ノートでは、ツマゴによる煮大豆の粉碎に準じた方法により味噌玉を作成している (https://note.com/hanako_uchida85/n/nb8c05059f94a , 2022年12月12日閲覧)。

このため宮古の味噌玉には、大豆の粒形が一部残り、味噌玉の表面から内部までひび割れが達していた。

また、このひび割れを通じて侵入したと考えられるアオカビなど多様な菌類がその内部に確認された。

4. 味噌玉から分離された微生物の比較

農家食堂つきや、山小屋フィールド・ノートにて製造された味噌玉の表面および内部を切り出し、ポテトデキストロス寒天培地に接種し、15℃で培養した。

得られた菌株が糸状菌の場合、常法に基づきDNA抽出をおこない、プライマーITS5 (White et al. 1990) およびNL4 (O' Donnell 1993) を用いてITS領域を増幅した。得られたPCR産物は、ITS5お

よびITS4を用いて、シーケンスをおこない、国際塩基配列データベース (DDJB/EMBL/GenBank) との相同性解析により、最近縁種を決定した。

農家食堂つきやの味噌玉表面からは、接合菌 *Mucor racemosus*、子囊菌 *Penicillium bialowiezenses*、広義の *Cladosporium cladosporioides* 近縁種、*Epicoccum mackenziei* 近縁種および *Fusarium graminearum* 近縁種 (いずれもバイオセイフティレベルはレベル1相当) が分離された。

一方、味噌玉内部から菌類は分離できず、培養によりその接種源は、粘り気を帯びた物質におおわれた (図4)。これらを顕微鏡で観察ところ、細菌が多数観察され、次世代シーケンサーによるDNA分析の結果、*Leuconostoc*属と推定された。

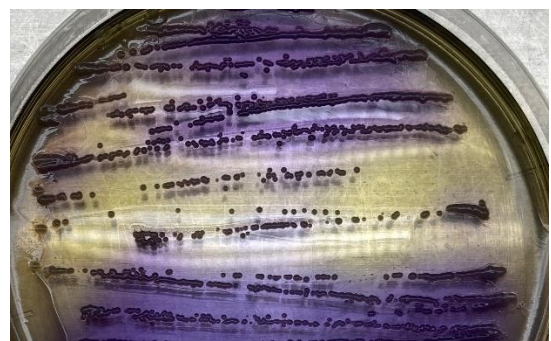
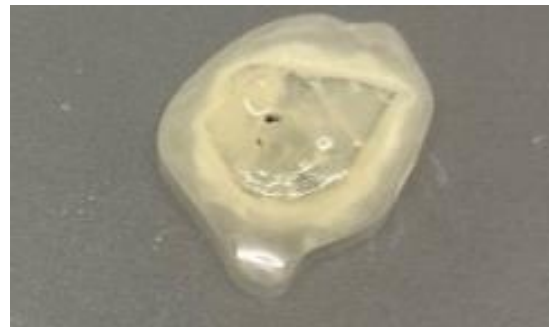


図4. 農家食堂つきやの味噌玉内部から分離された細菌

上：ホテトデキストロース寒天培地上の増殖。下：乳酸菌用BCP加プレートカウント寒天培地での変化。酸が生成した部分では培地が黄変する。

愛知県，八丁味噌では、納豆状にならぬよう、*Bacillus*属細菌の増殖を抑制するため味噌玉とし、その内部は嫌気状態となる。ここでは *Enterococcus faecalis* を主とする乳酸菌が生育する（好井 1965）。

*Leuconostoc*属は乳酸菌を含み、豆腐など農産加工品の変敗の原因として知られている（内藤 2010）。このため分離菌株を乳酸菌用BCP加プレートカウント寒天培地にて、35℃の好気条件で線画培養すると酸生成による黄変が一部確認されたが、MRS寒天培地でシングルコロニーを釣菌後、再び乳酸菌用BCP加プレートカウント寒天培地に接種したが、酸生成は確認できなかった（結果省略）。

山小屋フィールド・ノートの味噌玉で製造した表面および内部からは、接合菌 *Mucor nidicola*、子囊菌 *Penicillium commune* 近縁種を中心に、*P. carneum*、*P. glabrum* 近縁種、*Apiospora mari* 近縁種、*Cladosporium cladosporioides* 近縁種、*Epicoccum nigrum* または *E. layense* など多数の菌類（いずれもバイオセーフティレベルはレベル1相当）が分離され、この分離法では細菌は分離できなかった。

既報（柴崎・佐々木 1950）にて、味噌玉の主要な微生物がアオカビ *Penicillium*

属菌やケカビ *Mucor* 属菌などであることが明らかとされており、今回も同様の傾向が確認された。

農家食堂つきやおよび山小屋フィールド・ノートの味噌玉から分離した菌株は、いずれもスキムミルクあるいは生クリームを含む寒天培地にてクリアゾーンを形成し、味噌玉の原料である大豆の主成分であるタンパク質および脂質分解能を有することを確認した（結果省略）。

しかし、燻煙乾燥した農家食堂つきやの味噌玉において菌類は、その表面に目視でわずかに確認できたことから、味噌玉中の菌類の効果はほとんど無いと判断した。

5. おわりに

燻煙乾燥をおこなう農家食堂つきやにて製造された味噌玉と、この操作が無い味噌玉の微生物を比較した。燻煙乾燥にした味噌玉では、目視では表面に菌類の定着がほとんど見られず、胞子発芽や菌糸成長が抑制されたと判断した。さらに大豆を原形が残らない状態までつぶすため、味噌玉内部の密度が高くなり、味噌玉のひび割れは表面にとどまり、内部まで達してはいなかった。このため味噌玉内部は嫌気状態となり、細菌のみが分離されたと推定した。

味噌玉から分離されるアオカビにはマイコトキシンを生産する種が多く（Tsunoda et al. 1997）、これも自家製玉味噌が衰退する原因となった。農家食堂

つきやの味噌玉は、糸状菌の発生を抑制し、仕込み時に無害な麹菌を使用することでリスクの低い食品製造法を開発したと考える。今後、詳細不明な味噌玉内部の細菌の役割について検討を進める必要を感じる。

謝辞

農家食堂つきや 小野寺信子様、山小屋フィールド・ノート 山代陽子様・奥畑充幸様には、試料採集など様々な便宜を図って頂きました。この場を借りて深く感謝致します。

引用文献

- 青森県立郷土館編 (2014) 特別展 発酵食品 パワー ミクロのシェフとあおもり食文化, 青森郷土館, 青森
- 岩城こよみ (2016) 味噌の民俗ーウチミソの力ー, 大河書房, 東京
- O' Donnell K (1993) *Fusarium* and its near relatives. In: Reynolds DR and Taylor J (editors) *The Fungal Holomorph: Mitotic, Meiotic and Pleomorphic Speciation in Fungal Systematics*. CAB International, pp. 225-233.
- 斎藤博之 (2007) 玉味噌～麴を使わない味噌、ライター 斎藤博之の仕事 (<http://hsaitoh.jugem.jp/?eid=59>) 2022年12月8日閲覧
- 柴崎一雄, 佐々木昭三 (1950) 南部の味噌玉に就いて. 岩手大学盛岡農林専門学校 学術報告 26: 64-71
- 菅原久春 (2017) いぶりたくあん漬け (いぶり漬, いぶりがっこ) の技術. 日本海水学会誌 71: 222-224

- 杉山ふみ子 (1981) 飛騨荘川の女, 岐阜ユネスコ協会, 岐阜
- 陳俐珊, 永田素彦 (2019) 巨大災害後のコミュニティの内発的な活性化 ---岩手県野田村におけるNPO 法人のんのりのだ物語の活動を中心に---. 集団力学 60-122
- Tsunoda H, Kishi K, Okubo K, Tatsuno T, Ueno Y, Shimada Y, Ohtsubo K (1977) Mycoflora of "miso-dama" and rice cake "mochi" in Gunma Prefecture with a special reference to toxic metabolites of *Penicillium ochraceum*. Proc Jap Assoc Mycotoxicol 5/6: 32-35
- 内藤茂三 (2010) 乳酸菌と酵母による食品工場汚染と食品の異臭変敗. におい・かおり環境学会 41: 226-239
- なにやとやら研究会編 (1983) なにやとやら研究会一岩手県北地方の伝統食を探る一, 熊谷印刷出版部, 盛岡
- 成田敏, 小熊健, 豊島秀範, 三浦貞栄治, 大湯卓二, 桜庭鉄男 (1989) 世増・畑内の民俗, 青森県立郷土館調査報告書24 (民俗-12)
- 「日本の食生活全集 青森」編集委員会編 (1986) 日本の食生活全集②聞き書 青森の食事, 農山漁村文化協会, 東京
- 「日本の食生活全集 岩手」編集委員会編 (1984) 日本の食生活全集③聞き書 岩手の食事, 農山漁村文化協会, 東京
- 「日本の食生活全集 岐阜」編集委員会編 (1990) 日本の食生活全集④聞き書 岐阜の食事, 農山漁村文化協会, 東京
- 「日本の食生活全集 栃木」編集委員会編 (1988) 日本の食生活全集⑨聞き書 栃木の食事, 農山漁村文化協会, 東京
- 「日本の食生活全集 山梨」編集委員会編

- (1990) 日本の食生活全集⑱聞き書 山梨の食事, 農山漁村文化協会, 東京
- 「日本の食生活全集 長野」編集委員会編 (1986) 日本の食生活全集⑳聞き書 長野の食事, 農山漁村文化協会, 東京
- 二国二郎 (1978) 味噌の思い出. 日本醸造協会誌 73: 677
- 沼沢真由, 星野保 (2022) 伝統的発酵食品の企業生産—青森県三戸町 小野寺醸造元による南部玉みそ—. 民族植物学ノオト 15: 14-21
- 深井康子, 原田澄子, 守田律子 (2015) 次世代に伝え継ぐ 富山の家庭料理—平成25年聞き書き調査を中心に—. 富山短期大学紀要 50: 125-135
- 古沢典夫 (1985) 作物原料と郷土伝統食—岩手県北の大豆を主として—. 日本作物学会東北支部会報 28: 161-164
- 星野保, 沼沢真由, 腰巡優菜, 小笠原格, 宮本憲明 (2022) 下北半島東通村で製造される味噌玉に発生する菌類とその機能. 日本テンペ研究会誌 17: 22-27
- 堀哲 (1978) 三重の文化伝承 動力化以前の民俗を対象とした実態調査報告, 伊勢民俗学会, 伊勢
- 前田利家 (1986) 味噌のふるさと, 古今書院, 東京
- 宮崎馨太郎編 (1979) 衣・食・住 (講座日本の民俗 4), 有精堂, 東京
- 森勇男 (1995) 霊場恐山と下北の民俗, 北の街社, 弘前
- 柳谷豊太郎, 小熊健, 豊島秀範, 成田敏, 三浦貞栄治, 木村幸雄, 大湯卓二, 阿部達, 鈴木和一 (1983) 小田野沢の民俗, 青森県立郷土館調査報告書 14 (民俗-7)
- 山田美久 (2022) 岩手県北部の味噌玉製造に関わる微生物とその機能. 八戸工業大学 工学部 生命環境科学科 卒業論文
- 好井久雄 (1965) 伝統のみそ玉麴における微生物群落. 日本醸造協会雑誌 60: 121-127
- 吉原精行 (1961) 日本醸造協会誌 56: 250-255
- 若松真央, 山田美久, 畠山桜, 相内彩果, 磯島友紀, 村上清佳, 星野保 (2022) 青森県八戸市島守地区でおこなった味噌玉製造の再現およびこれらに発生する菌類と機能. 日本テンペ研究会誌 17: 28-36
- White TJ, Bruns T, Lee S, Taylor J (1990) Amplification and direct sequencing of fungal ribosomal RNA genes for phylogenetics. In: Innis MA, Gelfand DH, Sninsky JJ and White TJ (editors) PCR Protocols: A Guide to Methods and Applications. Academic Press, pp. 315-322

神奈川県県央地域と相模原市緑区における地方品種の利用と実態

玉木陸斗

東京農業大学大学院農学研究科

Utilization and Actual Situation of Local Varieties in the Central Area of Kanagawa Prefecture and
Midori Ward, Sagami-hara City

Rikuto TAMAKI

Graduate School of Agricultural Science, Tokyo University of Agriculture

はじめに

神奈川県は関東平野の南西部に位置し、北は首都東京都に接し、東は東京湾、南は相模湾にそれぞれ面し、西は山梨、静岡の両県に隣接している。西部は山地、中央は平野と台地、東部は丘陵と沿岸部の三つに分けられ、山岳は箱根と丹沢山系の標高 1,500m 級の山が連なり、県の中央部には、相模川は、本県の重要な水資源として利用されている。

2020 年農林業センサス神奈川県結果によれば、県全体で水稲作付は 3229 経営体 183,093a、陸稲作付は 29 経営体 654a、小麦作付は 84 経営体 1,683a、二条大麦作付は 2 経営体 21a、六条大麦作付は 6 経営体 86a、裸麦作付は 5 経営体 79a、そば作付は 19 経営体 423a その他雑穀作付 11 経営体 196a になっている。一方で、令和 2 年度(概算値)の食料自給率(カロリーベース)では、神奈川県 2%、全国では 37%となり依然と低い状況が続いている。

筆者は、大学に入学したころから、集落の皆さんの手伝いをしながら、様々な昔の話聞く機会が多くあり、農家さんの紹介で様々な地域の方々と交流する機会が増え幅広い情報を得た。

1955 (昭和 30) 年以降の高度経済成長期を境にして、加工食品や肉製品への依存度が高くなり、食の多様化が起き食料自給率も下がってきた。

その中で、地方品種や伝統食がどのよう

にして変遷してきたのかを明らかにすることを目的とし、これまでお世話になった関係者に聞き取り調査を実施して、忘れ去られそうな雑穀や昔の暮らしをまとめようと決意した。

現地調査は、厚木市内においては、2016 年 4 月から徐々に行い、伊勢原市は 2020 年 10 月、相模原市緑区(旧藤野町佐野川)は 2021 年 3 月に実施した。

フィールド調査は、自転車、自動車及び徒歩によって移動した。調査地は、厚木市(船子地区、棚沢地区、恩名地区、上愛甲地区、愛名地区)、伊勢原市栗窪地区、相模原市緑区で地元精通している方や各地区の農家の皆さんに、協力を得て聞き取り調査を実施した。聞き取り調査の際に、貴重な地方在来品種の種子や種芋を分譲していただき、持ち帰り保存を実施している。

厚木市の事例

①船子地区

地元農家の紹介で知り合った農業に精通する A さん(男性 取材当時 80 歳)に 2019 年 10 月 1 日に昔の暮らしについて聞き取りを実施。当地区は、市域の南部よりに位置する村域は、長谷丘陵南端と玉川・恩曾川沿いの沖積地にある(船子八幡神社 2016)。過去に栽培されていた作物については、アワ(モチ・ウルチ)、オカボ、水稲、オオムギ、コムギ、タバコ、チャ、コンニャク、ダイズ、ゴマであった。農地利用は、ア

ワ 1 反、オカボ 3 反、田圃 8~9 反であった。

アワ栽培は、昭和の初めごろまで盛んにおこなわれていた。草丈は 1m20cm ほどで 8 月ごろに刈り取りをしていた。地際から鎌で刈り取り、束ねて地干しを行っていた。穂はおおよそ 30cm で、倒伏して泥が付いた穂は刈り取らない。乾燥後、籾を敷き足踏み脱穀機やクルリ棒（唐棹）にて脱穀し、石臼にて精白し、箕で選別した。

水稻は、昭和の初めごろは、シンセイ（多収であった品種）、農林 8 号（草丈が低く、おいしい品種）、農林 29 号（短い品種）、瑞豊（草丈が高くお飾り用の品種）であった、昭和の終わりから、アキニシキ、トヨニシキ、日本晴、キヌヒカリ、さとじまん、はるみと変遷していた。

二毛作ため、5 月にオオムギを収穫、6 月にコムギを収穫後の田を、チョウセンウシという牛を使い耕し、水を入れた田圃ではチョウセンウシでは効率が悪かったために、赤い馬で代掻きなどを行っていた。天水のみでの栽培のために、苗代に種もみを播き、6 月終わりから 7 月にかけて田植えを行っていたが、苗が伸びすぎると田植えの効率や定植後の活着が悪いために、葉を切り植えていた。1 反当たりの栽植本数は、手植えの場合 1 万 3 千株だった。

アワの利用は、アワメシとアワモチであり、アワ飯は、普段から食べておりコメ 3：アワ 7 で炊いていた。ムギ飯も同じ割合で食していた。アワモチは正月の食事であり、ついたアワモチを食べていた。割合はアワ 7：モチ米 3 になり、木臼で搗いていた。

ダイズは、みそやしょうゆを作る原料として、コンニャクは自家用であった。ナタネは、油用としての栽培でしぼり屋さんが絞っていた。A さんから米俵作成を教えることになり、地域の俵づくりをしたことない人たちと一緒に、俵作成教室を実

施した。

今回は、お飾り用の品種を栽培していなかったために、モチ米の藁を使用した。刈り取り、藁立てによって乾燥させた藁 5 束ほどを一つのまとまりとする。一つの束にする場合の結束は、5 本から 6 本の稲わらを 2 組準備し、穂先を併せて束ねて準備をする。竹製のワラスグリにかけ、ハカマを取る。菰編み台で、稲わらを 3 から 4 本の束互い違いに菰編みをして、棧俵を 2 つ作り組み合わせて、米俵の形になってくる。

（図 1）

東京農業大学厚木農場（現同大学厚木キャンパス）では、かつて、畑作物の実習作物としてアワの栽培があった。1986 年アワ作付け面積は 4.3a で収量は 110 kg。1987 年のアワ作付け面積は、3.5a で収量は 16 kg であった。

② 棚沢地区

地元の農家宅にて、B さん（女性 70 代後半）から昔の暮らしについて聞き取りを実施した。

かつて栽培していた農作物は、1955（昭和 30）年ごろまで、アワと少量キビの栽培があった。この地区は、水田はあまりなくオカボ栽培が主であった。自家用程度のコムギ栽培もあった。

アワ栽培は、苗代に種子を撒き、本葉が 4 枚ほど展開したら、本畑に 5cm 間隔で植え付け、9 月頃には収穫する。収穫方法は、止め葉を残して穂刈りを行い、止め葉で束ね風通しのよい軒下に干し、乾燥後は子供たちが籾の上に広げたアワを足で踏んで脱穀。手箕で殻を飛ばし、石臼で精白をしていた。収穫後の地上部や柄は、燃やして灰にしてカンショを保存する穴に交互に入れていくことで、冬越が可能となる。アワの利用は、メシとモチであった。

アワメシはコメ一升に対してアワ（モチカウルチ）三合を入れて炊く。アワモチは

正月に搗いて食べるハレの日の食事である。作り方はアワとコメは別に蒸して、蒸かし終えて木臼で搗く、丸めたのち雑煮にして

食べた。麦ごはんも食べることもあった。また、生産したコムギは、製粉所にもっていき挽いてもらいうどんにして食べた。



図 1. 藁俵づくり工程（2020年11月23日）④～⑥の写真は田村健二氏より

④恩名地区

2016年から交流があるCさん（女性70代）から味噌仕込みや畑仕事を一緒にしながら、数々の昔の暮らしなどを聞き取った。完全無添加で、昔ながらの手づくりを特徴としてい

ます。大豆は「かながわブランド品」に登録されている津久井在来大豆を使用しており、鉄釜でじっくり煮ることで津久井在来大豆本来の味を引き出す。糀は自家生産米を使って作る。1～2年ほど寝かせて完成する。（図2）



図 2. 在来ダイズを使った味噌みその6次産業化の事例

栽培している在来品種を教えてもらった。サトイモは、かつて神奈川県のおすすめ品種であったマルコ 21、在来サトイモ、セレベス、南足柄在来のサトイモの 4 系統をしっかりと分けて栽培していた。マルコ 21 は、石川早生や土垂よりも神奈川県で普及した黒軸系品種で子芋と孫芋が丸く収量が多く、粘りが強い。じこ在来サトイモは、親芋から子芋や孫芋が取れやすく収量は低い。セレベスは、親芋まで食べれる品種であり、子芋も在来サトイモに比べて大きくてねっとりしている。

南足柄在来サトイモについては、知り合いの農家から分けてもらった品種で、子芋が大きい収量は低い。黒軸系のサトイモは、ズイキを干して‘芋がら’を作り保存し、水に戻して煮て食べる。

ひょっこり芋という食べ方があり、それは子芋を蒸かしてみそなどをつけて食べる料理で、おこじゅう（小昼飯・小中飯）に食べた。

栽培中の花材用やお盆の迎え火用にムギ‘アサカゼ’を分譲していただいた。生産したコムギは、製粉所にもっていき挽いてもらいうどんを作った。南足柄の農家から在来のトウガラシの分譲を受けて栽培していた。2 系統あり黄タイプと赤タイプがある。

③赤羽根地区

筆者が、研究増殖用で農地を借りて雑穀や豆類の栽培をしているのを、知っている周りの農家さんに共同作業時の休憩など会話するときに、(60代から70代 男性 8名)聞き取りを実施。昔の食事などについて知っているDさん(女性 70代)や試験用圃場の地主様のUさん(取材当時 70代 男性)にもお話を伺った。

集落の近くを流れる恩曾川(準用河川)が昔は、氾濫を繰り返していたという。そのために、地力が高かったのではないかと

話す。

雑穀栽培は、過去にアワ栽培をしていたという記憶はあるのみで、正月にアワモチを食べる風習があった。

1945(昭和 20)年頃に暗渠排水工事を共同で行った。当時は、スギの葉や竹を入れていた。暗渠排水ができるまでは、ドブツタと呼ばれる湿田があった。稲刈りには、竹などを切って筏を作り、畦に干していたという。

役畜として畑の耕耘や荷物を運搬用として集落で 1 匹の馬を養っていた。

暗渠工事が終わると、水田の排水性が改善されて、二毛作をしていた。そのころには、エンジン式の耕耘機が導入されていた。当時のコムギは‘アサカゼ’と‘農林 61 号’、‘カシマムギ’の栽培を行っていて、刈り取り後に田植えをしていた。麦わらは、お盆の迎え火に使用する。

農大厚木キャンパスが位置しているのは、船子地区になるが敷地が広大に及ぶために、一部は赤羽根地区となる。かつては棚田があり、天水のみでの水稻栽培を行っていたが、干ばつが起きると収穫ができないために、乾燥に強いホウキモロコシの栽培を行っていた。厚木市飯山から簿職人が買い付けに来ていた。ラッカセイも栽培していて、収穫後は 2~4 株を縛って、架掛けする。その後叩いて脱莢する。近くのラッカセイ屋さんへ卸していた。トーマメ(ソラマメ)は冬季に水田で栽培し、春に緑肥として鋤き込みしていた。

⑤上愛甲地区

2018 年春ごろに、集落でムギを栽培している D さん(男性 80 代)から聞き取りを行った。1960(昭和 35)年ごろまでは、愛甲ニンジン栽培が盛んな地域であった。愛甲ニンジンとは国分鮮紅大長であり、多収型の大長にんじんである。根長は約 50cm を超え、根色は鮮紅色で着色が良く、食味も良

好。昔は大量生産され貴重な野菜として重宝されていたが、兼業農家が増え、家庭の消費ニーズや生産性の面から作付面積が次第に減少していった。という。かつては、アワやオカボの栽培もあり、アワ飯、ムギ飯を食べていた。

⑥愛名地区

2022年12月にEさん(女性80代)から昔の暮らしと農業について聞き取り調査を実施した。当地は山あいであり水田は少なく、山を開墾して畑を作っていた。開墾した畑でかつて栽培していたのは、ムギ、アワ、ヒエ、コムギ、サトイモ、ナタネ、ホウキモロコシ、十六ササゲ、トーマメ(ソラマメ)であった。

正月のモチに、アワモチを食べた。冷めると固くなり、食べにくい。雑煮は、ダイコン、ニンジン、サトイモ、菜っ葉を入れて食べる。

日常食としては、アワ飯やヒエ飯、イモご飯であった。アワ飯はコメの割合が多く黄色いご飯で、ヒエ飯もまれに食べていた。

ホウキモロコシは、厚木市飯山に工房がある箒職人が買い付けに来ていた。

ムギは、脱穀後知り合いの精米所にもっていき挽いて、ぶっこみ(うどん)にして食べていた。

サトイモは、八ツ頭と一般的なサトイモを栽培していて、煮しめにして食べた。芋がらは、八ツ頭の葉柄を干していた。

サツマイモは、おやつや主食となっていた。調理法としては、蒸かしや焼き又は、乾燥芋があった。作り方は手回し式のスライサーでスライスして乾燥後、石臼で挽いて粉にして、サツマダンゴにして食べていた。出来立てが、歯ごたえがあり美味しいが、冷めるとパサつきやすく食べにくい。家畜のえさとしての利用もあった。

トーマメは焼いて食べ、十六ササゲは和え物にして食べていた。折り目には、ササ

ゲを使った赤飯を炊いて食べていた。まれに、簡単に調理できる、小豆飯を食べていた。油用にナタネを栽培していて、近くの油屋さんにおいて絞ってもらっていた。

伊勢原市栗窪

大学関係者の協力を得てFさん(男性取材当時91歳)から昔の暮らしと農業について2020年9月9日に聞き取りを実施。

当地区は、伊勢原市の民俗成瀬地区の報告によると、台地や丘陵地にあたり、畑作が中心だった。昭和初期の栗窪の全耕地面積は280反(約27.7ha)その内、水田91反(約9ha)、畑地198反(約18.7ha)であった。

かつて栽培していた作物は、アワ(モチ・ウルチ)、オオムギ、ダイズ、オカボ、水稻、キビ、コウリヤン、ナタネ、エゴマであった。

アワ栽培は、5月ごろに種子を播いて、8月に収穫をしていたが、収量は少なかった。穂刈で刈り取り、筵などの上で干し、クルリ棒で脱穀し、近くの精米所にもっていき精白していた。

キビ栽培は、アワより背が低く、粒が大きかったという。アワよりはモチモチしていないということからウルチである。

オカボは、4月下旬から5月上旬に蒔いていた。1960(昭和35)年ごろにモチのオ



図3. 黒軸系サトイモ 写真: 諏訪泰永

カボが入ってきた。

サトイモ（黒軸）とショウガは、以前は地域の祭りにも出していたが、現在は自家用で栽培をしている。（図3）収穫後は、室に入れて貯蔵をしている。

毎年2月から3月にかけて落ち葉を集めてきて、踏み込みを重ねて堆肥を作っていた。田の準備は、1940（昭和15）年までは、人力で耕起していたが、チョウセンウシが導入されて、鋤を使って耕起ができた。1965（昭和45）年にテラーを購入して、エンジン式による耕起が始まった。

サトイモ（黒軸系）とショウガは分譲を受け、栽培して保存している。

相模原市緑区の事例

2021年3月に、佐野川地区で農業を営むHさん協力で、地区で長らく雑穀を栽培しているIさん（男性 90代）の紹介を受けて聞き取り調査を実施。

以前は、アワも栽培していたが種子が絶えてしまい、体力的にも大変なため、オカボとキビを小規模に栽培している。在来のキビもオカボも途絶えてしまい、他県から家族が購入した品種に数年前に変わってしまった。オカボは、5月ごろに種蒔きをして、9月ごろには収穫できるという。株元から刈り取りし、脱穀する。粃は、コンバイン袋に入れて保存する。

キビも5月ごろに播種して、9月ごろには収穫できるという。草丈は、オカボよりも高く、穂がずっしりしていて実が大きいと話す。オカボとキビを分譲いただいた。

（図4）

Iさんにキビの種子を分けてもらい栽培している、Jさん（男性 70代）にも聞き取りを追加で行った。

5月ごろに播種し、9月ごろに収穫でき、草丈は、1m20cm前後で、登熟期になると穂が重くなると倒れやすい。倒れないように

栽培するのがポイントだと話す。精白作業は、以前は集落に精米所があったが、近年では、隣町である上野原市まで行き、精白をお願いしている。キビは、モチやご飯に入れたりして食べるという。昨年収穫されたキビ種子の分譲を受けた。



図4. 来年用のオカボ種子保存の様子

文献から見る地方品種の変遷

①統計データからの品種変遷

水陸稲・麦類奨励品種特性表（1985）の奨励品種の改廃経過によると、神奈川県の場合は表1に示す。

②神奈川県全体での品種の変遷

神奈川県史各論編民俗（1977）によれば、稲の過程として、1935（昭和10）年代ごろまで作っていた品種は、市街各地域ともに、ウルチ性品種では、神力・新撰・須賀一本、銀坊主、黒穂、関取、愛国、改良錦、国富、伊勢辰、烏・赤坊主・一之宮・身延早稲などの名前がある。愛国は味が悪いが収量は多く、反2石8斗（2石が平均）とという。モチは羽二重、シラタマ、ヒメコ糯などがあった。それぞれには特徴があり、神力はコボレと言って脱粒する傾向があり、脱穀は楽だった。愛国は芒があつて粃は赤みがかっていた。イセジは、粃・藁とも赤味がかかり、芒があった。広川早稲は平塚の広川から貰ってきたもので、兵隊早稲とともにと

くに早くでき秋の収穫期の前に、飯米用に作った。改良錦は、収量は少ないが味のよい米がとれたといった具合で、こうした特性を念頭に入れて、作付け品種を決めたのである。

表 1. 水陸稲・麦類奨励品種（神奈川県）

	品種名	採用年	除外年	備考
水稲 ウルチ	愛国	1921	1940	
	農林6号	1940	1940	
	農林8号	1940	1967	
	農林23号	1944	1964	
	農林29号	1945	1969	
	農林32号	1950	1961	
	キヨスミ	1951	1961	
	農林17号	1959	1964	
	ギンマサリ	1959	1967	
	ヤマビコ	1959	1971	
	クサブエ	1961	1974	1975年以降 準奨励品種
	ササニシキ	1964	1971	
	イサリビ	1967	1971	
日本晴	1967	1971	1971年以降 準奨励品種	
ツクバニシキ	1971	1974		
水稲 モチ	コトブキモチ	1951	1963	
	ヒノヤマモチ	1971	1979	
陸稲 ウルチ	戦捷	1926	1956	
	農林24号	1951	1974	
	ハタサンゴク	1959	1969	
陸稲 モチ	農林1号	1926	1967	
	おわりはたもち	1955	1967	
	ハタフサモチ	1967	1974	
小麦	湘南	1936	1961	
	農林16号	1937	1956	
	農林50号	1944	1969	
	農林53号	1944	1969	
	農林26号	1944	1974	
	農林69号	1949	1956	
	フジミコムギ	1961	1967	

各品種の特性を加味して、各家庭では糯も含めて早稲・中稲・晩稲を織りまぜて、三、四種を作り、収穫時期が少しずつずれ、家の労力配分がうまくいくようにしたもの

である。と報告されている。

1935（昭和 10）年ごろまでは、水稲品種で、神力、関取、愛国などの主要品種が用いられていたことが分かるが、人々が作期の工夫をして、多様な品種を扱っていたということがうかがえる。

雑穀類については、モチ・ウルチの認識しかなく、栽培が衰退していたことが読み取れる。

③厚木市の品種変遷

厚木市の調査報告書と筆者厚木市の聞き取り調査から得られた水稲、陸稲、雑穀類についてまとめる。

厚木市文化財調査報告書 第 2 4 集 生業 1 によれば、水稲（大正から昭和初期）の品種は、貧乏早生、スズメシラズ、飯島の早生品種があり、交配、相模、改良錦、関取の中生品種、神力、足柄神力、神仙の晩生品種があった。陸稲は、明治後期には作付けがされていてウルチとモチゴメがあつて、ウルチは水稲に比べて粘りが少なく、オカボでは、モチが多く作られていた。

大麦は、明治以降になると外来種が作られるようになり、「星野日記」（厚木市教育委員会『星野日記』1982 所収）では、「ゴールデンメロン（中・早生米国種）・ケープバレー種（仏国種）・シュバリュー種（在来種より 10 日位晩生種とあるが、外国名は不詳）」などが記載されている。一方で在来種の記載は、「穂揃大麦、ミノゴロワセ、カンバラオクがあつた。

小麦は、1889（明治 19）年の「星野日記」には、「毛バ・赤ボウズ・白毛」、明治 38 年には、「小麦（荻野種）妙法小麦、ハジキ出小麦」などが記載されている。

アワは、1735（享保 20）年の「中・下荻野村産物書物上」では、粟・もと白・善行寺・赤足・とうかくおよび餅粟・五十切・夜たかへ・六郎こ・ひめこ」のは 8 品種がつくられていた。大正から昭和初期にかけて

作られなくなりになった。品種名での区別はなくなり、モチアワのみの栽培であったとされている。

稗は、粟と同様に、「中・下荻野村産物書物上」では、「ゆかむれ・細から・でんちう・ふつね・にきりこ」などの品種が記載されている。

キビについては品種名については記載なく、昭和後期の調査にても詳しく聞き取りができていない。

モロコシキビも、昭和後期の調査でも聞き取りができなかったと報告されている。

筆者の調査では、水稻は前述したように昭和初期から現在に至る品種、オカボとアワは、モチ性かウルチ性かの識別のみであった。以前のような多様な地方在来品種群は、栽培の消滅とともに失われた。

④伊勢原市の品種の変遷

伊勢原市の民俗調査の報告によると 1935(昭和 10)年代までウルチ品種で、毛神力・神力・早生神力・イセジ・広川早生稲・兵隊早稲・愛国・改良錦・銀坊主・新撰などであった。モチ性品種では、羽二重糯、雑穀糯、ヒメコ糯、シラタマ、早稲糯、晩生糯。

オカブはモチ、アワはモチ・ウルチ、キビはモチのみであった。

一方で、粟窪地区ではアワ品種について書かれている。昭和初期にはモチアワが大半で 5 畝から一反程度作っていて、アオナという、いくら搗いても白くならない色黒いのがあったと報告されている。筆者の調査では、厚木市の調査同様にモチ・ウルチ性のみでの認識であった。

遺伝資源の保全と継承について

①収集した植物遺伝資源

本研究で収集した遺伝資源は、表 1 のとおりである。これらの植物遺伝資源は、厚木市内の借用複数の農地にて、栽培維持を

行ってきた。

リスク分散として、知り合いの農家にも畑の片隅で栽培をしてもらい維持している。サトイモなどについては、特産につながるように農家と協力している。

また、栄養繁殖体以外は、NARO-GB に預託をして、さらなる研究促進を図ることとする。阿部(2009)の報告によると、黒軸系のサトイモは、黒軸品種群として日本には、黒軸(徳島)、早生赤芽(静岡)、赤桿(岩手)、赤ずいき(石川)、水戸黒柄(茨城)がある報告がある。

本調査で収集した黒軸は珍しいものである。今後の研究が進むことが期待される。

表 2. 神奈川県西部で収集した植物リスト

収集 No.	学名	呼び名
18-12	<i>Triticum aestivum</i>	アサカゼ
18-3-24-1	<i>Colocasia esculenta</i>	在来
18-3-24-2	<i>Colocasia esculenta</i>	マルコ 21
18-3-24-3	<i>Colocasia esculenta</i>	セレベス
19-10-21-1	<i>Colocasia esculenta</i>	黒軸
19-11-5-1	<i>Capsicum annum</i>	足柄アカ
19-11-5-2	<i>Capsicum annum</i>	足柄 オレンジ
20-11-24	<i>Colocasia esculenta</i>	足柄在来
21-3-2-1	<i>Oryza sativa</i> L.	オカボ
21-3-2-2	<i>Panicum miliaceum</i> L.	キミ
21-3-2-3	<i>Panicum miliaceum</i> L.	キビ

②行政機関の取り組み

神奈川県農業技術研究センターの取り組みでは、食味が良く、収量性の高いサトイモ品種を目標に、県内から集めた品種‘みのかぶり’を親として選抜、育成した‘神農総研 1 号’で、平成 3 年 6 月に品種登録さ

れましたが、平成11年6月19日に権利消滅しました。

また、「津久井在来」は神奈川県津久井地域で作られてきた在来大豆で煮豆や味噌加工等、古くから郷土食の素材として地域に根ざして栽培されてきたものです。

1975（昭和50）年代には県の優良品種に選定されましたが、だんだん栽培する人が減り、「幻の大豆」といわれるようになってきました。近年、地産地消の取り組みや食文化への関心から再び注目されるようになり栽培が広がってきました。現在では、「津久井在来」標準系統の種子供給体制を整えている。

厚木市では、厚木市とJA厚木と農家が協力して、津久井在来大豆の栽培や原種生産を行っている。それにより、津久井在来大豆の煮豆をパウチで販売している。

水稻品種においては、1990年代はアキシキ、日本晴が奨励品種であったが、キヌヒカリが作出されたことにより、県全域に普及した。2005年に奨励品種に“さとじまん”が選ばれた。その後は新たな品種の導入はなかったが、JA全農 営農・技術センターが19年の歳月をかけて開発した“はるみ”が“キヌヒカリ”の後継品種として2015年に奨励品種として普及が始まった。それに



図5. 新たなブランド‘キヌア糀みそ’

伴い、“さとじまん”・“キヌヒカリ”の作付けが減り、“はるみ”への品種転換があった。2020年には、“さとじまん”の後継品種として富山県が育成した“てんこもり”を推奨品種とした。2022年から本格的な栽培がスタートした。

③地域と共同で商品開発

2016年より地域と共同で、新たな作物を取り入れて、新商品を開発した。大学と市民の共同事業として、キヌア栽培の取り組みは、2013年から始まっている。2016年から2年間、市民や大学、役場が一体となり、景観づくりと交流を図る目的として、植栽升でのキヌア栽培をスタートした。植栽升での栽培はうまくいかずに、圃場での栽培がうまくいき、系統分離をして約400系統ほどを圃場で管理をしていた。諸事情により、全系統栽培ができなくなり、種子をどのように扱うか悩んだ際に、味噌にすることになった。蒸かしたコメにキヌアを加えて、麴菌を振りかける。津久井在来大豆を使用して、‘キヌア糀みそ’を新たなブランドを作出した。（図5）

雑穀類の課題

2023年はインドの提唱により、国連が国際雑穀年と定めており、雑穀に対するニーズが高まると思う。雑穀類の栽培が広まり、農家が増えることにより新たな商品の開発にもつながる可能性を多く秘めているが、課題も山積している。普段の研究の中で、雑穀類栽培が衰退したとも思える問題に直面した。問題①鳥害がある。比較的雑穀類は栽培が容易にできる面もあるが、出穂期における鳥害が多い。解決するには、鳥よけネットの設置がある、大規模な面積になるととても労力がかかる。

問題②としては、無事に収穫ができたとしても収穫後の雑穀調整作業に問題がある。大規模で機械体系が整っている水稻系

家が多くなっている現代には、収穫作業は手作業という面があるのと、収穫後の精白が水稲用と共用で使えることが少ない。精白することができないという問題で、栽培しても躊躇することがある。しかし最近では雑穀用の網に交換して精白ができるようになってきている。

それらの機械体系を整えることができれば、栽培者が増えて消費者のニーズにこたえられると思う。

現在、木俣美樹男氏が雑穀街道を提唱している。その雑穀街道とは、雑穀栽培が根強く残っている、多摩川水系の丹波山村、小菅村から相模川水系の上野原市、相模原市緑区までをつなぐ道のことになる。これらの取り組みは、現在FAO世界農業遺産の登録への活動と一緒にやっている。

結論

本研究では、時代の流れとともに栽培が途絶えてきた雑穀と昔の暮らしについて聞き取り調査を実施した。旧藤野町佐野川地区以外の地域では、農地転用に伴い、高速道路や物流倉庫などの施設ができ、都市化の波が押し寄せて、農業が衰退していると思う。

また、日本各地で言われているように高齢化と農業従事者の減少がある。また、都市部に近いということから施設野菜や露地野菜の生産が多くなっている。昔ながらの食文化も近代化の波を受けていることで、雑穀などの経営栽培にならない作物は、忘れ去られている。

今回の調査では行政が行った民俗調査のように、数多くの地域を調査できなかったが、民俗植物学という視点から聞き取り調査により、残存している地方品種を発見することができた。数多くの植物遺伝資源を保存していくには、官民一体となった取り組みが必要不可欠であると痛感した。

謝辞

本研究を行うにあたり、東京学芸大学木俣美樹男名誉教授、(有)加美屋 みそ工房 なずな新藤 悦子氏、赤羽根営農集団の皆様、石川 往洋 氏、石川 尚裕 氏、田村 健二 氏、諏訪 泰永 氏、宮本 透 氏、当時関東農政局 徳田 立栄氏などの多くの皆様にご協力頂きました。さらに、分譲いただいた作物の栽培用圃場を快く借用させていただきました故 内藤 雄司 様、平本 明子 氏、吉岡 貞朗 氏、またご協力いただきました、赤羽根営農集団の皆様にご心より感謝申し上げます。

引用文献

宗教法人船子八幡神社. 2016. 船子八幡神社一祭祀と歴史. pp4

東京農業大学農場. 1987. 東京農業大学農場運営報告. p28

厚木市教育委員会. 1997. 厚木市文化財調査報告書第 37 集 厚木の民俗 9 食生活 1. pp33-50, 74-81.

厚木市教育委員会. 1999. 厚木市文化財調査報告第 39 集 厚木の民俗 10 食生活 2

厚木市教育委員会. 1982. 厚木市文化財調査報告書第 25 集 厚木の民俗 2 生業. pp4-7, 36-77, 88-89.

神奈川県史 1981. 通史編 6 近代・現代 (2). pp56-83.

大崎久美子. 2014. 山梨県の中山間地におけるホームガーデンの自家採種栽培と在来品種の保存. 民族植物ノオト第 7 号:pp10-14.

日本の食生活全集神奈川編集委員会. 1992. 日本の食生活全集 14 聞き書き神奈川の食事. pp135-215.

農業協同組合新聞
<https://www.jacom.or.jp/kome/news/2015/03/150306-26658.php>

最終アクセス 2022 年 12 月 21 日

農研機構プレスリリース

特性表：7-220.

https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/nics/043540.html

最終アクセス 2022 年 12 月 21 日

神奈川県HP

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/cf7cnt/f450008/p581170.html>

最終アクセス 2022 年 12 月 21 日

神奈川県記者発表資料

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/f6k/prs/documents/r1514425.html>

最終アクセス 2022 年 12 月 21 日

神奈川県HP

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/x6z/tc50/nousen/nousen2020.html>

最終アクセス日 2022 年 12 月 21 日

雑穀街道

<http://www.milletimplic.net/milletsworld/millstr.html>

最終アクセス日 2022 年 12 月 21 日

JA あつぎ 食と農

<https://www.jaatsugi.or.jp/agri/specialty/daizu.html>

最終アクセス日 2022 年 12 月 21 日

阿部弘. 2009. 北上市在来サトイモ‘二子いも’のルーツに関する仮説. 岩手農研セ研報. 9: 77-90.

都道府県別の食料自給率. 農林水産省

https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/zikyu_10.html

最終アクセス日 2022年12月21日

タウンニュース厚木、愛川、清川版

<https://www.townnews.co.jp/0404/2018/02/23/421113.html>

かながわなでしこ farmer

https://www.pref.kanagawa.jp/osirase/0520/nadeshikofarmers/member/member_29.html

最終アクセス日 2022 年 12 月 24 日

農業技術協会. 1972. 水陸稲・麦類奨励品種

こすげ冒険学校の小史

黒澤友彦 NPO 法人自然文化誌研究会

A Historical Sketch of Kosuge Adventure School

Tomohiko KUROSAWA, The Institute of Natural and Cultural History

はじめに：「こすげ冒険学校」開催の経緯

東京学芸大学公開講座「子どものための冒険学校」、「ぬくい少年少女農学校」を経て、「ちえのわ農学校」の設立・開催に至った。主催は「サークルちえのわ」という東京学芸大学の公認サークルである。

自然文化誌研究会は、2004 年に東京都認証の NPO 法人になり、山梨県北都留郡小菅村に新たなフィールドを求め、拠点となる古民家を借りた。小菅村で本格的に活動を行うため、事務局も小菅村に移動した。

農学校の流れは、「サークルちえのわ」が継承し、自然文化誌研究会は「子どものための冒険学校」の流れを継承し、環境学習・野外教育を主とする「冒険学校」を継承していくこととなった。

2. はじまり～「冒険学校まふゆのキャンプ」

2004 年 5 月より、小菅村に拠点となる古民家を借りて事務局機能も小菅村に移転した。小菅村での当初の主催事業は、雑穀栽培講習会を開催し、雑穀の普及啓発を目指した。

小菅村で「冒険学校」の流れを汲む事業を開催したのは、2004 年 12 月。「冒険学校まふゆのキャンプ」という名称で開催。会場は小菅村内の玉川

キャンプ場で、その頃は今よりも寒く、冬のキャンプも流行っていなかった時代なので、冬になると小菅村のキャンプ場は閉鎖していた。キャンプ場の方に趣旨を理解していただき、2泊3日で開催した。本会としては小菅村で最初の冒険学校、それが真冬であったため、小菅村の人達からは相当な物好き集団と思われていた笑い話を耳にしたこともある。

「冒険学校まふゆのキャンプ」については、2022 年も主催事業として継続開催することができた。名称の発端は、寒さを活かして、寒さに向き合っ（工夫し）、「耐寒・体感」というコンセプトであった。参加者はスキーウェアを着て、焚火に集まり、鳥をさばくプログラム（参加は事前に保護者と確認）を実施したり、少し尖がっていたかな・・・と思ひ返す。多摩川キャンプ村では3年間実施した。

事務局の思い出：（「子どものための冒険学校」を開催していない期間だったので、ハードな内容を模索していたのだと思います。当時、中心メンバーであったあべちゃん（井村礼恵さん）とたくさん話し合いました。）



図 1. 冒険学校まふゆのキャンプ

小菅村に来る前にこの時期に開催していたのは「クリスマスキャンプ」という名称の2泊3日。



開催場所は東京都檜原村のフォレストイングコテージで寝泊りは暖かく、サンタクロースがプレ

ゼントを担いで現れ、コマ回し等のお正月遊びをするという、ゆる〜い雰囲気のカンパであった。しかしながら中日にはきっちりとしたプログラムがあり、林業家の田中惣次さんに講師をしていただき森林整備体験（間伐体験）を行っていた。

事務局の思い出：（「クリスマスキャンプ」自体は、夏に大滝村で開催していた「子どものための冒険学校」が本気だったので、あえて緩めに設定していたのだと思います）

2. 「冒険学校むらまつりキャンプ」

以前、ゴールデンウィークには「新緑キャンプ」という名称でキャンプを行っており、2000年頃は大滝村がフィールドであった。

小菅村では5/3〜5/5に「冒険学校むらまつりキャンプ」という名称で開催した。

小菅村ではゴールデンウィークの5/4に村を挙げて開催する「多摩源流まつり」がある。コロナ禍前の2019年までに32年間継続してきたイベン

トである。そのお祭りに参加・協力することで地域の方とのかかわり、地域文化を学ぶことを目的とした冒険学校とした。

「多摩源流まつり」では小菅村全8地区ごとに郷土食の出店がある。本会の拠点となる古民家があったのは小菅村の中組地区であり、中組地区は手打ちそばの出店であった。5/4の早朝から地区の集会場でそば打ちがあり地元のおばちゃん達が集まる。そこに参加者・大学生スタッフとともに、合流させてもらった。手伝いというよりは体験させてもらう・地域の方との交流をさせてもらう形であったが、本会の関係者は新たなフィールドである小菅村への愛着を深めていく大きなきっかけになったと思う。

地域との交流を進めながら神楽を見学したり、山菜採りなど新緑の小菅村を楽しむ冒険学校となった。「お祭り」というイベントもあるので、参加者の対象も親子参加アリのオープンな受け入れ態勢とした。2022年も主催事業として継続開催することができた。



図2. 冒険学校むらまつりキャンプ



3. 新たな拠点～現在は「清水バンガロー」

「冒険学校むらまつりキャンプ」は前述した「多摩川キャンプ村」ではなく、その後の本会の冒険学校の拠点となる小菅村橋立地区のキャンプ場で開催。オーナーは橋立地区の木下善晴氏である。正式なキャンプ場ではなく、オーナーの趣味もあってキャンプ場風に整備されていた。看板は無い、正式な営業をしている訳で無い、名前も無い。東屋が2棟あり、五右衛門風呂棟がある。電気は通っている。第一印象は、これまでに「子どものための冒険学校」を行っていた大滝村でいうと・・・村コース（中津川村キャンプ場）と川コースの（オ

オガマタ・造林小屋跡）中間ぐらい。普通のキャンプ場と違って貸し切りになるので使いやすい！！という事で、お借りしました。

その後、本会の冒険学校のメインフィールドとして利用させてもらうようになった。冒険学校だけではなく、「理想のキャンプ場づくり」プロジェクトも企画し、ログビルダー養成講座を開催。ログハウスづくりなどを経て、現在は「清水バンガロー」という名称で一般のお客さんも利用するに至っている。



図3. 理想のキャンプ場づくり

4. 夏の冒険学校「こすげ冒険学校」

冬・春を経て、夏の冒険学校の開催を目指した。2005年の夏には「やせいキャンプ」という名称で3泊4日のキャンプ（冒険学校）を開催した。小菅村に拠点を移した当時、「子どものための冒険学校」と同じ従来の6泊7日での開催は難しかった。運営スタッフも世代康太氏、新たなフィールドである小菅村にまだまだ不慣れであったからである。

翌年より「こすげ冒険学校」と名称を変更し、フィールドの整備、プログラムの開発、スタッフの確保とともに日数も毎年少しずつ伸ばし、8年経った2012年より大滝村時代と同様の6泊7日の開催に至った。参加対象は小学校3年生～中学校3年生。定員は20名。

途中、2010～2019年は、「こすげ冒険学校」の終了後に、「冒険学校やまめ・いわなキャンプ」を開催した。親子参加も可能な1泊or2泊で参加形態を選べるキャンプとした。開催の目的は、更なる会員を増やすためであった。スタッフの確保の難しさ、コロナ禍の影響もあり、2020年より開催を見合わせている。

*コロナ禍について

- ・2020年は冒険学校の全ての開催を見合わせた。
- ・2021年の「こすげ冒険学校」より感染対策を実施しての開催とした。

コロナ禍の最中は、スタッフのみによる研修会、感染対策研修会を行い、開催への準備を進めていた。

- ・濃厚接触状態を避けるため、個人用（一人用）テントでの就寝を導入。参加対象を小学校4年生～中学校3年生とした。

5. 「こすげ冒険学校」の考え方

自然文化誌研究会は「冒険学校」の歴史と内容をまとめた「冒険学校のあゆみ」を2015年に発行している。「冒険学校」設立の経緯、各プログラムの詳細、「冒険学校」から展開していった活動を紹介している（「冒険学校のあゆみ」冊子を欲しい方は事務局までご連絡ください）。

まだ本会が小菅村に来る前、1980年代の文章ですが、今も色褪せることのない基本的な考え方として、本会の「冒険学校」の指針となっていますので記載する。

資料集 「冒険学校のあゆみ」より抜粋

1) 基本的な考え方

冒険学校では13年間の歴史の中で、試行錯誤を繰り返し、内容に工夫を凝らしながら活動を継続してきました。その基本的な考え方は子どもたちの自主性を尊重し、行動を促すのではなく、行動を「待つ」という姿勢にありました。これは十分なプログラムを用意しながらも、選択は子どもに任せることです。極端に言えば、子どもは何も選ばず、森の中で一週間昼寝をして暮らしてもよいということでもありました。この考えは、現在の自然文化誌研究会の環境学習活動にも生きています。大まかにまとめると以下の通りです。

- ① 秩父多摩国立公園に隣接した農山村の自然・文化環境の中で、教育的配慮のもとに野外活動を行い、地域の自然・文化遺産を継承するナチュラルリストのジュニアリーダーを育成する。

- ② 安全が確保される限りにおいて、子どもの自主的な活動を尊重し、見守り、援助する。
- ③ プログラム選択の自由を可能な限り拡大する。これには子どもの発案による新しいプログラムを一緒に作ること、プログラムに参加しないで森の中で寝て暮らすことも含む。
- ④ 国立公園内での活動であるので、環境保全のためにロウ・インパクトを心がける。
- ⑤ 環境教育の研究普及活動の一環として、子どもと一緒に新しい自然接触・自然認識の方法を試行する。
- ⑥ 子どもが自然に抱かれて、心身を解き放ち、多くの友達を得て、満ち足りて家庭に帰ることを期待している。

(NPO 法人自然文化誌研究会 H.P. より引用)

2) スタッフからのメッセージ

① 『冒険学校に参加したときに思ったことの一部』

佐伯 順弘 (自然文化誌研究会運営委員) 2018 年執筆、1985 年 冒険探検部入部 現在 岐阜県小学校教諭

■学部生への思い

貴重な夏休みに海外旅行にも行かず、山にも登らず、自転車旅行にも行かずに、1 週間も子どもの安全を見守りつつ過ごす過酷な企画に参加してくれている学部生には頭が下がります。その昔、同じような状況で私は「オレは冒険探検をしに来たのであって、お子様の世話をしに来たのではない。」と少しだけ悲しい気持ちで参加したことを思い出します。ただ、集団に対する食糧計画や調理片付け、食糧損失(残飯、調理残渣)の軽減策、環境への負荷、各個人の体調への影響などについての重要な考察を得られたことは貴重でした。また、意思疎通の大切さや認識不足の相手との交渉などその後の人生においても有意義なことについて考えることができました。

諸般の事情により、そんな冒険学校から随分と長い間離れていたのですが、5、6 年前から再び参加するようになりました。久しぶりに参加した現在の冒険学校はといえば、実に多くの学部生が活躍してくれています。中には、毎回のように参加してくれる人もいて、大変うれしく思っています。その一方で、冒険学校に(奉仕活動という言葉ではなく)「義勇兵」として来てくれている学部生に対して、年長の助言者の立場から何か有用なものを伝えられているのかということをおも

も考えています。というのは、参加者対応が優先されるのは当然であるため、学部生助言者に考え方や技術を伝える時間は思いの外少ないからです。学部生たちは最初から指導者としての判断力や技術を身につけて参加しているのではなく、冒険学校を通して参加者と接しつつ、また先輩担当者との意見交換を通して指導者として自問自答しつつ、その場にふさわしい判断力や指導技術を獲得していきます。ですから、不測の事態が起きた場合、そうでなくても新しい動きが起きた場合、参加者を安全かつ有意義に預かることができるかには不確定な部分が生じてきます。これは決して、学部生の信頼性の問題ではなく、冒険学校として運営側は学部生にどれだけの訓練の機会を提供してきたのかということなのです。

現状では、年長の助言者が全体を観察、統括しており、参加者数も十分把握できる数なので特に問題はないのですが、学部生の訓練の機会があつてこそ、より安全により有意義な冒険ができると思うのです。私自身は野外活動や集団生活技術、集団指導力も身につけてきているので、大抵の事態には対応できると考えていますが、学部生の中には不安を感じている人がいるかもしれません。このような状況でも学部生にはこれからもぜひ冒険学校に参加してほしいと強く思っています。学部生が楽しんで活動することこそ参加者の冒険学校をより充実させるものなのです。それは間違いないのです。

しかし、手放して「子どもと一緒に遊んでくれればいいから。」とは言えない部分があるのも確かです。その中であつて学部生には、真摯な観察力と判断力で子どもの命と身体と貴重な体験を守りつつ、自分なりの冒険もしてほしいと願っています。それは、きっと海外旅行や山行とは違った経験につながると思っています。それを確実に実現できるように、私は学部生に少しでも多くの助言をしていきたいと思っています。さらに、少し冒険探検部寄りの野外技術や工作の小技などを伝える機会をつくりたいとも思っています。

いずれにしても、学部生の参加なくしては、冒険学校は成立しません。学部生の参加が少なくても、参加者の安全や充実した冒険を保証することができないのです。助言者が確保できなければ、参加できない子供が増えることにもなります。冒険学校が縛りとなって、自分自身の冒険探検が制限されるようなことがあってはならないのですが、できるだけ多くの学部生に長期の参加を期待

していることも正直な思いです。

冒険学校が小中学生の冒険探検の場であると同時に学部生、社会人にとっても冒険探検、研修の場であってほしいのです。そのために、私たちはこれからの自然文化誌研究会に何ができるのかを考えていかなければなりません。

(※事務局より:この後、検討事項を挙げて戴いてますが、会報掲載のため以下の文書を抜粋)
荒天による避難についての考え方

「避難」とは、まだ余裕がある内に安全なところへ難を避けて移動することであって、どうにもならなくなってから雨の中、暗い中逃げることが「脱出」といいます。ですから、危険が予知できるならば、素早く避難できる態勢をつくっておいて、これ以上は危険だと判断したら素早く避難することが肝要です。後で「たいしたことなかったね。」となっても正解です。難を避けたのですから当然です。「脱出」では多くの損失が出る可能性が高くなります。また、精神的損害も少なくありません。今回(※2018年こすげ冒険学校中の台風13号)は万全の準備ができていたため、全く心配ありませんでした。そういった判断や避難計画、そして決定は数人の対策本部で行いました。その後、全体に対して、こういう意味でこういう判断をしたという説明をすることが良い学びになり、避難するような状況や避難先での適切な行動につながっていきます。

※2017年のこすげ冒険学校の時は「線状降水帯」による大雨で小菅村役場より「避難勧告」が発令。参加者、助言者の全員で小菅村の指定避難場所である「きぼうの館(デイケアセンター)」に避難しています。

② 2012 冒険学校感想文

横山昌佳(自然文化誌研究会運営委員) 2012年執筆

目が覚めるとそこは仮装大会だった。ジャック・スパロウを筆頭に、AVATARがおり、カルシファーがおり、「ラピュタ」のロボットに「魔女の宅急便」のキキに、あれにこれにと、目をパチクリさせて笑い出さずにいられないような、そんな暮れ時の一幕だった。四日の夜。村のお祭に出かける前の出来事で、我らが船長、いや村長たる佐々木のおっちゃんに触発され、皆思い思いの変身を遂げたのだ。それにしても、皆、かわいいたらない。うれしそうたらない。AVATARのたつきは顔が真っ青なので「まさお」と命名されるし、

しんごはカルシファーの団扇をもう一つ作るし、甲斐はロボットの眼鏡(8環)をかけすぎて鼻を痛くした。こんな出来事も、じつに冒険学校の持つ一面だと言いたい。一緒だからやりたいことがある、皆だから楽しいことがある。「キキは黒髪が似合うねえ〜」リボンをつけたあおいちゃんにそう言うと、彼女はくるっとこちらを向いて、「ショートカットっていうんだよ!!」・・・笑った。

今回のキャンプは、子供が9人、スタッフが常に10人足らずと、じつに少人数のキャンプだった。夜も更ければすぐ 囲炉裏に3~4人になって寂しいけれど、でも、だからこそ一人ひとりとの時間は長く丁寧になる。たつきと道路に寝転がって空を見たり、リュージの長風呂に延々と付き合ったり、「みんなには内緒だよ」と誘われて大地やひなたとカブトムシ用の桃を仕掛けに行ったりと、ゆっくりビールを飲む時間もないほどだった(飲んでいたけど)。そんな中で、誰に話しても「そうだよねえ」と頷き合ったのが、さくらの大人びた様子。小学校6年生の彼女はいつの間にやらずいぶん大きくなって、男性陣のゲツを蹴飛ばしてきたやんちゃ、、、はどこへやら、すっかりお姉さんの顔をしていた。ゆりあやみれいの世話をしたり、そうでなければぽつんと椅子に座って、みんなを見ながら何やらブツブツつぶやいたり。彼女も来年はもう中学生。もっとゆっくり大人になればいいのに。……そして、ゆりあ。5歳の彼女は小さくて、でもすごく元気でかわいくて、ああ、もし自分の子だったら100パーセント甘やかしちゃうだろう、と思うような、そんなワガママですてきな姫君だった。この子がまた、よく歩く。よく走る。よく話す。ついて行くこちらはへとへとになるのだけれど、言うことを聞かなくても、ソッポを向かれても、「まーしーのせいで、まーしーのせいで!」とわめかれても、頬はゆるみ目はやに下がって、「そうかあ」とか、「ごめんね」とか、「仕方ないなあ」とか、いうだけ。

ところで、最後に一つ、スタッフのすてきな涙を紹介しておしまいにしたい。名前はちあき。サークル「ちえのわ」の二年生で、その中では最も長く、三泊四日の日程だった。女の子のスタッフが少ない中で彼女はじつに貴重な存在で、4日に帰ると思っていた彼女が5日までいる、と分かったときには拍手喝さい、スタッフ一同諸手を挙げて喜んだ。女の子たちの面倒をよく見てく

れて、滝にも飛び込み——いや、雫さんに突き落とされ——、「今回の MVP」と黒ちゃんにいわしめるほどだった。時間の長さではなく、愛する一瞬がその理解を生むのだとロマン・ロランは書いたけれど、しかし、量が質に転化するというのもまた、普遍的な命題の一つである。だから、一泊二日の short trip ではなく、幾度も寝食を共にした彼女だからこそ、感じるどころがあったのだろう。夜、佐々木のおちゃんが「かなしいお知らせがあります」と皆にちあきの帰りを告げたとき、皆ええええーと声を上げ、ふと、ちあきがうつむくを見て、あ、と気付いた。泣くんだ。ちあきは泣いているんだ。それはすぐ皆の知れるところになって、からかいつつ、慰めつつ、囲炉裏端で皆はしゃぎ回った。はるちゃんが、「しんご、何か一言」と求めると、しんごは両手に持ったカルシファーをちあきに近づけ、「ばあー」といって、皆を笑わせた。その涙が一つの総括。

③ 『2016 年度 こすげ冒険学校 後記』

こすげ冒険学校 村長 雫 永法 2016 年執筆

今年の冒険学校が終了しました。参加者 17 名、スタッフ 29 名（延べ人数）の体制でした。今年は 5 年生までが 13 人で 6 年生以上が少なく、どんな冒険学校になるかな・・・と思っていたのですが、いざ始めてみるとそれは杞憂だったということがわかりました。

今年は人が野外活動をする中でどのようなことに興味を持って生活共同体になっていくのかということが顕著にあらわれたように感じます。まずリピーターである子どもたちが自分たちからどンドンと動き出しました。心の中に溜め込んできた色々な思いがあったのでしょうか。

キャンプ前半のブームは焚き火でした。ちょうど子どもたちが鉋（なた）で加工しやすい板材がありました。焚き火にちょうど良い細さに割っていくのが面白らしく、交代で細い薪づくりを楽しんでいました。人が本当に楽しんでいる姿を目の当たりにすると自分もやってみたくなるものです。初参加の子どもも自分から「やらせて」と声を発し、はじめは恐る恐る、そして次第にスムーズに鉋を扱えるようになっていました。

「薪をもっとお願い!」「うん、わかった!」そんなやりとりを交わしながら、しばらくすると頼もしい薪職人が何人も生まれていました。勿論、適時スタッフが声を掛けて安全に扱えるように

指導はしましたが。そして、あっという間にキャンプ場の中に小さな焚き火がそこかしこに出来上がっていきました。

同じ火を囲み、見つめながら一心にあおいでいる子どもたち。それぞれ興味を抱くポイントに違いがありました。どうやったらうまく燃えてくれるのかということを繰り返し確かめる人、杉葉の燃え上がる瞬間（油分が多いために多量の煙に一気に着火する）を追い求める人、細い枝をつぎ足しながら小さな火の揺らぎを楽しんでいる人…。材を集めたり、作ったり、運んだりしながら徐々に徒党を組んで同じたき火を囲む。興味は異なっても、焚き火によって人がつながっていく様子がよく見えた時間でした。

今年の冒険学校も二日目辺りから子どもたち同士の距離が急速に近くなっていく様子が見られました。それは、薪作りや焚き火だけでなく、沢遊びと五右衛門風呂（沢の水は冷たく体が冷えてしまうのでお風呂で暖をとってからまた沢で遊ぶ）、キャンプ場を出て下流の浅瀬でカジカ（清流に生息する魚）突き、それぞれが自分の寝床をつくって満天の星空を眺めながら雑魚寝等、子どもたち同士が場所と時間を共にしながら自然を楽しむ機会が目白押しだったからでしょう。また、食事一緒に食べるということも大きく関係していたのかもしれませんが。

大人は大人で好きなことをしていたということも大切だなと感じます。もちろん、子どもが命に関わるような危険なことをしていないかどうかということを見極めつつ見守りながら、一方で自分が面白いと思うことをしているのです。豪快に薪割りを楽しむ大人。偶然に目の前に現れた昆虫の写真を撮り図鑑で種類を特定し大喜びする大人。ハンモックを持ち出して昼寝を楽しむ大人。黙々と木を削って何かを作っている大人……。大人が自由な発想で思い思いに楽しんでいると、子どもは子どもで自由に動き始めるのです。

この大人も子どもも関係ないゆつたりと自由な雰囲気は冒険学校の魅力なのかもしれません。今年はテントを抜け出してログの柱とブルーシートを利用して屋根を張り、荷物を運び込んでいた子どもたちが現れました。『おっ、面白そうだな〜』と遠巻きに見ていると中で何やらごそごそと作業しています。どうやら自分たちだけの寝床？を設営しているようでした。子どもたちは「ここ、俺たちの部屋。な〜。」「な〜。」と目を合わせて自慢気に教えてくれました。

大人からするとシートを上に乗っただけのただのスペースに見えるのですが、子どもにとっては極上のプライベートルーム。食事もそこへ持ち込み、とても満足そうに利用していたり、ヒソヒソと楽し気に談笑していたり。子どもたちには子どもたちの世界があるのだなと改めて感じました。・・・二日もすると此処は何かの動物の巣かと思うような様相を呈してくるのですが・・・これもまた冒険学校の醍醐味。後片付けも自己責任。

話が逸れましたが、このプライベート空間で子ども同士のトラブルが起りました。それぞれの言い分や要望をお互いに受け入れられずの喧嘩。大人は、一応話は聞かすがそれ以上は関知せずそれぞれに任せていました。しばらくは冷戦状態が続いていたようですが、時間の経過と共に解決の方向を見つけたようでまた笑顔で遊んでいる様子が見られました。

冒険学校に参加する子どもたちは出身も様々です。年齢も生活地域も違います。豊かな自然環境の中でゆったりと自分を出し合い、時にはぶつかり合いも経た上で受け入れ合って共に生活を創りあげていきます。ある意味、文化交流の場なのだと思いました。

そして、『小菅村の自然の中で楽しみを見つけ』ながら『他者と共に生きていくとはどういうことなのか』を学び合う場でもあるということ、この何気ない寝床作りという出来事から改めて感じました。

④ 『やまめ・いわなキャンプを終えて』

やまめ・いわなキャンプ 村長 鈴木英雄 2016年執筆

キャンプをやるたびに、終わるとああ、いいキャンプだったな、といつも思います。今年もまた実に穏やかな充実した時間を過ごさせていただきました。参加された皆さんならびにスタッフの皆さんに感謝申し上げます。

やまめ・いわなキャンプは、夏の冒険学校が終わって数日後に一泊二日の2連続で開催されます。1泊だけの参加でもいいし、2泊してもよいことになっています。また他のキャンプと違って親子参加を推奨していて、大人の参加が認められています。もちろん子供だけで参加してくれる方もいます。冒険学校は1週間ありますから、長すぎて参加できない子供たちの受け皿にもなっています。

実は数年前にあまりに参加者が少なすぎて、昨

年はついにこのやまめ・いわなキャンプの存続を議論するまでになっていました。そんななか昨年参加されたのは3組の親子6名と子供だけの参加1名の7名という少ない人数でキャンプが始まりました。始めてみるとそのキャンプも実に充実したいいいキャンプで、特に大人の皆さんが帰りたくないと言ってくださって、キャンプを開催する側の人間にとって、こんなうれしい言葉はありません。この言葉のおかげでキャンプ存続の議論は霧消し、今年も同じように開催されました。

やまめ・いわなキャンプの参加者は大人がいるので、幼児の参加も認められています。したがって参加している子供たちの年齢層がかなり低めです。今年は4組の親子14名と子供だけの参加者4名の計18名でキャンプが始まりました。そのうち就学前の幼児は5名いました。参加者の顔ぶれは子供たちだけのキャンプとは全く様相が異なります。スタッフも一週間前の冒険学校とは入れ替わります。スタッフの役割も少し変わって、親から離れない子供たちをいかに子供たちだけで遊ばせるかがスタッフの使命です。それは容易ではなくキャンプが終わる頃になってやっと、ということがほとんどです。しかし子供たちにとっては、親からの自立だけでなく、親との絆を深める絶好のイベントでありますから、スタッフとしても場面に応じて子供たちとの接し方を考えていきます。大人の皆さんには、せっかくのキャンプですから、子供たちが少々羽目を外してもできるだけ怒らないように、とお願いしています。また、子供たちのためを思って参加を決めたと思うのですが、キャンプ中は子供たちのためを半分くらいにして、あとの半分は是非、自分のためを考えて楽しんでくださいとも言います。キャンプは楽しくなければいけません。最後まで笑顔で過ごしてもらいたいと思います。

Mさんご一家は、就学前のお子さんご両親の3人で参加されました。はずかしがりやのお子さんでしたが、すぐにほかの子供たちと仲良しになりました。4家族の中で唯一1泊でお帰りのため、みんなに見送られての別れとなりましたが、帰りたくないという気持ちとそれでも帰らなければならないという葛藤が見て取れました。ご両親はおさんが納得できるまで待ち続けました。帰りの車の中でいいキャンプだったとおっしゃってくださいました。Yさんご一家は、転勤で10月には青森に引っ越すという状況の中、最後の東京での夏は、家族でキャンプをすることにしてい

ました。私たちのキャンプを選んでくれて、こんなうれしいことはありません。Yさんも1泊の予定でしたが、子供たちの様子を見て、2泊に延長されました。何度もいい経験をさせてもらってありがとうございました。Tさんはお子さんとおとうさんと参加されました。おさんはなにかにつけパパ、パパと呼んでいて、仲のよい親子です。おとうさんはこのキャンプがご自分の仕事に生かせないかといつも思案していました。仕事人間の悪い癖です。Sさん一家は、常連さんです。キャンプ中の過ごし方も楽しみ方もよくご存じです。昨年も参加されていて、このやまめ・いわなキャンプは、今後も続けていかなければと思わせてくれたご家族です。

私たちスタッフはボランティアです。しかし参加者の皆さんにお金を払ってもらってキャンプをやるわけですから、意味あるキャンプ場での生活を提供しなければなりません。無償で手伝うのだからこの程度でいいや、とは到底思っておりません。だからといって小難しい議論で自分たちを縛るのもほどほどにしなければなりません。ただただ、楽しかったです。私たちにとってもいいキャンプでした。すばらしい時間を過ごさせてもらった皆さんに改めて感謝申し上げます。来年もお会いできることを楽しみにしています。

⑤ こすげ冒険学校後記

自然文化誌研究会 雫永法 2021年執筆

今年の冒険学校も中止せざるをえないのではないかな…そんな不安と諦めの気持ちを抱えながらの年度スタートだった。

しかし、5月には佐伯さん、贄田さん(だにえる)、学生のまとめ役をしてきている宮坂さん(みややん)が中心となり、安全にキャンプを開催するための感染症対策実地検証キャンプを実行した。検証結果は、しっかりと準備すれば可能なのではないかということ。私は参加することができなかったが大きな勇気をいただいた。

ZOOM会議にて一人用テントの発注、スタッフの事前PCR検査事項、開催規模、参加者の生活動線の想定をしながらの感染リスクを最大限に避けるための工夫、発熱者が出た場合の対応、参加者・家族・スタッフへの連絡、現地までの移動方法など様々な事柄について意見を出し合い準備を進めた。

東京都の緊急事態宣言下での開催は最後まで実施決定判断を待ったが、慎重に準備を進め実施

することができたのは望外の喜びだった。それは自然のフィールドに身を置いた子どもたちの目の輝きや活動の様子、子どもたちとの接触の機会を奪われてきた学生スタッフの生き生きとした生活ぶりを目の当たりにできたからだ。

例年だと冒険学校中に夜更かしをして発熱等軽度の体調不良になる子どもがいるが、今年は本当に自己体調管理の意識が高かった。発熱者無し。小菅村の自然を全身で楽しみ、よく食べ、よく休み、参加者同士またスタッフとのコミュニケーションをしっかりと取れていた。連帯意識も日に日に深まっているように感じた。

晴天下で沢遊びを満喫し、体が冷えたら五右衛門・ドラム缶風呂の温かさを味わうという贅沢ループ。地元で採取してきた真竹を使った竹細工・木工作活動も充実していた。火の扱い(火遊び?)や薪割りを存分に楽しみ、火の職人が何人も誕生した。雨天での生活も経験できた。雨の日なのに手づくりプラネタリウム。スタッフを丁重にご案内差し上げて小菅生活ゆかりの星座内覧会を楽しんでいた。満天の星空・ナイトハイク・いろいろな生きものとの出遭いも貴重な時だったのではないだろうか。あんなに立派なガマガエルたちをあれ程愛おしむ人たちに会ったことはない。

かくして、2021年度の冒険学校を無事終了することができた。各ご家庭でも様々な準備・配慮があったらろうと想像する。参加者・スタッフの異無く関係者全ての方々に感謝したい。

カリキュラムが変わりスケジュール調整が難しい中喜んで参加をし、子どもたちとの生活を楽しんでくれた学生の方々には特別のねぎらいの思いを伝えたい。また、子どもたち・学生スタッフの安全と安心のために絶えず様々な助言や下支えをしてくれた自然文化誌研究会のメンバーに感謝を伝えて後記を締めくくりたい。

⑥ 2022年のふりかえり

福嶋亜依さん(東京学芸大学1回生)

全ての時間が楽しかったです。純粋に楽しいという気持ちが溢れ出て、帰ってから思い出話が止まりませんでした。

私は主に工作班として携わらせていただきましたが、沢山の子どもたちが粘土や竹、金属などの素材に触れ合って楽しそうに、思うがままに工作している姿を見てとても嬉しくなりました。それぞれのこだわりを持って作った作品はどれも素晴らしかったです。子供たちと、ここはどうし

たら上手くいくか、もっとかっよくなるかを一緒に考えて考えながら楽しく工作することが出来ました。

ナイトハイクもほぼフル参加でき、小菅の様々な場所を子供たちと探検できたのも良い思い出になりました。冬のヘリポートからの星も見てみたいです。

7月のキャンプもちろん楽しかったですが、今回のキャンプでは更に沢山の人たちとお話したり関わり合いながら過ごすことができたこと、本当に本当に楽しかったです！！ありがとうございました。



図4. 工作班の活動

豊島大史さん（東京学芸大学2回生）

今回、冒険学校に参加して、子どもとの関わり方と新たな課題に気づけたキャンプになりました。ゴールデンウィークが初めてキャンプでしたが、その時はどこかお客さまのような気分でした。仕事や子どもたちとの関わり方など、どうしたら良いのか分からず、戸惑っていた記憶があります。そこでの悔しさを糧にしながら、農学校や校外活動を経て、冒険学校に臨みました。子どもたちと仲良くなるためには、子どもたちの話すことに興味を持つことだと思いました。子ども一

人ひとり好きなことや関心のある分野があり、私はそれを聞くことがとても好きです。今回は、昆虫や星座、国、結晶、ライフハックまで、子どもたちからたくさん学びました。私にとって初耳なことばかりで、同じキャンプ場なのに、毎回新鮮さを感じることができました。子ども同士で協力し合ってる場面もあり、すごく感動しました。そのような場面が増やせるように、今後のキャンプで工夫していきたいです。

森岡小晴さん（東京学芸大学3回生）

今回も、スタッフでありながら、私自身が子供たちと一緒に新たなことを探しては全力で挑戦していく学びの多い本当に楽しい時間でした。周りに広がる 木々、植物、川といった自然、竹、糸、ノコギリなど、工作道具が贅沢に揃っている環境で、何ができるかなと考え試行錯誤する楽しさ、普段なら時間の経ちを気にしながら過ごす1日を、何も気にせず自由に使える喜び。都内の小学校を見ているからこそ思う、これらのことの難しさと贅沢さ。この環境を作り上げた、黒ちゃん、しずくさん、はるちゃん、鈴木さん、みどりさん、みややんさん…沢山の小菅における先輩の方から、この環境を作るにあたっての経緯や、大切にしていることをもっとお話をお聞きしたいと思いました。（既に沢山聞かせてもらっていますが！）また、私もこの空間をこれからも継承していきたいし、私が教員になった時にも大切にしたいし、子供に是非感じてほしいと、改めて思った冒険学校でした。

小菌美優さん（東京学芸大学4回生）

笛を吹いてみた経験が記憶に残っている。簡単そうに見えて技術が必要なことに気づき、世界が広がった感じがした。冒険学校は、それぞれが好きにやっているからこそ、それぞれの世界を少し覗けたような気がした。そういう幅の広さも、冒険学校の大きな魅力だと感じている。



図5. 子どもたちが積極的に火で遊び、風呂沸かしなどの生活に活かす。



図6. 冒険探検部恒例のシシカバブを。シシカバブ導入者の佐伯順弘氏が披露。右は、小集団行動にて1泊を終えてキャンプ場に戻ってきた。



図7. 清水バンガローオーナー木下善晴氏の炭焼き窯

⑦ 2022年度こすげ冒険学校後記

こすげ冒険学校村長 雫永法（しずくながのり）
今年の冒険学校は何と恵まれていたんだろうか
と思う。活動内容の充実ぶりについては参加した

子どもたちや学生スタッフの感想からも分かる
通りだ。ここでは別の観点で報告できればと考
えている。

まずは子どもたちの様子についてお伝えした

い。今年も新たなメンバーが加わったがどの子ども非常に好奇心旺盛で、初めて過ごすキャンプ場に出会うあらゆる物事に興味を持ち自分で試してみなければ気が済まない面々が集っていた。良い意味で“ギラギラ”していた。初日、新メンバーだけの様子を見ているとかなりハイペースな活動で、このままいくと一週間もたないのではないかと心配になる程だった。

しかしもう一方で、冒険学校経験者が何人も参加していて冒険学校の生活リズムをリードしてくれていた。久しぶりのフィールドに身を置き、自然いっぱいの空気を懐かしむように味わい、キャンプ場の様子をたしかめながら、ゆったりと活動していた。これからのキャンプ生活をじっくり味わっていかうとでもいうような余裕のある雰囲気を感じられた。この経験者たちの行動は理に適っていて経験に裏打ちされた根拠があるため新メンバーたちも次第に真似たり後について回るようになってきたりして、自然にキャンプの生活リズムや雰囲気が出来上がっていった。結果、子どもたち同士の関係も日を追うごとにバランスよく深まっていった。そして、子どもたちはその関係性の中で次から次へと楽しみや喜びを見つけ味わっていた。

次に学生スタッフについてお伝えしたい。いまだ続くコロナ禍にあってもそれぞれが備え、思いをもって参加してくれた。

今年は7月初旬に東京学芸大学『サークルちえのわ』の学生を中心に他大の学生も小菅村に集まり、事前スタッフ研修会を行うことができた。沢遊びや沢登りをしつつフィールド探索をして土地勘を養ったり、薪割りや五右衛門・ドラム缶風呂焚き等の技術を身に付けたり、このフィールド内で考えられる危険の予測や対策といった安全管理についても学ぶ機会を持つことができた。学生同士の信頼関係も深まり、互いに安心して支え合うことのできる状態で冒険学校本番を迎えることが出来たということが何よりも心強かった。このような積み重ねがあったからこそ学生が子どもたちとの関係を豊かにつくっていくことが出来たと思う。さらに事前準備や後日帰り（事後片付け）に参加してくれた人が何人もいたことは本当に嬉しかった。怒涛のようなキャンプ期間を過ごした後の静けさを充実感と共に味わう…という格別の時間を過ごすことが出来たことも嬉しかった。今年の冒険学校も学生たちの情熱や人知れない助力に支えられ無事に実施することが出来たと感じる。感謝したい。

⑧ こすげ冒険学校のプログラム 年々、少しずつの変化あり。

2014年

日付	主なプログラム
7/31	テント立て、キャンプ場案内、夕食作り（カレー）、虫捕り
8/1	薪割り、そば打ち、川遊び、木工、ダム作り、川遊び、夕食作り（から揚げ）、花づくり、虫捕り
8/2	カジカ捕り、つり、川遊び、仮装、夕食作り（煮込みハンバーグ）、お祭り、虫捕り
8/3	カジカ捕り、つり、うどん作り、白糸飛び込み、夕食作り（肉じゃが）
8/4	沢登り、コンニャクづくり、手づかみ漁、夕食作り（ハヤシライス）、星空
8/5	カジカ捕り、雄滝、白糸の滝、川遊び、小菅の湯、夕食作り（麻婆茄子）、全体会、花火、星空
8/6	片付け、大掃除

2016年

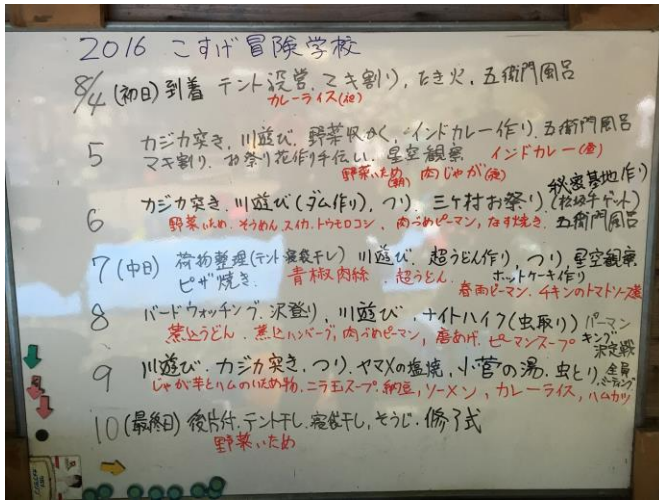


図8. 期間中のプログラムは記載を加えられて完成していく

2019年



図9. 本番中は記録を取る余裕が無いので、この記録が大切。

ちえのわ農学校小史

黒澤友彦・菱井優介・西村俊 自然文化誌研究会

A Historical Sketch of Chienowa Farming School

Tomohiko KUROSAWA, Yuusuke HISHII, and Shun NISHIMURA

The Institute of Natural and Cultural History (INCH)

1. 「ちえのわ農学校」設立の経緯

東京学芸大学公開講座「子どものための冒険学校」（1988～2001：全 13 期）、「ぬくい少年少女農学校」（2002～2004：全 3 期）を経て、「ちえのわ農学校」（2005～現在）の設立・開催に至った。主催は「サークルちえのわ」という東京学芸大学の公認サークルである。

それまでの「ぬくい少年少女農学校」を主に運営していた自然文化誌研究会はこの頃、山梨県北都留郡小菅村に新たなフィールドを求め、拠点となる古民家を借りた。小菅村で本格的に活動を行うため、自然文化誌研究会の事務局（東京学芸大学環境教育実践施設の農場職員を兼務）も小菅村に移動した。そのような状況で、東京都小金井市の東京学芸大学構内で、毎月 1 回の農学校を維持することが難しくなった。検討を重ねた結果、前年度から活躍している学生達を中心となって環境教育実践サークル「ちえのわ」を立ち上げ（2004 年夏）、農学校を継承していくことになった。当時、ぬくい少年少女農学校の活動も開催規模やスタッフのサポート力の兼ね合いにジレンマがあり、参加者との関係性をより深めながらスタッフと参加者が互いに学習・成長をできる形を模索している時期でもあり、農学校以外にも活動の幅を広げられる母体として学生サークルという形を選んだ。2004 年 12 月に東京学芸大学公認サークルの「サークル

ちえのわ」として発足し、サークルちえのわの活動の中で農学校も「ちえのわ農学校」として継承された。

1) サークル設立の経緯と「ちえのわ」に込めた思い（菱井優介 設立者・初代代表・大学院 1 年生）[2015 年発行自然文化誌研究会「冒険と子どもたち～冒険学校のあゆみ」より引用]

当時、農学校スタッフであり、自然文化誌研究会のキャンプスタッフでもあった自分たち大学生が、自然文化誌研究会の下部組織ではなく、新しい組織として立ち上げたのには、わけがあります。

公開講座として「農学校」を継続ができないことが決定する以前から、農学校にかかわるスタッフの組織化の議論は何度かありました。「ぬくい（少年少女農学校）」を始めたころ、自然文化誌研究会の青年部を作ろうというような話もありました。そして 2004 年は、特に多くの時間をかけて、今後について語り合いました。その中で、公開講座「ぬくい少年少女農学校」を単に引き続きやっていくためではなく、農学校をはじめとする環境教育活動の充実、質の向上を図っていききたいという思いを共有し、大学のサークルとして独立する方針を固めました。

公開講座の農学校では、スタッフの勉強会などで冒険学校の考え方やノウハウを学び、活動について議論しました。それらをもとに実践する中で「農

学校」流の進め方を培ってきました。自らも学び、参加者とともにつくる環境学習の場を学生主体で自らの力で発展させたい。独立心・挑戦そんな思いから新しい組織としてスタートを切りました。

その名に込めた思いがサークル化を提案した資料にありました。

・団体名「ちえのわ」について

自然の中で暮らす中で、人類は多くのことを自ら学び、考え、実践し、経験してきました。その中で生まれたのが、“智慧”なのです。

“智慧”とは、事の道理や筋道をわきまえ、正しく判断する心のはたらき。事に当たって適切に判断し、処置する能力。単なる学問的知識や頭の良さではなく、人生経験や人格の完成を俟(ま)って初めて得られる、人生の目的・物事の根本の相にかかわる深い叡智(えいち)。と辞書にあります。

ひとが自らの経験の中で得てきた多くの“智慧”を継承し、次世代へと繋げていく。また、今日の多くの諸問題を解決に導くため“智慧”をしぼり、持続可能な社会を創造していく。そのために、自らの“智慧”を深め、多くのひとの“智慧”を“環”として繋げ、広げていく。複雑に絡まった今日の諸問題“知恵の輪”が解けるようにという想いをこめて『ちえのわ』という名を考案しました。

団体名：環境教育(実践)(活動)サークル ちえのわ

目的：環境教育の実践活動。環境教育に関わる活動の企画・運営を通じて、部員の能力を向上させる環境活動・教育活動の企画実践。

活動内容：「食」「農」をテーマとした小中学生対象の体験学習の企画実

践。そのほか、各々のテーマを深める。

[2004年11月16日 ミーティング資料より抜粋]

2. ちえのわ農学校の活動

※18期まで継続する全ての回を記載せずにまとまっている報告を載せます。

1) 2009年度(第5期)活動報告(東京学芸大学サークルちえのわ 第5期 スタッフ一同)

2009年度第5期ちえのわ農学校は、小学校3~6年生までの計10人を対象に開催しました。今年は「種から胃袋まで」を理念として掲げ、畑作業や稲作、様々な文化体験を通して、子どもたちとともに私たちスタッフも大きく成長することができました。農薬を使わない野菜作りでは、新芽を虫に食べられてしまったこともありましたが、子どもたちは残念がっていましたが、虫たちも生きていくためにこの野菜が必要だったのだと学ぶことができました。4月の初めての活動では保護者にぴったりとくっついて不安げな様子だった子も、回を重ねるごとにハツラツとした笑顔が見られるようになり、スタッフとともにあちこちを駆け回り、重たい農具を持って畑を耕してくれるまでになりました。最終日に行ったアンケートでは、様々なご意見・ご感想をいただきました。その中から一部ご紹介します。

・子どもの声

「(田植え) みんなで息をそろえていっしょにやるのが楽しかった。」「おいしい野菜のおかげできらいだった野菜もたべれるようになりました。」「いつも食べている野菜が、こんなに手間がかかるとは思いませんでした。」

・保護者の声

「ちえのわに通うようになり、学校生活でも積極的に人とかかわるようになってきました。」「子供がこの一年で、何か…物事をじっくり考える姿は大きな変化です。」「普段はできない『しろかき』でのドロドロ体験などは特にうれしそうでした。」「一年間の活動を通して、子どもたちのこうした変化が何よりの成果であったと思っております。私たちの活動にご協力をいただき、また、いつもあたたかく見守ってくださり、本当にありがとうございます。ここに厚く御礼を申し上げます。そして、これからもどうぞよろしくお願いたします。」

2) 『第 11 期ちえのわ農学校 (2015 年 4 月～2016 年 1 月)』報告 (2015 年度代表 井守智大(東京学芸大学 3 回生)) [自然文化誌研究会 会報ナマステ NO. 123 より引用]

「サークルちえのわ」は東京学芸大学の学生サークルです。大学内にある農園を借りて、「ちえのわ農学校」と題して毎月 1 回地域の子どもたち (最初に年間参加募集してます) と食農体験活動を行っています。

・ちえのわ農学校とは

ちえのわ農学校は、次の 3 つの“わ”を理念に、4 月から翌年 1 月までの毎月 1 回 (全 10 回) 活動を行っています。

*自然のわ：自然の様々な表情と向き合いながら、「種から胃袋まで」の道のりを実践することで、命・自然とのつながりを五感で感じるきっかけづくりをする。

*人のわ：農学校だからこそできる体験を通じて子どもたちが仲間とのつながりを感じられるきっかけづくりをする。

*知恵のわ：昔ながらの知恵や文化にふれ、身近なものを見つめなおすきっかけづくりをする。

ちえのわ農学校では、お米作りや野菜の栽培を中心に様々な自然文化体験を行っています。第 11 期となる今年度 (平成 27 年度) は以下のようなことをしました。

・第 1 回 (4 月 18 日)

スタッフや他の友達との初対面。でもアイスブレイクや農園散策をするうちに緊張がほぐれて、帰る頃にはみんな笑顔でした。畑の活動では自分の育てる野菜を決め、種をまきました。どのように野菜を育てたらいいのかスタッフと相談して収穫までの目標も立てました。

・第 2 回 (5 月 23 日)

5 月はみんなで田植えをしました。田んぼに 1 列に並んで、みんなで順番に「ちえのわ米」の苗を植えていきます。はじめは泥のぬかるんだ感触が気持ち悪いけど、みんなで植えていくうちにだんだん楽しくなってみんな笑顔で田植えができました。また、「ちえのわ米」には、うるち米ともち米があり違いを確かめることもできました。



図 1. 田植え

・第 3 回 (6 月 13 日)

5 月の活動で田植えをした田んぼには生き物がたくさん! ということで田ん

ぼの生き物観察を行いました。生き物といっても昆虫など動いている生物だけではなく動かない植物などにも目を向けて観察できました。午後には野菜の場所の目印として各自で畑の野菜プレートを作りました。「ここが自分たちの畑」感が強くなったとともに、より一層育てている野菜への愛着をもつことができたのではないのでしょうか。

・第 4 回(7 月 11 日)

7 月は竹を使って風鈴や水鉄砲、万華鏡、竹笛を作りました。のこぎりで竹を使いやすい大きさに切ったり、錐で穴をあけたり、それぞれが試行錯誤しながら工作しました。お昼には流しそうめんを食べました。暑さを忘れて、流れてくるそうめんを口いっぱい頬張っていました。自分で作った水鉄砲を使って水遊びもして元気に農園を駆け回りました。



図 2. 田んぼの後の水浴び(水遊び)

・第 5 回(8 月 22・23 日)

8 月はキャンプ! 農園にテントを張ってみんなで 1 泊します。企画も盛りだくさん。まずはヤマメさばき。生きたヤマメを自分の手でさばいて焼いて食べることを通して、命の大切さやつながり、そして命をいただくということを学びました。次は今日寝る場所を確保するために一緒に寝る友達とテントを協力してたてました。テントを立てた後は待ちに待った夏野菜の収穫。

トマトやナスやかぼちゃ、たくさんの野菜を収穫することができました。

午後からは自由時間、田んぼの手入れのために雑草を刈ったり、イナゴを捕まえたり、ドロケイをして夏の農園を満喫しました。夕食も自分たちで作りました。昼間に収穫した野菜を使って、シンガポールカレー・ツナとトマトのカレー・焼き野菜カレーの 3 種類のカレーを作りました。調理もみんなで手分けして、協力して進めます。ちえのわで栽培・収穫した野菜を調理し食べることで、「種から胃袋まで」の道のりを達成することもできました。カレーを食べている間に日も暮れてきました。夜はナイトハイクと影絵遊びをしました。暗闇に包まれた夜の農園はいつもとまた一味違います。影絵遊びは、みんなでストーリーを考えました。子どもたちの協力し合う姿に、友情の深まりを感じました。

2 日目の朝には 1 日目に捕まえたイナゴの佃煮をみんなで食べ、再度命をいただく大切さを学びました。その後、農園の植物の葉を使って染め物をしました。葉の形の違いを生かして工夫を凝らしたり、葉によって色の出方に違いがあることを発見したりと、子どもたちひとりひとりの個性がうかがえました。



図 3. 草木染め

・第 6 回(9 月 12 日)

9 月は冬に向けた畑の活動をしまし

た。畑のグループに分かれて冬野菜の育て方を調べてから冬野菜の種を植えます。春に一度やっていることもあって、子どもたちの道具の使い方や種のまき方も慣れてきました。田んぼの様子も見に行きました。毎月ちょっとずつ田んぼの様子は見ていますが、今月は田んぼに網がかけられているのをすぐさま発見。これは鳥に稲穂をつつかれないようにするために、つまり少しずつお米ができていくという証拠ですね。来月が楽しみ！

・第 7 回(10 月 10 日)

10 月はいよいよお米の収穫です。一人一本鎌を持って、稲を刈り取っていきます。刈り取って、数束ずつひもでしばってまとめ、そしてそれを干していきます。体は疲れているのにみんな笑顔で活動してました。刈り取られた田んぼでもいろいろな生き物が！！子どもたちは生き物を観察したり捕まえたりしていました。稲はひと月干しておいて、来月食べられるように加工します。また 10 月は里芋の収穫をしました。里芋の葉っぱといえばトトロ！！みんなでトトロになりきりました。里芋はみんなで甘露煮にして食べました。少し肌寒い日だったのであったまりましたね。収穫と秋の味覚を堪能することができました。



図 4. 野菜の収穫

・第 8 回(11 月 14 日)

11 月は残念ながら天気は雨模様。収穫したお米を、食べられるように加工していきます。そう、脱穀と精米です。足踏み脱穀機と唐箕を使って脱穀し、精米は精米機の力を借りました。また穂を外した稲わらは細かく切り、肥料になるように田んぼにまきました。稲を余すところなく有効に使おうとする昔の人の知恵や工夫を感じながら活動することができました。12 月はいよいよちえのわ米がお昼ご飯に登場します。また、11 月はサツマイモの収穫をしておやつは焼き芋を食べました。

・第 9 回(12 月 12 日)

12 月は、ほうき、コースター、ツリーの藁工作を行いました。ひとりひとり個性的な作品を作り、作った作品の工夫した点、感想をコメントカードに書いて藁工作でつくった作品とともに展示をし、他の友達がどのような作品を作ったのかを見てまわりました。また 12 月はお餅つきをしました。こちらもちえのわで栽培・収穫したもち米を使いました。重い杵を持って餅をつく子どもたちの表情は、大変そうながらもとても楽しそうでした。

・第 10 回(1 月 23 日)

1 月はいよいよ最終回。数日前に降った雪ので農園は一面雪で真っ白です。まずは 1 年間を通して畑で学んだ知識のクイズをゲーム形式でしました。クイズの正解がわからない子もわかる子も楽しみながら畑の知識を復習しました。そして今度は一年間の活動を思い出しながら答えるクイズゲームをやりました。そして今度は農園全体を使って隠されている写真を探しました。写真を見て「こんなことあったね」、「懐かしいね」って思いながら

ふりかえりをしました。1 月農学校の最後は修了式です。1 年間の活動のライドショーを見て、最後はみんな修了証を手にも、スタッフと全員で写真を撮りました。寂しさを感じながらも、「またどこかで会いましょう」と笑顔でお別れをしました。

・スタッフより

ちえのわ農学校に初めて参加してくれた子ども、11 期以前にちえのわ農学校に参加してくれたことがある子どもが半分半分でちえのわ農学校はスタートしました。初めて参加をする子どもも参加したことがある子どもも最初は緊張した表情をしていましたが、ちえのわ農学校を通して出会ったスタッフ、そしてほかの子どもたちと打ち解けていく姿がとてもうれしかったです。最後にはちえのわの活動が「楽しい」とか「来年もまた来たい」と言ってくれた子が多く、ちえのわ農学校が子どもたちにとって、自然の“わ”や人の“わ”を感じることでできる、ひとつの居場所になれたのではないかと思います。私たちスタッフも未熟ゆえ試行錯誤の日々でしたが、その分、子どもたちとの活動を通してたくさんのお話を学ばせてもらいました。1 年間ちえのわ農学校を支えてくださった皆様、そして子どもたちには感謝の気持ちでいっぱいです。

3) 『第 15 期ちえのわ農学校 (2019 年 4 月～2020 年 1 月)』報告 (2019 年度代表 橋本和幸 (東京学芸大学 3 回生)) [自然文化誌研究会 会報ナマステ NO. 139 より引用]

皆様こんにちは！ 私は東京学芸大学サークルちえのわ、第 15 期 (2019 年度) 代表 橋本和幸です。私たち「ちえのわ」は、学芸大学構内にある教材

植物園 (農園) で地域の子どもたちと食農文化体験活動をしています。

・ちえのわ農学校とは

「サークルちえのわ」は東京学芸大学のサークル。スタッフのほとんどが大学生で、教育・自然体験・農体験に興味を持って集まりました。「色々な体験、ちえのわ農学校でしか出来ない体験をしてほしい！」そんな思いを持って、4 月から翌年 1 月まで毎月 1 回 (全 10 回)、「ちえのわ農学校」を地域の子どもたちに向けて開催しています。そんなサークルちえのわは、3 つの“わ”を理念として活動を行っています。

*自然のわ：自然の様々な表情と向き合いながら、「種から胃袋まで」の道のりを五感で感じるきっかけづくりをする。

*人のわ：農学校だからこそ出来る体験を通じて、子どもたちが仲間やスタッフとのつながりを感じられるきっかけづくりをする。

*知恵のわ：昔から受け継がれてきた知恵や文化にふれ、身近なものを見つめなおし発見するきっかけづくりをする。

ちえのわの活動の柱となっているのは、畑と田んぼでの活動です。

畑では一年を通じて夏野菜と冬野菜の栽培をします。毎年最初の活動で子どもたちは畑に種を植え、それから収穫まで毎月畑のお世話をします。今年 (第 15 期) の活動では、夏はオクラやカボチャ、トウモロコシやスイカなどを育て、冬には大根や白菜、ほうれんそうなどを育てました。持って帰るのが大変なほど大きく育った野菜もありました！

田んぼでは米作りをしています。5 月に泥だらけになりながら田植えをし

て、毎月稲の成長を記録し、田んぼに触れています。10 月になると、稲は大きく立派に育ち、それを刈って、干して、その翌月には脱穀・精米、そして 12 月の活動ではみんなでおにぎりを作って美味しく食べました！もち米も育てたので、1 月には餅つきもしました。

この二つの柱となる活動に加えて、毎月その季節に合った企画を用意して活動しています。今年は例えば、タケノコ掘りや染めもの、流しそうめんに焼き芋、竹工作・わら工作などなど！それぞれの季節ごとに企画を考え、みんな楽しく過ごしました。8 月には農園で 1 泊だけですがキャンプもしました。

・第 15 期の活動を振り返って

さて、ここまでちえのわ農学校について紹介させていただきました。ここからはせっかく頂いた場なので、私個人の視点から、感想などを含めて今年の活動の話をしていきます。

私は、15 期サークルちえのわの代表を務めました。私が代表として行った初めての活動である 4 月農学校の光景は、1 年近く経った今でも鮮明に覚えています。そして私だけでなく、子どもたちにとっても最初の農学校。しかも 15 期は初めて農学校に参加してくれた子も多く、大きな緊張や不安の中にいた子もいると思います。けれど、いざ農園に来て、自然やスタッフと触れあいながら楽しく活動していたのを見て、「15 期ちえのわ農学校もきっと良い農学校になるだろう」と確信し、「良い農学校にしていこう」と誓いました。大げさかもしれませんが本当です。でもそれは、きっと私だけじゃなく、スタッフみんなが思っていた筈です。実際、15 期農学校はとても楽し

く、充実したものになったと思います！

さて、そんな 4 月農学校ではタケノコ掘りを行いました。全然見つからず苦戦していたり、見つけたタケノコを夢中になって掘っていたり、いろいろな姿が見れました！また、先ほども言ったとおり、4 月は種や苗を植える始まりの季節です。これから時間を共に過ごす畑で最初の活動も行いました！それから、移り変わる季節を感じながら、様々な活動を行ってきました！



図 5. タケノコ掘り、田植え

これは 5 月の田植えの様子。スタッフと子どもが一丸となって、田んぼにお米の苗を植えていきます。田植え初体験の子も多く、みんな泥だらけになりましたが、一生懸命植えていました。いつも何気なく食べているお米ですが、苗から触れ、経験することは、子どもにとっても、そしてスタッフにとっても貴重な経験になってくれたら嬉しいなあと、思ったりしてまし

た。



図 6. 稲刈り

10 月には、こんなに大きく稲穂が成長して、稲刈りをする事ができました！雨が続いた後の稲刈りで、悪条件ではありましたが、みんなの頑張りで、無事刈ることができました。



図 7. 野菜の収穫

そしてこちらは畑の様子。1 年を通して畑のお世話をしていく中で、みんなの手つきが慣れてきて、畑に詳しくなってきたのかと頼もしく感じました。

保護者さんから、「持って帰った野菜をお家で美味しくいただきました」

と報告されるたび、本当に嬉しく思っていました！ 持って帰れなさそうなほど大きく育ったのは、スタッフの予想を遥かに超えてましたが、それでも、みんなが真剣に畑に向き合ってくれて良かったです！

こちらは 8 月農学校で行ったヤマメさばき。一人一人が慣れないながらも頑張っておヤマメをさばき、そして命と向き合いました。



図 8. ヤマメさばき

「お泊り企画」というのがメインの 8 月農学校ですが、イナゴを取って佃煮にしたりなど、「命」や「食」についても触れられたんじゃないかなあと感じてたりします。お泊りも、とても楽しく一晩を過ごせました。皆で泊まる経験は、「ちえのわ」を一層強い“わ”で結んでくれました。他にも 8 月は INCH 主催のキャンプに農学校の子も参加してくれて、忙しくもとっても楽しい毎日でした。

毎月企画を考え、準備し、運営していくのは本当に大変でした。けれど振り返れば、自信を持って「楽しかった」と言えます。色んな季節を色んな子ども達・スタッフと過ごせたのは、幸せでした。これからも、楽しい農学校を続けていけたらと思っています！

そんなちえのわですが、興味を持っていただけたら是非、ちえのわの HP やブログを見てみて下さい。長くなってしまいましたがここまでお付き合い

いただき、ありがとうございました！

4) 第 15 期～第 18 期ちえのわについて
(執筆：小菌美優(こそこのん)、内容確認：氏家芽実(めみ))

・第 15 期(2019 年度・執筆者 1 年時)

○4 月～翌年 1 月までの計 10 回、月 1 回の農学校を開校した。対象は、小中学生 18 名。時間は、10 時から 16・17 時まで。昼食・おやつ提供を行っていた。8 月は、農園の環境センターに泊まり、2 日にわたって農学校を行っていた。初めて参加したとき、子どもたちだけでなくスタッフも楽しめるイベントであること、1 つの企画の中にも様々な工夫や配慮があることを印象的に思った。そんな雰囲気のある農学校であったと記憶している。

・第 16 期(2020 年度・執筆者 2 年時)

○新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、大学により課外活動を禁止されたため、農学校は開催できなかった。

○8 月から 10 月にかけて、計 6 回の「ちえのわ特別企画」をアメーバブログにて配信。内容は、例年農学校を開催している東京学芸大学の農園についてや、農学校での畑・田んぼの活動について。きっかけは、「子どもたち(保護者の方)から、メール等で『農学校開催を楽しみにしている』との声をいただく中、開催を見送る状況が続いたため、参加者の子どもたちに、少しでも農学校を感じてほしい。」との思いから。

○従来通りの形式でのちえのわ農学校の存続が危ぶまれ、これからのちえのわ農学校について話し合う機会が複数回設けられた。農学校の新しいあり方を模索する時期であった。この時に、「従来の活動ができていない中で、1

年生に魅力ある活動を届けられていない、交流も少ない→定期的に何らかの活動をして、1 年生もちえのわに関われるようにしたい、活動があれば役割も生まれ、自然に関わりを作っていくことができるのでは」との思いから、次年度スタッフ農学校のアイデアが生まれた。

・第 17 期(2021 年度・執筆者 3 年時)

○前年と同じように、学外者を学内に呼ぶことがほとんどできなかったため、スタッフのみで、月に 1 回、全 10 回の農学校を開催。大学から対面での課外活動を許可されていない時期は、ZOOM を使い、オンラインでスタッフ農学校を開催した。

▶オンライン農学校の内容は、例年の農学校の紹介とそれに関連するクイズ、レクリエーションなど。

▶対面スタッフ農学校の内容は、例年の農学校の紹介とその体験(たけのこほり、稲刈りなど)、「ちえのわかるた」など。

スタッフのみでの農学校、ましてやオンラインでの農学校は、今までのちえのわ農学校とは目的が異なる部分があった。そのため、開催する意味があるのかといった話し合いもしたが、結果的に見れば、スタッフ間の交流や知識の共有、企画の考案など、来年の準備をする良い機会になっていたと考えている。

○特例として、例年はない「2 月農学校」を、参加者を呼んで開催した。オンライン・対面両方の準備をして臨み、コロナの状況を鑑みて、オンライン開催となった。参加者の子どもたちと初めて関わり、来年の準備をする機会となった。

・第 18 期(2022 年度・執筆者 4 年時)

○執筆している 11 月時点まで、4 月よ

り毎月、対面での農学校を開催。コロナの制約により、昼食やおやつ提供なしの午後のみ開催となった。コロナ前の活動内容を踏襲しつつも、新しい考え（役職を学年混合にする、本代掻きを保護者の方も一緒に体験できるようにする、など）を取り入れながら農学校を作っている。

・今後の後輩たちへ…

コロナ禍によって、農学校の形式が変化しました。コロナ以前の農学校を知る代は、私(2023年卒)を最後にいなくなります。先輩方から受け継いだ、そして私が「入サーしたい!」と思った当時の農学校の形を残しきれなかったことを、少しだけ残念に思います。しかしむしろ今後は、過去にとらわれず、皆さんなりの農学校を作ってほしいと思います。今まで続いてきた形式に当てはまるもののみが「ちえのわ農学校」なのではなく、形式が何であれ、「サークルちえのわ」が作るものが「ちえのわ農学校」になるのだと、私は思っています。〈小菌〉

私たちが経験した「コロナ禍」のように、活動が制限されるような出来事がまた起こらないとも限りません。そんな時は、「今この状況だからこれはできない」ではなく、「この状況でも、この方法ならできる」と考えてみてください。きっと新たな道が見つかると思います。また、悩んだ時は、周りを見渡してみると心強い仲間がいっぱいいるはずですよ! 1人で抱え込まず、周りに相談してみてください。OBへの連絡も待っていますよ! 〈氏家〉

5) 第 18 期サークルちえのわ活動報告 (第 18 期代表 小平温太(東京学芸大学 3 回生)) [自然文化誌研究会 会報 ナマステ N0.149 より引用]

みなさま、お久しぶりです。「東京学芸大学 サークルちえのわ」です。私たちは大学構内の教材植物園(農園)で、地域の子どもたちと食農文化体験活動をしています。また、INCH が開催しているキャンプにもスタッフとして参加しています。コロナ禍での空白を経て、やっと今年度は子どもたちを大学に招いた活動ができました。

今回は、当サークルが開催している「ちえのわ農学校」の紹介と、来年度 4 月から始まる「第 19 期ちえのわ農学校」の案内をさせていただきたいと思います。

・ちえのわ農学校とは

「サークルちえのわ」は東京学芸大学のサークルであり、メンバーの大学生は教育・自然体験・農体験に興味を持って集まりました。「ちえのわ農学校でしか出来ない体験をしてほしい!」という思いから、「ちえのわ農学校」を地域の子どもたちに向けて開催しています。

そんなサークルちえのわは、3つの“わ”を理念として4月から翌年1月まで毎月1回(全10回)の活動を行っています。

*自然のわ：自然の様々な表情と向き合いながら、「種から胃袋まで」の道のりを五感で感じるきっかけづくりをする。

*人のわ：農学校だからこそ出来る体験を通じて、子どもたちが仲間やスタッフとのつながりを感じられるきっかけづくりをする。

*知恵のわ：昔から受け継がれてきた知恵や文化にふれ、身近なものを見つめなおし発見するきっかけづくりをする。

[第 18 期の活動報告]

日程	4/16	5/21	6/18	7/16	8/20	9/10	10/15	11/12	12/10	1/21
活動内容	開校式、農園散策 夏野菜種まき	畝づくり あぜぬり	田植え お茶づくり	かかし作り	これまでの振り返り 冬野菜会議 田んぼクイズ スイカ割り	冬野菜の種まき	焼き芋 稲刈り はざかけ	脱穀 籾摺り 精米 どんぐり工作	わら工作 イルミネーション	書初め 米粉づくり 修了式
	夏野菜の栽培					冬野菜の栽培				
	田植えから脱穀・精米までの稲作体験 自然を対象にしたあそびなど									

今年度はご飯を一緒に食べることを制限されていたため、例年あるような昼食づくりはできず、活動時間も短縮せざるをえませんでした。それでも、農学校のスタイルである畑と田んぼ活動は基調としながら、季節を感じる企画を多く取り入れることができました。また、子どもたちにやってみたい企画や作ってみたい野菜のアンケートを取るなどして、それぞれの自主性を尊重した活動を進めました。



図 9. 本代掻き (5 月)



図 10. 野菜の種まき (9 月)

畑では一年を通じて野菜を栽培しました。夏にはエンドウ豆、さつまいも、きゅうり、すいか、かぼちゃを育て、冬には大根、ニンジン、小松菜、カブ、ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、ミニごぼうを育てました。夏ころにはウリハムシの被害が大きく、失敗してしまった苗もちらほら… 田んぼでは、うるち米ともち米を作り、稲を刈り、干し、教科書に出てきたような器械を使って脱穀・精米をしました。子どもたちから、おうちに帰って調理してもらった感想を耳にすることもあり、自分たちの手で作った食べ物を頂くことのありがたみを感じました。

・第 18 期の活動を振り返って

今年度は、コロナ禍のなか感染対策と折り合いを付けながら、どうすればちえのわらしい農学校が開催できるかを模索し続けた一年となりました。前例踏襲では打開できない状況のなか、新しいことへの挑戦たじろぐこともありましたが、その分これまでになかった農学校を作り上げることが出来ました。

野菜やお米を苗から育てることの難しさ、泥の生温かな感触、芝生に寝転がったときの高揚感…これらはちえのわに関わらなければ体験できないものばかりです。教科書では決して学ぶことのできない、けれどもきっと人生を

豊かにするエッセンスをたくさん享受することができた一年でした。



図 11. たけのご堀り (4 月)

末筆になりますが、ちえのわは学生だけではなく、子どもたち(ちえっこ)やその親御さん、農園および大学の職員、INCH など様々な方々に支えられています。ちえのわに関係するすべての皆さまに感謝申し上げます。学生一人ひとりが「楽しい」と感じる事ができ、ひいては子どもたちのワクワクにつながるようなちえのわであり続けられるよう、今後とも励んでいきます。

3. 現在のちえのわ農学校[サークルちえのわ、ちえのわ農学校ホームページ、自然文化誌研究会 会報ナマステ NO.149 より]

1) 第 19 期ちえのわ農学校活動要旨

2023 年も第 19 期生の募集をしています。

正式名称：ちえのわ農学校

対象：小学校 3 年生～中学校 3 年生までの男女 10 名（応募者数が定員に達した場合は抽選を行います）

スタッフ：東京学芸大学学生を中心に 20 名程度

・ 2023 年度 年間予定

月 1 回の土曜日（全 10 回） 13:00～17:00+本代掻き（4 月または 5 月を予定）

※日程・内容ともに変更する可能性があります。

ありがとうございました！

最新情報は「サークルちえのわ」HP にて発信しておりますので、QR コードを読み込んでご確認ください。そのほか、主に農学校の様子を発信しているちえのわのブログ、Twitter、Instagram アカウトもありますので、ぜひ覗いてみてください！



「サークルちえのわ」HP



@GAKUGEI_CHIENOWA
ちえのわInstagram



ちえのわのブログ(アメブロ)



ちえのわTwitter

図 12. ちえのわ SNS へのリンク集

場所：東京学芸大学 環境教育研究センターおよび教材植物園(彩色園)

費用：実費負担年額 15,000 円（食費、保険、材料費等）

主催：東京学芸大学サークルちえのわ

URL：<http://www.gakugei-chienowa.org/>

共催：NPO 法人自然文化誌研究会

URL：<http://www2.plala.or.jp/npo-inch/>

後援：小金井市教育委員会

日程	4/15	5/13	6/17	7/15	8/19	9/16	10月 (日付 未定)	11/18	12/16	1/20
活動 内容	開校 式、 農園 散策	田植 え	かか し作 り				稲刈り	脱穀、 粃す り、 精米	わら工 作	修了式、 お正月遊 び
1年を通しての活動（畑作業）：夏野菜・冬野菜の栽培										
1年を通しての活動（田んぼ作業）：田植えから脱穀・精米までの稲作体験										

●10月は1泊2日の合宿を行う予定なので、年度初めに参加者と相談のうえ、日にちを決めたいと考えています。

●活動内容で未定な部分もありますが、子どもたちのやりたいことを聞きながら決めていきたいと考えています。昨年度は育てた野菜の調理、季節を感じる遊びや工作などを行いました。

2) 農学校の基本情報

日程…4月～1月の毎月1回土曜日に行います。

対象…小学3年生～中学3年生 10名
(年度ごとに、希望者の中から抽選で決定)

・内容

①農に触れる～畑、田んぼ、農耕文化～

年間を通した野菜づくりや、米づくり、農耕文化にまつわる行事の体験活動を行います。種から育て、手入れをし、収穫した作物を自ら調理して味わうことで、「種から胃袋まで」の流れを学び、自分の周りにあるいのちを感じます。

②文化に触れる

ちえのわでは、以下のような文化に触れることができます。

○地域・日本古来の伝統食や、保存食などの「食」の文化

○稲作、畑作（また、その時に使う道具）の文化

○生活を面白く、快適に過ごす知恵（草木染めや木の器づくりなどのものづくりの知恵）の文化

・関わっている人

ちえのわ農学校のほとんどは、大学

生が企画しています。

しかし、それだけでなく、学校の農園を管理している人（農業の知識を教えていただく）、協賛団体の人（活動に必要なものをお貸し頂く、当日の運営にご協力いただく）など、大人たちも活動にかかわっています。

また、農業指導講師、文化体験講師を招いて、より質の高いプログラムを提供するよう常に心がけて活動しています。

・私たちが大切にしていること

①子どもの「やりたい！」を尊重する
農学校の活動の中に自由時間を設けることで、虫取りやおやつ作りなど子どものやりたいことができるようにしています。私たちは可能な限り、子どもたちの選択の自由を広げていきます。

②発見を重視し、興味を広げる体験活動

知識を伝授する場所ではありません。様々な活動を通じて新たな見方、感じ方が育って欲しいと感じています。

③自分で考えて動く、一緒に考える

活動で生まれた「なぜ？」に、ただ答えを与えることをしません。自分で見つけた答えこそ、特別なものになるからです。

4. ちえのわ農学校へのおもいーよい活動とは、を問い続けよう（執筆：菱井優介（サークルちえのわ創設者・初代代表））

もう 20 年になるのかという驚きとともに感慨深く、小史の原稿を読ませていただきました。私たちが大事にしてきた思いや考えを代々の学生たちが受け継ぎ今も大切にしてくれていること、活動をつないできてくれたことを本当に嬉しく思います。これまでちえのわにつながっていただいた方への深い感謝と尊敬の念が尽きません。ほんとうにありがとうございます。

今思えば、ちえのわの前身から農学校に関わった数年間、私にとっての体験活動の指導者、プロとしての原点だったな、と改めて気づかさせてくれました。活動本番よりも準備の場面の方が多く思い出されます。水やりしたり、誰もいない農園をフラフラ歩いたり、何度も企画書を書き換えたり、時には後輩に書き換えさせたりして、遅くまで仲間と議論しました。この時の「もっといい方法があるはずだ」とか「体験の意味は」とか「活動の流れは」とか、深く議論していたことが後の、今の私にも大きく影響を与えてくれています。

この活動記録を読み返して、農学校という活動が「種から胃袋まで」を中心に回っていく「らせん運動」しているように見えてきました。四季がめぐり、参加者も学生も入れ替わりながら、農学校が少しずつ変化、移動しているそんな風に。1, 2 年ではその変化は気づきにくいものですが、一期一期を積み重ねて、変化している様を「○○のわ」や「やりたいを尊重」といった表現にみてとれます。世代が変わるごとに、新しい視点や工夫を加えつつ、

「種から胃袋まで」を体現しているように思えます。

この 20 年で、東日本大震災やコロナ流行など社会的に大きなインパクトを与える出来事が何度もありました。そうした流れ、変化の中でもまれながらも、農学校が継続してきたこと自体が大きな成果です。農園という空間の力を借りて、農作業の知識や経験の乏しい学生が試行錯誤しながら、参加者のために作り出した空間で、ほかの何にも代えがたい体験をともしにする仲間をつくる。三間の創出と表現されたりしますが、農学校がまさにそうした価値のある活動に育ってきたと言えるでしょう。

また、この 20 年で「教育」や「地域」をとりまく環境も変化しました。コロナ後、子どもたちの「直接体験」の重要性はますます高まるばかり。農的な里山環境は都市部から失われ、山間地でも荒廃の一途をだっています。日常の中に農耕文化に触れられる環境があるのは、より少なくなってきました。「農学校」の存在意義はますます大きくなっています。だからこそ、よりよい活動とは何か、を問い続けたい。なんとなく、ではなく、なぜ、それをするのか。その体験の意味は、よりよい活動とは、参加者にとってよりよい体験とは、問い続ける。「ちえのわ」は考え、語り合い、カタチにしていく実践の場であり続けてほしいと願っています。

ちえのわと農学校から離れて十数年。この小史は、過去の自分と今も熱意をもってちえのわの活動を続けてくれている後輩たちに恥じぬ仕事をこれからも続けようと思わせてくれました。これからもよきライバルとしてちえのわが発展することを期待しています。

参加する子どもたちにとって、主体となる学生にとって、もっといい体験、もっといい活動をつくるために。これからも問い続けよう。「わ」をつなげるために。

またいつか、農園で会える日を楽しみにしています。

2023 年 3 月 菱井優介

植物と人々の博物館の小史 (関連資料)

木俣美樹男

A Historical Sketch of Plants and People Museum

Mikio KIMATA

目次

はじめに

1. ミレット・コンプレックス関連資料
2. 生物多様性条約 CBD 市民会議人々とたねの未来作業部会関連資料
3. エコミュージアム日本村関連資料
4. 環境学習市民連合大学関連資料
5. 雑穀街道普及会関連資料

文献

はじめに 植物と人々の博物館の由来と活動

雑穀研究を始める契機は、1974 年 10 月に阪本寧男師と東北地方に行き、雑穀の栽培と調理の調査研究を始めたことにあった。1975 年 4 月には阪本師と上野原町の沢渡まで行き、彼の助言により 6 月に東京学芸大学自然文化誌研究会（探検部）を創部して、上野原町西原の雑穀調査を始めた。1988 年に雑穀研究会を事務局として創立した。

その後、2003 年 5 月～6 月にカナダの種子保存研究機関を訪問し、続けてアメリカのアリゾナ州ツーソンで経済植物学会があった折、Native Seeds/SEARCH を訪問した。彼らの在来品種、伝統的知識を保存継承する市民活動に強い共感をもったので、日本でも同ような活動をしたいと、雑穀などの在来作物、品種を保存、普及することを目的に 2003 年 10 月 16 日にミレット・コンプレックスを設立した。第 1 回雑穀栽培講習会を 2004 年 5 月に行い、地域の栽培技術顧問の指導により雑穀在来品種を保存し、理解を深めるために雑穀文化セミナーを開催してきた。第 5 回雑穀栽培講習会（2006 年 5 月）からこの活動はさらに安定的な活動とするために、特別非営利活動法人自然文化誌研究会の一部門、植物と人々の博物館の事業として引き継ぎ、東京学芸大学の教育研究プロジェクトとして協働し成果を上げて、現在に至っている。東京学芸大学と山梨県小菅村は社会連携協定を結んでいる。

植物と人々の博物館はエコミュージアム日本村のコアミュージアムで、植物と人々をめぐる伝統的智恵を受け継ぎ、秩父多摩甲斐国立公園内での山村振興モデルを提案することを目的としている。小菅村を訪れると、美しい自然、採りたての山川の幸、雑穀や野菜の在来食材、郷土の伝統料理、心地よい温泉をゆったりと楽しむことができ、そのうえ、植物と人々をめぐる絵本、農林業の実用書、料理書、植物誌、植物学の古典書など良い本にめぐり会える。小菅村のミュージアム研究会と東京学芸大学環境教育実践施設民族植物学研究室が中心になって進めていた。ミュージアム研究会はエコミュージアムづくりの具体的な企画や将来計画を検討しており、山梨県小菅村教育委員会の承認の下に中央公民館内に置

かれ、日常管理業務はNPO法人自然文化誌研究会に委託している。東京学芸大学と小菅村は社会連携協定を結んでいる。

本小論では植物と人々の博物館の由来とささやかな歴史概要および基本資料を記録しておく。

1. ミレット・コンプレックス関連資料

1) ミレット・コンプレックス Millet Complex (仮名) 設立構想 (2004.1.29)

準備状況

① 平成16年度内に東京都にNPO法人申請し、認可を受ける予定で準備をすすめる。② 現在、10名あまりの会員で設立構想を検討中。構想について大まかな合意が得られたところで、広く呼びかけ人を募る。③ 関連の会社、自治体、団体などを訪問して、協力の可能性についてお話をうかがう。

設立の趣旨

① 雑穀(伝統的穀物)の系統保存およびその文化複合の保全、再生、研究と普及を図る。② 雑穀に関心のある国内外の人々、団体の連携を作る。③ 雑穀をめぐる環境学習プログラムとして農山村の伝統的植物智の継承と再創造を図る。④ 民族植物学と環境教育の実践研究、普及を図る。⑤ その他

会の財務

収入：① 会費、② 寄付、③ 在来品種種子の少量配布収入、④ 雑穀生産物、加工品、民芸品の普及、販売収入、⑤ 伝統的植物智の学習のためのエコツーリズム、⑥ その他
支出：① 会の運営経費、② 職員給与、③ 系統保存費、④ 栽培管理、生産物流通経費、⑤ 加工器具購入費：精白、パッケージその他、⑥ 伝統的植物智の学習、普及経費、⑦ その他

会員：① 個人：正会員(企画運営者、農山村の生産者、販売者、研究開発者など)、一般会員(賛同者、都市の消費者)。② 団体：大学研究機関(当面、東京学芸大学環境教育実践施設と提携)、雑穀研究会、雑穀の生産者団体、自然食などの生産・販売者団体、伝統農法・環境保全団体(たとえば、有機農業研究会、自然文化誌研究会など)。④ 企業：食品関連企業(たとえば、神田精養軒、アサヒビール、サントリー、キリン、キューピー、味の素、畜産関連企業、自然食関連企業、旅行会社など)、自治体第3セクター企業(たとえば、岩手県、ミレットパーク軽米、大迫町、波照間島、栄村、小菅村多摩川源流研究所)、地域農協(たとえば、JA花巻)。

国際連携団体：たとえば、Native Seeds/ Search (US)、Seed Savers (Australia)、Millet Research Center (India) etc.

施設保全(種子銀行)の条件：① 保存在来品種種子は遺伝子組み替えの素材として用いない。② 在来品種種子は由来地近辺のものを少量配布して、栽培の復活を図る。③ 系統保存に関しては東京学芸大学との間で契約を作る。④ その他。

現地保全(エコミュージアム)の条件

① 地域の生物文化多様性を保全する中に雑穀を位置づける。② 雑穀への理解を深めるための環境学習活動、エコツーリズムを行う。③ その他。

職員(当面、パート、ボランティアで行う)

① 運営担当、② 営業担当、③ 研究担当（東京学芸大学環境教育実践施設 共同研究員、ボランティア）、④ 学習普及担当、⑤ ボランティア。

2) ミレット・コンプレックス (MILLET COMPLEX) のご案内 2004. 4. 8

日本の農山村の過疎、高齢化は最終段階に至り、いよいよ、伝統的な雑穀栽培者がごく少なくなりました。日本や世界各地の、多くの伝統的農家から大切に保存されていた雑穀在来品種の分譲を受けて、施設保全を 1972 年から 30 年以上にわたって行ってきました。現在、現地保存の困難さと同様に施設保存の困難さに直面しています。日本ではこれまで生物多様性条約やアジェンダ 21 に対して研究者や行政担当者の関心が低く、特に雑穀に関してはほとんど研究や保存の対象とされてきませんでした。10 余年続けてきた雑穀研究会も小規模な研究団体です。国立大学も独立法人化で行く末が不明です。

そこで、将来の保存のための方法を求めて、世界各国の施設および現地保存の状況を見て回っています。2003 年にはカナダとアメリカ合衆国に行きましたが、アリゾナで Native Seeds/SEARCH というとても優れた NPO にめぐり会い、会員になりました。この会はインディオの人の種子を 2000 系統も独自に保存し、畑で増殖して、再普及もしているのです。NPO でもこれほどのことができるのなら、この方法を日本でも検討してみるべきだと考えました。この団体を参考にミレット・コンプレックス (Millet Complex) を創立したいと思いついたのです。2004 年内に NPO 法人の申請ができるように準備を進めています。在来雑穀保全の目的、方法から定款作りなどまで、すべてを初めからご一緒にじっくり議論して、雑穀を中心に在来野菜なども含めて、郷土食、伝統的植物智、環境文化保存・継承、創造のための新しい雑穀普及団体を作りましょう。ぜひ、ご興味のある方はご参加ください。

3) ミレット・コンプレックス (Millet Complex) 会則

1. 本会はミレット・コンプレックスと称する。
2. 本会は雑穀や郷土食、伝統的植物智、環境文化の保存・継承および創造を目的とする。
3. 本会は事務所を東京都小金井市におく。
4. 本会は目的を達成するための特定非営利法人を創立するための各種準備を行う。
5. 本会の正会員は年会費 3000 円、学生会員は 1500 円、賛同者は任意額の寄付を納めるものとする。
6. 本会には代表幹事 1 名、幹事若干名、会計監査 2 名をおく。幹事は庶務、会計、広報などを分担して行う。
7. 本会および役員は特定非営利法人の認証が決定次第、総会の議を経て解散するものとする。
8. 本会の会計期間は特定非営利法人が認証されるまでとする。

付則 平成 16 年度 2 月 23 日制定。

役員：代表幹事 木俣美樹男 幹事 会計監査

連絡先住所：1) 郵便：ミレット・コンプレックス、2) 電話：(事務局幹事 溝口)、ファックス：e-メール： URL：<http://www.fsifee.u-gakugei.ac.jp/milletts/>、3) 郵便振替口座：ミレット・コンプレックス

業務内容：

1. 雑穀生産と加工の開発（たとえば、焼酎、クッキー）。②雑穀加工品の流通（有機農業、自然食関係）、③ワークショップ：伝統食やお菓子作り、雑穀栽培、保存法講習会、工芸品作り。④普及啓発事業：環境文化講座。5. 雑穀、在来野菜の系統保存事業。

とりあえず、この1年の運営経費の計画：

①会費、②事務経費の一部を寄付（10万円+α）、③雑穀データベース作り委託費（月5万円、60万円）、④助成金の申請。NPO 認証後は会費、寄付、助成金、収益事業、および借入金で運営する。

エコスクール：冒険学校、農学校、野人講座、環境教育セミナー（当座は INCH と MILCOM が共同する。将来は株式会社「伝統の暮らし研究所」を構想する。）

2. 主要事業

①環境学習解説員の研修認定事業（環境教育推進法人材登録する）：独自研修の上に、活動記録を記載。CONE のリーダー認定団体になる。

②エコツアーの企画運営：温泉、郷土食、農林業、自然。秩父多摩甲斐国立公園の小菅周辺と大滝、北海道二風谷、沖縄、タイなど。子ども、教員、市民など各層対象。

③有機農産物、伝統食の開発、流通：

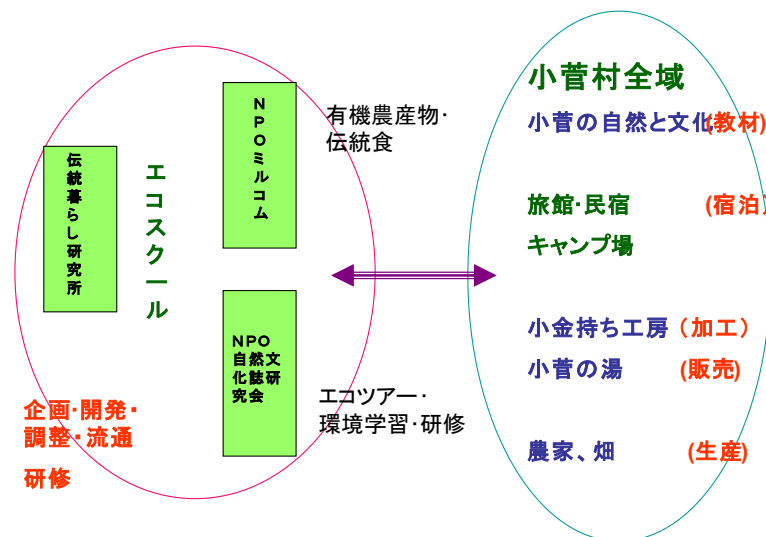
3. 拠点づくり

①当座：山梨県小菅村の空家1戸と畑地を借用する。

②将来：白沢小学校（休校中）を借りられないか。

主要事業の他に、郷土館や図書館を兼ねた常設施設エコスクールとしたい。文部科学省に交渉して、自然学習の教育特区構想ができないか。事業にあたっては地域の自然、文化、産業、人材を優先活用する。この段階でNPO では不足であれば、会社組織もつくる。

(構想)株式会社「伝統の暮らし研究所」連携図



白沢小学校：ビジターセンター、図書館、郷土資料館の役割

図 1. 連携構想

2004. 3. 20

2. 生物多様性条約 CBD / 市民ネット / 人々とたねの未来作業部会 関連資料

生物多様性条約締約国会議 COP10 が名古屋で開催されるのに際して、生物多様性条約 / 市民会議人々とたねタネの未来作業部会 WG of PEOPLE & SEEDS for the FUTURE を発足させて、活動した。

1) CBD 人々とたねの未来作業部会

◆◇◆ -CBD 市民ネット 人々とたねの未来作業部会- 参加のお誘い ◆◇◆

『いっしょに私たちとたねの未来をつくりませんか?』

人々とたねの未来作業部会は、10 月に名古屋で開催される「生物多様性条約第 10 回締約国会議」のホスト NGO である、生物多様性条約市民ネットワーク (CBD 市民ネット) の作業部会のひとつです。

“たね”を通して、生物多様性と社会の課題を理解し、私たちの未来のために共に対話し答えを探すことを目的として多様な背景の”たね”に関わる人々が参集しました。

生物多様性条約締約国会議に向けて、当作業部会へ参画、運営にご協力、ご支援をいただける方のご参加を心よりお待ちしております。

◆会員プロフィール◆

私たちは、会長の東京学芸大学 環境教育学教授 木俣美樹男先生をはじめ、研究者、NPO、NGO、農家、流通関係者、菜園家、学生、種苗屋といった、さまざまな立場のたねに関わる人々が全国から参加しています。

◆主な活動内容◆

私たちは、生物多様性条約締約国会議に向けて、次のような活動をしています。

1. 勉強会、セミナー、シンポジウムなどを開催および共催する一植物遺伝資源の定義、植物の起源、伝播、有用性、保全方法、関係法令及び組織・制度、減少の原因と対策、国内、海外の事例。
2. 普及、啓蒙のための広報活動—イベント、集会、冊子、POP 作成、100 日前イベント、COP10 開催期間でのアピール。
3. 植物種子の保存の現状の把握—公的機関での保全状況、栽培植物の民間の保全状況の調査。
4. 生物文化多様性に関わる国内外の関係法令の検討と改正への政策提言。
5. 種子保存の新らしい仕組みづくりの検討と提言。
6. グッド・プラクティスを探す。
7. 上記目標を達成するためのあらゆる活動。

■□□□■□□□■□□□□■□□□□□■□□□□□□■

—人々とたねの未来をかたろう・つくろう—

CBD 市民ネット 人々とたねの未来作業部会 事務局

お申込み・問合せ先 : cbdseeds@yahoo.co.jp

生物多様性条約市民ネットワーク : <http://www.cbdnet.jp/>

■□□□□□□■□□□□□■□□□□■□□□■□□□■

2) CBD 市民ネット 人々とたねの未来作業部会 趣意書

たねは生命の神秘を象徴する。そして、あらゆる地球上の生命の基盤であり、人々の生の営みが積み込まれた究極の贈り物である。

今、たねの多様性とその未来は、取り返しがつかないほど危機に瀕している。

20 世紀に農作物の遺伝的多様性の 75% が喪失した。(FAO)

遺伝子の多様性は地球規模で低下しており、特に栽培種において際立っている。

(国連ミレニアム生態系評価)

植物は生命あるものであり、生態系の中で自然選択を受けつつ進化を続け、生物群集、種、個体群および遺伝子レベルの多様性を蓄積しています。また、栽培植物も近縁野生種とつながりを持つ存在であり、自然選択を受けています。野生種と異なる点は農耕者たちによる人為選択も受けていることです。そして、地域の環境の下で、人々と栽培植物は時間をかけながら、個性豊かな文化多様性を創ってきました。だからこそ、生物文化多様性として保全手法を考える必要があるのです。

たねは遠い時代から自然と祖先が育んできたものです。全ての生物、万物のものであり、特定の人類、ましてや個人の商業的独占物であってはなりません。野生の地や農耕地で、現地保全されてこそ継続的な進化が保証され、その生物多様性を維持することができるのです。

生物多様性を保全するための法令づくりには、環境倫理、生命倫理、次世代および開発途上地域への影響に配慮してゆくべきなのです。そして、野生植物の有用性や利用法の伝承など、先住民や伝統的農耕者の智恵への敬意、彼ら／彼女らへの権利を保障することが必要です。

人々とたねの未来作業部会は、有機農業、自然農法、小規模農業および市民農園、ホームガーデンなど自給的農耕者、シードセイバー、NGO、そして研究者などの多様な立場の“たねを考える人々”の集いであり、生物多様性条約第 10 回締約国会議（名古屋）に向けて、国内外の人々に“たねの自由と未来”に向けた提案を行うことを目的としています。

人々とたねの未来作業部会の活動は、たねの多様性保全に思いのある人が垣根をこえて伝えあえるしくみをつくること、国内外での保全状況、公的機関の保全方法、および関係諸組織との連携、生息域内・生息域外保全・管理の現状と限界について明らかにすること、農耕作者のたねへのアクセス、栽培種・品種供給側の新たなしくみづくり、育成者の権利、自家採種を含む農民の権利などをめぐる既存の関係法令及び組織・制度による保全への影響などについての状況を整理し、理解を深め、課題を転換するアイデアを、たねを大切に思う多様な立場の人々が共に創出することです。

特に日本においては、人々が暮らしに役立ててきた栽培植物保全の緊急性に対する認識そのものが希薄であり、生物多様性保全の観点、ならびに生涯学習、環境教育、平和教育、食農教育などにおける大切な課題として、これらの知識や技能を広く普及啓発することが必要です。

私たちの生活にかかせないたねの保全に危機感を覚え、植物遺伝資源多様性の保全についての理解を深め、次の世代に多様なたねを引き継ぐことを共通の目標として次の活動を行います。ここで言うたねには野生種から栽培種まで、あらゆる植物種の種子および繁殖体を含みます。

3) 人々とたねの未来作業部会 第1回概要

日時： 2010年3月4日、18:30~21:00

場所： GEIC エポ会議室

参加者：浜口、坂番、金子、林、西郷、石井、木俣、川上、和田、八木橋、マルティ氏秘書、ほか数名

話題

目的： 小規模農業、有機農業、自然農法および市民の立場からたね（種子）のことを考えて、生物多様性条約第10回締約国会議（名古屋）に集まる国内外の人々に未来に向けた提案をする。

組織： 2011年3月まで期間限定の作業部会で、生物多様性条約市民会議には「人々とたねの未来の会」として団体登録する（20000円）。会費は一口1000円、1口以上として集め、作業部会の運営に充てる。作業部会は3週に1回程度開催、他はネット上で会議を開く。

暫定的に部会長には木俣美樹男を選出し、副部会長と会計は選出を保留した。

アドバイザーにはFanton夫妻（Seed Savers）と吉田（IUCN）を承認。

日程： 7月に100日前イベント

CBD-COP10： 10月18~29日 生物多様性条約

CBD-MOP5： 10月11~15日、カルタヘナ議定書、主に遺伝子組み替えについて

参考：森とむらの会／植物と人々の博物館イニシアティブはCBD市民ネット団体会員（正会員としての議決権がある）になっている。

学習会の後に東京での作業部会を行った。作業部会については、東京開催分について次に記録しておく。

第1回作業部会（3月4日）：作業部会の発足 について、GEIC / EPO 会議室

第2回作業部会（4月30日）：作業部会の運営について、GEIC / EPO 会議室

第3回作業部会（6月18日）：ルノアール。第1回学習会：種子とは何か、種とは何か、植物の性

第4回作業部会（7月2日）：ルノアール。第2回学習会：植物の栽培化過程、栽培植物、変異と選択。

100日前イベント／国連大学（7月10日）

第5回作業部会（7月23日）：天笠氏、道家氏の講演を含む。東京学芸大学環境教育実践施設。第3回学習会：たねから胃袋まで、農耕文化基本複合、農耕の起源と伝播。

第6回作業部会（9月3日）：提言の検討。第4回学習会：生物文化多様性保全、たねの保存～行政、公共、市民、市民活動～伝統と民族、種子の保存・供給について。

第7回作業部会（9月17日）：渡辺氏の講演、提言の検討。第5回学習会：生物多様性条約 COP10に向けて、私たちは何をするのか、たねのために何ができるのか、その成果として何が未来につながるのか。

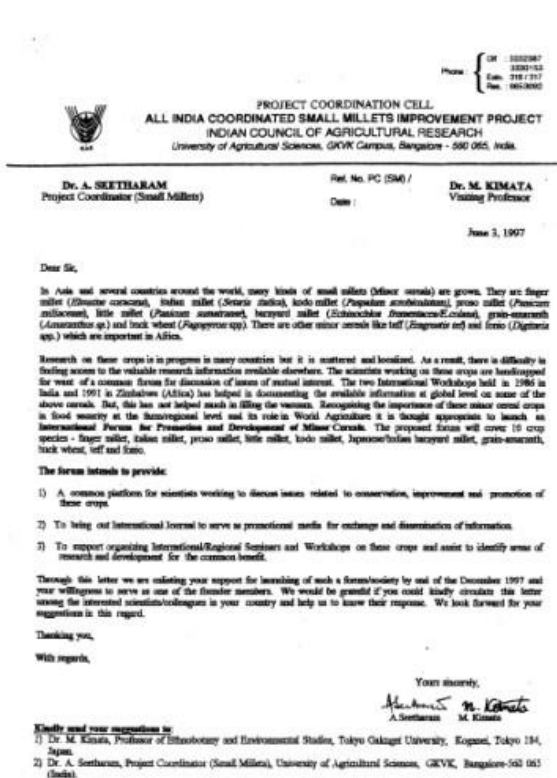
第8回作業部会（9月25日）：COP10での作業打ち合せ。

COP10（10月中）：名古屋国際会議場 野菜在来品種、パネルなどの展示、提言の配布、シンポジウムの開催

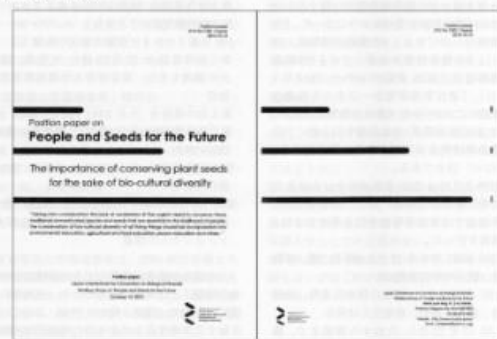


図1. 学習会および CBD/COP10 名古屋会場の展示ブース

左は野菜在来品種の展示準備、右は展示ブースで、植物と人々の博物館および和田・大崎のポスターが展示してある。



*CBD 市民ネット・人々とたねの作業部会が CBD・COP10 会場で配布した提言（和文と英文）を資料として、以下に再録しておく。



インドと協力した日本での提案



国際雑穀フォーラムの創設提案、生物多様性条約締約国会議への提案、植物と人々の博物館紹介

図2. 国際協力への提案文書

CBD 市民ネット・人々とたねの作業部会が CBD・COP10 会場で配布した提言（和文と英文）を資料とした。 <http://www.ppmusee.org/tenken/pg94.html>

3) 生物多様性条約締約国会議 COP10

この試みが保存してきた雑穀などの在来品種種子とは無縁であることを、当初から心得ていたので、現場と関わりのないこのくにの生物文化多様性保全の在り方と不公正な人間世界に対して一言は言っておきたいと思ったにすぎない。案の定、国際会議はお祭りで踊っただけで、冷めていた筆者の種子保存には何ら関わらなかった。ただし、野口種苗研究所の野口氏および長崎の自家採種有機農家の岩崎氏から総計 50 余品種の在来野菜種子を提供していただいた。名古屋の南山大学附属南山中高校および名古屋市立向陽高校の先生と生徒の皆様がこの種子を播種していただき、移植作業を行い(10月10日)、会場で栽培展示した。また、GLOBE 生徒集会の環境学習では「野菜のいろいろ」を担当した。これら関係者の皆様に大変にお世話になりましたので、心より御礼を申し上げる。

3. エコミュージアム日本村 関連資料

1) 現地保全の方法としてのエコミュージアム日本村構想

日本の伝統的生業文化を環境学習の基盤とし、自然環境保全、地域文化継承、およびこれらの再創造を行うために、山梨県小菅村において植物に満ち溢れたエコミュージアムづくりをめざす。このコア・ミュージアムとして「植物と人々の博物館」をつくり、生物文化多様性を保全、復活し、地域自然と住民の共生的関係性を再創造する活動拠点とする。大学は科学的知識体系を、地域社会は伝統的知識体系を提供して、青少年・学生・市民の生活意欲を高め、学習能力を育み、心身ともに健全な地域社会を再生するために協働しあう。これらによって多摩川流域の都市と農山村の連携を深めて流域社会の持続可能性を高めたい(図2)。

エコミュージアム日本村: 今日から未来へ、外から家へ

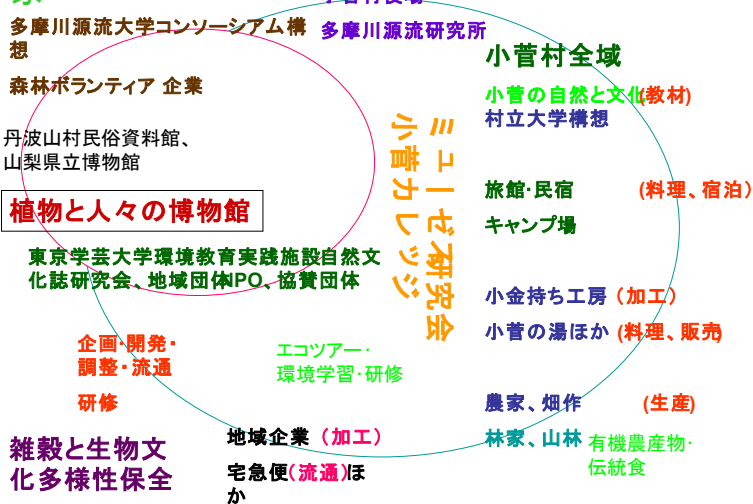


図 2. エコミュージアム日本村の構想

2) 植物と人々の博物館づくりと環境学習教材の開発

生物文化多様性保全をめざす植物と人々の博物館の主な事業内容は次の事項である(図3)。(1)環境学習ビジターセンター、郷土資料館、図書館の役割。(2)植物に関する民具、図書、腊葉標本などの収集、整理、収蔵および展示。(3)環境学習プログラム枠組 ELF の普及

と指導者（野人）の認証活動。④民族植物学講座と雑穀栽培講習会の実施、栽培植物在来品種の普及、生業技術の伝承。⑤民族植物学調査研究を基礎にした地域シンクタンクの役割。⑥草木の栽培増殖、配布、むら中に花を咲かせる。

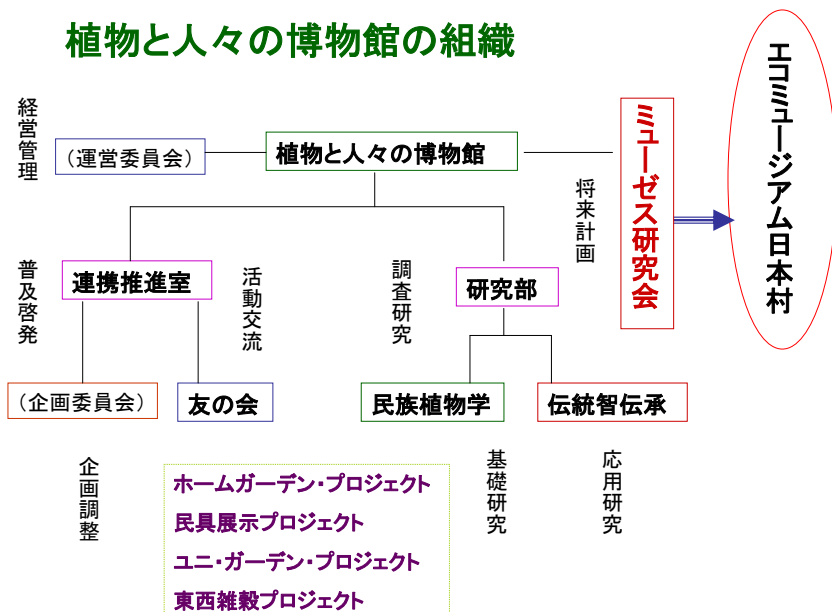


図 3. 植物と人々の博物館の組織

東京都小金井市においてエコミュージアム作りを構想する。江戸野菜プロジェクトに連携し、NPO 法人自然文化誌研究会、NPO 法人ミュゼドアグリほかと協働して、多摩川上流域（小菅川、山村）と中流域（野川、都市）との間で、農産物の伝統的品種を活用した地域活性化、郷土料理、健康食、お酒、和洋菓子、味噌、ジャムなど保存食の開発、物産や商品および環境学習活動の交流を行う。自然再生プロジェクトに連携し、小金井市環境市民会議環境学習部会と協働して、小金井公園、武蔵野公園と野川公園をつなぐ「公園みち」を構想し、また、個別小中学校の通学圏エコミュージアムを提案し、環境学習教材を開発、提供する。

大学では学部・大学院の環境教育専攻専門科目、全学共通科目「学校園の活用と計画」、プロジェクト学習科目、サークル活動を地域 NPO や地場産業、行政活動と連携させて目標を達成するようにする。市民には学習の場として教材植物園や教室、図書室、学習の機会として講演会や公開セミナーなどを提供する。本実践・調査研究は東京学芸大学現代的教育ニーズ支援プログラム「環境学習による持続可能な地域社会—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」（文部科学省助成）に連動している。また、小金井市商工会夢プラン助成「東西雑穀プロジェクト」（2006 年）による雑穀商品の開発も関連することになった。

3) 雑穀栽培講習会参加者の保全意識

都市と農村の生活の間に適切な均衡を取り戻すのが現代人のおそらく最大の課題であり、教育が一切の根本で、智慧を学び、育てること以上に重要なことが今日あるだろうか、シューマッハ（1973）は指摘している。在来作物に結びついた生物文化の保全が多摩川上

流域の山村に住む人々の伝統文化や生活環境の保全と一体であることはようやく社会的関心を集め始めたところである。2000年頃の調査によって、雑穀の遺伝的侵食が危機的段階にあることが明らかになった。この事態に対応するために、著者らが主宰した任意団体ミレット・コンプレックスは1泊2日の雑穀栽培講習会を2003年から2006年までに5回小菅村と共同して、開催してきた。その主な内容は、伝統的な栽培実技講習、雑穀文化セミナーおよび雑穀の加工・調理法、流通食品の紹介である。熱心な雑穀栽培者であった父祖からその技術を受け継いだ地域在住の篤農2名が栽培実技の講習を行い、その他の普及内容は著者らが分担して講習を行ってきた。新聞の地方版や地域紙などに開催案内を出し、山梨県小菅村周辺の人々を中心に、東京都、神奈川県、静岡県などから、毎回30名余が参加してきた。また、文部科学省現代的教育ニーズ取組支援プログラム（現代GP）助成「東京学芸大学多摩川エコモーション」による雑穀栽培講習会を1回2006年に開催した。

ミレット・コンプレックスは第5回講習会で解散し（図4）、その活動を現代GPプロジェクト「植物と人々の博物館」に引き継ぐにあたって、これまでの活動の意義はあったと評価し、今後も活動に参加するとの意思が見られる。ミレット・コンプレックス主催による講習会の参加者の方が雑穀復活の目的志向性が強く、雑穀をめぐる生物文化の保全に対して熱意が高いことが明瞭である。また、実技講習の内容に対する要求水準が高いのは、参加者たちが事前にある程度の予備知識と技能を身につけていたからであろう。しかし、現代GPプロジェクト主催による講習会の参加者も全般的に良い評価をしていることから、雑穀栽培講習会は雑穀に結びついた生物文化を保全するためには有効な活動といえる。

第5回 雑穀栽培講習会

日時: 2006年5月13日(土)から14日(日)
 場所: 山梨県小菅村、小菅の湯周辺および山水館

共催: ミレット・コンプレックス(財)法人自然文化誌研究会、小菅村
 協力: (財)水と緑と大地の公社小菅の湯、多摩川源流研究所、小菅村観光協会、小菅村商工会、
 小菅持ちこ工屋100%自然塾、小菅村エコセラピー研究会、さと長寿館
 東京学芸大学地域と連携した環境学習推進委員会
 後援: 雑穀研究会、日本有機農業研究会

1. 雑穀栽培実技講習 日本在来6種の雑穀を播種する
 指導講師 岡部良雄、中川智(伝統的雑穀栽培の技術顧問)

2. 雑穀文化セミナー
 ① 国産雑穀商品の紹介と小菅村の雑穀に関わる現況(村礼真(東京学芸大学))
 ② 上野原市の雑穀栽培の現在 井上典昭(大月短期大学附属高校)
 ③ コーロン(1)のから見た雑穀の起源と伝播 木俣美智男(東京学芸大学)
 ④ 小菅村の雑穀の歴史

⑤ 屋敷雑穀メニューの解説 黒川文一(小菅の湯総支配人)
 一般参加費: 20000円(資料代、宿泊代、三食、小菅の湯入浴料、保険代を含む)
 会員参加費: 17000円(資料代、宿泊代、三食、小菅の湯入浴料、保険代を含む)
 学生参加費: 12000円(宿泊はINCHハウス、朝食のみ持参自炊、その他は一般と同じ)
 小菅村民参加費: 500円(夕食3500円・昼食1000円は追加)
 申し込み連絡先: e-mail: kimatami@u-gakugei.ac.jp fax: 042-329-7669 東京学芸大学環境教育実践施設棟

図4. 第5回雑穀栽培講習会ポスター

実際に、2003年以降3年間の雑穀栽培講習会の成果として、小菅村ではキビやモロコシの栽培者が明らかに増加した。生産物は自家消費のほか、その余剰は「小菅の湯」のレストランが高値で買い取り観光客向けに雑穀メニューや雑穀クッキーを開発し、「小金持ち工房」が郷土食おぼく、味噌、しゃくしなの漬物を加工・調理し、あるいは精白雑穀粒を小菅村の物産館で販売する、という地域市場が成り立ち始めた。また、小金井商工会夢プラン「東西雑穀プロジェクト」を契機に、和洋菓子パン組合、大学研究者・学生や市民有志、雑穀栽培者と栽培希望者との間での栽培や加工調理技術向上のための交流もできるようになり、小菅村では特産物として雑穀の栽培を奨励し、広く食品開発を進めるようになった。雑穀展や各種講演会の際にも雑穀クッキーは販売されるようになり、好評を博している。

都市における雑穀ブームが、いわゆるスローライフのスローフード、健康食と関連して定着したかに見える。しかし、身近なスーパー・マーケットにおいて雑穀が最高品質米の何倍もの価格で売られていても、東京近傍の山村における雑穀栽培の現状は遺伝的侵食が進み、絶滅寸前といえる状況である。雑穀をめぐるこの状況には、都市と本来の栽培地域である山村との間にあまりにも大きな隔たりがあり、都市民の理解が及んでいないためである。栽培植物がその共生的進化過程を継続するためには生物文化を含めた現地保全、農家による継続栽培が必須であるにもかかわらず、その対応策が社会政策においてもとられていないのである。

生物文化の多様性は、奥山から里山、農耕地に生息する野生植物、人里植物、雑草、栽培植物および植物に関わる野生動物、家畜を含む生物と、これらに関わる地域固有の伝統的文化事象が統合して生じるものである。いいかえれば、生物文化に関する記憶情報は地域固有の伝統的知識体系を構成する要素で、地域住民が古くからの伝承と体験によって作り上げてきた民族生物学あるいは民族科学 *ethnoscience* とも言い換えることができる。これは科学者が作り上げる西欧の科学的知識体系とは対置されるものである [Johnson 1992; Nazalea 1998]。科学的知識体系は学校教育によって生徒に伝達されるが、伝統的知識体系は地域社会で年長者との共同により体験学習される。現在、前者は隆盛を極めているが、後者は衰退の一途を辿っており、伝承者が高齢であるので、いよいよ伝承と再創造の機会は失われつつある。この地域固有の生活環境における伝統的知識は科学的知識のように普遍的ではないが、地域にとっては特別な、再創造すべき、また、継承すべき固有伝統文化の記憶でもある。これらを消え行くものとして黙示録に残すのか、生物文化、環境文化を再生する新たな伝記とするのか、現在、まさにその瀬戸際にあり、民族生物学の学問的意義の一つが問われている。

雑穀をめぐる生物文化多様性の現地保全は第一に栽培者の意思であり、第二に雑穀栽培を評価し普及する者たちの意思である。今回の調査地域では、前者の雑穀栽培者は技術顧問らのほか、まだ、少なくとも20戸はある。後者では、この地域に診療所をつくり、全人生を通じて健康長寿研究と穀菜食の普及啓発を行ってきた古守豊甫医師、雑穀栽培を続けている篤農の人々、雑穀による郷土食を提供するいくつかの民宿や旅館、「小菅の湯」や「ふるさと長寿館」、奥多摩町でかつて開催された「昔の食べ物を作る会」(木俣ら、1979)、著者らの雑穀栽培講習会や東京学芸大学の民族植物学や植物と人々の博物館づくりなどの学生実習があった。この調査研究において、山村の人々、都市民と大学などが新しい協働の手法を編み出すことによって、雑穀在来品種の現地保全が持続可能であることを示すこ

とができた。さらに、文部科学省助成の現代教育 GP「多摩川エコモーション」による環境学習活動が今始まったところであり、これによりエコミュージアム日本村「植物と人々の博物館」の展開の中で新たな雑穀の現地保全の可能性、さらには持続可能性の高い地域社会モデルが展開することを期待したい。

4)「東京学芸大学と小菅村との連携に関する協定書」

調印式次第

日 時 平成19年5月11日(金) 15:00~15:50

場 所 小菅村役場 2階会議室

出席者

東京学芸大学：学長 鷲山恭彦、環境教育実践施設長 木俣美樹男、企画課研究協力主幹 本間邦好、企画課広報室長 井上録郎、企画課社会連携係長 鈴木悦夫。

小菅村：小菅村長 廣瀬文夫、小菅村議会議長 古家悦男、小菅村教育長、奥秋利一、小菅村議会議員 9名

次 第 (司会進行：小菅村源流振興課長 青柳 諭)

15:00 開式

15:00 ~ 15:05 出席者紹介(自己紹介)

15:05 ~ 15:10 協定概要説明(木俣施設長)

15:10 ~ 15:15 協定書調印(署名・交換)

15:15 ~ 15:20 あいさつ(鷲山学長)

15:20 ~ 15:25 あいさつ(廣瀬村長)

15:25 閉式

.....

15:25 ~ 15:40 取材対応

15:40 ~ 15:50 記念撮影(場所：2階会議室)

「東京学芸大学と小菅村との連携に関する協定書」調印式について

この度、東京学芸大学と山梨県小菅村との間で「連携に関する協定」を締結することとなり、下記のとおり協定書の調印式を行うことにしましたので、お知らせいたします。

東京学芸大学は30年来、多摩川源流に位置する山梨県小菅村で調査研究や野外実習を行ってきました。今回の協定締結は東京学芸大学と小菅村が連携して、これまでの教育研究の成果を地域創りに役立て、秩父多摩甲斐国立公園でさらに環境保全や環境学習活動の振興を図ろうとの合意に基づいて行うものです。

協定に基づく具体的な連携プロジェクトは、東京学芸大学・小菅村連携協議会における話し合いに基づき推進しますが、すでにエコミュージアム日本村「植物と人々の博物館」づくりが小菅村中央公民館や雑穀栽培見本園などにおいて、プロジェクト学習科目や専門科目を受講する学生・院生たちと村民の皆様の協働によって進められています。この連携プロジェクトによって野外活動、自然観察、農林業、伝統生活文化など幅広い環境学習の指導技能と企画力を学生や村民の皆様が身につけ、秩父多摩甲斐国立公園の保全的活用と地域振興を両立させることが期待されます。

記

日 時 平成 19 年 5 月 11 日 (金) 15:00 ~ 15:50

場 所 小菅村役場 2 階会議室

出席者 小菅村長 廣瀬文夫

東京学芸大学長 鷲山恭彦

他

(資料)

- ・ 「東京学芸大学と小菅村との連携に関する協定書」調印式次第
- ・ 東京学芸大学と小菅村との連携に関する協定書

東京学芸大学と小菅村との連携に関する協定書

国立大学法人東京学芸大学（以下「甲」という）と小菅村（以下「乙」という）は、相互の発展に資するため、教育、文化、産業等の分野について、次のとおり協定を締結する。

(目的)

第 1 条 この協定は、甲と乙が包括的な連携のもと、教育、文化、産業等の分野で相互に協力し、地域社会の発展と人材の育成に寄与することを目的とする。

(連携事項)

第 2 条 甲と乙は、次に掲げる事項について連携協力するものとする。

- (1) 学校教育及び人材育成に関すること。
- (2) 地域文化・産業の振興に関すること。
- (3) 生涯学習に関すること。
- (4) インターンシップ等の現地学習に関すること。
- (5) その他甲と乙が必要と認める連携協力に関すること。

(協議会)

第 3 条 前条に掲げる連携事項を協議するために、東京学芸大学・小菅村連携協議会（以下「協議会」という。）を設置する。

2 協議会に関する要項は、別紙のとおりとする。

(相互協力)

第 4 条 甲と乙は、連携に当たってそれぞれ教職員等の派遣及び受入れについて協力するとともに、それぞれの施設等の利用についても、業務に支障のない範囲で相互に協力するものとする。

(経費負担)

第 5 条 連携協力に関わる経費については、甲と乙が、それぞれ負担するものとする。ただし、教職員の派遣経費に関わる経費については、派遣を要請した側が負担するものとする。

(協定の有効期間)

第 6 条 この協定は、協定締結の日から発効し、有効期間は、発効の日から 3 年間とする。

(協定の自動更新)

第 7 条 この協定は、期間満了の 3 カ月前までに甲又は乙のいずれかから文書をもって協定の終了を申し入れない限り、この協定と同一条件で自動的に更新され、有効期間を 1 カ年ずつ延長する。

(協定内容の変更)

第8条 この協定の内容について追加・削除その他変更する必要があるときは、甲乙協議のうえ決定する。

(補則)

第9条 この協定に定めるもののほか、連携協力の在り方等については、甲と乙とが協議して定めるものとする。

2 この協定に定める事項に疑義が生じた場合は、甲と乙が協議してその解決を図るものとする。

上記の協定を証するため、同文2通を作成し、甲乙署名の上、各1通を保有するものとする。

平成 年 月 日

国立大学法人東京学芸大学長

小 菅 村 長

別紙 東京学芸大学・小菅村連携協議会要項

第1 この要項は、東京学芸大学と小菅村との連携に関する協定書（以下「協定書」という。）

第3条に基づき、東京学芸大学・小菅村連携協議会（以下「協議会」という。）について必要な事項を定めるものとする。

第2 協議会は、協定書第2条に定める連携協力に関する必要な事項等を協議するため、年2回程度の会議を開催する。ただし、必要な場合は臨時に会議を開催することができる。

第3 協議会は、次に掲げる者をもって組織する。

(1) 東京学芸大学側

ア 副学長（研究等担当）、イ 総合教育科学系長、ウ 学務課長、エ 企画課研究協力主幹、オ 連携協力担当者 若干名。

(2) 小菅村側

ア 村長、イ 教育長、ウ 源流振興課長、エ 連携協力担当者 若干名。

第4 協議会は、特定事項について検討を行うため、専門部会を置くことができる。

第5 協議会及び専門部会の事務を処理するため、甲及び乙はそれぞれ事務担当者を配置するものとする。

第6 この要項に定めるもののほか、連携協力に関し必要な事項は、協議会が別に定める。

附則 この要項は、平成 年 月 日から施行する。

5) 多摩川源流大学 農大小菅キャンパス開校式 2007年5月20日

1. 多摩川源流大学小菅キャンパスの開校、おめでとうございます。

東京農業大学の教職員・学生の皆様の、小菅における永年の森林保全、山村交流活動の成果の上に、多摩川源流大学が開講の運びに至りましたことは、真にご同慶に存じます。

2. 私事ではありますが、私は学生の頃から東京農業大学の多くの先生に教えを受けてきました。いくつかの研究会でもご一緒させていただくことが多くありました。多摩川源流大学の構想を作る会議にも参加させていただいてきました。この間、本当にたくさんのご教授をいただき、私どもの教育研究活動に参考にさせていただいてきました。お招きいただいたこの機会に、深い感謝と尊敬の意を表したいと存じます。

3. さて、東京学芸大学でも、30年余り、私どもは多摩川源流に位置する山梨県小菅村で調査研究や野外実習を行い、教職員・学生ともども小菅村の皆様にとってもお世話になってき

ました。そこで、東京農業大学に習って、東京学芸大学も小菅村との連携協定を今月締結しました。これまでの教育研究の成果を地域創りに役立て、秩父多摩甲斐国立公園でさらに環境保全や環境学習活動の振興を図ろうとの合意に基づくものです。

4. 連携協定に基づく具体的なプロジェクトは、エコミュージアム日本村「植物と人々の博物館」づくりとして始めております。小菅村中央公民館をお借りして民具の整理・展示を行っておりますが、今後、植物関係の古典書や植物標本、植物民具などを整備する予定です。また、小菅の湯下に農地をお借りして、雑穀栽培見本園をつくり、雑穀栽培講習会の開催、菓子などの商品開発などを行っています。これらは現代 GP 関連のプロジェクト学習科目や専門科目を受講する学生・院生、および卒業生たちの自然文化誌研究会、村民の皆様とご一緒に創ったミュージアム研究会の協働作業によって進めています。

5. 東京農業大学の小菅キャンパス、小菅村の多摩川源流研究所ほかと一体となって、東京学芸大学の植物と人々の博物館は有効に機能します。今後、多摩川源流大学コンソーシアムづくりを推進し、多くの方々の、一層大きな連携協力によって、野外活動、自然観察、農林業、伝統生活文化など幅広い環境学習の指導技能と企画力を学生や村民の皆様がともどもに磨きをかけて、秩父多摩甲斐国立公園の保全的活用と地域振興を両立させることを期待しています。ご一緒に、山村文化の優れたモデルを作り、全国や海外に示しましょう。

6) 現代 GP 植物と人々の博物館プロジェクト

プロジェクトの目的

日本村のコアミュージアムが「植物と人々の博物館」です。植物と人々をめぐる伝統的智恵を受け継ぎ、秩父多摩甲斐国立公園内での山村振興モデルを提案します。

小菅村を訪れると、美しい自然、採りたての山川の幸、雑穀や野菜の在来食材、郷土の伝統料理、心地よい温泉をゆったりと楽しむことができます。そのうえ、植物と人々をめぐる絵本、農林業の実用書、料理書、植物誌、植物学の古典書など良い本にめぐり会えます。

プロジェクトの主体

小菅村のミュージアム研究会と東京学芸大学環境教育実践施設民族植物学研究室が中心になって進めています。ミュージアム研究会はエコミュージアムづくりの具体的な企画や将来計画を検討しています。山梨県小菅村教育委員会の承認の下に中央公民館内に置かれていますので、日常業務は NPO 法人自然文化誌研究会に委託しています。

日本では 6 種のイネ科雑穀が栽培されています。キビとアワはユーラシア大陸の東西でほぼ同時期に新石器時代（8000 年も昔）の暮らしを支えました。13 世紀に草原を駆け巡った蒙古軍の食糧はキビであったと宣教師がローマ法王に報告しました。天皇家では今でもアワを新嘗祭に供えるために皇居でイネと共に栽培しているそうです。モロコシとシコクビエはアフリカ大陸からインド亜大陸に渡り、はるばると日本にまでアフリカの料理法ウガリ（そばがきと同じ）とともに伝わってきました。ハトムギはインドシナ半島に遠征した後漢の馬援将軍が薬用として持ち帰ったので、学名に名を残しています。ヒエは日本周辺で栽培されてきました。アイヌ（人間）の祖先神オキクルミカイムイが天国から取ってきて人間に与えたとも語られています。

雑穀が新たなデザインを得て、千古不易の想いを蘇生したかのようにとても喜んでいま
す。若い人たちの分野を超えた試みが多様に芽吹く様子を愛でてください。

黍稷農季人



訪ねてほしい場所があります。



雑穀栽培見本畑(小菅の湯の下、中組地区)

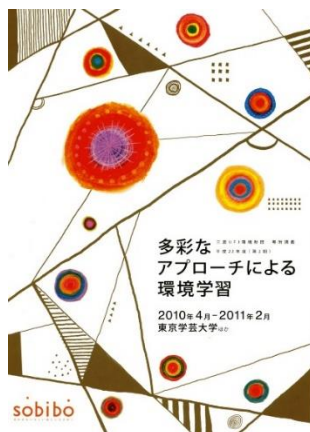
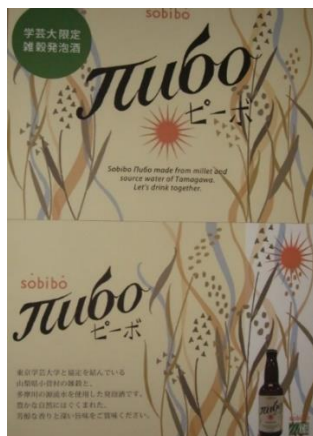


図5. エコミュージアム日本村のサイト、栽培見本園、雑穀展、発泡酒、学習プロジェクト。

7) 植物と人々の博物館の由来と活動

2003 年 10 月 16 日に雑穀在来品種を保存、普及することを目的に設立したミレット・コンプレックスは、第 1 回雑穀栽培講習会を 2004 年 5 月に行い、地域の栽培技術顧問の指導により雑穀在来品種を保存し、理解を深めるために雑穀文化セミナーをしてきました。第 5 回雑穀栽培講習会（2006 年 5 月）からこの活動は「植物と人々の博物館」の事業として引き継ぎました。研究員は 4 つのプロジェクトを行っています。ミュージアム研究会は、エコミュージアム日本村の企画、運営を行っています（図 6）。

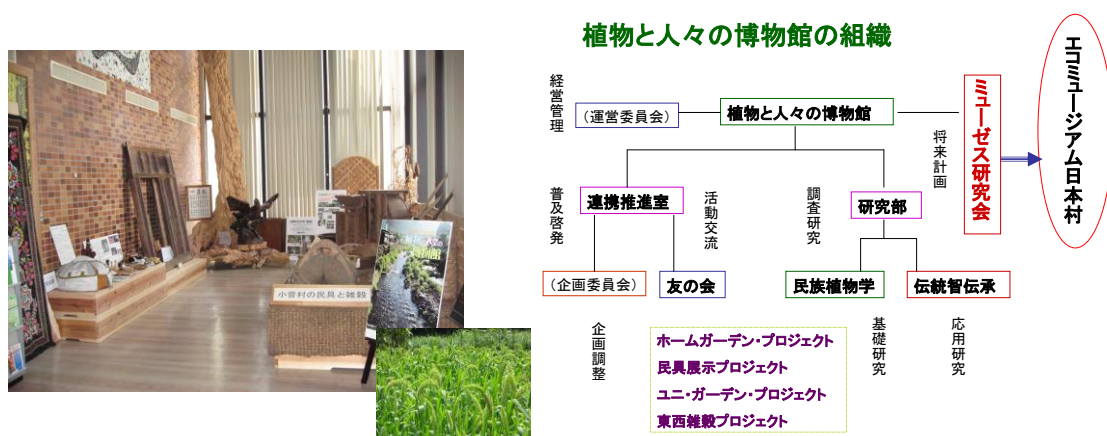


図 6. 植物と人々の博物館（中央公民館内）

植物と人々の博物館（P&PM） 友の会会則

第 1 条（目的） 本会は、エコミュージアム日本村の「植物と人々の博物館」の趣旨に賛同して、活動に参加し、その発展のために協力することを目的とする。

第 2 条（名称） 本会は植物と人々の博物館（P&PM）友の会と称する。

第 3 条（所在地） 本会の事務局を山梨県小菅村橋立に置く。

第 4 条（会員） 本会の会員は、目的に賛同し、年会費を納め、ともに活動する者とする。

第 5 条（役員） 本会には次の役員を置く。

会長 1 名、副会長 1 名、事務局幹事 3 名

第 6 条（役員の任期） 役員は総会時に会員で互選し、その任期は 2 年とする。

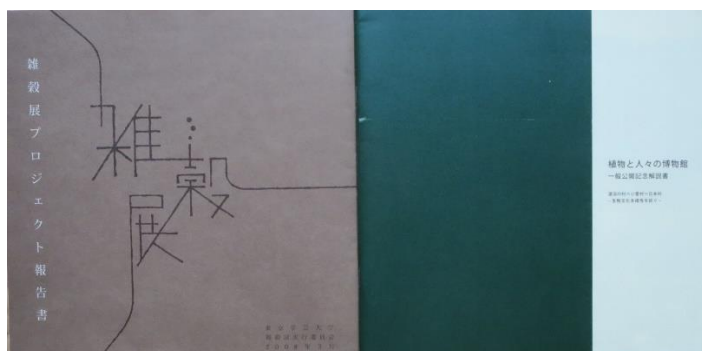
第 7 条（代表幹事） 会長は本会を代表し、本会を運営する。副会長は会長を補佐し、会長が不在の時は会長の職務を行なう。

第 8 条（運営） 本会は毎年 1 回総会を開催し、重要事項について協議する。

第 9 条（会費） 本会の年会費は、次のとおりとする。一般会員は 3000 円、学生会員は 1500 円、未成人会員は 500 円。この他に、活動実費および任意の寄付は受け入れるものとする。

第 10 条（規約改正） 本会規約は総会における会員の協議により改正できる。

附則 本規約は平成18年6月30日から適用する。平成19年6月16日から発効する。



中央アジア小展示 小菅村の民具を整理し、展示準備を進め、一部はすでに一般公開しています。東京学芸大学民族植物学研究室他で収集してきた植物と人々の共同作品もあわせて中央アジア小展示をしています。

図7. 雑穀展、一般公開解説書、中央アジア小展

講座・シンポジウムなど

2008年5月10～11日 第10回雑穀栽培講習会。8月～9月 プロジェクト学習科目「植物と人々の博物館づくり」展。

11月4日 現代GP講演会「冒険探検と環境学習」

11月14～16日 第2回多摩川エコミュージアム・ネットワーク・シンポジウム（東京学芸大学）

2009年2月～3月 大学院科目「インド亜大陸」小展。

4月～5月（予定） 開館特別展。

9月 日本エコミュージアム研究会全国大会

植物と人々の共存共生への歴史を、秩父多摩甲斐国立公園で、ご一緒に学びましょう

植物と人々の博物館 P&PM

友の会会長：鈴木善次（大阪教育大学名誉教授）、友の会副会長：降矢英昭（小菅村村長）、
名誉館長：山田卓三（兵庫教育大学名誉教授）、館長：加藤増夫

雑穀栽培技術顧問：岡部良雄（丹波山村）、中川智（上野原市西原）

伝統的知識伝承顧問：守重洋作（小菅村）、奥秋忠俊（小菅村）、守屋アキ子（小菅村）

研究員：顧問：安孫子昭二（考古学）、井村礼恵（環境教育学）、井上典昭（生物学）、石川裕子（民族植物学）、岩淵裕子（環境経済学）、大澤由実（民族植物学）、大崎久美子（民族植物学）、洞口正史（考古学）、川上香（民族植物学）、木俣美樹男（民族植物学、環境教育学）、西村俊（触媒化学）、西村祐士（民族植物学）、佐々木由佳（考古学）、和田綾子（民族植物学）

連携推進室長：黒澤友彦（東京学芸大学環境教育実践施設共同研究員）

8) 東京学芸大学創立60周年＝創基136年記念事業 実施報告書

報告日；2010年2月4日

事業名称：東京学芸大学創立60周年記念雑穀発泡酒開発プロジェクト

事業主催者・共催者：植物と人々の博物館プロジェクト

学内事業担当者 : 木俣美樹男

日程 : 2009 年 5 月 ~ 11 月

助成金の金額 :

東京学芸大学と山梨県小菅村は社会連携協定を結び、植物と人々の博物館づくりを展開している。小菅村から借りている雑穀栽培見本園で有機・無農薬栽培したアワとキビの在来品種の種子 (30%) および多摩川源流水 (100%) を用いた雑穀発泡酒を、埼玉県小川町のマイクロブルワリー麦雑穀工房と共同開発した。ラベルは美術科生がアワ・キビの中部アジア起源説 (事業主催者の研究に基づく学説) をモチーフにデザインした。教授会でチラシを配布して寄附を募った。330ml ビンを総計 1500 本製造し、学内外の寄附者や関係者に配布、また、小菅村小菅の湯物産館、国分寺オタカフェ、イノベーション・ジャパン大学見本市/食の祭典、日本エコミュージアム研究会全国大会などで試飲してもらった。学内では創立記念パーティー、春の野草を味わう会などで試飲した (図 4)。

事業参加延べ人数 (概数) : 学内寄附者 44 名、卒業生など学外寄附者 10 名、試飲者は 1000 名ほど。

成果 : 材料が良いので、味についてはとても好評であったから、事業主催者としては楽しかった。50 名あまりの方々からご寄附をいただき、感謝している。読売新聞、埼玉新聞、アサヒタウンズ、文教速報など新聞 8 紙、ラジオ FM 立川等でも好意的に取り上げられた。相応の問い合わせもあり、小菅村の新商品の可能性を示すことができた。しかしながら、学内での盛り上がりには欠け、60 周年記念を楽しく祝う役には立たなかったと、残念に思っている。

9) 『多摩川源流・鶴川流域の伝統的畑作農耕をめぐる生物文化多様性の保全』

雑穀類の遺伝侵食と生物文化多様性の現地保全

日本の畑作は縄文時代以来の歴史があり、多摩川流域の農山村では多様な穀物、イモ、マメ、野菜などが長い伝統を受け継ぎ栽培されてきました。これらの栽培植物は、フキやワサビを例外として、ほとんどが海外で栽培化され、日本へと伝播してきたものです。しかし、多摩川流域の環境に次第に適応して、地域固有の畑作物在来品種と栽培技術を生み出し、さらに祭祀や季節の行事にも結びつき、生物文化多様性を豊かにして伝統的智恵として蓄積、体系化されてきました。

ところが、この半世紀は地域の伝統的農耕文化が衰退へと向かう最大の危機をもたらしました。現代の科学的知識体系が伝統的智恵体系を遅れた役に立たないものとして否定しましたので、地域固有の文化は衰退し、生物文化多様性も遺伝侵食を受けて絶滅の危機に瀕しています。私たちは多摩川源流域の畑作農耕の現状を民族植物学の調査研究によって把握し、伝統的智恵体系を再評価することにより、生物文化多様性を保全し、農山村社会を持続可能に導く一方策としてエコミュージアム日本村「植物と人々の博物館」づくりを提案したいと考えています。このために、まずはこの地域の畑作に関する民俗や現代史を明らかにする必要があります。この研究は文化人類学や民俗学のフィールド調査、実験農場での栽培試験、実験室での分析までを含んでいます。

郵送による質問紙法調査を、山梨県上野原市、小菅村、丹波山村、東京都桧原村及び奥多摩町の約 1000 戸に対して実施しました (回収率 25.7%)。この結果、東京都の山村では自

給的畑作が衰退し、雑穀栽培も壊滅的であることが明らかになりました。山梨県の山村では生業的農耕がなんとか維持され、13 種類の穀類が栽培されており、イモ、マメ、野菜類も少ないながら在来品種が保存され、雑穀の村の片鱗はかろうじて残っていました。雑穀在来品種を栽培していた農家への生物文化多様性に関する、半構造化した直接聞き取り調査を実施し、その保全の意思について確認しました。1970 年代からの雑穀データベースから抽出して、1980 年頃と 2000 年頃の収集在来品種（合計 92）について形態・生態および DNA レベルでの比較研究をしています。これらのデータに基づき、収集年代間の比較を行い、遺伝侵食の詳細な様態を明らかにし、生物多様性保全の方法を民族植物学の応用として検討したいと考えています。

10) ワークショップ「エコミュージアム日本村づくりを話し合う」

エコミュージアム日本村構想—提案の趣旨

日本の伝統的生業文化および伝統的智恵体系を環境学習の基盤として、環境を保全、伝承、再創造する技能を身につけ、持続可能な地域社会のモデルとしてエコミュージアム日本村づくりを行うことを目的にし、小菅村中央公民館などをお借りして、そのコア・ミュージアムとしての「植物と人々の博物館」づくりを進めています。

エコミュージアムと博物館づくりは東京学芸大学の現代 GP 多摩川エコモーションと連動して、「植物と人々の博物館」のミュージアム研究会を中心に構想を検討してきました。現在、4つのプロジェクト、ホームガーデン・プロジェクト（とうきゅう環境浄化財団助成）、民具展示プロジェクト（森林基金助成）、東西雑穀プロジェクト（小金井夢プラン助成）、およびユニガーデン・プロジェクト（東京学芸大学経費助成）を展開しています。小菅村民や小金井市民、東京学芸大学の教職員や学生が、地域 NPO、商工会や観光協会と連携しながら活動しています。

さらに、この博物館を核にして、自然と文化の紹介、野外観察路づくり、雑穀栽培講習会、ELF 環境学習中堅指導者講習会なども行います。郷土資料館と環境学習ビジターセンターの役割をあわせて持ち、栽培植物の在来品種を保存するとともに、生物文化多様性を調査研究、記録して大切に、農林業に関わる民具のほかに植物図書やさく葉標本なども整備する予定です。雑穀の在来品種を素材にお菓子作りも工夫し、果樹を育てて食品加工や料理講習会も実施したいと考えています。これらの講習会には地域の伝統的智恵体系を有した方々を顧問や講師として迎え、本物を体験的に学習し、技術や技能を修得し、継承する手法を普及します。

秩父多摩甲斐国立公園におけるこの構想には、事業創生モデルとしてアメリカのヨセミテ国立公園やイギリスの王立キュー植物園が参考になります。植物に満ち溢れたエコミュージアム日本村をご一緒につくっていきましょう。持続可能な地域社会の、すばらしいモデルを国内外に示しましょう。小菅村にお住まいの皆様や都会からおいでになる皆様に多彩な参加のあり方を用意しています。現在の進行状況については次の図（図 2、日本環境教育学会大会、札幌 2006 年発表）やホームページを参照していただけます。どうぞ、よろしくご参加ください。

11) 民具の整理

小菅村の教育委員会が村民の皆様から寄贈を受けた民具の整理と展示を東京学芸大学の教職員・学生がしています。展示室の改修は平成18年度「水と緑の森林基金」の助成で、小菅産の材木を用いて行いました。小林豊三さんが展示棚や台を作ってくださいました(図8)。



図8. 小菅村の民具の整理と展示

12) 小金井夢プラン 東西雑穀プロジェクト/日本 関連資料

(1) 事業名： 雑穀の和洋菓子づくり ー多摩川流域素材の活用と東西交流・国際理解
平成18年7月22日から平成19年2月28日

(2) 事業計画の概要

キビ(もち/うるち)、ダイズ(赤、黒、緑、黄色)、ワサビなどの多摩川流域の在来品種を用いて、うるちキビでイギリスのお菓子ショートブレッド、もちキビで日本のお菓子おかきなど和洋菓子を試作し、新たな食材の組合せによる食味・栄養価の商品を開発する(図9)。本事業は東京学芸大学生との協働で実施するが、専門的知識の提供や試作品の評価に

については小金井市和洋菓子組合、山梨県小菅村（財）水と緑と大地の公社および東西雑穀プロジェクト／イギリス（ケンブリッジ大学）の協力を得る。

(3) 事業のアピールポイント

キビはユーラシア大陸全域において、8000年も前からの共通・最初の栽培植物の一つで、大切な食材として東西文化交流を行ってきた。しかし、未だに祖先種も不明で謎に包まれており、東西雑穀プロジェクトはじめ多くの研究者の夢を掻き立てている。東京学芸大学では世界各地の雑穀遺伝資源を保存、研究しており、この中から多摩川流域の在来品種などを活用し、和洋菓子づくりを通じて多摩川上下流の地域社会の交流に貢献したい。また、商品用の水は小金井市の黄金の水と小菅村の多摩川源流水を用いる。

(4) 事業の実施スケジュール

7月：商品開発の計画確認、キビとダイズの栽培。8月：市販の素材で和洋菓子の試作開始。9月：小金井市と小菅村でキビの収穫。10月：ダイズの収穫、キビの加工調整。11月：新キビで菓子の試作、小金井とケンブリッジでの評価（官能試験）実施。12・1月：小菅村でかきもち作り、菓子の改良。2月：試食発表会、事業報告書作成。

来年度以降の計画

東京学芸大学では文部科学省の現代的教育ニーズ取組支援プログラムを受けて、教職員、学生が地域の人々とともに環境学習活動を通じて、地域社会の振興に貢献する事業を、平成17年度から4年計画で進めている。特に、申請者は小金井市と小菅村を担当し、都市農村交流を図ろうとしており、エコミューゼ小金井とエコミュージアム日本村／植物と人々の博物館づくりを進めている。この事業と連動させて、洋の東西の伝統を生かした新銘菓づくりの成果を挙げ、さらに改良、普及を進め、多摩川上下流をつなぐ地域銘菓として定着させ、地域おこしに貢献したい。



図9. 小金井環境フォーラムでの展示、和洋菓子づくり

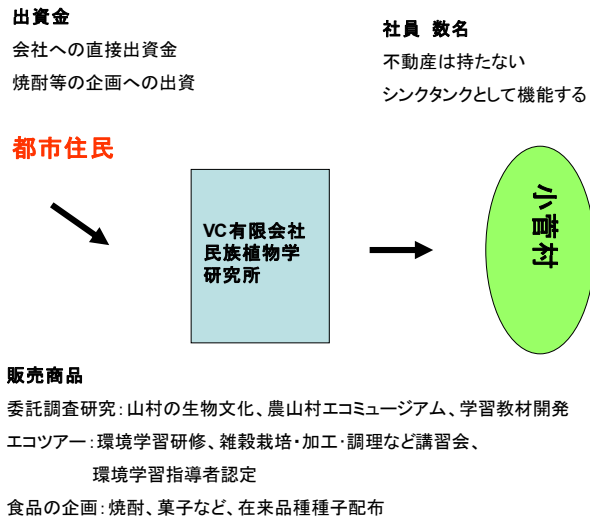


図 10. プロジェクト報告書、環境学習シンポジウム要旨集、企業案

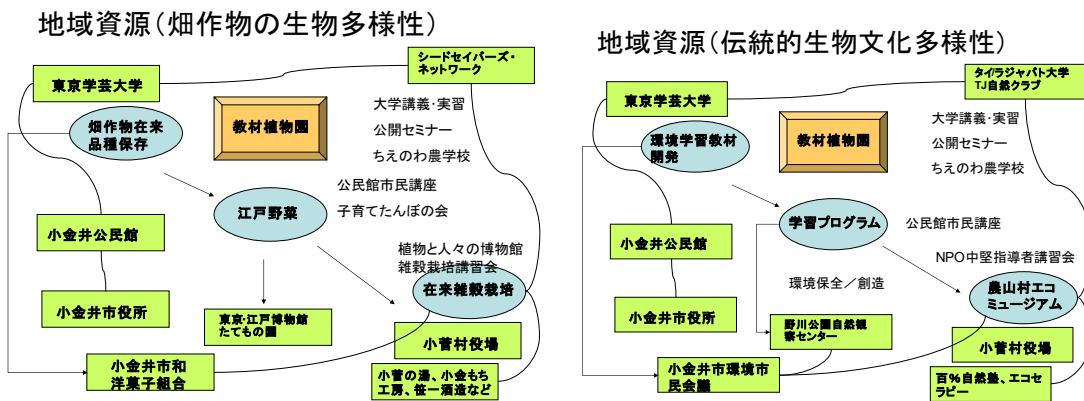


図 11. 地域資源、東京江戸野菜の活用、普及

13) UFJ 環境財団 寄附講座「多彩なアプローチによる環境学」(案2)

1. 期間： 2009年度～2011年度

2. 実施内容 :

(1) 学部対象の講座

1. 専門共通科目 CA 「前期新規 ; 統合アプローチによる環境学習 I ~持続可能な社会づくりのための環境学習」(小菅野外実習、シンポジウムの企画運営はオプションで含む)。
2. 「後期 ; 分析アプローチによる環境学習 II ~地球環境の解析と改善のための科学技術」
3. 単位互換は可能、多摩地域国立大学 (東京農工大学、一橋学、東京外国語大学、東京電通大学) + 私立大学 (未定 ; 東京農業大学、法政大学)
4. 定員は設定しない。

(2) 市民への公開

1. 市民聴講生定員は設定しない。
2. シンポジウムは一般公開する。
3. 前期は講義に加えて、希望者が小菅野外実習・シンポジウム企画運営などに参加することにより、CONE (野外活動協議会) リーダーの資格認定をする。
(*木俣は CONE より自然文化誌研究会のトレーナー資格を認定されているので、上記の資格認定者になることができる。)

(3) 3年計画

1. 前期については、初年度~2年度は ELF 環境学習指導者養成研修会テキストを柱に講座を組み立てる。3年度は上記の成果を踏まえて、テキストの改定を行い、講座を組み立てなおす。
2. 前期 講義 15 回、オプションで小菅野外実習 1 回、シンポジウム 1 回。
後期 講義 13 回。

(4) 開講時間

1. 前期 曜日 限
小菅野外実習 6 月 日 バスを使用。シンポジウム 7 月 日
2. 後期

(5) 選定条件

1. 東京学芸大学には環境教育実践と研究の蓄積がある。UNESCO 共同機関、GLOBE 日本センターでもあり、国際的な窓口になっている。
2. 文部科学省の現代教育 GP「多摩川バイオリージョンにおける持続可能な社会づくりのための環境学習」に採択されており、4年間の成果が 2008 年度にまとまる。
3. 前期については、学部環境教育課程環境教育専攻 (環境教育教室)、大学院環境教育コースおよび環境教育実践施設が責任をもって受け入れる。秩父多摩甲斐国立公園および多摩川流域における社会連携の体制もできており、幅広い実践的な講師の協力や将来の活動の場も準備している。

(6) その他

UFJ 環境財団からは、さんわ緑基金のときから、NPO 法人自然文化誌研究会 (東京学芸大学探検部卒業生を中心とした会) にたいして秩父多摩国立公園での環境学習、

GLOBE プログラムなどにおいてご協力を頂いており、現在は UFJ 環境財団の森で一緒に雪中キャンプを実施している。

14) ホームガーデンによる生物文化多様性保全と家族食料安全保障 関連資料

はじめに

人口増加と気候変動が継続し、ピーク・オイルを越えて、安価な石油の上に成り立つ現代文明の持続はこのままではすでに不可能である。グローバリゼーションや過剰なコモディティゼーションは農業生物の種・品種も画一化し、日本の食糧自給率を低下させ、生物文化多様性を喪失させつつある。さらに追い打ちをかけたのは、東日本大震災・津波に引き続く原子力発電所の崩壊による放射性物質公害である。国・地方行政による公共事業、食糧自給政策に依存するだけでは、その財政赤字や政策の不備からして、地域社会の豊かな持続可能性は不確実・不安定になる。

これまで雑穀や野菜を中心に栽培植物の生物文化多様性の調査研究をし、大学において種子・標本の収集・保存（生息域外保全）をしてきたが、小規模自給農耕が実質的に多様な在来品種種子を保存（生息地保全）し、家族の食料自給に役立っていることが見えてきた。栽培植物の在来品種の種子を保存するためには研究機関で保存する方法と農家が保存する方法がある。研究機関の施設による保存は緊急避難として重要であるが、種子貯蔵庫に入れた時点で進化が止まる。他方、自給農耕の場であるホームガーデンでは自家採種により、適応進化による地域固有の種、在来品種を良く維持してきたことが最近のヨーロッパを含めた調査研究によって次第に明らかになってきた。生物多様性条約第 10 回締約国会議において提言したように、生物多様性には文化多様性が伴っている。野生植物であれ、栽培植物であれ、生物文化多様性は自然や農耕地の現場における保全が重要である。

研究目的

具体的には東北地方太平洋岸地域はやませに対応して、夏の寒さに強い雑穀などの数多くの在来品種が残されてきた。この度の震災・津波被害を受けた半農半漁村地域、平成の大合併によって過疎地がさらに過疎化した長野県の山村地域、および長期的な戦争状態下にあるパレスチナにおいてホームガーデン・自給的農耕地にどれほどの在来品種が保存されて、家族の食料安全保障に役立っているのかを調査研究する。また、これらの厳しい状況下のホームガーデンと比較する基準として、首都圏都市の市民農園などにおける栽培植物の種、品種の多様性および食料自給の実態調査を行い、比較検討する。

日本の市民農園のレベルとは異なって、欧米のホームガーデンは面積も広く、自給農耕に大きく貢献している。たとえば、ソ連崩壊後の政治的混乱期においてもダーチャ（自給農耕地）があったので、餓死者はおらず、家族食料安全保障は機能した。ロシアのジャガイモの大半はダーチャで生産されているという。不安定な地球環境と国際社会、自然災害と人為災害に応じて、エネルギー転換や生活様式の移行（トランジション）が求められ、生物文化多様性保全と食料安全保障を確実にするために、ホームガーデンにおいて地域固有の在来品種（遺伝資源種子）を確保し、家族と地域社会を守るための自給農耕によって食料安全保障を実現する可能性を調査研究することを目的としたい。

ホームガーデン研究会は、小金井市の市民農園と江戸野菜、山梨県小菅村の自給農耕と獣害、長野県遠山郷の山間地農耕、埼玉県秩父の有機農耕、石川県白峰の在来野菜、宮城

県と岩手県の三陸海岸の半農半漁村の自給農耕およびパレスティナ・ナブルス市街、イギリス・トットネス周辺のホームガーデンの調査研究を行いました。家族と地域レベルでの自給農耕による食料安全保障について考察し、ホームガーデンづくりについて政策提言につなげたいと考えています。詳細な調査データの解析は別に論文として報告します。ご関心がある方には下記にご連絡くだされば、改めてお知らせします。この調査研究は住友財団ほかの研究助成を受けています。

アメリカやオーストラリアのような大規模農業を目指してきた中央政府による農業政策および国際食糧会社によるグローバリゼーションやコマーシャルイズムに依存しすぎない、市民による小規模自給農耕の有効性を検証して、政策提言に結び付ける。基礎研究に基づいて政策提案することは研究者責任の範囲にあると考えている。

生物文化多様性保全は国際および国家的な事業でもあるが、実際には小規模農家や市民レベルでの生物文化多様性の農耕地保全活動が重要である。自給農耕による生物文化多様性保全、家族の食料安全保障、これらによる実自給率の増加の可能性と有効性を明らかにする必要がある。さらに、環境学習（CEPA 伝達・教育と公共意識）により、市民による新しい公共性の考え方を提示し、普及・啓発する。市民による新たな公共は税金によらない任意の寄附などに基づき、行政に依存しすぎず、市民自ら公共のために作業することと理解する。このような社会的共通資本（宇沢弘文提唱）への市民の参加、新しい公共のあり方を現場での基礎研究の中から検討したい。

研究目的は本来、これまでの研究成果の蓄積、展開の上に設定したものである。しかしながら、この調査研究計画では、過去 2 次にわたって調査研究してきた北上および三陸地方の半農半漁村・山村地域が東日本大震災・津波の甚大な被害をうけたので、この地域に特段の配慮をして過去と現状を三度比較し、小規模農耕や市民による自給農耕が生物文化多様性保全と食料安全保障に有効であるとの将来への見通しを明らかにしたい。

また、長期的な戦争下にあるパレスチナで家族や地域社会の食料安全保障を実現してきたのも同じ発想である。ヨーロッパは市民革命を経ているので、市民主体の公共、社会的共通資本への意識が深くあり、市民自ら生物文化多様性を保全し、クライン・ガルテンなどの市民農園で自給農耕を楽しみながら、食料安全保障を確実にし、居住困難地には直接保障をして、地域自治を尊重している。厳しい条件下で、市民の側の自助に重きを置く公共の視点は日本ではこれまで弱かったものであり、今後なくてはならないものになる。

調査対象地域と調査解析方法

調査地域：

①岩手県北上地方から三陸海岸地方、青森県南部および宮城県北部の漁村・山村地域（現況と変遷の比較）、②東京都、千葉県、埼玉県の大都市圏（有機農家、市民農園、有機栽培種子の生産と販売、在来品種の農産物加工・販売）、③長野県遠山郷（旧上村・旧南信濃村）および石川県白山麓の山村地域（町村合併前後の生物文化多様性保全、食農文化の変遷、エコスタディー・ツーリズム）、④パレスチナのラブルス市周辺（長期戦時下のコミュニティー・ガーデン bustan における自給農耕と在来品種保存。

調査内容： 半構造化調査法およびフリーリスティング法によって、ホームガーデンないしコミュニティー・ガーデンにおいて自給農耕を行っている人々に対して面接聴取し、ホームガーデンの植栽調査をする。

- ①栽培植物の種数、在来および改良品種数、栽培歴、栽培方法、栽培面積。収穫物の加工調理法、農耕儀礼などとの関わり。
- ②種子の入手法、自家採種、保存法。栽培技能の習得法。
- ③有機農法、自然農法、在来品種保存、生物文化多様性保全に対する考え方。
- ④自給農耕の家族食料における貢献量、家族・知人へのお裾わけ（贈答）の量。
- ⑤小規模農家と市民の自給農耕の考え方、食料安全保障の考え方。
- ⑥市民による自助、新しい公共への考え方。
- ⑦その他調査過程で新たに必要となった事項。
- ⑧文献収集と整理

調査および研究会日程：

- 2011年11月～ 第1回研究会； 研究目的、計画などの再確認、調査票の共通化
長野県遠山郷実踏調査（1）
東京都、千葉県、埼玉県内の市民農園などの継続的調査、参与観察
パレスチナのコミュニティー・ガーデン調査
- 2012年4月～ 第2回研究会； 調査研究の経過、生物文化多様性保全について
長野県遠山郷実踏調査（2）
石川県白山麓の調査
第3回研究会； 調査研究の経過、ホームガーデンについて
- 2012年8月 長野県遠山郷補足調査（3）
岩手県北上地方から三陸海岸地方および宮城県北部の調査
- 2012年9月 第4回研究会；調査のまとめ
- 2012年10月 第5回研究会；公開報告会

調査研究の分担：

調査研究の分担は下記のとおりである。共同研究としての成果を深めるために、日常的にはメーリングリストにより調査結果の共有を図る。5回の研究会を開催して成果を整理し、考察を深める。第5回研究会は公開報告会として、研究成果について報告・提案し、研究メンバー以外の研究者他から批評を受け、報告書をまとめる。

- 木俣美樹男： 研究総括、岩手県、青森県および首都圏の調査
井村礼恵： 宮城県および首都圏の調査
川上香： 長野県遠山郷および首都圏の調査
西村俊： 石川県白山麓の調査
佐野守平： 埼玉県を含む首都圏の調査
大澤由実： パレスチナのコミュニティー・ガーデンの調査

調査結果

- ①中山間地：山梨県小菅村（井村）、長野県遠山郷、南アルプス周辺など（川上）、石川県白峰（西村）、埼玉県秩父（佐野）。
- ②都市近郊地域：東京都小金井市の市民農園における事例
- ③三陸地域：岩手県三陸海岸の調査事例（木俣）

調査日程：2012年8月20日から8月26日まで、8日間。JR新花巻駅から三陸海岸経由、JR二戸駅までの自動車による走行距離は878km。

<8月20日>新幹線の車窓からの農耕地景観は、宮城県内から岩手県花巻市まで、大方が水田稲作であったが、減反による大豆転作および不耕作地が続いた。岩手県奥州市でも同様であった。旧江刺市の有機農家河内山氏を訪問した。遠野市の旧市域に入っただけでモロコシ畑が2筆あった。2003年に栽培が認められたアマランサスの畑はなかった。道の駅宮守では、雑穀の350円/200g、アワ350円/200g、イナギミ380円/200gが販売されていた。アマランサスは売られていなかった。旧東和町では前回調査でみられたヒエとハトムギの畑を今回は見出すことができなかった。水田ではササニシキとひとめぼれを中心に作付されていた。遠野市役所は震災による破損のため、臨時でとびあの4階に引っ越していた。とびあの書籍コーナーには郷土出版の1棚があり、少数の民俗書や郷土史書が置かれていた。震災関連の書籍は特設コーナーに置かれていた。主に写真集で、食料確保や第一次産業についての書籍は見られなかった。

<8月21日>花巻市に合併した旧東和町小友に向かう。旧遠野市のはずれで、旧東和町に向かう途中でモロコシ畑を見た。有機農家I夫人にインタビューした。

その後、陸前高田市に行き、津波被害をみた。前夜に市長の体験記を読んでいたせいもあり、立ち寄りたかった市庁舎はプレハブとはいえ、立派な陣容で設置されていた。地震・津波時にテレビで何度も映されていた市役所初め、百貨店、県立病院など、破壊のままに残されていた。瓦礫が撤去された跡にはヒメムカシヨモギやオオマツヨイグサが生い茂っていた。視察バスが来るような現場にたたずんでいると、瓦礫を破砕する埃で咳が出た。南三陸町(2011年9月)のように茶色く枯死したスギ林は伐採されて、残ってはいなかった。津波が達し、塩害を受けた位置は分からなくなっていた。銀行、建築事務所、不動産店、コンビニ・ローソン、ラーメン屋、本・文房具屋など、すべて仮店舗ながら続々とできていた。多くは丘の上に建てられていたが、被災跡の荒野に設営されている店舗もあった。銀行などたとえ臨時とはいえ、定置に設営して大丈夫なのか、再び気仙川の河口周辺の平場に街ができるのであろうか。

陸前高田市竹駒町は海岸から離れた高台であったので、津波の被害にあっていない。この付近の気仙川ではアユ釣りの人々が釣り糸を垂れていた。瓦礫処理のトラックや震災視察ツアーのバスが往来する中で、多くの釣り人がいることは違和感もある。しかし、この竹駒町ではキビやモロコシが作られていた。この浅沼夫妻宅ではイネ、オオムギ、ソバ、ダイズ、アズキなども栽培しており、香煎、黄粉、そば粉などを朝市で陸前高田市ではなく、現在は隣市の大船渡市の朝市で売っていた。

<8月22日>大船渡市に行く。有機農家Y氏に訪問の約束をとっていたが、忙しいとの理由で直前に訪問を断られた。彼女は奥州市のK氏の実妹である。

道の駅など施設の調査

田野畑村や野田村は山間地では牧畜が行われ、海岸沿いでは漁業が行われている。震災で漁港が壊滅的な打撃を受け、地震直後には交通が混乱して食料調達が困難になった。日常的にも地元産品を販売している道の駅は有効な働きをした。観光客だけが産品を買うのではなく、地元でも野菜を作っていない人は道の駅で産品を買う。店舗が少ない地域であるので、震災の時には地域の食料安全保障のために、有効に機能したようだ。

市町村要覧の調査

岩手県三陸市町村の要覧を収集した。震災後には要覧はまだ作成されていないので、震災以前の農業政策について読み取ることができる。今後、一次産業政策、食料の自給に関する政策がどのように変化するかを比較するために有用な資料となるだろう。

宮城県大島（井村）、パレスチナのコミュニティー・ガーデン（大澤。）

考察

1. ホームガーデンの位置づけの再検討
2. 家族、地域レベルの食料安全保障
3. 生物文化多様性とのかかわり
4. 農地および市民農園に関わる政策の再検討
5. TPP とのかかわり
6. その他

研究成果の 1 次報告は『民族植物学ノオト』第 6 号およびホームページにおいて公表する。その後、国際民族生物学会（フランス 2012）他の学会で発表し、関連の学会誌に投稿する。

- 1) 環境教育研究センターの研究報告 2013 の特集として論文をまとめる。
- 2) エコノミックボタニー学会、2013 年 6 月イギリスのプリマス、で口頭ないしポスター発表する。
- 3) その他、各自が論文としてまとめてもよい。民族植物学ノオト第 6 号か 7 号に掲載してもよい。

栽培植物の在来品種の種子を保存するためには研究機関で保存する方法と農家が保存する方法がある。研究機関の施設による保存は緊急避難として重要であるが、種子貯蔵庫に入れた時点で進化が止まる。他方、自給農耕の場であるホームガーデンでは自家採種により、適応進化による地域固有の種、在来品種を良く維持してきたことが最近のヨーロッパを含めた調査研究によって次第に明らかになってきた。生物多様性条約第 10 回締約国会議において提言したように、生物多様性には文化多様性が伴っている。野生植物であれ、栽培植物であれ、生物文化多様性は自然や農耕地の現場における保全が重要である。

具体的には東北地方太平洋岸地域はやませに対応して、夏の寒さに強い雑穀などの数多くの在来品種が残されてきた。さらに追い打ちをかけたのは、東日本大震災・津波とこれに引き続く原子力発電所の崩壊による放射性物質公害である。この度の震災・津波被害を受けた半農半漁村地域、平成の大合併によって過疎地がさらに過疎化した長野県の山村地域、および長期的な戦争状態下にあるパレスチナにおいてホームガーデン・自給的農耕地にどれほどの在来品種が保存されて、家族の食料安全保障に役立っているのかを調査研究する。また、これらの厳しい状況下のホームガーデンと比較する基準として、首都圏都市の市民農園などにおける栽培植物の種、品種の多様性および食料自給の実態調査を行い、比較検討する。

日本の市民農園のレベルとは異なって、欧米のホームガーデンは面積も広く、自給農耕に大きく貢献している。たとえば、ソ連崩壊後の政治的混乱期においてもダーチャ（自給農耕地）があったので、餓死者はおらず、家族食料安全保障は機能した。ロシアのジャガ

イモの大半はダーチャで生産されているという。不安定な地球環境と国際社会、自然災害と人為災害に応じて、エネルギー転換や生活様式の移行（トランジション）が求められ、生物文化多様性保全と食料安全保障を確実にするために、ホームガーデンにおいて地域固有の在来品種（遺伝資源種子）を確保し、家族と地域社会を守るための自給農耕によって食料安全保障を実現する可能性を調査研究することを目的としたい。

生物文化多様性保全は国際および国家的な事業でもあるが、実際には小規模農家や市民レベルでの生物文化多様性の農耕地保全活動が重要である。自給農耕による生物文化多様性保全、家族の食料安全保障、これらによる実自給率の増加の可能性と有効性を明らかにする必要がある。さらに、環境学習（CEPA 伝達・教育と公共意識）により、市民による新しい公共性の考え方を提示し、普及・啓発する。市民による新たな公共は税金によらない任意の寄附などに基づき、行政に依存しすぎず、市民自ら公共のために作業することと理解する。このような社会的共通資本（宇沢弘文）への市民の参加、新しい公共のあり方を現場での基礎研究の中から検討したい。

ヨーロッパは市民革命を経ているので、市民主体の公共、社会的共通資本への意識が深くあり、市民自ら生物文化多様性を保全し、クライン・ガルテンなどの市民農園で自給農耕を楽しみながら、食料安全保障を確実にし、居住困難地には直接保障をして、地域自治を尊重している。厳しい条件下で、市民の側の自助に重きを置く公共の視点は日本ではこれまで弱かったものであり、今後なくてはならないものになる。

要旨

1. 各地の有機農家によって多様な在来品種が栽培されている。
2. 企業栽培から、自給栽培まで経営規模に差異がある。
3. 作物の流通は全国販売、契約家庭宅配、振り売りなど多彩である。
4. 有機肥料は多様な地域資材によってつくられている。
5. 在来品種の保存体制は行政・研究機関または個人による。
6. 有機ホームガーデンで、地域固有の環境に適した在来品種が保存されている。

15) 小金井夢プラン

東京学芸大学では、教職員、学生が地域の人々とともに環境学習活動を通じて、地域社会の振興に貢献する事業（文部科学省の現代的教育ニーズ取組支援プログラム「多摩川エコモーション」）を、平成17年度から4年計画で進めている。特に、申請者は小金井市と小菅村を担当し、多摩川上下流の都市農村交流を図ろうと、エコミュージアム日本村／植物と人々の博物館づくりを進めている。この事業と連動させて、可能性をさらに広げたい。ぜひ、源流の郷、東京都の水源林のむら、小菅においでください。

植物と人々の博物館、(特)自然文化誌研究会：木俣美樹男（代表）、井村礼恵、黒澤友彦、森田東江、菱井優介。(特)ミュージダグリ：宮本幹江、木村澄江、酒井文子、土井利彦パン作りと広報。小金井市和洋菓子パン組合：斉藤浩ほか、和洋菓子作り。(財)水と緑と大地の公社：小関彩子、和泉亜季、黒川文一、クッキー作り。ハッピー・デリ：梶晶子 パン作り。東京学芸大学環境教育実践施設：職員・学生ほか、試食して評価。

江戸野郎からのまわごし

東京学芸大学 環境教育実践施設
「エコミュージアム日本村」(多摩川上流の小菅村)
植物と人々の博物館

東京学芸大学環境教育実践施設では、多摩川上流の山梨県小菅村で「エコミュージアム日本村/植物と人々の博物館づくり」を基軸として、その一環として、山村の歴史を中心とした生物文化の多様性を調査研究、環境学習プログラムとして保全・伝承しています。その博物館活動の1つとして「東西雑穀プロジェクト」(小金井夢プラン策定)で、多摩川上下流住民が交流しながら雑穀を栽培・加工し、新しい地域産業の開拓をめざしています。



左から、植物と人々の博物館(小菅村中央公民館)の一角、小菅村の雑穀畑、牛込農での雑穀?

雑穀のお菓子
キビやモロコシなどの雑穀類は、2つのチームが商品化を試みている。1つは小菅の郷土チームで、雑穀畑産地の「財団法人 水と緑と大地の公社 小菅の園」の職員と小金井市民などの有志で構成している。すでに試作品第2号も2度の試食会で好評を得ており、商品化に向け改良を続けている。いまひとつの小金井チームは、小金井パン菓子組合の有志で、3年ほど前から雑穀を新素材にする勉強会を開いてきました。本年の新穀を得て、本格的な試作をしています。

雑穀類の穂ドライフラワー
東京学芸大学民族植物学研究室では、世界各地の雑穀産伝来産種(約5000系統)を研究保存しています。日本では6種のイネ科雑穀が、伝統的に栽培されてきました。研究室では、多摩川上流産種の6種の雑穀産来産種(モロコシ、シコクビエ、ヒエ、アワ、ハトムギ)と雑穀(イネ)の穂をまとめて、ドライフラワーにしています。各種雑穀のうちでもキビは、ユーラシア大陸全域において共通する最初の栽培雑穀の1つで、2500年前から東西文化交流を示しています。しかし、いまだに祖先種も不明で、謎に包まれています。

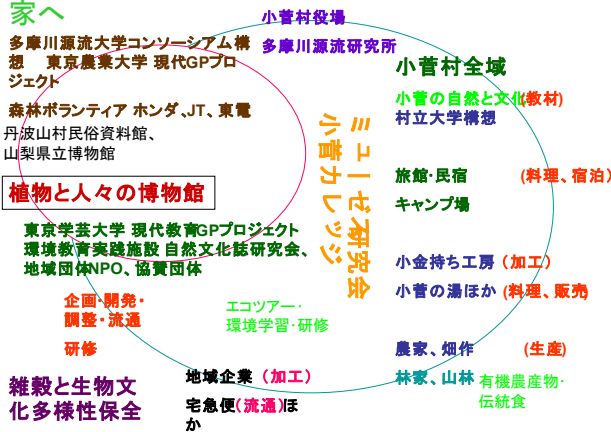


多摩川上流産地のアワ産出農家の穂の乾燥

連絡先：東京学芸大学環境教育実践施設 木良美樹男 (Fax: 042-329-7689) kimatami@u-gakugei.ac.jp http://www.felife.u-gakugei.ac.jp/milets/

図 12. 黄金井うまいもの展

エコミュージアム日本村: 今日から未来へ、外から家へ



シンポジウム2007



図 13. 小菅カレッジの構想、いのちをつなぐ 138 多摩川エコミュージアム・シンポジウム

16) 森とむらの図書室および腊葉標本庫、民具展示

篤志の方からの寄贈または寄付購入によって運営する図書室である。財団法人森とむらの会および自然文化誌研究会全資料、日本環境教育学会創立時資料、寄贈個人文庫（山田卓三、西川至、塚原東吾、若林高子、木俣美樹男、石川裕子ほか）、約8000点を収蔵している。植物学、農学、教育学、環境教育関係の文献を整備している。絵本や教養書も置く。たとえ小さくても、キュー植物園の図書室のようになることが将来への夢である。原則として貸し出しはせずに、小菅村中央公民館図書室（現在は移動している）で閲覧していただく。遠来の方は、小菅村にお泊りになり、実際の植物を観察し、温泉につかり、村人とふれあいながら、ゆったりと読書していただきたいと思います（図13）。

腊葉標本庫には京都大学、東京学芸大学、東京女子大学などの海外学術調査で世界中から収集した栽培植物の腊葉標本約10000点、民具約200点を収蔵展示している。



図14. 森とむらの図書室（中央公民館）と藤野分館から植物と人々の博物館（井狩）へ

17) 日本村塾 Nihonmura College for Environmental Studies

伝統知を学び合うことで、トランジッションの「素のままの美しい暮らし」(Sobibo)を勧める。

エコミュージアム日本村 植物と人々の博物館 日本村塾 募集要項 Nihonmura College for Environment, Plants and People Museum 学びたい人々と学びの本質を探り、互いに学び合いたいと考えています。2012年5月から試行してきました。2014年4月からの塾生を募集します。「先生」はいません。入学試験も卒業証書ありません。学費はなく、任意の寄附で自主運営します。学びの成果は縁側講座、炉辺講座、温泉講座、環境学習セミナーで公開します。連絡問い合わせ先は下記です。kimatami@u-gakugei.ac.jp 木俣美樹男（塾生 世話人・研究員）このくにを良くする学びの提案：エコミュージアム日本村は伝統文化を身につけた「日本人」になる暮らしの場であり、学びの場でもあります。森と水、生物多様性を守ってきた山村暮らしの多様な技能、生活文化を都市民に伝えることを、山村の新たな「百姓仕事」として、山村に仕事場を創りましょう。村民の意思が直接確認できる小さな自治体の試みが日本や世界に良い影響を与えます。山村民と都市民の有志がともに志を高く、大きくもち、このくにを良くするように学び、ゆっくりと語り合っ、素のままの美しい暮らしを提案しましょう。縁側・囲炉裏端 講座の趣旨：世界中で気候変動が大きくなり、ピークオイルも越えました。日本では未曾有の大地震・津波の被害復興の努力を重ねていますが、一方で原子力発電所の放射性物質公害が進行しています。都市民は日本村での環境学習によって、持続可能な地域社会を都市に再生する契機（トランジション）を得ることができます。私たちが子孫のために地域社会を維持したいのなら、私たちは山村の伝統的知恵を学び、素のままの美しい暮らしにゆっくりと変えていきましょう。植物と人々の博物館の基本概念：1) エコミュージアム日本村のコア博物館として、世界の植物と人々の関わり自然文化誌を展示し、現代社会における山村の伝統的知識や生物文化多様性の大切さから、日本と世界における日本村（の1つ小菅村）の重要な位置づけを示します。2) 公民館活動としての展示を、小中学生、地域住民、訪問者、観光客ほか多くの人々の環境理解に役立つものにし、案内・解説を行います。3) 科学から環境学へと、分析と統合の学びの内容や方法の調和を伝統的生活文化の体験学習によって発見します。4) 山川における野外活動、栽培見本園における野外実習などの直接体験によって五感から直観（第六感）に向かう環境学習過程を実践します

① 民族植物学ゼミ

第1回：2015年9月20日（日）午後1時から午後3時。小金井市の東小金井マロンホール。読書会、内村鑑三著『地人論』、岩波文庫。担当者：松浦

第2回：2015年12月か来年2月予定、読書会。推薦図書：『シャーマンの弟子になった民族植物学者の話』、マーク・プロトキン著、築地書館。『銃・病原菌・鉄』、ジャック・ダイヤモンド著。

第3回：5月4日（水・祝）9時から14時。小菅村 植物と人々の博物館 公開解説と小展示「欧米の雑穀」・「古守豊甫先生懐古一身土不二」。読書会推薦図書：『生業から見る日本史』。

第4回：2016年12月1日（木）藤野倶楽部無形の家図書室、原沢文庫の整理など。

第5回：2018年1月27日（土）午後2時から4時、場所：JR 飯田橋駅近くのカフェ、話題：自然と感じ合う農耕の楽しさ。推薦図書：レイチェル・カールソン（1956）、上遠恵子訳（1996）『センス・オブ・ワンダー』。

② 自給農耕ゼミ

第 1 回 : 2015 年 5 月 9 日。山梨県小菅村。

内容 : 津野幸人『「国民皆農」で生活革命と食糧自給の実現』、木俣美樹男『ホームガーデンによる生物文化多様性保全と家族食料安全保障』を参考資料に開催した。

第 2 回 : 2015 年 7 月 25 日。山梨県上野原市西原、びりゅう館の水車小屋。

内容 : ①オオムギの精白を上野原市西原の水車で行う技能を中川さんから学ぶ。②びりゅう館で昼食をとりながら、自給農耕について語り合う。

担当者 : 木俣 (トランジション小菅/植物と人々の博物館)、末村さん (トランジション藤野/お百姓クラブ)。

第 3 回 : 2015 年 11 月日。神奈川県相模原市藤野、藤野倶楽部/結びの家。

内容 : 復活した藤野在来アワを脱穀・調整・調理して食べた。

担当者 : 末村さん (トランジション藤野/お百姓クラブ)。

第 4 回 : 2016 年 4 月 ~ 5 月、藤野、

担当者 : 世話人は末村さん、宮本さん。

第 5 回 : 2016 年 5 月 14 日 (土) 小菅村、中組研修所。

内容 : 雑穀栽培講習会は岡部さん (丹波山村) と中川さん (上野原市西原) による伝統的な栽培法の指導。雑穀概説は木俣研究員がした。東京学芸大学環境教育専攻生実習。

第 6 回 : 2016 年 6 月 18 日 (土)、藤野駅 北側すぐ横の畑 (藤野倶楽部) および百姓の台所・結びの家。

内容 : 農業生産法人藤野倶楽部、TT 藤野お百姓くらぶと一緒に各種雑穀を播種。作業後、百姓の台所へ移動、昼食。結びの家で木俣研究員が「生業の勧め。欧米の雑穀、古守先生懐古など」について話した。

第 7 回 : 2016 年 10 月 23 日 (日)、藤野駅北の雑穀畑。

内容 : アワの収穫作業、読書会など。無形の家にあるシードバンクと図書 (藤野分室) の見学など。

ミレット藤野・自給農耕ゼミ

2017 年 5 月 28 日 (日)、藤野駅北の畑。西原の中川さんに栽培実技を教えていただいた。約 5 アールに 11 人で雑穀の播種をし、午後は「雑穀とは何か」の講義をした。第 2 回、6 月 25 日に移植、間引きや除草作業などの予定、生育状況や天候のため 2 度延期になった。第 3 回、増田先生をお迎えして、7 月 11 日に行われた。第 4 回、11 月 19 日 (日) 上野原市西原で水車搗精、第 5 回、12 月 3 日 (日) 藤野でまとめの会。

③ 扶桑こくゼミ

第 1 回 : 2015 年 5 月 4 日、河原宏著『素朴への回帰一国から「くに」へ』の読書会を 8 名でしました。

第 2 回 : 2015 年 9 月 20 日 (日) 午後 3 時から午後 5 時。小金井市の東小金井マロンホール。内容 : 読書会、藤沼貴著『トルストイ・クロニクル、生涯と活動』、東洋書店。担当者 : 木俣

第 3 回 : 2016 年 4 月 ~ 5 月の土曜日予定、小金井、読書会 : 推薦図書 : 『銃・病原菌・鉄』 ジャッレド・ダイヤモンド著、草思社。



図 15. 東京学芸大学の小菅野外実習、自給農耕ゼミ（佐野川）雑穀栽培講習会

4. 環境学習市民連合大学 関連資料

環境学習実践理論「環境学習原論」を普及啓発する目的で、ウェブサイトを作っています。主旨は、市民社会の自由、平等、友愛を基本原則として、自らが学び合う環境学習市民連合大学をリンク・ページとして、インター・ネット上に創立したいと思います。原初の大学は学び合いたい人々の学習者組合でした。入学資格、試験、授業料、卒業資格はありません。ただ、学び合いたい人々が集まるだけです。今この時に、学ぶ意味や大学について改めて考え直したいです。このサイバー大学は任意無償提供の学習素材、任意寄付で維持します。この提案にご賛同の方々の参加（リンクなど）を広く求めます。よろしくご連絡をお願いします。

環境学習市民連合大学 Civic United University for Environmental Studies

2023. 2. 11 更新

市民社会の自由、平等、友愛を基本原則として、自らが環境を学びあう市民連合大学を、市民による環境学習の普及、深化を目的としてインター・ネット上に創立しました。原初の大学は学び合いたい人々の学習者組合でした。入学資格、試験、授業料、卒業資格はありません。ここには学び合いたい人々が存在するだけです。学ぶ意味や大学について改めて考え直したいです。大学の芽生えは 12 世紀ルネサンスの先駆けとして、社会的基礎を創りました。人新世に今再びルネサンスを起こしたいです。このウェブ大学は任意無償提供の学習素材、任意寄付で維持します。この提案にご賛同の方々の自由な参加を求め、ご連絡をお願いします。このサイトは今後、漸次、参加者のご意見で、制作を充実していきます。なお、下記にサイトをリンクしている関連団体の活動の参加費用については、それぞれにご確認してください。

運営協働団体及び個人： 小金井環境市民会議／環境学習部会、NPO こがねい環境ネットワーク、NPO 自然文化誌研究会／植物と人々の博物館、NPO 環境文明 21； 福田恵一、渡辺隆一、木俣美樹男。

○関連講座を企画運営するために企画室を置きます。ご参加、協力いただけるとうれしいです。ご連絡ください。

第6回自給農耕ゼミ（小金井） 延期を実施します

日時：2023年4月15日（土） 13：30～16：00 集合・解散場所：JR 東小金井駅北口

場所：小金井市関野町、梶野町の玉川上水周辺（定員：15名）

話題：屋敷林、都市農地の巡検 案内者：小谷俊哉さん（グリーン・ネックレス）

要旨：梶野町周辺の屋敷林や農地の巡検。

コースイメージ：東小金井駅→梶野公園→スタジオジブリと周辺のジブリが取得したオープンスペース→瀧島さんの屋敷林と農地と賃貸アパートの見事な花壇→築樋→気に広がる武蔵野市の桜堤団地と新しい広場空間→東小金井駅。

協催：カエルハウス運営委員会、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

申込み連絡先：042-316-1511（カエルハウス運営委員会）

1. NPO 自然文化誌研究会／植物と人々の博物館 環境学習教材は下記サイトにあります。日本村塾 Nihonmura College for Environmental Studies 植物と人々の博物館 Plants and People Museum 雑穀街道普及会

日本村塾自給農耕ゼミ（佐野川） 雑穀栽培講習会（雑穀街道普及会） 2022年5月から再開。

第8回：2022年5月22日（日）9：00～15：00 6名参加、神奈川県相模原市緑区の旧佐野川村上岩 目的：在来雑穀の栽培法を学び、栽培者を増やして、絶滅寸前の栽培現況を改善する。遺存的栽培地を結ぶ雑穀街道を FAO 世界農業遺産に申請して、山村において生物文化 多様性を現地保全する。 話題：在来雑穀 6種の播種のしかた。佐野川茶の管理作業の紹介。雑穀栽培の基礎技能を学ぶ。畝立て、施肥（元肥）、播種の仕方を実習する。佐野川茶の管理作業を学ぶ。 話者：宮本透さん、木俣美樹男（雑穀街道普及会）

第9回：2022年8月6日、御園さんら埼玉の参加者の都合があわず、ワノサト・プロジェクトはワークショップとして防雀網設置に協力した。

第10回：2022年9月4日（日）9：00～15：00 天候により変更有、神奈川県相模原市緑区の旧佐野川村上岩 宮本茶園の雑穀畑、話題：キビの穂刈による収穫作業。とても良い穂が出ています。実技指導：宮本透、木俣美樹男（雑穀街道普及会）。栽培の手引きを差し上げます。収穫したキビ穀粒で、国際雑穀年記念発泡酒（クラフトビール）をジャズブルーイング藤野で醸していただきます。

第11回：2022年10月2日（日）、神奈川県相模原市緑区の旧佐野川村上岩、在来雑穀の収穫、話者：宮本透、木俣美樹男（雑穀街道普及会）、雑穀栽培の基礎技能を学ぶ。穂刈による収穫。

自給農耕ゼミ（小金井） 協働主催：カエルハウス運営委員会、NPO 自然文化誌研究会（植物と人々の博物館／日本村塾）

第1回：2021年9月18日、農耕と農業の始まり、農耕文化基本複合。市民農園と家庭菜園、話者：木俣美樹男。

第2回：2021年11月23日、農山村の多面的機能とエコミュージアム、エコスタディ・ツーリズム、話者：木俣美樹男。

第3回：2022年1月16日、都市に残された農地の未来と課題、話者：高橋金一さん（農家）。

第4回：2022年3月13日、国連家族農業の10年と農政転換、話者：関根佳恵さん（愛知学院大学）。

第5回：2022年5月15日、雑穀街道とFAO世界農業遺産、話者：木俣美樹男（雑穀街道普及会）。

第6回：2023年4月15日、屋敷林、都市農地の巡検、案内者：小谷俊哉さん（グリーン・ネックレス）、延期再開。

第7回：2022年9月15日、冒険遊び・野良遊び・プレーパーク、話者：邦永洋子さん（NPO こがねい子ども遊パーク）。

第8回：2023年2月5日、西原の暮らし、話者：富澤太郎さん（やまはた農園）

2. 環境楽習会「環境学習原論」 小金井環境市民会議環境学習部会協働主催：NPO こがねい環境ネットワーク、NPO 自然文化誌研究会、NPO 環境文明 21。福田恵一、渡邊隆一、木俣美樹男。

第1回：2021年6月27日、心の構造、五感、第六感（直感・直観）、第七感（教養・良心）、アートとしての街づくり、話者：木俣美樹男

第2回：2021年9月5日、心の機能の進化と人新世、街づくりとエネルギー・食料の自給活動 環境学習都市小金井、話者：木俣美樹男。

第3回：2021年10月31日、生涯にわたる環境学習過程および日本村塾教育、話者：木俣美樹男。

第4回：2021年12月26日、気候危機の時代に求められる暮らしと考え方と実現の道、話者：藤村コノエさん（NPO 環境文明 21 代表）。

第5回：2022年2月27日、（環境教育／自然保護）、話者：渡邊隆一さん（信州ESDコンソーシアム）。

第6回：2022年4月24日、公園やみどりの価値や機能、話者：佐藤留美さん（NPO birthバース）。

第7回：2022年6月26日、恋ヶ窪分水・野川源流巡検、案内者：福田恵一さん。

第8回：2022年8月28日、市民大学の試み、話者：深澤まどかさん（シブヤ大学）。

読書会：2021年11月18日、小金井環境楽習館、話題：街を耕す、先達明峯哲夫の著作をめぐって、担当者：木俣美樹男。

環境学習関連団体リンク： 関連団体の活動の参加費用については、それぞれにご確認ください。記載団体からの許可を得てリンクしています。さらにネットワークを充実するために、リンクする環境学習・保全活動NPOを求めています。ご活用ください。

認定NPO環境文明21、東京学芸大学環境教育研究センター、NPOトランジション・ジャパン、トランジション・タウン小金井、NPOこがねい環境ネットワーク、家族農林業プラットフォーム・ジャパン、NPOグリーンネックレス、NPO日本有機農業研究会、NPOシブヤ大学、NPOエコプラス、タネトリストの会、環境探究学研究会、NPO Green Connection Tokyo、NPO birth、山の上大学、やまはた農園、Isumi Ecovercity、富士山麓有機農家シードバンク、パーマカルチャー・センター・ジャパン、黒川つばくろ農園

現在も、植物と人々の博物館は、エコミュージアム日本村（トランジション小菅）のコア博物館である。自然文化誌研究会が国内外の調査研究によって収集した民具、雑穀標本、

図書、雑穀 栽培見本園などを山梨県の山村小菅の暮らしと関係づけて展示、整理、解説している。雑穀栽培講習会、日本村塾 3 ゼミ（自給農耕、民族植物学、扶桑こく）、環境学習セミナーなども開催している。雑穀街道（さあ山村）を、都市から農山村に暮らし向きを求め、鎌倉街道（いざ鎌倉）と反対方向に創ることを提案している。

活動報告：①雑穀街道の提案 つぶつぶ栽培者ネット・オープン会議「時と場をつなぐ雑穀街道」、2015年2月28日に、「さあ山村」雑穀街道を三度、提案した。②ローカル・シードバンク、雑穀街道で雑穀のむら連合 milletrust をつなぐ。③ホームガーデンで雑穀・野菜栽培を維持し、郷土食を伝承し、また、新しい料理を商品開発する。④相模川・多摩川流域近隣市町村の中山間地との連携、自給農耕、地域経済をつくる。⑤学びを通じた職場づくり日本村塾をする。Nihonmura College for Environmental Studies。⑥伝統知を学び合うことで、トランジションの暮らしを勧める。Study for Continuous Improvement/Sobibo。

5. 雑穀街道普及会 関連資料

2022. 8. 3

1) 雑穀街道の提唱

関東山地南部の山梨県東部地域および隣接する神奈川県北部地域は、首都圏にありながらも過疎・高齢化が著しい典型的な農山村地域です。秩父多摩甲斐国立公園の周辺の美しい里山景観の中で、野生生物が豊かに生存している一方で、野生動物による食害は森林から農耕地に及んでもいます。また、耕作放棄地も拡大し、自然環境に適応して形成されてきた伝統的な山間地・里山での栽培植物の在来品種、農耕技術、それらの加工調理技術、さらに農耕儀礼など、伝統文化の継承が消滅・危急の時期を迎えています。特に、フンザと並び称された上野原市桐原地区は、穀菜食による世界的に知られた健康長寿村で、生物多様性に依拠した文化多様性も豊かに蓄積されてきた地域社会でした。しかし、この50年ほどで、生物多様性のみか、随伴する文化多様性までが過疎・高齢化の末期的状況により、著しく衰退傾向にあり、継承の危機に瀕しています。したがって、山間地・里山における生物文化多様性保全の手法を継承して、野生生物と人間が共存、共生可能な生活技能を再創造することは、自然共生社会を構築するために最重要課題です。

地球環境変動、多くの自然災害や病虫害の拡大など、現代文明は危機的状態にあります。人間社会を安定的に維持するためには、とりわけ食料安全保障が基盤であり、地域に適した在来作物の衰退を防ぎ、それら品種の保全・継承・普及に努める必要があります。

このような課題解決に向け自然共生社会を再構築するために、農山村地域の自然共生的な生活文化の基層（縄文文化の系譜、畑作伝統の温故）にある、栽培植物、雑穀、いも、野菜などの在来品種を保存継承するためのローカル・シードバンクを地域で共有する体制を進めてきました。さらに、自然共生してきた農山村社会で、栽培植物在来品種の栽培生産を維持、加工調理し、伝統食を活かしながら、新たな食品を開発して、地域経済を展開するように、生物文化多様性保全を確保する一般的手法を探求してきています（移行への知新、トランジション）。これまで50年余りの地道な成果の蓄積を発展させ、NPO法人、農業生産法人、自治体などが連携する雑穀街道協議会を組織して、FAO世界農業遺産「雑穀街道～農山村における生物文化多様性保全」の登録申請をめざします。

雑穀街道協議会（準備会） 会則

1. 名称 : 本会は雑穀街道協議会 (準備会) と称する。
 2. 目的 : 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、山地農耕システムおよび里山景観を保全、継承するための普及啓発活動を行い、国際雑穀年 2023 に協賛し、あわせて FAO 世界農業遺産に登録申請団体創立のために準備協議を行うことを目的とする。
 3. 会員 : 賛同する個人会員および団体会員で構成する。会費・寄附は規定せず、任意とする。
 4. 事務所は当座、雑穀街道普及会 (山梨県小菅村、自然文化誌研究会/植物と人々の博物館) に置く。
 5. 雑穀街道協議会 (準備会) の活動 :
 - 1) 雑穀ほかの栽培植物在来品種の保存、普及、および生物文化多様性を中心とする伝統的知識体系、小規模家族農耕技術を学習、啓発する。
 - 2) 関東山地南部地域の農山村において、都県境を越えて広域連携による秩父多摩甲斐国立公園周辺農山村の地域振興を図る。
 - 3) これらをもって 2024 年春に向け FAO 世界農業遺産に登録申請のための諸準備をする。
- 付則 本会則は、仮のものであり、今後協議するものとする。準備会は協議会創立をもって解消する。

2023 年 1 月 27 日現在

雑穀街道普及会幹事 : <事務担当幹事>木俣美樹男、宮本透、佐野守平、玉木陸斗、冨澤太郎。**アドバイザー :** 3 名。

木俣美樹男 (東京学芸大学名誉教授・農学博士/民族植物学・環境学習原論)

安孫子昭二 (立川市史編集委員・文学博士/縄文考古学)

藤村達人 (相模原市農業委員/筑波大学名誉教授・理学博士/作物育種学、植物分子遺伝学)。**会員 :** 16 名、**準備会賛同者 :** 60 名。

賛同団体 : 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、小菅漁業協同組合、NPO 法人トランジション・ジャパン、家族農林漁業プラットフォーム・ジャパン (FFPJ)、一般社団法人ジャパニーズビーガンつぶつぶ (JVATT)、北都留森林組合、雑穀研究会、藤野・あわ・きび・ひえの会、相模湖里山暮らしの会ちーむゴエモン、NPO 法人パーマカルチャー・センター・ジャパン、ほか。**後援団体 :** 一般社団法人日本雑穀協会、ほか。

活動の経緯 :

2014 年

3 月 雑穀標本を小菅村に移動、ローカル・シード・バンクを藤野に設置

5 月 展示解説、雑穀栽培講習会、小菅村

11 月 雑穀街道の提唱、第 34 回環境学習セミナー/小菅。雑穀街道の講義、種市、藤野

2015 年

5 月 展示解説、雑穀栽培講習会、小菅村。

9 月 雑穀街道展示、藤野倶楽部結びの家。

11 月 雑穀料理教室、藤野倶楽部結びの家。生物多様性アクション大賞審査員賞。

2016 年

5 月 展示解説、雑穀栽培講習会、小菅村。

6 月 自給農耕ゼミ 7、藤野。

11 月 上野原市保健センターで、雑穀街道の講義。自給農耕ゼミ 8、藤野。

12 月 小菅村長および上野原市長に雑穀街道の提案。農水省環境保全官を訪問。宮崎県椎葉村 (FAO 世界農業遺産登録) の焼畑研究会で焼畑雑穀に関して講演。

2017 年

1 月 東京都公園協会講座で雑穀街道提唱・講義。関東農政局環境保全官を訪問。

4 月 雑穀街道普及会の賛同者募集開始 (伝統知シンポジウム=第 39 回環境学習セミナー/藤野)。農水省日本農業遺産認証・講演会。

5 月 展示解説、雑穀栽培講習会、小菅村。ミレット藤野講座開始。

6 月 植物と人々の博物館の移転。

7 月 雑穀街道巡検と 2 市 2 村の賛同者交流。

8 月 パーマカルチャー・トランジション交流フェスティバルで、在来種に関して講演。社会科教員グループの巡検受け入れ。

9 月 南アジア学会で雑穀の起源と伝播について発表。

12 月 宮崎県椎葉村 (FAO 世界農業遺産登録) の焼畑研究会で山村の現代的意義に関して講演。ミレット藤野担当者自己都合で解散。

2018 年

1 月 上野原市長、相模原市長、小菅村長、丹波山村長への賛同依頼状。

4 月 雑穀街道と FAO 世界農業遺産セミナー

8 月 日本環境教育学会イクスカーション来訪

9 月 丹波山村長及び役場職員に趣旨説明

12 月 藤野まちづくりセンター長に趣旨説明

2019 年

冬季は雑穀腊葉標本、図書 of 整理

2 月 藤野で自然文化誌研究会。

5 月 相模原市緑区長に趣旨説明、東京学芸大学学生実習で雑穀街道への小菅村村民意識調査。

7 月 パーマカルチャー・センターで「雑穀と地域」を講義。相模原市藤野まちづくりセンターで、企画について説明。相模原市緑区長が 2020 年度から FAO 世界農業遺産への申請準備活動を支援すると内定 (区長は小菅村まで雑穀街道を直接視察)。藤野で助成申請グループづくりを始めた。

9 月 上野原市農業委員会会長と雑穀街道の話合。

11 月 藤野仲介者は自己都合で個別に活動するというので、雑穀街道協議会設立に賛同しなくなった。

12 月 上野原市農業委員会および山梨県富士東部農務事務所と話合。

2020 年

2 月 藤野仲介者は個人的に雑穀街道協議会設立に賛同せず、雑穀街道普及会 (準備会段階) 発起人・賛同者から退会し、相模原市緑区の提示した FAO 世界農業遺産に申請するための企画は中止決定したと、地域づくりセンターに通告した。

3 月 藤野伸介者は個人的関係の発起人・賛同者 (6 名と 1 団体) を雑穀街道普及会名簿からの削除するように求めた。藤野伸介者は個人的に FAO 世界農業遺産に関わらない活動助成をまちづくりセンターに申請した。これにより、行政が中心となる雑穀街道協議会の設立は延期せざるを得なくなった。

4 月 雑穀街道普及会 (準備会、正確には) の活動は一時停滞するが、継続した。

5 月 雑穀種子の配布、栽培法のネット紹介 (小金井市)。上記の事情に伴い、藤野のローカル・シード・バンクを東京農業大学に移転した。森とむらの図書室 (藤野分室) も閉館し、原沢文庫を小菅村に移動した。

7 月 雑穀発泡酒ピーボの復活計画プロジェクトを始めた。

雑穀の種継の継続。さく葉標本の整理。

2021 年

1 月 雑穀街道普及会は準備会からの賛同雑穀栽培者により会則を確認して創立した。

3 月 種子の配布、種継、栽培法解説を続ける。

6 月 小菅村と相模原市緑区佐野川地区で栽培見本園づくり

9 月 自給農耕ゼミ (小金井)、隔月開催

11 月 相模原市長秘書が佐野川の宮本茶園を視察した。

12 月 上野原市長に面会、雑穀街道普及の趣旨説明を行った。

2022 年

1 月 桂川・相模川流域協議会、ワノサト・プロジェクトの関係者と意見交換。その後、桂川・相模川流域協議会市民部会のオブザーバー参加で説明。NHK 甲府の取材を受けた。

3 月 雑穀街道を巡回、小菅と西原で打ち合わせ。

4 月 小菅で打ち合わせ。雑穀街道を世界農業遺産登録するための趣意書冊子を作成し配布 (1000 部)。雑穀街道協議会準備会の賛同団体のお願いを始める。相模原市長らが佐野川を視察。

5 月 自給農耕ゼミ (佐野川) で雑穀類播種実習開催。桂川・相模川流域協議会市民部会で賛同を得た。

6 月 桂川・相模川流域協議会市民部会で賛同を得て、総会で冊子を配布、さらに、同幹事会で提案する機会を与えられたが、賛同は保留された。NHK おはよう日本で西原の雑穀保存活動とともに、世界農業遺産登録活動が紹介された。

7 月 上野原市役所訪問、

8 月 雑穀街道巡検、勝坂遺跡巡検、など。

2023 年

1 月 雑穀研究会シンポジウム、など。

2 月 相模原市長会見、パーマカルチャー全国会議。

3 月 東アジア・ローカルシード・バンク会議。

FAO 世界農業遺産および自給農耕ゼミへの認識

関連資料

木俣メモ 2022.8.17

雑穀栽培の維持、拡大については降矢静夫さんや古守豊甫さん、自然文化誌研究会も、木俣も 50 年以上努力してきた。雑穀研究会も存続している。雑穀食ブームも起こした。国

際雑穀年も実施される。地域の農協や行政は地域資源として種子を篤農たちに求めてきたが、私たちの保存協力依頼を度重ねても、小菅村での栽培助成のほかは、その後の対応はあまりなかった。結局、50 年来、改善への変化がない。年老いた篤農、個人の努力では継承、普及が困難で、縄文農耕、雑穀文化はいよいよ消滅する。このため、広く市民や行政の関心を高めるために、世界農業遺産への申請活動を始めた。

雑穀街道を FAO 世界農業遺産に登録しましょう 賛同の呼びかけ案 雑穀街道普及会

関東山地南部の山梨県東部地域および隣接する神奈川県北部地域は、首都圏にありながらも過疎・高齢化が著しい典型的な農山村地域です。秩父多摩甲斐国立公園の周辺の美しい里山景観の中で、野生生物が豊かに生存している一方で、野生動物による食害は森林から農耕地に及んでもいます。また、耕作放棄地も拡大し、自然環境に適応して形成されてきた伝統的な山間地・里山での栽培植物の在来品種、農耕技術、それらの加工調理技術、さらに農耕儀礼など、伝統文化の継承が消滅・危急の時期を迎えています。特に、フンザと並び称された上野原市桐原地区は、穀菜食による世界的に知られた健康長寿村で、生物多様性に依拠した文化多様性も豊かに蓄積されてきた地域社会でした。しかし、この 50 年ほどで、生物多様性のみか、随伴する文化多様性までが過疎・高齢化の末期的状況により、著しく衰退傾向にあり、継承の危機に瀕しています。したがって、山間地・里山における生物文化多様性保全の手法を継承して、野生生物と人間が共存、共生可能な生活技能を再創造することは、自然共生社会を構築するために最重要課題です。

地球環境変動、多くの自然災害や病虫害の拡大など、現代文明は危機的状態にあります。人間社会を安定的に維持するためには、とりわけ食料安全保障が基盤であり、地域に適した在来作物の衰退を防ぎ、それら品種の保全・継承・普及に努める必要があります。

このような課題解決に向け自然共生社会を再構築するために、農山村地域の自然共生的な生活文化の基層（縄文文化の系譜、畑作伝統の温故）にある、栽培植物、雑穀、いも、野菜などの在来品種を保存継承するためのローカル・シードバンクを地域で共有する体制を進めてきました。さらに、自然共生してきた農山村社会で、栽培植物在来品種の栽培生産を維持、加工調理し、伝統食を活かしながら、新たな食品を開発して、地域経済を展開するように、生物文化多様性保全を確保する一般的手法を探求してきています（移行への知新、トランジション）。これまで 50 年余りの地道な成果の蓄積を発展させ、NPO 法人、農業生産法人、自治体などが連携する雑穀街道協議会を組織して、FAO 世界農業遺産「雑穀街道～農山村における生物文化多様性保全」の登録申請をめざします。

雑穀街道協議会（準備会） 会則

1. 名称：本会は雑穀街道協議会（準備会）と称する。
2. 目的：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、山地農耕システムおよび里山景観を保全、継承するための普及啓発活動を行い、国際雑穀年 2023 に協賛し、あわせて FAO 世界農業遺産に登録申請団体創立のために準備協議を行うことを目的とする。
3. 会員：賛同する個人会員および団体会員で構成する。会費・寄附は規定せず、任意とする。

4. 事務所は当座、雑穀街道普及会（山梨県小菅村、自然文化誌研究会／植物と人々の博物館）に置く。

5. 雑穀街道協議会（準備会）の活動：

1) 雑穀ほかの栽培植物在来品種の保存、普及、および生物文化多様性を中心とする伝統的知識体系、小規模家族農耕技術を学習、啓発する。

2) 関東山地南部地域の農山村において、都県境を越えて広域連携による秩父多摩甲斐国立公園周辺農山村の地域振興を図る。

3) これらをもって 2024 年春に向け FAO 世界農業遺産に登録申請のための諸準備をする。

付則

本会則は、仮のものであり、今後協議するものとする。準備会は協議会創立をもって解消する。

雑穀街道普及会幹事：＜事務担当幹事＞木俣美樹男、宮本透、佐野守平、玉木陸斗、冨澤太郎（2023 年 1 月 27 日現在）

アドバイザー：木俣美樹男（東京学芸大学名誉教授・農学博士／民族植物学・環境学習原論）、安孫子昭二（立川市史編集委員・文学博士／縄文考古学）、藤村達人（相模原市農業委員／筑波大学名誉教授・理学博士／作物育種学、植物分子遺伝学）

会員：17 名、**賛同者：**60 名余

賛同団体：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、小菅漁業協同組合、NPO 法人トランジション・ジャパン、家族農林漁業プラットフォーム・ジャパン（FFPJ）、一般社団法人ジャパニーズビーガンつぶつぶ（JVATT）、北都留森林組合、雑穀研究会、藤野・あわ・きび・ひえの会、相模湖里山暮らしの会ちーむゴエモン、NPO 法人パーマカルチャー・センター・ジャパン、ほか。後援団体：一般社団法人日本雑穀協会、ほか

付記

東京学芸大学環境教育研究センターの種子保存庫において保存していた雑穀などの在来品種種子約 1 万系統は東日本大震災に際して、放射性物質の汚染を避け、および計画停電により低温保存ができなくなったので、急遽、イギリスの王立キュー植物園ミレニアム・シード・バンクに移管した。世界中から収集した生きた種子を救うことができ、国内外の関係機関職員の迅速な対応について感謝している。また、トランジション・タウン藤野／お百種クラブのローカル・シード・バンクに移管していたキビ在来品種の種子約 650 系統については、担当者であった末村成生さんの急逝により、東京農業大学の大学院生である玉木陸斗さんに受け継がれた。この間にとっても不快な事象があり、ここには記さないが事例分析は詳細に行った。また、現在進行中の活動に関しては不確定なので記述を保留する。

現在、植物と人々の博物館は、上野原市の細川歯科医院の実家倉庫を無償で借用して、腊葉標本約 1 万点、書籍約 8000 点、民具約 200 点他を展示収蔵している。これらは、後継者がいなければ、近い将来、休眠するか、廃棄するかの予定である。

謝辞

まことに快く調査にご協力くださいました多摩川および相模川上流地域山村の皆様、最初に感謝いたします。とりわけ、雑穀栽培を続け、大切な種子を研究用に分譲くださいました篤農の皆様には敬意を表し、深く感謝申し上げます。

これまでに、本研究・普及活動はとうきゅう環境浄化財団の平成 17・18 年度調査研究助成を受けた。雑穀研究に対しての深いご好意に対して、特段の敬意と謝意を表します。基礎研究は主にはとうきゅう環境浄化財団の助成によるものですが（平成 17-18 年度）、教育的な応用研究として現代教育 GP『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』（文部科学省助成、4 年計画）と連動させ、多摩川流域の環境学習活動に生物文化多様性学習プログラムを提供することを目標にした。ホームガーデン研究会は住友財団ほかの研究助成を受けた。UFJ 環境財団からは、寄付講座のほかに、さんわ緑基金のときから、NPO 法人自然文化誌研究会（東京学芸大学探検部卒業生を中心とした会）にたいして秩父多摩国立公園での環境学習、GLOBE プログラムなどにおいてご協力を頂いており、UFJ 環境財団でもご一緒に何度か財団の森で雪中キャンプを実施した。これらの研究普及活動助成によって、大きく支えられたことに感謝します。

植物と人々の博物館に深い理解をしてご一緒くださった小菅村の加藤増夫、木下善晴館長、伝統智顧問の岡部良雄、中川智、守屋秋子、奥秋忠俊ほかの皆様、木下稔、亀井雄次担当理事、安孫子昭二顧問および研究員の皆様、加えて多くの師友や先達、東京学芸大学環境教育研究センターの教職員、院生・学生の皆様の協力にも感謝します。

本来なら、共同研究者とは共著にすべきでしょうが、私見を加えているので、連名にはしないほうがよいと考えました。ご寛恕ください。

関連文献

木俣美樹男・井村礼恵・井上典昭・石川裕子・黒澤友彦 2006、エコミュージアム日本村と「植物と人々の博物館」づくり、第 17 回日本環境教育学会大会。

木俣美樹男 2007、雑穀ものがたり、pp. 1-16. 植物と人々の博物館プロジェクト。

木俣美樹男 2007、ELF 環境学習指導者研修会テキスト、pp. 1-32. 植物と人々の博物館プロジェクト。

木俣美樹男・井村礼恵、2008、ホーム・ガーデンによる雑穀の生物文化多様性保全～エコミュージアム日本村「植物と人々の博物館」づくりを通じて、エコミュージアム研究 13 : 34-42。

木俣美樹男・川上香、2008～2010、有機農業に使う種苗に関する生産・流通・利用実態調査報告書 (1) (2) (3)、日本有機農業研究会。

木俣美樹男 2008、多摩川エコモーション報告書、pp. 6-9、33。

木俣美樹男・井村礼恵 2008、ホーム・ガーデンによる雑穀の生物文化多様性保全～エコミュージアム日本村「植物と人々の博物館」づくりを通じて、エコミュージアム研究 13 : 34-42。

木俣美樹男・南道子・中西史・服部哲則 2008、エコミュージアム日本村と「植物と人々の博物館」づくり (3)、第 19 回日本環境教育学会大会。

- 木俣美樹男、2009、キビ *Panicum miliaceum* L. の栽培起源、国立民族学博物館調査報告『ドメスティケーション—その民族植物学的研究』84 : 205-223。
- 木俣美樹男編集 2009、植物と人々の博物館一般公開記念解説書 48 ページ。植物と人々の博物館プロジェクト。
- 木俣美樹男 2009、植物と人々の博物館プロジェクトの成果と継承、pp. 1-12。
- 木俣美樹男 2009、エコミュージアム日本村づくり、pp. 1-12。植物と人々の博物館プロジェクト。
- 木俣美樹男 2009、雑穀ものがたり、pp. 1-16。植物と人々の博物館プロジェクト。
- 木俣美樹男 2009、源流と鶴蔭の地理と歴史、pp. 1-5。植物と人々の博物館プロジェクト。
- 木俣美樹男 2009、アニメーションとアニミズム、pp. 1-12。植物と人々の博物館プロジェクト。
- 木俣美樹男 2009、ELF 環境学習課程、pp. 1-30。植物と人々の博物館プロジェクト。
- 木俣美樹男 2010、民族植物学を基礎とした環境教育学、環境教育学研究 19 : 3-21。
- 木俣美樹男 2010、生物多様性条約の種子（たね）はどこにあるのか、環境と文明 18(8) : 9-10。
- 木俣美樹男・井村礼恵・大崎久美子・川上香・和田綾子 2011、生物文化多様性と農山村振興～在来品種と伝統的知識体系、国際農林業協力 33(2) : 27-32。
- 木俣美樹男・服部哲則・井村礼恵・南道子・中西史 2011、プロジェクト学習科目「植物と人々の博物館づくり」の方法論と評価、環境教育 43 : 2-15。
- 木俣美樹男 2011、生物多様性条約締約国会議 COP10 の辺境にて、民族植物学ノオト 4 : 1、10-13、23-27、28-32、33-44。
- 木俣美樹男・川上香・黒澤友彦・井村礼恵 2012、エコミュージアム日本村における植物と人々の博物館の展示活動、環境学習シンポジウム要旨集 p. 39-41。
- 木俣美樹男・中西史・服部哲則・南道子 2012、4 章 地域で学びを深める植物と人々の博物館づくり、地域と連携する大学教育研究会編、地域に学ぶ、学生が変わる - 大学と市民でつくる持続可能な社会 -, pp. 85-112、東京学芸大学出版会。
- 木俣美樹男 2012、植物と人々の博物館の新展示 p. 16、『学芸の森』アンケートの結果 p12、東京学芸大学環境報告書 2012。
- 木俣美樹男 2012、彩色園と植物と人々の博物館での環境学習活動、「地域にどう根ざすか」国際シンポジウム報告書、p. 28-29、特定非営利活動法人 ECOPLUS。
- 木俣美樹男・黒澤友彦・井村礼恵 2013、エコミュージアム日本村の植物と人々の博物館 プロジェクトに関する地域住民の意識変容、環境教育学研究 22:11-27。
- 木俣美樹男 2021、山村農人の教養～降矢静夫 20 世紀末の山里暮らし～、民族植物学ノオト第 14 号 : 52-75。
- 木俣美樹男 2022、日本雑穀のむら（電子版）、植物と人々の博物館。
- 降矢静夫・木俣美樹男 2022、山村農人降矢静夫対話集（電子版）、植物と人々の博物館。
- 木俣美樹男編 2022、降矢静夫光岑書簡集～最後の山村農人からの贈物、希望（電子版）、植物と人々の博物館。
- 木俣美樹男 2022、第四紀植物（電子版）、植物と人々の博物館。
- 木俣美樹男 2022、国際雑穀年への餞、雑穀研究 No. 37 : 21-24。

- 木俣美樹男 2023、雑穀は生物文化多様性、豊かな食と農の文化残したい、女性のひろば 2023 年 3 月号 : 47-51。
- 木俣美樹男 2023、雑穀街道を世界農業遺産に、土と健康 2023 年 3・4 月号 No. 518 : 2-5。
- 木俣美樹男 2023、インタビュー2023 年は国際雑穀年～日本の雑穀街道文化を FAO 世界遺産に、ジャパニーズビーガンつぶつぶ 2023 年新春号 Vol. 15 : 2-4。
- 木俣美樹男 2023、雑穀物語 1. 立花登さん夫妻、ジャパニーズビーガンつぶつぶ 2023 年 Vol. 16 : 14。
- 木俣美樹男 2023、インタビュー、2023 年は国際雑穀年、農民。
- 木俣美樹男 2023、はてしない雑穀の物語、雑穀研究 No. 38 : 印刷中。
- 井村礼恵・木俣美樹男 2008、東京学芸大学現代 GP、We Love Tamagawa、いのちをつなぐ 138 ～多摩川エコミュージアム・ネットワーク・シンポジウム～、エコミュージアム研究 13 : 100-104。
- 黍稷農季人 2021、孤独と孤立～ムラ社会の撥撫に抗う心の構造と機能（電子版）、植物と人々の博物館。
- 文福洞先斗 2021、日本のムラ社会における撥撫発生の事例分析、民族植物学ノオト第 14 号 : 76-115。

[付録 1]

NPO 法人自然文化誌研究会 2022 年活動報告
黒澤友彦

Appendix 2: A Record of INCH in 2021

Tomohiko Kurosawa

2020 年度から続くコロナウイルスによる影響が大きくあり、開催を見合わせる主催事業もありました。冒険学校関連は事前に感染対策を含めたスタッフ研修会を行い、個別就寝による濃厚接触者発生の回避など体制を維持し、無事に開催することができました。

(1) 野外環境学習事業（冒険学校・のびと講座・ログ事業）

月日	分類	事業	場所	参加者数	備考
5/3-5	冒険	むらまつりキャンプ	小菅村	10	
8/5-11	冒険	こすげ冒険学校	小菅村	15	
12/24-26	冒険	まふゆのキャンプ	小菅村	6	
4 月	のびと	野草のてんぷらとお茶 つみ	東京学芸大 学		中止
8 月	のびと	タイ環境学習キャンプ	タイ		中止
9 月	のびと	INCH まつり（ライブ）	小菅村		中止

(2) ELF 環境学習中堅指導者（のびと）研修会（指導者養成事業）

月日	分類	事業	場所	参加者数	備考
7/2-3	ELF	のびと研修会	小菅村	20	
10/1-2	ELF	のびと研修会	小菅村	20	

(3) 植物と人々の博物館事業

月日	分類	事業	場所	参加者数	備考
1 月 16 日		第 3 回自給農耕ゼミ	オンライン	9	
2 月 27 日		第 5 回環境楽習会	オンライン	18	
3 月 13 日		第 4 回自給農耕ゼミ	小金井	14	
4 月 24 日		第 6 回環境楽習会	オンライン	15	
5 月 15 日		第 5 回自給農耕ゼミ	小金井	9	
5 月 22 日		第 8 回自給農耕ゼミ	佐野川	6	
6 月 26 日		第 7 回環境楽習会	オンライン	17	
7 月 31 日		第 6 回自給農耕ゼミ	小金井	延期	

8月6～7		第9回自給農耕ゼミ、雑穀街道を巡検	佐野川	6	
8月21日		第10回自給農耕ゼミ	佐野川	中止	
8月28日		第8回環境楽習会	オンライン	13	
9月25日		第7回自給農耕ゼミ	小金井	14	
10月2日		第11回自給農耕ゼミ	佐野川	10	

(4) 委託事業・案内など

月日	分類	事業	場所	参加者数	備考
11/26-27		SPB 企業研修	小菅村	13	

(5) 広報事業

月日	分類	事業	場所	参加者数	備考
1/10	会報	会報ナマステ 144 号発行			200 部
3/10	会報	会報ナマステ 145 号発行			200 部
5/20	会報	会報ナマステ 146 号発行			200 部
9/10	会報	会報ナマステ 147 号発行			200 部
常時	HP	ホームページ、ブログの更新			
常時	メルマガ	植物と人々の博物館メールマガジン			

(6) 共催事業

月日	分類	事業	場所	参加者数	備考
年間	共催	第 18 期ちえのわ農学校	東京学芸大学	7	

(7) 会議・その他

月日	分類	事業	場所	参加者数	備考
2/19	総会	第 18 回通常総会・理事会	小菅村	25	
常時	会議	運営委員会	メーリングリスト	20	

●出版物

民族植物学ノオト第 15 号電子版発行

FAO 世界農業遺産趣意書 2 刷・3 刷、各 500 部印刷、配布

●会員（2022 年 12 月 31 日現在）

正会員：31 人、一般会員：27 人、家族会員：11 家族、学生会員：7 人、賛助会員：5 人、友の会会員 2 人、合計 83 人（前年比+7 人）

事務局より

コロナ禍の影響を受けましたが、若手とベテランが噛み合う良い年になったと思います。半面、未だに再開をできていない事業、停滞している事業もあります。2025 年には創設 50 年の節目を迎えるので、記念事業の話も進めていきたいところです。

[付録 2]

植物と人々の博物館 2022 年の活動記録

木俣美樹男

Appendix 2: A Record of Plants and People Museum in 2022

Mikio Kimata

1. 植物と人々の博物館

COVID-19 の感染拡大により休館。

- 1) 自然文化誌研究会総会にて、博物館の現状と今後の課題を確認。
- 2) ホームページの更新（西村さん）、国立国会図書館 e デポで閲覧公開
- 3) 民族植物学ノオト第 15 号電子版を発行、メールマガジン（83～94）月刊発行。
- 4) 電子書籍の発刊、『日本雑穀のむら』『第四紀植物』『雑穀の民族植物学』『環境学習原論』など。
- 5) 環境市民連合大学のウェブ公開。環境楽習会（5～8 回）、自給農耕ゼミ（小金井 3～7 回、佐野川 8～11 回）雑穀栽培法などの資料提供

2. エコミュージアム日本村（トランジション小菅）

ミュージアム研究会は休止。

3. 雑穀街道普及会

- 1) 雑穀栽培見本園の維持（藤野宮本、小金井木俣）、保存種子の配布普及。
- 2) 雑穀発泡酒ソビボ・ピーボ復活プロジェクト（東京学芸大学創基 150 周年記念）のために、佐野川で雑穀とホップを増殖。これは学大側の事情で中断された。
- 3) 雑穀街道普及会は FAO 世界農業遺産登録申請のための雑穀街道協議会創立を相模原市や上野原市に提案継続。
- 4) 趣意書 2 刷・3 刷、各 500 部印刷、配布。
- 5) 各種講演や原稿依頼など、
- 6) ホームページの更新、雑穀街道普及会のサイト作り

4. その他

- 1) FAO 世界農業遺産登録申請のための雑穀街道協議会創立準備活動
- 2) 植物と人々の博物館の西原への移転提案。
- 3) 雑穀発泡酒造りの提案

編集後記 西村俊

Editorial Postscript

Shun NISIMURA

新型コロナウイルス (COVID-19) の流行によって 3 年余に渡って続いた行動制限が遂に緩和され、世界中で人々の往来が再開されつつある。しかし、コロナ禍により生じた社会の急激な変化は必ずしも可逆ではなく、コロナ前とは異なる生活様式・社会性・価値観に沿った with/after コロナへの歩みへと向かっている。ロシアのウクライナ侵攻から丸 1 年が経ち、食料・資源・エネルギーに関連する国際情勢も大きく変化してきている。この戦争の先にある未来の姿を想像しながら、様々な国の思惑や事情が交錯する国際政治の姿から人間のしたたかさや多面性にも想いを巡らせている。それぞれの平穏な日常に大きな変化が生じたことが、これまでの持続可能性や社会の発展への歩みについて目を向けるきっかけとなることは多い。

しかし、平時にまだ感じえぬ関連性を想像し今の日常生活 (当たり前) が 誰か (何か) の大きな貢献 (あるいは犠牲) によって成り立っていることに想いを巡らせること

には難しさがある。特に、時間をかけて徐々に失われていく社会的機能には気づきにくく、身近な話題から遠いほど (スケール感が大きいほど) 危機感の持続性に限りがある。また、例えば都市的な生活を送りながら農山村の未来を憂うことは実際に農山村に移り住み伝承者となろうとする姿勢とは異なるため、その温度差を矛盾として葛藤に向かうこともある。しかし、そのような “不完全” を認識しながらそれぞれの立場での小さな貢献の積み重ねを続けることが、次の社会の基礎を築くためのより良い歩みへ繋がることへ希望を持ち続けたい。

情報化社会の中で、情報収集や繋がり形成にも様々なツールが開発されている。ChatGPT の登場により今後ますます AI 技術が台頭して行く時代の中で、新しい技術を “ツール” として取り入れ、どのように人と人を新たに繋ぐ仕組み作りに役立てられるのか。環境学習の実践もリアルとバーチャルを巧みに融合させた新しいスタイルへと歩んでいる。

民族植物学ノオト 第 16 号 (2023) ISSN 1880-3881

発行日： 2023 年 3 月 30 日

発行所： 特定非営利活動法人 自然文化誌研究会

発行責任者： 植物と人々の博物館 木俣美樹男、西村俊

所在地： 〒409-0211 山梨県北都留郡小菅村 3337-2

自然文化誌研究会

Ethnobotanical Notes No. 16 (2023) ISSN 1880-3881

edited by Mikio Kimata (Plants and People Museum)

The Institute of Natural and Cultural History, 3337-2 Kosuge,
Kitatsuru-gun, Yamanashi Prefecture, Japan 409-0211