

おいでん・さんそんSHOW

2月号
2019.2.01発行



「原木シイタケ」で暮らしを豊かに

若手農家やU・Iターン者に、栽培研修が人気



講師の近藤一義(こんどうかずよし)さんと、参加者。「緑の雇用」研修生3名もシイタケ研修に携わった。

和合町(下山地区)在住の近藤さんは、旧下山村森林組合に就職して以来、主にシイタケ生産の指導員を担当してきた。そして、技術指導ばかりでなく自らも生産者として35年にわたって原木栽培に携わり、下山の特産品「乾シイタケ」をブランド化。地域の生産・出荷体制を築き上げてきた第一人者だ。

原木シイタケ 第一人者の思い

「おろい、どけよ」という講師・近藤一義さん(66)の掛け声とともに集材機のエンジンが唸り、ワイヤーが動き出す。上空に張られたワイヤーにテンションが掛かり、200キロを超えるナラの丸太が谷下からズルズルと引き上げられる。



集めた原木をチェーンソーで玉切りする



架線でナラの丸太を集材する

今年1月18日(金)に、寒風吹きすさぶ中で行った原木シイタケ栽培研修2年目の「玉切り、集材」の一場面。参加者は、谷下で丸太にワイヤーを架ける人と、上で外す人に分かれ、ひたすら作業を繰り返す。手のひらに乗る「シイタケ」を育てることからは想像できない大掛かりな作業に、参加者は真剣な表情で取りくんでいる。一つ間違えれば大ケガに繋がりがかねないからだ。

「このままでは原木シイタケのブランドが失われてしまします。誰かがやっていただけなら、持てる技術をお伝えしたい」と、相談に来たことだった。高齢化で原木栽培をやめる生産者が後を絶たないことに危機感を抱き、自分が動けるうちに後継者を育成したいという強い思いが伝わってきた。

健全な森と共にある豊かな暮らしの実現に向けて研究・実践する、おいでん・さんそんセンター森林部会が、近藤さんの思いに賛同共感し、「原木シイタケ栽培研修」は始まった。

センター長のミライのフツに 向かって!

vol.51 地域をミライにつなぐ農の営み

センター長 鈴木辰吉

二般社団法人押井営農組合」を1月8日に法人登記した。代表理事は私である。農業団体の法人化は、農事組合法人か株式会社、有限会社が普通だが「二般社団法

人」とした。全国でも異色の農に 関わる法人になると思つ。 国は、「強い農業、所得倍増」を キャッチフレーズに、農地の集約 化による経営規模拡大を図るた

め、「農業経営法人化支援事業補助金」の交付や農地中間管理機構を全原に組織して農業団体の法人化や農地の流動化を推進している。すなわち、農を産業として確立するための政策であり、その成果に期待したい。

暮らしの一部であり、あたりまえのこと、「農の営み」であって農業ではない。そして、その営みを、Iターン者であれ、都市住民であれ、仲間を増やし「つなぐ」ために集落営農や法人化が必要となる。その意味において、思いを共有する人の集まり「二般社団法人」が最もしっくりくるのである。

集落のすべての農地を農地中間管理機構に貸付け、まるごと法人が借受け利用の権原を得る。自作希望農家は「特定農作業委託契約」によりこれまで通りの営みが続けられ、続けられなくなった時、法人が責任をもって次代につなぐシステムである。農の営みを通じて集落をミライにつなぐチャレンジが始まる。

イベント情報

セカンドスクール 2019春フリー版

豊田市では子どもの山村体験をセカンドスクールという形で実施しています。セカンドスクールには、学校単位で学年の全ての子どもたちが学校教育で参加する「セカンドスクール」と学校が休業日の日に希望する子どもたちの山村体験を行う「セカンドスクールフリー版」があります。

★ 詳細と申込フォームはセンターホームページを参照ください。

●企画名 | おいしい体験inしもやま 自分で釣って食べちゃおう

●日程 | 2019年3月25日(月)~26日(火) 1泊2日

●募集人員 | 20名(男子女子各10名)(最低催行人数10名) ●参加費 | 8,000円(1泊4食・保険料含む)

●対象 | 小学校4~6年生(3月現在) ●場所 | 豊田市下山地区

●集合 | 名鉄豊田市駅(ギャザ前) 午前8:30分集合(バスまでお迎え⇒下山へ)

●解散 | 下山支所(おいでんバス14:03分に乗車、自宅近くのバスを調べよう)

●内容 | 花を植える、夕食用の魚釣り、五平餅づくり、古代米の餅つきなど

●応募先 | 〒444-3206豊田市羽布町柿田15-1手作り工房山遊里(やまゆり) TEL:0565-91-1186(木下) ※応募締切日 2月16日(土) 当日消印有効

●企画名 | 山のこどもになる!3日間 春版

●日程 | 2019年3月26日(火)~28日(木) 2泊3日 ●募集人員 | 20名

●参加費 | 16,500円(2泊6食・保険料含む 1日目の昼食はお弁当持参)

●対象 | 小学校3~6年生(3月現在) ●宿泊先 | 1日目:ホテル岡田屋 2日目:稲武地区の各農家に分かれて宿泊

●集合/解散 | 名鉄豊田市駅集合解散 送迎バスにて稲武へ(集合:26日午前9時 解散:28日午後3時) ※石野、足助で途中乗車、また現地集合も可能です

●内容 | 新展望台目指して山登り、農家のおうちに泊まる、農家でお手伝いや遊び

●応募先 | 〒441-2515豊田市夏焼町ヤガ子471-1山里ちやふえ TEL:080-3111-8953または0565-83-3003 ※応募締切日 2月16日(土) 当日消印有効

●企画名 | 山つ子くらぶ ●日程 | 2019年3月28日(木)~30日(土) 2泊3日

●募集人員 | 20名(予定) ●参加費 | 18,000円(2泊7食・保険料含む)

●対象 | 小学校1~6年生(3月現在) ※兄弟参加は中学生も可

●場所 | 豊田市旭地区(豊田市旭八幡町堂山432-3) つくラッセル(旧・築羽小学校)

●集合/解散 | おいでんバスで小渡+送迎車、または自家用車、のどちらか

●内容 | 野草摘み、天ぷら作り、ニワトリを捌く体験、星空観察、山のきこり体験など

●応募先 | 〒444-2407豊田市桑田和町日面71-1山本薫久 TEL:090-5453-6411 ※応募締切日 2月16日(土) 当日消印有効

●企画名 | あさひ山里ぼうけん遊び隊

●日程 | 2019年3月29日(金)~31日(日) 2泊3日

●募集人員 | 12名 ●参加費 | 20,000円(2泊7食・保険料含む)

●対象 | 小学校新4~現6年生(卒業生も可) ●場所 | 豊田市旭地区宿泊は農家民宿ちんちゃん亭。犬2匹と猫4匹がいます。

●集合/解散 | 29日(金)は11時に現地集合、31日(日)は14時に保護者も参加して一緒に振り返り会(参加必須) ※保護者が最終日に昼食を希望の場合、12時に集合

●内容 | 森の中のぼうけん遊び場「ふくろうの森」で自由に過ごす、薪割りなど

●応募先 | 〒444-2812豊田市押井町寺ノ入4農家民宿ちんちゃん亭 TEL:090-1280-0033(鈴木) ※応募締切日 2月16日(土) 当日消印有効

REPORT いなぶ てらこや

稲武地球子屋が稲武プレーパーク感謝祭を開催

伝統の技をスプーン作りで気軽に体験

12月22日(土)、稲武地区で活動する「稲武地球子屋(いなぶてらこや)」による、稲武プレーパーク感謝祭が開催されました。

感謝祭には、稲武地球子屋のメンバーをはじめ、活動をお手伝いしてくれた人たちが集まりました。

田舎には自然が多く、都会よりも子どもたちが外で遊びやすいように思われますが、過疎化、少子化で、同じくらの年齢の子どもがいる家同士の距離が離れていて、子どもだけで遊びに行けない場合も多くあります。

そのような環境の中で、稲武の魅力的な大自然を子どもたちにもっと体感して欲しい、という大人たちの想いが感じられました。

プレーパークを主催するメンバーは、「次の開催の日をカレンダーに印をつけて、楽しみにしている子が一人でもいると聞くと、うれしくて次への力になる。ここに来れば誰かがいて、子ども達が、なんだか群れて遊べる。そういう場所があるのがいい。これからも開催していきたい」と話していました。



棒巻きパンを焼く 大自然のなかで遊ぶ 餅投げの様子

いなぶ暮らし博覧会 開催レポート 昨年11月23日(金)から12月16日(日)に行われた28プログラムからご紹介します。



どの焼き菓子の材料も厳選されている 焼き菓子づくりの様子

REPORT プログラムNo.12

地元産食材で作る焼き菓子教室

厳選した素材で和気あいあいとお菓子

12月6日(木)に、旭地区旧杉本こども園にあるお菓子工房「すぎん工房」で、焼き菓子教室が開催されました。

クルミは旭地区の「いこまハウス」にて、障がい者の方々から山で拾って来た鬼グルミを割ったもの。マフィンに使うカボチャは旭産。卵は小原産。米粉は旭産。小麦粉、油、砂糖など、どれもこだわりのものです。

使うことで蘇る里山林 原木シイタケの栽培は、山村地域における自給的な暮らしや冬場の収入源として始まり、1965年頃までは薪炭業とともに盛んに行われてきた。

現在は、厳しい労働環境と価格低迷、後継者不足などを理由に衰退し、効率化が進んだ(※)菌床栽培が主流になった。薪炭は燃料革命により生活エネルギーとして利用されなくなり、原木生産林は放置され、高齢・大径木化が進んでいる。

8月に伐採地の下草刈り、10月の紅葉が始まるころ伐倒を行った。その後2カ月間葉枯らし、1月に玉切り、集材、3月に菌打ちし現場に伏せ込んだ。

多く、素人での作業は危険なため、プロに依頼した。今年1月、3日間にわたって行った玉切り、集材は、伐倒木をチェンソーで1メートルの長さに切断し、3月に植菌しやすいよう集めた。2時間で設置ができる架線集材による手法も講師から学ぶことができた。

「特に乾シイタケには、薬効があるといわれて、病気で悩みの方がリピーターになり愛用して下さったこともありました。喜んでもらえるありがたい仕事に就いたと思います。山林の衰退を放っておけない」



近藤さん(右から3人目)の声を耳を傾ける参加者



菌打ちの様子(2017年度)



農業の裏作としてシイタケ栽培に挑戦する意欲を持つ新規就農者の木下さん



(坂部友隆)