

# ミライのフツーに 向かって

山村と都市が共存する豊田市で、どんなミライをめざしていくのか。そのミライのフツーをどのように作っていくのか。おいでん・さんそんセンターを運営する（一社）おいでん・さんそんの正会員に想いを語ってもらいます。

しぶさわ じゅいち

## 第1回 澁澤寿一さん

豊森なりわい塾塾長、認定NPO法人「共存の森ネットワーク」理事長、農学博士、（一社）おいでん・さんそん理事



「未来」を考える時、唯一の手がかりは未来に続く「過去」です。江戸時代の日本はSDGsの目標のほぼすべてを達成しています。1年間の自然の生長量、植物や植物性プランクトン、藻類の光合成量を利用する社会でした。食料は自国産で、しかも有機無農薬栽培です。炭や薪など、自然再生エネルギーがすべてで、火力発電所も原発もない自然共生型社会です。

また、江戸期の最大の物流システムは、人間の排せつ物を金肥として田畑に戻す仕組みで、基幹産業は、リサイクル業です。多くの修理業や古着屋、古道具屋などが、蕎麦屋の軒数と肩を並べています。ゴミは多くは資源として有料で引き取られ、ほぼゼロ・エミッションの循環型社会です。

それは「鎖国」という特殊事情が招いた結果かもしれませんが、現代の「宇宙船地球号」に符合します。

そして、男親も女親も子供を大切に扱い、人々の明るさと、不快でない好奇心を幕末に訪れた多くの外国人が、日本人の特質としてあげています。

私が子供のころ、今から60年前の日本は、ほぼ江戸と同じ国でした。夕食のトンカツはアジの塩焼きでしたが、夢があり、子供たちは生き生きとしていました。何処かで、私たちは曲がる角を間違えてしまいました。

ミライは、もっと便利で、もっと物が溢れている社会ではなく、いつも帰る場所があり迎えてくれる温かな笑顔がある、フツーの暮らしです。



下肥運び  
私の子どもの頃は、東京の街中でも見られました

## イベント情報

### 講演会『自然に学ぶ農』&映画上映会

- 日時 2022年6月26日 13:00~16:00 (開場12:30)
- 場所 稲武交流館 (豊田市稲武町竹ノ下1-1)
- 内容  
\*13:00~15:00上映会『食の安全を守る人々』  
\*15:00~16:00講演会『自然に学ぶ農』  
講師:松澤 政満 さん (あいち有機農業推進ネットワーク代表/福津農園代表) 静岡大学卒業後、14年勤務した食品会社 (研究開発) を辞め、37年前、故郷愛知県新城市に帰農。代々の農業を継ぐ。環境運動にも積極的。自然循環に逆らうことなく、無理のない有機農業を実践。消費者との交流も積極的に行っている。
- 参加費 事前受付1,000円 (当日会場にてお支払い下さい)  
当日受付 1,300円 (定員を満した場合は無し)
- 定員 50名 (定員になり次第、締切)
- 主催 風の庭くらぶ (豊田市野入町越田和2-5 高台の民家カフェ「風の庭」内)
- 問合せ メールアドレス huzu@huzu.jp もしくは携帯電話 090-8566-2638 (風の庭くらぶ土井)

### 北小田の家1周年コンサート

- 日時 2022年5月14日 (土) 12:00~14:30
- 場所 足助交流館飯盛座
- 内容 足助地区北小田町にある築200年の古民家レンタルスペース『北小田の家』1周年を記念したコンサート  
12:00~ 開演  
12:30~ ケコチコ (ウクレレバンド)  
13:00~ちんとんしゃん (フルート、箏、パーカッションのセッションバンド)、インディアンフルートメンバーズセッション  
~14:30 終了予定
- 参加費 2,500円
- 申込 こちらのQRコードを読み取り、必要項目を記入して送信してください。→→→→→



詳しい情報、他のイベント情報は  
おいでん・さんそんセンターホームページ  
『イベント情報』をチェック!



「まちとむらをつなぐ」おいでん・さんそんセンターの活動をご紹介します!

# おいでん・さんそんSHOW

4月号  
2022.04.01発行

PICK UP

山村条例を背景に、「山村との関わり」を考えるJCが山村地域で例会を実施

全域  
ぜんいき

## 若き経営者らが、山村地域の魅力や課題を体感



Bチームが訪問した旭木の駅プロジェクトの現場で薪割り体験をするJCのメンバー

3月19日 (土)、より良い社会づくりを目指し、ボランティアや社会的課題に取り組む(一社)豊田青年会議所 (以下、JC) の3月例会が、市内の山村地域をフィールドに開催されました。

例会のテーマは、「Let's Try! 我らが山間協力隊」。メンバー68名が4チームに分かれ、持続可能な地域の実現に向けて取り組む4団体から話を聞き、課題や魅力について身をもって体験しました。

昨年9月に、担当である地域間交流委員会 (櫻井嗣和委員長) より、「山村の課題を知り、魅力を発信したい」と、当センターに相談があり、コーディネートをお手伝いしました。

当日は、春日和のなか小原交流館を会場に開会しました。冒頭の挨拶で、梅村洋平理事長は、「今日は楽しむためだけでなく、体験のなかで地域の活性化につながるようなことを考えながら過ごしていただきたい」と、熱く語られました。また、同委員会から、「豊田市はものづくりのまちとして知名度が高い一方、約7割の面積の山村地域に約1割の人口しか住んでいないことがあまりにも知られていない。更に人口減少が続くと山村の資源を守ることができず、災害などから都市も危機的状況に晒される恐れがある」と、メンバーへの動機付けが行わ

れました。  
その後、4チームに分かれ、活動先に移動しました。それぞれ、行った体験についてご紹介します。

### 【Aチーム】日東醸造

Aチームは足助地区大多賀町にある日東醸造の仕込蔵を見学、蛭川洋一社長より白たまりづくりの取り組みについてお話をいただきました。

今から23年前に特別な白たまりづくりのための良い水探しの最中、縁あって出会った大多賀町の水と気候を気に入り、本社のある碧南市から遠い山村地域の廃校に仕込蔵を設置することになりました。

地域との信頼関係づくりの一環で本社工場へ大多賀の住民を招待、少しずつ関係づくり進めていったお話、今後、白たまりの原料である小麦を地域の耕作放棄地を活用して栽培しようと意気込む姿に、参加者から「地域資源を有効活用しているのがすごい」と感嘆の声があがりました。

昼食は、清らかな水で育ったマスを山の里たんぼぼでいただき、JCのメンバーは、普段、なかなか訪れる機会がないという山村地域の魅力を堪能しました。



①Dチームの訪問先、獣肉加工施設山恵で、鹿肉の解体作業を真剣に見つめるメンバー②BチームとCチームは、旭地区押井町の普賢院でごはん鹿汁の昼食を取り、笑顔③Cチームは猪に埋められた用排水路を手作業で掘り出した④Aチームは日東醸造の仕込蔵を見学⑤現場での体験を終え、山村地域との関わりの可能性についてチームごとにディスカッション

### 【Bチーム】旭木の駅プロジェクト

Bチームの訪問先は、現在設立11年目を迎えた旭木の駅プロジェクト。伐採された木の搬出、搬出された木の玉切り、玉切りされた木の薪割りの3工程を、メンバー13名が3班に分かれてローテーションして体験しました。

活動前に、同プロジェクト実行委員会の高山治朗委員長が、「今や林業は稼ぎになりません。しかし、この活動を通して山に関わることで、将来自分たちの子や孫に、「先代は頑張った」と言ってもらいたくてやっています」と、思いを話した後、「10年に一人ぐらい、私のように山に携わる人が出てくれたら嬉しい」と、胸の内を語っていました。

参加したメンバーは、林業に始めて触れたようで、丸太の運び方や、斧やチェーンソーの扱いを学び、楽しんで作業していました。

汗をかいた後は、押井町の普賢院に移動し、Cチームと合流し、地元の食材を生かした食事をいただきました。

活動後、メンバーからは、「丸太があんなに重いとは知らなかった。林業は本当に重労働だと感じた」、「今ウッドショックで価格が上がり儲かっているのかと思っていた。簡単な話ではなく、深い部分で解決していかなければいけないと痛感した」、「薪として加工した商品の販路づくりに協力したい」といった、感想が聞かれました。

### 【Cチーム】押井営農組合

旭地区で米のCSA（地域支援型農業）に取り組む（一社）押井営農組合に赴いたCチーム9名は、トラクターでの田起こし体験を予定していましたが、前日の雨で田んぼがぬかるみ、急遽、猪に埋められた用排水路の手作業での掘り出しという過酷な体験となりました。

泥との悪戦苦闘の末、水路は見事に復旧され、参加メンバーは達成感と共に自然が相手の農業の現実を身を持って

て体験することになりました。

営農組合代表の鈴木辰吉さんは、「水路の復旧に3日は覚悟していた。若い力への感謝と共に親戚のような親近感が生まれました」と、思わぬスケジュール変更を喜んでいました。

組合が都市との交流拠点として整備中の空き寺「普賢院」での昼食は、地元で栽培された源流米ミネアサヒの釜炊きごはん、大鍋での鹿汁。重労働の後のご飯の美味しさは格別で、食と農のあり方についても学ぶことができたように思います。

### 【Dチーム】獣肉加工施設山恵

Dチームの14名は、足助地区新盛町にある獣肉加工施設「山恵」でジビエ肉の解体見学と試食体験を通して、獣害被害の実情を知るとともに山村地域の魅力を体感しました。

最初に鈴木良秋さんから猪と人との長い関わりとの歴史、山恵の現状、特に豚熱（CSF）の発生以降の状況などについて説明がありました。そして、鹿肉の解体作業の見学です。大きな肉の塊をていねいに部位ごとに切り離していく作業に参加したメンバーは熱心に見入って、最もおいしい部分や料理法などについて盛んに質問していました。また、肉の解体後は試食があり、中には苦手なメンバーもいましたが、概ね好評で山の恵みを堪能することができました。メンバーからは、「処理している様子や肉の味を知ることができ、ジビエが店で使えるかを考えるいい機会となった。名物料理にすると面白いかも」との感想が聞かれました。

### 【午後の部・ディスカッション&まとめ発表】

午後は、再び小原交流館に戻り、チームごとにディスカッションが行われました。体験を通じて感じたことや、それぞ

れの課題と魅力、そして自分たちがどのように山村地域に関わっていけるかについて話し合われました。

その中で、「我々では普段見えない課題があるということを知ることができた」、「いいものを作っているがあまり知られていない」、「山村はいろいろな魅力があるということを知ることができた」、「地域の課題を知っている人がなかなかいない。もっと知ってもらわないといけない」といった意見が活発に交わされました。

そして、最後のまとめの発表では同委員会が、2022年1月1日に「山村条例」が施行されたことに触れ、「山村の資源を守るには、都市部と山村部の市民が、手を取り合い、共生することが必要不可欠。我々JCメンバーが架け橋となり、関係人口を増やすこ

とで、持続可能な地域を創造しましょう」と、締めくくりました。

今回の企画段階で、フィールドワークを重視した例会は異例だと櫻井委員長より伺っていましたが、過酷な作業も計画していたため不満がでないか心配していましたが、杞憂に終わりました。皆さんが、終始明るく楽しそうな表情で、「いい経験になりました!」という感想を多くいただいたことが印象的です。当センターとしても、企業に向けた「体験型」のマッチングツアーを試行する良い機会をいただきました。

JCは、今年秋に、今回の例会で生まれたつながりをもとに、イベントの開催を予定しているそうです。若き経営者パワーで、これからも一緒に山村を盛り上げていただけることに期待したいと思います。（坂部友隆）



## report 三河の山里なりわい実践者が共働して実施

# 『女性猟師に学ぶ!鹿の解体体験』開催



3月6日(日)、昨年オープンした稲武地区のアウトドアガーデンいなぶ主催で『女性猟師に学ぶ!鹿の解体体験(鹿肉のお土産付き)』が開催されました。

この日は時折、横なぐりの吹雪になる空模様でしたが、全天候型BBQ場(キャンプ場併設)である開放的な屋内での快適な体験会となりました。足助在住の猟師、清水潤子さんが講師を務めました。

最初に、清水さんは鹿や猪などによる農作物の被害額が、愛知県で年間4.5億円、豊田市でも1.2億円と甚大であることを説明し、「可哀想だから鹿を獲らないで、という人の気持ちもわかるが、手塩にかけた農作物が収穫直前に食害にあってしまう農家も深刻な死活問題で、可哀想だと思う。鹿に十分な生活環境を与えることや給餌ができないのなら、獲るしかない。そして駆除するだけでなく、その命を有効活用させてもらうことができれば」と話しました。実際に清水さんは、鹿や猪などのジビエ料理を山里カフェMUIで提供しています。

今回解体するのは、前日の朝に罾で仕留めた雌鹿です。清水さんが脚から解体の仕方を解説し「やってみたい人?」と声をかけると、小学5年生の女の子が真っ先に手をあげチャレンジしました。関節に沿って100円均一ショップで販売されているカッターをぐるりと何度も走らせ、上手に脚をはずすことができました。

全工程で2時間余り。幼児から大人まで28名の参加者が解体したお肉は、衛生上持ち帰ることはできませんでしたが、稲武地区でふくろうの餌専門店「ホーホー」を営む安藤真也さんが猛禽類の餌として持ち帰り、毛皮は各自で「皮なめし」に挑戦したい参加者が分け合って持ち帰りました。

参加者は清水さんの解体作業場で衛生的に包装された鹿肉をお土産に受け取り、当日販売された鹿肉フランクな

どを各々購入。「頭を持ち帰るので、頭骨標本を作りたい」、「鹿に触ったのは初めて。耳毛が柔らかかったし、瞳は弾力があった」、「解体しながら体の仕組みを学べた」、「いろんな活動をしている参加者同士、情報交換も貴重だった」、「また参加したい」と、積極的な感想が聞かれました。

今回の企画は、愛知県が実施している三河の山里なりわい実践者が共働し、アウトドアガーデンいなぶオーナーにしおまささんと、同施設管理人の古橋崇史さん、清水潤子さん、今期の実践者である安藤真也さんの4人が実施しました。

4人は、「獣害についても、森林の保全についても、地域の課題を地域の人が発信し、たくさんの方に知ってもらうこと、体感してもらうことが大事」と企画の動機を話していました。「スーパーのお肉も、だれかが豚や牛や鶏を解体してくれている。皆さんが支払うお金は、その対価です」という清水さんの言葉から、「農畜産物は、課題に取り組み続ける人たちの労働のおかげ」という現実を読み取れたのではないのでしょうか。（松本真実）



(左)雌鹿の解体にチャレンジする参加者(右)鹿のモモ肉