



## お米についての連続勉強会

「日本の主食お米のゆくえー食糧自給を考える」第501回、シリーズ「自立した小さなむらを学ぼう」第22回目、日時：2016年10月22(土)午後1時30分～5時、23日午前10時～午後3時、テーマ「江戸東京野菜について学び、兵庫の在来小豆をみてもらおうー各地の在来種の種を繋げ、在来種栽培を広めていく東西交流会」、講師：江戸東京野菜研究会代表 大竹 道茂 氏、於：22日は、西宮市市民交流センター調理室、以後希望者は農家民宿「〇(マル)」に宿泊、23日は春日島東中の柳田隆雄、明子さんの丹波黒さや大納言小豆の収穫体験と昼食、黒さや大納言復活のお話と、在来種についての紙芝居「つながらない種」、3時解散、おまけの見学・研修つき 写真・記録：中村稔さん、記録：宮本幹江さん

## お米の勉強会 第501回、研修報告

中村稔さん

### 大竹道茂さんのお話



講師の江戸東京野菜研究会代表の大竹道茂さんは、江戸の在来種の研究にとどまらず、地域の町おこしに関わるお話に興味深く話されました。

- ・亀戸地区で、練馬大根（在来種特有の大きな形がかなりマチマチ）引っこ抜き大会
- ・品川区では、品川汁（陸奥の船乗りがかつて、品川で振舞われて以来陸奥で調理法が残っていた）
- ・早稲田の茗荷（井ノ口氏がこの発見以来茗荷茸も栽培しておられる）
- ・学校教育では種を引き継ぐ行事や給食にも在来野菜を生かす取り組みに協力、この他にも地域を盛り上げるすばらしい活動をたくさん紹介していただきました。

## 宿泊：農家民宿「〇」＜婦木農場＞

婦木克則さん（〒669-4132 兵庫県丹波市春日町野村83）

民宿は地元の材木をふんだんに使った素敵な木造作り。

ジャージー牛4頭（+子牛1頭）、平飼の鶏、多種類の野菜など「婦木農場」として経営しておられ、長男さんの始めたチーズ作りも軌道に乗り、家族ぐるみの農場+宿経営は、これからの農家のあり方のモデルに！気さくなご夫婦、次男さんと夕食を共にしました。

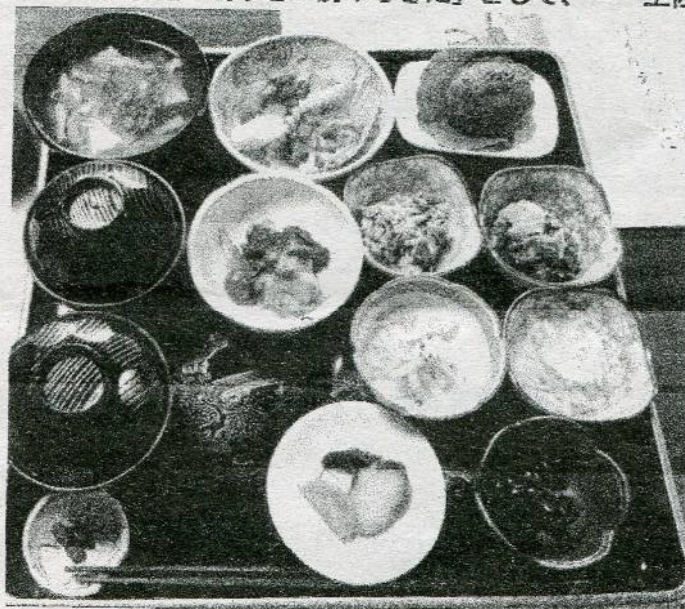
平成28年10月23日（日）

柳田隆雄さん（〒669-4272 兵庫県丹波市春日町東中1425）の指導で春日黒さや大納言収穫体験。氷上高校からも作業体験の



予定があるとのことで、収穫は程ほどで切り上げました。

ご自宅を「あずき工房やなぎだ」として、



あずき中心の食事などを提供されて降り、そちらで春日大納言の名前や在来小豆発見の由来をお話いただきました。昼食はその「あずき工房やなぎだ」で奥様の柳田明子さんが小豆を中心に、日頃から丹精こめて育てておられる在来野菜を調理したものを添えたお弁当を提供下さり、美味しくいただきました。

食後には紙芝居で大納言小豆の話、F1の話を楽しく見させていただきました。

平成28年10月24日(月)

土佐祐司さん宅訪問(〒620-1312 京都府福知山市三和町岬595)

土佐さんのご実家には、きれいな水の流れ。それを守る石垣、その上には小さなお堂が据えられた素敵な小庭がありました。

家にはこんにやく芋、お米、万願寺とうがらし、味噌など、収穫された農作物が置いてありました。

土佐さんに地域の歴史、自然、地区の問題点、などを話していただきました。また、土佐さん手作りのこんにやくは、あく抜きにモチ米の糞を使って何度も試行錯誤の末にあみ出した方法で作っておられることなど説明していただきました。他のグループの方もお見えで熱心にこんにやく作りを見学されていました。

場所を移動し土佐さんより、地域のJAをはじめとして様々な組織を巻き込み、補助金を有効に活用しながら地域復興のために、頑張っておられる様子をお聞きし、感心しながら聞かせていただきました。

昼食は井上吉夫さんのおすすめのうどん屋さん「竹松うどん店」

木造倉庫を改造したお店で、内装も昔風で、子供用に設え直した着物、子守りなどが飾ってあり落ち着いた雰囲気でした。

うどんは讃岐に負けない腰の強い物で、美味でした。

食後、井上吉夫さんの作業場を案内していただきました。

