

ちんじゅの木木通信

2020.3 月号
March



はじめてのお餅つき / 森村 衣美

「ほぐほぐ」には、今ではなかなか手に入らない、自慢の臼と杵があります。

直径50センチ以上、両手を回しても手が届かないほど、たっぷりとした大きな臼です。

ほぐほぐで迎える初めてのお正月、「杵と臼を使って、昔ながらのお餅つきがしたい!」と思いつき、得意のメルカリやジモティで探しては見たものの見つかるはずもなく、お米をお願いした新潟県村上市高根の皆さんに相談してみました。すると、予想をはるかに超える、どっしりと重量感のある立派な杵と臼が見つかり、遙々東京まで運んでくださったのです。



臼と杵の材はケヤキ。杵のうしろに屋根のマークと「岩」の文字が美しく刻印されています。岩は「岩右衛門」。岩の上にある屋根のマークは、「岩右衛門」の「家の印」ということでした。岩右衛門さんの家にあった臼と杵は、使われなくなった後、二軒くらいのお宅を回り、それから「藤右衛門」家に落ち着きました。さらに、藤右衛門さん宅でも使わなくなったということで、鈴木信之さんのお家で眠っていました。



村上市高根には、理事として設立間もない頃からちんじゅの森を支えてくださっている遠山實さんがいらして、ちんじゅの森スタッフも、私の家族も、とてもお世話になっています。そのご縁で鈴木信之さんに出会いました。高根は、村上駅から車でさらに北へ約1時間。山形県との県境にある、四方を朝日連峰に囲まれた自然の中の集落です。臼と杵はこうして、長い時を経て、高根の集落から遠路はるばる、東京にやってくれたのでした。

一方東京では、町内会の餅つきエキスパートの女性が、も

ち米を蒸すセイロや布巾、ザルやボウルやバットやバケツ…と、必要な備品を貸してくださいなく、当日のお手伝いも申し出させていただきました。もち米は、もちろん高根に依頼。「1升とは10合、約1.5キロ」の説明からしなければならない私たちスタッフを心配して、当日も駆けつけてくださいました。

よく晴れた暖かい一月、小さなお子さんからお年を召したおばあちゃん、一時帰国中のお子さんや、海外から学びに来ている若者など、多世代多国籍のにぎやかな餅つきとなりました。初めての方も多く、セイロのもち米が蒸し上がり臼の中に移されると、湯気や香りとともに、“わあっ!”という歓声があがります。順番に並んで、大将に教わりながら交代でつきました。かけ声は「よいしょ」のみならず、日本の数え歌、「ウノ、ドス、トレス」とスペイン語…。「日本の年中行事」、「ジャパニーズカルチャー」として、それぞれの餅つきを楽しんでくれました。つき立ての餅に餡やきな粉、納豆、辛味…と、数種の味を絡めてくれたのは日本女子大・食物学科の学生さ



んたち。高根で摘んできてくれたヨモギの葉っぱを蒸したヨモギ餅は大人気。6升のお餅があっという間にみんなのお腹に消えました。

当たり前のことですが、道具と材料さえそろえば、餅つきはできます。そして、その道具や材料がたどってきた100年という時間に思いを馳せると、愛着が湧き、人に語りたくなり、さらに新たな物語を紡いでいきたいという気持ちになります。そうなると、ここに関わった人にとって、その道具はもはや単なるモノではない。自然とのつながりも、過去や未来とのつながりも、地方と東京のつながりも、ぜんぶ「臼と杵」に詰まっているのです。そんなことが、本当に、よくわかった一年でした。これからもこうしたつながりを大切に、温かい時間を重ねていきたいと思います。

ほぐほぐで育まれる、 新しいつながり。

村上地域グリーン・ツーリズム協議会

植田 徹



ちんじゅの森サロン「ほぐほぐ」で初めてイベントを開催させて頂いたのは昨年の11月のことでした。『お米・芋煮ワークショップ』と題して、稲穂についてもみ殻に包まれたままの玄米が白米になるまでの作業を体験して頂きました。

そして今年1月の『小正月～餅つきと繭玉を楽しむ～』にもお声がけ頂き、餅つきのお手伝いや、まゆ玉で団子の木を飾ったり干支のねずみを作るまゆ玉クラフト教室を行いました。

村上地域グリーン・ツーリズム協議会では、東京へ出かけて村上地域（新潟県の村上市・関川村・粟島浦村）のPRとツアー誘致活動を年に数回行なっています。今回の「ほぐほぐ」でのイベントもその活動の一環でした。



毎秋、銀座で行なっている「はさがけイベント」

これまでのイベントと同じようなつもりで取り組みましたが、参加者の熱心さ、会場のすみずみまで行き届くスタッフの方の気配りなど、「ほぐほぐ」の会場には今まで携わったどこの催しとも違う特別な空気がありました。

印象的だったのは、参加者が自主的にスタッフの行っている配膳や掃除を手伝ったり、スタッフと参加者が同じテーブルでいっしょに食事をしたり、村上から来た私たちでさえスタッフの一員、仲間として扱って頂いたことです。「提供する側、提供される側」という関係ではなく、そこにいる人たちが協働して場を作ることに貢献しようとしていることがとても新鮮でした。

この誌面をお読みになっている皆様は「関係人口」という言葉をご存じでしょうか。「観光客（交流人口）以上で、移住者（定住人口）未満の、地域と関わりのある人たち」のことを総称してこう呼び、人口減少・高齢化が切実な日本において、地域づくりを担う地域外の人材として期待されています。

たとえば田植え・稻刈りなどの時期になると毎年泊まり込みで農作業を手伝いに田舎へ訪れる家族、観光客として魅せられた祭りの時期になるとスタッフとして通うようになった大学生なども関係人口です。都市に住まいながら地方とさまざまな形で関わろうという人たちは着実に増えています。

私は、ちんじゅの森のスタッフの皆さん、そこに集う参加者の皆さんには、村上地域にとっての「関係人口」になり得るのではないか、という期待を持っています。昨年と今年2度のイベントを通して、この人たちならいっしょに田植えや稻刈りをしている姿を容易に思い浮かべることができたのです。



「関係人口」とは不特定多数ではなく、個人個人のつながりが集積して成り立っています。私たちがちんじゅの森に関わる皆様と「ほぐほぐ」で共に過ごした時間の長さだけ、そのつながりはより強いものになると思っています。そしてちんじゅの森に関わる皆様にも村上へ来て頂くことで、その絆はさらに強固になり、そこからさらに新たな可能性が拓かれるような気がしています。

私は村上市に移住してこの3月でちょうど2年になります。人生の大半を東京で過ごした自分にとって村上でのこの2年間はとても刺激的であり、その感動は現在進行形で続いています。

村上の良さをどう表現したらといつも迷うのですが、最近は「手つかずの」「まだ荒らされていない」という言葉をよく使うようになりました。インターネットで検索すれば、鮭の文化、村上大祭、笹川流れの美しい景観、町家づくりの街並みなど、村上の見どころは簡単に調べることができます。でも、インターネットや観光ツアーからは村上の本質的な魅力はきっと見えてこないでしょう。

観光コンテンツとして未整備な分、東京からの距離が少しだけ長くて不便な分、ここには都会では決して味わうことのできない丁寧な暮らしの営み、人々のやさしい人柄などが手つかずで残っていると感じます。



もしイベントに参加して村上地域に興味を持ち、村上に訪れてみたいという方がいらっしゃいましたら気軽に私までお声がけください。あなたの希望に応じた農村体験・自然体験ツアーをきめ細かくコーディネートいたします。

また、今秋、自主企画したオリジナルツアーの実施も計画しております。交流人口から関係人口へ、人数で評価するのではなく人間関係の質にこだわる。そんなグリーン・ツーリズムの新しいかたちをちんじゅの森の皆様、「ほぐほぐ」に集う皆様と築いていくことができたら何よりの喜びです。



日本女子大学の近所にちんじゅの森が活動拠点を持たれたというご縁で、イベントのボランティアとして学生が参加させていただくようになり、連携活動がはじまりました。

当初は、大学教育の一環として学生達の実践力、発言力、コミュニケーション力を養う目的をもち、また大学で学ぶ専門知識を社会に還元する意義を考える機会となれば、と考えておりました。しかしながら、学生達はちんじゅの森での実践活動を通して、都心では感じることが難しくなっている自然、畑、とりわけ人との触れ合いから、「目にみえない」価値観を育む機会をいただいているのでは、と実感しております。特に、これから食のあり方、生き方を問う機会として、映像視聴とともに澁澤先生にご講義いただく機会を得たこと

は、学生たちにとって大変貴重な経験となりました。スタッフの方々の協力を得た事前勉強会を含め、大学外で活躍される多世代の社会人の方々とのディスカッションは、学生たちにとって大学の座学では学ぶことのできない、かけがえのない学びの時間となったことと感じております。

このような機会を学生に与えてくださった「ちんじゅの森」の皆様に心より御礼を申し上げます。今後とも、引き続き、宜しくお願い申し上げます。

- 日本女子大学家政学部食物学科公衆栄養学研究室
鈴木 礼子准教授より

「栄養」を学べるということ

日本女子大学家政学部食物学科食物学専攻4年
高井 佳奈子



ちんじゅの森との出会いから半年、ボランティアとして参加した「お米と芋煮のワークショップ」や「小正月～餅つきと蒟蒻を楽しむ～」では、食育クイズや調理の手伝いを担当し、大学では座学で教わっている食文化を実践することの大切さを学びました。世代を超えた交流の機会が少なくなっている今、地域の方々とともに、米作りの大変さや餅つきの楽しさ、つきたての餅の美味しさなど、同じ時間や思いを共有することは食を考える上で重要だと感じました。

とても印象的だったのは、食べるとはどういうことかを学ぶ討論でした。人間は何を食べてきたかについて、ジャガイモと肉の映像視聴会・講義・討論に参加、その食材を使用した調理・共食などを行い、食と生きることについて考えました。第1回ジャガイモの会では討論が十分にできなかったという反省点を踏まえ、第2回肉の会では、それぞれ自分の興味のあるテーマで肉に関して事前学習をし、その情報共有をして臨んだことで、有意義な討論につなげることができました。私は、米国の大食肉大量生産について調べました。今の日本で、大量に出回る安い外国産食肉がいかにして生産されているのか、安全性の懸念はないのか気になったためです。

討論では、北極冒険家の荻田さんのお話を伺い、イヌイットは食事の時間が定まっておらず、『食事は時間によってするものではなく、お腹が空いたらするもの』という私達とは異なる価値観を学びました。日本で暮らす私達は、食べたいときに何でも食べられるような、食べ物で溢れる環境にいるのだということを改めて感じ、そのような環境にいるからこそ、その一步先の「栄養」に関して大学で学ぶことができている

のだと気付きました。食物学科の学生として私達が学んでいることは、食生活・栄養・ライフスタイルのあり方を考え、「食」を科学する学問ですが、一步前の『食と生きることの繋がり』という重要な視点から食に触れて、感じ、考えることができました。食べ物で栄養をバランス良く摂り健康でいることは大切ですが、食べ物は人が生き延びるためにあり、その食べ物本来の意味を食物学科の学生ながら忘れかけてしまっていました。

また、澁澤さんは「食べるということの幸せは何か」と話されていました。私はこれまで、食べ物に困らないこの環境が幸せだと思っていたが、何でも不自由なく手に入る幸せでなく、自分たちで食べ物の命を育み、その成功を祝し、命をあがめ、いただくことこそが人間としてあるべき幸せのかたちなのではないかとも思いました。

ちんじゅの森と出会い、初年度の活動は有意義なものとなりました。大学は卒業となります、今後も活動に参加し、より多くの方々と食や文化を共有する時間を過ごしていくからだと思います。半年間、ありがとうございました。



「お米と芋煮のワークショップ」食育クイズ

食べると生きるを考えるお話しを日本女子大学の学生と行いました。

●2019.11/1

ゲスト：澁澤壽一氏

●2020.1/7

ゲスト：澁澤壽一氏・荻田泰永氏

講座「食べると生きる」

2020年度 開催決定！

ふるってご参加ください。

詳細はP7をご参照ください。

2019・2020 活動のご報告



干し柿・柿いろいろ ワークショップ



講師：サゴイシオリさん



フードコーディネーター・栄養士・
キッズ食育コンサルタント。「食」への
アクションが人をつなぎ、豊かな
ときや関係性を育むことに注目、幅
広い世代へ向け「食のワークショッ
プ」等を行う。

サゴイシオリさんには、ユニークな渋柿の
渋の抜き方やおしゃれなレシピ、干して漬物
に入れると美味しくなる皮のこと、干し柿は
渋い柿を甘くし、栄養価をアップさせ、保存
もできるという先人の知恵の宝庫であること
を教えていただきました。

たっぷりとした大きな西条柿でつくった干
し柿。出来上がって食べるとフルーティーで
やさしい甘味が口いっぱいに広がりました。



お米と芋煮の ワークショップ

講師：鈴木 信之さん



都岐沙羅パートナーズセンター事業
コーディネーター。高根集落の地域
おこし組織「高根フロンティアクラブ」会長、地域づくり活動のエキス
パート。

講師：濱千代 早由美さん



宗教社会学者。伊勢生まれ伊勢育ち。
信仰と観光、芸能、祭礼などのトピック
から、宗教都市について多角的な
研究を行う。

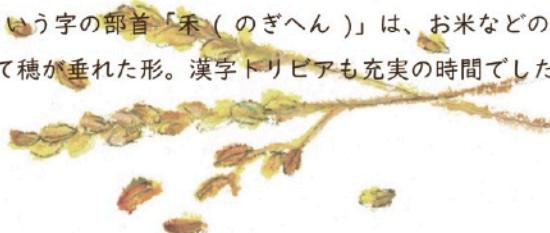
鈴木信之さんには、田植えから収穫までの様子や山焼きのこと、村上市高根の暮らしをご紹
介いただきました。千歯歯まで脱穀、すり鉢と軟球ボールで粉摺り、稻穂から白いお米になる
までの工程もご指導いただきました。

美味しい芋煮の秘訣はなんと「醤油だけ」とのこと。何度もおかわりしたくなる後を引く
おいしさで、炊き立ての新米といただき、お腹も心も満たされた秋の収穫祭でした。



濱千代早由美さんは、お米と日本の年中行事の関係を知
るために、月の満ち欠け、暦の仕組み、豊かな実りをもたら
してくれる山の神様や田の神様などについて、ご先祖様たち
がどう考えてきたかお話をいただきました。

「秋」という字の部首「禾（のぎへん）」は、お米などの穀
物が実って穂が垂れた形。漢字トリビアも充実の時間でした。





注連縄・注連飾りづくり ワークショップ



つつみ純子さんには、日本では「稻作」が衣食住のすべてを支えていたこと、秋には米の実りに感謝し、その稻わらで注連縄を作り、お正月に年神様を迎える、五穀豊穣を祈ってきたことをお話いただきました。

長らく日本の生活に息づいてきたのは、クリスマスツリーのもみの木ではなく、米が実る稻わらだから注連縄をつくる、というのが印象的な一言でした。



小正月 ～餅つきと繭玉を楽しむ～

講師：田口 祐子さん



宗教民俗学者。七五三など、主に現代の人生儀礼の実態や意義について研究をすすめる。

講師：細井 幹子さん



朝日村まゆの花の会 シルクフラワー
アーティスト。東京から村上市へ移
住、養蚕技術の継承し、繭の魅力を
発信する。

田口祐子さんには、「一粒一粒に神様が宿る」とされた米粒が凝縮されたのがお餅で、年のはじめや春の田起こし、力仕事の時に食べられてきたこと、お餅の白さは神様をよりつかせる清浄性をもつと考えられていたことなどを伺いました。

お餅はなんといってもつきたてが一番！みんなでついたつき立てのお餅から、お米の力をたくさんいただきました。



かつて養蚕が盛んだった村上市朝日地区の繭の文化。細井幹子さんには、色とりどりの繭玉で飾る団子の木と、今年の干支ねずみのクラフトを教えていただき、お蚕さんが繭玉をつくる様子を動画でご紹介いただきました。一つの繭玉からとれる絹の長さは1km以上もあるというお話に、歓声が上がりしました。みんながつくったねずみクラフトは一つひとつ表情も異なり、どれも個性的で可愛らしい作品でした。



講師：つつみ 純子さん



風呂敷文化研究家・和文化コンシェルジュ。「日本の伝統文化を身近に再発見する」をキーワードに、風呂敷を通して、日本人の知恵や文化を発信する。



“ほぐほぐ”一周年記念パーティーとスペシャルトークのご案内

ちんじゅの森サロン「ほぐほぐ」は、この一年、目白台の小さな田畠とリノベーションした家屋を活用し、日本人の暮らしに焦点を当て、旬の食材等を使って伝統行事を体験する活動等を行ってきました。瓦の屋根を碎いて庭に敷き詰めたり、古い物置小屋を移動させて畠を広げて土を耕したり、拠点づくりのリノベーションから始まりました。

さらに、自分たちの手で食べ物を作つてみようと、産地の農家さんから収穫したばかりの根や泥がついたままのらっきょうや梅干し用の梅、干し柿用の渋柿等を送つていただきました。天日干しの位置や時間、塩加減等で微妙にかわる味の違い等がわかると、失敗した経験も含めて、「食」への関心が深まりました。太陽と土と水を使った作業、そして五感を通して体験したこと、自分たちの体をつくっている「食」について、もっとまじめに向

き合いたいと改めて感じた一年でした。

振り返ればあっという間でしたが、素晴らしい食材を送つてくれた鳥取県八頭町の皆さん、新潟県村上市高根の皆さん、素材が持つ力をフル活用する様々な料理や飾りものを、アイデアと工夫で楽しく教えてくれた講師の先生方、いっしょに楽しみ体験してくれた日本女子大の学生さん他ご近所の方や小さなお子さんとご両親など、多種多様な方々が集つた場所となり、私たちが模索している新たなコミュニティのカタチに早くも近づいています。

つきましては、このつながりを温め、深め、一周年を一緒に祝つていただきたいと、ささやかではございますが、下記の通り「一周年記念パーティー」を開催いたします。尚、会場が狭く、30名様とさせていただきます。皆様のご参加を心よりお待ち申し上げております。



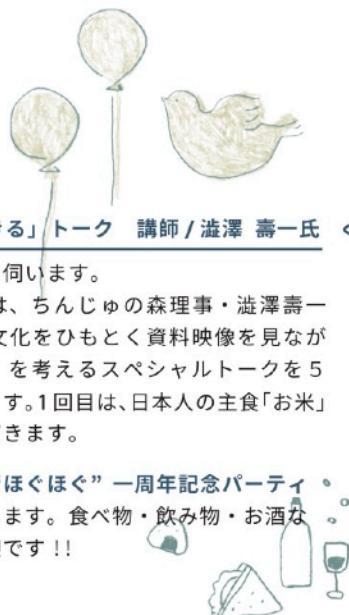
ちんじゅの森サロン“ほぐほぐ”一周年記念パーティー 4月18日(土) 13:00 - 17:00

会場 / ちんじゅの森サロン“ほぐほぐ” ※通信最終ページ地図参照

参加費 / 一般 2,000円 小中高大学生 1,000円

プログラム

- 13:00 開場
- 13:30 開会
- 13:45 第1回「食べると生きる」トーク 講師 / 濵澤 壽一氏
※映像鑑賞後、お話を伺います。
今年の「ほぐほぐ」は、ちんじゅの森理事・濵澤壽一氏を講師として、食文化をひもとく資料映像を見ながら「食べると生きる」を考えるスペシャルトークを5回にわたって開催します。1回目は、日本人の主食「お米」をテーマにお話いただきます。
- 15:30 ちんじゅの森サロン“ほぐほぐ”一周年記念パーティー
軽食、お酒をご用意します。食べ物・飲み物・お酒などのお持ち込み大歓迎です!!
- 17:00 終了予定



講師 / 濱澤壽一氏

農学博士、NPO ちんじゅの森副理事長、認定 NPO 共存の森ネットワーク理事長、国学院大学講師を務める他、豊田市や真庭市などで「なりわい塾」塾長を務める。国際協力事業団専門家としてパラグアイ国立農業試験場に赴任後、長崎オランダ村、ハウステンボスの企画、建設、運営に携わる。日本・アジアの環境や地域づくり、人づくり活動を実践。全国の高校生 100人が「森の名手・名人」や「海・川の名人」をたずねて聞き書きし、発進する「聞き書き甲子園」を主宰。明治の大実業家・濱澤栄一の曾孫にあたる。

参加ご希望の方は、下記 QR コードをスキャンしご入力いただくか、お電話、メールにてお名前、参加人数をご連絡ください。



TEL ▶ 03-6877-0425



Mali ▶ hoguhogu@chinju-no-mori.or.jp

※先着30名様までとさせていただきます。

※新型コロナウイルスの今後の状況をふまえ、変更がある場合は、ホームページ、SNS 等にてお知らせいたします。

これからスケジュール

ちんじゅの森サロン



HOGU HOGU

4/18
= sat =

ほぐほぐオープン1周年記念パーティー



お田植え

5/初旬

ほぐほぐにある田んぼで田植えを行います。田植えの前には祝詞を上げ神事を執り行います。

※日時は決定次第、ホームページ、SNS等でお伝えします。

時間 未定 参加費 無料 場所 ちんじゅの森サロンほぐほぐ

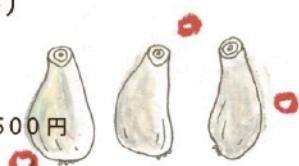


5/31
= sun =

季節の保存食づくり らっきょうの甘酢漬け

昨年に続き、日本一のらっきょうの産地、鳥取県福部町の砂丘で育ったらっきょうを使って甘酢漬けを行います。

時間 10:30 ~ 14:00ごろ 参加費 会員 2,000円 一般 2,500円
場所 ちんじゅの森サロンほぐほぐ



6/21
= sun =

季節の保存食づくり 梅干し

同じく鳥取県八頭町の志子部地区から届く大粒の梅を使って梅干しづくりを行います。
最新情報はホームページ、SNS等でお伝えします。

時間 10:30 ~ 14:00ごろ 参加費 会員 2,000円 一般 2,500円
場所 ちんじゅの森サロンほぐほぐ



8/23
= sun =

夏祭り

豊作を願う「虫送り」に触れつつ、田畑の草むしり、畑に実った夏野菜を収穫、バーベキューをしながら夏を楽しみましょう。

子供も大人も楽しめる紙芝居もあります。お楽しみに！

時間 夕方～夜(予定) 参加費 会員・一般 2,000円 / 小中高大生 1,000円 *未就学児無料
場所 ちんじゅの森サロンほぐほぐ



10/2
= fri =

月の宴

赤坂の日枝神社の特設舞台で中秋の名月に合わせて行っている舞台「月の宴」
昨年も大盛況となりました。今年はさらに充実した内容を企画中です。お楽しみに！

時間 19:30開場 20:00開演～21:00終演 場所 赤坂 日枝神社



講座「食べると生きる」 講師 / 濵澤壽一氏

第2回～第5回 今後の開催予定

第2回 ▶ 2020年7月25日(土)

第4回 ▶ 2020年11月28日(土)

第3回 ▶ 2020年10月4日(日)

第5回 ▶ 2021年1月23日(土)

※日程は講師都合やその他社会状況により変更する場合もあります。

※その他詳細は決定次第ホームページ、SNS等でご案内します。

【お申込み・お問合わせ】

お電話かメールにてお申し込みください。ご希望のワークショップ名・お名前・ご連絡先をお知らせください。

TEL ▶ 03-6877-0425 Mali ▶ hoguhogu@chinju-no-mori.or.jp

※作物の出来具合により日程が前後することがあります。

※「月の宴」のチケット販売については、別途、ホームページ、SNS等でご案内します。



先日、自宅の本棚に1970年の「日本万国博」の記録映画のDVDを見つけ、懐かしくて思わず見入ってしまいました。当時、私は9歳。駅から会場へと続く動く歩道で、「コンニチハ！」と声をかけてきた水夫の格好をした青年に、いきなり抱き上げられました！生まれて初めて見る白人、しかもシンデレラの王子様のように金髪のハンサムな欧米人に抱き上げられて、うれしいやら恥ずかしいやら…大興奮でした。会場に入ると、岡本太郎プロデュースの見上げても視界に入りきらないほど巨大な「太陽の塔」や奇抜なパビリオンの数々、それに並ぶ人の列など、ただただ圧倒されました。DVDを見ると、オープニングセレモニーでは大砲が開幕を伝え、くす玉からは子供たちがつくった折り鶴が舞い、祈りの梵鐘が鳴り響きます。会期中、お祭り広場では、阿波踊りと一緒に踊り、輿を担ぎ、ねぶたに跳ね、タイからはゾウの列が神戸港から国道を歩いて会場入りし、60人の大人たちとの綱引きなどが繰り広げられています。歌い、踊り、木こりの技を披露し、アラスカインディアン200人が万博のためにトーテンポールをつくる。オリ

ンピックとの大きな違いは「競わない」こと。参加したすべての国の人々が、それぞれの風土に合わせて生きている力、自國の文化に誇りをもって披露している姿に、心が躍りました。

この万博のテーマは「人類の進歩と調和」。

あれから50年。インターネットの普及によって様々な情報が地球の裏側にもリアルに伝わり、多くの日本に詳しい外国人が、日本文化を継承したいと来日するようになりました。逆に国境を越えて、多くの日本人が世界中で活躍しています。かつてその土地の風土から生まれた文化は、そこで生まれた人でなければ継承できないものでしたが、その精神や技術を受け継ぐ人は、愛と情熱と努力があれば、「日本人でなければ」、「親子でなければ」、「男でなければ」…などに縛られなくても良くなりました。そのことは、多様性を受け入れ、お互いを認め合う、SDGsの精神にも通じます。「環境と社会と経済」の調和がSDGsであるならば、「ほぐほぐ」は「人と人」「人と文化」「愛と想い」の「調和」する場として、育て見守っていきたいと思います。



ちんじゅの森 会員募集

●ちんじゅの森へのご支援ご協力のお願い

NPO法人ちんじゅの森の活動は会員の皆さまから会費と寄付で運営しております。活動の趣旨に賛同してくださる方はぜひ活動へのご支援をお願いいたします。会費は年間一口2,000円です。ご寄付に規定はございません。下記郵便振替口座までお振込みいただければ幸いです。

【郵便振替】口座番号 00100-5-29217 特定非営利活動法人ちんじゅの森

【三菱UFJ銀行】恵比寿支店 普通 1318980 特定非営利活動法人ちんじゅの森

●はじめて会費や寄付にご協力くださる皆様へ

銀行口座をご利用された場合、ご連絡先確認のため、事務局へご一報くださいますようお願いいたします。

TEL ▶ 03-6877-0425 (平日10:00～17:00)

Mali ▶ hoguhogu@chinju-no-mori.or.jp