

ちんじゅの木木通信

2020
秋号Theme:
「育てる」

場を育てること

- 作物づくりを通して -

森村 衣美

5月初めに田植えした稻に、今年もたくさんのお米が実りました。この実りを毎年一緒に喜んでいるのがスズメたち。彼らはお米の食べごろを察知すると、どんな伝達手段がある



のやら、何羽も連れ立って小さな田んぼに集まっています。ネットの隙間から上手に入り込んだスズメを必死で追い払い、ネットの補修と案山子で立ち向かいます。

この稻は7月のおわりに白い花をつけ順調に育っているようでしたが、長雨が続いていたことや、その日照不足の影響で、根っこがあまり強くなっていたいなかったようです。8月の激しい夕立にあって、稻の根本がしなって横に寝てしまいました。もう一度根っこが強くなってくれればと田んぼの水を抜き、起き上がるよう稻の根本に一列ずつ紐を張って様子を見てきましたが思うようにいかず、今年は早々の稻刈りとなりそうです。

こうした経験から、作物を「育てる」というのは、手順通りに一つ一つの工程を踏んで作業するだけではないと、身に染みて感じるようになりました。土づくりは石灰や肥料を塩梅よく混ぜ込む。種を蒔いて芽が出れば、様子を見て間引く芽を決める。水は土の乾き具合をみてやる。作物もときに病気になって、手を尽くしてもだめな時がある。雨が多すぎるのも心配、降らないのも困る、しばらく晴れてほしい…。そうして、花が咲いて実がなった時は喜びと同時にほっとします。「育てる」とは、その対象に手をかけている時間のこと、心配したり、安心したり、気持ちを寄せている時間のこと、試行錯誤しながら関わり方を変えたり、新しいやり方で関わろうとすることでしょうか。私は田畠の仕事を通して

「当たり前のこと」に気づかされているだけかもしれません。

きれいに整えられた畠は、人がよく手入れをしている畠です。気を抜くとすぐに無造作に生い茂る草。最近ではこの草刈り仕事を、会員さん、ご近所の方はじめ、区のボランティアサイトを見た学生さん、ふだんは会社に勤める方たちにもお手伝いいただけるようになりました。草刈りに精を出すと、明らかに空間が広がり、風が通るのが目に見えるようです。



ちんじゅの森サロン「ほぐほぐ」という場は、ようやく土を耕し始めたところですが、人と人が出会い、かかわり合う場を、風通しがよいように、育てていきたいと思います。田んぼの稻の変化や実を付ける野菜に季節を感じてもらい、今の時代にあらためて、私たち自身の側が自然の変化に合わせた暮らしをつくっていかれるように、「ほぐほぐ」が各地域の方々とつながる入口となるように、場を育んでいきます。みなさまには、今後とも、ちんじゅの森をご一緒に育ててくださいますよう、心よりお願ひ申し上げます。

★今号の通信では「育てる」をテーマに、柿農家の岡崎昭都さん、移住して山の暮らしをつなぐ須田元樹さんに原稿をお寄せいただきました。

「育てる」

岡崎 昭都

「育てる」ということは、人間が生きていくなかで一番必要なことだと思います。

私は鳥取県東部にある八頭町という小さな町で生まれ育ちました。祖父母は、花御所柿、西条柿60aと水稻70aを育てていて、両親は会社員の共働き家庭でした。父は、休みの日に農業を手伝っている兼業農家で、私は子供の頃から、トラクターに乗せてもらったり、水稻の稻木掛け(天日干し)をしていました。

しかし、特に何がしたいということもなく大人になり、外仕事や工場で働き、休みの日には、仲間ヒスケボーをしたり、冬にはスノーボードをするという生活を送っていました。正直、農業をするという選択肢は、全くありませんでした。

ところがある日、祖父がいつも通り農園に出ていく姿を見て、本当にふとした瞬間にやってやるか！という気持ちになったのです。じいちゃんばあちゃんっ子で、ばあちゃんが育てた苺で夏には苺シロップジュース作ってもらったこと、家の裏庭でこんにゃくを作ったりしている姿、じいちゃんには、柿の木にブランコを作ってもらって、自然いっぱいの中で育ったことを思い出しました。祖母が痴呆症にかかるて施設に入ることになり、柿の収穫時期になると弟が柿の収穫を手伝いにきて、家族総出で稲刈りをしていました。その頃、祖父は90歳を超えていました。あと数年したら、祖父も農業ができなくなり、この柿畠の風景もなくなるのかなあ。そう思った時に、幼少期の記憶が蘇ってきたのです。蓮華畠で蜜蜂を捕まえたり、柿畠の畔でトカゲを探したり、小さな頃から当たり前にある風景。なんだかとても懐かしく思えてきました。

祖父からはよく「柿はお金にならない、昔は良かった」と聞いていましたし、大変な作業をしている姿も見ていました。でも私には、「後継者不足」と「値段低迷」という難題が、とても魅力的に思えたのです。柿の栽培をしたい！と両親、行政に相談すると、どちらの答えも「儲からないからやめた方がいい」というものでした。確かに鳥取県が推奨する作物と比べると收入が少なく、単価も安い。ただ祖父や祖母、祖父の父が一生懸命育ててきた柿の木をその理由だけで、誰もしなくなるのは寂しいと思いました。

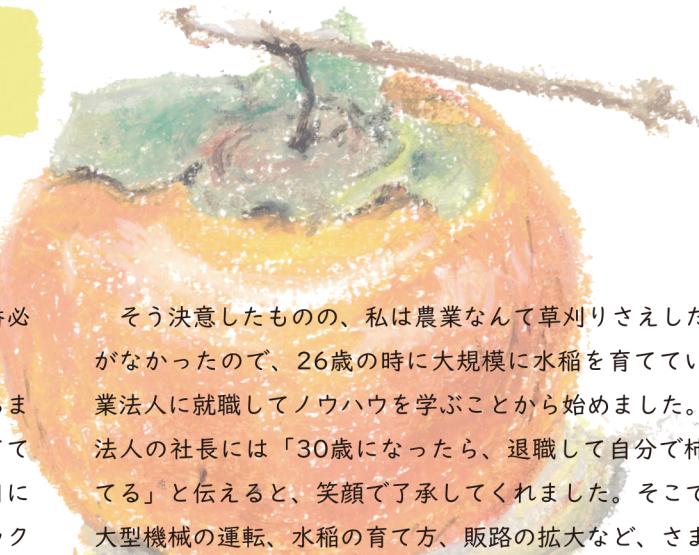
柿を育ててカッコいい農業をしよう！

そう決意したものの、私は農業なんて草刈りさえしたことにならなかったので、26歳の時に大規模に水稻を育てている農業法人に就職してノウハウを学ぶことから始めました。農業法人の社長には「30歳になったら、退職して自分で柿を育てる」と伝えると、笑顔で了承してくれました。そこでは、大型機械の運転、水稻の育て方、販路の拡大など、さまざまな勉強をさせてもらいました。

そして、予告していた30歳になり、祖父の指導のもと柿農家としての1年目が始まりました。柿を育てる1年目は、圃場(ほじょう)の掃除からです。霜対策に使っていた廃タイヤや、祖父が枝を引っ張るために使っていた針金や配線。これらを自分が作業しやすいように片付けました。そして、一番気になっていた古木。祖父のお父さんが植えた柿の木で、推定樹齢100年～120年経っています。まずは、春が訪れるまでに粗皮削りという作業です。柿の木についている苔や粗皮の中で、柿を育てるために駆除しなければいけない虫が越冬するため、粗削りは大切な作業で、1本1本丁寧に剥き、約1ヶ月かかりました。この作業が終わった後に、祖父から、粗皮を削る専用の高圧洗浄機を持っていますと聞きました。今では笑い話ですが、身体で覚えろという祖父の教えだったのかもしれません。

祖父と柿を育てて2年目に、近隣の農家さんから、果樹園を手放したいので育ててほしい、という話があり耕作地が広がりました。自分で植えたことがなかったので、まずは6aの面積を改植して40本植えてみました。農業も5年目に突入した年には、耕作放棄される柿畠を42a新たに借りました。すべて伐採→抜根→植栽と新しく植え替えることにしました。新しく植えるのは、2度目なので今までの経験を生かし、良い苗木を自ら選びに行きました。次に省力化を図るために灌水施設(スプリンクラー)を設けました。春先に霜がおりることが稀にあり、霜対策と灌水の一石二鳥です。柿畠にスプリンクラーを設置するのは珍しいことなので、いろいろな人が視察にきました。雨が降らない春先と夏場には、2日に1度、気温が下がる18時以降に、2時間灌水を実践しています。

生産組合の指導だと、幼木は、3年目から実をつけてもいいと言われますが、私は木をしっかり成長させた4年目から実をつける予定です。来年度には、ようやく実をつけることが





できます。はじめは、10玉程度ですが木の成長を見ながら着果量を決めていきます。幼木から植えると収穫までに時間と手間がかかりますが、だからこそ、やっと来年から収穫できると思うと本当に嬉しくなります。幼木は成木と違い根が浅いので、小さな時はたくさんの水が必要です。木を低く仕立てるために1年に2回誘引したり、夏場の乾燥と有機物を補給するために、細かく刻んだ敷き藁を敷いたりと、本当に難しいなあと思ったりします。しかし、試行錯誤しながら育てていると悩みも楽しさに変わってきます。そんな幼木を育てていると子供を育てるのと似ていると感じました。

今から3年前に結婚しました。今は2歳の娘がいます。生き物は、愛情をたっぷり与えて毎日様子を見るだけでしっかり育ってくれます。人に優しくすること、植物や生き物を大切にすることを教えながら、自然いっぱいの八頭町で、娘を伸び伸びと育てていきたいと思っています。今年、作業場の前にある柿の木にブランコも設置しました。もちろん、柿のことでも、なぜお父さんが八頭町で農業しているかということも、しっかり教えていきます！

最後になりますが、祖父が2020年5月に他界しました。満104歳でした。私が農業をすることを心配していましたが、いつも笑顔で応援してくれていました。長い間、本当にご苦労様でしたと声をかけました。私は、柿の木には育ててきた人の気持ちが宿ると思っています。

今年の年末にも花御所柿を160本植えます。祖父から受け継いだ伝統を守りながら、柿栽培に誇りを持って、これからも柿を大切に育てていきたいと思っています。



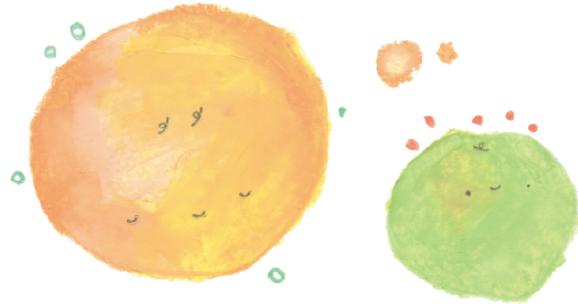
岡崎ファーム

〒680-0442
鳥取県八頭郡八頭町市谷335-1
TEL:0858-71-0565
FAX:0858-86-9001
E-mail:okazakifarm@gmail.com



okazakifarm.com

「子育て 親育て」 須田 元樹



「ぼくら大変なんでえ。学校でなあ、少ない人数でもいろいろと面倒くさいことがあるんじやってえ。」

流暢な美作弁で学校から帰ってきた子どもたちが学校のグチを父親にぶちまける。

次男の遼太郎は5年生。

元々クラスメイトは全部で9名うち男子は2名。保育園の中さんたの頃、このふたりの男子は自分が女の子だと思っていたフシがあったようだ。

その後男女1名ずつ転校ってきて、そこに去年廃校になった小学校から2名の女子が入ってきた。

遼太郎にとって、女の子と遊ぶことは自然なこと。けどいろいろと面倒くさいことがあるらしい。

長男の悠紀は中学1年生。

母親譲りの運動神経の良さと父親譲りの気の弱い目立ちたがり屋で、思春期は自分を持て余している。

昨年秋までマラソンから短距離まで何をやってもうまくいったのに、急に神経性胃炎。3学期はほとんど学校に行けずそのままコロナ休校。

これが彼には良かった。学校を休む罪悪感から解放されてのんびり回復。世の中悪い事ばかりではない。

中学校では陸上部に入って学級委員に立候補。どうしてまた胃が痛くなるようなことを始めるんだと言いたかったが、何となく分かるので黙っておいた。

岡山県北、小さな村に引っ越して2013年「株式会社山の暮らし舎」という名前の会社を起した。

山の暮らしの学び舎、様々な暮らしの中で作り出すものを今一度学ぼうと思った。それで稼げるのか?と私も思った。

経営は「論語とそろばん」論語は読んだことないがたぶん大丈夫。そろばんはエクセル、ダメ経営者である。

一年目に高齢化する獵友会に勢いで入った。中古の獵銃を恐る恐る持った。

イノシシは割と簡単に捌けた。檻わなで獲ったイノシシの喉元から心臓目掛けて槍を突くのも訳無かった。

けどこの肉は許可のある施設で捌かないと売れない。だから野菜をいただいた時のお礼や行事ごとでお世話になったお礼に肉を配った。

冬の寒い日だった。小学校2年生の長男が風邪で学校を休んだ。かみさんは次男を保育園に送りバイトに行った。

午前に獵師の先輩から獲物が入ったから手伝えと連絡が来た。灯油ストーブのついた家に小2の子どもを一人で留守番させるわけにはいかない。連れてっていいかと聞くと一緒に来いという。

さて・・・車で檻わなに向かう途中考えた。この子に獵の工程のどこから見せようかと。長男は好奇心旺盛だ。もちろん見たいという。

まず、命を絶つところはやはり難しい。それなりにあれなのだ。そして腹を切って内臓を取るところも・・・うーん・・・やっぱりそこも止めておこう。

今でもその判断が正しいか分からぬ。

その昔、倉本聰さんが主宰されていた富良野塾でも一番最初の入塾日を「原始の日」と呼んで塾生一人一人に鶏を捌かせると聞いた。

「そうやってこれまで命をいただいてきた。よその誰かが代わりにやってくれていたことから目をそらすな」と。

大切な学びの場面だ。けどそれを小学校2年生の好奇心に決めさせられなかった。大人であるワタシが決めないといけなくて、見せられなかった。

「そねえなもん！見たい言うんなら見せりゃーえーんじや、急げ！」また大先輩の獵師に怒られた。

自然が特別好きなわけじゃなかった。

農山村で子どもたちを育てたいと思ったわけでもなかった。ただ「暮らし」というものが、稼ぐだけでは無く、いろいろな尺度の価値や時間軸の中で生きていると実感させられるものだろうとは思っていた。

20年前、25歳だったワタシはその頃出会った大人たちに格好良さという価値でヒントはもらっていた。30歳で東京を離れることに躊躇は無かった。

そして前述の子連れ檻わなの場面である。現実は難問の連続。格好良さを身に付けるのはなかなかに難しい。

「大事なことって、大抵面倒くさいんだよ」 宮崎駿

株式会社 山の暮らし舎

〒708-0511
岡山県苫田郡鏡野町羽出680-5



kura-shi.com

岡山県北の暮らし Q & A

須田さん(以下S)に、今の暮らしをお聞きしました。
聞き手はちんじゅの森・森村(以下M)。

M：羽出(はで)集落はどんな集落ですか？

S：世帯数150軒、高齢化率65%。古くは岡山から鳥取に抜ける街道だったので、屋号には茶屋や宿が多いです。また集落の奥にたら場が点在し、木地師を営む小椋姓が多く、山との関わりの中で暮らしを営んできたようです。

現在、ほとんどの家が近隣の勤め先に通っています。

M：岡山県の県北での暮らしの当たり前は？自分たちの食べ物は自分たちでつくるのですか？

S：おそらく過渡期です。

山菜を使ったり、野菜を育てたりするのが当たり前の世代がまだ存命ですが、それでももう作らなくなった料理など見聞きします。

子育て世代は仕事と家事で大忙し。地区の役（草刈りや行事）をこなすので精いっぱい。

じわじわと暮らしぶりも変わってきていると思います。

M：「暮らしの中の作り出すもの」にはどんなものがあるのですか？

S：例えば檻わなに入ったイノシシを殺す槍。使い古した剪定鉄を尖らせた自作でした。

雪輪(ゆきわ)も自作の物をいただきました。スノーシューより使いやすいです。

M：お金を稼ぐことのほかに、どんな「仕事」がありますか？

S：地区の役を持ち回りで担ったり、消防団に入ったり、年中行事を手伝ったりするのは当たり前なので、これが稼ぎとは別の「仕事」だとは実感しています。

またそういうものを小さな頃から体験できる子供たちは、理屈抜きにとらえていると思います。最近農村でも引きこもっている若者を見かけます。そういう人は手薄になってきている消防団にも入らない。聞けば稼ぎの仕事に就いていないと一人前じゃないので、親が消防団などに入らせないそうです。移住政策よりも、まずは地元の若者の就労支援や地元出身の若者を呼び戻す政策がより重要かもしれません。

M：親として「大人が決めないといけない」ことの取捨選択をどう決めていますか？

S：例えばイノシシの解体を見せるべきか否か。それはそれぞれの親が決めること。そういう「答えが無い」ことに私なりの答えを決めていく(けりをつける)ことが生きていく実感かなと思います。

M：須田さんの出会ってきた格好良い大人たちは、どんな大人ですか？

S：自分で考えている大人はやっぱり格好いいなと思います。



「道具の手入れ」

寺村 佳子



今年度は、新型コロナウイルスの影響で、皆さんと集まって行う活動がなかなかできないこともあります。ちんじゅの森サロン「ほぐほぐ」内の整備を行ってきました。

初夏には朝顔を育てるための支柱を竹で作ろうと、長年使いていなかった道具の手入れから始めました。田畠の仕事を教えてくださる山崎さんは、道具の手入れ方法や使い方の師匠でもあります。砥石は荒砥、中砥、仕上げ砥を用意しました。荒砥、中砥で砥いで仕上げ砥で仕上げます。刃の尖り具合は、刃の上に親指をそっと乗せ、その親指を刃物に対し直角にスライドさせながら確認します。ノミもキリも鉈(なた)も見違えるほどピカピカになりました。これで竹もスパッと割ることができる！かと言えば、そう簡単にはいきません。鉈が竹に当る角度、鉈の刺さった竹にどの程度の力をかけるか、その時の勢いの加減。手入れされた道具があっても、刃物がいくら尖っていても、使う人が上手に使えなければ、竹は上手く割れません。何本も繰り返すうちに少しあは手くなりましたが、身体の一部のように使いこなせるようになるには、時間と経験が必要なのだと感じました。

また自宅にあった鰹節削り器の刃も、刃の部分を外して砥石で研ぐ方法を教わりました。鰹節削り器の刃を外して手入れできるとは目から鱗。仕上げは、目視でまっすぐになるよう木槌で叩いて調整します。

道具は使いたいときにすぐに使えるよう手入れしておき、日常の暮らしの中で大切に使うことは、日々を丁寧に生きる

ことにもつながると感じます。「道具の手入れ」に費やす時間には、充足感があります。また、コロナ禍で得た時間で家庭菜園を始める人、マスクづくりをする人、DIYをする人が多かったことを考えると、時間があれば、衣食住を丁寧に暮らしたいという人は多いのだと思います。

日本人は、道具を単なる「モノ」ではなく、使い込んでゆくと魂が宿ると考え、自分の身体の一部のように大切にしてきました。長い年月が経った「道具」には、神や精霊が宿り、「つくも神」(付喪神・九十九神)となります。また、大切にされず100年経った道具は妖怪となり人に災いをもたらすともいわれました。「百鬼夜行」にも様々な道具の妖怪が描かれています。「ほぐほぐ」にある道具が妖怪にならないよう大切に手入れをしてゆきたいと思います。

ちんじゅの森サロン「ほぐほぐ」は、"時間をつなぐ 暮らしをつくる"というコンセプトのもと活動しています。包丁や鰹節削り器など、身近な道具から、暮らし方や生き方を見直す気づきがあります。日本には針供養や、お箸の供養など、日々使用する道具に感謝し供養するという風習もあります。100均で購入する優れものも多々ありますが、同時に100年大切にするつもりで道具の手入れをし、使い勝手のよいように整えて収納し、自分の身体の一部として使いこなせるように、大切にしていきたいと思います。手入れをした道具、自分と一緒に育った道具は、次の世代へも、つないでゆけると思います。



これからスケジュール

ちんじゅの森サロン



田んぼ・畑の予定

田んぼの予定

9月

稲刈り・はさかけ

畑の予定

9月 10月

土づくり
秋・冬野菜の種、苗の植え付け

※時期を問わず、草刈り

暦のある暮らし

10/1

Thu.

中秋の名月 お月見夜話

一年でもっとも美しい、中秋の名月。三橋とらさんが紙芝居で語るお月見夜話。
お供えものをして、秋の収穫と豊作を願い、秋の夜長を味わいましょう。



《時間》19:00～20:30ごろ（開場 18:30） 《会場》ちんじゅの森サロン「ほぐほぐ」

《参加費》大人2,000円 学生1,000円（※対象は小学生以上）お土産つき

10/24

Sat.

風土まるごと 旬を味わう手しごと講座：干し柿～鳥取県八頭町～

柿を育てたつくり手さんとの出会いから始まる、干し柿づくり。

渋柿の秘密やアレンジレシピまで、干し柿をまるごと味わいませんか。



《時間》15:00～16:30ごろ 《会場について》「zoom」使用的オンライン講座です。

《スケジュール》part1.八頭町と柿農園のお話 part2.干し柿づくり part3.交流会（希望者）

《材料費》Sサイズ(柿10~14玉)3,800円、Mサイズ(柿24~28玉)4,800円、Lサイズ(柿48~55玉)7,800円

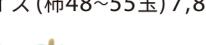


※送料込み（北海道、沖縄等一部地域は追加料金がかかります。）

※干し柿セット（岡崎ファーム）ご購入の方対象



《ゲスト・講師》岡崎昭都さん（岡崎ファーム）、サゴイシオリさん（フードコーディネーター）



11/21

Sat.

収穫のお祝い 「ほぐほぐ」で育てた稻の脱穀、粉搗き体験

千歯こきで脱穀、すり鉢とボールで粉搗き、すりこぎ棒とビンを使って精米体験。



《時間》10:30～12:00ごろ 《会場》ちんじゅの森サロン「ほぐほぐ」

《参加費》無料。どなたでもご参加ください。

11/15

Sun.

大きな縁側をつくろう！ウッドデッキづくり



《時間》10:00～15:00ごろ 《会場》ちんじゅの森サロン「ほぐほぐ」

《参加費》無料。どなたでもご参加ください。歓迎、DIYがお好きな方！

【お申込み・お問合わせ】

お電話かメールにてお申込みください。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 Mail ▶ hoguhogu@chinju-no-mori.or.jp

【草刈りのお手伝いについて】

畠の畝間や庭の草刈りをお手伝いくださる方、ボランティア募集中です！

ホームページにて開館日をご確認いただき、ご都合に合わせてご連絡ください。



「フォロー&チェックもお願いします！」



ちんじゅの森



webURL : chinju-no-mori.or.jp

ほぐほぐ文庫のすゝめ

今回から始まる「ほぐほぐ文庫のすゝめ」。初回を担当するスタッフの松田です。ご紹介したいのは、この赤盤青盤な2冊。

著者の稻葉俊郎氏は東大病院の医師を経て、2020年4月より軽井沢に移り診療にあたりながら、山形ビエンナーレ2020芸術監督も務めるなど、西洋東洋医学、伝統芸能、民俗学など多様なジャンルとの対話を積極的に行って未来の医療を研究し活躍されています。

赤盤では心と体の働きを見るミクロな「個」に注目し、青盤では個を支えるマクロな社会的「場」に注目しながら、2冊を貫くテーマ「いのちのつながり」について静かな情熱を持って語られています。

様々な分断が引き起こされているコロナ禍の今だからこそ「こころ」「からだ」「対話のある場」のつながりの重要性を強く感じているこの頃です。ぜひ、吸い付くような感触の美しい装丁のこの2冊を手に取ってみてください。



「いのちを呼びますもの」
「いのちは のちの いのちへ」
著者：稻葉俊郎
出版：アノニマ・スタジオ



詳しいアクセス方法

- 東京メトロ有楽町線 ▶ 「護国寺駅」6番出口より徒歩8分
- 東京メトロ有楽町線 ▶ 「江戸川橋駅」1a出口より徒歩12分
- 東京メトロ副都心線 ▶ 「雑司が谷駅」3番出口より徒歩15分
- 東京メトロ東西線 ▶ 「早稲田駅」3a出口より徒歩17分
- JR山手線 ▶ 目白駅より徒歩22分
- バス ▶ JR山手線・目白駅下車
→ 目白駅前バス停より白61系統「新宿西口」行き乗車
→ 「目白台三丁目」下車徒歩1分

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の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

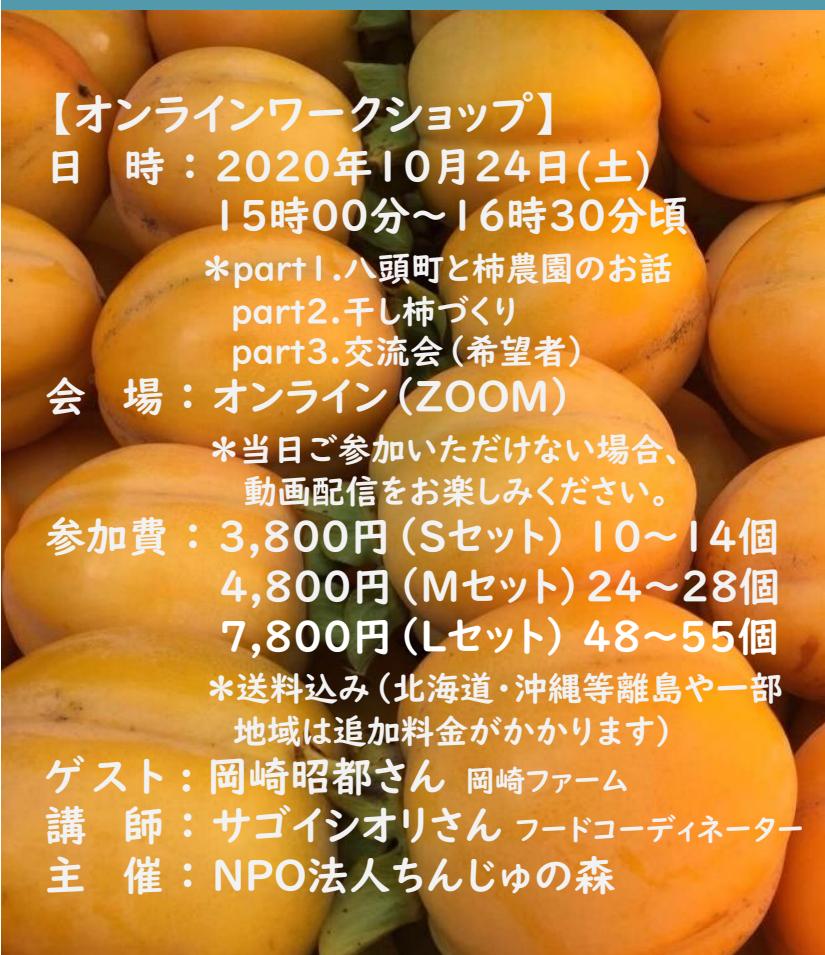
●はじめて会費や寄付にご協力くださる皆様へ

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 ~ 16:00) Mail ▶ hoguhogu@chinju-no-mori.or.jp

日本には、季節の恵みを保存食にして長くおいしく楽しむ知恵があります。

風土まるごと 旬を味わう 手しごと講座 干し柿 ~鳥取県八頭町~



【オンラインワークショップ】

日 時：2020年10月24日(土)
15時00分～16時30分頃

- *part1.八頭町と柿農園のお話
- part2.干し柿づくり
- part3.交流会(希望者)

会 場：オンライン(ZOOM)

*当日ご参加いただけない場合、動画配信をお楽しみください。

参加費：3,800円(Sセット) 10～14個
4,800円(Mセット) 24～28個
7,800円(Lセット) 48～55個

*送料込み(北海道・沖縄等離島や一部地域は追加料金がかかります)

ゲスト：岡崎昭都さん 岡崎ファーム

講 師：サゴイシオリさん フードコーディネーター

主 催：NPO法人ちんじゅの森

【事前申込制】 10/13(火)まで

お名前・ご連絡先・柿のサイズをお知らせください。



✉ 03-6877-0425

✉ hoguhogu@chinju-no-mori.or.jp

柿にそよいだ風、柿を育んだ土、柿を育てたつくり手さんとの出会いから始まる、干し柿づくり。

渋柿の秘密から、おしゃれなアレンジレシピまで、聴いて、つくって、食べて、干し柿をまるごと味わいませんか。



サゴイシオリさん

フードコーディネーター・キッズ食育コンサルタント・ワークショップデザイナー

「食」につながるアクションが人と人とをつなぎ、豊かなときや関係性を育むことに注目し、【食のワークショップ】を幅広い世代へ向けて行う。

西条柿(干し柿セット)をお届けします。



【NPO法人ちんじゅの森とは…】

2001年(平成13年)設立の特定非営利活動法人。

先人は、森を切り拓くときにも、恵みを与えてくれる森への感謝と祈りを忘れないために、その一部を残して「ちんじゅ(鎮守)の森」とし、祈りをささげてきました。

NPOちんじゅの森は、現代に、改めて、人が集う場所、自然と人、人と人、過去・現在・未来とのつながりを感じることのできる場所、そのつながりを伝えていく場所をつくっていきたいと思い、活動しています。

【ちんじゅの森サロン「ほぐほぐ」…】

テーマは、「時間をつなぐ・暮らしをつくる。」食べるものの、着るもの、芸術…、さまざまな「つくる」を通して、先人の知恵を学び、体感する場所です。

時代が変わっても変わらない人の営み、暮らしとは何か。みなさんと一緒に見つける、感じる、考える…そのきっかけづくりの場に、育っていきますように。

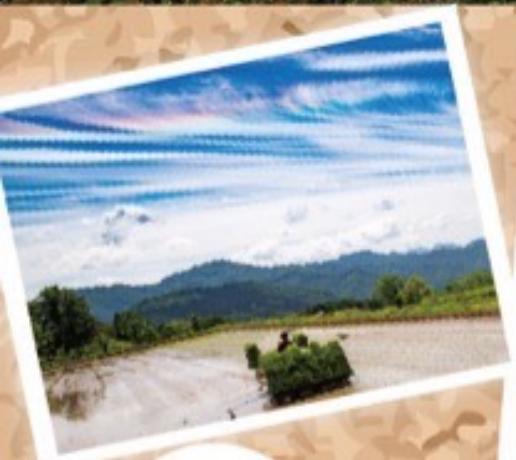
ちんじゅの森サロン
ほぐほぐ
HOGU HOGU

ちんじゅの森サロン「ほぐほぐ」文京区目白台1-22-2



東京大神宮(千代田区)のお供えものをつくるための畑があり、稻や季節の野菜を育てている場所です。

心のふるさとを未来へつなぐ 新潟県村上市高根 応援お願いします！



ここ
高根



高根は約 160 戸 590 人が暮らし、伝統行事や地域外との交流イベントなどが盛んに行われている賑やかな地域です。約 9850ha という広大な面積のほとんどを占めるのは山林で、山間に広がる約 100ha の棚田では雑排水の一切入らない水を用いた米づくりが行われています。日々の暮らしの中には、自然を活かす昔ながらの知恵や技があり、山菜保存や郷土料理などの食文化も受け継がれています。豊かな自然と寄り添い、お互い様の精神で助け合いながら生きる、強さと優しさに包まれた暮らしがあります。昔懐かしいふるさとの姿を未来につなぐため、応援よろしくお願い致します！！



詳細は裏面をご覧下さい⇒

新米を食べよう！

集落を囲むように広がる棚田は高根の魅力のひとつです。夏にはホタルが舞い、満天の星が降る棚田で高根自慢のお米づくりが行われています。清流を引き込んだ豊かな水と、寒暖差が生み出すぎゅっと旨味の詰まったコシヒカリ。冷めても美味しく存在感があります。

皆さんの食卓でお米を味わっていたらしく、農家さんの応援につながります。手間暇愛情かけた高根の味を召し上がってください。

- 白米 3キロ：2,600円
 - 白米 5キロ：3,900円
 - 白米 10キロ：7,200円
- ※送料別

WEB SHOP 高根屋

ご注文はこちら⇒ <https://shop.takane.niigata.jp>



高根応援団 たかねびとになろう！

「たかねびと」は高根に住んでいなくても、高根の人とのあたたかい心のつながりを感じながら、支え合い、笑い合える高根の応援団です。ミッションをクリアしながら高根の暮らしを体験し、高根との絆を深めていくことができます。イベント参加や Webshop 利用でポイントが貯まり、たかねびと限定の特典があります。お得な棚田米の定期購入も可能です。

高根とのつながりを楽しみながら、一緒に高根の魅力を未来へつなぐ一員になってください。

たかねびと紹介ページ

詳細はこちら⇒ <https://takane.niigata.jp/takanebito/>



【お問合せ先】

一般社団法人

高根コミュニティラボわあら

住 所：新潟県村上市高根679-1

E-mail : info@takane.niigata.jp

WEB サイト : <https://takane.niigata.jp>