

1月号 農山村ネットだより

発行元
とよた都市農山村交流ネットワーク
代表 山本 薫久
豊田市杉本町三斗成 1-3
旧杉本保育園を活用する会農山村交流・中
継センター
tel・fax 0565-68-1113



明けましておめでとうございます
本年もよろしく願い申し上げます

昨年のビッグニュースはたくさんありましたが、なによりもセカンドスクールの2校同時開催。地域会の幹事さんを中心に子どもの体験プログラム実施、子どもに応じた対応への緊密な話し合いと対応…。ほんとうにご苦労様でした。私たち農山村体験の担い手が、子どもたちの成長のパートナーとしてあるのだと実感しました。そして、新たに「松平」地域の方々が私たちの仲間として参入してくれました。

松平地区

松平地域会への足がかりに・・・

22年度、松平地区から初めてセカンドスクールに参加させて頂きました。まずは関心のある農家さん数名に集まって頂き、簡単な説明会を実施。様々な魅力ある農家さんたちですが、興味はあるものの2泊の宿泊



草木染めの様子

がネックという反応でした。そんな中、「これが最後のチャンスかもしれない」と引き受けて下さったのが、中根富文・光代夫妻。松平の滝脇学区で、8反近くある一枚田んぼで毎年お米をつくり、光代さんは、織り、草木染め、竹細工・・・と実に多彩です。夏はナスくらいしかない我がくらら農園ですが、マリーゴールドでの草木染めとナスの収穫体験を柱に、前後は足助地区のプログラムに加わせて頂き、女の子5名を受けることができました。

セカンドスクールは一言で言って、「感動」だと思いました。子どもたちの3日間の成長ぶりには目を見張るものがありました。そして、受け入れ側も細やかな配慮が必要な分、密にかかわることとなり、自然と親しくなることができます。そして私自身がこの地域の魅力を再発見する貴重な機会となりました。こんな風に地域づくりは、一人ひとりが出会い共働していくことから着実に広がっていく！と実感。まだまだ松平には魅力的な人材がたくさん居ると思うので、セカンドスクールだけでなく、交流事業などができればと思っています。(くらら農園・くららこと安藤さち子)

今後の予定

- 幹事会
1月24日(月)午後6時～ 農山村交流・中継センター
- 講演会「豊田市の過疎問題」
2月5日(土)午後2時～ 敷島会館
東大の牧野篤先生講演。
- 子ども農山漁村プロジェクト先進地視察
2月23日(水)24日(木) 和歌山県日置川町
- 豊田市都市農山村交流居住シンポ
2月27日(日) 午前10時～ 足助交流館



ネットワーク会員募集中!!

体験の受入をしていただける方、お手伝いをしていただける方などを募集しています。
都市部の方でもOKです。
みんなでいっしょに楽しみましょう!!

下山地区

農家さんの頭痛の種類 Part II

12月3日(金)
下山交流館にて農作
講座を行いました。



内容は、春に作付けする農作物と農薬記録のつけ方等の予定でしたが、各産地直売所から農家さんにアンケートをとったところ、やはり獣害対策が一番多く、講座に組み込みました。当日30名ほど集まればと思っていたのですが、65名の参加者それも男性が多く、いかにイノシシ・サル・シカの被害が多いかあらためて思い知らされました。講座は赤外線カメラを使った映像など大変わかりやすく、説明もおもしろいものでした。質疑応答も多く時間が足りないほどでした。次回は個別の質疑応答の時間を作ろうっと！

不登校・アスペルガー、 先生も大変ですネ・・・

12月7日(火)
豊田市内小中学校の
不登校の生徒23名

と先生・スタッフ13名が、山遊里でウイナー作り体験を行ないました。『ラポール』という団体で、豊田市教育委員会から委託を受けた先生方が生徒と遠足に行ったり、キャンプをしたり、年に数回体験活動を行なっているそうです。

昼食の間に安藤先生(実家は足助だそうです)他2名の方とセカンドスクールや学校のことなどをお話させていただきました。自分自身セカンドスクールの後も下山に来たアスペルガーの子のことが気になっていて、不登校児童についてお聞きするとやはりアスペルガーの子もいるらしく、大変なこともあるそうです。特別支援学級は親が決めるそうで、学校サイドの決めではないことには疑問が残りました。

今後、小学生の受入れも事前の準備時間がかなり必要かも。今回のウイナー作り体験は、私たちも考えさせられる体験でした。

足助地区



足助炭焼き塾 11月27日・28日、12月12日

炭焼きの「始め」から「終わり」までをブラックボックスなしの3日間の体験。終わった後、参加者のひとりがやっと紡ぎ出した言葉は「恐怖」だった。自然と向き合う山仕事を目の当たりにし感動。両腕を回しても届かない太いアベマキの木が倒されるとき張りつめた空気、悲鳴に似たギーという軋みのあと腹に響くドーンという地響き。真っ暗な炭窯のなかに入り込んでなにも見えない不安…。その感動は単に「ああよかった」ではない。ほんものの自然と直に肌で接して仕事することの「恐怖」。これが自然への畏敬

にほかならない。参加者が心を丁寧に確かめながら言う。「自然と共に暮らしているって、ほんとうにいい。かっこいい。」秋の深まりで紅葉する木々、冷たくなってきた風、時折さしこむ太陽の光。炭焼きのいっぱい作業、薪釜でいただいたご飯、親しくなり共感できる仲間、山里で暮らし続けた塾頭の梶さん。関わっていた物、事、人。それらを通して発見した。この体験が参加者の生き方を奥深くで支えるだろう。

～生活の知恵袋～

風邪予防に 梅干ししょうがシロップ

梅には、クエン酸やリンゴ酸などの有機酸が豊富に含まれており、風邪対策として、おすすめです。

大きめの梅干し5個に、しょうがのみじん切り30g、乾かしたミカンの皮をすったものを少々、それに黒砂糖ひとかけらを入れて、ドロドロになるまで煮詰めます。これを毎日、ティースプーン1杯程度なめたり、お湯で割って飲むと、風邪の予防対策になります。

ちなみに、しょうがには体を温める作用があり、乾燥させたミカンの皮は、体の抵抗力を高める漢方薬としても使われています。

のどの痛みに はちみつ大根湯

大根に含まれるジアスターゼという酵素には、のどの炎症や痛みを緩和する働きがあります。また、はちみつにも炎症を鎮める働きがあるので、大根&はちみつでダブル効果を発揮。

作り方は簡単。大根おろしに、はちみつを入れ、それに湯を注げばできあがり。

大根おろしが飲みにくい場合は、大根1/4本を1~2cmの角切りにして密閉容器に入れ、大根がかぶるぐらいにはちみつを注ぎます。冷蔵庫でひと晩おいて、浮いてきた大根を取り除くと、飲みやすいシロップになります。これをお湯で割って飲んででもよいでしょう。

小原地区

進みゆく少子高齢化・耕作放棄地の増加

あと五年後、田畑の管理者は90歳近くになります。跡継さんが耕作しないなら、行政による指導強化や、補助事業をしてもらってでも農村を守りたい。もっと多くの方にネットワークの会員になってもらい、話し合い、協力し合ってあきらめずによい方法を考え実行してゆきましょう。昨年は西村農園で三回の出会いの会がありたくさんの若者が集まってくれました。農家は作物を育てるだけでなく、未来への種も播いて育てていきましょう。



稲武地区

稲武の冬！

稲武の冬は厳しく寒いのですが、一番稲武らしい季節でもあります。この温暖化の時代、本当に冬らしい冬を体験したい方はぜひ稲武へおいでください。

●サンデーサロン「新春祝賀 笑う門には福来たる」

1月23日(日) 午後1時～3時

稲武交流館(問合せ先0565-83-1007)

三河漫才と狂言のワークショップが行われます。

ぜひ初笑い?においでください。

●麴から作る2泊3日の味噌作り体験!

2月11日(金)～13日(日)

山里 Cyafe(問合せ先0565-83-3003)

料金 18,000円(味噌のおみやげつき)

ご飯に花をつけて麴を作るところから体験する味噌作りです。空いた時間には、いろんな料理づくりや天気が良ければ冬山ハイキングなどを行う予定。

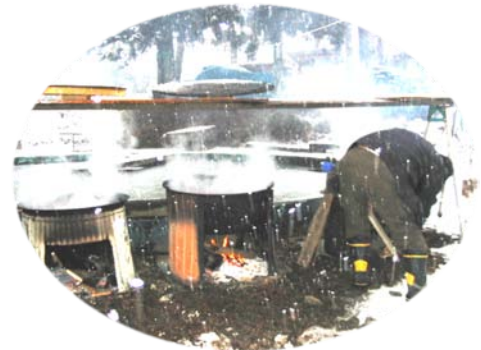
★どんぐり工房「1月の予定」

(問合せ先0565-83-3838)

●草木染め 1月23日(日)

●豆腐作り 1月29日(土)

●工芸体験 1月22日、23日、29日



旭地区

わくわく収穫祭 開催される

豊田市太田町では、有志10人が「わくわく 鋤鋤農業体験」を立ち上げ、「週末ファーム」の開設を目指しております。耕作放棄地や休耕地の防止など農地保全に向けた取り組みです。今年は、M-easyの若者たち(週末ファーマー)と休耕地を耕して餅米を作ってきました。



11月23日(火)

収穫を祝って、太田町福蔵寺で「わくわく収穫祭」が開催されました。

会員外にも参加を呼びかけ、子どもから大人まで39名の参加がありました。みんなで餅をつき、あんこ餅、きなこ餅、大根おろし餅、大福餅などにして食べました。地元のギンナンで作ったおこわなども食卓に並びました。皆さん、「やっとかめでついたよ。」と言いながら杵を持ってみえました。集落営農の視察報告もあり、会食しながら話も深まり、太田町の今後を考えるたいへん良い機会にもなりました。



交流市民の会

今年もやりました！「農山村と出会いと食の会」



1月9日 板取の家（旭地区、太田町）で「農山村と出会いと食の会」が開かれました。昨年に続き2回目となり、都市住民と農山村との出会いを深めています。

昨年創作の味噌を「味噌びらき」手づくりの味噌はやさしい味で、とても美味しく出来上がりました。そして、再び味噌作りをしました。また、夜には地元の方たちとの交流会を行い楽しく、和やかな時を過ごしました。

畑で大豆から作ろうという話を持ち上がり、実現できるようみんなで頑張りましょう！



ネットワーク 会員研修

第一回 ミソ・サミット

1月10日（月）旧杉本保育園を活用する会 農山村交流中継センター（旭地区 杉本町）で「第一回 ミソ・サミット」を開催しました。味噌はいろんな種類があり、作る人によって風味がかわります。日本人と「味噌」の関わりは千数百年の歴史を有し、現在もほとんど毎日の食事に利用されるほど身近で、生活に欠かせないものです。また近年、食品としての機能性に注目され、多くの効用が認められています。各家庭で「味噌」が作られ、地域の特色ある「みそ料理」が伝承されてきました。今回は旭、足助、稲武、小原地区、和歌山県、鹿児島県から12種類の味噌と、味噌煮込みおでん、シシ肉の味噌煮、ミソグラタンなどたくさんのみそ料理を出品していただきました。味噌は麴が違うだけではなく、貯蔵場所などの違いでそれぞれ個性豊かな味噌になります。

熟成期間が長くなると味噌の色が黒くなり、味も違ってきます。



★ 味噌ドレッシング ★

味噌・・・大さじ2

砂糖・・・大さじ2

酢・・・大さじ4

－ 作り方 －

味噌と砂糖をよく混ぜ合わせ酢を少しずつ加えながらのばします。

農山村交流まつりボランティアスタッフ募集

農山村交流まつりは豊田市わくわく事業「旧杉本保育園を活用する会」主催の地域住民との交流まつりです。3月27日（日）に旧杉本保育園を活用する会農山村交流・中継センターで開催されます。ボランティアをやりたい、旭地区の方たちと交流を深めたいと思っている方、ぜひご応募下さい。

開催に向けて、準備段階から参加して戴けると助かりますが、当日のみのお手伝いでもOKです。

詳しくは、<0565-68-1113 担当：鈴木> までお問い合わせ下さい。