

世屋で映画の撮影が決定！！

三年前、私たち里山ネットワーク世屋が主催した公開シンポジウムで「世屋の里山」という演題で講演していただいた瀬尾まいこさん。その著書『天国はまだ遠く』の映画化が決まり11月いっぱい宮津市で撮影が行われます。

瀬尾まいこさんは6年前、宮津市の日置中学校に赴任しました。国語科の講師をしながら小説を執筆し、最初の本「卵の緒」が坊ちゃん文学賞の大賞を受賞し、「幸福な食卓」では吉川英治文学賞新人賞を受賞した今注目の作家です。

「天国はまだ遠く」は昨年10月に新潮社から文庫本としても発行され、すでに12万部が売れています。文庫版のあとがきに“想像とは違ったけど、丹後の地で私は初めてのことをたくさん経験しました。星がぎっしり詰まった空を見て驚き、揺れまくる舟で釣りをして死にかけ、教会でクリスマスを迎え信仰心を少し芽生えさせ、浴びるほどお酒を飲んで吐きまくり、ついでにそばを打ったり、鶏小屋に入ったりもしました。(中略)丹後での生活があって、この本が出来上がりました。そして現実の丹後での暮らしはもっとずっとすごくて、私の身体に染み付いています。丹後で出会った人すべてに感謝したいと思います。”と書かれています。

映画のあらすじは、都会での生活に疲れ果てた23歳のOL山田千鶴が自殺を決意し、山の中の民宿「たむら」で睡眠薬を飲むが二日間眠り続けた後目を覚ます。自殺は失敗し、民宿の主人田村や地元の人達の優しさに触れながら元気になってゆく。そして最後は都会に戻ってというものです。

この物語は瀬尾さんが体験したことがいっぱいちりばめてあり、舞台は上世屋そのものです。世屋地区でも何箇所かで撮影は行われますが、残念ながら物語に出てくる民宿は上世屋に適当な場所がなく、養老の長江で撮影されるようです。主人公の山田千鶴役には加藤ローサさん、民宿の主人役は吉本興業の漫才師チュートリアルの徳井義実さんに決まりました。

10月22日『宮津天橋立映画プロジェクト実行委員会』の設立総会が開かれ、里山ネットワーク世屋のメンバーでは、私飯尾と前野理事が実行委員に入りました。映画の公開は来年の秋。この映画によって宮津への観光客が増え、地元の活性化に繋がり、上世屋に住んで米作りをしてみようと思う人が出てくれればありがたいのですが……。 (飯尾毅)



わらづと 藁苞づくりが始まりました

今ではパックに入った納豆が当たり前になっていますが藁苞納豆をご存知ですか？昔は世屋でも家で藁に包んで納豆を作っていたそうです。懐かしい藁苞納豆を国産・無農薬にこだわって製造されている会社があります。

1949年創業、東京府中にある(株)登喜和食品です。黒豆納豆やひきわり納豆などこだわりの納豆と茹でた大豆をテンペ菌で無塩発酵させたインドネシアの伝統食品であるテンペを販売されていて、テンペには(株)飯尾醸造の米酢を使用されているつながりもある会社です。無農薬の藁を探すのも難しいという事で、9月に遊作社長がぶーたんを訪ねてきてくださり、(株)飯尾醸造が上

世屋で稲木干しされる藁を提供していただき藁苞づくりをしてもらえないかとの依頼を受けました。上世屋の方にお話をしてみたところ、大江千代子さんを中心に3名の方が快く引き受けてくださる事になり、脱穀が終わり10月に出来上がってきた藁を使って25日から本格的な藁苞づくりがスタートしました。

「商品となると気は使うけど、やる事があるだけでありがたい」と言いながら丁寧にハカマをとって束ねていく作業です。藁苞は一本あたり30円。NPOへは仲介の管理費として1割を別途いただくことになり、販売の際にはNPOの名前と作っている写真を載せていただけることになりました。店頭に並ぶのは来年になりますが、世屋の名前入り納豆を探してみてください。

(株)登喜和食品ホームページ <http://www.tokiwa-shokuhin.co.jp>

季節の便り ～世屋の秋の花～



ミゾソバ (タデ科) 溝蕎麦、ウシノヒタイ、牛の額

ミゾソバは日本全国の小川や沼沢地、湖岸などに生育する一年生草本で、やや富栄養な水質の場所、水田地帯の用水路などに群生していることが多いようです。茎や葉には棘があり、根元から枝分かれして繁茂し、一株あれば、次の年にはあつという間に群落になるようです。花は8月から10月にかけて咲き、中心部は色が薄く、花弁の先端は淡い紅色で、花の色や濃さには様々な物があり、ほとんど白色に見える物から全体が淡紅色の物まであるようです。ミゾソバの花は、花弁に見える部分は萼であり、花弁はありません。これはタデ科植物の特徴のひとつだそうです。群れ咲く秋は、近寄ってみると金平糖に似ていて、星くずでもまき散らしたような感じで美しいです。和名は溝に成育し、葉がソバに似ているからと言われます。別名の「うしのひたい」は、葉の形が牛の顔に似ているからだそうです。(河嶋英一)

□■ イベント・会議のご案内 □■ NPO 主催事業から会員さん関連イベントまでご案内します。

11/3 (土)

おおみや生き生きフェスタ2007

生き生きと活気あふれる町づくりを推進し、産業および文化振興の寄与を目的に行われるイベント。京丹後市ならではの食べ物や体験コーナー、ステージが行われます。13:50頃から会員の芝原淳さんによるケーナ演奏も行われますので、乞うご期待!

場所：京丹後市大宮町

(大宮庁舎前駐車場、大宮中学校駐車場、アグリアセンター大宮)

時間：10:00～15:00

問い合わせ：河嶋英一さん (京丹後市大宮市民局)

0772-69-0732

11/4 (日)

世屋地区運動会と収穫祭

世屋地区では毎年恒例のイベント。10:00～12:00 運動会、お昼休憩を挟んで13:00～15:00には収穫祭が行われます。収穫祭では農産物品評会も行われ奨励賞10品も選ばれます。フリーマーケットでは野菜・花・日用品など出品する事も出来ますのでお友達も誘い合わせてご参加ください。

場所：世屋地区公民館 (下世屋)

問い合わせ：梅本悦二さん (公民館主事)

0772-27-0091

11/17 (土)

里山で「きのこ」づくり

稲刈りも終わり冬支度が始まった世屋の美しい紅葉を楽しみながらきのこづくりに挑戦しませんか？木を倒してほだ木をつくることから菌打ちまで行う2回コースです。きのこは「しいたけ」「ぶなしめじ」「なめこ」「ひらたけ」の中から好きなきのこを選ぶことができます。一言に「きのこ」といっても広くて深いきのこの世界。世屋では山できのこを育てるのが当たり前。スーパーでよく目にするきのこも、種類が違えば菌を打つ木の種類も保存する環境も様々です。

一緒にきのこづくりしませんか？

日にち：第1回 2007年11月17日(土)

第2回 2008年3月22日(土)

時間：共に9:30~15:00

内容：森林組合の植竹進氏を講師にむかえ、11月17日はきのこのレクチャーを受けしおぎり荘周辺の木らほだ木づくりを行います。

来年の3月には冬の間乾燥させたほだ木に菌を打ち込む作業を行います。

集合場所：世屋高原家族旅行村しおぎり荘

定員：20組

持ち物：汚れても良い服装・長靴、軍手、昼食

参加費：材料代1組(ほだ木3本分込み)2,000円

体験料(保険料込み)大人1,000円、子供300円

問合せ・申込み：上世屋事務局 (磯田)

11/18 (日)

NPO 運営会議「来年度事業について」

早いもので来年度にむけた事業計画づくりの季節がやってきました。来年度の事業の大枠を決めていきます。参加資格は会員全員にあります。

会員同士の交流を深める良いチャンスでもあります。気楽に参加してください。なお、理事・幹事の方々には必ずご参加いただきますようお願いいたします。

場所：上世屋事務局

時間：10:00~16:00(予定)

*昼食はこちらで準備をします。

11/25 (日)

シンポジウム「守り育てよう京都の里地里山 —京都府北部地域の取り組みから—」

世屋地区は環境省から平成16年度に里地里山保全再生モデル事業地域の指定を受け、NPOでも一事業に位置づけて活動をおこなってきました。シンポジウムでは、北部地域から当NPOを含め7団体が参加し活動を報告すると共に今後の活動につなげていこうというものです。

お近くの方はぜひご参加ください。

時間：13:30~16:00

場所：京都大学百周年時計台記念館

国際交流ホールI・II

12/1 (土)

ぶーたん雪囲い+NPO忘年会

今年の雪はどうなるのかと気になりますが、早めの雪囲い+忘年会を行います。例年通りに鍋を囲んで行います。差し入れも大歓迎です！各自軍手の用意をお願いします。

時間：9:30~

参加費：3,500円

申込み：上世屋事務局(磯田)

12/8 (土) - 9 (日)

京都環境フェスティバル2007

「地球温暖化問題を考えるきっかけをつくろう」と京都府などが主催して行われているイベントです。今年のテーマは『COP3開催10周年記念~脱温暖化!活かそう地域力、広げよう京都から』NPOでは世屋の「くらし」を紹介するブース出展を行います。内容に関する提案や当日お手伝いに来ていただける方も大募集しています。

場所：京都府総合見本市会館(パルスプラザ)

京都市伏見区(竹田駅よりバスで5分)

時間：両日とも10:00~16:00

活動報告①ぶーたん改修

日時：2007年9月16日（日） 11:00～15:00

参加者：会員3名、非会員4名 計7名

小林康司・梅本悦二・櫻井聖悟・川島歩・大石美智子・大柿依里・磯田有美恵〈順不同・敬称略〉

お彼岸の頃 (NPOブログ「ぶーたんからの手紙」2007年9月22日より)

一週間前の16日。

ぶーたんの改修を行いました。

奥の2部屋の床張りと壁張りを一部。

京都大阪からの若者4名が手伝いに来てくれて

地元の会員さん2名と一緒に7名で作業を行った。

使い慣れない鉋(カンナ)やインパクトドライバーに苦戦する姿も。

埃まみれになりながら、4時間ほどの必死の作業。

おかげさまできれいになりました！

この部屋は事務所と展示スペースになる予定。

世屋を訪れる多くの方々に世屋の自然、文化、暮らしなどを紹介するとともに、のんびりとくつろいでもらえる空間になればと思っています。

そのためには…畳も探し中。

提供していただける畳があれば情報よろしくお願いします。

ところで今週末はお彼岸。

上世屋の川淵にはヒガンバナが咲いています。



活動報告②稲刈り・はさ掛け体験

日時：2007年9月30日（日） 9:00～14:00

講師：吉岡静香さん（上世屋）

参加者：会員8名、非会員6名 計14名

飯尾毅・梅本悦二・深町加津枝・三好岩生・河嶋英一・松島洋介・芝原淳・吉田衣里・伊藤現・今森直紀・木村栄理子・岡田加奈子・三木裕子・磯田有美恵〈順不同・敬称略〉

上世屋での稲刈り

松島洋介

この日はあいにくの雨でしたが、待ちに待った収穫ということもあり、集まった方々は早速稲の実った田んぼへ移動しました。

最初に田んぼの持ち主である吉岡静香さんに、稲を束ねる稲わらの腰への巻き付け方、稲の刈り取り方そして束ね方についてご指導頂きました。静香さんは慣れた手つきで一連の作業をさっそうとこなし熟練の腕前を見せて下さいました。指

導が終わった後、我々も作業に取り掛かりました。

稲は根元を刈り取るため、腰をかがめた状態で行なわなければならない、なかなかの重労働でした。刈り取った稲は二つの束にした上で、その束を根元付近で交差させ、交差させた部分を稲わらで一つに束ねるのですが、それも最初は思うようにきつく縛ることが出来ず、何度かやり直したりしました。

今回稲刈りをした田んぼは、紙マルチシートという生分解性のシートを用いて雑草が生えるのを防ぐ工夫をしていましたが、シートとシートの間は重ね方が不十分だったのか雑草が生えていました。これは来年以降の課題だと理事長の飯尾さんがおっしゃっていました。



次に、束にした稲をはさ木にかけていく作業を行いました。上世屋では、道路の横にはさ木のある風景を色んなところで見ることが出来ます。棚田とはさ木と笹葺き民家の上世屋の景観は個人的には結構気に入っているのですが、このはさ木に実際に自分たちで稲をかけていくということで、高いところ好き！？ということもあって、内心非常にわくわくしていました。横木に足をかけてはさ木の上に上ると、下に連なる棚田を見渡すことが出来、多少スリルはあったものの、風も心地よく、満足な一時を過ごせました。稲かけは、下にいる人が束になった稲を上へ投げ、それを上にはさ木の上にいる人がキャッチしてかけるという形で行って行きました。うまく投げないと上まで届かないので、コツをつかむまでにこれも何度か試行錯誤を繰り返しました。



当初は、もっと時間がかかると思われてたのですが、皆さんが頑張って作業を進められたおかげで、予定よりもだいぶ早く進み、午前中で全ての作業を終えることが出来ました。稲が刈り取られた田んぼ、はさ木にかかった稲、どちらも達成感を感じさせました。

一仕事終わった後は、上世屋の新米と地元でとれた食材を使って宴会をしました。釜でたいた新米はお焦げもあってとてもおいしかったです。

外の空気を吸いながら、労働に精を出す。そうして頑張った分は、色んな形で自分に返ってくるんだと、今回の作業を通して感じました。実際には、地元の方々は今日我々がしたよりもずっとずっと多い量をこなしてらっしゃるんですが、それでも今回のような機会を通して、たとえちよつとずつでもこうした作業に関わっていくことは大切だと感じました。

このニュースレターが出る頃には、今日刈った稲が自宅に届いているのでしょうか？楽しみにしています。



二度目の“稲刈り”そして初めての“湯炊き” 生駒栄子

いつも上世屋に来るたびに感じる、ふっと空気の変わる瞬間がある。あとひとつ小さなカーブを過ぎたら、この辺り…懐かしい匂いに包まれる。農業と養蚕そして藍染を生業にしていた祖父母の香り、忘れかけていたいろいろなものが身体の中かで生き返る。そんな経験が何より嬉しくて、宝塚から通っている。

今回は二度目の“稲刈り”、小雨目の中での作業。腰に稲の束を縛るための藁をくくりつけるところから、御年 83 歳になられる大江千代子さんの心の行き届いた説明を聞いた。そのひとつひとつの所作には無駄がなく、まるでお茶のお作法を彷彿させる。切り株を枕にして、かわいらしい長靴のさきに稲をのせ、ぬかるんだ泥に触れないよう大切にしながら次々にちょうどよい束ができていく、次におこなわれる“はさ掛け”がし易いように身についた長年の知恵。

わたしは先人のようにはいかないまま、不器用に刈り取る。無農薬の棚田には見たことのない昆

虫や都会に住む同じ種類のものとは思えない色艶のいい昆虫たちに出会う。こちらが驚くほど新参者に興味がなさそうな昆虫や蛙たちに顔がほころぶ。ここ上世屋で生まれ、土に返り食物の一部として生まれ変わる。単調な繰り返しの柵田の“稲刈り”にはいろんな人に自慢したくなるほど発見が多くて楽しい。



幸運にもわたしは大江千代子さんから、大切なかまどを使い“湯炊き”というこの土地の炊き方で新米2升を炊くところを見せて

頂いた。千代子さんの話によると、水からお米を入れ薪で炊くと焦げ易いので、沸騰したお湯に入れ炊くのだそうだ。木の蓋をあけ湯気の上がる釜

にお米を入れる作業はとても熱くて大変そう…。途中お酒をお椀に一杯ほど入れ、さらに炊く、大きなあぶくが小さくなったら火中の薪を取り出してしばらく蒸らした。当然すべてが経験則。その後大きななべ敷きに納まったお釜は千代子さんの手で持ちやすく縄で縛られた。

小さな体で無駄なく動く姿に憧れてしまう、まだまだ一緒に居たかったけれど働き者の小さな手を握りお別れをした。千代子さんの炊き上げたお米はふっくら艶やかで美味しく、底のほうに出来たお焦げは香ばしくて二度美味しく、賞味した。

上世屋の自然の中で出会った『ピュア』なおばあちゃん。その傍らには言葉に出来ない温かい空気が流れていてかけがえのないもの。またすぐに会いに行きたくなる。

松島さん、生駒さんありがとうございました。そして稲を買ってくださったみなさま、上世屋のお米はいかがですか？お米の感想も投稿お待ちしておりますよ。

■お詫びと訂正

No. 17 において「遊農塾、毎月第一・第三日曜に活動中！」は「第二・第四日曜」の間違いでした。お詫びし、訂正させていただきます。

磯田ゆみえ

が終わると畦などの土の中で過ごすそうです。



子供たちと一緒にあけてみると中から毛もはえていないこともが：カヤネズミの巣でした！親でも体重が6グラムしかないカヤネズミはイネの茎の間を歩き来ることができ、葉のあいだいに巣を作って子育てします。赤ちゃんネズミは超音波を含む声で鳴いているのだとか。稲刈りが終わると畦などの土の中で過ごすそうです。

稲刈りの時に見つけたコレ。どのように丸く少しかたいもの。何だか分かりますか？



編集後記

NEWS LETTER ニュースレター No.18

発行：NPO 法人里山ネットワーク世屋 理事長 飯尾毅 編集：磯田有美恵
印刷協力：(株)飯尾醸造 発送：上世屋事務局

NPO 法人里山ネットワーク世屋

- 事務局 〒626-0052 京都府宮津市小田宿野 373 (株)飯尾醸造内
電話：0772-25-0015 FAX：0772-25-1414 (秋山)
- 上世屋事務局 〒626-0227 京都府宮津市上世屋 560-1
電話/FAX：0772-47-3540 メール：bhutan@mx.nkansai.ne.jp (磯田)