

自然を食す

食は生きる基本。輸入食品も化学肥料もなかった時代に、その土地で何を食べてきたかは、風土と人間との関係性を知る手がかり。食にはおいしく豊かに人々が生き延びる知恵と工夫がつまっています。

うちのESD



緑のじゅうたん作戦

「緑のじゅうたん」

私たちの公民館には広い花壇があり、以前は、四季折々の花を植えており、水やりや花がら摘みや年に何回か花の植え替え、施肥や病害虫防除などの作業も行っていました。水やりの水道代を始め諸費用も結構かかっていました。そんな中、企画から運営まで住民の皆さん中心で進めるプロジェクト、「緑のじゅうたん」が立ち上がりました。「水のほとんどいらぬサツマイモやタマネギを栽培しよう。収穫祭を試みみんなで収穫して、調理して食べよう。」といった内容でした。

年2回の収穫祭をやってみて次のような素晴らしいことに気がつきました。



- 水やりの水道代を始め諸費用をかなり節約できる。
- 苗の植え付けから収穫、そして調理まで、世代を超えた多くの方々の参加で、住民同士の絆を深めることができる。
- サツマイモもタマネギも花壇で元気で育っている様子はまさに「緑のじゅうたん」である。

「緑のじゅうたん」大プロジェクト、今後もさらにがんばっていきます！

万富公民館 p42 map 3

いのちを育てて いただく

「地域の達人と育て食べる菜園くらぶ」

市街地の子どもたちには屋外で遊ぶ場所がほとんどありません。自然と接する機会をもっと少ないと思います。

この講座はそんな子どもたちに、野菜や果物を植え付け、時を経て収穫し、その調理法や加工、保存の仕方を学んでもらうワークショップです。間引き、水やり、摘取り、そしてついに収穫！子どもたちの興奮はMAXに達します。保存野菜の講座に至っては、自分達の手で栽培した真っ白な瑞々しい大根が、シワクチャの切干大根になり、ぶっくりと丸い大豆が香ばしいきな粉に変わるのを驚きの表情で見守ります。

コンビニやスーパーで何でも買えるこの時代。日本の食文化、特に食物を育て大事に思う心を伝承していきたいと思えます。

岡輝公民館 p42 map 9



「アユぞうすい」って何だろう？

「まぼろしの郷土料理！アユぞうすいを作って食べよう！」



近年、郷土料理は作られる機会が本当に少なくなりました。一方、豊かな自然を求めて県内外から転住される方々が増えた私たちの地域では、昔話や地域の伝承をまとめた「たけべのお話」という冊子や、「タネビリ力新聞」という地元の人々との交流新聞があります。その中に、昔は季節になればアユ雑炊を食べていたという記事がありました。それを読んだ人から「一度食べてみたい」という声があり、公民館行事として始まったものです。参加者の中にはアユそのものを知らない子どもたちもいるので、地元の方を講師にむかえ、旭川の自然、アユの生態を入口に調理法を学びました。講師の「天然アユはスイカの匂いがします。」という説明に、「ホントだ！」と驚きの声飛び交いました。賑やかな中にも地域の伝統を学ぼうとする意欲が感じられ、よい交流の場となりました。

建部町公民館 p42 map 23



でっかいぞ！「間倉ごぼう」

「食と健康講座『地産地消の行事食』」



日本には、季節に合わせた行事食があり、岡山でも秋祭りのばら寿司、お正月のお節料理などでそれぞれ地元の食材が用いられます。私たちの地域では、山芋ほどの太さの「間倉(まぐら)ごぼう」が定番です。

核家族化などで食文化の継承が危ぶまれる中、何とか郷土の伝統野菜を絶やさない、20人の生産者でつくる「間倉ごぼう村」というグループも立ち上がりました。公民館も負けずはられません。郷土野菜をふんだんに使ったお節料理教室を開きました。

先生の伝統野菜の説明に次いで、皆の前に置かれた間倉ごぼう、その大きさが笑いを誘い、亀甲しいたけ、黒豆など、次々に並ぶ地元の食材に興味津々でした。

足守公民館 p42 map 2

伝統の灯が途絶えないように

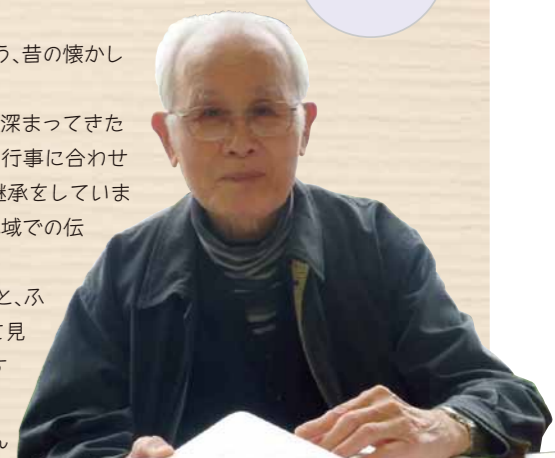
妹尾地域には、昔から川魚であるフナを食べる習慣がありましたが、昭和30年代以降に水環境の悪化が進み、食する機会は随分と減りました。

ふなめし祭は、妹尾地域がふなめしを作って食べていたことを再認識しよう、昔の懐かしい味を作ってみみんなで食べよう、という思いからスタートしました。

回数を重ね多くの人に足を運んでもらえるようになり、ふなめしの認識は深まってきて感じています。ふなめし作りの担い手が減少し、高齢化していることから、行事に合わせて地域住民や中学生に向けボランティアの募集を行い、次世代へ食文化の継承をしています。ふなめしやフナを食べる習慣が既に絶えてしまった家庭もありますが、地域での伝統の灯は絶やさないという思いを強く持ってやっています。

ふなめし祭に関わって、参加者の地域の食文化に対する関心が深まったこと、ふなめしを食べた人が、おいしい、懐かしいと声をかけてくれ、笑顔で帰る姿を見ることは、大変うれしく、励みになっています。これから「ふなめし祭」をますます盛り上げ、後継者の育成もがんばりたいと思います。

妹尾公民館で活動している 難波 保彦さん



ESDに
参加して！

上道のぶどうは、どんな味？

「上道ぶどうのスゴイ!!をさがせ」

季節になれば、デパートの贈答品売り場で様々な品種のぶどうを見かけるようになります。

実は、上道はネオマスカット発祥の地なのです。生産量のほとんどが、贈答品として県外に出荷されるため、地元の人が口にできる機会はあまりないのですが、実際にはぶどうは、お米と並ぶがまの主要産業。

地域で作られているぶどうが、なぜ地元で流通しないのか、生産者の方々が、日々どのような作業をしてどんな思いでぶどうを育てているのか？ぶどう農家のお忙しい時期にもかかわらず、お持ちくださったネオマスカットのほか6種類のぶどうを前にして、お話を聞かせていただきました。ぜひたいくにもぶどうの食べ比べをした後、アレンジを加えたデザートプレートを作って味わいました。

上道公民館 p42 map 16



まるごと食べよう旬の野菜

「上南まるごと食べよう会」



私たちの地域は、干拓地の市街化調整区域であるため、農地が広がり、家庭菜園も盛んで、旬の野菜を手に入れやすく、収穫時期には使い切れないで処分することもあるくらいです。

ここで公民館が立ち上がります。「もったいない」

「もったいない」が心を動かし人を動かします。一軒一軒の農家が、手間と費用と愛情をかけた作物です。何とか使い切る知恵はないのでしょうか？

地域には「ふなめし」という郷土料理があります。今では口にできる機会が減り、知らない世代も増えています。参加者が旬の野菜を持ち寄って、ふなめし料理を学ぶと同時に、お互いの自慢の野菜料理を教え合うという合わせわざで、郷土料理を復活させました。

上南公民館 p42 map 17



いただきますは命の言葉

「お米と生活～お米でクッキング～」



日本人は、米と深く結びついて生きてきました。苗の植え付けから刈り入れまで、天候、水温、日照と、稲の成育に、気をかけ手をかけ時間をかけます。日本人の勤勉さは、稲作に従事するところから生まれたと言われる。また、「いただきます」は、米作りをしてくれた人への深い感謝と、もう一つは、食物のその命をいただきますという意味だと聞きました。

岡山県内有数の稲作地帯である藤田には、同時に新興住宅地という側面もあります。日本中で、核家族化、ライフスタイルの変化によって、米離れが加速しています。米離れすること

は、同時に、四季折々の行事や食文化を手放すことになりはしないでしょうか。

公民館講座では、多種多様なお米料理を通じて、お米のおいしさ、料理のおもしろさを子どもたちと共にたっぷり味わい、私たちの先人がこの地でお米を作ってきた意味を探ります。

藤田公民館 p42 map 82

住みやすいまち「富山」で心豊かな暮らしを

ESDに
参加して!

2010年1月に設立し、現在21人で活動しています。

操山に繁茂する竹を伐採し、光を入れて樹木、草花をよみがえらせ、湿生植物園をつくるなど、里山の保全を目指し、就実高校とも連携して活動しています。また、耕作放棄地を市民農園にして有機野菜栽培を広めたり、地域を横断する県道のバス停清掃、ひまわり、コスモスを植え、環境美化にも努めています。

メンバーで環境講演会を企画し、地域にとって有益な環境情報を提供するとともに、年1回の「富山エコまつり」を5月30日の岡山市「ゴミゼロの日」に合わせて開催し、富山地域に暮らす人々と一緒に考える機会ももっています。

これらの活動を通して富山地域が住みよいまちとなり「持続可能で心豊かな暮らしが広がる」ことを願っています。

富山公民館で活動している とみやまエコクラブのみなさん



歴史を紡ぎ、伝える

わたしたちの人生の一コマにも物語があるように、ふだん何気なく通り過ぎてしまう小さな祠や建物や用水路にもさまざまな人によって紡がれた物語があります。それらの物語をひも解いていくことでただの道にも意味が生まれ、時を超えて昔の人とわたしたちがつながります。



うちの
ESD

2000年を生き抜いた大賀ハスを守れ！

「吉備大賀ハス保存会」

1951年、2000年前のハスの種が発見され、その中の一つが植物学者 大賀一郎博士の手により発芽しました。当時このニュースは世界を駆け巡り、ライフ誌などにも掲載されました。博士の偉業を記念して、この時発芽したハスの子孫が世界中で育てられることになりました。ハスは、博士の名字を冠して“大賀ハス”と名づけられ、博士生誕の地である私たちのまちでも、地域の城址に植えられることになりました。

私たちは、発見された当時のハスに近く、できるだけ純粋な種を守りたいと、有志が集まり保存会を結成。ハスを植え替えたり管理をしながら、地域の方々に活動の成果をお知らせしています。

また、県外の大賀ハスを育てている団体と交流し、情報交換や知名度の向上に努めているところです。



吉備公民館 p42 map⑥

水殿様「妹尾太郎兼康」を語り継ぐ

「井戸マップ作成プロジェクト」「妹尾太郎兼康語り継ぎプロジェクト」



私たちは、この名物領主の先見の明を長く後世に伝えようと、かつての洲浜城を復元したり、水を巡る物語を歌い込んだ「妹尾太郎兼康音頭」を作成したり、井戸マップを作って戦前の井戸を今も守り続ける活動をしています。

地域の行事では、音頭が会場を盛り上げ、城と共にまちおこしに一役買っています。“水”を介したサミットなど、もっと交流を拡大したいと考えています。

妹尾公民館 p42 map⑩

瀬戸内海を干拓した耕作地として始まった妹尾地域は、井戸を掘ろうとすると塩水が出る環境で、生活用水、特に飲料水の確保は死活問題でした。

妹尾の地名の由来ともなった人物「妹尾太郎兼康」がこの地の領主となると、早速遠く高梁川から水を引き、4400町歩を潤す県内最大の用水を開発した事で今の私たちのまちがあります。

妹尾から南の地域では農業用水も飲料水も不自由で、妹尾の共同井戸に水を買いに来ていた歴史があります。



ふるさと灘崎再発見の旅

「灘崎まちかど物語」



岡山市と合併する前の灘崎町には、町の紹介パンフレットがありました。しかし、合併後、町名変更があり、長く親しんだ住所が変わってしまいました。

文化財を中心にした内容も、気軽なまちあるきには使いにくいものでした。そこで、新しいまちづくりへつながる新感覚のパンフレットをという意気込みで、公民館から地域の4連合町内会に編集委員選出の協力をお願いしました。

歴史あるまちなみ、自然、グルメなど、気軽に手に取れて、地域の魅力満載のパンフレットになりました。

「まちかど案内人」と呼ばれるボランティアガイド、訪れた方々の「歩く」を助ける自転車のサイクルセンターなど、地域の外へまちを紹介している皆さんの活動を、新しいパンフレットがそっと支えています。

灘崎公民館 p42 map⑭