

情報かわらばん

田麦山に夢と誇りをつくる

500人プロジェクト通信



NO.

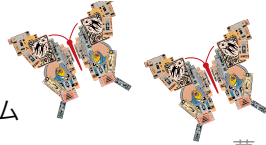
06

田麦山復興デザイン策定事業

2011年7月20日発行 通算6号

2011.3.1-2012.2.28

発行：田麦山地区連絡会 編集：田麦山に夢と誇りをつくる500人プロジェクト編集チーム



プロジェクトを見える化・現場の声が情報源・わかりやすく編集

ひとりで楽しむものは文化とは違うよな。だからパチンコは文化じゃない(笑)。

文化って、大学の教授だつてよくわかってないかもしれない。ぼくは、「みんなで楽しむこと」だと思っている。

田麦山学習会 7月11日
「地域資源の活かし方」
結城登美雄さん(民俗研究家)

仙台から来ていただいた結城登美雄さんの言葉はどれも集まった人たちの心に響いたものですが、あえて一番をあげれば「文化とは、みんなで楽しむこと」だと思います。

「みんなで楽しんだ情景」は誰もが心に持っていると思う。結城さんはおっしゃいます。そのひとつひとつが田麦山の文化なのだと、今私たちが忘れかけている大切なことを気づかせてくれました。

参加者の一人は、「少し前まで田麦山には日常的にあった」と言いました。思い出さなければならぬことが、我々にはまだまだありそうです。



=文化

参加者の声

少し前まで日常的にあったと思う。そのために金も時間もかけるという考え方に気付かされるものがあった！

夢で羽ばたく田麦山。夢は、見るもの？ つくるもの？ 誇りは、あるもの？ 育てるもの？ それとも、思い出すもの？ わき出すもの？ 答えはあなたの中に。

「よい田麦山をつくる7つの条件」がある。

No.1 よい仕事の間があること。
田麦山によい仕事の間をつくるう！

一日、千円になる程度の小さな仕事、それは男性よりも女性が生み出す方が確実性がある。

No.2 よい居住環境があること。
中越大震災の経験を活かせ！

中越大震災で被災し、復興した田麦山のみなさんが感じたこと、努力したこと、得たことはとても大きい。その経験こそが資源になる。東日本の被災地でこれから立ち上がる人たちにぜひその経験、想いをつないでいってほしい。

No.3 よい文化があること。
みんなで楽しめ！

文化とは何か。それは、みんなでいっしょに楽しむこと。伝統芸能は、結婚式や建前など嬉しいとき、めでたいときに、みんなで喜びを共有するためにあるもの。ただ、働くだけでは辛いけれど、「ここを生きる」人々とともに心を合わせる場、理解し合う場が文化だった。

田麦山の場合はそれが「はねおけき」というハレの場の踊りとして息づいてきた。こういったものを再生することが大切。

No.4 よい学びの間があること。
使うために学べ！

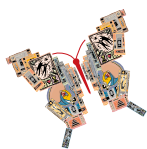
学校の学びは、知るために学ぶ。でも、地域の学びは「使うために学ぶ」。次の世代のために何ができるのか積み上げていった結果が村の暮らし。自分と次の世代、そこに関わる人たちのために、楽しみながら学んだことを活かすことが大切。

No.5 よい仲間がいること。
家族、隣人を大切に！

心の通じる仲間がいることが一番の財産。一番の仲間は、家族。二番目は隣人なんだ。

No.6 よい自然風土があること。
よい土をつくれ！

田麦山には売れるくらい自然風土がある。自然とは、田んぼや林、沼や川など。風土とは、水、風、光、土のこと。水と風と光は、神様がもたらしてくるもの。かつての日本は「水を汚すな、神様のバチが当たるぞ」「土を殺すな、おまえが死ぬぞ」と言われていた。唯一人間ができることは、いい土をつくること。つまり、農業。おいしい米や野菜をつくること。人間ができること。



No.7 よい行政があること。
！……………！

(笑)。これについて詳しくは、触れません

田麦山学習会「地域資源の活かし方」 結城登美雄さん (民俗研究家)

2011年7月11日 田麦山公民館

結城登美雄さんが光を照らしたのは、既にそこにあるもの。ともするとあたりまえだと感謝の気持ちを忘れがちなところに光り輝く価値があるのです。結城さんは、山村に二十歳で嫁にきた90歳のおばあさんに注目。家族のために、菊を育て、菊の料理をつくってきました。買うものは砂糖と塩くらいで後はほとんど自分の手。70年間家族4人分の料理をつくってきたけど、ここ10年「ありがとう」と言われてません。一食500円で計算すると、おばあちゃんが作った料理は、1億4千万円分の価値に相当。結城さんは笑っておばあちゃんに請求書を書こうかと語りかけるのです。



結城登美雄先生
昭和20年山形県出身。民俗研究家。
10年にわたり東北の農山漁村をフィールドワークしながら、住民を主体にした地域づくりの手法「地元学」を提唱。出版界、演劇界、学者、研究者、建築家などとネットワークしながら、宮城県内及び東北各地で地域おこしの活動を行なっている。
「増刊現代農業」「グラフィケーション」など、雑誌や新聞を中心に農と地域づくりについて多数執筆中。「NHK東北ふるさと賞」「芸術選奨芸術振興部門文部科学大臣賞」を受賞。



**あたりまえの食の大切さ。
あたりまえを活かす方法が
ちゃんとある。**

宮城県旧宮崎町（現在は合併して加美町宮崎）。一九九九（平成十一）年、この町にびつくりすることが起こりました。町では、特産品を商品開発したいと関わる人たちが集っていました。そこに呼ばれていた結城登美雄さんは、新しく商品開発することよりも、「今あるものを並べてみようよ」という提案をします。体育館に並べられた800の家庭料理に集まったのはなんと一万人！



宮城県旧宮崎町。家庭の食卓に出るあたりまえの料理を体育館に並べた。それだけのことだけれど、集める地域の力があつたからできたこと。そして、各家庭の食卓があつた瞬間。わが家の台所、食卓、居間を「地域の台所、食卓、居間」にしたらどうだろうか。食はコミュニケーションをうみ出す。自分のつくってきた料理を前におしゃべりをはじめのお母さんたち。あちこちでおしゃべりの輪が生まれていった。

食の文化祭から 食の博物館へ

「オラんとこには、コンビニもスーパーもなんにもない」と嘆いていた男たちは「たいへんなこったなあ」と驚きました。三年目は、試食会を開催。一人200円。すると二時間待ちで行列ができました。さらにこの年から食べものが生まれた場所へ行こうと「食の博物館」と題した企画を始めたそうです。田んぼやハウスなど食べもののとれるところへ案内し、都会の人はハウスの中に入ったことがないものだから、みんなでトマトやきゅうりをとって食べることに予想以上に喜びました。あたりまえを活かす方法。あるんですね。田麦山でも十分にできる取り組みでした！

中間報告・3つの資源調査班

写真、場所、特徴などで構成される自然資源リストを作成する。田麦山の名称の由来を決定つける。一品持ち寄りの「たんぎやまキッチン」を実施！

自然資源調査班

将来に向かって宝ものとして残せる

自然資源リストをつくりま

リストは、名前、写真、場所、特徴で構成。「中にいる人の視点」「外向けの視点」が必要。まち歩きのとくに、地元の人間では気付かない資源を外の人に見つけてもらった。

最終的には、

冊子にして見える形で仕上げます！

歴史文化資源調査班

田麦山の名称の由来を見つけます！

タムギの木が土の中から見つかったからという由来と山伏の修業道があり、花をたむけたところからという由来がある。どちらが正しいのか、調べて話し合って決めたい。

「田麦山年表」を作り続けます！

伝統芸能の復活と保存、継承します！

はねおけさ、くみおけさ、新保広大寺、花笠おどりの4つのおどりがあつた。それを復活させて、秋の学習発表会に披露する予定。

食資源調査班

一品持ち寄りの

「たんぎやまキッチン」を実施

各家のそのままのスタイルで無理なくできるたんぎやまキッチンが大成した。レシピづくりにつなげたい。

「食材カレンダー」をつくりま

いつかは販売できるレシピ集をつくる、田麦山産の食材販売をするなど、発展させたい。そのためにも、女性を巻き込むことがポイントになる。

今後の予定

8月7日(日): 視察研修

「大地の芸術祭」の廃校利用見比ベツアー

すぐ近くの十日町には、木造校舎、鉄筋校舎などいろんなタイプの廃校があり、レストランやカフェ、美術館などに生まれ変わっています。田麦山公民館を地域の拠点にするために、廃校を見比べながら、アート作品を楽しみ、おしゃれなカフェでおもてなしのあり方を学ぶ、盛りだくさんの一日です！

8月8日(月): 田麦山連絡会定例会

定例会が 19:30 ~ 21:00 田麦山公民館を会場にして開かれます。ぜひ皆さまご参加下さい。どなたでもご参加が可能です。

子ども向けワークショップ

TAMUGIYAMA 未来創造大作戦

8月平日:

第1回子どもワークショップ導入編
「昔の遊びを体験しよう」

9月4日(日):

第2回子どもワークショップ
「親子で楽しむ ふるさとのお宝発掘ツアー」

9月25日(日):

第3回子どもワークショップ
「ぼくらがつくる公民館改造計画」

※田麦山に夢と誇りをつくる500人プロジェクトのブログもご覧ください。

<http://tamugiyama.exblog.jp/>

編集後記

丁雄さんのところに宿泊させてもらいました。にこにこ迎えてくださった奥さまに、甘え過ぎて失礼なところはなかったかと心配するほどリラックス。おいしいものを食べましょと山梨で買った有名な逸品を持参したのですが、奥さまが出してくださる山菜料理、地野菜のおいしさにはまったくかないません。食とは奥深いものです。田麦山からあらためて学ばせていただきます。(和田一良)



家庭の味。一品持ち寄りの
たんぎやまキッチン第二弾！
大好評！！！！！！



学習会の終了後には、結城先生を囲んで懇親会を行いました。ここでも一品持ち寄りの名づけて「たんぎやまキッチン」が大好評！

結城先生は、これらの食を支える方法として前金で農業や漁業を支えるあり方を提唱※。自然相手の仕事だから、リスクの大きい仕事。消費者も前金でそのリスクを負うんだと訴えます。

※ C.S.A (community supported agriculture) と呼ばれている