

第1回 大河ドラマ「風林火山」をめぐって 平成18年9月19日

講師 佐倉一徳さん NHK長野放送局企画総務部副部長
樋口 博さん 長野市産業振興部観光課課長

第2回 もっと楽しくて、元気な街づくりを 平成18年10月23日

講師 久米えみさん ながのクラッセ会長
樋口敦子さん ながのまちづくりカフェメンバー

第3回 スポーツによる街づくりを 平成18年11月21日

講師 鷲沢幸一さん アスレながの事務局長
室賀 豊さん 長野市アイスホッケー協会理事

第4回 写真で見る長野の街並み 平成19年1月23日

講師 清水隆史さん フォトグラファーほか
常盤昭二さん CMディレクター

わいがやサロンスPECIAL
スポーツによるコミュニティ再生 平成19年2月22日
講師 二宮 清純さん スポーツジャーナリスト

第5回 健康と美容を保つために 平成19年3月22日
講師 虎羽里(トラバリ)ゼーラさん アーユルヴェーダ・健康セラピスト

第6回 環境と街づくり
ばていお大門・TOiGOの設計に参画して 平成19年4月23日
講師 竜野泰一さん 株式会社エーシーエ設計 取締役副社長 [一級建築士]

第7回 信濃グランセローズの挑戦 平成19年5月21日
講師 木田 勇さん 信濃グランセローズ監督

第8回 スポーツマンシップの大切さ 平成19年8月29日
講師 荻原健司さん 参議院議員・五輪金メダリスト

第9回 トウガラシの尽きせぬ魅力/
「農」による地域活性を探る 平成19年10月24日
講師 松島憲一さん 信州大学大学院農学研究科 准教授

第10回 命のバトンを渡す「ピオトープ」/
長野市をピオトープネットワークシティに 平成19年11月14日
講師 松岡保正さん 国立長野工業高等専門学校 環境都市工学科教授

わいがやサロンスPECIAL
長野・考/長野の明日を話そう 平成20年2月14日
講師 中馬清福さん 信濃毎日新聞主筆

第11回 簡単・おいしい・オシャレ/わたしのレシピができるまで 平成20年3月26日
講師 浜このみさん クッキング・コーディネーター

第12回 あなたのからだは「築何年」ですか? 平成20年7月14日
講師 角本浩二さん バランスアドバイザー 長野県健康管理士会会長

第13回 アメリカ生活で感じたあれこれ
—変化に対して前向きになることの大切さ— 平成20年8月19日
講師 針谷友久さん 東京中小企業投資育成株式会社 主任(長野県担当)

第14回 市役所第一庁舎及び長野市民会館の在り方を考える 平成20年9月16日
講師 水野守也さん 長野市総務部次長 兼庶務課長

第15回 長野バルセイロー 優勝報告&JFL昇格への挑戦 平成20年10月29日
講師 バドゥ・ピエイラ監督、薩川了洋コーチ、貞富信宏キャプテン

第16回 農業再生とブランド化 平成20年12月3日
講師 町田良夫さん 社団法人長野市農業公社 常務理事

第17回 地上の楽園は馬の背にあり 平成21年2月18日
講師 中山 修さん 中山法律事務所 弁護士

第18回 循環備蓄型の農業の実践
—宇宙のリズムにあった農業で一次産業の再生を試みる— 平成21年6月3日
講師 塩澤研一さん (財)いのちの森文化財団副理事長 (株)水輪ナチュラルファーム代表取締役

第19回 郷土を包む「おやき」 平成21年7月14日
講師 小出陽子さん (同)ふぎっ子のお八起 代表/信州おやきブランド化委員会 研究会リーダー

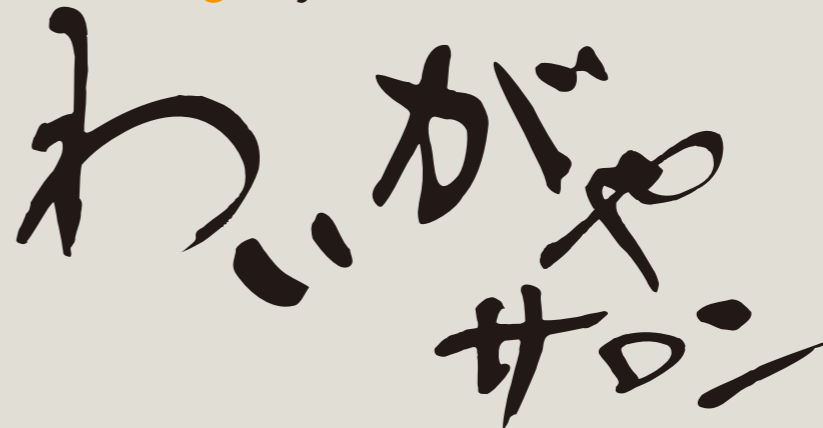
第20回 信州の伝統から生まれる食文化
—漬物の新しい風— 平成21年9月2日
講師 宮城恵美子さん (有)宮城商店専務取締役/木の花屋

第21回 飯綱高原を、もっと住みよく、おもしろく! 平成21年11月24日
講師 志村雅由さん NPO法人 飯綱高原よっこらしょ/代表理事

第22回 JFL昇格に向けて 平成22年3月17日
講師 薩川了洋さん AC長野バルセイロー新監督

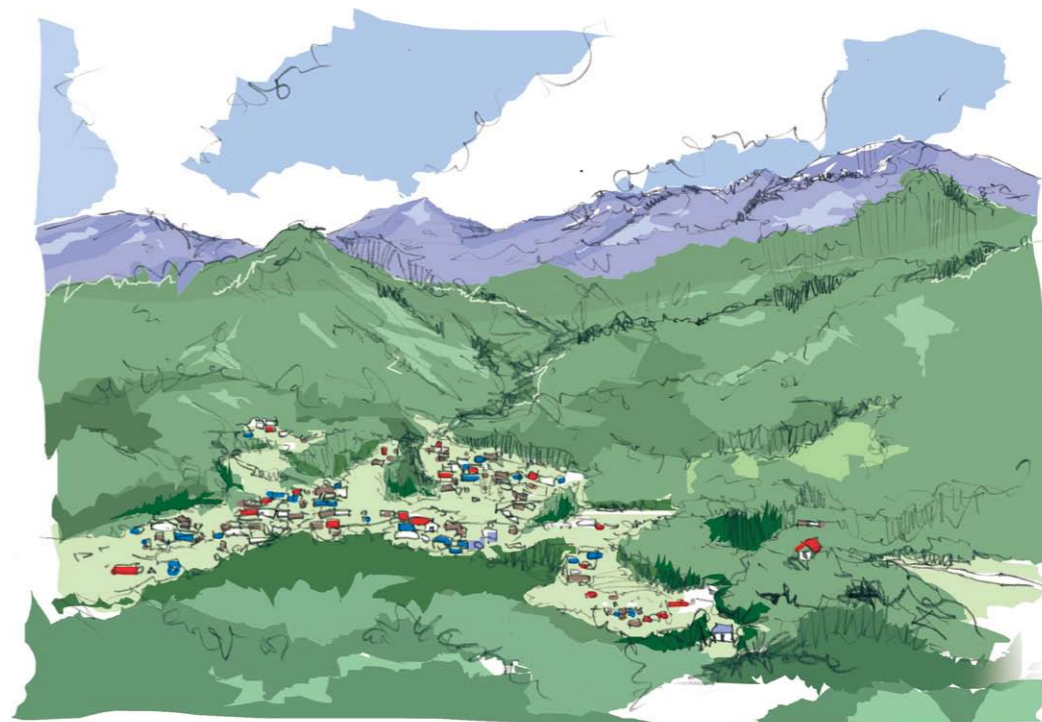


NUPRI
Nagano Urban Policy Research Institute
NPO法人 長野都市経営研究所
〒380-0834 長野市大字鶴賀問御所町1289-1丸本ビル2F
TEL.026-235-7911 FAX.026-235-6166
www.nupri.or.jp
e-mail: nupri@nupri.or.jp



通信

Vol. 23
2010.6



小赤沢集落と苗場山。栄村の各集落は越後側集落とあわせ昔から総称して秋山郷と呼ばれた。天保期に鈴木牧之が訪れ、「北越雪譜」「秋山記行」を遺したことで知られ、そこには突然の訪問者にも「何もないが」と栃の実の焼きもちや栗飯でもてなす素朴な山里の人々の様子などが描かれている

第23回 先人の知恵を受け継ぐ～トチの実、雑穀、あんぼ～

平成22年5月25日(火) 18:00～20:30

講師／石沢一男さん (有)田舎工房 代表取締役

■座長 岩野 彰 場所／NUPRI事務所 TEL.026-235-7911

合併により中山間地域が広範囲を占めるようになった長野市、5月の「わいがや」は、長野県と新潟県の県境(中山間地域)に位置する下水内郡栄村から、山里ならではの食材を製造販売している石沢一男さんをお招きしました。

栄村という地域が好き。

(有)田舎工房をスタートさせたのは平成7年ですが、今日はそこに至るまでのことも含め、仕事への思いをお話しさせていただきます。

私が生まれたのは日本最高積雪7m85cm標柱のあるJR森宮野原駅のすぐ近くです。小さいときから勉強よりスポーツが好きで、陸上部で長距離をやっていたので村に帰って来てからは、長野県縦断駅伝、市町村駅伝などに出場、村の中では〈韋駄天〉の異名をとっていました。ですから東京から帰って来てからも農業の傍ら、村一番の行事の「栄村縦断駅伝」にはいつも参加しまして、そんなとき出る話が、田舎には若者が気軽に集まれる場所がない。じゃあ「駅前に喫茶店みたいなものを作ろうよ」となるの

ですが言うは易し、実現には至らず。「何とかなるだろう」主義の私がどうにか開店しましたら、走っていたのが役立ち、顔を覚えてくれていたおばちゃんや学校の先生等々、そこにに行けば村の誰かに会えるというわけで社交の場になり、大勢の若者たちが来てくれました。

そして、今から13年位前ですか、「村の産業を何とかしようじゃないか」と50人ほどが株主になり、私が代表取締役を引き受けて(株)夢企画バクという会社を立ち上げました。何とかしたいという気持ちは強いがシステムができてなかったんですね…3年で失敗、奈落の底に落ちました。女房の支えと「石沢さん、頑張れや」と声を掛けてくれる人たちのお陰で、村のきのこ培養センターから出るハミ出しきのこの販売から再スタート。行き詰まったきのこ工場の運営も引き受けました。人の禰で相撲を取って、という陰口が聞こえてきても自分は栄村が好きなんだから、ここでやっていくんだとの気持ちを込め、「小さな山里 栄村」を冠した「田舎工房」を興し、奮闘努力をしている最中です。



いしざわ かずお 昭和24年、下水内郡栄村北信生まれ



日本最高積雪7m85cm標柱(JR森宮野原駅構内)

先人の知恵を絶やすな!

栄村には(他の地方では廃れてしまった)昔の食文化が伝えられています。例えば〈栃の実〉。栃の木は日本中で昔から大事にされてきたそうです。なぜなら、その実が栗などと違い、あまりにアクが強く動物に食い荒らされる心配がないため救荒食物とされたからです。材はコネ鉢などに加工もされ、今も村の特産品です。一方、実のほうはアク抜きにひと月もかかるのであまり食べられなくなっていました。年ごとにアク抜き技術を知っている人がどんどんいなくなって、今継承していかなければ途絶えてしまう。それで元気なおばあちゃんたちに頼んだら、(大変な仕事なのですが)仲間とおしゃべりしながらの仕事は楽しい上にお金が入って孫にお小遣いをあげられる、と喜んでやってくれました。(お年寄りも貴重な協力隊。野菜の袋詰めなど、ほかの仕事も頼んでい

ます。)栃餅は多少のえぐみがあります。馴染んだ舌にはそこが美味しいし、健康にもいいようです。

粟、黍などの〈雑穀〉も最近は健康食として注目を集めていますが、栄村では昔から「見た目の黍、味の粟」と言われて盛んに食べられてきました(日本人の主食が白いご飯になったのは、昭和20年代に保温折衷苗代はじめ米作りの技術と品種改良が進んでから。それまでの長い歴史はカテ飯、粉食が補ってきた)。雑穀が気候変動に強く、中山間地にあった作物であることは、これからの時代に、それから農業が必要ないことも消費者の気持ちに沿うと思っています。

〈あんぼ〉をご存知でしょうか? おやきに似た栄村の伝統食です。昔、米が非常に大切だった時代には、雑穀や栃粉とうち米のクズ粉を混ぜた生地で野菜餡などを包んで焼いて食べていたそうですが、米がたくさん収穫できるようになってからは米粉で作るのが一般的。田舎工房では栄村産コシヒカリ100%で作っています。ちなみに栄村は魚沼郡と地続きですからとても美味しい米を産します。長野県内では全く言うくらい知られていませんが、一昨年は、新潟県側の秋山郷・津南町、十日町の人たちと「信越あんぼ保存会」を立ち上げました。また昨年3月には八十二銀行が後押ししてくれ、「地域資源*」事業として当社が国の認定を受けました。東京のイベントでは大人気、ツルヤ軽井沢店にも試みに置いてもらっています。 *中小企業地域資源活用促進法(07年施行)により通産省が進める地域産業活性化の施策。対象は食に限らず、応援ファンドに地方金融機関が参画できる。事業名:四季折々の地域食材を利用した「あんぼ」の商品化および販売システムの構築。



栃の実の殻付と剥いてアクを抜いたもの(かなりピリピリ。餅は糯米と合わせて搗く)。須坂園芸高校、シャンゼリゼの並木も栃(マロニエ)



あんぼなど。中身はきのこ、野沢菜、切干大根、小豆餡など。よもぎ入りの皮も(1個150円)

「楽しい」が大変さを上回る。

栄村に限ったことではありませんが、補助金をもらって新事業を始めても2、3年で続かなくなるという例をイヤというほど見ました。農家の人は個々が好き、他人と一緒に何かするのが面倒なんです。駄目になっても土地や建物を手放すことは絶対しません。それで私は放りばなしになっている物件を「一年契約で貸してください」と頼んで回って、遊休農地で雑穀や山菜栽培、ハウスでの栽培をしてみました。手作りの栃餅やあんぼではタカが知れていますし、山菜は季節もの。年間サイクル可能で下支えをするのが栽培きのこだからです。栽培きのこは神戸消費者クラブ、NHKの食堂、学校給食にも使ってもらっています。毎年毎年、一軒一軒、契約し直すのは大変ですが、それを厭わずやるのが私の仕事なんだと心得て汗流しています。そして、この方式をもう一步進めて近い将来、農業生産法人をつくらうと計画中です。そうすれば、栃餅やあんぼの原材料の調達先である地元・地域の農林業の活性につながる。村を続かせるためには「やらなくては」。

あきれられることもあります。実際、苦労は多いですが、なんで続けられるかって、それは楽しいからですね。今日もこんな機会をいただいてありがとうございました。

[会場から] 栃餅は初めて食べた。どこで買えるのか?

[石沢氏] ネットショップでどうぞ。あんぼ、きのこ等も宅配します。直接なら、栄村観光がてら「信越さかえ」道の駅に隣接のショップにおいでください。



栃餅

栃餅を焼きつつ試食しつつ、講演をお聞きました。

鷲沢長野市長、長野市農業公社職員も来席し、にぎやかに議論が行きかいました。

お話をお聞きして

「地域産業資源活用事業という施策を初めて知った」「大切なのは、この地域資源を支える、そのしくみ作りだと思う」「若い人にアプローチして、ぜひ、つなげてほしい」…等々の声が聞かれました。