

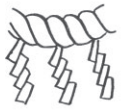
さとやま学校だより.10

NPO法人 さとやま学校・東京

〒190-0202 東京都西多摩郡檜原村藤原 4814 旧藤倉小学校
info@satoyama-gakkou.org

2018年1月号

特集



新年にあたって



あけましておめでとうござい
ます。NPOの活動がスタート
してそろそろ1年になりました
。会員も少しずつ増え、会員や
地域の皆様、そして事業参加者
等に支えられて、日々の活動を
続けています。
昨年、主な活動である農業
と食文化事業を実施した他は、
NPO組織としての形を整える
ために費やした1年でした。中
心となって動くスタッフがまだ
まだ少ない上に、手間取る畑活

2018年は、次のステージ
として、より多くの人たちに参
加を呼びかけ、社会(地域)貢献
へ繋がるような活動をしていく
ことが目標としています。
畑活動は、「斜面畑再生プロ
ジェクト」と名付けて、広くボラ
ンティアを募ることにしまし
た。かつて、美しい風景となつて
いた檜原村特有の斜面畑は現
在、残念なことに伸び放題のク
ズやササで覆われた遊休農地が
目立っています。しかし、外から

動を毎週末やっているの
で、色々やろうと思つて
も、なかなかはかどりま
せん。それでも、10月
には活動をお知らせする
ホームページを立ち上
げ、またニュースレター
(さとやま学校だより)を
1〜2ヶ月に1回発行す
ることを続けてきまし
た。まずは私たちの活動
を知っていただくとも
に、NPOの趣旨に共感
して下さる方や檜原村に
関心を持つてくださる方
が増えることを願ってい
ます。



やってきた人でも丁寧に耕し、
種を播き、除草し、作物を育てて
行けば、畑は生産の場としても、
観光客を魅了する美しい里山の
風景の一部としても復活させる
ことが出来ます。
「斜面畑再生プロジェクト」
は、畑作業を楽しむと同時に地域
の環境保全、景観美化、里山農業
の復活に貢献していくというボ
ランティア活動です。ほぼ毎週
末に活動日を設けますが、それ
ぞれのメンバーは、都合の良い
日に参加し、その時期に合わせ
た作業をやるというスタイルは
いままでと同じです。活動の成
果として、安全でおいしい作物
を食べられるというのが、この
プロジェクトの最大の魅力。関
心のある方がいらっしやいまし
たら是非ご参加ください。

「食文化と年中行事体験」に関
しては、今年も地元の方から学
ぶ機会を作り、現代社会が忘れ
てしまった里山暮らしの知恵や
その豊かさを掘り起こして行き
たいと思っています。同時に、そ
の成果をより多くの方々と共に
するための教育普及活動として
料理教室の開催や、村内外での
展示などを考えています。一緒
に調査や教育普及活動を作り上
げていただけるスタッフを募集
中です。
昨年あまり出来なかった「現
地材料でのモノ作りと建築」に
関しては、現在計画が少しずつ
進んでいます。今年には、なんら
かの形でスタートを切れそうで
す。
当NPOの特徴は、主なス
タッフと参加者のほとんどが村
外に住み、週末に檜原村で活動
するという二拠点生活の人たち
だということです。町と村をつ
なぐパイプ役として、我々の活
動や檜原村のことを都内の人た
ちに紹介する活動も徐々に始め
ました。都会の人が週末になる
と檜原村にやってきて、さまざま
な形で活動出来るような流れ
をどんどん作って行きたいと
思っています。
本年もどうぞよろしくお願
いいたします。

イベント案内

小正月の飾り作り

都会ではほとんど見られない小正月の風習は、その年の豊作を祈願する祭りとして農山漁村の人々の暮らしの中ではとても大切な年中行事でした。しかし、農山漁村の過疎化高齢化などによって多くの地域では継承されなくなっており、そのバラエティーにとんだ豊かな地域文化は衰退しつつあります。

檜原村藤倉では、小正月の行事は節分の日に行われてきたということ



です。今年も地元の小林茂雄さん、船木照枝さんを講師に迎え、地元に伝わってきた繭玉、粟穂稗穂（あぼぼ）鬼たたき棒などを作ります。養蚕や雑穀栽培が盛んだった頃の藤倉の人たちの暮らしを感じられることでしょう。

■日時 2月3日(土曜日)
10時～15時くらいまで

■会場 さとやま学校・東京
(旧藤倉小学校校庭)

■参加費 (地元食材の昼食付き) *
一部製作物をお持ち帰り出来ます)

大人(高校生以上) 2500円
小中学生 500円
未就学児 無料

*NPO会員の方はポテト通貨が500Pまで使えます。

■申し込み(および連絡先)
info@satyama-gakkou.org または
09026441996まで
人数 12人くらいまで
(先着順)

活動報告

12/17 (日) 大豆の脱穀

11月に収穫した大豆の脱穀作業をしました。いつものように、束をまとめて足で踏んだ後に、残った豆を棒で叩きながら出すという方法を取ろうと思ったのですが、このところ乾燥していたせいで、茎も一緒にばらばらに



なつてしまいちよつと苦戦しました。私たちの作っている穀類や豆類は、脱穀という作業が不可欠なのですが、乾燥具合なども作業に大きく影響するのが難しいところです。

この日活躍したのは、埼玉県からやって来た小学4年生女子。最近社会科見学で民家園へ行き、箕や唐箕の使い方を見て来たばかりだということで、道具を使うことがとてもうれしかったようです。箕や唐箕を使う時は、風の向きまでよく考えて、きれいに仕上げてくださいました。脱穀作業は、子どもたちを夢中にさせることがよくあります。これから子どもたちがこのような経験を出来る機会をどんどん作って行きたいものです。

当日のランチは、バン格拉デシユ出身の参加者が作ってくれたカレー(チキンと地大豆)と中国出身の参加者が

作ってくれた餃子とスープを堪能！畑の作物が、いろんな料理に変身することも、いろんな国の人たちと一緒に食卓を囲むのもとても楽しい時間でした。

この大豆は、3月頃に予定している手作り味噌作りの材料として使う予定です。味噌づくりのご案内は次号に載せます。ぜひ、ご参加ください。

事務局から

◎農業体験の予定

1月は、天候を見ながら麦踏みや堆肥作りなど2回の作業を予定しています。実施日はお問い合わせください。

◎事務局ボランティア募集中です。

仕事内容ーパンフレットの配布など
檜原村旧藤倉小学校を拠点に活動をスタートした「NPO法人さとやま学校・東京」の活動状況をみなさまにお伝えするための月刊情報紙です。みなさまのご感想やご意見をお待ちしています。

090-2644-1996
(事務局スタッフ：川上玲子、杉拓也、安田治文、レイアウト：樋口潤一)

