

Ogunu

2010
Vol. 3

～高校生が発信する小国の魅力いっぱいマガジン!!～

特 集

宇宙と大地、そしておぐに人

Oguni senior high school

Oguu

2010
Vol. 3

ひと

宇宙と大地、そしておぐに人

<目次>

「Oguu」とはP1

特集1 宇宙へと旅立った雑穀たち

宇宙雑穀を知っていますか?2

宇宙大豆&雑穀プロジェクト3

圃場から愛をこめて4

特集2 大地へ飛び出そう!

健康の森「横根」を歩く6

森を考える9

ひと

特集3 おぐに人

高校生と牛11

おぐに高校生座談会13

雑穀と人のわ(輪・和・話)15

高校生のチャレンジ16

編集後記17

「Oguu」とは

小国高校生が地域の情報を、雑誌にまとめて発信するもの。今年で第3号の発刊を迎え、体験取材満載で小国の魅力をお届けします。

※東北公益文科大学・呉尚浩先生よりご指導をいただいております。

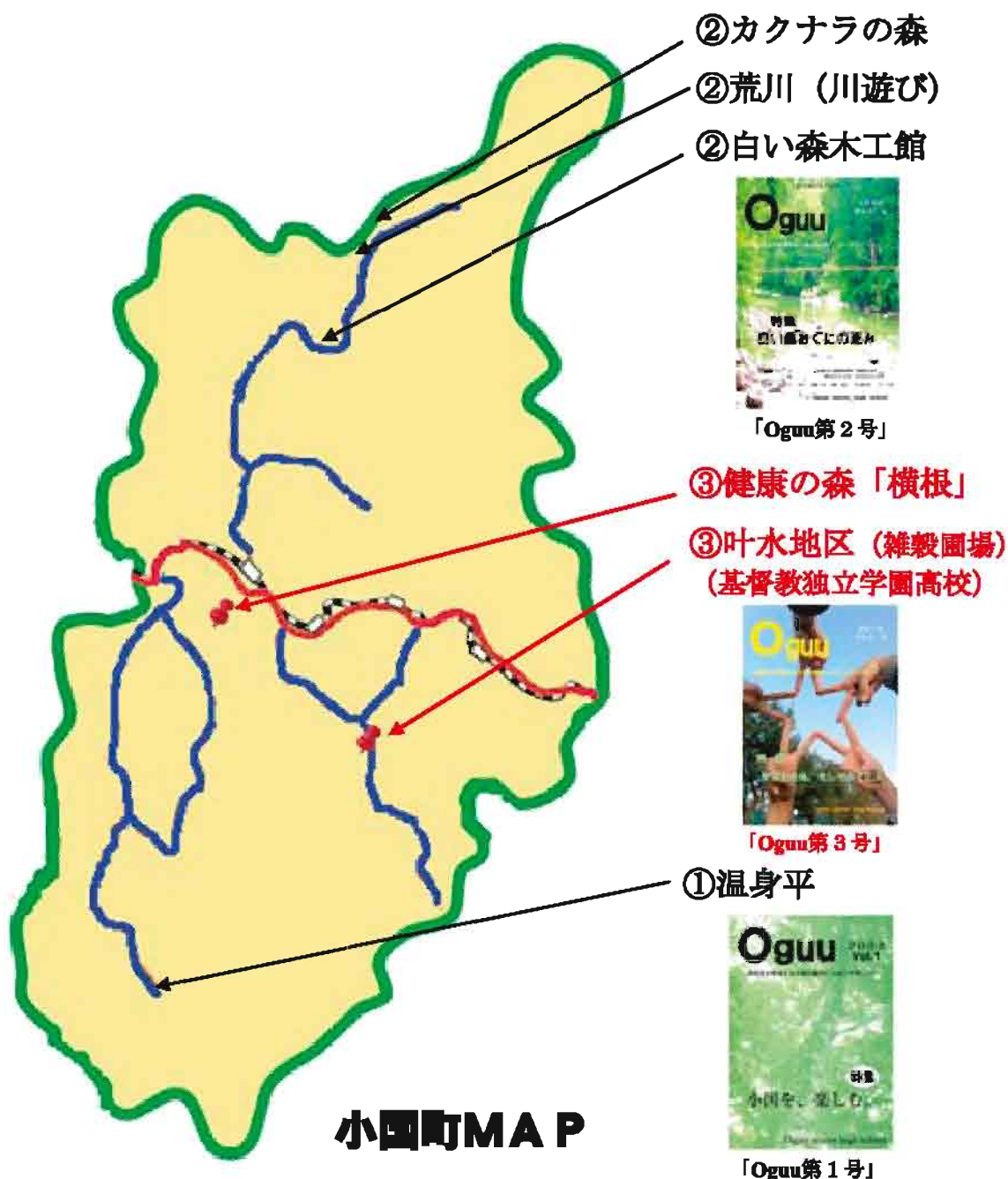
※「Oguu」は、インターネット上でも、pdfファイルとしてご覧いただけます。

<<http://www.ygt-oguni-h.ed.jp/html/oguumain.html/>>にアクセス！

「Oguu」で紹介したスポット

第1号では南部、第2号では北部を中心に紹介しました。

この第3号では、中央部となる横根と南部の叶水を主に紹介しています。



特集1

宇宙へと旅立った 雑穀たち



宇宙雑穀を知っていますか？

小国町産の秘伝豆(大豆)7gとともに、タカキビ・モチキビ・アワの3種の雑穀がそれぞれ3g。

㈱リバネス、宮坂醸造㈱が進める、国際宇宙ステーション「きぼう」での科学実験に選考され、現在宇宙に同上(3月10日に帰還)している種子たち。

まもなく宇宙から帰還した種子は、ふたたび小国の大地へと根を下ろすだろう。

宇宙と小国町は雑穀でつながっている！



宇宙に同上する秘伝と雑穀の同量分

宇宙大豆＆雑穀プロジェクト

◆宇宙教育プロジェクト

リバネスが進める『宇宙教育プロジェクト』は
 ①全国から応募された様々な植物の種子を国際宇宙ステーション（ISS）日本実験棟「きぼう」に乗せて宇宙空間で保管する。
 ②地球に戻ってきた種子を、全国各地で育成しながら、宇宙での影響について調査する。

という、研究プログラムである。
 そのひとつであり、宮坂醸造が参加する『宇宙大豆プロジェクト』は、「きぼう」に乗せて打ち上げた全国十四ヶ所の地大豆を、地元の生産者や子どもたちが協力して大豆を育成・観察しながらその影響を調査する研究プログラムである。この「全国十四ヶ所の地大豆」に、「小国町産の秘伝豆」が選ばれ、秘伝豆の「宇宙大豆」となる長い旅が始まった（資料1）。

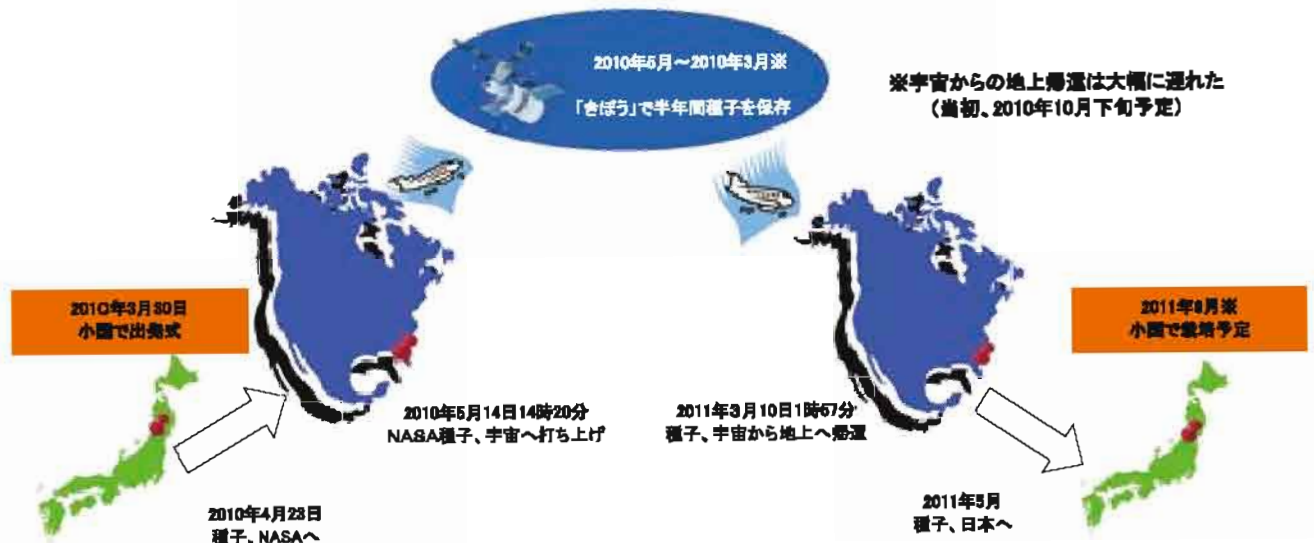
宇宙から戻り栽培される予定の大豆は数年後には、宮坂醸造の協力によって「味噌」や「きなこ」として生産され、販売される計画にある。
 将来、人類が宇宙で生活する可能性のある未来を考えると、日本人になじみの深い大豆にどのような影響が生じるのかを調査することは、非常に意義あることといえるだろう。

◆小国での出発式

宇宙大豆＆雑穀の出発式は、二〇一〇年三月三十日に行われ、この様子は各テレビ・各紙で大きく報道され（資料2）、宇宙大豆＆宇宙雑穀が、広く町内に知れわたることになった。

五月十四日、無事宇宙に到着した種子は、現在も宇宙空間にある（二〇一一年三月十日に帰還）。宇宙ステーション「きぼう」は、私たちの上空を周回しており、肉眼で確認することも可能で、私たちも確認できた。宇宙航空研究開発機構（JAXA）のホームページ上に、位置情報が提供されている。

この小国町と最先端技術が集まる宇宙とがつながっている。なんと夢のある話ではないだろうか。



宇宙大豆の出発から帰還まで（資料1）



宇宙に旅立つ小国町産の大豆と雑穀が引き渡された出発式
 ー白い森ショッピングセンターアスモ

宇宙へ「行ってらっしゃい」小国で出発式

「きぼう」に滞在大豆と雑穀

国際宇宙ステーションの日本の実験棟「きぼう」に選ばれ、約半年間宇宙に滞在する小国町産大豆と雑穀の出発式が30日、同町の白い森ショッピングセンターアスモで行われた。

科学の授業などを行う「リバネス」（東京）と、みそなど食料品・飲料製造業の「宮坂醸造」（同）が進める宇宙教育プロジェクトの一環。宇宙に旅立つのは、同町産の「秘伝」など全国から選ばれた大豆12種類と、町内で収穫されたタカキビなどの雑穀3種類で、5月にスペースシャトルで宇

宙に出発、10月に帰還する予定だ。宇宙帰りの大豆と雑穀は来年6月ごろから、町内で栽培を始める。

出発式には生産者ら約60人が出席。同町田中地区で大豆栽培に取り組んだ町内の小学2～6年生7人が、リバネスの丸山弘社長と宮坂醸造の杉浦孝則マーケティング部長に大豆と雑穀を手渡した。式に先立ち、同プロジェクトに賛同し大豆などを提供した同町の「田中地区グリーンネット」の石垣正幸事務局長と丸社長、杉浦部長がプロジェクトの経緯を説明した。

圃場から愛をこめて

◆雑穀と秘伝豆の生育日記

小国町を代表し、過去の「OGUNI」で、たびたび紹介した雑穀。私たちらしく、これまでになかった視点での紹介について検討した結果、雑穀の圃場へと足を運び、実際の生育の様子を見届けようということになりました。叶水に住む山口満さん・ひとみさんのご協力のもと、通年の栽培体験を取材させていただきました。

①6月14日：苗植え



初めての圃場。体育祭を終えた直後に駆け付けたため、ご覧の服装で…。夕方にもかかわらず、まだ暑い中での苗植えとなりましたが、山口さんに教えてもらいながら、一つ一つ丁寧に植えていきました。植えた雑穀は、タカキビ、モチキビ、アワなど。苗を観察すると、それぞれ葉の色や形の違いを発見。苗が大きく成長するよう、気持ちを込めました。

10cm、はじめは
こんな小さな苗でした



②8月24日：草取り



夏休み中に草取り作業。雑穀や秘伝豆の成長にも驚きましたが、雑草の大量繁殖にも唖然。なかなか抜けない雑草もあり苦労しました。気温の高い中での広い圃場の草取りは、過酷な作業でしたが、同時にやりがいのあるものでした。きれいになった圃場をみると達成感を覚え、ここで雑穀たちが成長していく姿を、思い描きました。

秘伝豆は1mを超えました



秘伝豆の生育ブログ配信～「宇宙大豆プロジェクト」への参加～

圃場とは別に、小国高校内で秘伝豆の「鉢栽培観察」も行った。この鉢栽培は、「宇宙大豆プロジェクト」という㈱リバネスによる教育支援プロジェクトに参加している。鉢植えした6月20日から、種を収穫した11月2日まで、毎週、観察記録・報告してきた。

「空いている花壇を借りて栽培してみようか?」、来年も継続し、少し規模も拡大しての参加も検討中である。機会があれば、宇宙から帰還したばかりの秘伝豆や雑穀の栽培にも挑戦しようか、と夢を膨らませている。

秘伝豆の生育記録は、インターネット上のブログとしても公開している。

(<http://www.space-education.jp/soybean/oguni/>)



ちいさな苗がみるみる育ち、私たちの背丈を追い抜いていきました。
苗植えの時の夏を思わせる眩しい空は、種落としの頃には冬の訪れを告げる曇天に覆われていました。

雑穀の栽培は、苗植えから種落としまで、すべてが手作業で、
人手をたくさん必要とするものでした。夏の炎天下のなかでも、
草取りや土盛りなどをしつかりしてやらないと、思うような
実がならないのです。命を育てる難しさを学びました。
小国の大地で、雑穀たちは新たに実りました。そして現在、宇
宙を旅している「兄弟」との再会を待ち望んでいることでしょう。
雑穀と秘伝の豆栽培体験・成育記録は、私たち自身の成長記
録でもあったような気がします。

(真梨恵 記)

命はつながります

命はつながります

④11月6日：種落し



乾燥を終えた雑穀を、一粒一粒の種に
落として袋詰めしました。当日は、千葉
から体験に来ていた子どもたちと一緒で
した。山口さんの圃場では、このような
出合いがたくさんあります。秋は悪天候
が続いたため、予定より遅めの種落とし
となりました。種は、こうやって来年へ
と命をつなぎながら、私たちに恵みを与
え続けてくれています。



③9月17日：収穫



自分たちより大きく成長した雑穀を鎌
を使って収穫していききました。たくさん
ある雑穀の中からよく実っている雑穀を
選び、同じ長さになるように刈り取りま
した。上手く鎌が使えず、はじめは大変
でしたが、慣れてくると集中して作業す
ることができました。収穫した雑穀は、
いくつかの束にし、トラクタの荷台まで
運び乾燥させます。

実の重さに、頭は下がります



<「雑穀カレー」を食する>

種落とし作業の日、収穫した雑穀と秘伝豆を使って「雑穀カレー」を作って食べました。山口さんから調理手
順を解説いただきながら、一緒に準備しました。出来上がったカレーに含まれるタカキビの食感、まさしく
「ひき肉」。しかも自分たちが育てたものだと思うと味も格別でした。また大勢での食事はとても賑やかで楽し
く、一段とおいしさを引き立てました。山口さんいわく、「美味しくなれ、美味しくなれ」という作る人の愛情
と思いが、一番のかくし味なんだそうです。

雑穀をおいしくいただく方法は、「小国町雑穀振興プロジェクト」が作成したパンフレット「ナチュラルみ
れっと（雑穀）をおいしく」を参照してみてください。また田沢頭グリーンネット（タグネット）では、販売す
る雑穀ごとに「簡単レシピ」を同封し配布しています。問い合わせ先を含めて、過去の「Oguu」で紹介していま
すが、たくさんの知恵が詰まった、これらのパンフレットを是非活用ください。



1) 小学生も一生懸命です



2) 煮込みます



3) はい、完成！

大地へ飛び出そう！

◇健康の森「横根」を歩く

町の中心地付近にも、これほど豊かな自然があることを改めて実感した。小国町が誇る自然と森の中で、今回は横根にある「健康の森」を紹介する。

健康の森「横根」は、約百八十haにも及ぶ森林を誇り、そこに総延長八、六kmにもなる遊歩道、キャンプ場、ログハウス、コテージが整備されている。猛暑が続く八月末に、私たちは現地を訪れた。

実際にバンガローを利用して編集会議を行うなど、施設関係の取材を行う一方、この大自然の森へ私たち自身が飛び出し、時間をかけて体験取材した。この取材に際し、私たちに同行し、紹介案内してくれたのが「山ちゃん」こと舟山功さんだった。山ちゃんの案内のもと、暑さや疲労をはるかにしのぐ感動を私たちは得ることができた。その魅力について紹介したい。

④ブナ林峰遊歩道



⑥化物杉



森林セラピーアテンダント

舟山 功さん 愛称（山ちゃん）

仕事や人間関係に悩むと、リフレッシュのため、山へ向かうことにしている。自然とふれあうことで何よりも癒される、山ちゃんが森を歩く理由だ。「それがいつのまにか、山や森の魅力について、そこで出会う人たちに伝えることにも喜びを感じるようになり、人との出会い自体も楽しむようになっていた。」ご自身のことを話されると、日焼けで真っ黒な顔から白い歯がこぼれた。



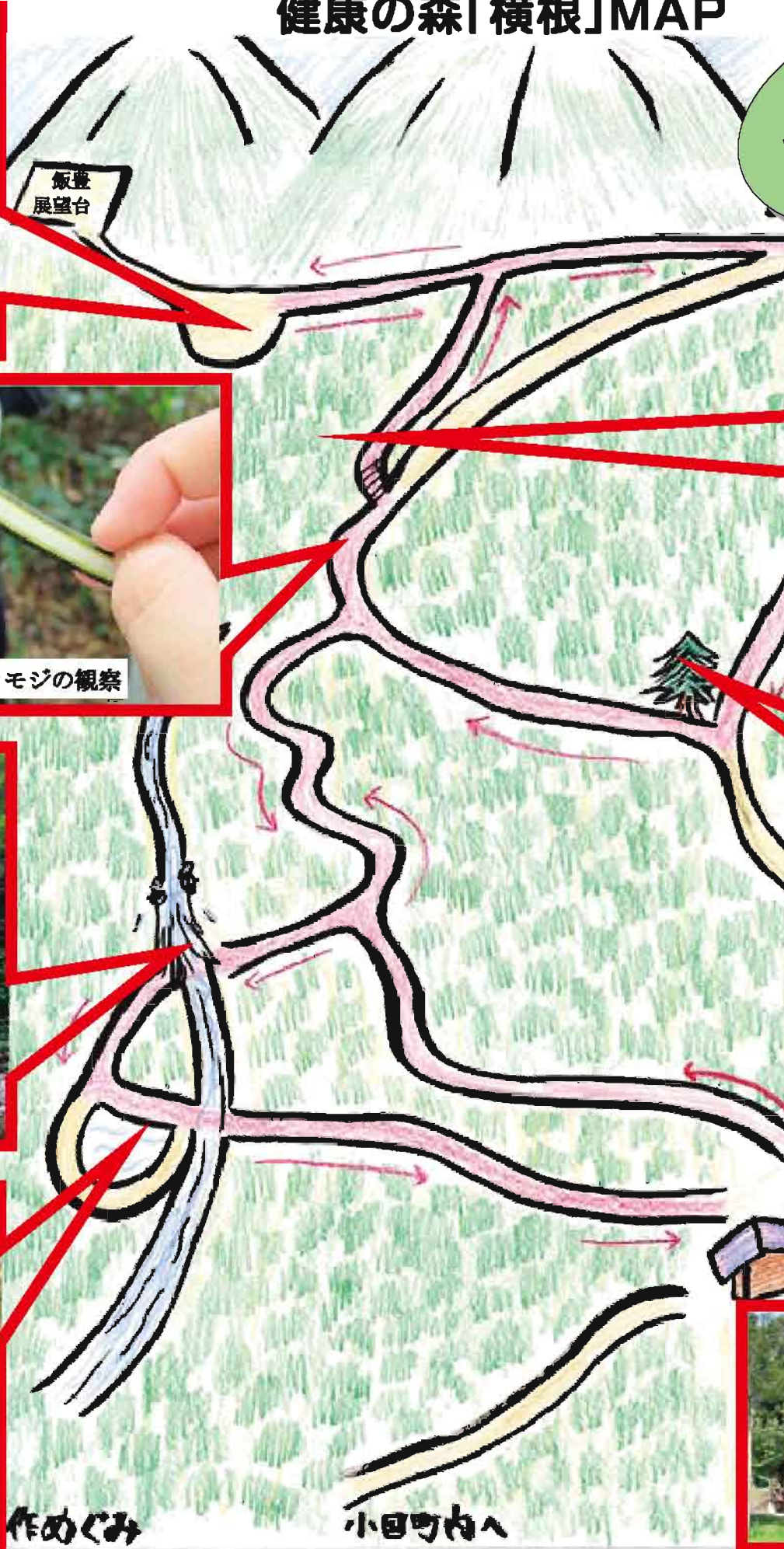
①バンガロー



健康の森「横根」MAP



⑤展望台



③ブナの観察



②クロモジの観察



⑦八木沢大滝



⑧風穴

作めぐみ

小田町内へ

◇横根まるっと紹介

①バンガロー

宿泊可能なバンガロー（定員6名）が10棟ある。調理器具や食器類も一通り揃っており、ユニットバスと広い部屋のおかげで快適に過ごせる。なお、携帯電話の電波は圏外。

☆ハイキングコース散策☆

—自然観察編—

②クロモジの木

クロモジは爪楊枝などに使用される木で、そのクロモジの枝を拾っての観察。枝からは爽やかで、リフレッシュできる程のいい香りがした。また、これを煎じたクロモジ茶は薄いピンク色で、すっきりとした味わい。小玉川にある「マタギの郷交流館」内レストランで飲むことができる。



③ブナの木

ブナの木に聴診器をあてての観察。耳を澄ますと、根から水を吸い上げる音が聴こえた。この音色は人それぞれに異なって聴こえるようだ。また木によっても音色が異なるというので試してみると、そのとおりだった。

④ブナ林峰遊歩道

しっかりと整備された遊歩道沿いにブナの木が生い茂り、夏の強い日差しも遮ってくれていた。急斜面も多々あったが、木道の階段となっており、小学校中学年程度の体力であれば、十分散策が可能であると思われる。

—おすすめポイント編—

⑤展望台

眼下に朝日連峰と小国の町並みが広がる絶景であり、休憩するには絶好のポイント。なお、少々先に進むと「飯豊展望台」がある。ここからは南部に広がる飯豊連峰が望め、朝日連峰と同時に楽しめる。



⑥化物杉

樹齢数百年を超す巨大杉。杉といえば、スリムでどこまでも真っすぐ天に伸びる姿をイメージするが、この力強さに圧倒される。ここは、散策コース分岐の道標でもあった。

⑦八木沢大滝

マイナスイオンを全身で浴びることができ癒しスポット。また宝石のような綺麗な石が散在し、ちょっとした宝探し気分を味わえる。ただし、蛇（あぶ）に注意！

⑧風穴

重なる岩によって封じ込められた空気が、岩間から漏れだしてできた風穴。猛暑の中、風穴周囲だけはあきらかに涼しく、穴に手かざすと冷気が流れる。まさに、自然のクーラーであった。

◇横根散策を終えて

この取材をとおして、まず印象に残ったことは、小国町の自然の豊かさであり、自然そのものに対する驚きと感動であった。

QRコードの作成について

携帯電話でもおなじみのQRコード。カメラ機能でバーコードラベルを読み取り、情報を受信するしくみ。これを利用して、個人アドレスの交換を行ったり、URL 情報を入力し情報提供するwebへのアクセスを支援するなど利用法は様々。

現在、個人レベルでもこのQRコードを簡単、かつ無償で作成できる。現地の案内板に、必要な情報をQRコード化し、印刷しておく。利用者は案内板のQRコードを、携帯電話で読み取ることで情報入手が可能である。単にQRコードの読み取りだけの使用ならば、電波は圏外であっても問題はない。

※QRコードのサンプル

テキストで270文字まで入力可能。左のQRコードを読みこむと、下記の文字情報が実際に読み込まれる。



「風穴」
重なる岩によって封じ込められていた空気が岩間から漏れだしてできたもの。

お試しあれ！

またセラピー体験をとおして、この魅力を案内・ナビゲートするものの存在の重要性を痛感した。もし私たちだけでの散策であつたら、素通りしてしまつていたことも多かつたはずだ。利用者には、案内人に同行してもらつたことをお勧めするが、気軽に楽しめるよう、パンフレットや現地の案内板などを充実して迎えるべきだと感じた。

せっかくの自然体験を損なう危険性もあるが、これほど移動端末が普及している現状を活用してはどうだろうか。携帯電話が活用できれば、現在どの位置を散策しているのか確認できたり、必要なタイミングでインフォメーションを入れることも可能となる。例えば、ポイントにQRコード付きの案内板を設置して、利用者が配信を受けることができるようにしてはどうか。工夫しだいで、新たな利用者が期待できる。

（美寿々 記）

民有林ナラ枯れ被害量 (単位: 本)

	H18度	H19度	H20度	H21度	H22度
県全体	9,916	18,123	28,381	114,155	174,990
置賜地区	165	2,413	13,131	62,037	137,092
小国町	165	2,392	11,058	42,301	13,792

小国町の民有林におけるナラ枯れ被害は平成17年度から報告されている。平成18年度時点では、置賜地区の他の市町村での被害報告はなかった。それが、平成19年度には川西町・長井市・飯豊町に、平成20年度は残る置賜市町村全てに拡大している。

平成21年度では、小国町は県内最多の4万2301本を記録、平成22年度は大きく減少しているものの予測は許さない。

※資料は、県農林水産部森林課の報告書及び小国町産業振興課からいただいたデータをもとに作成。

ナラ枯れ被害



ナラ枯れの様子 (小国町産業振興課撮影)
※この写真と写真1～8は同課からの提供

森を育てる

健康の森を散策した私たちは、ナラ枯れの被害を目の当たりにし、この問題について調査することにした。また、小国町の被害状況と予防対策を取材するため、町産業振興課を訪問した。

ナラ枯れの原因は、体長5ミリほどのカシノナガキクイムシ(写真1)が原因である。被害木を放置すると、4～5年で倒木がはじまるとされる。つまり、倒木という痛ましい姿が今後目立つと推測され、駆除対策と予防対策が急がれる。

駆除対策として、被害木の幹に殺虫剤を注入する方法、被害木を伐倒した後ビニールで覆い殺虫剤を散布して駆除する方法などがある。また予防対策として、健全木の幹の根元にナラ菌を殺菌する薬剤を注入し(写真2)予防する方法がある。しかしこうした対策を行っているものの、被害は拡大し続けている現状にある。

この窮地に新たな対策が検討されている。山形県森林研究研修センター齊藤正一・森林環境部長によれば、大量に積み上げた丸太(写真3)に、合成フェロモン(写真4)を仕掛けて、カシノナガキクイムシをこの丸太に誘引して駆除する方法が効果的な対策になりうるという。私たち小国町においても多くの人の知恵と努力が注がれている。町産業振興課は、町民への呼びかけとして、

- ①被害木に近づかない(安全への配慮)
- ②被害木利用(伐採しチップ化(写真5)するなど)
- ③被害木利用(伐採など)にともなう経費の助成など、被害対策協力を求めている。

小国町に住み、真夏でも赤く変色する森に何となく気づきながら、あまり関心をもっていなかった私たちだった。しかし今は、私たち共有の財産について、真剣に考えるべきだと心から思う。(めぐみ 記)



(写真2:殺虫剤注入)



(写真3:おとり丸太)



(写真4:フェロモンの容器)



(写真5:チップ化された被害木)

小国町産業振興課を訪ねて

私たちの当初の調査は、県農林水産部森林課が公表するデータ、山形新聞等の記事、NHK山形放送局の取材番組を整理したものでしかなかったため、私たちが特集記事として発信するためには、調査の裏付けを得る必要があった。

そこで町産業振興課への取材依頼を行い、同課より参考資料と情報の提供をいただいた。また「置賜森林病虫害獣対策研修会」で使用された、置賜森林管理署のレポート、山形県森林研修センターの齊藤正一さんのレポートも提供いただいた上、私たちの記事の原稿まで確認していただいていた(この場を借りて、関係各位に感謝申し上げます)。

直接インタビューでわかったこととして、ナラ枯れの被害状況調査が、道路からの観察という地道な手法によって行われていることである。したがって、公表される被害木は、人が足を踏み入れて観測できない山中深くまでは、確認できていないのだそうだ。実際の被害木はこれ以上の数になるはずだが、同じ所からの定点観測を行っているため、被害の広がりを把握するうえでは十分な資料だと考えられる。

またナラ枯れ被害の広がった要因のひとつに、かつて薪として活用された森林が放置されたことで、巨大化・高齢化した木々が絶好の餌食となってしまったことも教えていただいた。ナラは伐採することによって萌芽更新が可能になるという。小国高校では、1年生が「学校林の下刈り」を行うが、私たちも6月に体験した。人が手を加えないことが自然を守ることだと思っていたが、下刈りの体験と今回の取材を通して、自然と共存する意味を改めて考えることになった。



小国町産業振興課
森林振興担当係主査 二馬 健 さん



小国町産業振興課
森林振興担当係 渡部 智也 さん



特集3

『おぐに人』



たくさんのおぐに人との出会いを、取材活動はもたらしてくれた。雑穀をとおして、自然をとおして…。

この特集3では、そのなかでも、もっとも印象的な出会いのひとつ、基督教独立学園高校の皆さんとの交流について、クローズアップする。そして、最後に、雑穀をとおしてのたくさんのおぐに人の「わ(輪・和・話)」で、締めくくりたい。

◆高校生による畜産体験と座談会

小国高校生である私たち、基督教独立学園高校の皆さんとの交流は、ふとしたきっかけ、いや、必然的な理由で始まった。

ひとつに、雑穀栽培の体験取材を叶水地区で行っていたため、同高校の周辺に度々足を運んでいたこと、ふたつめに、収穫した雑穀との組み合わせ料理として、「小国産の牛乳」を探していたので、乳牛を飼っている同高校に関心があったからである。

同高校を訪ねての畜産、彼らにとつての日常は、私たちにとつては初めての非日常的な体験であった。もちろん、この体験で理解したことなどわずかであるし、私たちの日常からは想像もできないことばかりだった。しかし、彼らの日常にも、私たちと変わらないことや、あるいは共感できることも数多くあった。

同じ小国町にありながら、異なった生活スタイルを送り、交流もあまりなかったふたつの高校。交流を深めることで、相手からもたらされる新たな発見が互いに期待できないか、そんな思いから、私たちは座談会を持ちかけた。



高校生と牛 —畜産体験記—

◆ 毎日が、「いきものがかり」

基督教独立学園高校の直木道之助先生と、同高校で学ぶ畜産部の高校生みなさんにご指導をいただいたの体験となりました。

搾乳は日に二回（朝六時と午後四時）、を毎日、盆

も正月も、どんな天候であつても繰り返しているのだそうです。畜産部のみなさんは、「いきもの」が相手なので当然のことのように話されていましたが、簡単なことではないと思います。



基督教独立学園高校 直木道之助 先生

◆ 初対面 —「こわい」

七月十三日午後一時過ぎに現地入りし、直木先生に一連の作業手順の説明をいただきました。そして、牛との最初のふれあいは、牛舎内にある七頭を「放牧」に連れ出すことからです。高校の牛六頭は、ジャージー種という乳牛でした。小型の種だとはいうのですが、成牛で四〇〇kgという体格にまず驚きました。さわるどころか、近づくことにも恐怖心があつた私たちに、思うように牛追いができるわけもなく、四方に散っていく牛をみて、無事連れ戻せるのが不安になりました。



体重の十分の一にあたる四〇kgが一日に食べる草の量だそうです。放牧の時間は、牛にとっては食事の時間ですが、世話をする人にとっては、牛の放牧を見守る他に、牛舎内での食事となる「草刈り」と「牛舎清掃」の時間です。授業を終えた畜産部のみなさんはここから合流し、すぐに分担して作業を始めました。私たちは、「牛舎清掃」を手伝いました。

◆ 排泄物の運搬 —「こわい」

とにかく排泄物の臭いは強烈でした。正直、逃げ出したい気持ちでしたが、畜産部のみなさんが働く姿に励まされ、覚悟を決めました。

排泄物を積みこんだ一輪車の重さに、驚きました。毎日、運動部で部活動する私たちですが、この重労働は、臭いより大変でした。何度か外に運びだし、最後に水洗いをした牛舎はすっかりきれいになりました。



◆ 初めての搾乳挑戦！

牛舎に戻った牛にブラシをかけて、いよいよ搾乳を始めました。搾乳手順はこの通りです。

① 乳房の汚れ落とし（写真1）

② 前搾り

③ 本絞り（写真2）

④ 後搾り

⑤ 乳房の消毒

衛生上の手順があることは予測していましたが、牛乳として使用できるのは③の本絞りのものだけであり、しかも、人間の手に触れるなどで風味が変わってしまうなど、より繊細な管理が必要なことを知りました。



写真1



写真2

◆ 試飲 — 雑穀と「ラボ」

搾りたての牛乳を五千㍑いただいて、学校で試飲することにしました。七十度で十分間、加熱殺菌処理を行い、それを徐々に冷やしてからいただきました。



濃厚で粘りがあり、草の風味がそのままするようでした。直木先生のお話ではヨーグルトにあう素材とお聞きしましたが、この特性をいかした料理づくりが可能ではないかと思いました。「雑穀とのコラボレーション」、新しい小国の銘菓が考案できそうです。

◆ 体験を終えて

搾乳体験を、二日後に再び体験させていただきました。恐怖心は愛着に変わり、手順も見違えるほどスムーズにできるようになりました。今回の体験をとおして、普段何気なく口にしている牛乳が、これだけの手間がかけられていることに改めて感激しました。もののありがたみ、いきものへの愛情と感謝など、心の部分を学べたような気がします。

基督教独立学園高校が、この小国町に学校を創設し、しかも、この便利な時代に、なぜ自分たちでいきものを育て食材を手に入れている理由が、少しわかった気がします。今後交流の機会を設けて、この疑問点や私たちが共に育つ小国町について、一緒に話し合えたら、と思います。

（静香 記）



座談会メンバー

◆基督教独立学園高校メンバー



高橋 梨さん(2年)

北海道出身。親元を離れたかった。中学校の先輩で学園に進学した人があることを聞いたのが、入学のきっかけ。畜産部・製パン部所属。

高橋 直大さん(1年)



新潟県出身。学園生へのあこがれから、中学3年生の時に叶水中学校に転校して入学。畜産部・男声コーラス部・演劇部など9種の部活に所属。

稲葉 愛子さん(2年)



北海道出身。地元の高校には行きたくないと思っていたところ、親に学園を勧められ、入学。

木下 恵理沙さん(2年)



神奈川県出身。学園がキリスト教であることに加え、学園の人が温かいことや、自分の成長のために入学。

三浦 遼さん(2年)



北海道出身。両親と兄が学園の卒業生である。また、兄が在学中に学園を訪ねたことがきっかけで入学。



おぐに 高校生座談会

～私たちにとって、何がほんとうの自由で、何がほんとうの便利さなの？～

同じ町内にありながら、これまでほとんど交流のなかった基督教独立学園高校と小国高校。遠い他県から親元を離れて学ぶ彼らと、小中校一貫教育の中でずっと学んできた私たち。同じ町内にある学校、しかし全く対称的な学校です。

座談会は互いの自己紹介からスタートし、そしてそれぞれの生活の様子について質疑・応答する形式で行いました。自分の高校生活を見つめなおし、彼らの高校生活を聞くなかで、私たちは小国町で生きること、今と将来の生き方について、考えを深めることができました。

(司会：長濱千佳)

「沈黙の時間」って？

伊藤..起床・就寝時間は何時ですか？

三浦..六時起床です。しかし、畜産部は五時四十五分、乳しぼりの担当者は五時半までに牛舎に行きます。

見習いの人は五時半までに掃除を終わらせませす。寮の消灯は十時ですが、完全消灯となる十一時までは個人の電気スタンドが使用できます。でも就寝時間は、その時間

をつい過ぎてしまいます(笑)。

伊藤..私は寝る時間が、午前二時になることもあります。

木下..そんな時間まで、何をして過ごしているんですか(驚)？

伊藤..家庭学習や音楽聞いたり、眠いけど、でも宿題が残ってたりで...

山口..クリスマスとかで、何か特別なイベントはありますか？

稲葉..いっぱいありますよ!!

笠原..どんなことをするのですか？

稲葉..ダンデコやツリープロなどです。

伊藤..それは何ですか？

高橋..ダンデコ(男性デコレーション)は、教室ぐらいの紙に墨を使って男子だけで白黒の絵を描く作業で

男性だけの装飾をします。

木下..ジヨデコ(女性デコレーション)はローソクを使った装飾です。ツリープロは、マスケットを作るなどします。男女が共同して装飾する専門グループもあります。

笠原..とても楽しそうですね。

三浦..あ、そうそう。学園には『沈黙の時間』というのがあるんですよ。

山口..どんな時間ですか？

三浦..夜七時半〜九時半までは、勉強や読書などをして静かに過ごします。この時間だけは、とにかく一人の時間なんです。ただ、土曜日だけ沈黙の時間がありません。

山口..他に特徴的なことはありますか？

木下..学園では、コーラスをとっても大事にしています。音楽の時間は必ず歌を歌っていますし、夕食のあとにも歌う時間があるんですよ。

稲葉..それに、ハローウインの時は学園中で盛り上がりします。夜には仮装してゲームをしたり、出し物などをして楽しみます。

伊藤..ぜひ参加してみたいなあ!!

「沈黙の時間」だけは、とにかく一人の時間なんです。

(三浦)

(携帯は)あれば便利だろうけど、人との関わりの邪魔になります。(木下)

世界にひとつだけのプレゼント

高橋..(行事では)誕生日が好きです。

山口..どんなことをするんですか?

木下..毎月一回ですが、夕食の際に誕生日者を祝います。全校生のひとりひとりとからメッセージカードを、また異性の代表からスピーチのプレゼントがあるんです。誰からスピーチが貰えるか秘密になっているので、とてもワクワクしますよ。

山口..すごい!!いいですね。

三浦..誕生日の当日は、その子の部屋にジュースやお菓子を持って集まって誕生会をします。その日ばかりは舎監の先生も、夜更しを大目に見てくれます。人と人の関係が濃いです。

稲葉..小国高校では、携帯電話を学校に持って行ってもいいですよ。笠原..はい。でも校内では使用できないなど定められています。他に校則がいろいろあるんです。

縛られているのはいいな。

稲葉..学園では携帯電話は使いません。伊藤..携帯電話がなくて不便だとは思いませんか?

木下..特に思ったことはありません。便利だろうけど、携帯電話もテレビもここでは人との関わりの邪魔になります。ここで過ごしているとそれがあたりまえになりました。

笠原..便利な時代に、自給自足にもこだわりがありますよね?不便は感じませんか?

深津..便利が良いって訳じゃないと思うんですよ。今はいろんなことが案です。そうじゃないところに大切なことがあると思います。

山口..規則は厳しいですか?

深津..学園では入学のときに誓約をします。飲酒・禁煙・暴力・異性との交際はしないなどですが、学園での生活秩序を維持するための最低限の決まりです。基本的に他の規則はなく自由です。

三浦..先生方が信頼してくれているんだと思います。規則に縛られない生活ができています。

(畜産作業後)のお風呂は最高!

(稲葉)

牛は一緒に生きている「命」

笠原..畜産の仕事は大変ですよ。

木下..畜産部は二班に分かれて一週間交代で牛の世話をします。たいへんだけれど、達成感があります。

稲葉..雨の日は大変ですけど、作業の後のお風呂最高!ご飯もおいしい!

三浦..(牛乳が)たくさん搾れると楽しいし、少ないと悔しい。その原因が自分にあると思えるからです。

深津..一つ一つの作業を適当にやっていると、牛に影響が必ずあります。

高橋..畜産は共同作業で、牛にも周囲の人へも責任を負っているんです。

三浦..牛は道具じゃなくて、一緒に生きている「命」なんです。

今はいろんなことが楽だけど、そうじゃないところに本当に大事なものがあんじゃないかな。(深津)

◆小国高校メンバー (パネラー)

伊藤 静香



笠原 美寿々



山口 めぐみ



長瀬 千佳



(記録撮影) 宮野 真梨恵



将来を語りあう

木下..どんな仕事がどうというより、私は温かい家庭を作りたい。

笠原..私も!(笑)

稲葉..南の国で犬と一緒に平和に暮らしたいです。

高橋..学園で「独立」ということばに出会いました。自分にとっての独立の意味を高校生活では発見したいと思っています。

笠原..私は看護師を目指しています。関東の学校へ行って都会で生活したいです。

木下..私は田舎で生きることの方が幸せだと感じます。

稲葉..私は都会でも田舎でもないところの出身だから、どちらにも魅力を感じます。

深津..働くことは好きだけど、都会は苦手です。やっぱり、農業や酪農です。それに温かい家庭!

三浦..畜産関係の仕事、とにかく楽しく生きたいです。

独立することと自立することとは意味が違ふと思います。自分にとっての独立の意味を高校生活では発見したいと思っています。(高橋)

座談会を終えて

基督教学園高校の最初のイメージは携帯電話も使えない、好きなテレビも見れない、規則が厳しい学校というものでした。しかしお互いが共同生活する上での最低限の約束、ことしかなく、むしろ自由な学校のように感じました。

私たちは、携帯電話のおかげで気軽な会話が、インターネットのおかげで簡単に情報収集ができます。しかし、その中で大切なことを失っています。家族や友人と面と向かって心から対話すること、現実をしっかりと観察し理解しようとするなど。しかも、便利だとする道具に、いつの間にか支配され縛られている気さえします。

紙面の関係もあって、学園のみなさんの発言で、複数の発言を、一人の発言であるような掲載を随所で行っています。これは発言の中で重なる部分を集約した結果です。一人の発言として集約できるほど、心がまとまっていたともいえます。このような緊密な人間関係を築ましく思いました。

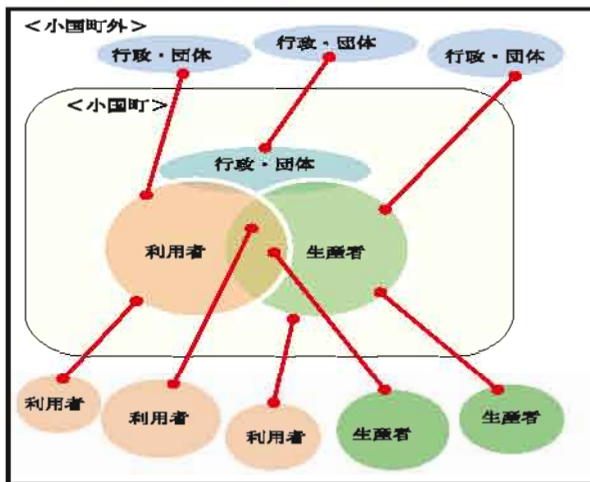
基督教独立学園高校のみなさん、本当にありがとうございました。

雑穀と人の わ(輪・和・話)

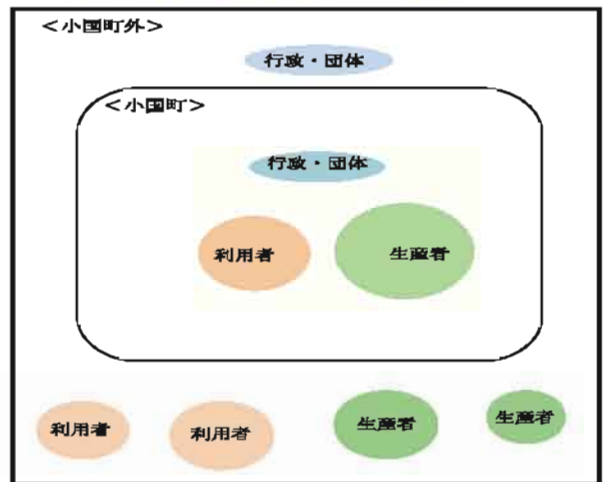
取材をとおしての印象は、小国町の雑穀事情(雑穀への取り組み)はここ数年で大きく発展しており、多くの人が熱い情熱と意を持って参加している、ということです。この発展は、参加者同士が連携し、さらに新たな参加者を迎えるなど、人のネットワークの広がりによってもたらされたのではないかと仮説しました。このイメージを図式化したのが下図になります。雑穀を作る人、利用(加工品などの生産など)する人、消費する人、そしてそれらを支援する行政やNPOや諸団体など、雑穀にかかわる人の輪は広がり、同時に人と人の和へと広がる、しかもこの広がりが町外にも及んでいる、その様子を表現したものです。

最後の取材では、雑穀にかかわる「おぐに人」を訪ね、雑穀に対する思いや取り組みをうかがうことで、ひとつの話(ストーリー)にまとめてみました。これは仮説を検証する試みでもあります。

★現在(未来)の雑穀事情の模様図



★数年前の雑穀事情の模様図



発展



いしがき まさのり
石垣 正憲 さん
(田沢頭自治会長・
タグネット事務局長)
田沢頭の雑穀栽培の
先駆者。雑穀の魅力・将
来性を確信、平成16年
発足の「おぐに五穀の
会」を代表する会員。

現在のような、小国町における雑穀栽培振興のきっかけを作ったのが、「おぐに五穀の会」の代表である岩井沢の渡部茂雄さん、田沢頭の石垣正憲さんだ。十数年前、雑穀栽培をしていたのはお二人ぐらいだったそうだ。雑穀が貧しい時代の食材というイメージがあるだけに、周囲の反応も冷やかであったという。それでも取り組んできた結果が現在である。石垣さんにお会いして、信念を貫いた人間の力強さを感じた。そして「一人でも行動する」大切さを学んだ。石垣さんの場合、確かに始めた頃は少人数だった。ところが一緒に栽培する仲間を増やし、しかも栽培とは全く無縁だった人との交流を深めている。その数「八十人位」とはおっしゃっていたが、実際はもっと多く、しかも広がっている印象を持った。石垣さんから学ぶべき点は、物事を成功するためには、「一緒に取り組む仲間をつくる」ということだ。

雑穀生産面積は平成二十一年度で約四ha、(前年度の倍以上)生産者の数は、確実に広がり、しかも町内外の様々な人との交流へと発展している。石垣さんのおかげで、私たちもその仲間(わ)に入れていただいた気分である。

石垣さんには、いつも貴重なものを提供いただいていた。宇宙に滞在する種子と同じ遺伝子・同量分の種子、栽培観察用の秘伝豆。学校祭で試食用の「雑穀入きな粉クッキー」の手配、「雑穀クッキー」の試作の時には粉末状のモチキビとタカキビ。私たちが宇宙雑穀&大豆の研究をすすめる上で大きい助けをいただいた。

石垣さんが事務局長を務めるタグネット(田沢頭グリーンネット)は、非農家も含んだ地域全員参加の組織である。その母体となる田沢頭自治会の活躍は、今年度の豊かな村づくり全国表彰(農林水産省、日本農林漁業振興会共催)の農林水産大臣賞にも輝いた。

この榮譽からもうかがえるように、石垣さんの雑穀づくりは、単なる雑穀生産者としての活躍ではなく、雑穀を含めたこだわりの農業の一環である。そして、農家以外の地域住民の連携、あるいは他の組織とも連携を行い、互いに刺激を与え合い、交流・協力している地域の力こそが石垣さんたちの強力な基盤となっている。小国町の雑穀づくりの源泉は、地域の結束力にあると感じた。

石垣さんは「自分の楽しみとなりそうなことをやっているだけ。」とおっしゃった。おそらく、雑穀づくりにしても、自治会の活動も、人との交流にしても、自然体なのだろう。長続きをさせ、成功させる秘訣が、「自分の行動を愉しむ」ことにあることを、私たちに伝えたかったのかも知れない。この精神は、「Oguri」制作の中で、私たちも実感できる点でもある。

これからも、人が集い、愉しみがあふれる生産現場であって欲しい。そのためには、将来を見通した場合、「後継者の育成」や「機械化の導入」の検討も必要になってくるに違いない。



試食を提供しながら感想を調査する。(学校祭にて)



山口 ひとみ さん
(叶水有機農業研究会
(旬彩工房 代表者))

ご主人の満さんと栽培とともに、食材としての魅力を紹介。交流の広さは年齢・地域を問わない。

雑穀に境界線はない

山口さんは叶水の栽培農家であるが、特徴的なことは、広く圃場を開放し、地域住民、フィールドワークをする学生、山口さんの農産物を直接購入する顧客など、**たくさんの方が集まること**にある。そのご好意に甘えて、私たちが通年の栽培実験をさせていただいた。また雑穀料理の実演もされている。私たちはご自宅を訪ね、収穫もない雑穀と一緒に調理し、おいしくごちそうにもなっている。多くのひととの交流のきっかけを、「五年ほど前の街づくりワークショップ」といつもの明るい表情で答えられた。そして平成二十二年十月「旬彩工房」をオープンされ、添加物を使わないホームメイドのお菓子の提供をはじめられた。まさに山口さんは、小国町を代表する雑穀生産者で、利用者でもあり、生産と利用の両輪で活躍する第一人者である。山口さんの行動力に、私たちが学ぶことはたくさんあると思った。作ることに利用すること、都会にということと田舎にということ、若い力とベテランの力と、それらが**ひとつながりのもの**だと、山口さんは思っているように思う。そして**（私たちに）できる、やってみよう、勇気をもってごらん、と励ましていただいている**気がした。大切なことは、限界や境界線を自分で決めないことにある。

第六次産業の時代

「『第六次産業』の意味、わかりますか？」渡邊さんに、取材の最後に逆に質問を受けた。戸惑う私たちに「1+2+3+6、**農業、加工、販売の融合**のことですよ。」優しく教えていただいた。

商工会といえど、文字どおり商業と工業の連合体である。したがって雑穀を利用する立場にある。しかし、小国町商工会青年部では、二年ほど前から、土づくりに始めて雑穀生産への参加、つまり農業への参加がされているようだ。ここでも、利用と生産の融合があった。

もちろん本来の利用分野での活動、雑穀の宣伝活動にも力を入れている。そのひとつが、毎年天童市で開催される「平成鍋合戦」への参加である。「たかきびピーンズ鍋」は、平成二十一年度の大会でベスト八入りする人気を誇った。

今年度の評判をお聞きすると、「お客さんは、どうしても牛肉といった高級食材にひきつけられる。ヘルシーで味の良し本来の良さを理解してもらえない。」と悔しそうだ。しかし、「有名な食材はないかも知れないが、**おいしいものはたくさん、これを自慢できる町にしよう。**」と私たちに期待の声をいただいた。



渡邊 重信 さん
(山形県商工会
青年部連合会長)

平成鍋合戦に雑穀鍋で参戦。商工会青年部で活躍、その様子を中心としたブログも配信中。

<http://ogunisanenku.blog54.fc2.com/>

く町外からの熱視線

小国町の雑穀と町外とが連携する事例もある。また「大学コンソーシアムやまがた」のように、雑穀の町づくりを応援したいというグループもある。町外との連携、小国町に足を運んでいただいている人すべてが「おぐに人といえるのではないだろうか」。

み子ちゃんおじさん

宮坂醸造株式会社「神州一味噌」で全国区でも有名な老舗企業。原料となる大豆が縁で小国町に。それは、同社が良質な安価な原料調達を求めているからだけでは。全国各地に「み子ちゃん農園」を展開し、社会活動にも積極的だ。「み子ちゃんおじさん」こと杉浦孝則さんは、農園に足を運んでは一緒に汗を流し、収穫後には「味噌づくり教室」に訪れ喜びを分かち合ってくれた、**共に夢を語る方**である。



宇宙雑穀の栽培

(株)リパネスは、まさに宇宙と小国町をつないだ。夢の宇宙雑穀が帰還し、この大地に根を下ろす日のことを想像すると、それだけでもワクワクする。

また、同社の松原さんから、私たちは「教育支援プロジェクト」参加の誘いをいただいた。全国で、同じように調査している中高生がいるそうだ。



将来的に、小国町の宇宙雑穀を、小国町の高校生の手で栽培ができるようになればよいと思う。**私たちも挑戦を継続したい。**

雑穀に人が集まる町

二〇〇九年度「小国地域雑穀振興プロジェクト」は終了したが、打合せ会を開くなど町行政による、生産者と利用者を結ぶ活動は継続して行われている。

雑穀生産に関しては、量・機械化の導入などの面で、岩手県が進んでいる。生産者からもお聞きしたが、雑穀は真夏に行う除草（私たちも体験した）と調製（ゴミの拾い出し）が人手のかかる大変な作業だという。また背丈のあるキビなどは根元の土盛りを行う必要がある。収穫作業もやはり手作業で刈り取る現状である。しかし岩手県では設備投資をして、一部で機械の導入に成功していることから、産業振興課の中津川さんによれば、「**機械導入の助成**」を行政が行い、**労力の軽減と生産性の向上**を図っていくことが必要ではないか、という。

生産性の向上のために、機械化を進めていくことは有効だろうが、より小国らしい手法も私たちは提案したい。それは**生産に人手を要するのであれば、生産を手伝う人が集まればよい、消費を増やすためには、身近に消費する人と場所が広がればよい、という単純なものである。**

小国町の雑穀の課題と魅力は**人が集うこと**にあると考える。そしてそのために私たちに何ができるか、何をすることが大切で、これからの力になると思えた。



中津川 典広 さん
(小国町産業振興課
農村経営担当係長)

平成22年度からの町行政担当者。町は、平成18～21年度に「小国地域雑穀振興プロジェクト」を展開してきた。



高校生のチャレンジ

～「Oguu」づくりを手がけた、私たちのこれから～



宇宙大豆＆雑穀を育てる

私たちは、一年間かけて学校で「秘伝豆」を育成し、種の収穫にも成功した。今後はこの種を鉢植えではなく、学校の片隅を借りた畑で栽培できたらと思う。

この「小さな農園」で、瀬リパネスさんの「宇宙大豆プロジェクト」に継続参加し、また宮坂醸造株式会社には「み子ちゃん農園（小国高校）」の承認をもらいたい。また「秘伝豆」だけでなく、雑穀栽培にも挑戦したい。そして、栽培についての助言をいただきながら、石垣さん、山口さんとの交流を温め、圃場にでかけたい。

確かに、地域文化学を離れ、勉強・部活動に忙しい生活になる私たちにとって、他の活動を並行することは難しいだろう。しかし、「Oguu」の紙面は後輩に譲っても、私たちとしても何らかの活動は継続していきたい。そして、私たちには叶わなくても、小国高校生の手で宇宙雑穀の栽培を行い、全国に発信できれば素敵だと思う。

携帯電話の使い方について

携帯電話について、この「Oguu」の中で、積極的な活用を提案しながら、一方で、使用を反省する発言をしている。

矛盾しているかも知れないが、ありのままの思いである。携帯電話が、全く存在しない、全く関わらないものであれば何の問題もない。しかし、全く無縁ではいられないものだとして、道具として上手に使うことが大切だと思う。私たちが言いたかったことは、便利さだけを追わない、何か使うことでのマイナスはないか、少し反省してみないかという提案である。

自然を歩く時、案内人が一緒なら何も必要がない。何度も訪問できて、自分で気づくことができる人にも必要はない。しかし多くの人はそうでない。タイムリーな情報提供があることで、小国の自然の魅力を楽しめるとしたらという思いからの提案だ。

雑穀の魅力

小国町の中心部にあるショッピングセンター「アスモ」内で、小国高校生によるチャレンジショップ『ハッピークリスマス』が一日開店した時のことだ。ショップの運営は、来年度から小国高校情報教養コースで学ぶ友人が担当したが、その機会を利用して、雑穀の宣伝を計画し、協力参加することにした。この参加で、雑穀の魅力・愛着を深めた。

ショップでは「クッキー詰め合わせ」を販売することになったので、雑穀クッキーを作って配布できないかを検討していた。すると、ライフクリエイティブ部員の友人と顧問の先生が、クッキー作りを担当するという、協力の申し出をしてくれた。



大盛況だったチャレンジショップ

販売する雑穀クッキーとの相性を考えた時、どこからどんなクッキーを仕入ようかと友人から相談を受けた。私たちは、山口さんが無添加クッキーを生産販売されていることを思い出し、今度は私たちが窓口になつて納品をお願いし、これが実現した。雑穀クッキーの原料となる雑穀はどこから入手しようか。今度は石垣さんが協力してくださった。クッキーにしやすいようにと、ペースト状にしたモチキビとタカキビが、すぐに学校に届いた。

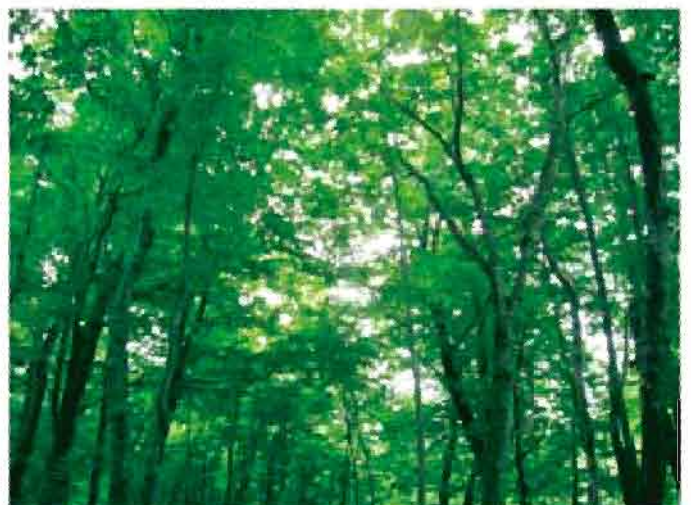
ショップの開店と雑穀クッキーの配布を耳にした渡邊さんからは、平成鍋合戦で使ったモチキビ・タカキビ団子の残りを使わないか、と声をかけていただいた。当日、ふるまい餅の雑穀に入れてお客さんに召し上がっていただいたが、好評だった。

雑穀の魅力アピールに役かえたことが嬉しかった。しかし、それ以上に、雑穀でこれだけの人がひとつになれたということの方がもっと嬉しかった。雑穀そのものの魅力と、これがもたらす魅力を、私たちは宝物としたい。

交流の広がり、夢の広がり

私たちはこの一年をかけて、これまでにないたくさんの人との交流を果たした。基督教独立学園高校のみなさんとの交流では、幼なじみ以外の同世代との初めての交流でもあった。また、自然体験、雑穀を通して、親や先生以外の大人と知り合った。高校生の活躍に、多くの大人が期待と愛情を持ってくれていることがわかった。

これからも校内にとどまらず、もっともつと外へと飛び出して行けたらと思う。戸惑うことがあっても、その時は周囲を見回して、遠慮することなく人生の先輩に助けやアドバイスを求め成長したいと思う。卒業後してからも、この小国高校や小国町に、強い思い入れが残るような高校生活を送ることが、私たちの目標だ。そしていつの日か、私たちが、多くの人の支えとなる大人へ成長できたらと思う。（千佳 記）



編集後記



苗植えや収穫を体験して、雑穀への興味がわきました。町の素晴らしさ、人の温かさにふれたことが良かったと思います。宇宙にいった小国の雑穀が有名になって欲しいと願っています。
(伊藤 静香)



個人の何気ないアイデアが、いつの間にか全員の真剣な記事づくりに向けた活動へと発展していきました。何事にも興味をもつこと、仲間と協力することなど、たくさんのことを学び、たくさんの達成感を与えることができて楽しかったです。
(笠原 美寿々)



雑誌づくりのなかで、今まで知らなかったことを知ることができました。また、たくさんのお会いにも恵まれ、とても良い経験になりました。来年も、何らかの活動を継続してみたいです。
(長濱 千佳)



雑誌Oguu制作活動を通し、雑穀づくりや、畜産体験、自然体験と多くのことを学ぶことができました。小国の魅力がOguuで伝われば嬉しいです。
(宮野 真梨恵)



小国町は私が思う以上に、自然が豊かである一方、深刻なナラ枯れ被害にさらされていることに気づきました。また「宇宙雑穀」は取材活動を通して知ったのですが、宇宙と小国が、雑穀でつながっていることに驚きと喜びを覚えました。
(山口 めぐみ)



雪に書いた・・・



発刊が3月まで遅延しまったことによる奇跡のスナップ・・・。
それにしても、1年間御苦労さまでした。
(by 岡村)

豊かな自然の恵みを体感できる 魅力いっぱいの小国



<取材協力>

(特集1) 山口ひとみさん、渡部寿郎さん、高橋修一郎さん、松原尚子さん、杉浦孝則さん、石垣正憲さん
(株)リパネス、宮坂醸造(株)、(株)山形新聞社、水源の郷交流館

(特集2) 舟山功さん、二馬健さん、渡部智也さん、齊藤正一さん(ナラ枯れの監修・指導)
健康の森 横根、ブナの森 温身平、マタギの郷交流館

(特集3) 直木道之助さん(基督教独立学園高校教諭)、渡邊重信さん、中津川典広さん、小野美結希さん
タグネット、旬彩工房、小国町商工会、小国町産業振興課、アスモショッピングセンター

<Special thanks> 基督教独立学園高校 東北公益文科大学・呉尚浩研究室 大学コンソーシアムやまがた

Oguu vol. 3 2011年3月22日発行 山形県立小国高等学校「地域文化学」

〒999-1352 山形県西置賜郡小国町大字岩井沢621 ☎ 0238-62-2054 FAX 0238-62-2055

<http://www.ygt-oguni-h.ed.jp>

編集メンバー

伊藤 静香 ・ 笠原 美寿々 ・ 長濱 千佳 ・ 宮野 真梨恵 ・ 山口 めぐみ
岡村 孝志(小国高校教諭)

印刷 (株)芳文社よねざわ印刷

☎ 0238-84-2148