なるこめつうしん

鳴子の米通信

2013.5　Vol.15

特定非営利活動法人
鳴子の米プロジェクト
〒989-6711
宮城県大崎市鳴子温泉字要害34
TEL 0229-84-7367
FAX 0229-84-6270

平成25年産米の予約開始!!（詳細は裏表紙を）

鳴子の田んぼを守るため、新たな挑戦!!

観光地鳴子と鳴子の農業

私たちが暮らす鳴子温泉は東日本屈指の温泉観光地であり、四季折々に年間２００万人もの観光客が訪れます。鳴子は標高が３００ｍ～５００ｍくらいの山間地にありますが、美しい田園風景に白い湯けむりが漂い自然と街並みが調和した美しい温泉地です。

近年、過疎化や高齢化の急激な進行に伴い、人口は減少の一途をたどっています。それに伴い、耕作されない農地が増え続けススキや柳が生い茂る荒れ地が目につくようになってきました。このままでは、鳴子の田んぼがなくなってしまう！それだけではなく観光業もダメになってしまう！こんな思いから、「地域の人々が、一丸となって地域の農業を守って行こう」と始まったのが、鳴子の米プロジェクトでした。

鬼首寒湯地区のくい掛け風景

7年の歳月

農業には昔から「適地適作」という言葉があります。しかし、近年日本の農業は国の政策により大規模化・集約化・効率化が求められ、さらに市場経済のなかで勝ち残れるブランド品しか栽培しない。このような環境の中で農家はいつも苦境を強いられてきました。

私たちは鳴子の気候や土地に合った品種の米「ゆきむすび」を探し出し、試験栽培を経て現在は多くの皆様においしいと言っていただける「鳴子の米」を生み出しました。そして、この米の持続的な栽培を可能にするために、作り手と食べ手の信頼関係を回復することが大切と考え、米作りの現場に参加していただく体験を行う。信頼関係の中で米の価値観を共有し、持続可能な価格で買い支えてもらう。地域内においては、ホテルや旅館が「鳴子の米」を使ってくれる。お菓子屋さんやパン屋さんは米粉を使ったオリジナル商品を開発し販売する。鳴子の伝統産業である漆や桶職人には「鳴子の米」を盛り付ける器を開発してもらう。

このような私たちの活動は、地産地消やアメリカで広がっているＣＳＡ（地域で支える農業）の考え方を融合させた新しい鳴子農業のスタイルの提案でもあります。いよいよ日本もＴＰＰ交渉に参加することが決まり、日本の農業も輸出産業に…などと理想は大きいのですが、中山間地の小規模農家にはますます必要になってくる考え方だと信じています。地域が一丸となったこのような活動は全国から反響を頂きましたし、たくさんの皆さんから応援して頂けるようになったのは一つの成果だと思います。

新たなスタート

７年の歳月はあっという間でもありましたが、その間いろいろなこともありました。東日本大震災、福島原発事故。例外なく私たちも大きな風評被害に打ちのめされました。その間も容赦なく農家の高齢化は進み、昨年はついに作付面積を大幅に減少することになってしまいました。

米プロジェクトのシンボルでもあった「くい掛け」による自然乾燥。手間暇がかかるこの重労働が私たちが考える以上に農家の負担となってきました。手間暇をかけることで、作り手の想いを食べ手に伝えることができる。そのことが信頼関係の回復のための最高の手段だと考えていたのですが…。

これまで多くの皆様の応援により、止めてしまいそうな田んぼを継続してきました。なくなろうとしていた「くい掛け」の農村の秋の原風景を守り続けてきました。が、農業という仕事の特性上すぐに後継者が見つかったり、新規参入者が現れたりということはとても難しいのが現実です。

私たちはこれからさらに厳しくなる現実を真摯に受け止め、新たなスタートラインに着くことを決意しました。

今後「鳴子の米」を応援して下さる皆様のご希望にお応えするには機械（コンバイン）の力を借りることも必要になりますし、米つくりを継続していくためには価格の見直しも必要になってきます。くい掛けは「までい」な仕事（労働）、田んぼと向き合う日本人の気持ちのシンボルです。その「くい掛け」を最大限維持しつつ、それぞれの家庭や地域の事情により維持できなくなった分を機械化しながら、農地の荒廃を食い止め、皆様に安定的に「鳴子の米」を供給していきたいということです。

最上流のきれいな水を使う心をこめた栽培を心がけ、安全でおいしいお米を皆様のお手元に届けたいと考えております。この活動を継続していくためには多くの皆様の今まで以上のご理解とご協力をお願いしなければなりません。「鳴子の米プロジェクト」の未来に向けた挑戦にご理解ご支援のほど、よろしくお願いします。

（理事長　上野　健夫）

父の米寿と米づくり

奥羽山脈の麓、私の住む鬼首にも確実に春の気配が感じられます。でもこの頃（大型連休）は、寒い日が続き、雨も多く、田んぼもなかなか乾かず、蒔いたばかりのゆきむすびの成長がとても気になっています。残雪が少しづつ溶け、小川のせせらぎの音も強さを増し、周りの山々の木々が萌え出す頃、今年も田植えが最盛期を迎えます。

山里で栽培されるゆきむすびは、育まれる自然の移ろいと、そこで暮らす人々のこれまでと今、そして、これからへの想いがぎっしりと詰まったお米なのです。田植えや稲刈り交流に参加してくださる方々のお顔や、それぞれの心でいつも応援してくださる多くの食べ手の皆さんをいつも支えに、今年もおいしいゆきむすびが届けられるよう、作り手一人一人が力を合わせて元気に農作業に精を出したいと思っています。

さて、私事ではございますが、我が家の大黒柱である父が今年八十八歳の米寿を迎えました。旧正月の2月10日に身内が集まり、ささやかなお祝いの会をしました。父はとても元気で、今もチェーンソーや下刈機を使う山仕事の現役なのです。もちろん、我が家の農作業におけるリーダー（鬼首では鍬頭（くわがしら）と呼ぶ）であり、父のこれまでの人生もゆきむすびに詰まっているのです。

父は若い頃（今でも若い？）農作業に使う新しい機械を購入し、地域の田んぼの委託作業を精力的に行っていました。農繁期には朝早くから夜遅くまで働く父の姿を子ども心にしっかりと覚えています。

そんな父がよく話してくれました。それは、大森平という開拓の田んぼで初めてお米が収穫された時のことです。大森平は水利が悪くなかなかお米が作れませんでしたが，ようやく水路が完成し、水がひかれてお米が作られ、ほんのわずかの収穫だったそうですが、みんなで涙を流し喜び合ったそうです。特に、お酒がまわる程に父は何度も話してくれました。山里で作られるお米は、まさにそこに生きる私達の大きな宝だったのです。

米づくりも八十八度（はちじゅうやたび）の手がかかるとよく言われます。八十八歳の米寿を迎えた父の人生と、山間地における米づくりを今、重ね合わせ思いつつ、鍬頭である父にはいつまでも元気で過ごしてほしいと願うこの頃です。

東日本大震災から二年二ヶ月、まだまだ大地への恵みに少なからず影響が続いています。市町村合併により市域も広大になり、地域の環境も変化しつつありますが、作り手、食べ手、まち、むらに生きる人々の絆をしっかりとつなぎ合いながら、自然豊かな故郷に生き、訪れてくださる人々が増える。そんな幸せをお互いが喜び合えるように、そしてどんな時も「まなざしは未来へ」。

（作り手部会長　後藤　錦信）

「むすびや」は今年で４周年を迎えます。

むすびやには、遠方からのお客さんはもちろん、地元の常連さんも増えてうれしい限りです。単品メニューは10種類（季節により変わります）があります。こうじ南蛮みそ焼き、季節の青菜巻（しその葉、せいさい菜漬）、生姜（くるみ）、みそ漬まぜ込み、古代米、しそ巻きむすび、梅のり、塩むすび、梅おかか、きな粉むすび。４周年を迎え，皆様のお越しをお待ちしております。

地元のかあちゃんたちで、心を込めてむすびます!!

みんなで集い、「食」と「農」を語り合う、
新しいおむすびのお店です。

つくる人と食べる人がつながりあい、
みんなの力で地域の農を守りたい。

NPO法人
鳴子の米プロジェクト

むすびや

毎週土日開店／11:30～14:30
店内客席20席／駐車台数15台

特定非営利活動法人　鳴子の米プロジェクト
〒989-6711　宮城県大崎市鳴子温泉字要害34
電話0229-84-7367 FAX0229－84－6270
Eメール komepro181@yahoo.co.jp

東北自動車道・古川 I.Cより車で40分
*遠方からいらっしゃる場合は、念のため開店日をお確かめのうえ、お出かけください。

分とく山　野崎総料理長とむすびやスタッフ

鳴子の田んぼは日本の原風景

南麻布　分とく山　総料理長　野崎　洋光

米は日本の主食ですが、米を語れる日本人は何人いるでしょうか。ご飯を薪で炊ける人は何人いるでしょうか。美味しいと自分の言葉で表現できるでしょうか。

人間は太古の昔より太陽と月を見て生活をしてきました。その自然の生活を日本人は花鳥風月に言葉を考え、表現して規律正しい節目を二十四節気・七十二候に準じ生活をしてきました。自然から教えられた言葉に感じる生活から、都会の便利生活に移行すると、ボタンやスイッチの借り物言葉が横行します。正にバーチャル世界です。本質ではなくなります。

生きる言葉は自分の体験から生まれます。必ず太陽や星は東から出て西へ沈みます。鳴子の田んぼの思いは美しい日本の原風景です。米は日本人が考え持たなければならぬ百念の思いです。決して沈む事の無い北極星と同じ日本の米の地軸は、宮城の鳴子に残って欲しい、美しい日本の田園風景を残しましょう。

地元ホテルからのメッセージ

その土地の食文化を伝えるのが私たち観光にかかわっている者の役割かと思っております。

ゆきむすびと出会って六年、始めはどうして鳴子のお米を伝えたらいいのか試行錯誤しました。食事にゆきむすびをお出ししたお客様には必ず作り手の方の思いを伝えるように心がけております。

一粒一粒に愛情がたっぷり入ったゆきむすび、今ではすっかり鳴子の顔です。

㈱鳴子観光ホテル
女将　大沼　瑞恵

鳴子の米プロジェクトへ　応援者からのメッセージ

お茶碗一杯のご飯にも物語

作家・脚本家　あべ　美佳

２００７年の冬、初めてこの取り組みを知りました。田んぼは農家のものだけじゃないという理念、地域一体となって生きていこうとする姿勢は、山形の専業農家に生まれた私にとって良い意味でとてもショッキングでした。以来、鳴子に通い続けて7年目。その間、震災をはじめ本当に色んなことがありました。ＮＨＫ仙台開局八十周年記念ドラマ『お米のなみだ』をつくることができました。小説『雪まんま』を上梓しました。お米の物語を食べ手に届けることは、鳴子だけでなく、日本中の米農家さんへのエールになると信じています。ただ、果たしてどれぐらいの皆さんに想いは届いたのか……自信はありません。

「百姓をあきらめなくてよかった」そう話してくれた作り手さんのためにも、これからも寄り添い、双方の言葉を伝える役目を担っていければと思います。食べ手の皆さん、お茶碗一杯のご飯に込められた物語を、どうぞ感じてください。知ることからすべては始まるのだと思います。

ＮＨＫ出版

鳴子の米プロジェクト　平成25年産米の予約開始!!

田んぼを継続させるため、新たな体制でスタート

山間地の鳴子の田んぼを守り続けるため、食べ手のために作り手が精いっぱいの気持ちを込めて手作業で行ってきた、米プロジェクトのシンボル「くい掛け」による自然乾燥。昨年の秋になって、労働力不足、家庭の事情などさまざまなことが重なり、くい掛けがどうしてもできない作り手が出てしまい、突然、生産面積も２／３に減ってしまいました。平成18年からこの取組みを５年間継続しようと、皆さんの支援もありこれまで７年間続けることができましたが、ここで農村の現実として受けとめ、当初の目的である田んぼを続けていけるために、新たな作り手の体制で再スタートを切ることといたしました。

私たちのシンボルであり、鳴子の昔からの風景である、くい掛けはできる限り生産面積を維持できるよう、手をかけ限定で生産します。また、くい掛けができなくなった田んぼも、止めて耕作放棄地にならないよう、コンバインを活用し機械作業での収穫と乾燥を行い、田んぼを守ります。

継続のための価格を見直すことにいたしましたが、大切な農の風景、くい掛け、田んぼを守るための新たな挑戦をどうかご理解いただきますようお願いいたします。また、今年産よりＣＳＡ（Community Supported Agriculture、地域、食べ手が支える農業）を一層意識し、年間事前予約及び前払い制による安心した生産が進むよう、新企画として１人の１年間に食べる米の量である、１俵（60kg）以上を８月末までに予約していただいた方に、お楽しみ特典も用意いたします。

平成25年産米の予約は、（別紙）注文書をご利用ください。

● 鳴子の米プロジェクト［ゆきむすび］価格表（消費税込）

くい掛け* ゆきむすび　600俵限定

キロ数	玄米価格	白米（精米済み）価格
5kg	2,500円	2,800円
10kg	5,000円	5,600円
30kg	15,000円	16,700円

*くい掛けとは、刈りとった稲をくいに掛け天日でゆっくり乾燥するものです。出荷は11月になります。

コンバイン生産* ゆきむすび

キロ数	玄米価格	白米（精米済み）価格
5kg	2,100円	2,400円
10kg	4,200円	4,800円
30kg	12,600円	14,300円

*コンバイン生産とは機械による刈取り、乾燥、脱穀で、一般に広く行われているものです。

「米プロ　８年目の田植え交流会　～2013・春～」

鳴子の米プロジェクトを応援して下さる皆さん、鳴子の米ゆきむすびを予約して下さった皆さんと共に、８年目の田植え交流会を行います。田植えの後は、昔のように、田んぼの畦で、地元のおかあさんたちが作る鳴子の米のおむすびやどぶろく、漬物などを囲み、みんなで小昼を楽しみたいと思います。作る人、食べる人が手を携えて田んぼと地域を守る「鳴子の米プロジェクト」。皆様のご参加をお待ちしています！

前日・当日の温泉宿宿泊希望の方は、米プロ特別プランとして、協力宿を紹介しますので、ご連絡ください。

【日　時】　平成25年5月25日（土）　午前10時～午後3時頃
集合→午前10時05分　鳴子公民館駐車場（JR鳴子御殿湯駅すぐ前）
【場　所】　宮城県大崎市鳴子温泉鬼首寒湯地区
高橋繁俊さんの田んぼ（0229-86-2589）
【参加費】　1,000円（農家指導料、小昼代含む。小学生以下無料）
【内　容】　「鳴子の米ゆきむすび」の田植えの見学、体験と小昼。
【持ち物】　田植えを体験したい方は、タオルと長靴、汚れてもいい服装、雨具、着替えをご持参下さい。
【雨天の場合】　決行（雨天時、小昼は屋内）
【交　通】　（車）東北自動車道古川ICより→鳴子公民館駐車場（R47で40分）
（JR）東北新幹線JR古川駅→JR鳴子御殿湯駅（陸羽東線で40分）
（参考　JR陸羽東線古川駅9：20発→鳴子御殿湯駅9：59着）
【無料シャトルバス】　会場行き→鳴子温泉駅前発9：50、鳴子御殿湯駅前発10：10
鳴子行き→田んぼ会場発14：20

昨年の田植え交流会2012の模様

【問い合わせ・お申し込み】
ご参加希望の方は、下記の申込み事項を、平成25年5月22日（水）まで、FAXもしくはメールでお申込みください。

◎申込事項／
①参加代表者氏名　②県市町村名・所属等　③電話番号
④大人と子供別の人数　⑤交通手段　⑥シャトルバス利用の有無
⑦その他　米プロジェクトへのメッセージ等

ＮＰＯ法人鳴子の米プロジェクト　事務局
■住　所／〒989-6711　宮城県大崎市鳴子温泉字要害34
■電　話／0229-84-7367（土・日・祝祭日を除く、平日9時～16時）　■ＦＡＸ／0229-84-6270
■e-mail／ komepro181@yahoo.co.jp