美作市の民話を巡る！ウオーキング
「里の秋てくてく粟井村コース」での一コマ。

「春日神社の漬け物、うまかったー」「甘酒とぴったりじゃった。」「途中のお茶もありがたかった。」「しし汁、あれで疲れがふき飛んだ。」…嬉しい感想ばかりの1日でした。バンザーイ。

◆学校統合に関すること

◆記念式典実行委員会報告（十二月十一日）

①三月二十二日の閉校式の内容（1部教育委員会、除幕式、2部地元住民）が決まりました。午前中で終了予定です。
②忠魂碑横の門柱の校門への移設が決まりました。
③閉校記念碑（業者制作）、モニュメント（児童制作）、木の看板（村創りの会制作）の設置場所とデザインが決まりました。
閉校式当日、除幕式を行います。

◆校舎の後利用について　一歩前進

平成二十七年度より、いよいよ校舎の後利用が始まります。現在「中山間地域等活性化応援事業」の申請が進行中です。
また、環境省関係の事業も申請手続の準備中です。まずは、調理室と加工室の設置から取り組みます。詳しくは、各区長まで。

◆郷土料理の継承②・漬け物づくり　農林水産部

「たくさん白菜が獲れたが、保存が。」「大根も余ってしまった。」そんな声に、昔ながらの漬け物の講習会を開催します。一番手短な6次産業化です。少し若い人でやってみようと思われる方は、事務局まで知らせて下さい。日時、場所等をお知らせします。浅漬けも併せて実施します。お気軽にどうぞ。

雑感

「藻谷浩介」さんという人

私たちが「粟井地区村創りの会」の方向性について議論する時、考え方の根幹にあったのが、藻谷浩介さんの「里山資本主義」の考え方と、金丸弘美さんの「田舎力」「実践！田舎力」の実践例による考え方です。

特に、「能登香の家」の特色作りにおいて、年中行事と密接に関わる郷土料理の継承に特化したのも二人からの影響が強い。地域にある宝ともいうべき人材の活用と後継者育成である。何度も新しい料理を、新しい売りをと迷いに迷った末、ぶれない方針を得た。**田舎らしさ、粟井らしさ**で意思統一した。粟井村の目指す方向だけは、決まった。次は、具体的取り組みである。その部分は、未だ定まらない。試行錯誤が続く。**3月の「講演会」**で、そのヒントを掴みたい。

「里山資本主義」には、中国山地のことがよく出てくる。今や日本中で注目されている、銘建工業の中島さん。庄原地区の和田さん、西山さん達。エコと福祉と地産地消の取り組みがすごい。その中の、エコストーブ（ロケットストーブ）について、今度、村創りの会で講習会を開く。粟井に移住してきた五味さんが、すでに実践している。県外研修も、庄原地区という意見も多かった。次回は是非いきたい所である。今回は、環境省の新ボイラーの社会実験を行っている上石津町に決めた。共生対流事業にも取り組んでいる。地域力のある所だ。

藻谷浩介さんは「しなやかな日本列島のつくりかた」でいう。

現智の人に学ぶ　（以下前記の本より抜粋）

私の学びはいつも、「現場」の「現実」を目の当たりにしての**「自問自答」**から始まってきました。…「現場」の「現実」を見ず、「自問自答」を飛ばしては、性質の悪い省力化ではないかと…**「知の破片」**は現実離れした全体像しか結びません。…**「現智の人」**とは、特定の分野の「現場」に身を置いて行動し、掘り下げと俯瞰を繰り返した結果、確固たる「知恵」を確立している人のことです。教科書に書いてある**知識**を覚えて振り回すだけの人間とは、**対極の道を進む。**…現智の人に巡り会い、疑問をぶつけ、時に協働する。そういう「対話」を経て、ようやく**「智識」**と呼ぶべきものが身についてくるのです。……後略。

平成26年11月2日「収穫祭」の反省

［全体］　粟井地区村創りの会

・「ふるさと祭り」と隔年で「収穫祭」を実施する。
・粟井の中を巡回するバスを検討。（社協の福祉課題と連携）
・美作大学の学生との連携を続けていく。（「ふるさと祭り」も）
・3時間飽きさせないためには、モルモンうどん、焼きそば等
　定番メニューも取り入れる。内容を見直す。意外性も仕組む。
　マンネリ化を避け、「今まで通り。」に陥らない。
・食堂であった同窓会は、今後の参考にする。
・運営は参加団体の意思疎通を重視して行う。（統一協調重視）

［野菜等］
・売れる野菜の栽培を指導する。［農林水産部］
　（例:シイタケ、ショウガ、果樹、ブドウ等が完売。）
・葉物は、傷みやすく、価格が難しい。大根、白菜、カブ等は
　切り売りが望まれるが、傷みやすく難しい。小型化の推進。
・鍋料理の実演をしながら、具材セットが有れば売れるが、
　傷みやすく管理が難しい。（冷凍を検討する。）
・葉物は、P.Rを兼ねて都会で販売する企画を立てる。
・地元野菜をふんだんに使った「鍋料理」等を考える。

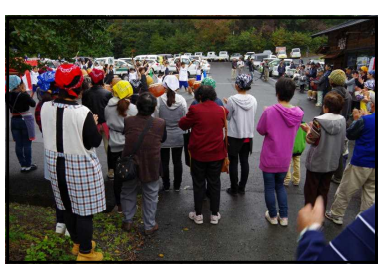
［加工品］
・もちは、餅つきの実演付きで、数種類必ず出品する。
・ナメコ汁、しし汁、鹿肉汁、など汁物の特産物を提供する。
　（今後、**田舎らしさ**を、いろいろなイベントで提供できる。）
・サバ寿司、チラシ寿司は特産品として定着しているので、
　別グループで別の新たな特産品作りを目指す。
・焼き芋、ポン菓子は技術を高める。度々挑戦していく。

［粟井村テント］
・人気だった猟友会と連携して、汁物、鍋物を検討する。
・「村創りの会」で数グループが出店出来るよう、加工品の開発を急ぎ、来年の「ふるさと祭り」でも試行する。

［出店依頼］
・今回の実績で、出店依頼を増やす。
　（今回の出店した3店は、大変好評だった。）

［イベント］
・ビンゴゲームは開会式でカードを渡す。
　景品は、各家庭から持ち寄る。
　子どもにはお菓子類を準備する。
・粟井村自前のグループを模索する。（新規転入者グループも。）

［収穫祭以外のイベント］
・校庭に草を生やさないためにも、いろいろなイベントを計画し、
　地元のグループの技量と企画力の向上を目指す。

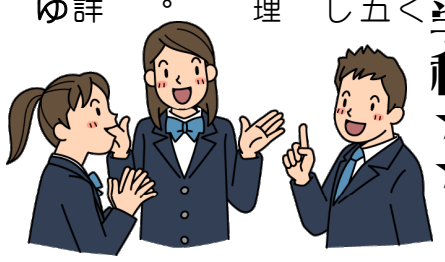


☆☆美作大学・生活科学部・食物学科☆☆

粟井地区村創りの会は、収穫祭で大活躍してくれた、美作大学・生活科学部・食物学科の学生（十五名）と年間3回・交流活動を行うことで合意しました。

・第1回は、「ふるさと祭り」か「収穫祭」前の郷土料理を一緒に作る。（ふるさと祭りと収穫祭は隔年実施。）
・第2回は、「ふるさと祭り」か「収穫祭」を合同で行う。
・第3回は、（仮称）「親子料理教室」の指導を行う。

学生は全て“講義”や“実習”として取り組む。詳しくは、担当者で煮詰めていきます。**「子どもゆめ基金」**を利用します。



【編集後記】今年も残すところあと少しとなりました。村創りの会3年目は、多くの志民のご協力により、驚くほど多くの行事を行うことが出来ました。美作市内外から多くの人に能登香の里粟井村に足を運んでもらいました。粟井村は、地理的に美作市のほぼ中央に位置します。中央が元気になれば、美作市内に波及します。若者も集まってきてくれます。学校統合後を見据えた取り組みは、志民の危機感と共に、確実に前進しています。来年はいよいよ閉校の年、ますます忙しくなります。
皆さん良いお年をお迎え下さい。