

雑穀街道

Hirse Straße



山梨県上野原市桐原は古守豊甫さん(健康医学)、近藤正二さん(長寿学)、鷹嘴テルさん(食物学)、光岡知足さん(腸内細菌学)らの予防医学研究により世界保健機関WHOも調査に来たほど、世界に知られた穀菜食による長寿村でした。雑穀が現在まで栽培され続けているので、多くの研究者たちが訪れています。雑穀を栽培する生物文化多様性が豊かな地域として、上野原市桐原につながる相模川水系の相模原市緑区藤野から多摩川水系の丹波山村までをつなぐ道を、雑穀街道と呼ぶことにします。

エコミュージアム日本村のサイト

山梨県丹波山村／のめこい湯 R411



上野原市／西原・びりゅう館

／桐原・長寿館

相模原市緑区藤野／藤野倶楽部

連絡先: NPO法人自然文化誌研究会 事務局 黒澤

e-メール npo-inch@wine.plala.or.jp Tel: 0428-87-0165

R33/18

NR20

雑穀街道：道の駅小菅の展示



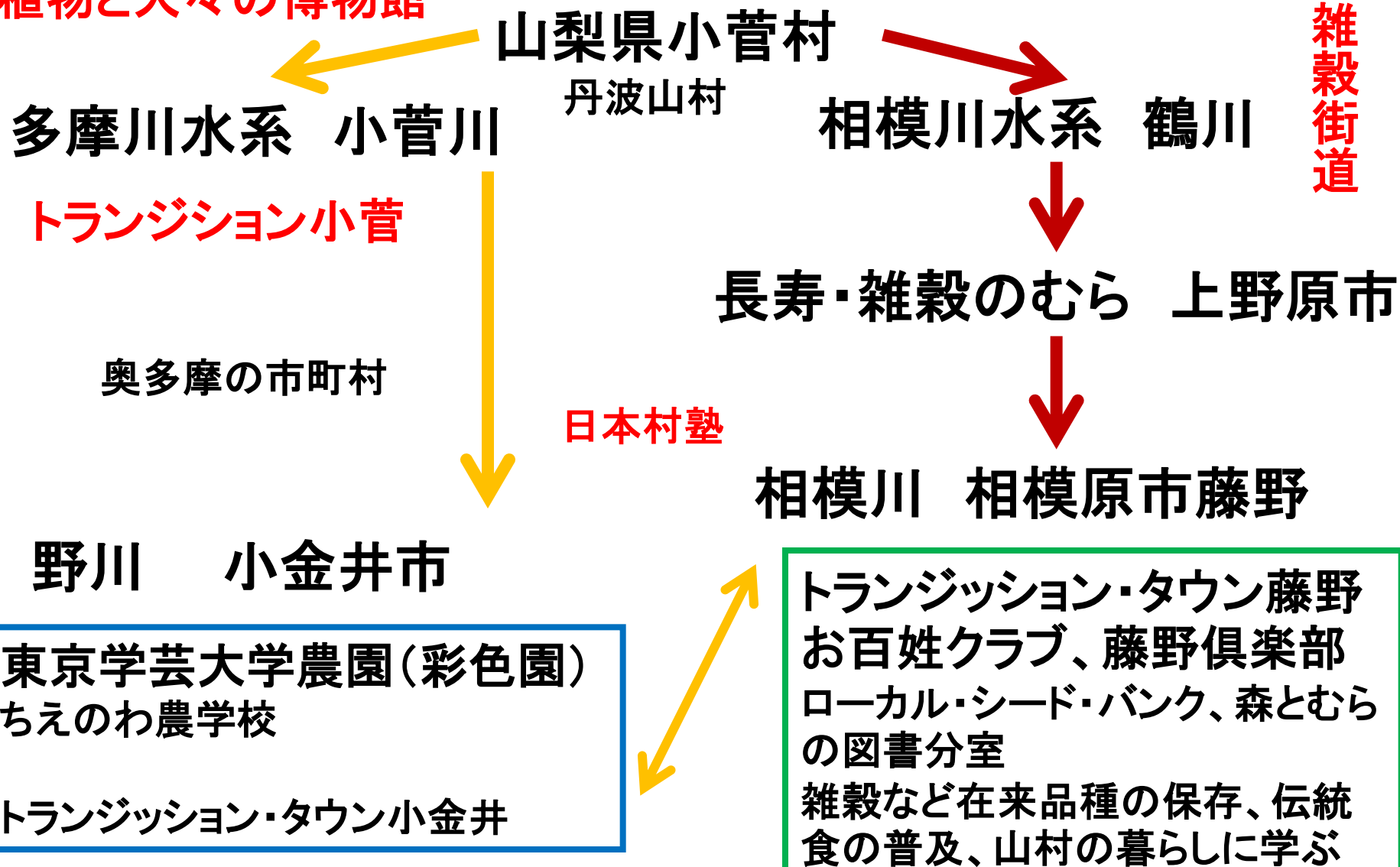
みなさまへの提案、「さあ山村」

- 雑穀街道で雑穀のむらをつなぐ。
- ホームガーデン家族小規模自給農耕で、雑穀・野菜などの伝統栽培を維持、郷土食を伝承し、新しい料理を開発する。
- 学びを通じた風土産業、日本村塾を創る。
- 伝統知を学び合うことで、素のままの美しい暮らしSobiboを勧める。
- 相模川・多摩川流域近隣市町村の中山間地との連携、地域経済をつくる。

2015年の課題

エコミュージアム日本村

植物と人々の博物館



藤野

Sobibo

素のままの美しい暮らし

藤野倶楽部の畑から、
シュタイナー学校を望む。



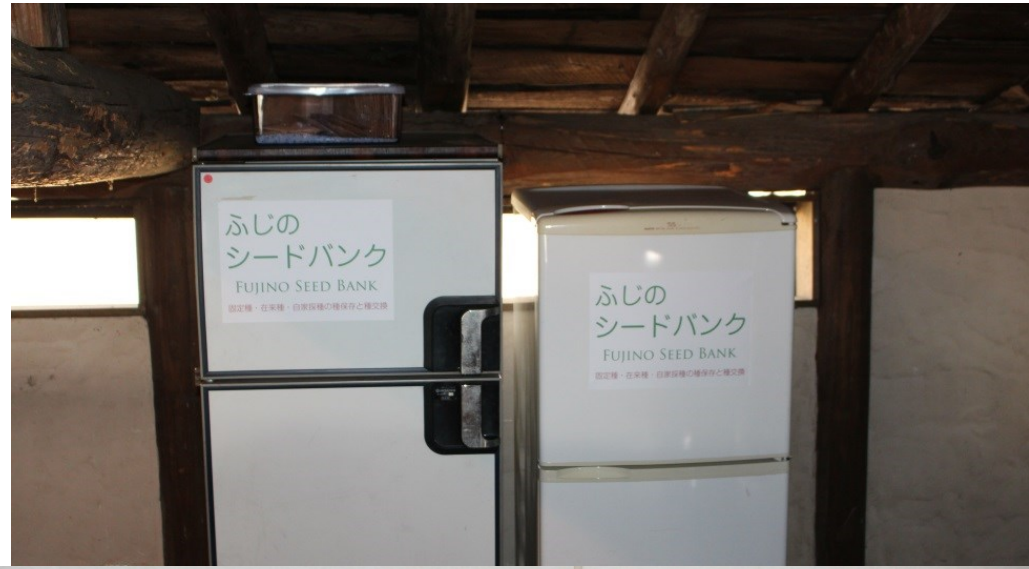
藤野倶楽部／森とむらの図書分室

藤野で雑穀を見たのは、山梨県小菅村中組で6種の雑穀を分譲いただいた翌日（1977年1月16日）に、東京方面から陣馬山を超えて、佐野川地区栃谷に下った時です。脱穀が済んだキビとアワのわらが畑にありました。1979年7月21日には5種の雑穀を杉本源十さんから分譲いただきました。この時から藤野が好きになり、住んでみたいと考えていました。

ローカルシードバンク の意義

雑穀や野菜の在来品種
は風土に育まれた地域
固有の農耕文化基本複
合に組み込まれて、この
くにの生物文化多様性を
豊かにしてきました。地
域に適応した在来品種と
伝統的利用法を継承す
べきです。

上はTT藤野お百姓クラ
ブのシードバンク、下は
CBD/COP10での展示と
提言。



小菅村

Sobibo



エコミュージアム
日本村

素のままの美しい暮らし



健康な食生活の伝統

この山村には縄文時代以前から人々が暮らしてきました。生活は、山菜、キノコ、鳥獣魚などの山の幸と、農耕の恵みに支えられていました。冬は陽当たりの良い山畑でオオムギを、夏は雑穀、イモや野菜を栽培してきました。多様な食材を用いて、季節折々の様々な料理が工夫され、家族を楽しませています。山畑ではコンニャク、溪流にはワサビを植えます。

左は水車で搗精したキビとアワ。右は初夏の大麦の畑（六条ムギとモチムギ）。



雑穀料理

雑穀の郷土料理を大切にしながら、新しい料理を開発している。小菅の湯レストランの和食メニュー(右上)、物産館のクッキー・せんべい、黍発泡酒・ピーボ(右下)、大地の恵み祭で、そばクレープを焼いている(左下)。



献上栗

先の天皇陛下も上野原市の長寿村桐原に行幸された。皇居では新嘗祭のために稲と栗が栽培されているそうで、小菅村は2度、天皇家に栗を献上している。上は船木豊さん(1986)の献上アワ畑。下左は長寿館の行幸碑、下右は献上のための木下善晴さん(2008)の献上アワの調整作業

最高の出来にニッコリ

小菅村の
船木さん

「いい実がつきました。最
高の出来です」十一月二
十三日に県庁で行われる新嘗
(にいなめ)祭に、村で初め
てアワを献穀することになっ
た小菅村の船木(ふなき)豊
さん(61) (村老人クラブ会
長)は刈り取りを目前にし、
のいる家庭で昔を懐かしん
で、白米に混ぜて食べる程
度。船木さんも、今は畑の一
画に百二十平方メートルほど育て
だけ。
「五月半ばに種まきしてか
ら、虫がついたら大変と毎日
四、五回は畑へ出かけまし
た。いつもなら、あとはほっ
たらかしんですが……」と
語る船木さんは、今月十九
日、山を越え、妻のきみのさ
ん(63)と二人で皇居に献穀に
行く。



献穀用のアワの豊かな穂に目を細める船木さん

産山梨大教授らの委託調査
告書などをもとに、土砂崩
は、現場の傾斜が急なこと
、地層上、一枚岩の水を通
ない層があることから、降
始めから崩落の起きた時点



県警交通指導課は「事故
原因となるだけでなく、患
アワを占領するなど生業
環境をも破壊している。罫
を契機にこれからも継続し
いく」と話している。
(3日)
▽速度違反 南甲府、
小笠原、鰺沢、南都、石
和、堀山、都留、富士吉
田、大月
▽はみ出し禁止 鰺沢



雑穀栽培講習会 日本村塾

植物と人々の博物館では
雑穀栽培講習会を、伝統
的栽培者の指導で行って
いる。上は、丹波山村の
岡部良雄さん（農家）に播種
法を習っている。下は、日
本村塾自給農耕ゼミで、
オオムギを水車で搗精し
ながら、トランジション・タ
ウン藤野の皆さんが西原
の中川智さん（農家）、白水
智さん（古文書学）らと伝統的
山村農耕について学び合
っている。



雑穀研究会

上野原市西原の中川智さん(農家)の畑。6種のイネ科雑穀の他に、センニンコク、エゴマなど、多数の栽培植物在来品種が作られている。

上は2002年、橘礼吉さん(民俗学)、阪本寧男さん(民族植物学)。下は2010年、加藤肇さん(植物病理学)。

同研究会は北都留郡で今までに3回開催されている。



長寿村調査

雑穀街道の村々には高名な研究者が沢山訪れてきた。左下はA.シタラムさん(全インド雑穀改良計画)、橋本光忠さん(農家)、松谷暁子さん(考古学)。右下、木俣美樹男(民族植物学)、古守豊甫さん(医学)、光岡知足さん(腸内細菌学)





植物と人々の博物館

Plants and People Museum



展示解説などを希望される方は、メールで、ご連絡ください。

自然文化誌研究会

担当: 木俣 日本村塾生研究員
kibi20kijin@yahoo.co.jp

展示案内

1階：民具展示室、収蔵庫

小菅村と世界の生活用具、雑穀のむらパネル展示

2階：森とむらの図書室

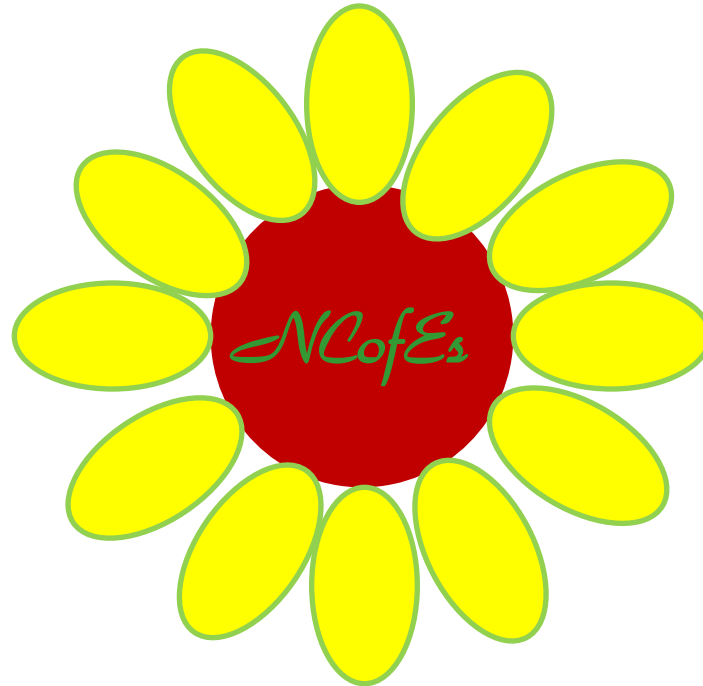
森とむらの会行政調査資料、農林業、民族植物学、環境学習、冒険探検、南アジアなどの関連図書

3階：タイの民具、標本庫

交流先タイの生活用具や遊びの民具、小菅の動・植物標本と世界の雑穀のさく葉標本

日本村塾

Nihonmura College for Environmental Studies



連絡先: エコミュージアム日本村／木俣 村塾生研究員

kibi20kijin@yahoo.co.jp

URL: <http://www.milletimplic.net/>
<http://www.ppmusee.org/>

生物の文明への黙示録
植物と人々の博物館

塾生募集

日本村塾

くにを良くする学びの提案

エコミュージアム日本村は伝統文化を身につけた「日本人」になる暮らしの場であり、学びの場でもあります。

森と水、生物多様性を守ってきた山村暮らしの多様な技能、生活文化を都市民に伝えることを、山村の新たな「教育観光産業」として、仕事場を作りましょう。

村民の意思が直接確認できる小さな自治体の試みが日本や世界に良い影響を与えます。志を高く、大きく、山村民と都市民の有志がともにゆっくりと話し合って、素のままの美しい暮らしを提案しましょう。

くにの市民が学び

合う、変わる、伝える

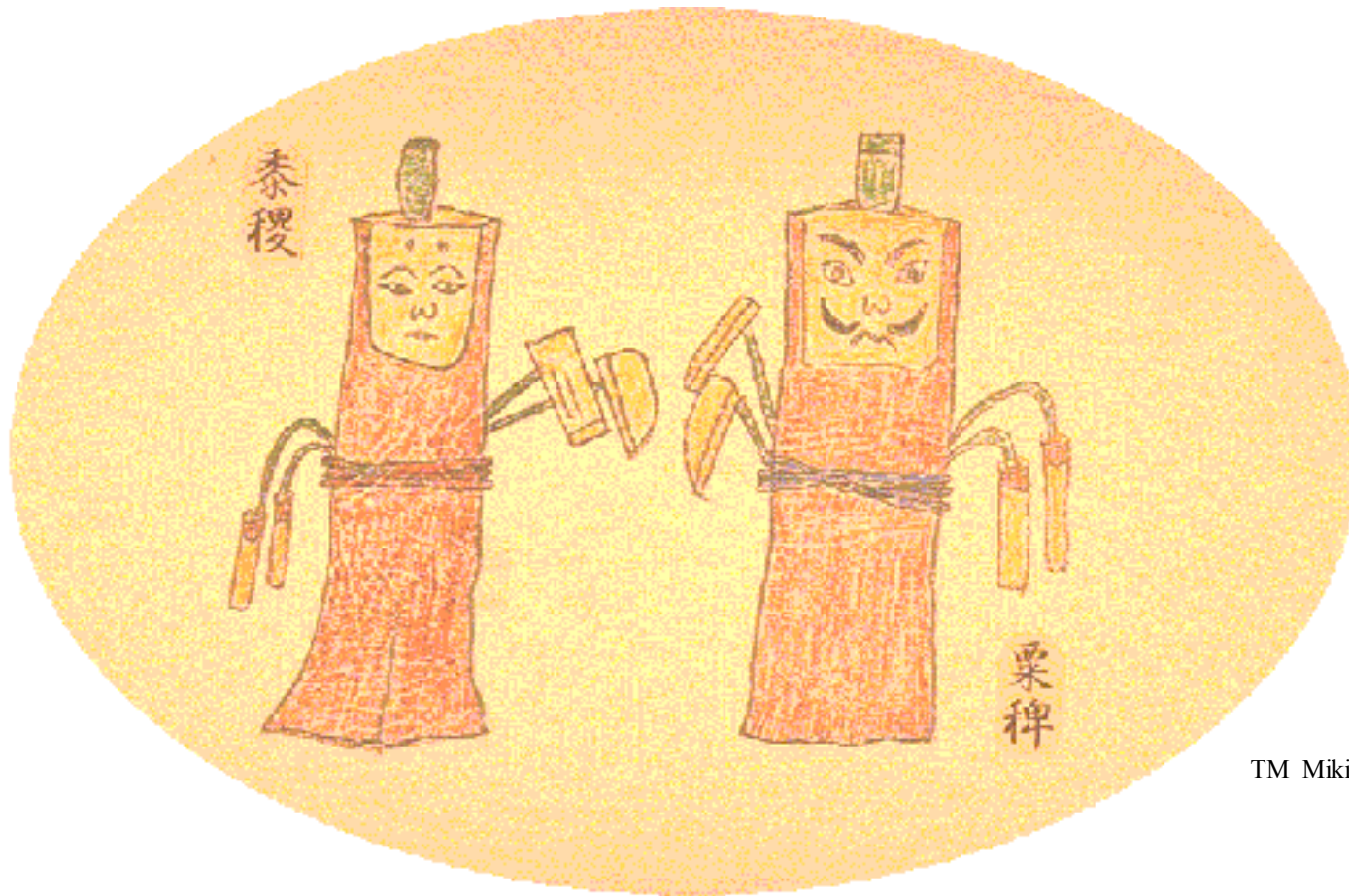
文化を再創造、継承する

くにの暮らしを良くする

平安な文明に移行(トランジッション)する

*日本村塾: 学びたい人々だけが集う大学の芽生え。先生なし、授業料なし、入学試験なし、資格取得なし。

ご高覧 ありがとうございます



黍稷農季人

TM Mikio Katsunbou Kimata

この展示のテキスタイルデザインは下記の人々によるもので、東京学芸大学の雑穀展プロジェクトの作品(2007)の一部です。

リーダー本間由佳、＜ヒエ＞野村祥子、＜シコクビエ＞黒政舞、＜アワ＞二階堂なつみ、＜キビ＞駒場麻里、＜モロコシ＞三嶽倫、＜ハトムギ＞三村聡



アワ粟 *Setaria italica* (L.) P.Beauv.

- 起源地： 中央アジア
- 祖先種： エノコログサ *ssp.viridis*
- 伝播時期： 縄文時代後期
- 特性： ヨーロッパから日本までユーラシア全域に栽培されている。モチ性とウルチ性胚乳でんぷんの品種群がある。エノコログサとの雑種オオエノコロを作る。
- 利用法： 飯、粥、おこわ、餅、饅頭、団子、しとぎ、酒やあめなど。



キビ黍、稷 *Panicum milliaceum* L.

- 起源地： 中央アジア
- 祖先種： イヌキビ var. *rudemale*
- 伝播時期： 縄文時代晩期～弥生時代前期
- 特性： ヨーロッパから日本までユーラシア全域に栽培されている。モチ性とウルチ性胚乳でんぷんの品種群がある。
- 利用法： 飯、粥、おこわ、餅、饅頭、団子、酒など。ほうき、ベビー布団、枕、ブローチなど。



ヒエ稗 *Echinochloa utilis* Ohwi et Yabuno と 擬態雑草オロカビエ

- 起源地： 東アジア
- 祖先種： イヌビエ *E. crus-galli*
- 伝播時期： 縄文時代中期
- 特性： 主に日本で栽培されている。うるち性品種胚乳でんぷんのみ、ただし最近、モチ性品種が開発された。イヌビエとは雑種オロカビエを作る。草丈が高く、種子がこぼれる。
- 利用法： 飯、粥、餅、団子、しとぎ、酒など。



モロコシ蜀黍 *Sorghum bicolor* Moench

- 起源地： アフリカ
- 祖先種： *var. verticilliflorum*
- 伝播時期： 不明
- 特性： アフリカからインド、中国を経て伝わった。モチ性とウルチ性胚乳でんぷんの品種群がある。
- 利用法： 飯混炊、おこわ、餅、饅頭、酒など。ほうき、赤色素染料。



シコクビエ四国稗 *Eluseine coracana* Gaertn.の畑と降矢静夫さん

- 起源地： アフリカ
- 祖先種： *var. africana*
- 伝播時期： 不明
- 特性： アフリカからインド、中国を経て伝わった。ウルチ性胚乳でんぷんの品種群のみである。インドから日本では、苗床をつくって移植栽培をすることが多い。
- 利用法： おねり、餅、饅頭、団子、酒など。



ハトムギ鳩麦 *Coix lacryma-jobi* L. var. *ma-yuen* (Roman.) Stapf.

- 起源地： 東南アジア
- 祖先種： ジュズダマ var. *lacryma-jobi*
- 伝播時期： 不明
- 特性： 東南アジアから中国を経て伝わった。モチ性品種。ただし、ジュズダマはウルチ性である。
- 利用法： 餅、ココナッツ粥、漢方薬など。ジュズダマではロザリオを作る。

擬禾穀類

イネ科穀物ではないが、雑穀に加えられることの多い擬禾穀類がある。ソバ以外の3種は最近導入された作物である。

- ソバ *Fagopyrum esculentum*: 東北アジア起源。調理法はそば、そばがき、ガレットなど。
- センニンコク とグレイン・アマランサス
Amaranthus caudatus, *A. hypocondriacus*: 中南米起源。おこし、うどんなどにする。
- キノア *Chenopodium quinoa*: アンデス起源。パン、粥にする。