

雑穀街道を FAO 世界農業遺産に



5 刷 2023. 6. 27

雑穀街道の世界農業遺産登録に向けて

皆さん、FAO 世界農業遺産をご存知でしょうか。伝統的な農業と、農業によって育まれ、維持されてきた土地利用（農地やため池・水利施設等の灌漑）、技術、文化風習、風景、そしてそれを取り巻く生物多様性の保全を目的に、世界的に重要で、持続可能な農業の実践地域を FAO（国連食糧農業機関）が認定するものです。

私たちが雑穀街道と呼ぶのは、山梨県上野原市桐原、西原、小菅村および丹波山村から神奈川県相模原市緑区まで、武蔵・甲州・相模境の山村を結ぶ道のことです。雑穀街道普及会では 2014 年から、雑穀街道の FAO 世界農業遺産の登録に向けて準備を進めてきました。

私たちは 50 年にわたって、日本でもっとも多くの雑穀栽培種、在来品種が残る、これら山村の雑穀栽培や食生活を定点参与観察してきました。多くの篤農が家族農業で雑穀ほかイモ、マメ、野菜などの在来作物を継承してきたのです。しかし、現状では栽培者が高齢になり、作物在来品種が急激に絶滅に向っています。これらを保存するように地域社会の理解を広めて再び普及、継承する最後の機会に至っているのだと思います。

つきましては、国際雑穀年 2023 を契機に、雑穀街道を FAO 世界農業遺産に登録申請して、この地域の生物文化多様性の継承と地域振興の結合を図る複雑系環境保全学習活動を提案します。伝統的知識と科学的知識を統合するように、エコミュージアム、トランジション・タウンやバーマカルチャーの手法を学び、山村振興の可能性を広げて行きたいと考えています。多くの皆さんのご参加、ご協力をお願いします。

雑穀街道普及会 幹事代表 木俣美樹男
東京学芸大学名誉教授、農学博士



雑穀

雑穀とは、コムギ・イネ・トウモロコシ以外の穀物類、アワ・キビ・ヒエ・モロコシ・シコクビエ・ハトムギおよびソバ・センニンコク・キヌア等のことで、1950年代までは日本の全土であまねく生産されていました。私たちが敬愛する上野原市西原の降矢静夫（1910～2003年）は、自分たちの食生活を随ってくれた雑穀の恩を忘れてはならないとの信念から、彼岸に旅立つ直前まで雑穀栽培を続け、在来品種の種子を絶やさないように保存していました。実際、雑穀はミネラル分はじめ栄養的価値が非常に高い食材として、国内外で見直されています。しかしながら、1960年代以降は、国の工業優先と農業軽視の政策により、また山村地域の道路拡張造成により、多くの若者が町に働きに出たために山村の家族農業や林業は従事者の高齢化により衰退の一途を辿ってきました。耕作放棄地や所有者不明土地が激増しています。



雑穀街道で栽培されてきた多様な雑穀： 左上から右下に、中央アジア起源のキビ、アワ、アフリカ起源のシコクビエ、モロコシ、東アジア起源のヒエ、ソバ、南アメリカ起源のアマランサス、キヌア、東南アジア起源のハトムギ。

雑穀街道 Hirse Straße

雑穀を栽培する生物文化多様性が豊かな地域、多摩川水系の丹波山村、小菅村から相模川水系の上野原市、相模原市緑区までをつなぐ道を、雑穀街道と呼びます。これらの地域は縄文時代中期の磨板式土器の文化圏にかさなります。

栽培植物の在来品種を保存・継承するために種子を共有するつながりを創り、山村の農耕技術や加工・調理技術、多様な食材・料理を継承し、未来に向けて山村社会の復元力を高め、家族とともに幸せに暮らしましょう。伝統的な農作物在来品種をめぐる農耕文化、栽培、加工、調理、儀礼などは、縄文時代以来の祖先から継承してきた、現在も生きている大切な生業文化財です。この山村の生活を豊かにし、男女そろって

の健康長寿を支えてきた麦・雑穀・芋・豆や各種野菜を中心としてきた生物文化多様性がとても大事にされている地域が、私たちの暮らしている関東山地の山村です。

雑穀街道は山村と都市をつないで、縄文から未来へと、素のままの美しく楽しい暮らしを継承するために、雑穀や麦、芋、豆、野菜などの在来品種を栽培保存する活動を普及します。現地、農耕地での環境保全活動こそが有効です。雑穀街道に沿って、今も雑穀など在来作物を栽培している山村があります。山女魚養殖を初めて成功させた小菅村橋立、穀菜食による健康長寿で世界に知られた上野原市桐原、トランジション・タウンで知られた相模原市藤野などがあります。世界農業遺産の認定を受けるに正にふさわしい地域です。

FAO 世界農業遺産

現在日本では13か所が認定されており、山間地農耕で雑穀や焼畑と関わっているのは、徳島県にし阿波地域の傾斜地農耕システムおよび宮崎県高千穂郷・椎葉山地域の山間地農林業複合システムの2か所です。縄文文化の中心地は関東甲信地方で、山住の生活文化が今でも生業や食べ物に色濃く継承されています。

国際雑穀年 2023

現在は国連家族農業の10年(2019～2028)で、国連小農宣言(2018年)もなされており、今年2023年は国際雑穀年 International Year of Millets です。インドでは2018年に全国雑穀年を祝賀し、インド外務省は国際連合食糧農業機関FAOに国際雑穀年を提案して2026年に予定されていましたが、国連栄養行動の10年(2016～2025)の期間内に入れるために2023年に前倒しして決定されたのです。これは雑穀の栄養的価値を高く評価したからです。私たちが実施してきた全インド雑穀改良計画との共同調査研究の成果も大きく貢献しています。

雑穀街道普及会は世界農業遺産登録準備のために、2021年1月に創立して活動をしてきました。今後の世界遺産登録に向けて、申請団体とするための準備をさらに進めていきます。

準備日程(2021.12～2024.2)

1) 雑穀栽培者を増やします。

上野原市の雑穀在来品種、アワ、キビ、モロコシ、ヒエ、シコクビエ、トウモロコシ(甲州)など、キヌアおよびジャガイモ、サトイモ、ウズラマメ(ひよっこ)、シャクシナなど、相模原市の雑穀在来品種、アワなどやダイズ(津久井在来)、ノラボウ、キュウリ(相模半白)など、茶や桑(養蚕)などの栽培者を増やします。

① 栽培講習会を連携して開催します。

② 雑穀種子と栽培手引きを配布します。

③ 雑穀など栽培者組合を創ります。

2) 雑穀街道普及会を申請団体として創立準備をします。

① 雑穀街道普及会の活動

申請団体として確立するために、協賛後援団体への説明などの準備会活動を進め、参加・賛同を依頼します。

② シンポジウムやセミナーを行い、普及活動を行います。

③ 雑穀街道普及会は總會開催をもって、会則などを決めます。

3) 雑穀街道普及会（登録申請団体）としての準備を行います。

- ① 事務局担当の設置：定款、組織規程、構成員名簿、会計規程の作成
- ② 農業遺産保全計画を作成
- ③ 創立総会の開催

4) 農林水産大臣への申請準備

- ① 山梨県と神奈川県知事の意見書
- ② 学術機関の意見書

5) 生物文化多様性の保全、学習、観光、家族農耕の普及啓発、振興の拠点施設として、植物と人々の博物館を再興し、一般公開します。

古守豊甫・鷹野テル両博士の意見

梶原の長寿の要因は次の点と指摘されています。マクバガン・レポート（1977）、チャイナ・スタディ（2004）とおおよそ同じ見解です。

- ① 長寿梶原は麦を中心とした雑穀、芋類、豆類を十分に摂取して、ビタミンB₁、B₂等を充実してきました。
- ② 全粒粉および小麦胚芽の高度活用により、ビタミンEを多量に摂取し、不飽和脂肪酸に対する比も正常値を示しています。
- ③ 低コレステロール食品を適当に組み合わせ、動物性食品を発達段階に応じて適量にとってきました。
- ④ 梶原地区特産の冬菜の常食によって、ビタミンA、C、鉄分を十分に補給してきました。
- ⑤ 発酵食品を十分に活用し、腸内細菌を正常に保っていました。
- ⑥ 調理はすべて一物全体食、土産上法でなされていました
- +⑦ 食物繊維多量食品を補充します。（古守・鷹野 1986）

健康・予防医学、栄養学を大切にして、ピンシャンコロリ天寿を全うします。

雑穀街道を FAO 世界農業遺産に登録しましょう

趣意書・会則

雑穀街道普及会

関東山地南部の山梨県東部地域および隣接する神奈川県北部地域は、首都圏にありながらも過疎・高齢化が著しい典型的な農山村地域です。秩父多摩甲斐国立公園の周辺の美しい里山景観の中で、野生生物が豊かに生存している一方で、野生動物による食害は森林から農耕地に及んでもいます。また、耕作放棄地も拡大し、自然環境に適応して形成されてきた伝統的な山間地・里山での栽培植物の在来品種、農耕技術、それらの加工調理技術、さらに農耕儀礼など、伝統文化の継承が消滅・危急の時期を迎えています。特に、フンザと並び称された上野原市梶原地区は、穀菜食による世界的に知られた健康長寿村で、生物多様性に依拠した文化多様性も豊かに蓄積されてきた地域社会でした。しかし、この50年ほどで、生物多様性のみか、随伴する文化多様性までが過疎・高齢化の末期的状況により、著しく衰退傾向にあり、継承の危機に瀕しています。したがって、山間地・里山における生物文化多様性保全の手法を継承して、野生生物と人間が共存、共生可能な生活技能を再創造することは、自然共生社会を構築するために最重要課題です。植物と人々の博物館を旧西原小学校に移転し、雑穀街道普及の学習拠点として整備して街道筋の関係者や団体を結ぶように提案します。

地球環境変動、多くの自然災害や病虫害の拡大など、現代文明は危機的状態にあります。人間社会を安定的に維持するためには、とりわけ食料安全保障が基盤であり、地域に適した在来作物の衰退を防ぎ、それら品種の保全・継承・普及に努める必要があります。

このような課題解決に向け自然共生社会を再構築するために、農山村地域の自然共生的な生活文化の基盤（縄文文化の系譜、畑作伝統の温故）にある、栽培植物、雑穀、いも、野菜などの在来品種を保存継承するためのローカル・シードバンクを地域で共有する体制を進めてきました。さらに、自然共生してきた農山村社会で、栽培植物在来品種の栽培生産を維持、加工調理し、伝統食を活かしながら、新たな食品を開発して、地域経済を展開するように、生物文化多様性保全を確保する一般的手法を探索してきています（移行への知新、トランジション）。これまで50年余りの地道な成果の蓄積を発展させ、NPO法人、農業生産法人、自治体などが連携する雑穀街道普及会を登録申請団体として、FAO世界農業遺産「雑穀街道～農山村における生物文化多様性保全」をめざします。

雑穀街道普及会 会則

1. 名称：本会は雑穀街道普及会と称する。
2. 目的：関東山地南部地域農山村の小規模家族農耕によって伝承保全されてきた雑穀他の生物文化多様性、山地農耕システムおよび里山景観を保全、継承するための普及啓発活動を行い、国際雑穀年2023に協賛し、あわせてFAO世界農業遺産に登録申請を行うことを目的とする。
3. 会員：賛同する個人会員および団体会員で構成する。会費・寄附は規定せず、任意とする。
4. 事務所は当座、雑穀街道普及会（山梨県小菅村、自然文化誌研究会／植物と人々の博物館）に置く。
5. 雑穀街道普及会の活動：
 - 1) 雑穀ほかの栽培植物在来品種の保存、普及、および生物文化多様性を中心とする伝統的知識体系、小規模家族農耕技術を学習、啓発する。
 - 2) 関東山地南部地域の農山村において、都県境を越えて広域連携による秩父多摩甲斐国立公園周辺農山村の地域振興を図る。
 - 3) これらをもって2024年春に向けFAO世界農業遺産に登録申請のための諸準備をする。

付則

本会則は、今後、総会（2023年内）において再協議し、会則を充実するものとする。

雑穀街道普及会幹事：ABC 順

木俣美樹男（事務担当）、宮本透、長田英富、小俣億学、佐野守平、玉木陸斗、富澤太郎

学術アドバイザー：

安孫子昭二（立川市史編集委員・文学博士／縄文考古学）

藤村達人（相模原市農業委員／筑波大学名誉教授・理学博士／作物育種学・植物分子遺伝学）

木俣美樹男（東京学芸大学名誉教授・農学博士／民族植物学・環境学習原論）

大澤由実（青山学院大学助教・Ph.D.／民族植物学）
竹井恵美子（大阪学院大学教授・農学博士／民族植物学）
メディア・アドバイザー：
稲本正（オークビレッジ）
梶間陽一（ワノサト・プロジェクト、NPO 法人トランジション・ジャパン副代表理事、映像作家）
谷崎テトラ（京都芸術大学客員教授、構成作家・プロデューサー）

会員：

安孫子昭二（東京都日野市）
上井利彦（愛媛県大洲市、地域振興）
伊能まゆ（ヴェトナム、ホーチミン市、Seed for Table）
井上典昭（山梨県大月市）
川上香（岐阜県白川村、農家、総合研究大学院大学大学院生）
木俣美樹男（東京都小金井市）
御園美保子（埼玉県所沢市、造園・まりっか農園たんぼ部）
宮本幹江（愛媛県大洲市、地域振興・時遊編集舎）
宮本透（神奈川県相模原市、農家）
中川智（山梨県上野原市、農家）
西村俊（石川県、北陸先端科学技術大学院大学准教授）
岡部良雄（山梨県丹波山村、農家）
小俣億学（山梨県上野原市、農家）
大野康雄（岩手県、雑穀生産研究）
大澤由実（神奈川県相模原市、青山学院大学）
大谷ゆみこ（東京都、未来食つぶつぶ創始者、フウ未来生活研究所代表）
長田英富（山梨県上野原市、NPO 法人さいはら理事長、びりゅう館長）
佐野守平（埼玉県横瀬町、秩父まるごと博物館、雑穀自由学校）
竹井恵美子（大阪府、大阪学院大学）
玉木陸斗（沖縄県、東京農業大学／芽ぐみれっと）
富澤太郎（山梨県上野原市農業委員、農家）
吉野艶子（山梨県上野原市地域おこし協力隊、キヌア栽培・商品開発）

賛同者：

賛同団体：

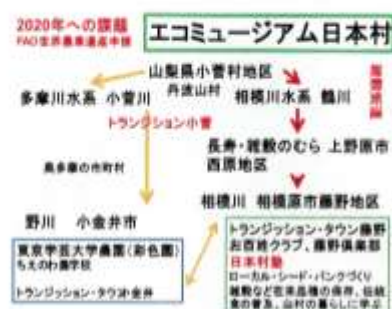
NPO 法人自然文化誌研究会／植物と人々の博物館、小菅漁業協同組合、NPO 法人トランジション・ジャパン、家族農林漁業プラットフォーム・ジャパン（FFPJ）、一般社団法人ジャパニーズビーガンつぶつぶ（JVATT）、北都留森林組合、雑穀研究会、藤野・あわ・きび・ひえの会、相模湖里山暮らしの会ちむゴエモン、NPO 法人パーマカルチャー・センター・ジャパン、NPO 法人さいはら、ほか

後援団体：

一般社団法人日本雑穀協会、ほか

協賛企業：

<参考資料>



多摩川水系と相模川水系を結ぶ雑穀街道および雑穀系の環境保全学習活動

多くの研究者の視察と篤農、長寿村桐原の研究の古守豊甫博士、全インド雑穀改良計画コーディネーターA. シタラム博士、コルカタ大学のバンダ博士、考古学の松谷曉子博士、民族植物学の阪本寧男教授、菌学の加藤肇教授、食品総合研究の平宏和博士ほか、多くの研究者たちが訪問してきました。生物多様性条約締約国会議（名古屋）において展示と提案（生物多様性条約市民ネットワーク／たねと人々の未来作業部会）をしました。雑穀研究会シンポジウムにおける巡検を3回担当しました。

生きた文化財である、多様な雑穀種、その在来品種が農耕地で保存されています。旧石器時代、縄文時代の遺跡が多く発掘されています。新嘗祭への献穀も何度か行われました。私たちの生活は現在でも、長い歴史で発展してきた多様な文化が積み重なって営まれています。これらの基盤となっている農耕文化は特定の地域で、地域固有の作物群を基に起源して、世界各地に伝播しました。イネ、ムギやトウモロコシとは異なり、雑穀は主にサバンナ気候において栽培化されました。アフリカ、インド、中国などを経て、縄文時代以降に順次、日本に伝播してきたのです。

植物と人々の博物館／森とむらの図書室では、家族自給農耕、家庭菜園、市民農園、などについても地域調査の研究資料を提供しています。財団法人森とむらの会の農林業政策提言のための、調査研究の全資料も継承し、保管しています。

植物と人々の博物館は、東京学芸大学と小菅村の社会連携協定により、エコミュージアム日本村のコア博物館として2017年まで小菅村中央公民館で、植物標本、民具などを多数収蔵、展示していました。森とむらの図書室では日本のほか、インド亜大陸、ユーラシアや北アメリカ大陸で収集した農林業、環境、教育、民族学などの文献書籍（約8,000点）を所蔵、日本村塾セミナーや雑穀栽培講習会なども開催し、雑穀栽培見本園も維持し、在来雑穀の自家採種種子を配布しています。他団体と連携して環境学習市民連合大学をウェブ・サイトに作り、セミナーを公開開催し、普及啓発活動を展開しています。雑穀や在来作物の栽培・加工・調理、伝統的知恵、環境学習など基礎研究から応用研究を地域振興に寄与するように提供してきました。また、雑穀ほかの栽培植物在来品種で、山村民と都市民の協働により商品開発を行ってきました。

植物と人々の博物館は小菅村中央公民館から小菅村の展示・収蔵資料をも含めて撤去を求められ、2017年以降、現在までは、地元の方の厚意により井狩地区の倉庫で仮会館をしています。グーグル・マップで何万人もの方が検索されているのですが、見

つからず幻の博物館と呼ばれています。そこで、上野原市長に旧西原小学校に移転できるようにお願いしています。西原・欄原は雑穀街道の重要な保全地域ですので、学習観光センターを置くのに最適な場所です。



小菅村



相模原市
緑区

生物多様
性条約締
約国会議
COP10 の
展示



上野原市西原の農家の雑穀系統保存および旧西原小学校

参考資料サイト 詳細は下記のウェブサイトをご覧ください。

OK シード・プロジェクト学習会、雑穀街道を FAO 世界農業遺産に

<https://www.youtube.com/watch?v=jucNJs#pivl>

家族農業プラットフォーム・ジャパン

FFPJ 連続講座第 21 回：日本における麦・雑穀・豆類の栽培はなぜ衰退したのか

つぶつぶパワーフェス 「雑穀は歴史的、風土的なからもの」

(57) 国際雑穀記念オンラインイベント「つぶつぶ雑穀パワーフェス」第 2 回 -

YouTube

ローカリゼーションデイ日本 分科会 6「雑穀＝食のローカリゼーション」

<https://youtu.be/Jwz64EdrT0I>

木俣美樹男 2022、日本雑穀のむら、植物と人々の博物館、山梨。

<http://www.milletimplic.net/milletworld/milletso/jnmpilvil.html>



小菅村採取の縄文土器 勝坂式土器（相模原市立博物館）



天皇家への栗献穀の儀式

おおよそ 50 年（1974 年～現在 2023 年）に渡って、定点参与観察してきました。20 世紀後半においても、日本で最も多くの穀物の種類、在来品種が残り、多くの篤農が継承してきました。しかし、繰り返し強調しますが、雑穀をはじめ、芋類、豆類、野菜類ほかの在来作物品種も急激に絶滅に向かっていきます。これら伝統的な優れた食材を保存するように、地域社会の理解を広めて、再び普及する必要があります。伝統的な栽培植物の栽培、加工、調理技術を伝承し、生物文化多様性保全を継承します。上野原市西原に現在も機能している、自然エネルギーで動く水車を活用、維持します。



相模原市緑区
佐野川の雑穀畑



雑穀栽培講習会



夢でみれっこの畑



穂刈乾燥



鎌沢井在来ダイズ

2023 国際雑穀年・東京学芸大学創基 150 年周年記念
雑穀発泡酒の復刻



植物と人々の博物館

集い
ゆるむの図書館



山梨県の農村

自然文化博物館
植物と人々の博物館
雑穀立本館
ソバもろもろアール



降矢さんとシコク
ビエ、門男、道具



植物と人々の博物館

日本における雑穀の栽培面積は急減してきましたが、中山間地の多い日本では麦や雑穀は本来、重要な食料です。食料安全保障のために自給を高めるには、麦・雑穀の復活が必要です。平地の水田稲作（夏）に加えて、麦作（冬）、また中山間地での雑穀作（夏）と麦作（冬）を復活すれば、食料自給率は倍以上に復活します。中山間地の地域振興も図れます。共有地、人会地を社会的共通資本として拡大すれば、耕作放棄地や所有者不明土地は減少します。都市民も自然に親しみ、小規模自給農耕を楽しめます。自家有機栽培の野菜は安全で美味しく料理ができます。素のままの美しい暮らし（sobibo）で、家族は幸せになります。

雑穀商品開発(小金井市)



シコクビエ10%入りのパン



小菅の湯レストランの新作メニュー

キビ・モロコシの発泡酒「ビーボ」、ヒエ焼酎「(稗田)阿礼の頭は冷えちゃう」の試作



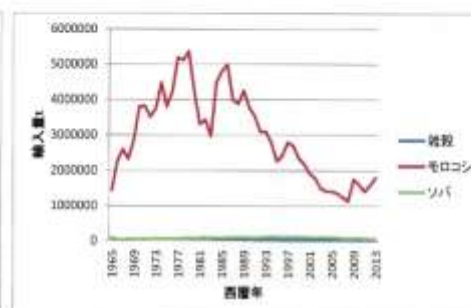
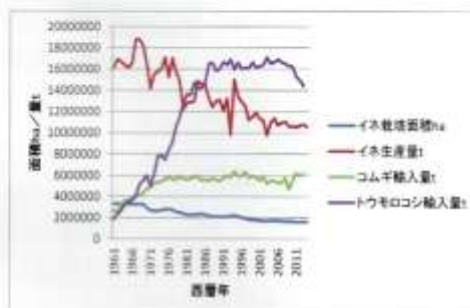
表11.2. 日本における雑穀の栽培面積(ha)

雑穀	1990	1995	1999	2001	2002	2003
アワ	243700	66100	44	50	53	44
キビ	34100	26200	146	109	152	121
ヒエ	71900	33200	290	110	150	156
モロコシ						22
ハトムギ				344	312	358
シコクビエ						trace
合計	349700	125500	480	673	667	701
ソバ				41800	41400	43500
ダツタンソバ						14
アマランサス				15	11	18

財団法人農業振興奨励会2001～2003, 新需要穀類等生産・流通体制確立事業実施報告書

農林業センサスには1965年以降統計データがない。ハトムギ、シコクビエは減反の代替として水田栽培奨励。

相模原市緑区上岩 (2021年)



日本におけるイネの生産量および穀物の輸入量
(単位 100 万トン、FAO のデータより作成)

雑穀街道普及会は自給農耕ゼミを、神奈川県相模原市緑区佐野川と東京都小金井市で、植物と人々の博物館日本村塾および環境学習市民連合大学と連携して開講しています。この地域には現在でも在来品種を継承している篤農家があります。旧家の土蔵には穀槽があり、飢饉に備えてアワと陸稲の種子を保存してきました。雑穀栽培講習会で収穫した素食材で郷土食を継承し、また商品開発もしています。

雑穀街道を世界農業遺産に登録申請するという複雑系の環境保全学習は、生き物の文明に移行する基層文化復興活動であり、植物と人々の文明の再構築に(谷崎テトラ提案)、私たちが幸せに生きる希望を探そうとしているのです。



雜穀街道普及會 2023.6 5刷 Hirse Straße

事務担当幹事連絡先 木俣美樹男

e-メール : kibi20kijin@yahoo.co.jp

事務所：非常利活動法人 自然文化誌研究会／植物と人々の博物館

〒409-0211 山梨県北都留郡小菅村 3337-2

ホームページ：エコミュージアム日本村（トランジション小菅）

雜穀街道 <http://www.milletimplic.net/milletsworld/millstr.html/>

植物と人々の博物館 <http://www.ppmusee.org/>

自然文化誌研究会 <http://www2.plala.or.jp/npo-inch/>



