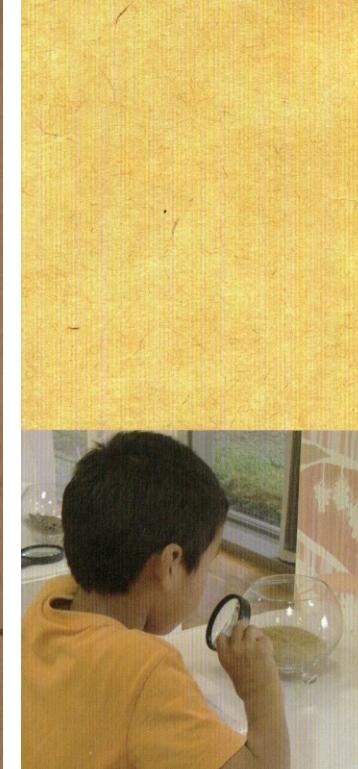


雑穀展プロジェクト報告書

雑穀展

東京学芸大学
雑穀展実行委員会
2008年3月



■ 目次

- 2 | 雜穀展@学芸大
- 4 | 雜穀展@小菅村
- 6 | ワークショップ報告
- 8 | 雜穀展雑感—デザイン研究室
- 10 | 雜穀展雑感—民族植物学研究室
- 12 | 雜穀展@学芸大を支援して
- 14 | 雜穀展を振り返って
- 16 | 「展覧会づくり」というデザイン教育手法の側面から
- 18 | 雜穀展概要

雑穀展@学芸大の背景
雑穀の興味深い世界にふれ、東京学芸大学美術棟ギャラリーにおける展覧会の企画が立ち上がる。民族植物学研究室とデザイン研究室の学生有志が集まり、幾度にもわたる話し合いのなか展示内容、来場者の動線、施設の条件などを考慮して展示計画が進められていく。主要な展示のほか、食育をテーマに子どもたちを対象にワークショップを開催したり、有志学生によるテキスタイルデザイン、大学院生による雑穀クッキーのパッケージデザイン提案など、現代の雑穀を様々な視野から捉えた展覧会となつた。



雑穀展@学芸大の内容

展示パネルは「導入」、「世界での雑穀」と大きく三部構成となっており、雑穀と人との関わりとその個性豊かな世界を紹介していく。また展示会場の一角に交流スペースを設け、実物展示に加え実際の雑穀の料理を提供、雑穀を通した人との交流をはかる。さらに、デザインの表現の場としてテキスタイルデザインや立体作品を展示了した。



雑穀展 （エイゼン） —個性豊かな雑穀たち—

東京学芸大学にて（呼称：雑穀展@学芸大）
2007年6月29日(金)～7月11日(水)

小菅の湯



雑穀展 @ 小菅村

多摩源流 小菅の湯(山梨県小菅村)にて
期 2007年10月2日(火)~10月28日(日)

雑穀展 @ 小菅村の内容

エントランスホールの正面に、雑穀モチーフのテキスタイルデザインを雑穀の実物展示を行った。ギャラリーでは、展示スペース(3×6版)を6枚使ってパネル展示を行った。パネル展示は、①導入 ②小菅村と雑穀 ③代表的な雑穀 ④雑穀解説 ⑤世界の雑穀 ⑥小菅と雑穀の情報の6つで構成した。このうち、③と⑤のみが、雑穀展@学芸大で使用したパネルで、他のものは、雑穀展@小菅村のために新規に制作したものである。展示する場所を調査した上で、メッセージを伝える相手を再考し、情報を見直すなどして、パネルを洗練させたことにより、このような更新が必要となつた。



雑穀展 @ 小菅村の背景

民族植物学研究室が、長い間協力関係にあった山梨県小菅村で展覧会開催の下準備を行つた。並行して、これまでの協力実績が、2007年5月11日、東京学芸大学と小菅村の連携協定締結に結びついた。前記の民族植物学研究室の活動を背景として、雑穀展プロジェクトは、美術棟ギャラリーでの展覧会の後、山梨県小菅村にある施設「多摩源流 小菅の湯」のギャラリーとエントランスホールで展覧会を開催する運びとなつた。

雑穀展@学芸大での展示を、さらにバランスアップするとともに、小菅村の方々に向けた部分を加える方針を立て、デザイン研究室の本間由佳と民族植物学研究室の大和満美が、主担当となつて、視察、展示計画、準備を行つた。



「雑穀で遊ぼう！」

「ブローチ&マラカス」

日時 2007年7月11日(水)

14時30分～16時

場所 こどモードハウス

参加者 幼稚園児の親子15組

目的 「食べる」以外の視点で雑穀に関わる雑穀を身近に感じてもらう。

概要 様々な種類の雑穀の粒を活かしてブローチ、マラカスをつくり、視覚・触覚・聴覚で雑穀の粒の個性を楽しむ。

※材料の雑穀は、食用としては古くなつたものを使用。

・企画・指導：菊池宏美、黒政舞
大和満美
サポート：宇野優美、善生香織
本間由佳、渡邊陽介

・資料デザイン：菊池宏美、黒政舞
・コーディネート：嶽里永子

Workshop 01



1. 粒を触って比べながら選ぶ子ども。



4. 作ったマラカスでリズムを刻む。



3. マラカス。中に入れる雑穀によって音の違いが出る。



2. 雑穀のブローチ。土台は檜原村のヒノキを使用している。

保護者の感想（一部抜粋）
・とても楽しく、(兄妹)二人とも帰りに、マラカスをシャカシャカ振って喜んでいました。

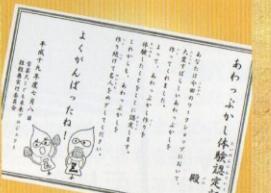
Workshop 02



4. 雑穀を包む朴の葉を農園で採取する。



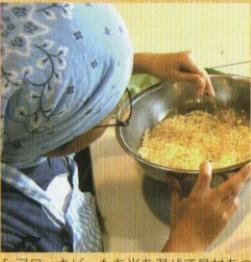
7. 蒸し上がったら完成。できあてのあわづぶかしを食べる子ども達。



8. 最後に活動を振り返りまとめ。体験認定証の授与式を行ない、解散。



6. 具材を朴の葉で包みワラで縛る。



5. アワ、キビ、もち米を混ぜて具材をつくる。※それぞれ前日の晩に水に浸けておいたものを使用。



3. キビの手揉み脱穀に挑戦。もみ殻を飛ばしながら、夢中で手を擦り合わせる。



2. 日本の代表的な雑穀の種類と特徴を説明。子ども達は注意深く見比べる。



1. 緑豊かな学内を、スタッフがエスコートしながら活動場所へ移動。

「雑穀を収穫してから食べるまで
～あわづぶかしをつくって食べよう～」

日時 2007年7月8日(日)

13時～16時30分

場所 東京学芸大学環境教育実践施設

環境教育実習園

参考者 小学生14名、弟妹と保護者2組

目的 雑穀を使った脱穀や調理を体験し、雑穀を身近に感じてもらう。

概要 「あわづぶかし」とは、奥多摩地方の郷土料理で、雑穀入りのチマキのこと。手もみ脱穀体験や、雑穀を調理して食べる体験を通じて、「雑穀を身近に感じる」という目的を達成する。また、植物の特性を利用した伝統的な調理法を体験し、人と植物との関わりを実感させる。

・企画・指導：大坪礼乃
・サポート：菊池宏美、黒政舞、田辺薫
・資料デザイン：野村祥子、大和満美
・チラシデザイン：本間由佳
・コーディネーター：嶽里永子

ワークショップ 活動報告

学芸大こども未来プロジェクト研究員
嶽里永子



2つのワークショップは、「子ども達に雑穀を身近に感じてもらう」を目標としていたが、子ども達が雑穀に五感で触れる体験活動として、一定の成功をおさめることができたと感じている。また、参加した子ども達だけでなく、実施した学生側にも得るものがあったと思われる。

今回の活動は、民族植物学研究室の学生と美術科の学生の有志でワークショップ班を結成し、「雑穀を使った面白そうな活動」やつてみたい活動」を考えるところから始まった。子ども達に雑穀の魅力をどう伝えるか真剣に考え、企画から運営、指導まで自分達が中心となつて進めたこと、子ども達と一緒になつて雑穀に触れ感動を共有したこと、教育活動の経験として今後に活かしてほしい。

私にとっては初めてばかりの展覧会でした。初めての雑穀、初めての展覧会リーダー、初めての異分野の学生とのコラボレーション。最初は雑穀について無知であった私がいつの間にか一生分雑穀のことを考えた、という位毎日雑穀のことを考えていました。それはこの展覧会が多くの可能性を持っていたからだと思います。幾度にもわたる話し合いの中、皆のやりたいことが結集し、洗練され雑穀展はどんどん変化していきます。雑穀展が始まってからも、来場者の方、先輩・先生方の意見を参考に新たな方法を模索し、作業が加えられ、雑穀展は成長してきました。

手探りで作ってきた展覧会ですが、こうして無事終えることが出来ましたのは今展覧会に関わる全ての人々の協力があったからに他なりません。本当にありがとうございました。

このプロジェクトに参加している間、私はずっと「雑穀とは何なのだろう?」と考えていた。終った今でも、ときどき考えてしまう。プロジェクトが行われている期間、さまざまな雑穀に対する知識や、雑穀に関わる人々の考えに触れ合ってきた。どれも今までの自分にはないものだった。民植の方など、初めて自分の所属する学科以外の人と組んで、会議をするなか、案を出していくのは、すごく面白かった。唯一残念なことは、雑穀展が始まる前に小菅村にいけなかったことだ。リアルに雑穀を見る、触れるという経験が私にはなかったから、話や調べたことを基にしてまとめていくのは難しかった。でも、これを機に自分の視野は広がったと思う。食べるだけではない雑穀はとても奥が深いと思った。



芸術スポーツ文化課程
美術専攻3年

羽毛田あい



中等教育教員養成課程
美術専攻2年

菊池宏美



芸術スポーツ文化課程
美術専攻1年

三嶽倫



初等教育教員養成課程
美術選修2年

荒木寛人

とび入り参加の雑穀展。企画から閉展までの3ヶ月間、デザイン・民族植物学の学生と初めて深く関わり、毎日が発見の連続でした。民植の方と話して感じたのは「こんなことに興味を持つ人がいるんだ」ということ。こんなといつては失礼ですが、その位皆の興味が多様で細分化していたし、雑穀も民族植物学も私には新鮮だったので。ところが、的外れなキャッシュを書いて貰われる度、彼らの雑穀に対する想いを知ることとなります。デザインの皆は、何か調べたり根つめて考えたりするのが苦手ですが、展示のこととなるとあっと驚くアイディアで雑穀を「魅せられるカタチ」に上げていきます。色々な人と関わるってすごく大切で楽しい。雑穀展のおかげで私の視野はぐっと広がりました。



環境総合科学課程
文化財科学専攻3年

塩田后代

「日本人の主食は米のみ」という概念を今まで持っていた。米以外の選択肢があることを、知らなかった。日本には、いや世界にはバラエティ豊かな穀物の栽培があり、その背景には必ず人間の豊かな文化が見えてくる、ということを知った。山梨県小菅村ではかつての雑穀と人のかわりを復活しようとしている。私はこの展示に雑穀を使用したクッキーのパッケージを新しくデザインし、出品した。小菅村の雑穀を使い村内で手作りしているクッキーなので、小菅村の新しい顔をつくることをコンセプトに持ちデザインした。雑穀を通して、今を生きる人たちに貢献できたことをうれしく思う。



芸術スポーツ文化課程
美術専攻1年

黒政舞

雑穀展雑感

デザイン研究室



大学院修士課程
美術コース1年

野村祥子



初等教育教員養成課程
美術教育選修2年

三村聰

私は生まれてから20年間、雑穀を口にしたことがなかった。雑穀が嫌いというわけではない。雑穀というモノを私は知らないのだ。それに米の方が安く、大量に手に入れる事ができる。だからどうか、私は米以外の、つまり雑穀は好き嫌いに関係なく食べていなかった。

そんな私が雑穀展を通して感じたことは、無知は恥だったこと。雑穀を知らずして人に伝えられるのか。そんなことはなかった。勉強することで、何が必要なのか、何がおもしろいのか等少しづら見えく。雑穀展は私にそれを教えてくれた。

先日ゼミの木俣先生のお話で、今日本で雑穀は米の何倍もの値段で取引されているというがありました。なんでも魚沼産コシヒカリよりずっと高い値段なんだとか。昔は救荒食とか非常食とか呼ばれていたそうですが、今や高級食材の感があります。今回の雑穀展では世界ベースを担当しましたが、世界では雑穀が生活に根付いている様子を色々と見ることができました。地域ごとにいろんな調理法があり、装飾品や儀式にも使われたりしています。特に中央アジアのバザーで雑穀を計り売りしている様子は、雑穀は生活に欠かせないものなんだということを実感させてくれました。

雑穀を通して「日本人にとって雑穀って何だろう?」ということが頭にありました。救荒食? 高級食材? でも世界の人々にしてみれば、なんてことなく「フツーに毎日食べてるよ!」って感じかもしれませんね。

他学科の人との出会い。
「展示をする」ということとの出会い。
雑穀を知らない人の新しい視点との出会い。
数限りない出会いを私に与えてくれた雑穀展に心から感謝したい。



環境総合科学課程
環境教育専攻3年

深田優

雑穀展@学芸大のオープン前夜は、躍動を感じる夜でした。展示用のフィンガー・ミレットを作るためにわらわらと脱穀したり。それを美術棟の前で手箕を使って風選したり。私はそんなワケの分からない事をしていましたが、色んなところでそれぞれに準備が進んでいて、混沌とした中からも、だんだんと展示の形が出来上がってくる。これこそ、モノづくりの現場だと感動したことを覚えています。

環境の学生と美術科の学生。民族植物学とデザイン。この異分野の出会いいかない実現した雑穀展。個人的には、デザインの持つ力の魅力を強く感じ、そして普段の自分達の伝える力の無さ加減を更に強く感じました。



大学院修士課程
環境教育コース1年
大坪礼乃

何もないところから、知恵や技術を出して何かを作り上げるときのパワーはすごいなというのが正直な感想です。専門で学んでいる人と表現をする人ではものとの捉え方が違います。それをまとめて展示を作り上げることはとても難しいものでした。しかし、どちらかが欠けては成しえなかつた展示会になったのではないかと思います。

雑穀は、食材としても研究対象としても魅了的なものです。来場者の皆さんが展示会で雑穀に触れ、少しでも「身近に」感じてもらえていたら嬉しいです。



環境総合科学課程
自然環境科学専攻3年
伊藤惇

私は、今回の雑穀展を通じて2つの事を感じました。

1つは、雑穀についてです。この雑穀展を行う前から雑穀について、本で読んだことはありましたか、実物を見たことはほとんどありませんでした。雑穀展に、実物の標本や脱穀したものを展示することになり、その時に初めて、じっくりと見ることになりました。今回、展示したのは6点くらいでしたが、雑穀という言葉でひとくくりに出来ない位に様々な形や色で、まさに、「個性豊か」だと感じました。2つ目に、他分野の人たちと作業する事の重要性です。お互いの得意分野を活かす事で、自分たち単独ではできないこともできるということを実際に学ぶことができました。この雑穀展を機にさらに雑穀について知りたいと思いました。



環境総合科学課程
環境教育専攻4年
田辺薫

最初に美術科と合同で雑穀の展示をすると言った時、何がどうなるのか全く想像がつかなかった。展示シナリオ作りなどの準備段階を経て、実際に展示品の搬入をし、展示が徐々に作り上げられていくのを間近で見ていると、展示のテーマでもあるバラエティーな表現の面白さが直に伝わってきて、何とも言えない高揚感を覚えた。出来上がった展示室には、個人では生み出せない、雑穀のいろいろな側面とその見せ方の工夫がたくさん詰まっていて、作る側から見ても興味深かったです。

雑穀展の準備に携わるまでは、私の雑穀に関する知識は本当に微量で曖昧なものだった。雑穀を通して、様々な観点で正しい雑穀の知識を少しずつ得ることができ、自分にとっても雑穀への興味や問題意識が以前より強まる貴重な体験となった。



環境総合科学課程
環境教育専攻4年
和田綾子

今回の雑穀展が、自分の研究室のシンボルである「雑穀」ときちんと向き合う機会になったこと、その「雑穀」と自分の興味・研究を展示に生かせたことがとても嬉しいです。

また、美術科の学生がモノを見せたり伝えたりする過程を間近で見ることのできる貴重な時間になりました。アイディアの引き出しの多さには驚かされるばかりで、これで勉強したいことがまた一つ増えました。異分野同士が関わり、協力してひとつのものごとを進めていくのは簡単なことではなかったと思いますが、今回の交流で、自分の考え方、特に「見せる・伝える」という部分での興味関心の枠が広がったような気がします。いい刺激をいっぱいもらいました。



環境総合科学課程
自然環境科学専攻3年
阿久津友理



環境総合科学課程
環境教育専攻3年
早川光也

雑穀展雑感

民族植物学研究室

雑穀展@学芸大を支援して —多摩川エコモーション—

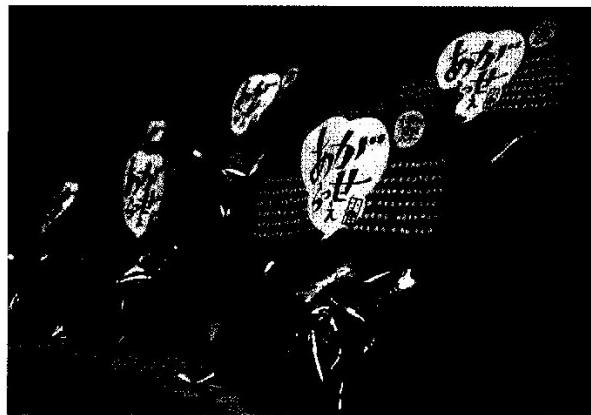
環境学習推進専門研究員
井村礼恵



多摩川エコモーション

東京学芸大学は、平成17年度より文部科学省の「現代的教育ニーズ取組支援プログラム（現代GP）」に選定されており、「持続可能な社会づくりのための環境学習活動～多摩川バイオリージョンにおけるエコミュージアムの展開～」というテーマで取り組んでいます。この事業を「多摩川エコモーション」と呼んでいました。

「多摩川エコモーション」では、学生、教職員、ステークホルダーが環境学習を通して、多摩川流域の地域活性化を試みることを目標とし、様々な事業を行っています。その中のひとつとして、学生の自主的活動に対し支援をする「学芸大学生がひらくサステイナブルな未来プロジェクト」があり、「雑穀展@学芸大（個性豊かな穀類たち）」は、その支援を受けて開催されました。



ネットワーク

雑穀展では、源流域（奥多摩町、小

菅村）の雑穀（さく葉標本）が、流域に

位置する学芸大学（小金井市）で展示されしていました。雑穀展には、流域からも

たくさんの方々が訪問されたと報告を受けています。このことは、多摩川バイ

オリージョン（＝多摩川流域の生命地域）

の情報のネットワークをひとつ担つてもらえたのではないかと感謝しています。

また、小菅村の雑穀タッキーのバッ

ケージデザインの作品については、流域



植物と人々の博物館

植物と人々の博物館である「植物と人々の博物館」づくりを多摩川エコモーションの関連授業などで行っています。例えば、地元の方々と一緒に民具を整理したり、畑作業をする中で、伝統的な智慧を教えていただき、記録に残すという参与観察の形をとりながらの聞き取り調査を行っています。

また、ホームガーデンプロジェクトとして、雑穀をはじめとする在来品種を各家庭の畠で維持していくことも進めています。「植物と人々の博物館」は民族植物学の視点を大事にして活動をしています。今

までも、ホームガーデンプロジェクトとして、雑穀をはじめとする在来品種を各家庭の畠で維持していくことも進めています。

「植物と人々の博物館」は民族植物学の視点を大事にして活動をしています。今

までも、ホームガーデンプロジェクトとして、雑穀をはじめとする在来品種を各家庭の畠で維持していくことも進めています。

また、小菅村の雑穀タッキーのバッ

ケージデザインの作品については、流域

の情報のネットワークをひとつ担つてもらえたのではないかと感謝しています。

また、小菅村の雑穀タッキーのバッ

ケージデザインの作品については、流域

の情報のネットワークをひとつ担つてもらえたのではないかと感謝しています。

また、小菅村の雑穀タッキーのバッ

ケージデザインの作品については、流域

最後に

私は自身は、今回、支援する側として関わらせていただきましたので、客観的に学生の皆さんのはじめ話を少しご紹介します。まずは、複数の研究室の学生が関わっての展示会だったので、連絡や指示系統が簡単ではなかつたようです。時間の感覚も研究分野によって異なることによつて、実際の準備を進める中で感覚の歩み寄りも必要だと強く認識をしたことがあります。

また、このような支援を受けての事業では、詳細な企画書、学内での必要手順が求められるため、学生にどうしてそ

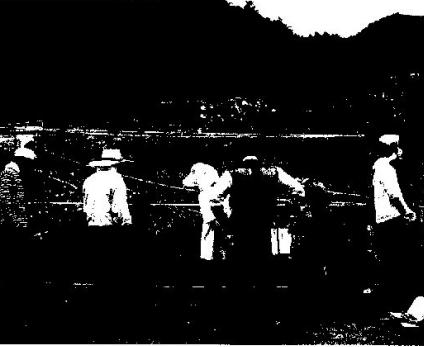
のクリアにもだいぶ苦労をしていました。手続きには、時間が要することなども、良い社会勉強になつたことと思

います。本当に、ご苦労様でした。



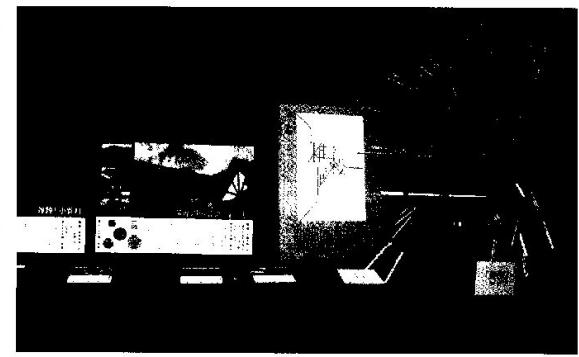
突然、夜に呼び出されて好きなことを話せといわれました。長らく大学にいるのに他分野の研究室に入るのはごくまれでしたから、興味津々ながら軽い恐怖心をもって訪問しました。さすがに機能性と安全性優先の科学実験室に比べれば、いかにも放縱そうな温かい部屋で気持ちもほぐれました。

雑穀のことを何も知らない方々に、先だけで話すことにはまるで自信がない、何をどこまで理解していただけたか、誤解を広げただけではないのかととても不安でした。この後は、デザイン研究室と民族植物学研究室の学生の皆さん方がプロジェクト・チームをつくって、雑穀展の開催準備をすることになりました。私の期待は先人觀の少ない学生の皆さん「見捨てられた雑穀」の現実を植物学ではなくデザインの視点からどのように表現するのか



がありました。「過去の日本の貧しい人々の食べ物」という世間からの偏見にとらわれないで、どのように白山で明るい表現になるのかに興味を持つたのです。準備の過程で雑穀に対する先入観や偏見が除かれ、学生の皆さん理解が深まる過程を見てみたいと思いました。

美術科のギャラリーで7月に開催された雑穀展には学生、市民の皆様のほか、雑穀の研究者の方々も大勢来てくださいました。小菅の湯エントランスポーツでも10月に雑穀特別展を開催し、多くの観光客の皆さんに見ていただき、NHKの番組にも取り上げられました。その結果、小菅の雑穀栽培とレストランの雑穀メニューは広く知られるようになりました。11月に開催した



「We love Tamagawa」のちをつなぐ
138 多摩川エコモーション・ネット
ワーク・シンポジウム」においても
展示し、流域市民の皆様に見ていただきました。

雑穀展を振り返って

民族植物学研究室
木美樹保



日本産雑穀は健康食・スローフードとして最高級のイネ（米）の何倍もの値段で市販されています。農業行政からは明治期以来見捨てられ、研究の世界でもほとんど口捨てられている雑穀を、「私は誇り高い」栽培植物として未来に向けて維持したいと考えています。このたび、若い方々のおかげで新しい未来が仄かにでも示されたことに対して満足し、感謝しています。このような共同プロジェクトのすばらしい成果を実現してくださいました鈴矢悦朗先生と正木賢一先生、学生スタッフの皆様に、ご協力くださいました小菅村の皆様ほかと、ご参観くださいました皆様に心よりお礼申し上げます。ほんとうにありがとうございました。

美術科ギャラリーでの展示は東京芸術大学多摩川エコモーション「現代的教育ニーズ取り組み支援プログラム」の助成を受けました。小菅村での展示は東京芸術大学重点研究費「雑穀ボタニカルアート教材開発」により、雑穀展報告書の印刷は国土緑化推進機構緑と水の森林基金の助成により行いました。これらの助成に対して深謝の意を表します。



していくことをプロジェクトの目的とした。展示は、民族植物学研究室による「雑穀」と呼称される穀類に関する研究実績をもとにデザイン研究室の情報伝達の能力を駆使し展示デザインとしてわかりやすいものを目指した。

雑穀展概要



プロジェクトの背景

東京学芸大学には、あらゆるジャンルの研究・教育が密集している。しかし、同じ大学キャンパスで、異なる研究領域の先生や学生と出会い、その研究に触れる機会はあっても、その研究内容に関わっていく機会は自然に生まれるものではない。自分が手をのばすだけでなく、相互が手を出さなければ、握手ができないとの同じである。

本展覧会は、民族植物学の教員とデザイナーの教員が出会い、それぞれが研究活動に興味をもつたことからはじまりました。2007年4月に、デザイン分野の学生たちは、民族植物学の建物にある雑穀の世界に足を運んだ。民族植物学の有する雑穀の世界はデザインの学生に新たな発見と感動をもたらしました。2007年4月に、デザイン

京学芸大学「現代的教育ニーズ取組支援プログラム（現代GP）」多摩川エコモーション」の支援を受けた上に、小菅村の関係各位や多方面からの協力により成立した。

プロジェクトの経緯と内容

2007年5月から勉強会や打ち合わせなど研究内容を理解する活動を行なった。一方で、展示空間を、プロトコルグーソーン、日本ソーン、世界ソーン、資料ゾーン等に分け、それぞれにリーダーを置き実際の打ち合わせやメーリングリストを活用しながら展示計画を進めた。雑穀展プロジェクトでは以下の活動を行なった。



1、展覧会 2か所 展覧会のタイミングを、個性（バラエティ）豊かな穀類たちとして、雑穀をとりまく環境や人々、歴史を扱う中で、雑穀を身近に感じてもらう展覧会。
①呼称 雜穀展@学芸大
②期間 2007年6月29日（金）～7月11日（水）
③呼称 雜穀展@小菅村
④期間 2007年10月2日（火）～10月28日（日）

3、報告書作成 展覧会終了後、話し合いながら、実際の展覧会の様子までをまとめる。同時に雑穀展で学んだ内容を絵本として販売等を体験。（雑穀展@学芸大の期間）

民族植物学研究室とデザイン研究室の学部1年生、大学院生を中心とした多くの学生も加わった多様なメンバーによる「雑穀展実行委員会」が行なった。また、本雑穀展プロジェクトは、東

プロジェクトの目的

「雑穀と人」というテーマでその関係を様々な視点から捉え、我々がこれから生きていいく上で大切な意識（サステイナブルな世界）を考え、課題を顕在化

右記のように、雑穀展プロジェクトは、民族植物学研究室とデザイン研究室の学部1年生、大学院生を中心とした多くの学生も加わった多様なメンバーによる「雑穀展実行委員会」が行なった。また、本雑穀展プロジェクトは、東

プロジェクトの体制と概要

雑穀展@学芸大は、羽毛田あい（デザイナー）、大坪礼乃（民植M2）、太和満美（民植4）、塙田后代（文3）らが推進役となった。さらに、教員と学生の間に、環境学習推進専門研究員の井村礼恵や、学芸大ごども未来プロジェクト研究員の嶽里永子らが加わった。雑穀展@学芸大の期間中のワークショップは、「雑穀を収穫してから食べまるまで」あわづぶかしをつくって食べよう」「雑穀で遊ぼう！」プローチ＆マラカス」の2つであった。

プロジェクト体制

雑穀展@学芸大	羽毛田あい
学芸大リーダー	大坪礼乃
民植リーダー	大和満美
民植サブリーダー	本間庄生
パネルデザイン	大和満美
記載情報コンタクト	芦木寛人、塙田后代
広報担当	菊池宏美、三村聴
展示計画	菊池宏美、三村聴
テキスタイルデザイン	野村祥子（ヒニ）黒政舞（シコクヒニ）
	二階堂なつみ（アワ）駒場麻里（キビ）
	三嶽倫（モロコシ）三村聴（ハトムギ）
オブジェ制作	松田亮子
食体験	三嶽倫
リーダー	駒場麻里
プロローグ班	荒木寛人
世界の雑穀班	塙田后代
日本の雑穀班	
雑穀クッキー	
パッケージデザイン	野村祥子 手塚歩
ワークショップ	
「あわづぶかし」の巻	
企画運営・支援	櫻里永子
「雑穀アクセサリー」の巻	
企画運営	菊池宏美、三村聴
雑穀展@小菅村	
リーダー	本間由佳
サブリーダー	大和満美
報告書	
デザイン編集	本間由佳
絵本パート	駒場麻里、閑岡陽子、本間由佳
運営支援	井村礼恵（環境学習推進専門研究員）
学術監修	木俣美樹男（民族植物学研究室）
グラフィックデザイン監修	正木野一（グラフィックデザイン研究室）
プロジェクト監修	鈴木悦朗（環境・プロダクトデザイン研究室）
後援	小菅村
協力	植物と人々の博物館
	東京学芸大学 多摩川エコモーション事務局
	多摩川源流 小菅の湯
	「現代的教育ニーズ取組支援プログラム（現代GP）」
	東京学芸大学重点研究費「雑穀ボタニカルアート教材開発」
	国土緑化推進機構総合水の森林基金

「雑」というバラエイー豊かな雑穀を見直すことは
先人たちの知恵を再び学ぶ事となります。
おじいさんやおばあさんに聞いてみましょう。
わたしたちの暮らす土地にあった
植物や食べ物の話祖先の暮らし方を、
もう一度見つめなおしてみましょう。
これからもわたしたちの営みが
永く持続できるようにするためにも。
持続可能な暮らしはみんなの
工夫や知恵によってできるのだから。



私たち日本人は、お米（イネ）が主食と言われています。

「もしも！」そのイネに大被害を及ぼす病害虫が流行ったらどうなるのでしょうか。

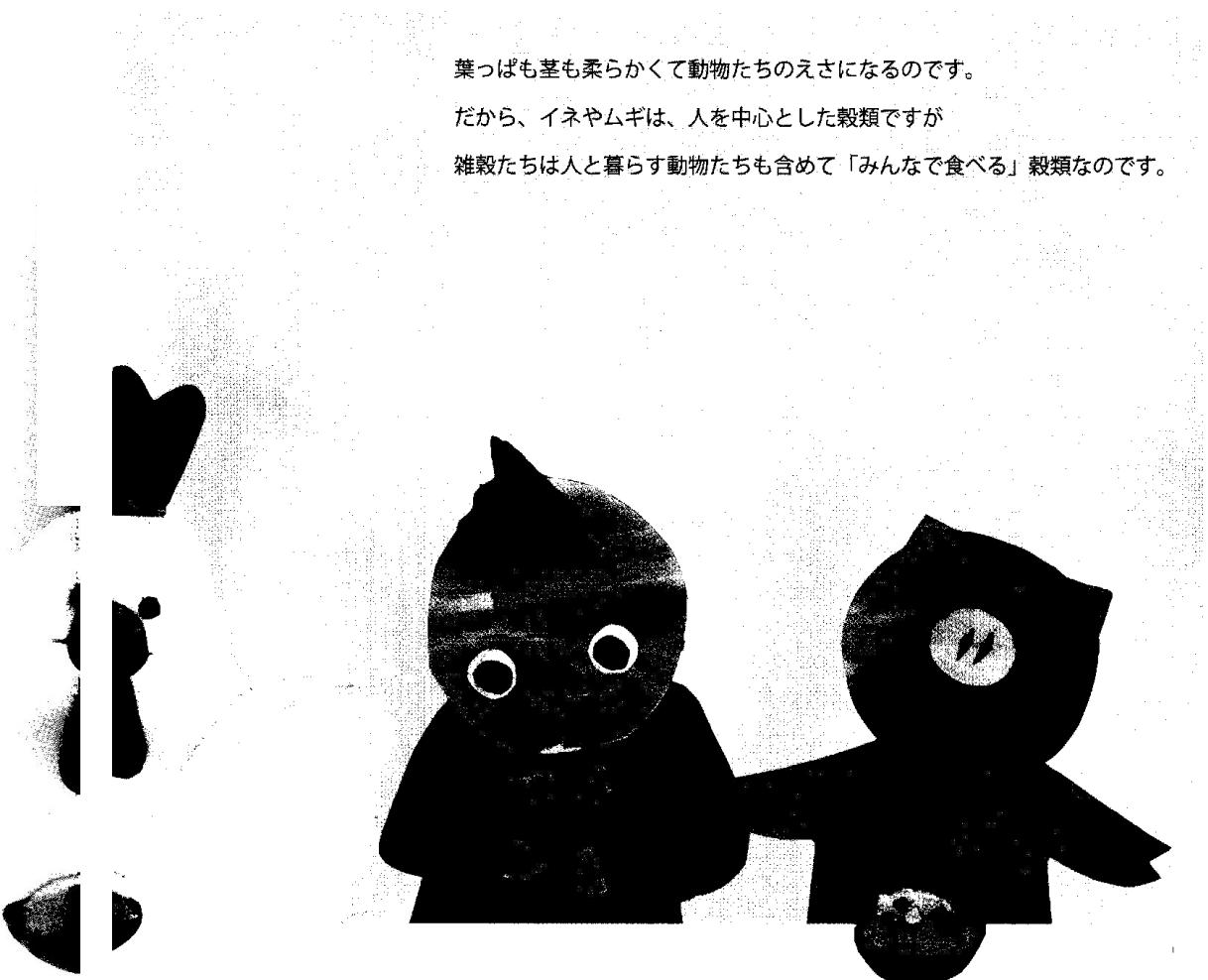
昔は、屋根裏などに、ヒエなどが、「もしも！」というときのために、保存してあったそうです。

将来、「もしも！」という予想できないことが起こるかもしれません。

私たちの食生活や暮らし方の中に、「もしも！」という場合を予想して
準備をしておくことも忘れてはいけません。

アワやヒエなどの雑穀たちは、イネやムギと比べると、人が食べる部分は少なく見えます。

しかし、牛や馬など昔から人間と暮らしていた動物たちが食べる部分を考えると
アワやヒエなどは、残すところほとんどありません。



葉っぱも茎も柔らかくて動物たちのえさになるのです。

だから、イネやムギは、人を中心とした穀類ですが
雑穀たちは人と暮らす動物たちも含めて「みんなで食べる」穀類なのです。

私たち人間は、世界のいろいろな気候の土地に暮らしています。

だから、その土地の気候で育っている植物の中から、食べられるものを育てて食料にしてきました。

適した土地に、適した作物をつくる知恵をつかって、無理の少ない暮らしを営んできたのです。

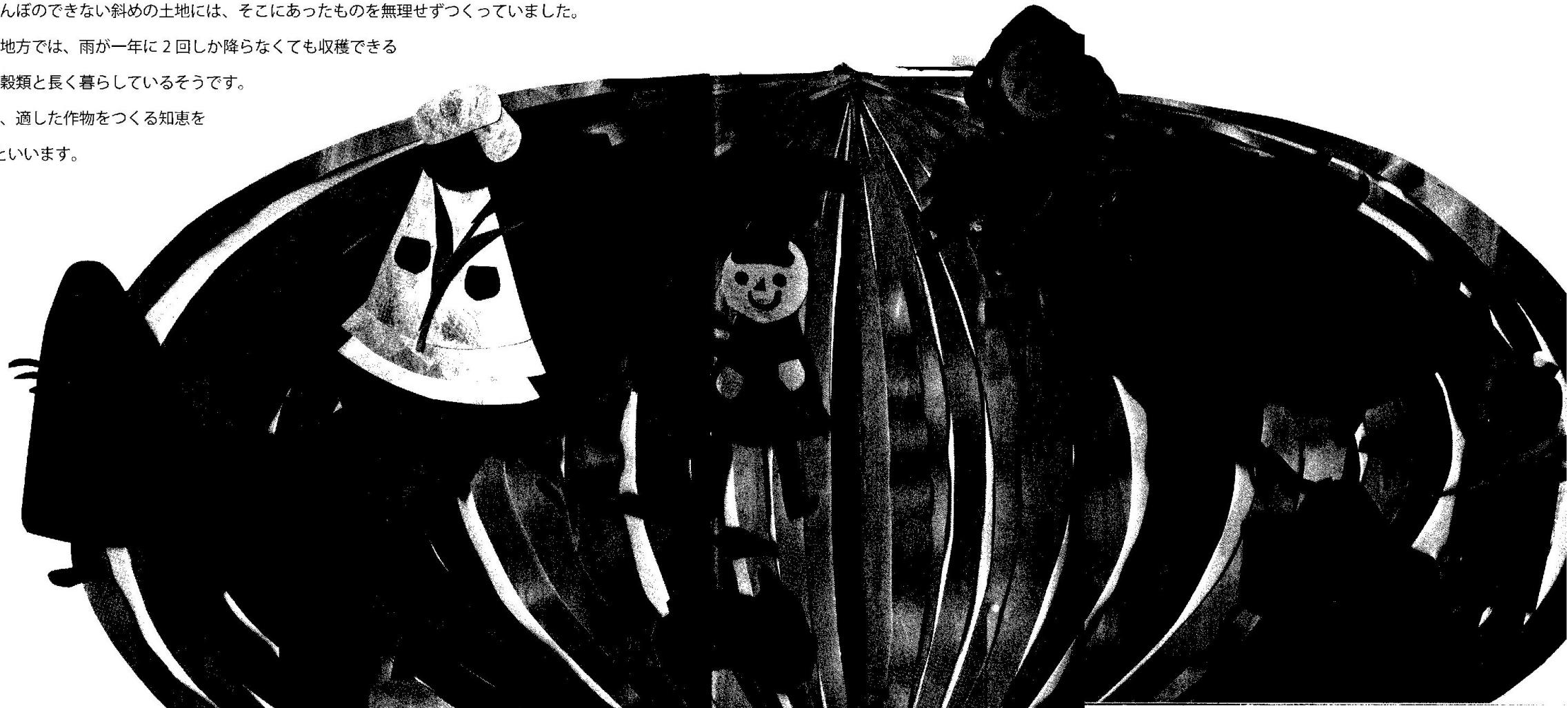
日本でも、田んぼのできない斜めの土地には、そこにあったものを無理せずつくっていました。

インドのある地方では、雨が一年に2回しか降らなくても収穫できる

コルネという穀類と長く暮らしているそうです。

適した土地に、適した作物をつくる知恵を

「でき も できさく
適地適作」といいます。





でも、よくみると、今でも私たちの周りに雑穀はいるんだよ。

もしかしたら今日食べたかもしれないね。

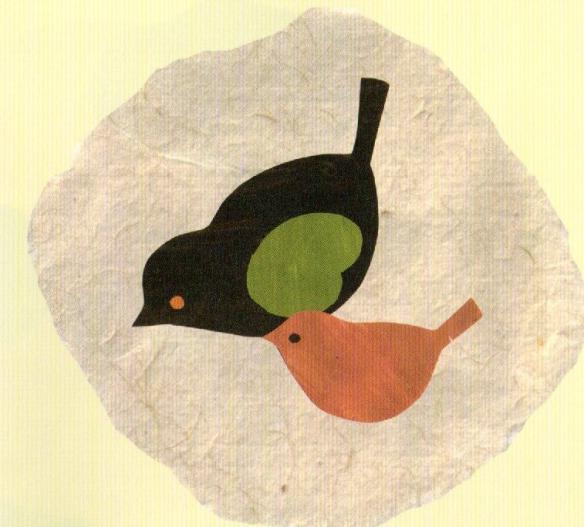
おいしいの？

小鳥の食べもの？

お米とはちがうの？

雑穀って聞いたことはあるけれど、

わからないことだらけ。



雑穀って、私たちが、

昔から育てて食べる身近な穀物なんだ。

日本には、雑穀って一緒に呼ばれる前から

それぞれに、ヒエ(稗)、アワ(粟)、モロコシ(蜀黍)など
名前がちゃんとついていたんだよ。

イネ(稻)やムギ(麦)のほうが

どんどんつくられるようになって、

日本では作っている人が少なくなっているんだ。



雑穀って何だろう?



雑穀のはなし