

一時預かりから 行政との協働まで 多彩な子育て支援サロン

サロンドキッズの支援活動は多岐多彩。本拠地である天理市西長柄の2階建てのサロンでの育児教室や子育て相談、一時預かりから、公民館に出張しての親子リズム、そして、市が開催する子育て支援イベントのコーディネートへと展開してきた。

利益をスタッフに還元し、事業を継続的に行うため2007年にはNPO法人化。現在は、保育士、心理士、音楽講師など、多彩な専門家を配置し活動に当たっている。少子化により子育て支援活動に追い風が吹いているとはいえ、これだけの事業を展開することは並大抵ではない。その秘訣はなんだろうか？

「サークルはただのお茶会でしょ、なんて言われたこともあって。それはちよつと違うんだよ、と言いたい」。理事長の矢田紫真子さんは明るく笑う。

「じゃあ、あなたがやった
ら？」の声をきっかけに

子育てしにくい環境、お母さん

背景にはさまざまな家庭の事情や社会課題がある。本人のせいではない。そこを見据えて自分に何かできることはないかなと思つて

輝きだすお母さんたちの
姿に喜び

サロンに来るお母さんたちの、子育てやワークライフバランスに関する考え方はそれぞれだ。家庭を大切にする人、社会で専門性を



スタッフのみなさんと参加者のお母さんたち。前列中央が矢田紫真子さん。スタッフおそろいのトレーナーがチャームインでした。

天理市にある子育てサロン「Salon de kid's (サロンドキッズ)」は、子育て中のお父さん、お母さんが気軽に立ち寄れる民間の広場。その活動の多彩さと支援の専門性は、行政からも高く評価されています。今回は、15年にわたり子育て支援を牽引されてきた理事長の矢田紫真子さんにお話を伺いました。

地域サロン訪問



地域に増えつつある「サロン・縁側・よりあい処」などの現場を訪ねます。

「お茶会なんて、言わないで」 子育てを支える民間支援活動

NPO法人 Salon de kid's ネット (天理市)

楽しいおもちゃがたくさん。これらは申請をして獲得した助成金で買ったもの。



8回限り。その後、「どうしよう？」と戸惑ったという。

「そしたら、『あなた保育士なんだから自分で子育てでサークルを作ってみたら？』と言われて。これからサロンの活動がスタートする。15年前のことだ。

生い立ちに培われた 社会福祉への視点

矢田さんの出身地は、北海道の釧路。高校を出た後、短大で保育



わたし、かわいい?? 髪型をとのとえるおしやれさん。

もたまらないですよね」

矢田さんの前向きなエネルギーは、サロンと子どもたち、そしてサロンに集まるお母さんたちに、好循環しながら、伝わっていくのだろう。

垣根を超え 信頼を得て

中にはDVや精神的ストレスなど、よりシビアな環境に置かれた親からの相談を受けることもある。そうした方への支援がなにかできないか。心理士を配置したり、お母さんがひと息つけるよう、一時預かり事業にも取り組むこととなった。

発展を遂げてきたサロンの活動は今や天理市からも信頼を得るようになり、子育て総合イベントの主催を依頼されるようになった。「行政はやっぱり、タテワリ。なかなか横のつながりを持ちにくい。でも、そこをこすこす、後押しして」

天理市は今年3月に子育て支援センター「はぐくむ」を開設した。そのオープニングイベントも、サロンドキッズが主催する。「イベントが目的じゃない。イベントを



保育士スタッフによる、『はらべこあおむし』の読み聞かせ。

開催するにあたり、地域、行政の子育て支援団体のつながりを持つきっかけづくりをし、また、子育て真っ最中のご家族の方々に、イベントを通して子育て情報を知らせてもらいたい。広く知ってもらうことで本当に支援が必要な人の手に届くから」

取材に伺ったこの日には1歳児教室が開催されており、7組の親子が、保育士などによる、絵本、手遊び、工作を楽しんでいた。年齢的な発達と季節に合わせ、よく練られたプログラムは、たしかにただのお茶会ではない。ちいさな子どもが、上手にできて、できなくても、みんなで見守る。その場の雰囲気はとても暖かい。

「手があれば、やりたいことはいっぱいある」。矢田さんの視点の先には、誰もが生きていきやすく、自分の資質が認められる社会がある。サロンドキッズの活動は、まだまだ発展途上。この後の活動楽しみにしています！

(取材・文 嶋田貴子)



矢田さんは、今年1月発行の天理市広報で、市長との新春対談に登場。



親子みやすいチラシと会報誌。作るのが得意なスタッフが底力を発揮。





森とともに
生きる

村外山林所有者「山主」が、山林所在の住民「山守」に、森の保護管理を委託した山守制度。その伝統がゆらぐ時代に、次世代山主が新しい「森とともに生きる」を模索します。

十四代目林業家 ドタバタ

イノベーション奮闘記

谷 茂則 (谷林業株式会社 取締役)

第4回

岡橋家は谷家の道しるへ



我々が林業に挑戦するに当たって欠かせない恩人として、清光林業株式会社の岡橋清元会長、清隆副会長の御兄弟について、あらためて記しておきたい。お二人の存在がなければ、当社の前田君の研修先はなかったし、ウンボを段取り良く購入することも出来なかった。どこにどんな作業道を入れれば良いか分からないため、作業道の開設着手もままならなかっただろう。日頃お世話になっている林業家、松尾光泰さんも岡橋家の山守だ。

岡橋家は私の曾祖母の生家であり、曾祖父が岡橋家の影響を受けて熱心に山林事業を拡大したと聞

まる近代林業を吉野に導入しようと思われた。当時は、日本の林業・木材産業も花盛りの頃。昭和55年をピークとした木材価格を背景に、キラキラと輝く林業家がいくつもあり、林業関係者にとっては希望に満ちあふれた時代だったのだと思う。吉野林業も例外ではなく活況を呈していた。木材搬出作業は高価なヘリコプター集材を中心に行われていた。

研修では、造林から、下刈り作業、枝打ち作業を体験され、下刈り作業では大けがをされた。かなりの大けがだったらしく、二ヶ月間、入院された。もし、路網のない林内でのけがであれば、搬送も大変で大事に至ったかもしれない。岡橋会長は、作業道の大切さを身をもって感じられた。

研修から家業に帰られてからも、山主である岡橋会長が吉野で林業に挑戦することは、容易ではなかった。先にも触れたように、吉野林業の掟、山守制度の壁が厚かったからだ。現在でも地域には、山主が山に入ることへの若干の違和感がある。まして当時において、一歩踏み込む気合いと覚悟は相当なものだったと思う。そんな中、昭和54年7月、岡橋ご兄弟が中心になって岡橋林業株式会社を設立さ

く。当時、岡橋家と谷家では資産額が10対1位だったと聞く。曾祖父は、岡橋家に少しでも近づきたいという気持ちで山林の集積をした。私の曾祖父の世代から岡橋家は、当家の道しるべであり、色々な意味で目標だったのだ。

吉野には規模の大きな林業家が複数ある。私見だが、岡橋家と谷家は、管理する山守制度の制度設計も、共通点が多い。各地に山守が存在し、それを束ねる「しゅつと」という立場の山守の頭領的存在がいた。その「しゅつと」が大林業家の林業を取り仕切り、各山守は中小企業の社長のように、比較的

れ、吉野町に事務所を構え、市場事業を皮切りに林業に本格的に参入された。山主としての大きな一歩だった。

自ら作業道の開設に挑む

昭和54年10月、奈良県吉野郡上北山村西原の山林で、岐阜県の研修先で学んだ作業道を建設会社に依頼し、開設に着手された。しかし、しばらくすると、作業道が崩れ始め、大崩壊を起こしてしまっただけで、地形や地質などを十分にわきまえずに作った作業道は、山の崩壊という結果に終わり、安易に道をつける恐ろしさを知ることとなった。それが物語の始まりだった。

当初は、その崩壊した道を廃道にし、違うルートから新しく開設にチャレンジする予定だった。が、その後出会われた作業道開設の名人大橋慶三郎氏にアドバイスを受け、廃道にするのではなく崩壊した所を陣頭指揮をとって修復された。以来35年を超える年月にわたり、自らバックホーに乗って作業道開設に尽力されてきた。急峻で岩盤が弱く、全国に比較して作業道開設率が低い吉野郡の山林で、岡橋ご兄弟は距離にして100キロにもなる作業道を開設された。

自由にそれぞれの事業を展開していた。岡橋家と谷家の林業経営は、このような山守制度に守られてきたのであり、林業経営はあくまで山守が主体に動くものであった。山主が林業に直接取り組むことは、客観的にみれば、当たり前の事のように思えるかもしれないが、きちんとした山守の体制下で循環していた吉野林業では、山主の立場で直接に林業経営に踏み込むことは、ほとんどなかった。

私からいうと祖父の時代までは、岡橋家も、谷家も、林業経営は山守制度に完全に依拠していた。岡橋清元、清隆ご兄弟の父上は一生に二回しか山に行かなかつたとか、私の祖父は山守さんに背中を押してもらって山に登らせてもらったとか、古き良き頃の話は枚挙にいとまがない。

私が岡橋ご兄弟のことを初めて耳にしたのは、たしか平成10年頃だった。当時はまだ正式に谷家の林業に関わってはいなかったが、付木(注)か何かの仕事の見学に行った時、当家の山守の方との会話の中にお二人の名前が出てきて、こう言われた。「ボンな。岡橋の社長みたくになったらあかんぞ。山旦那が山仕事なんかしたらアカン。もし、それで事故でもして、死んだらいいな。」

世代を超えて

そして、その継続と実践を経て、我々の世代が挑戦する頃には技術はかなり確立されていた。岡橋ご兄弟を中心とする諸先輩方が作業道をはじめ様々な技術をオープンにしてくださったからこそ、我々は困難はあるとはいえ、比較的スムーズに林業に挑戦できたと考えている。

岡橋会長は、平成24年度農林水産祭林産部門で天皇杯を受賞された。このような立場になられても、常に若い人と同じ目線で気軽に接してくださることに感謝しかない。お二人のような人物に我々もなっていかなければならないと思う。かつて、山守さんが「ボンな。岡橋の社長みたくになったらアカンぞ」と言っていた言葉を、今でもたまに思い出す。吉野の長い歴史とこれからの未来を思いながら、時代は変わっていくのだと感慨深く思う。岡橋清隆副会長も、山づ

でみ。皆に迷惑がかかるし、何より恥ずかしい。」

その時は、自分が後に山仕事をするなど夢にも思ってみなかつたので「そらそうやな」と思ったと同時に、さすがに危険な山仕事を自分がしなくて良いのだと安堵もした。それ以来、岡橋さんという名前は、私の意識の中にずっと存在していた。岡橋さんはどうも自分で林業をやっているらしいと。

その後、色々な場で岡橋ご兄弟にお出会いすることはあったが、ご挨拶するくらいで、それだけだった。私が林業家としてのご指導をお願いするために岡橋会長にお会いした時には、干支が一回りしていた。

林業に飛び込んだ山主 岡橋清元会長

岡橋清元ご兄弟は、私の親と同時代にあたる。幼少期を兵庫県の西宮市で過ごされた岡橋会長は、大学を卒業後、京都大学で林学を学ばれ、岐阜県の林業会社に研修に行かれた。ここでは、林道が高密にはりめぐらされ、機械化された当時としては最先端の近代林業を目の当たりにされた。そして、研修から帰ったらその林道から始

くりの事、作業道の事、林業作業の事だけでなく、人間学に至るまで、とても博学で、色々なことをご指導くださる。岡橋会長の手の届きにくい所を、役割分担して、フォローされてこられたのだと思う。私は男兄弟がいなかったので、副会長の様な弟がいたら良かったのになとつくづく思う。

岡橋ご兄弟に、清光林業株式会社の長年の功労者である野村正夫さんを加えた作業道トリオは、現在の奈良県林業の宝だ。そして、お三方が熱心に取り組んでこられた大橋式作業道から始まる道の作り方や、その奥にひそむ哲学は、我々やさらにその下の世代がこれからの時代を生きていくためのバイブルになっていくだろう。

平成22年4月、岡橋清元会長の御子息岡橋克純清光林業社長が音頭をとってくださり、岡橋清隆副会長の御子息の岡橋一嘉さん、金久商事の栗山修さん、犬飼林業の犬飼正光さんらが集まり、「吉野林業協同組合」が設立された。奈良県の若い林業家たちが集まり、これからの自分達の林業について語らう場所ができたのである。我々若い世代が、さらにその次の世代に繋げることができるよう、努力しなければと思っている。

【谷林業】吉野の5大林業家のひとつ。中近世以来、現在の王寺町の大地主として山林管理を手がける。2011年、老舗でありながらベンチャー企業として「谷林業株式会社」と改称。若手人材の育成や、新規事業の立ち上げなどを展開している。奈良県北葛城郡王寺町本町2-16-36 TEL 0745-72-2036

(注) 付木=その年に収穫する立木を山主と山守で選木すること。高齢の林分の収穫に対しては、お祭りの要素もあり、山主と多くの山守で行い、付木の後は皆でナオライをして祝った。林家によっては、型付けとも言う



『チョコレートケーキと法隆寺』

監督：向井啓太（2016 / 日本 / 59分 / 英語字幕付き）
 なら国際映画祭 2016NARA-wave 観客賞
 The 12th Jeju Film Festival 招待（韓国）
 第7回 高円寺ドキュメンタリーフェスティバル奨励賞
 ImageForumFesteival 2016 入選

自身の生い立ちとともに、今まで公に語られることのなかった児童養護施設での生活や、18歳になると退所して経済的に自立しなければならない厳しい現実を描く作品は、なら国際映画祭 2016NARA-wave で観客賞を受賞、それ以後も口コミによる自主上映会が続々と開催されている。映画の題名は、「甘くて苦い過去」と「生まれ育った故郷への愛着」を表したものだ。



生まれた境遇にとらわれない機会を

児童養護施設出身者によるドキュメンタリー映画

『チョコレートケーキと法隆寺』監督 向井啓太

児童養護施設とは

一般の方が児童養護施設についてどう思うかは、僕にはよくわかりません。なぜなら僕にとっては育った場所であり、馴染みのあるところだからです。たとえば、孤児院のようなイメージを持つ方が多いのでしょうか。かつての救護法では、孤児院という名称でした。今では、児童福祉法によって児童養護施設と改称され、法律上では以下のように定義されています。保護者のない児童、虐待されている児童など、環境上養護を要する児童を入所させて、これを養護し、あわせて対処した者に対する相談その他の自立のための援助を行うことを目的とする施設、です。

社会情勢により児童が家庭で暮らせない主な理由は変遷してきたものの、法制度の程度に関わらず、身寄りのない児童は社会が育ててきました。施設とは、ただそれだけのところなのです。もちろん、今では孤児は多くありません。多くは虐待や育児放棄、次いで障害を持つ児童です。

題。そして、特に施設退所後の生活資金不足などカネの問題。施設では保育士や調理師が全てを行うため、基本的な社会生活がわからないといった情報の問題に大別できます。

社会的養護の課題は置き去りになりがち

映画を作っていて、18歳で退所となった施設時代の友人を映しながら感じたのは、将来へつながる機会ができれば等しくあつてほしいということでした。たとえば、2016年1月の厚生労働省の調査によると、一般家庭の大学・専門学校への進学率は77%であるの

家庭と施設の境界から見えるもの

今になって施設が注目を浴びているのは、社会が成熟してきたからなのかもしれません。加えて、発信する手段が増えたからというのもあるかもしれません。僕は、映画を作ることでライフストーリーワークという生い立ちの整理を行いました。今思うとそれが社会に訴えるための手段にもなっています。また、この映画を作ることでできたのは、僕が施設の友人たちと全く異なる、境界人だったからです。虐待や育児放棄を受けたわけではない、家庭も知って

に対して、施設出身者は23%となっています。また、施設出身者の大中学中退率は25%となっています。施設のほとんどは社会福祉法人であるため、制度上の問題や運営側の問題もあるかとは思いますが、ただ、それだけでは決してなく、元当事者が言うのはおこがましいですが、社会全体の問題のうちのひとつだと言えらると思います。

2012年、児童養護施設の小学生1人あたりの職員が世話をする子どもの人数の最低基準が、6人から5.5人に引き上げられましたが、そうなるまでに32年の月日がかかっています。さらに、平成28年、日本財団の「社会的養護のアウトカムに関する系統的レビュー報告書」によると、結論としては、日本の研究は長期的な予後を追跡したものや施設、里親などの養育環境ごとに比較できる研究が僅少で、海外と比較してエビデンスの質の低さが課題となっている、としています。このことから、やはり社会的養護に対する社会的な関心の低さが伺えます。

上映会に託す思い

映画上映を通じて出逢った方々



むかい・けいた
 1991年生まれ。慶応義塾大学卒。王寺町在住。5歳から12歳まで児童養護施設で育つ。20歳で再会したかつての仲間たちを訪ね、自らの過去にも向き合う映画作品『チョコレートケーキと法隆寺』で、初作品にして受賞多数。これからは、この作品のブラッシュアップに取り組んでいきたいという。

いるし、施設での生活も知っている。そして、僕は同時にどちらの生活にも不満を抱えていて、どちらにも完全には属せなかったからこそ見えるものがあつたのだと思います。僕があのまま施設にいたら、確実にこの映画は作れませんでした。

そんな目線から見えてくるのが、社会的養護をとりまく様々な問題です。それらは、保育士の人員配置・早期離職、特に退所後に親との関係や過去に向き合う上で抛り所となる心理ケアを行う人、不動産を借りる際の人的保障などヒトの問題。児童が暮らしやすい環境にするための施設の整備などモノの問

と話していて感じるのは、このような現状に問題意識を持つてくれる方が少しでも増えれば何か変わるかもしれないということです。2016年3月29日、児童福祉法等の一部を改正する法律案が閣議決定されました。そこには、施設入所等措置を受けていた者について、18歳到達後も、22歳の年度末まで引き続き必要な支援を受けることができる事業の創設を検討していることと記載されています。また、日本財団の調査結果のひとつに、一定以上のエビデンスレベルのある研究から、家庭で養育されている子どもの方がアウトカム（成果）がよいという結果が示唆されたところで、国は施設の小規模化、里親家庭の増加を推進しています。今後この映画を観て、このような時代もあつたのかと驚くような日が、いつかやってくれば良いなと感じています。

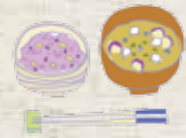
講座のお知らせ

「里親制度ってなあに？」
 さとおやミニ講座開催

さとおやミニ講座+里親相談会

と き：4月20日（木）
 午前11時～11時半
 ところ：奈良市役所中央棟1階
 子育て相談課窓口まで
 おこしください

内容：里親制度についてや里親の登録～子どもが来るまでの流れなどを、子育て相談課職員がお話します。



協力 三浦雅之&陽子

家族の笑顔のために作り継がれてきた伝統野菜を「家族野菜」と呼び、土から離れてしまった人と自然との関係を取り戻す「ちいさな農業」を提唱されているレストラン「清澄の里 粟」の三浦雅之さん・陽子さんに協力いただき、季節のメニューをご紹介します。畑を持たない人にも、そのエッセンスをわかちあっていただけたらと思います。(編集局 阿南セイコ)

よど豆の煮豆



中辻ミエ子さん
歴史深い高原本郷に生まれ、「よど豆」、
葉野菜の一種「コナ」、里芋の一種「まいも」
など、先代より受け継いだ伝統作物を大切に育ててこられた。

よど豆の生産者さん

奈良県の南東部に位置し、吉野杉の産地として知られる川上村の高原集落で代々受け継がれてきたインゲン豆の一種。紫と白の美しい二色の模様が特徴で、高原集落の各家庭ではハレの日の郷土食として主に煮豆に調理され、独特の風味とモチモチとした食感が愛されてきた。



【よど豆】

今回の大和伝統野菜

- ① よど豆を綺麗に水洗いする。
- ② 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、その中によど豆を入れて中火で煮る。
- ③ 豆が少し柔らかくなったら、塩を少々と好みの甘さに合わせて砂糖を加える。
- ④ 豆が柔らかくなったら完成です。

つくりかた

ヒトコト

よど豆のふるさと

川上村

西に大峰山脈、東に台高山脈が連なり、吉野川(紀の川)の源流域にある川上村は、発見された遺跡から縄文時代にまでさかのぼる歴史がある。南北朝時代に逗留した後南朝の自天王をしのび、「朝拜式」が年に一度行われている。室町時代に造林が行われたとされ、江戸時代以降は林業が栄えた。今も整然とした美林が続く吉野林業の中心地である。村の南東部に位置する三之公近くの岩の割れ目から、湯が三之公川に湧き出ており、茶色に濁ったお湯で39度ある温泉山鳩湯は秘湯・名湯として人気。



(アメリカ先住民族の集落にて) やんちゃな子どもたちと働きざかりの成人、そして生涯現役で農作業にたずさわり、コミュニティの知恵袋として大切にされている老人。このなかに身を置いて暮らすうち、「おや、ここには僕たちが関わってきた医療や福祉の必要がないぞ」ということに気付くのです。つまり、集落にお年寄りはいらぬのに、要介護者がひとりもいないのです。…答えは「農的な暮らし」の中にあるんじゃないのか。(「家族野菜を未来につなぐ」より)



今から146年前の1871年に、何十もの邦国・都市国家を合わせて誕生したドイツは、地方色・都市色の豊かな国です。現在も連「邦」体制を採用し、地域性が強く、方言もかなり残っています。この連載では、食べ物から工業製品など、ありとあらゆるドイツで産み出された「地域ブランド」を、その歴史を中心に紹介していきます。

「フランケンワイン」と地域社会の福祉

■ドイツといえば、「ワイン」？

日本でワインといえば、ドイツよりもフランスやイタリアをイメージする方が多いでしょう。確かにこれらの国は、世界一、二を争うワインの大産地です。しかし最近では、日本のワイン販売店でもドイツワインを見かける機会が増えました。ただし、まだ「ドイツワイン=白の甘口」というイメージがあるのではないのでしょうか。実は、ドイツワインには赤もありますし、甘口だけではなく辛口もあります。そこで今回の地域ブランドとして紹介したいのが、中部ドイツのフランケン地方の辛口の白ワインです。

同地には、東西にうねうねと蛇行してメイン川が流れています。ワイン栽培の北限に近いので、この北岸の勾配を最大限に利用してワイン用のぶどうが植えられているのです。フランケン地方の中心都市ヴェルツブルクに行けば、北側の山にワイン畑が広がっているのが見えるでしょう。また、ここで作られるフランケンワインの特徴は何といっても「ボックスボイテル」という特殊な形状のボトルに入っていることです(下の写真)。



ユリウス・シュピタールのワイン

ホーフ・ケラー、ユリウス・シュピタール、そしてビュルガー・シュピタールだと言われます。後者二カ所には「シュピタール Spital」という語が入っていることにお気づきでしょうか。これは英語の「病院=hospital」と語源が同じで、シュピタールは病者・貧者を援助するキリスト教施設でもあります。たとえば、ユリウス・シュピタールは、病院の経営から、救済事業や障害者支援、そして養老院や就職支援学校の運営に至るまでの福祉事業を行っています。これらの運営資金は、林業や耕作地の貸し付け、そしてワイン畑から生みだされているのです。

このワインという嗜好品と福祉との結びつきは、ビュルガー・シュピタールだと14世紀、ユリウス・シュピタールだと16世紀から現在まで続いています。地域資源であるワインを都市の福祉事業に役立てていく仕組みは、フランケン地方に限らず、ヨーロッパで長らく続けられてきました。これは言い換えれば、困っている地域住民に土地の恵みを還元していると捉えられるでしょう。このように、「キリストの血」であるとされるワインを醸造し、それらを販売し、その収益を利用して貧者を救済していく構造が、中世以降のこの地には作り出されてきたということです。このような地域貢献の歴史的蓄積を背景にして、地域ブランド「フランケンワイン」は、現在もなおお人びとに愛され続けています。たとえば、ヴェルツブルクの学生カフェでは、フランケンワインがお茶の値段と変わらない安さ(グラス一杯、2.5ユーロ)で提供されています。

■ワイン・ツーリズム

さて最近のことですが、シュピタールは他にも地域に貢献しています。それは観光地としてです。前回の記事で紹介した「ロマンティック街道」の北端に位置するヴェルツブルク市の三大ワイン醸造所は、

■ワインと福祉施設

ユリウス・シュピタールの養老院



ユリウス・シュピタールの養老院

ルク市は、いわば街道の出発点です。また、巨大空港のあるフランクフルトにも近く、超特急ICEも停車するので、日本人をはじめ観光客も多く訪れます。もちろん、夕食にはフランケンワインを楽しむ人もかなりいます。しかし、フランケンワインは、そのような飲み物としての消費だけではなく、ワインとツーリズムを融合させた事例としても注目されています。ワイン醸造施設は、週末には一般開放され、見学ツアーが開催されているのです。ここでは、ワインの試飲以外にも、先ほど書いたようなシュピタールの社会貢献の面やその歴史も説明してもらえます。福祉事業は、ツーリズムにおけるPRにもなっているのです。

フランケンワインは、嗜好品であるワインの販売・消費が、地域の福祉・観光とつながっている事例です。困っている人に役立つと思えば、ワインの味もひと味違ってきますし、ちょっとたくさん飲んでよい感じもします(あくまで私見です)。今後、奈良も観光地として消費されるだけではなく、福祉などで利益を地域に還元できるシステムを構築していく必要があるのではないのでしょうか。



天川村で薪ボイラーによる温泉事業がスタート。

谷茂則 谷林業株式会社（山と温泉共同事業体代表企業）

この春より、これまで村営だった「天の川温泉センター」（以下天の川温泉）と「天川薬湯センターみずはの湯」が、林業会社を代表企業とする指定管理へと移行。これにともない「天の川温泉」には林業の再生をかけて、薪ボイラーが導入されました。村と民間とが森を介して手を携え、にぎわいを生みだす取り組みにチャレンジします。山村の湯につかりながら、山と地域とエネルギーの未来に、思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

天の川温泉センター (<http://www.yoshikoren.com/amanokawa-onsencenter.htm> より)



天の川温泉 奈良県吉野郡天川村坪内 232
TEL 0747-63-0333
みずはの湯 奈良県吉野郡天川村山西 298-3
TEL 0747-65-0333



この度導入された薪ボイラー ガシファイヤー

林業会社が温泉を経営する。

天川大弁財天社で有名な天川村坪内地区。この地区にある温泉「天の川温泉」が、林業会社を代表企業とする「山と温泉共同事業体」が指定管理者となり、4月からリニューアルオープンした。リニューアルの最大のトピックは、薪ボイラー「ガシファイヤー」の導入だ。かつて、林業が活況を呈していた

時代、天川村の主産業は林業だった。それが、昭和55年をピークに木材価格は、右肩下がりを続けた。これに、平成7年の阪神大震災で木造住宅が軒並み倒壊し、木造の耐震基準が厳しくなったことが、ダメを押しした。さらに人口も右肩下がりを続け、森林を管理する人がいなくなるだけでなく、住む人の数自体も減少している。林業で賑わった天川村も、明るい未来への展望を見いだせないでいる。



昨年12月13日、天川村バイオマス生産供給施設のオープニングセレモニーが開催された。

薪ボイラーの導入

そんな中、天川村は、天の川温泉に薪ボイラーの導入を決定した。この温泉を、これからの村の観光の一つのシンボルにし、林業再興のきっかけにしようとするものだ。

ポディーに機関車を連想させる黒い扉を持つガシファイヤーは、1mに小伐って割った薪を燃やす。1台当たり年間約1000トンの薪を消費する。これにより、今まで山に捨て置かれた木材がエネルギーに変化する。薪ボイラーは、ただ単なる給湯設備ではない。使い方や理解の仕方によっては、地域に活力を与える宝箱になり得る。温泉施設に薪ボイラーが入る事で、期待できる様々な効果とは。

株式会社ALU



飯田尚悟

温泉運営の合理化をさせたら右にできるものなし。笑いと涙の人情味あふれる温泉ベンチャー企業代表。山と温泉で全国制覇をもくろむ。

locpump



阪岡 倅

家族と共に天川村に移住した建築家。天川村に愛着を持ち、温泉道具講というプロジェクトを通して地域が持つ失ってはならない人や文化を掘り起こす。

元locpump



坂井 重雄

元天川村会計管理者。事業体の中で最も天川村を知り尽くす。天川村の多くの人々とプロジェクトをつなぎながら、村の未来を切り拓く。

谷林業株式会社



高橋 潤

元自衛隊幹部でありながら林業に転職。林業家でありながらも、温泉運営に携わる。活動領域を広げ、新たな林業の可能性を模索する。

株式会社青春



田村 広司

カメラマンであり、カフェオーナー。「チャイムのなる森」というイベントを主催。何もない里山に多くの人を呼び寄せた実績を引っさげ、温泉に新たな展開を。



天の川温泉 TENOKAWA ONSEN

リニューアル後の新しいロゴ。若い世代に訴求する広報戦略を充実させる考えだ。



右 薪ボイラーに使われる丸太は1mに小伐られ、半分に割られる。
左 元学校の運動場には、トラックのまま丸太を計量する設備が整えられた。

一般社団法人フォレストパワー協議会の発足

まず、地元で林業に関わる人に、林産物の売り先が生まれ、重油を利用していたことにより域外に流出していたお金が地域内で循環させられる。今まで林内で放置していた丸太に価値づけがなされ、地域の森林整備に勢いがつく。林業に関わる若い人が生まれ、地域に定住する人が出てくることも考えられる。

温泉施設に供給する薪をつくるために、天川村、森林組合、商工会が協働して一般社団法人フォレストパワー協議会が発足した。廃校になっていた学校の体育館と運動場をリニューアルし、薪の集荷と製造を行う。丸太を持ち込むと、1mあたり約5,000円の地域振興券で買い取る。地域の林業関係者はもとより、山林所有者や地域のお年寄り等から少しずつ薪用の丸太が集まってきている。

山と温泉共同事業体

温泉施設の指定管理に選定された「山と温泉共同事業体」は、温泉経営の合理化と薪ボイラーを媒

山と温泉が描く未来

全国でも、同じような課題を抱えた山村が多く存在する。この取り組みを「山と温泉 天川モデル」として、全国の温泉施設に普及させ、地元の林業の追い風に、地元で生業をつくり出し、そこに人が集い、その結果として地域の森林も良い状態に導かれていけば嬉しい。まだまだ、始まったばかりだが、このモデルが機能していけば、日本の国土面積の70%を占める森林が価値化することも夢ではない。

山と温泉と地域と広報。温泉と薪ボイラーを切り口に、各人の特技を生かして、活動する。温泉に入ってゆっくりしていただき、少しでも山とエネルギーの未来に想いを馳せる。この取り組みをきっかけに、各地の地域と森林が健全になっっていくことを願ってやまない。

紅をきらめかせる 月ヶ瀬の烏梅

奈良市 月ヶ瀬

ここは月ヶ瀬。3月上旬、梅の花はちょうどつぼみが膨らみはじめたころ。春の陽射しの中、地域内外の人が集い、そこに眠る宝物を掘り起こし、学ぶ「月ヶ瀬でいきる知恵を学ぶツアー」の第4弾「紅花染と烏梅」という体験行事が、村内の石打老人憩の家にて開催されました。

この日のゲストは、日本古来の手法を使った植物染めで有名な吉岡幸雄さんと、地元・月ヶ瀬で烏梅づくりを継承する中西喜久さん。お二人のお話を伺いながら紅花で絹のストールを染めるという、贅沢この上ない企画には、関東や九州からの参加者も！



吉岡幸雄さん（左）、中西喜久さん（右）

烏梅とは、完熟した梅を燻製にし、からからに乾燥させたもの。紅花の赤い色素を鮮やかにするための発色剤として昔から使われてきたものですが、うです。ところが合成染料の発達とともに生産が低迷。現在では、烏梅を生産できるのは国内で中西家ただ一軒になってしまいました。それでも、この烏梅の生産が続いているのは東大寺の伝統行事「お水取り」のおかげ。二月堂の十一面観音に捧げる和紙の楯には、烏梅で発色させた濃い紅色が塗られています。紅花は、一部を伊賀上野で作



取材だけのつもりだった筆者も、思わず着ていた白シャツを脱ぎ、ざぶんと染めてみました。参加者がストールを染め終えた後の液で赤い色素が残っていないでからし液だそうですが、それでもみごとに発色。ちょうど梅の色のよう仕上がり。これも発色剤である烏梅のなせる業でしょうか。



烏梅



酸性の烏梅液を使うことにより、鮮やかな赤へと染め上げます。地域の方による数日前からの準備。そして、漬け込むだけでも数時間。息の長い作業です。（撮影＝瀬戸山景香さん）

このイベントの企画運営は月ヶ瀬活性化協議会。地元の方、地域おこし協力隊の若者、全国から集まった参加者、たくさんの方々を巻き込みながら、月ヶ瀬独自の魅力を発信する姿には心が踊るものがあります。帰路、月ヶ瀬温泉を訪れると駐車場は満車。筆者が楽しみにしていた梅のアイスクリーム「月ヶ瀬カッタータ」（一日限定30食）は、あえなく売切れ！実はこのスイーツも協議会の発案です。やるなあ、協議会。近い日の再訪を心に誓うのでした。

（取材・文 嶋田貴子）

暮らしの自然療法

なんとなく不調を感じるとき、薬や病院に頼る前に、自然の力や自然治癒力により安らぎや楽しさをもたらしながら癒すホームセラピーを提唱されているクレメンツかおりさんに、誰もが取り入れやすい自然療法について紹介していただきます。

その6 スギとヒノキとアロマテラピー

クレメンツかおり 自然療法森の学校 校長



お家で森林浴

春ですね。ミツマタや木蓮、土佐木などの花が咲き、心も体も緩む季節。でも、この季節、花粉症の方にとってはつらい時期ですね。この世の敵のように言われる、嫌われ者のスギとヒノキですが、自然療法では立派な役割をしています。最近では、お餅やおまんじゅうを載せて運ぶケースはプラスチックのものが多いのですが、昔はスギの真ん中の部分を使って作った麴蓋（もちかき）という箱を使っていました。麴蓋につきたてのお餅を並べておくと、カビが生えにくく、長持ちして美味しく頂けます。それはスギの真ん中の赤い部分に香りをもつ精油成分が多いからなんです。それが抗菌、抗カビの役割をしてくれているからです。お寿司やさんの鮮魚の下に敷いているヒノキの葉にも、香りのある精油成分があり、これに抗菌の働きをして、お魚を新鮮に保ってくれます。お魚をきれいに洗った後には、ヒノキのお風呂もまた、リラククスできたり、お湯がきれいに長持ちしたり。これもヒノキの精油成分の働きによるものです。自然のものを使って食品を長持ちさせたり、虫やカビを防いだり、気持ちよさらかに整えたりと先人の知恵はすばらしいですよ。便利な生活を手に入れた今、質の良い生活を失った気がしません。

スギやヒノキ以外にもモミヤコブシなど、木の香りは、α・ピネンという成分を持つ精油を多く含みます。森林浴で、ほっとリラックスしたり、スッと何かかぬけていくような感じは、実はアロマテラピー効果なのです。森でゆっくりする時間のない方はお家の中で、森林浴はいかがでしょう？ スギとヒノキ、じっくり見ると葉っぱに個性があつて、お部屋に生けておくと空気が澄んでくるのを感じますよ。



麴蓋（＝久保本家酒造さんよりお借りしました）スギ材の精油成分を暮らしにもう一度



スギの葉とヒノキの葉。比べると個性の違いが

memo

生のスギやヒノキがなくても、精油を使って森林浴気分が楽しめます。



【用意するもの】 アロマライト（電球の熱で精油を温め、香りを拡散させるもの）・精油（ヒノキ・モミ・高野マキ・パインなど）

【クレメンツかおり】
1984年フランスでアロマテラピーに出会ったことをきっかけに、色彩心理療法、気功療法、クリスタルヒーリング、フィットネスクラブなど様々な自然療法を学ぶ。自然療法士養成校「自然療法森の学校」では、アロマテラピーを中心に、薬膳療法、鍼灸療法、日本の薬草療法などのセミナーも開講。http://morinogakkou.com
自然療法森の学校 お問い合わせ
TEL 0744-47-3484 MAIL info@morinogakkou.com



2年目のジャガイモ北あかり 植付完了。無事に育ちますように。



のまはら農園の面白い日々

第2回 高橋周介

3.11 後、アウトドア派に人気の旅館業を営んでいた福島県南相馬市から紆余曲折を経て奈良に移住。奈良県被災者の会代表として支援活動を行うかたわら、断腸の思いで旅館を売却、奈良市都祁吐山町にて「のまはら農園」を開き就農、奈良での新しい人生を歩み始める。避難を余儀なくされた人や地元の人が集える農家レストランを開くのが夢。

震災により奈良に来て6年、農作を始めて3年が経とうとしてます。楽しさ大変さを感じ、経験も少しだけ積みました。地域と接して少しずつ周りもみえてきて農家の現実にも直面します。私の地域でも遊休地が溢れています。しかし不思議です、最近では農業に興味をもつ若者も多く行政の研修制度を

受けている方も多いため、農業の現場に立つてもいいかな。しかしなぜか新しく農業を始めたという話はほとんど聞かないのです。よく聞く言葉です「今の若い人たちは」。しかし私からみれば私より今の若者はよほどしっかりしていると感じています。考えるに、私が農業を始めていくつか誤算だったことはびつくりするほどお金がかかるということ、なにより高い経営ス

キルが必要ということでした。農作はクワ一本から始めることが出来ますが、生活を支える農業として始めようとする途端に高い壁が出来ます。野菜を育てることが出来るだけでは生活できないのです。小さく農業をするには売るスキルが必要で、大きく農業するには大きな資本が必要です。どちらも社会経験が浅いと得るのも持続するのも大変です。20代30代の若者にいきなり経営者のスキルを身につけるといえるのは酷なことです。30までスネカジリしていた私には、責めることなど何一つできません(汗)。

私の感じた今の農業は農作以外の能力が大きく影響する職業でした。なるほど簡単ではないですね。...

醤油小噺 第3話

片上裕之(片上醤油蔵 氏)

今回は醤油の種類についての話です。醤油はJAS法によって定義されていますが、それによると醤油はいくつかの5種類に分類されることになっています。かいつまんで説明すると、こいくち醤油は大豆小麦をほぼ等量使用し、濃厚なうま味と特有の香りを有するもの。うすくち醤油はほぼこいくちと同じですが、着色を抑制したものです。つまり醤油は大豆のみまたはごく少量の小麦を用い、非常に濃厚なうま味を持つもの。しろ醤油はごく少量の大豆(というところはほとんど小麦)を用い、着色を極端に抑制したものです。さいしこみしょうゆは生揚げ(醤油の原液です)にもう一度麴を仕込んだもの。非常に濃厚なうま味を持つ。となっています。法律というものはわかりにくいというか、悪文ですが、どんな読み方をしても誤解が生じないようにとなる



とまあ仕方ないところで。醤油の種類ごとの特徴はまた改めて詳しくお話ししようと思います。

ところで醤油は植物性の原材料のみでできていなくてはなりません。上記の醤油の定義、もう随分昔に決められたもので、終戦後食糧難の時代、大豆小麦以外の代用原料で醤油が作れないかという研究が進められる中、そういった代用原料で醤油を作ることが無いよう動物性の原料を厳しく禁じたものなのです。今どきそういった代用原料で醤油が作られるなど考えられません。しかしその規定のために鯉節の出汁など、動物性の旨味が入ると醤油と名乗れなくなるのです。さしみ醤油とかだし醤油とか土佐醤油とかポン酢醤油とかいろいろな醤油ではない醤油があります。出汁が入ると醤油加工品、あるいは「つゆ」などの分類となります。でもそういった醤油加工品がつけ、かけ用途など、ほとんど醤油の代替品として使われているケースが多くなってきてしまっています。そうなんです。出汁という風味原料を使用した醤油加工品が多種多様になった今、法律や規定が実情に合わなくなってきたのです。正確には醤油の種類なんてどうでもよくなってきているというお役所には怒られそうなお話です。ですが、こういった事態も醤油が、他の調味料と相性が良い、適合性が広いということの表れでもあります。大豆、小麦、食塩のみで作られるシンプルだけに複雑玄妙な調味料、醤油をこれからもよろしくお願いします。

吉野の会便り

中東洋行(吉野の会・事務局)

吉野を肴に、ヤイノヤイノ

吉野を肴にヤイノヤイノ。ま

いど。今日の肴は何やる? ああ、そいつあええなあ。よろしく頼んどくわ。おいおい、お前さん、そのコップ、空とちやうんか? おっとこれは失礼。...ままま。ととと。んんん。ぶはあ。あ、そのネタちよっと待った。それはこうしたら... ヤイノヤイノ。ヤイノヤイノ。ん? ああ、酒盛りとちやいまずよ。右手にお茶を、左手にお菓子。吉野の新鮮なネタ(話題)を肴に、ヤイノヤイノやってるんです。それが、この吉野の会。

ちなみに、こうした集まりは、私たちが最初という訳やないんです。昔むかし、吉野史談会って団体がありましてね、その団体さんが、吉野のネタを詰め込んだ、『吉野風土記』って雑誌を出したり、いろいろしてはったんですわ。それが、うちの先

輩団体。その『吉野風土記』、読んでみると、中身が豊富でなあ。オオカミやら、天誅組やら、初市の思い出やら地名やら伝説やら...、もう何から何まで。ホンマ、びつくりしますわ。

そんな偉大な先輩がたと肩を並べようなんて、大げさな話でもないのやけど、せつかく吉野に思いを持ってもらえるもんやから、せめて先輩の影でも踏めるようになられへんかなって。色んな話でヤイノヤイノやってますね。最近やと、吉野宮の事とか、郷土史家の岸田先生の事とか。新しい資料が集まった、っていうのもあります。また、何か動きがあるかも、ですわ。そんなこんなで2カ月に1度くらい、何人かで集まってるんです。ヤイノヤイノ。ヤイノヤイノ。そうこうしているうちに、今日も吉野の夜は更けていくのであります。

吉野の会 連絡先 → hiroyuki_nakahigashi @ town.yoshino.lg.jp

京終かいわい散歩

昔懐かしい鮮魚店

井阪鮮魚店

京終駅西側のJR踏切からまっすぐ北に伸びた昔の中街道沿いに、かつて中央卸売市場があった。その通り沿いにスーパーマーケット「ビッグ奈良」があり、その横に大正時代から今に続いている「井阪鮮魚店」がある。

毎朝3時半ごろ、店主が大和郡山市に移転した中央卸売市場まで仕入れに行っている。お客さんは昔からの常連さんが多く、また中には自転車やバスに乗って市内でも遠方から来られる方も。

また、近隣の小学校から教育の一環として見学にも来る。スーパーマーケットで切り身の魚しか知らない子供たちは、珍しそうに魚の名前



「さとびごころ」編集局のある京終界隈を散策してみます!

その12



を学習しているそうです。

スーパーマーケットでは見られない昔ながらの光景がそこにはある。長年培った目利きによりその日に店先に並べる魚介類を買い付ける。珍しい物やお客さんの好みの物が入れば連絡し、反対にお客さんから今日手に入った魚介類の問い合わせがあれば優先的に取り置かれている。選んだ魚などをさばり置いたり焼いてもらったりしている間に「ビッグ奈良」などで買い物と、時間も有効活用されている。その日は、筆者の好物のアナゴのかば焼きが並んでいたが、あくまでも常連さん優先のため残念ながら手に入れることはできなかった。

※休業日...水曜日・日曜日・祝祭日 (取材・文 大浦悦子)

こちらのスポットでもお求め頂けます

奈良市	豊住書店	奈良市東向北町 TEL0742-22-8500
	啓林堂書店奈良店	奈良市西御門町 1-1 TEL0742-20-8001
	ペニヤ書店	奈良市花笠町 1 6 TEL 0742-22-5050
	ふるほの食堂 FellowShip 店	奈良市大宮町 3-5-41 TEL0742-81-3335
	葉音 (ばおん)	後藤町 12-2 奈良女子大学近く TEL0742-27-5972
	奈良人権・部落解放研究所	大安寺 1-23-1 奈良県解放センター内 TEL 0742-62-5179
橿原市	県立奈良医科大学労働組合	教育研修棟 3 階 TEL 0744-22-3501(内 2222)
	自然療法森の学校	橿原市久米町 738-101 TEL 0744-47-3484
	奈良むつろ整体院	橿原市今井町 4 丁目 11-54 TEL 0744-21-8088
桜井市	より愛どころありがとう	桜井市生田 2 3 5 番地

こちらのスポットでご覧頂けます

奈良県内		
■奈良市	五ふしの草 COTOCOTO Vanam (カレー) 小道の店 いち屋 カフェ ハルドー ゲストハウス奈良日和 こはんや ちちろ ナチュラルボエム村夢りんご ならNPOセンター ならまち菓子工房フティ マルシェ ほっとねっと らくさろん 井上本店 (イゲタ醤油)	益久染織研究所奈良三条通り店 菊岡漢方薬局 ふるほの食堂 蔵武 D 町屋ゲストハウスならまち ナガノカメラワーク 璣城寺 デイサービス モミの木 みんなの治療院 本田鍼灸整骨院 よりあい処 れん いちづ (植村牧場レストラン) 八百屋ろ café WAKAKUSA エルインク新大宮オフィス アトリエショップりんご*さん
■大和郡山市	中島医院 彩食キッチン Bon 菊茶店	
■大和高田市	NPO 法人 もちつもたれつ NPO 法人 ママの里 レストラン 咲咲 (ささ)	
■天理市	子育てサロン「Salon de kid's」 ほかほか工房	
■桜井市	三輪座 マジックマレット わらしべ長者の里 泊瀬長者亭	
■磯城郡田原本町	居酒屋おふくろの味 おいで	
■橿原市	通所介護事業所デイサービス 花の家 伝統食カフェ〜楽膳〜	
■高市郡明日香村	アトリエ夢灯り	
■宇陀市	宇 UDDA 陀 NPO 法人 八木福祉会 デイサービス にここ ふるさと元気村 件-kudan- (丼の店) ろく空 (KARAPPO) 伊那佐郎人 報恩寺 奈良カエデの郷「ひいら」 室生天然酵母パン 宇陀夢創の里	
■葛城市	恵古箱	
■御所市	郵便名柄館	
■五條市	ばあく (手作りハムの店) 五條 源兵衛	
■吉野郡東吉野村	古民家カフェ月うさぎ OFFICE CAMP 東吉野 人文系私設図書館 Lucha Libro	
■吉野郡野迫川村	野迫川村立高野豆腐伝承館	
■吉野郡大淀町	レストランときん (吉野路大淀 i センター)	
■吉野郡下市町	どろんこ畑	

奈良県外

■東京都目黒区 益久染織研究所 東京中目黒店

「さとびごころ」は直接販売です。お近くに販売スポットがない方は、右記発行元までご連絡ください。ウェブサイトからは最新号・バックナンバーをご覧いただけます。satobigokoro.org

編集後記

創刊から 8 年目の春です。「俚志」から「さとびごころ」に変わって 2 年たち、おかげさまで次号で 30 号。この小さなマガジンを読んでもくださっているみなさんに、心から感謝いたします。次への区切りとして、また気持ちを入れ替えようとしています。が、「100 年住み続けたい奈良とはどんな奈良だろう」という視点は変わらず持ち続けたいと思っています。個人的に抱く理想は、環境調和型で、人々が「やさしさ」というゆとりを持って暮らす社会：なのですが、それは一足飛びに実現させられるものではなく、各々志のある人たちによって、別々の動きに見えるながらも、どこかでシンクロニティーが生まれ、作られていくものではないか、などと感じます。みなさんの望む未来はどんな姿をしていますか。(S)

次号のお知らせ 30号 (2017 夏号) 7月10日発行予定

特集 奈良とお茶

「わび茶の祖」村田珠光 (1423 ~ 1502) が生まれた奈良は、今も茶道が盛んな土地です。床の間の掛け軸 (書) に使う墨や筆、茶せん、茶碗も生産され、大和高原では茶が栽培されています。朝の茶粥も含め、風土や生活と深く結びついた「奈良とお茶」に関わるよもやま話を集めます。

これからの京終玉手箱 「まほろばステーション 一箱古本市+あるふあ」

5月14日 (日) (京終駅前) 11:00 ~ 16:00
10月7日 (土) (宵宮玉手箱: 京終飛鳥神社) 17:00 ~ 21:00
12月10日 (日) (京終駅前) 11:00 ~ 16:00
お問い合わせ 京終玉手箱事務局 0742-27-6538

下記の書店でお取り扱いいただいています。

啓林堂書店奈良店	奈良市西御門町 1-1 TEL 0742-20-8001
豊住書店	奈良市東向北町 25 TEL 0742-22-8500
ペニヤ書店	奈良市花笠町 16 TEL 0742-22-5050

さとびごころ vol.29 2017年4月10日発行
http://satobigokoro.org

編集委員 大浦悦子 北井弘 神野武美 嶋田貴子 阿南セイコ
編集・デザイン 阿南セイコ (オフィスエルインク)

発行人 大浦悦子
発行・発売 地域研究会俚志
〒630-8322 奈良県奈良市北京終町 24-2
TEL & FAX 0742-94-6805 satobigokoro@gmail.com

印刷 共同プリント株式会社

SATOBI COLUMN

『和菓子のほん (たくさんのふしぎ傑作集)』 中山圭子/文 阿部真由美/絵 福音館書店
『落ちこぼれ 茨木のり子詩集』 理論社



『花と葉で見わかる野草』 近田文弘/監修 小学館



もう1冊。道ばたの小さな花を見つけるのも、春の楽しみ。何げなく通り過ぎてしまう草花にも、名前があるんですよ。『花と葉で見わかる野草』は図版がくっきりと見やすく、装丁も美しいポケット図鑑。散策のおともいかがでしょうか。

最近、いろいろうまくいかないことが多いな。焦るな。そんな時に、心のささえになってくれるのが一編の詩。詩人・茨木のり子さんの「落ちこぼれ」はわたしの 20 代からの心の友。「お・ち・こ・ぼ・れ」の五つの音のひびきを「和菓子の名につけたいようなやさしさ」と表現。「落ちこぼれにこそ魅力も風合いも薫る」んです。だから「結果ではなく」「華々しい意思であれ」。そうそう。落ちこぼれ、いいじゃん。と、力強く奮い立たせてくれるのです。先月、ならまちの和菓子屋「中西与三郎」さんで、人生初の和菓子づくりを体験。さわらびの干菓子と



春と落ちこぼれ

読書さんぽナビゲーター 嶋田貴子

椿のねりきりを作りました。館を重ねて内側の色をうつすらと出すほのかな風合いは洋菓子にはない感覚。眺めているだけで、気持ちや和みます。『和菓子のほん』は、ひとつひとつのお菓子を丁寧に描いた美しい絵本。和菓子には、このごろ忘れがちな季節のうつりかわりを繊細に感じとらせてくれる力があることに気づきます。そういえば、落ちこぼれって、どんな色、どんな味、どんな形の和菓子なんだろう？ 想像してみると、春を待つつぼみのように胸が高鳴ります。

一問一答

【問4】このごろ気になることに関して。



OFFICE CAMP 東吉野 この場所を訪ねたことがきっかけになって、幾組ものクリエイターが東吉野村に移住してきた。坂本さんはそのキーパーソンとなって、地域と新参の移住者をつないでいる。また来訪者どうしの横のつながりも生まれている。

これは僕が今一人で勝手に構想していることで、具体的な動きがあるわけではないのだけど、「奥大和メディア」というようなものを作ってみたい。なるべく特定の要因にとらわれないような、自由なスタンスのものがいいですね。OFFICE CAMP 東吉野がオープンして、村のクリエイティブレレッジ構想のもと、さまざまなクリエイターたちが移住してきているだけでなく、奈良全体をみても、ライターや編集者と

いったプロたちが移住してきているんです。そういう人たちの力をあわせて、奥大和のいろんなジャンルの、長くそこに生きてきた人たちのことを綴っていくような、そしてこれからの生きかたの指標となるようなものが発信できたらなあと思うようになりまして(編集者より)それによって、さとびごころ的な気配がします。何か連携できるというです(ね)。同じテーマでも語り方の違いで伝わり方も変わってくるので、それだけ多様な伝わり方ができると思うんです。紙媒体になるのか、ウェブなのか、まだこれと言って決まったイメージがあるわけでもないんですが。お金まわりも、まだまだ考え中。あ、もしかしたら、何かひとつ取材したらすぐに小さな読み物にして、手紙のような形で次々と発信する、みたいなことをしても面白いかもしれないなあ。(構成 阿南セイコ)

【かたりて】さかもと・だいすけ/1975年、大阪府生まれ。商品やプロジェクトなどの企画立案からディレクションまで手がけるデザイナー。2015年3月にオープンした「OFFICE CAMP HIGASHIYOSHINO」設立に参与し企画からデザイン、運営までを担当。

【ききて】あなん・せいこ/さとびごころ編集委員。オフィスエルインクとして地域に根ざした編集活動を行う。

100年住み続けたい奈良のための地域づくりマガジン

さとびごころ（俚志）のバックナンバーたち



vol.1
2010 春



vol.2
2010 夏



vol.3
2010 秋



vol.4
2010 冬



vol.5
2011 春



vol.6
2011 夏



vol.7
2011 秋



vol.8
2012 冬



vol.9
2012 春



vol.10
2012 夏



vol.11
2012 秋



vol.12
2013 冬



vol.13
2013 春



vol.14
2013 夏



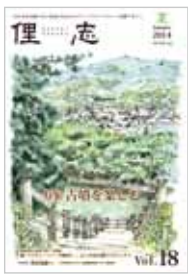
vol.15
2013 秋



vol.16
2014 冬



vol.17
2014 春



vol.18
2014 夏



vol.19
2014 秋



vol.20
2015 冬



vol.21
2015 春



vol.22
2015 夏



vol.23
2015 秋



vol.24
2016 冬



vol.25
2016 春



vol.26
2016 夏



vol.27
2016 秋



vol.28
2017 冬

在庫に限りはございますが
バックナンバーをご希望の方は
satobigokoro@gmail.com
まで、お早めどうぞ。

読者メンバーになられますと
毎号お手元に届きます。
年間 2,000円 (+送料 500円)