～森の民話茶屋運営委員会～

福島県地域づくりサポート事業

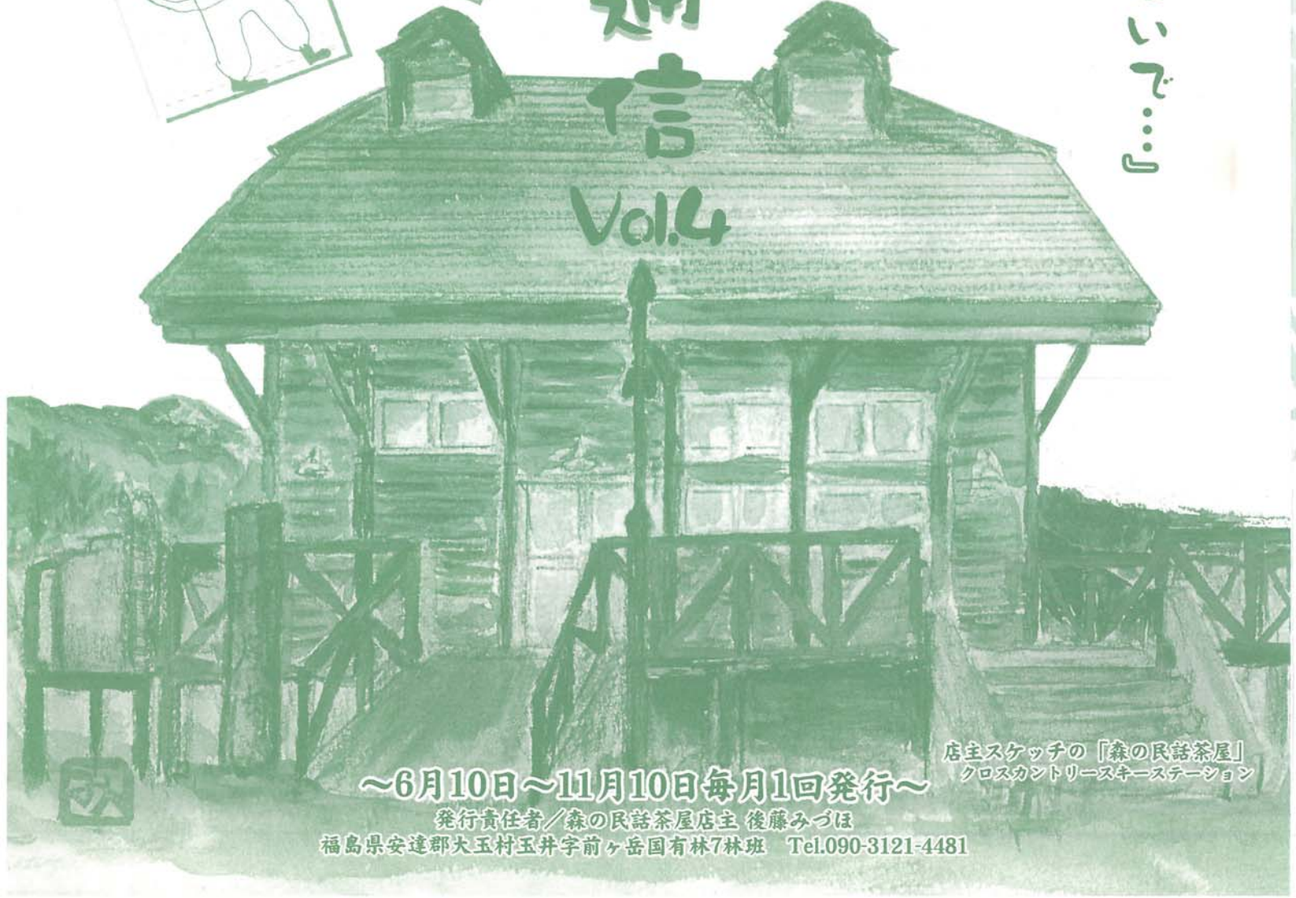
『ふるさとの民話とふるさとの森をつないで…』

森の民話茶屋通信 Vol.4

森の民話茶屋ノートから自由にのびのび

森の民話茶屋に飾られています

岩代町
管野佐枝氏油彩画「雨の日」
講談社フェーマス童画展入賞作品
岩代町　三浦五郎氏収蔵



店主スケッチの「森の民話茶屋」
クロスカントリースキーステーション

～6月10日～11月10日毎月1回発行～
発行責任者／森の民話茶屋店主 後藤みづほ
福島県安達郡大玉村玉井字前ヶ岳国有林7林班　Tel.090-3121-4481

店主がきる！村ウォッチ Vol.3

堆肥づくりから見えて来るもの
国分農場(有)国分俊作さん(51才)

Q／いつからここにお住まいですか？

A／いやいや今も二本松市館野に住んでいて、ここに二十四年間通っているんですよ。親戚がここ小高倉に開拓で入植していた関係で養豚を始め、一二〇〇頭飼育したのが昭和五十一年。

Q／何がきっかけで堆肥づくりを？

A／昭和五十八年、今の「フォレストパークあだたら」の下に三〇〇〇頭に規模拡大して養豚を続けていた時、例の8・26台風で尿の溜め池が決壊してしまい、周囲に多大な迷惑を掛けた。その時『仕事云々は決して言わないが、水と空気を汚さないでほしい』と言われたことが、大きな出発点だったと思う。家畜の糞や尿を処理して投げるのではなく、再生させて良い肥料、臭いの無い、健康に良い、自然界の循環に役立つ堆肥を目指すきっかけがそれだった。

Q／どんな風に学んだんですか？

A／殆ど独学、現場主義。『自分は馬鹿だ』と信じて、誰彼なく聞いて回った。大学の先生にも片っ端から聞いた。そして直ぐにそれを実践。結果『学者も偽物がいる』と言うことを学んだ。本物を見抜く力も付けたんだね、その時に。

Q／堆肥づくりの哲学は？

A／健康な動物から良い糞尿が出るんでしょ？だからまず健康な家畜を育てることを一生懸命考えた。牛が喜んで食べるものを見ているとここの赤土を食べる。ミネラルが良いのは分かるが、それをいかに吸収させるかが問題。そこで、昔の人の知恵を思い出した。水を素焼きの瓶(かめ)に入れていたということを。そこで素焼きのボール(セラミック)を作り、それを水槽に入れて牛に飲ませた。

Q／その後は順調に？

A／そのボールは当然人間にも良いということでそれを販売。物凄い売れ方、バカ売れをした。しかし、それが俺を狂わせていたことに気づいたのが平成4年。その説明会で全国を飛び回っていた時、東京のある所での説明会に、地方出身の方が多かった。『あなたの方言が懐かしい』と言われてハッと気づかされた。

ゆったりした自然界の摂理に学ぶ

折からの台風の影響で強くなった雨の中を、地図を頼りに、それでも道に迷いながら国分農場に向かう。こんな日でもないと会えそうにもないハードスケジュールの俊作氏を幸運にもキャッチ。大きな建物が並ぶ中、事務所で早速インタビューを。

そして消費者(人間)が本当に欲しているものの原点を気づかされた。人は、安心で美味しい米、野菜を望んでいたのだ…と。(ふるさとのあり方のことかも…店主)

Q／それが第二の出発点ですか？

A／そうだね。良い肥料が健康に良い作物を作る…その原点に立ち戻ったんだね。平成九年に岳温泉の生ゴミを堆肥化する相談があった。当然生ゴミを良い肥料にする技術を俺は持っていたから相談にのった。しかし、ただ単にコスト的に考えるのではなく、そこから先に見えてくるビジョンを持って進めようと提案した。つまり、環境や地域の美化協力をコンセプトにすることの。

Q／マスコミでも大きく取り扱われましたよね？

A／平成十年一年間は分別の指導。旅館の経営者と板前さん、従業員に農場に来てもらって何故分別が大切かを見学してもらった。そして十一年、自分たちがリサイクルした原料の堆肥を使って大根を作らせ、小学校に堆肥三〇袋を寄付。そして今年十二年の研究会で献立に一品、自分たちの食材を加えることまで進んだよ。

Q／各観光地で最近増えていますよね？

A／『もてなし』の本質が分かって来たんじゃないかなぁ。『ここで出来た物が一番のもてなしだ』ということ。(森の民話茶屋がそれです！…店主)

見えない努力を見ようとしない社会は貧しい社会だね

進めていくと、有機野菜は形が悪いとかコストが高いとか必ず出るんだよ。でもそこで又考えると自然界のゆっくりした循環に人間は学ぶべきだと思うんだ。

Q／経済効果もあると？

A／「フォレストパークあだたら」の生ゴミは徹底してリサイクルし、芝生に使ってその経済的効果を明らかにしている。

Q／堆肥の販売のシェアはどんな圏内ですか？

A／郡内が七割、遠くは九州、北海道まで。

Q／最近又お忙しいとか？

A／九月末に日本都市企画会議で全国各市から六〇名の視察があるし、来週は北海道。だ会の方々二〇名の視察があるし、来週は北海道。だってボランティアじゃ食って行けないから、宣伝に飛び回らないとね。

Q／最後に生ゴミリサイクルの今の問題は何ですか？

A／単なるイベントや勉強会で終わらせてはいないだろうか。本来、生ゴミは家畜の飼料であるべきで、飼料の残りを堆肥化する…そういった循環型のリサイクル社会を本気で考える時だと思う。生ゴミは次の生命体の健康のためにあるという社会が理想。

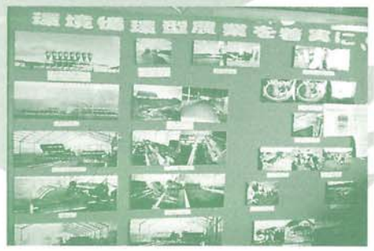
生ゴミは次の生命体の健康のためにある

Q／本当の最後に「森の民話茶屋」について。

A／ここにある宝物を大切にする…小さいことでも行動するということは素晴らしいことだと思う。

Q／ありがとうございました。

十五分という当初の私の約束は何処へやら。次の来客を待たせて、二時間近く熱く語って下さいました。気配りをして下さる奥様とまっすぐな瞳のお嬢さんが、人生で二つの大きな出発点を生き抜いた父親への最大の理解者だと感じながら帰途につきました。



未来博「からくり民話茶屋」情報No.4

ふれあい民話のつどい

とき　平成12年10月1日(日)
午後1時～午後3時(開場／昼12時30分)

ところ　田島町・町民体育館
田島町大字田島字後田甲3586-1
Tel.0241-62-1059

「ふれあい民話のつどい」参加ご希望の方はお電話でお申し込みください。「整理券」をお送りいたします。

お問合せ
お申込先　うつくしま未来博「からくり民話茶屋」推進事務局
(企画室・コア)郡山市柏山町3番地
TEL.024-961-9630

森の民話茶屋にて…スタッフより

茶道を学ぶにあたって

茶の湯の心が先ずあって、茶道には日本文化が凝縮されております。

次世代に良き日本文化を継承してゆくためにも、心を合わせて学び合っております。

衣、食、住で申しますと、日本の伝統「衣」装「きもの」であり、「食」に於いては、もてなしの有り方日本の「住（たたずま）」いであり、小さな茶室、その中に全部兼ね備えていると思います。

ここ森の民話茶屋に於いては、仮の場所ですので、その真髄は残念ながら表現する事が出来ません。失礼とは存じながらも略点前をさせて頂いておりますが、これが茶道とお思いにならないでください。

でも、大玉茶道クラブは会の和を大切にしながら、未熟ではございますが、会員一同もてなしの心、一期一会と志し精進しております。

どうぞみなさんも輪の中にお入りになりませんか。ごゆっくりお抹茶の味のほどをたのしんで下さいませ。

大玉茶道クラブ　責任者　秋本康子

お茶ってこんなにおいしいの？

小さいお子さんが大きな茶碗で初めて服む姿にほっとしました。

日本独特の文化である茶道には、礼儀作法があります。

民話を語るみづほさんの静かに語るハーモニー、その魅力の虜になりました。その中で日本の味を一人でも多くの方に一杯のお茶を差し出し、共に喜びあえる、ほっとした場所をつくりたいと思いました。気取らず、おいしく、楽しく味わうお茶にしたい、心をこめて差し出すお茶はきっと喜んでいただけると信じています。

民話茶屋におでかけになって、素敵なひとときを過ごしてはいかがでしょうか。

「ありがとうございました」「どうぞ又おこし下さい（また来てくたっしょない）」「おまちしております（まっていっからない）」民話茶屋に元気なスタッフの声がひびきます。

華の会（茶道クラブ）　武田ノブ子

「何の役にも立たないけれど…。」

ききみみずきんをかぶると、鳥のおしゃべりが聞こえるとか、エルマーの助けたりゅうは青と黄色のしましまのしっぽだったとか、裏の畑でポチが鳴いたとか、パディントンはマーマレードが好きだとか、ぐるんぱってぞうの名前だとか、別に知らなくてもいいことです。

でも、お友達が増えるみたいでいいんじゃないかしら。本っておやつみたいなもの。わくわくして、ドキドキしてそれでいいと思う。又、お話を聞いていると、おばあちゃんの声も聞こえてくる。不思議な時間ですね。

橋本知加子

新鮮な野菜が並ぶその側には、美味しい自然がいっぱい吸収できるオアシスが有ります。

7月オープンした森の民話茶屋に私はスタッフとして親しんで参りました。今回はどこの方々と接することが出来るかと、いつも心待ちにして居ります。

オートキャンプ場の通り道に、こんなすばらしい場所があったのかと、安堵の気持ちでいらっしゃる方。民話も聞かれ、お抹茶に舌鼓をうちながら、「なんて素敵な場所でしょ」と一筆認めて下さる方。子供さん達もジュースを飲み、好きな絵を描いたり、たくさんの絵本を読めたことは、夏休みの良い思い出になった事でしょう。

私にとっても、余暇の合間に村内の方々と陽気にお話をかわすことが、忙しい中での気分転換になり、心が安まる思いでした。

命の源である水と、大切な自分の身体で活力ある原動力となる様、今後も頑張ろうと思っています。どうぞ皆さん、10月8日迄開催していますので、是非お出で下さい。

添田栄子

季節の移ろいを感じたら、森の民話茶屋にお出かけ下さい。10月8日（日）まで延長しています。

今年の夏は本当に暑かったですねぇ。秋が来ないのでは？と心配するほどに。残暑どころではない真夏日の連続でした。そんな中でも、「森の民話茶屋」に生ける茶花が秋色になると共に茶屋までの道々のナナカマドが色づき、ススキの穂が出始めると間違いなく季節が移ってきました。何よりも村内一望を見渡すと黄金色の波、今年も豊作の日本一の米の収穫に忙しい季節がやってきました。

お陰様で開店以来、本当に大勢の方々にお出でいただき、スタッフ一同心から感謝致しております。県内は勿論、新潟・岩手・宮城・山形、そして千葉・埼玉・東京などから実に様々な年代の方々がお見えになり、楽しい一時を過ごしていかれました。

「名古屋の孫が夏休みに嫁と来て、福島の方言を聴きたい…というので連れてきました」と郡山の御夫婦が家族で来て下さいました。可愛い小学生の男の子二人です。丁度、兄弟二人の民話「八千八声」を語ることにしました。熱心に民話を聴く孫の姿をおじいちゃんがビデオで撮っていて、お母さんは語り手を撮っていて、おばあちゃんは孫と一緒に真剣に民話を聴いて…。美味しい抹茶とおにぎりにびっくりして「うわーっ」。孫に良い夏休みを過ごさせたいおじいちゃんとおばあちゃんもほっとしてか「ありがとう！」と心から楽しそうで「来年も又来ますね」と帰っていかれました。

「アットホーム・おおたま」やコーテジ、「県民の森・フォレストパークあだたら」を利用された方々、又「今度はお友達を連れてきました」という何よりも嬉しいリピーターのお客様に私達は励まされて、そうですね。実はそんなお客様方の力があったから「森の民話茶屋」はここまで来れたのだと改めて思います。

そんなお客様方のご要望や希望を頂き、運営委員会としてもう少しの延長を決めました。十月八日（日）までの日曜日に開店しています。時間は十時から午後四時までです。

皆さま、季節の足音を聞きに、お揃いでどうぞお出かけ下さい。お待ちしています。

二〇〇〇年九月十日　店主敬白

民話の図書が一層充実しました!!

「森の民話茶屋ライブラリー」は、本棚一つの小さな図書コーナーですが、東京の「松谷みよ子民話研究室」にセレクトを依頼した本と「日本民話の会」の出版図書などがあります。そして当初予定した図書以上にたくさんの本が「森の民話茶屋ライブラリー」に蔵書されています。何よりも質の高い本が揃っています。事業の目的に深い理解を持って下さった方々から貸して頂いている本があるからです。今では手に入らない全集や、民話の専門書、これだけは是非子どもたちに読ませたいという本などばかりです。ゆっくり本を読みに来て下さい。

「森の民話茶屋ライブラリー」に本を置いて下さった方々

大玉村　斎藤雅子さん「日本の民話」全26巻　未来社
大玉村　国分幸恵さん「食わず女房」外絵本70冊
塩川町　山田登志美さん「常島むかしばなし」上下2冊

大玉村は人材の宝庫!!

八月二〇日（日）

朝から大勢のお客さまで店内は嬉しい悲鳴。

鹿児島短大講師の種村エイ子先生のブックトーク「鹿児島発いのちの本」。自ら胃ガンの全摘手術を受け、各地で子どもたちに「いのちの授業」をしている先生が、ご縁あって「森の民話茶屋」でお話をして下さいました。圧巻は「ほたる」。優しい声で全文を語ったあと、黙って絵本を開いて見せて行くという斬新な読み聞かせに感動しました。

次に県立石川高校の二人がパネルシアターや読み聞かせをしました。「切れる十七才」と言われる中で、こんなに心優しく子どもの為にボランティアに取り組む高校生がいることに救われる思いです。本来みんな本が好きなのになかなか本に親しまなくなってしまっているんですね。

いよいよ十一時から「雅ちゃんの舞茸ごはん」。整理券があっという間になくなり、ごめんなさい。だって日本一のお米に天然の舞茸という贅沢さ！みんなに大好評でした。かよちゃんのきゅうり漬物も最高でした。

また、この日予想もしていなかった「大根もち」の差し入れが高宮とも子さん（大山）からあり、御馳走ににになった大勢のお客さまからレシピの要望がありましたので今回掲載しました。参考にしてくださいね。

『大根もち』

材料／だんごの粉…1袋・大根…1／4切・ねぎ…2本・ベーコン…4枚・さくらえび…少々・水…適量・しょうゆ…適量

用意する物／ふかしなべ（蒸し器）・ラップ

―作り方―

1、大根をせん切りにして、5分ほどゆがく。

2、大のボールにだんごの粉、薄切りにしたねぎ（緑の部分も入れる）、細切りのベーコン、さくらえび、大根を入れ、水で溶く（お好み焼きの生地位の固さに）。

3、蒸し器にラップを敷いて、半分流し込み（蒸し器の大きさより量を調節。）十分～十五分ほど蒸す。

4、3をさまし、食べやすい大きさに切る。

5、フライパンに油をしいて、焦げ目がつく位焼く。

6、しょうゆをかけて食す。

八月二十七日（日）

「ハルイちゃんのだんご汁の日」いよいよ村のホームページに載る「ハルイちゃんのだんご汁」が振る舞われました。殊の外暑い日に調理をして下さって感謝して味わいました。前回よりも一段とパワーアップ。何しろカボチャが入って栄養満点。トシさんの漬物も大好評。来れなかった方、残念でした。

夕方五時から郡山市立行健小学校教諭中村伸太郎先生（大山在住）の歌とギター、トランペットの「夕暮れコンサート」。小さいお子さんが「おじゃる丸の歌」を表情豊かに歌い出したり、お客さまが歌う「宵待草」や「青春時代」に即生ギターで伴奏がついて、先生の歌声は勿論素敵で最高に楽しい一時を過ごしました。

こうして毎回毎回、大玉村は人材の宝庫だと改めてお客さま方が口を揃えておっしゃいます。私たちも本当にそう思います。大玉村に乾杯です。