



今年（2023年）は、国連食糧農業機関が定めた国際雑穀年（International Year of Millets）です。1月7日（土）に雑穀研究会主催の記念シンポジウム「雑穀の新たな潮流」が日本大学で開催されました（<http://milletsociety.blogspot.com/>）。急遽、木俣さんがパネリストとして総合討論に参加しました。国際雑穀年に合わせて、今後も各地でイベント等が行われると思いますので、興味のある方は参加されてみて下さい。ワノサト・プロジェクト主催の「国際雑穀年記念・つぶつぶパワー」もオンラインで1月・2月・3月に開催予定です。

雑穀街道普及会は、引き続きFAO世界農業遺産の申請団体となる雑穀街道協議会を創るために、準備活動を進めています。説明冊子の第3刷をHP上で公開しています（http://www.ppmusee.org/_src/11238/ms22n3v.pdf）。先人が継承してきた雑穀の種子を繋ぎ、栽培・食文化を後世に引き継ぐために、ぜひ賛同者としてご参加下さい。最近の自給農耕ゼミ（佐野川）や雑穀栽培講習会の様子については、「藤野便り（30号）」をご参照ください。

<ご案内>

第8回自給農耕ゼミ（小金井）開催は、2023年2月5日（日）14:00~16:00の日程で開催します。場所は、小金井市中町カエルハウスおよびオンライン（zoom）となります。今回は、上野原市西原の農家 富澤太郎さんをお願いしました。麦・雑穀栽培の現状や伝統的な技能を学ぶために集まる若者との人材交流など、最近の西原における活動をご紹介します。ぜひ、ご参加ください。申込み連絡先：042-316-1511（カエルハウス運営委員会）または office@katayamakaoru.net 会場参加資料代300円。参加申込みをしてくださった方にはZOOMのURLや交通案内など詳細をお伝えします。

*内容についてのご質問は kibi20kijin@yahoo.co.jp 木俣美樹男（企画室事務担当）

*これまで参加くださった方に佐野川ゼミで栽培した「モロコシ精白粒」を差し上げます。ごはんに混ぜて炊くと赤飯のようでおいしいです。ご希望の方は木俣までメールでお問い合わせ下さい。

「雑穀街道を FAO 世界農業遺産に」 国際雑穀年 2023

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。

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・調理技術を継承し、食べ物豊かに、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。

雑穀街道に沿って、今も雑穀など由来作物を栽培している農山村があります。東京の水源林の丹波山村、山女魚養殖を初めて成功させた小菅村、穀菜食による健康長寿で世界に知られた上野原市欄原、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。世界農業遺産に登録認定を受けるにふさわしい地域です。賛同される方は賛同者・団体に加わってください。

連絡先：雑穀街道普及会 幹事代表 木俣美樹男

メール：kibi20kijin@yahoo.co.jp

詳細：<http://www.milletimplic.net/milletworld/millstr.htm>