

# 植物と人々の博物館メールマガジン

第 99 号 2023 年 5 月 10 日発行



道行く人々に美しいとほめられる大輪の赤いつるバラ、クレマチス、テイカカズラ、ユズも大方咲き終わり、アジサイ、ニオイバンマツリ、ユリの花々に移ろっていきます。NHK 朝の連続ドラマの主人公は編集子に酷似、自由気ままな植物学者は反省のむしろの上に置かれます。

素のままの美しい花々、物事、作品、言葉、その中に真情を見いだしては称賛し、日々の暮らしの中で共感し、結び、希望を求めて励まし合いたいです。ぜひ友の会会員になってくださり、一緒に植物をめぐる生物文化多様性、在来品種の保全のための調査研究や普及活動にご参加ください。

## 1. 植物と人々の博物館

友の会会員になって、一緒に博物館づくり活動をしてくださるとうれしいです。

### ○予定

- 1) 開館・作業予定日：5 月 14 日に一時開館します。
- 2) 公共の場における再公開について、新たな可能性を探りながら、試案を検討しています。上野原市長に 4 月 24 日に面会して、旧西原小学校への移転をご提案しました。

### ○報告

- 1) 民族植物学ノオト第 17 号は寄稿があれば 2024 年 3 月末に発行する予定です。これまでのすべての記事 pdf は植物と人々の博物館ホームページ（下記：ミュージアムグッズの項）で読めます。 <http://www.ppmusee.org/goods.html>

### 2) 電子書籍：

編集子は自選集 IV『雑穀の民族植物学—インド亜大陸の農山村から』は序章から第 3 章インド亜大陸の食文化までを改定して公開しました。今後は旅行記録で雑穀の起源と伝播の仮説の検証を記していきます。第 4 章南インドの雑穀文化複合をまとめています。同時に、これらのまとめとして自選集 V “Essentials of Ethnobotany” の一部公開を進めます。自選集 VI『随筆集—生き物の文明への黙示録』に順次新作を追加しています。 [westturkistan.pdf \(milletimplic.net\)](http://www.milletimplic.net/indiansubcont/westturkistan.pdf)

<http://www.milletimplic.net/indiansubcont/westturkistan.pdf>

穀物とその料理の起源について、中尾佐助『料理の起源』を再整理して図化し、スライドショー「果てしない穀実物語；世界の穀物とその料理のふるさと」を作ってみました。料理の写真はおおかた編集子の調査旅行から選びました。

<http://www.milletimplic.net/indiansubcont/nevendgrainstory.pdf>

3) 公式 HP : 植物と人々の博物館 <http://www.ppmusee.org/>に含めて民族植物学関係 HP: 生き物の文明への黙示録も国会図書館インターネット資料収集保存事業 ([ndl.go.jp](http://ndl.go.jp)) で毎年 1 回収録されます。 <http://www.milletimplic.net/>

#### 4) 森とむらの図書室への寄贈など

「お米の勉強会会報」「クリンネス」「現代農業」「うかたま」「地域」「環境と文明」、「つぶつぶ」、ほかをいただきました。ありがとうございます。月刊「クリンネス」へのエッセイ隔月連載は今年も続けます。去年は花の香でしたので、本年は花の色を話題にします。季刊「つぶつぶ」への連載、雑穀物語 2～降矢静夫夫妻も書いています。

#### 5) 植物と人々の博物館基金 PPM Foundation

大口寄附ではなく、できるだけローテクで貯金箱に眠っている 1 円玉からする任意募金を以前から考えていました。植物と人々の博物館の維持のために会員になってくださるか、ご寄付あるいは整理作業のご協力を、よろしく願います。自然文化誌研究会に基金費目を設けました。雑穀街道普及会も含めて、費目指定でご寄付をいただくとありがたいです。郵便振込口座は下記です。

口座名義：特定非営利活動法人自然文化誌研究会

口座番号：00100-2-665768

すでにご寄付を頂き、感謝しています。説明用冊子の印刷（4刷で総計 2000 部）と雑穀栽培講習会の農具や肥料の経費に使用させていただいています。今後、計画が進行するようなら、クラウド・ファンディングや助成・補助も考えていと思います。

5) 雑穀街道の普及、植物と人々の博物館再興については、谷崎テトラさん（プロデューサー）、稲本正さん（オークヴィレッジ）が積極的に企画してくださるとのことで、5月14日に、梶間陽一さん（映像作家ディレクター）とともに雑穀街道を巡検してください。編集子のご案内し、小菅村や上野原市西原、桐原の篤農らにもご紹介する予定です。

6) 辻調理師専門学校・東京校が東京学芸大学キャンパス内に 2024 年春から開校するようです。彩色園も活用くださるようで、11 月頃には雑穀の食文化などをお話する機会を頂けそうです。

## 2. 自然文化誌研究会 今年度の主な予定 詳細はホームページをご覧ください。

4月23日(日)、野草のてんぷらとお茶つみの会、好評でした。

東京学芸大学環境教育研究センター（農園）

5月3日(水)～5日(金)、むらまつりキャンプ、2泊3日、無事終了しました。

小菅村のいつものキャンプ場

8月4日(金)～10日(木)、こすげ冒険学校、6泊7日、20名

小菅村のいつものキャンプ場

8月中未定、タイ環境学習キャンプ、15名、ウタイタニ国立公園、パンダキャンプ  
他

9月30日(土)～10月1日(日)、INCHまつり（ライブ）、30名

小菅村のいつものキャンプ場

1 2月下旬 (23-25 or 26-28) 、まふゆのキャンプ、15名  
小菅村のいつものキャンプ場

### 3. 雑穀街道普及会：

この活動は、中川さんや編集子のような、出アフリカ古層 A 型の子孫、縄文人の末裔を自認するものは自然と共存して生業を継承し、過剰便利に抵抗して雑穀栽培を伝承してきました。縄文土器を博物館に展示することも大事ですが、先人が生きたまま毎年種子を播いて、郷土食を調理して継承してきた雑穀の種子を切らさないことにも関心を向けていただきたいと思います。かさねて、日本列島における縄文農耕の歴史、その伝統的知識体系の蓄積を絶やさないように、もう時が迫っているので、基層文化を消滅させないように切にご助力をお願いします。

簡単な栽培方法は次のサイトにも公開してあります。家庭菜園や雑穀に関するご質問にはメールくだされば、いつでもお答えします。

<http://www.milletimplic.net/weedlife/farmsklec8p.pdf>

雑穀街道普及会は下記ホームページに活動の現況や関連資料を順次更新していきます。

<http://www.milletimplic.net/milletworld/millstr.html>

なお、50年間、定点参与観察、調査研究してきた『日本雑穀のむら』第3章関東地方・第4章関東山地で、雑穀街道地域の調査研究の成果(1974~2017)をまとめてあります。<http://www.milletimplic.net/milletworld/millet/sn/jnmpilvil.html>

雑穀街道普及会の会員や賛同者になっていただければうれしいです。趣意書や会則など、さらに「街道美味」は雑穀製品、佐野川茶やクラフト・ビールを紹介していますので、下記のホームページをご覧ください。会費はありません。寄附は任意で、個人の意思を尊重し、あえて納入規定は設けていません。趣旨の賛同していただき、会員になっていただくようお願いしています。

遠くアフリカ、インドなどから極東にまで伝播してきて、縄文後晩期以降数千年、この島嶼に住む人々の命の糧であった数種の雑穀、日本における伝統的な雑穀栽培はいよいよ絶滅しそうな状況にあります。生きた文化財、雑穀や野菜の在来品種は種継をしなければ、死んでしまい、もう生き返らせません。生物文化の伝統的知識も継承されません。全国各地の伝統的雑穀栽培を継承する最後の篤農が90歳を超えようとしています。雑穀農耕文化複合は日本の山村が世界に誇る生きた文化財として、今を限りに絶滅させないように継承すべきです。雑穀街道をFAO世界農業遺産に登録申請する提案普及を続けます。

### ○報告

#### 雑穀街道協議会準備会づくり：

国際雑穀年は最大の好機で、相当数の方々が動画や資料を見てくださっています。でも、なかなか、雑穀や生物文化多様性、農耕文化基本複合、伝統的知識体系など、基層文化の大切さを、深く理解していただくことは難しいようです。世の中に対して、植物と人々の博物館および個人としてできることはおおかたなし終えました。世論がど

う変わるのか、今しばらく待ちますが、もう先はほとんどありません。

① 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。現況は下記のサイトにあります。

<http://www.milletimplic.net/milletworld/milletstrasse/approval22811.pdf>

② 相模原市役所での市長面会の後、詳細を改めて 5 月 8 日に緑区長に説明させていただきました。趣意書冊子は新たな賛同団体を加え、改訂（4 刷）しましたが、すでに残部はありません。雑穀街道地域は縄文時代中期の勝坂土器文化圏に重なります。

<http://www.milletimplic.net/milletworld/milletstrasse/ms23e4.pdf>

#### 4. 環境学習市民連合大学 Civic United University for Environmental Studies

セミナーの動画や予習・復習資料 pdf などは下記のサイトにあります。

<http://www.milletimplic.net/university/civicuues.html>

多くの世代が信頼の下に、ともに話し合い、深く考えて環境問題の解決を広く探りたいです。人々との間に信頼を築きたいです。セミナー座談会への参加希望やご質問などは下記にメールください。自給農耕ゼミは引き続き開催しています。雑穀栽培会（西原）も連携します。

内容についての連絡先：[kibi20kijin@yahoo.co.jp](mailto:kibi20kijin@yahoo.co.jp) 木俣美樹男（企画室事務担当）

環境学習市民連合大学は環境学習の理論と実践を普及啓発する目的で、ウェブサイトを作っています。環境学習・保全 NP04 団体と 3 個人から出発した市民大学です。主旨は、市民社会の自由、平等、友愛を基本原則として、自らが学び合う環境学習市民連合大学をリンク・ページとして、インターネット上で運営することです。ヨーロッパの 12 世紀ルネサンスの先駆けとなった原初の大学は学び合いたい人々の学習者組合でした。都市を旅しながら教師も学生も互いに学びの自由を守護し合い、共助していました。入学資格、試験、授業料、卒業資格はありません。どなたでも、学び合いたい人々が自由に集まるのです。

今この時、人新世の変曲点で、人生における学ぶ意味について改めて考え直し、再びルネサンス生き物の文明を日本から起こしたいです。この市民大学は任意無償提供の学習素材、任意寄付で維持します。この提案にご賛同の方々の参加（リンクなど）を広く求めます。よろしくご連絡をお願いします。最近の録画、話題資料メモは下記サイトにあります。

<http://www.milletimplic.net/university/civicuues.html>

#### ○ 予定

##### 1) 自給農耕ゼミ（佐野川）：

国際雑穀年を契機として、在来雑穀の栽培法を学び、栽培者を増やして、絶滅寸前の栽培現況を改善しましょう。そのために、遺存的栽培地を結ぶ雑穀街道を FAO 世界農業遺産に登録申請し、山村において生物文化多様性を現地保全します。プランタでも栽培できるように栽培の手引きや雑穀種子を差し上げます。栽培から、加工・調理まで

実習し、また、収穫物で美味しい料理やクラフト発泡酒を楽しみましょう。

## 第12回自給農耕ゼミ（佐野川）

○ 日時：2023年5月21日（日）予定 9:00～15:00 茶摘みの日程により変更有

○ 場所：神奈川県相模原市緑区の旧佐野川村上岩

○ プログラム：

実習：雑穀栽培の基礎技能を学ぶ。畝立て、施肥（元肥）、播種の仕方を実習する。佐野川茶の管理作業を学ぶ。

座談会：雑穀について話し合う。

話題提供者：宮本透、木俣美樹男（雑穀街道普及会）

集合場所：上野原駅バス停 8:30 または現地近くの石楯尾神社前

○ 協催： NPO 自然文化誌研究会／植物と人々の博物館、雑穀街道普及会、ワノサト・プロジェクト、NPO さいはら（雑穀栽培会）ほか。

○ 協力： ジャズ・ブルワリー

○ 申込み連絡先：[kibi20kijin@yahoo.co.jp](mailto:kibi20kijin@yahoo.co.jp) 木俣美樹男（雑穀普及会事務担当幹事）

参加費は不要ですが、活動への任意の寄付は歓迎します。

\* これまでに行った、このゼミに関連した動画、話題資料などは、市民社会の自由、平等、友愛を基本原則として、互いに体験と知識など学び合う環境学習市民連合大学の下記サイトで一般公開されています。

<http://www.milletimplic.net/university/civicuues.html>

○ 交通案内： JR 中央線／上野原駅からバスがある。

電車 <行き> 上野原駅 甲府方面から 7:59 着。東京方面から 8:25 着

<帰り> 上野原駅 甲府方面へ 15:59 発。東京方面へ 16:01 発

バス <行き> 上野原駅 8:35 発、石楯尾神社前 8:55 着。

<帰り> 石楯尾神社前 15:31 発、上野原駅 15:53 着。

更衣など施設 公民館

自給農耕ゼミと一緒に、佐野川の宮本さんの畑で収穫したキビとホップは山口さんの醸造所において国際雑穀年記念発泡酒としての下記の企画への仮申し込みを頂いています。

2) 上野原市西原でも NPO さいはらの雑穀栽培会があります。あわせてご案内します。ご参加ください。この企画案について、ご意見を頂ければ、加筆修正などします。

## ◎植物と人々の博物館 自給農耕ゼミ（佐野川） 2023年開催年間計画案

山間地畑作農耕について、雑穀栽培の基礎技能と佐野川茶の管理作業を主に学ぶ。また、雑穀の民族植物学、雑穀とその料理の起源と伝播、インドの日本の雑穀料理と発泡酒醸造を学ぶ。有機肥料のみを使用する。

講師：宮本透、井上典昭、木俣美樹男（雑穀街道普及会）、富澤太郎、中川智（雑穀栽培会）ほか。

\* 西原での活動も協働実習として案内する。

主催：NPO 自然文化誌研究会／植物と人々の博物館、ワノサト・プロジェクトほか。  
参加費不要、任意の寄付は歓迎。

申込先：kibi20kijin@yahoo.co.jp 木俣美樹男。

詳細は <http://www.milletimplic.net/university/civicuues.html>

○ 4月 畑の耕起、元肥施肥、整地、除草。宮本さんがすでに行いました。

① 5月21日（日）：第12回

場所：神奈川県相模原市緑区の旧佐野川村上岩

実習：畝立て、キビの播種。畑作穀物の種子の保存園づくり。ホップの栽培棚づくり。

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

○ 6月11日（日）ローカリゼーション・デイ

② 6月18日（日）：第13回

実習：除草、中耕、追肥。ダイズの播種、小麦収穫。

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

③ 7月23日（日）：第14回

実習：除草、中耕、追肥。講義：雑穀、その料理の起源と伝播。発泡酒の仕込み見学。

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

④ 8月20日（日）：第15回

実習：防雀網張り、講義：日本雑穀のむら

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

⑤ 9月3日（日）：第16回

実習：キビの収穫、収穫祝い会食（雑穀料理づくり）。

⑥ 9月17日（日）：第17回

場所：相模原市緑区相模湖、ヤギ園。実習：キビ脱穀、発泡酒の仕込み見学。

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

⑦ 10月1日（日）：第18回

実習：雑穀見本園収穫、防雀網片付け。

○ 小菅村植物と人々の博物館、標本整理

⑧ 11月19日（日）：第19回 実習：コムギ、オオムギの播種

⑨ 12月10日（日）：第20回 実習：麦踏み。懇談会：

⑩ 1月日：第21回 実習：麦踏、味噌の仕込み

⑪ 2月日：第22回 実習：麦踏、醤油の仕込み

⑫ 3月日：第23回 懇談会

## ○お山の雑穀応援団 参加者募集中

「消えかかる地域の雑穀（キビやアワ）を、みんなで育て、食べ、学び、次世代になぎたい。」より多くの方と共に受け継いでいく形を作るため、2018年から栽培に取り組んできました。コロナ渦中、活動をお休みしていましたが、形を少し変えて、再スタートします。「雑穀を食べるのが好き」、「雑穀を作ってみたい」そんな皆様



とともに雑穀を作り、地域のあちらこちらでキビやアワの穂であふれる畑が広がるのを夢見ています。ぜひご参加ください。

【日時】 5月13日（土） 9：45 びりゅう館前に集合

雑穀の種まき&交流会

12：00 昼食（びりゅう館） 昼食代は各自でお願いします。

13：00 終了。午後は、「しごと塾さいはら」の畑で、甲州もろこしの種まき、ジャガイモの土寄せをします。ご興味ありましたらご参加ください。

【年会費】 3,000円（NPO さいはらの会員は無料）

【今年の年間スケジュール】 月に一度の共同作業で、雑穀を栽培します

5月13日（土）種まき

6月11日（日）草取り

7月9日（日）草取り、土寄せ

8月6日（日）鳥よけネット設置

9月10日（日）収穫

10月1日（日）脱穀

11月5日（日）収穫祭、雑穀を食べる

\* 来られる会だけの参加、途中からの参加、通して参加できなくても大丈夫です。

\* 平日でないと参加できないという声もありますので、臨時で平日作業日も設ける予定です。ご興味ある方はお問い合わせください。

\* 収穫した雑穀は、11月のイベントで参加者で食べます。たくさん採れた場合はびりゅう館の厨房で使います。

【申込み・問い合わせ】 NPO 法人さいはら 担当：富澤太郎

メール：[taro.tomisawa@gmail.com](mailto:taro.tomisawa@gmail.com) 電話：0554-68-2100（びりゅう館）

### 3) ローカリゼーション・デイ分科会案（梶間さん転載）

日本には縄文時代という1万年以上に渡って、自然と共生した歴史があります。その歴史の文化的遺伝子の一つが近年見直しが始まっている「雑穀」です。

国連は2023年を国際雑穀年としました。栄養価の高さと保存性、乾燥などに強い飢饉対応の種として、食糧の安全保障と家族農業の観点からです。

日本では中山間地域で現在まで長老の篤農家たちが種や栽培技術や様々な知恵を保存し継承してきています。また雑穀の新しい料理法を考案・実践している人々もいます。

ローカリゼーションデイ日本では、これらの太古から続く日本の伝統食を見直し、温故知新で、現代人のわたしたちが、これらとどう向き合い、取り入れていけるか、地域で守り伝えてきた在来種を守り、食文化を守るために地域でできること、次の世代にどう手渡していけるのかを、実践者の人々を交えて考えてゆく会とします。

分科会テーマ：雑穀＝食のローカリゼーション（6月11日午後予定）

分科会構成案（75分） 分科会ホスト・オペレーション：梶間

1、国連 FAO 制作：国際雑穀年 PV(1' 02" ) <https://youtu.be/hrJCu-c0T6c>

2、イントロ ナビゲーター：谷崎テトラ 解説：木俣美樹男 （15' 00" ）

◎雑穀とは何か？

◎今なぜ雑穀なのか？

◎日本における雑穀の歴史と位置づけ

3、現代の雑穀の実践者たち（25' 00" ）

◎西原・篤農家・中川智氏（ビデオ出演）◎やまはた農園・富澤太郎氏 ◎藤野佐野川 宮本茶園・宮本透氏

◎国際雑穀年・東京学芸大学創基 150 周年記念雑穀発泡酒ソビボ・ピーボ復刻の話・本間由佳さん（ここまで 15' 00" ）

◎未来食つぶつぶの創始者・大谷ゆみこさん ◎雑穀栽培とつぶつぶ料理教室の話・小川町・岩崎信子さん（10' 00" ）

4、雑穀のうた「草の結び」by Upepo Upopo（ビデオ演奏：歌 5' 17" ）生出演でお話し（合計 10' 00" ）

5、雑穀街道を世界農業遺産にしよう。（15' 00" ）

雑穀街道のスライドショーをみながら、雑穀街道の話と世界農業遺産に登録申請を準備している話。「植物と人々の博物館」の移転の話。メディア作りの話。

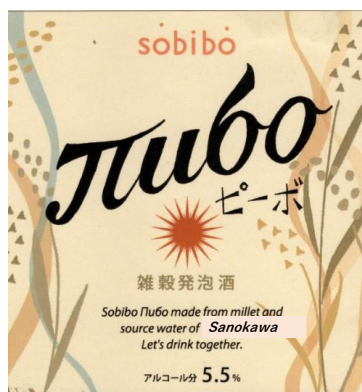
6、質疑応答（10' 00" ）

主催：ワノサト・メディア・プロジェクト

協力：雑穀街道普及会、NPO 法人自然文化誌研究会、植物と人々の博物館  
トランジションタウン小金井、NPO 法人トランジション・ジャパン（案）

#### 4) 雑穀発泡酒ソビボ・ピーボ 復刻企画

目的：国際雑穀年を記念し、雑穀街道を FAO 世界農業遺産に登録する活動を普及促進するために、雑穀発泡酒ソビボ・ピーボ（素美暮発泡酒）を復刻します。雑穀街道美味の新商品になることを期待します。前回のラベルを基にした本間由佳さんのデザインは改訂中です。国際雑穀年・東京学芸大学創基 150 周年記念として、醸造します。同窓会紙にも案内していただきました。以下は仮のラベルです。学芸大学のロゴも入ります。



雑穀街道を世界農業遺産に登録しよう

麦芽使用率 x x % 以上  
Z 産麦芽 70%  
その他の材料：相模原市緑区産  
日本の里100選佐野川の水100%  
キビ30%、ホップ

内容量330ml



国際雑穀年記念2023  
雑穀街道普及会





## 材料・醸造関係

①宮本茶園において、自給農耕ゼミ（佐野川）で栽培したキビ 10kg、およびホップを使用します。製法は前回のマイクロブルワリー（馬場さん）と同じ予定です。中国山東省で「会盟を誓う固めの杯」に用いたキビの即墨老酒は、焙煎工程を加えて、紫色を帯びた濃褐色であり、独特の芳香と苦味、やや酸味のある甘さをもち、黒ビールに似ているといいます。ソビボ・ピーボはイギリスのギネスビールのような味わいになります。

②藤野の Jazz Brewing Fujino（山口解さん）で醸造します。

2018年、神奈川県相模原市にある陣馬山の麓にオープンした超小規模醸造所。日本の里山百選にも選ばれた旧藤野町佐野川の名水を使用し、非加熱、無濾過。使用している酵母は仕込み毎に使い切りの純粋培養された活性度の高い酵母でこだわりの醸造を行っています。

3) 山口さんの通常販売価格は6本、送料込み5,500円でネット販売されています（遠隔地は送料が異なります）。これに加えて標記目的のために、よろしければ、任意のご寄付を加えていただければうれしいです。

## 仮予約方法

企画へのご質問や仮予約申込先は雑穀街道普及会、事務幹事 木俣に下記メールでお願いします。 kibi20kijin@yahoo.co.jp

仮予約が限定50口になりましたら、改めてご連絡し、代金などをお振込みいただきます。**現在、仮予約36口**です。醸造を始め、1月ほどでできます。冷蔵で1年間保存できますが、でき立てのほうがおいしいので、まず事前に仮予約を頂きます。1ロット330ml瓶300本、製造価格約20万円、これらにラベルデザイン・印刷代、送料などの経費が加わります。

企画団体：植物と人々の博物館／日本村塾自給農耕ゼミ（佐野川）、雑穀街道普及会ほか

## ○報告

### 1) 桂川・相模川流域協議会幹事会

4月5日に開催されて、雑穀街道協議会準備会の賛同団体（名義使用）になる件につき協議があり、次の結論になりました「市民部会は賛同団体になることに異存はない。行政部会は5月11日の幹事会で賛否を明確にする」。

### 2) FAO 国際雑穀年のウェブ・セミナー

FAO ローマ本部主催のウェビナーに招待されました。7月に、“A Historical Sketch of Millets in Japan”（仮題）で準備しています。

~~~~~

**植物と人々の博物館**（山梨県小菅村）：館長：木下善晴、顧問研究員；安孫子昭二

研究員：木俣美樹男（東京、専任、担当運営委員）、西村俊（石川、担当理事）、井村礼恵（東京、担当運営委員）、川上香（長野）、渡辺隆一（長野）、Sofia M. Penabaz-Wiley（千葉）、伊

能まゆ（ヴェトナム）ほか

公式 HP：植物と人々の博物館 <http://www.ppmusee.org/>

**雑穀街道普及会** <http://www.milletimplic.net/milletworld/millstr.html>

事務担当幹事 メールマガジン発行：木俣美樹男 [kibi20kijin@yahoo.co.jp](mailto:kibi20kijin@yahoo.co.jp)

栽培担当幹事：宮本透

民族植物学関係 HP:生き物の文明への黙示録 <http://www.milletimplic.net/>

**エコミュージアム日本村／ミュージズ研究会／トランジション小菅**（山梨県小菅村）：

代表 亀井雄次（山梨小菅村）

**自然文化誌研究会**：代表 中込卓男（東京）、副代表 中込貴芳（東京）、小川泰彦（埼玉）

<http://www2.plala.or.jp/npo-inch/>

事務局長：黒澤友彦（山梨県小菅村） [npo-inch@wine.plala.or.jp](mailto:npo-inch@wine.plala.or.jp)

**環境学習市民連合大学** <http://www.milletimplic.net/university/civicuues.html>

企画室事務担当：木俣美樹男 [kibi20kijin@yahoo.co.jp](mailto:kibi20kijin@yahoo.co.jp)

~~~~~

### {ひとりごと／編集子私言}

本来地域行政の職業だと思えます。市民が自費で公共の仕事をして準備を整えてから、行政に協力を依頼しても、他人事のように、なかなか取り合っていただけません。働き方改革というのは、働かない理由なのではないでしょうか。情けないことに行政職員には地域への愛着、誇りや先人への敬意がないのだと、幻滅（R. ドーア）とバカの壁（養老孟司）を強く感じています。人新世において、生き物の文明に向かいホモ・ルーデンス（遊び人、ホイジンガー）になるのか、AI に隠れるホモ・デウス（神人、ハラリ）に自己家畜化されて滅びるのか、この分岐点で生存への道、生き物の文明を選ぶ時間はあまりないようです。

### 写真



神代植物公園のフジ、宮本さんの畑、ムギ畑の手前に雑穀を播種します。