



植物と人々の博物館  
Plant and People Museum  
Vol.31



国際雑穀年  
2023



「雑穀街道」を国際連合食糧農業機関（FAO）世界農業遺産に登録するための活動も拡大中です。2023年の国際雑穀年（International Year of Millets）に合わせて多くの方々のご協力を頂いています。2/8（水）の相模原市長との面会に続き、4/24（月）に上野原市長との面会を行い、2024年2月の農林水産省へ登録申請に向けた協力をお願いしました。雑穀街道の普及に向けた普及用説明冊子も第4刷（[http://www.ppmusee.org/\\_src/11238/ms23e4.pdf](http://www.ppmusee.org/_src/11238/ms23e4.pdf)）に改定しています。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関心を向けていただき、ご賛同をよろしくお願いします。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。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。雑穀を継承する仕組み作りの最後のチャンスです。

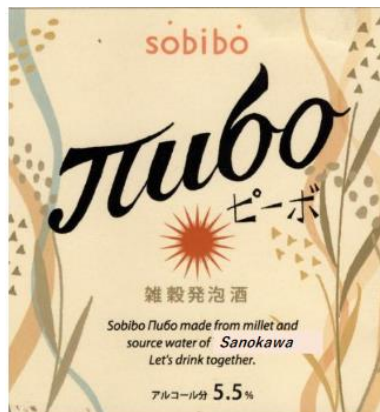
雑穀街道普及会：<http://www.milletimplic.net/milletworld/millstr.html>

<ご案内1>（引き続き、第一回出荷に向けた賛同者を募集中です！）

雑穀街道を国際連合食糧農業機関（FAO）世界農業遺産に登録する活動の普及促進と国際雑穀年を記念し、「雑穀発泡酒 ソビボ・ピーボ（素美発泡酒）」の復刻を計画しています。第一弾として限定50口での醸造を目指していますので、ぜひ、ご賛同いただき、仮予約いただければと思います。価格は1口（330ml瓶6本入り）で5,500円（送料込）、宜しければ任意の寄付を加えて頂ければ幸いです。第一回の出荷を機に新しい雑穀街道の名産になれば、地産の新しい生業創出にも繋がります。ぜひ、ご参加ください。

1バッチ（330ml瓶300本）の製造価格が約20万円、これらにラベルデザイン・印刷代、送料などの経費に使用します。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36口の仮予約があります。

（ロゴ案）



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 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



企画へのご質問や仮予約申込先：雑穀街道普及会、事務幹事 木俣（[kibi20kijin@yahoo.co.jp](mailto:kibi20kijin@yahoo.co.jp)）

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

<今後の関連イベント情報>

【ローカリゼーションデー日本2023】トランジション・ジャパンと連携して雑穀をテーマとした分科会の開催を検討しています。6月11日（日）にオンラインで開催しますので、ご興味がありましたらぜひご参加ください。分科会テーマ：雑穀=食のローカリゼーション（仮、6/11午後開催予定）

ローカリゼーションデー日本2023：[https://peraichi.com/landing\\_pages/view/localizationdayjapan2023](https://peraichi.com/landing_pages/view/localizationdayjapan2023)

【自給農耕ゼミ（佐野川）】山間地畑作農耕の実体験（主に雑穀栽培の基礎技能と佐野川茶の管理作業）を通じて、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びませんか。2023年は5月21日（日）に第12回自給農耕ゼミ（佐野川）を開催し、その後毎月1回の集まりを予定しています。上野原市西原でもNPOさいはらの雑穀栽培会があります（協働実習）。ぜひご参加ください。

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

お山の雑穀応援団：<https://yamahatafarm.com/zakkoku/>