



植物と人々の博物館

Plants and People Museum

Vol.38

西村俊 自然文化誌研究会理事

2025年も引き続き、植物と人々の博物館の活動へのご理解とご協力をよろしくお願い致します。

冬の間は閉館し、春が来る頃まで民具・書籍の整理はお休みしていましたが、3月9日から徐々に再開（開館）し、さく葉標本の選別や民具・書籍の整理を行います。ご協力頂ける方があれば、曜日や日時は調整できますので是非ご協力ください。資料などの閲覧もご連絡を頂ければ日程調整をして随時ご案内します。

民族植物学ノート第18号を3月末に発行する予定です。電子出版ですのでホームページ上で閲覧ください。HP上の資料を頼りに、メディアからの問合せや個人で関心を持ってくださる方もおられます。お時間の許す時にppmusee 植物と人々の博物館HP (<http://www.ppmusee.org/>) にご訪問頂き、電子書籍、聞き書き、エコミュージアム日本村（藤農便り、タイの環境学習、冒険の便り）などのバックナンバーを振り返ると、新しい気付きの機会になるかもしれません。

【木俣専従研究員が講演会や勉強会の講師として、いくつかの講座でお話されました（予定を含む）。】

①講座『里山再生ボランティア入門』の講義予定（木俣研究員）

日時：2025年2月9日 木俣担当 自然文化誌研究会/植物と人々の博物館

「1970年代の檜原村の雑穀調査から～人間と穀物の共生、文化的進化を学ぶ」

場所：桧原村藤倉、NPO 法人さとやま学校・東京 (<https://satoyama-gakkou.org/field/>)

② 新渡戸文化高校2年生探求学習

日時：2025年2月19日水曜日 14:00～17:00

話題：探求学習で、雑穀に関するインタビューを受ける

③次代の食と農をつくる会/講座 zoom

日時：2025年3月5日 19:00～20:30

話題：日本の雑穀の歴史、調理方法、魅力など

可能な範囲で、活動の広がり方や人々の連携の可能性について、活動を継続頂いています。

【春に雑穀の播種・栽培を予定される方には、種子をお分けします（郵送します）。】

雑穀の簡単な栽培や加工、調理法などは下記にまとめてあります。不明なことがありましたら、メールでお問い合わせ下さい。

栽培法 雑穀～とりあえずの栽培法 (<https://www.milletimplic.net/weedlife/methmilcult.pdf>)

在来雑穀の栽培・加工法 (<https://www.milletimplic.net/weedlife/farmsklec8p.pdf>)

加工法 雑穀類の加工・調理方法 (<https://www.milletimplic.net/weedlife/milfoodprc.pdf>)

※詳細は『日本雑穀のむら』『雑穀の民族植物学』を検索してお読みください。
