



◆松崎 拓郎さん
「秋田の実家は農家のですが、僕自身は教師をめざし東京に進学しました。でもあるとき、実家の米を部活に持つていきたまんがおいしいと食べて、農業って、届ける相手で価値が変わるものらしい仕事だなと思い始めたころ、結城先生と出会ったんです。鳴米で学んだ一番大きなことは、地域内外

う人たちが活動しているか知りたかったのです。その後、CS A（地域が支える農業）に関心を深め、鳴米を修士論文のテーマにしました。地元農家の曾根さんに「いい研究者になつてね」といわれたのが忘れられません。

◆佐藤 大輔さん
「僕らの世代は景気がいい時代をほとんど知りません。就職活動に直面してもやもやした思ひが、鳴米に向かわせたのかもしれないですね。6年通い、鳴米の一員になれたんじゃないかなと感じています。大事なのは仕組みより、かかる人の思い。国家公務員として仕事をする中で、食べ物の向こう側の世界の伝え方など、学んだことを実現しないですね。6年通い、鳴米の一員になれたんじゃないかなと感じています。たまに帰つてみると、知らない若い人が家にいて「お帰りなさい」っていわれるんですよ（笑）。人とのつながりを大事にして期待に応えていきたいです。」

終了後の懇親会は、鳴米を当初から支援しているフリー・アナウンサー大葉由佳さんの創作劇「創作民話ゆきむすび」で幕開け。おにぎりをほおぱりながら、交流を深めました。

『米プロ 11年目の田植え交流会 ~2016・春~』

鳴子の米プロジェクトを応援していただいている皆さん、鳴子の米ゆきむすびを予約して下さった皆さんと共に、今年で米プロ11年目を迎える「田植え交流会」を行います。田植えの後は、昔のように、田んぼの畦で、地元のおかあさんたちが作る鳴子の米のおむすびやどぶろく、漬物などを囲み、みんなで小屋を楽しみたいと思います。

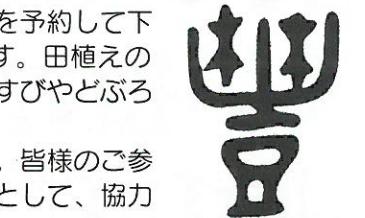
作る人、食べる人が手を携えて田んぼと地域を守る「鳴子の米プロジェクト」。皆様のご参加をお待ちしています！前日・当日の温泉宿泊希望の方は、米プロ特別プランとして、協力宿を紹介しますので、お声かけください。

【日 時】	平成28年5月28日（土）午前10時～午後3時頃
【場 所】	集合 →午前10時05分 鳴子公民館駐車場（JR鳴子御殿湯駅すぐ前） 宮城県大崎市鳴子温泉鬼首中川原地区 高橋正幸さんの田んぼ（0229-86-2746）
【参加費】	1,000円（農家指導料、小屋代含む。小学生以下無料）
【内 容】	「鳴子の米ゆきむすび」の田植えの見学、体験と小屋。
【持ち物】	田植えを体験したい方は、タオルと長靴、汚れてもいい服装、雨具、着替えをご持参下さい。
【雨 天】	決行（雨天時、小屋は屋内）
【交 通】	（車）東北自動車道古川ICより→鳴子公民館P（R47で40分） （JR）東北新幹線JR古川駅→JR鳴子御殿湯駅（陸羽東線で40分） （参考）JR陸羽東線古川駅9:20発→鳴子御殿湯駅9:59着） 【無料シャトルバス】 行き 鳴子御殿湯駅前発（会場行き） 10:10 帰り 田んぼ会場発（鳴子御殿湯駅行き） 14:20

【問い合わせ・お申し込み】
ご参加希望の方は、下記の申込み事項を、平成28年5月25日（水）まで、FAXもしくはメールでお申込みください。

★参加者代表氏名 ★住 所 ★電話番号
★人数（大人・子供別） ★交通手段
★シャトルバス利用の有無 ★その他メッセージ等

【問合せ・申込み先】 ☎989-6832 宮城県大崎市鳴子温泉字星沼77-84
NPO法人鳴子の米プロジェクト 理事長 上野 健夫
TEL. (0229) 29-9436 FAX. (0229) 29-9437
e-mail komepro181@yahoo.co.jp



「10年感謝祭」&「にっぽん・食の哲学塾2015」を開催しました！



Part.1 鬼首に暮らし、米づくりをつづける心とは
お話／高橋正幸さん、高橋繁俊さん、三塚昇悦さん
聞き手／西大立日祥子（鳴米プロ理事）

山間地の鬼首では、米づくりだけで生活を立てるることは難しく、畑作、林業、馬産、工芸など、さまざまな生業を組み合わせて暮らしてきた歴史があります。戦後は、食糧増産をめざし鬼首でも大規模な開拓が行われましたが、寒冷地のために質の良い米の生産は困難で、生産者は苦労を重ねてきました。そうした中、ようやく出会ったのが「鳴子の米プロジェクトゆきむすび」でした。つくり手の3者が思いを語りました。



Part.2 私たちは鳴子の米プロの活動に未来を見る
お話／林田悠子さん、中川恵さん、松橋拓郎さん、佐藤大輔さん、上野滝人さん
聞き手／結城登美雄（鳴米プロ総合プロデューサー）

鳴子の米プロジェクトには、多くの学生たちが関心を寄せてくれました。ブランド米の育成なのではない。新しい米を地域みんなで育て、食べ手とつ

◆中川 恵さん
「大学院生のとき、農文協の本で、脱グローバリゼーションの活動として鳴米の活動を知りおもしろそうだなと思つて訪れました。どう考えでどうい

◆高橋 繁俊さん
「私も山仕事と農家の仕事を両方をやってきました。1200メートルの須金岳の沢水は、冷たいです。昭和55年だったと

弱かたり、倒伏しやすかつたび」を試験栽培でつくったときは、収量も多く、こんなにラクにできる米があるのかと驚きました。

◆三塚 昇悦さん
「親が携わった大森平の開拓の苦労を聞いてきました。中でも、膨大な借金を背負つたこと、仙北沢の沢水を田んぼに引き入れるために、3年かけて夜昼、岩盤を手掘りで掘り進めたことは身にします。やはり鬼首でも、米づくりが第一だったんですね。「ゆきむすび」は、最初の3軒の農家で、亡くなつた曾根さんにすすめられてつくつて6年目。標高500メートルの私の田んぼでもよく育つてくれます。」

◆林田 悠子さん
「大学のゼミで鳴米の活動を知り、卒論のテーマにすることに決めて、約2カ月間、泊めて生き方を考え、農や食とかわる仕事を選択し歩み始めていました。卒論のテーマとして鳴米を選び、鳴子に滞在してつくり手と交流を深めました。そして、自分の生き方を考え、農や食とかわる性を見たのかかもしれません。彼らは大学の授業で活動を知り、ながり、地域農業の継続を実現していくのだーそんなストーリーに若い世代は社会の新たな可能性を見たのかかもしれません。」

思いますが、まったく実らず刈り倒したこともありましたね。「ゆきむすび」は、毎年期待を持って育てています。」

思いますが、まったく実らず刈り倒したこともありましたね。「ゆきむすび」は、毎年期待を持って育てています。」

ながり、地域農業の継続を実現していくのだーそんなストーリーに若い世代は社会の新たな可能性を見たのかかもしれません。彼らは大学の授業で活動を知り、ながり、地域農業の継続を実現していくのだーそんなストーリーに若い世代は社会の新たな可能性を見たのかかもしれません。」