

なるこめつうしん

鳴子の米通信

2020.12 Vol.20

特定非営利活動法人
鳴子の米プロジェクト
〒989-6832
宮城県大崎市鳴子温泉字星沼77-84
TEL 0229-29-9436
FAX 0229-29-9437
HP <http://www.komepro.org>
ホームページもご覧下さい！



和光高校(東京都) 9年目となる米プロでの研究修学旅行

ゆきむすびをたくさん食べ、
コロナに打ち勝ちましょう！

NPO 法人鳴子の米プロジェクト

理事長 上野 健夫

お陰様で「鳴子の米プロジェクト」は、たくさんの方のご理解ご協力のお陰で15年目の収穫の秋を迎えています。

3月下旬、雪が降る中で種もみの温湯消毒から始まった今年の米づくりは、4月中旬に種まき育苗、5月の田植えと順調に作業は進みましたが、7月に入って低温や日照不足が続き、一時は作柄を心配する時期もありました。梅雨明け後に好天が続き、それまでの生育の遅れを取り戻し、9月の下旬からくい掛けの稲刈り、10月上旬にはコンバインの稲刈りも始まり、くい掛け、脱穀作業と行い出荷準備が整いました。台風や病害虫の目立った被害もなく、平年並みの収量で、美味しいゆきむすびを今年もお届けできます。

さて、今年は新型コロナウイルスの感染拡大により、全世界での経済活動や日常生活までもが一変してしまいました。冬に

近づくにつれ、感染者が増加傾向にあり、まだまだ終息には時間がかかりそうです。新しいライフスタイルが提案され、テレワークやリモート会議、三密を避ける行動等も日常になりつつありますが、食料自給率が40%を下回っている日本にとって、輸入に頼る食料生産や食生活についてもあらためて考える機会となりました。また、米(特に玄米)は免疫力を高めるとの論文もあり、米を食べることの意義も再確認いたしました。この機会に「ゆきむすび」をたくさん食べてコロナに打ち勝ちましょう！

いつも米プロを応援していただいている皆様も、コロナ禍で様々な影響を受けている方も少なくないと思いますが、私たちも頑張っておいしいお米を作っていますので、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

米プロとの出会いと生徒の学び 和光高校／林 尚子

米プロに初めて出会ったのは雑誌「現代農業」です。2011年の東日本大震災をきっかけに、生産する側と消費する側の大きな隔たりを痛感する中で、新しい選択授業のフィールドワークの場所を探していた私は、鳴子の米プロジェクトの載っている「現代農業」を発見し、2011年の7月に連絡を入れました。上野理事長から「まずはいらっしやい」というお誘いを受けて、8月に鳴子に初めて来ました。単に農業について学ぶ授業にしたいくない、地域とつながっている生業としての農の在り方を生徒に実感してもらいたい、というような頭でっかちなことを話した記憶があります。

実際には2012年の10月から今年の10月まで計9回、高校生20数名とともに毎年約2日間、農作業の体験と同時に、米プロや地域のこと、消費者への想いなどを語ってもらうひとときを作っていました。初年度の生徒の働きぶりに私自身が驚きましたが、東京の自由奔放な高校生を迎えた農家のみなさんの勇氣(?)を思うと、本当に感謝しかありません。稲刈り、脱穀、杭返し、杭片付け、大根抜き、大根洗い、畑の後始末……。様々な作業を通じて「百姓」のわざに驚く生徒たち。ここ2年ほどは電柵の片づけが加わり、獣害についても学ぶことになりました。軽トラの荷台ではしゃぎ、「いっぶく」で出てくるおやつに喜び、栗拾いや廃校ドライブなどこちらでは経験できないことをたっぷりやって、高校生は本当に豊かな表情になります。何より、仲良くなります。4日間は私にとっても大事な大事な豊かな4日間で、毎年の楽しみです。

今年はコロナ禍で例年とは違う緊張感の中でした。受け入れは厳しいのではないかと考えていたのですが、消毒の準備までしていただき、生徒は例年以上に

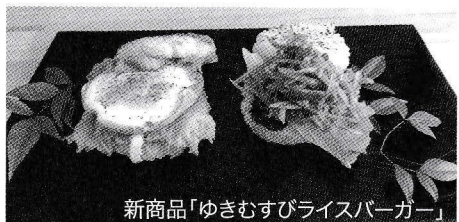
感動する場面が多かったようです。初日仙台市東部の荒浜で震災当時のお話、地域への想い、復興の様子を学び、最終日は林業を体験するというプログラムをできたことは本当にうれしいことでした。生徒の感想を読むと、本当にいろいろなことを考え、生き方につながるような発見をしていることに驚きます。最後に2人の生徒の感想を紹介し、感謝の言葉に変えたいと思います。これからもよろしくお願いします。

「私は4日間、ほかのどの授業より農と地域が一番学ぶことができて楽しい研究旅行だったと思います。中でも一番、お米のありがたみを忘れてはいけないということを学びました。お米一粒一粒に農家さんの想いが詰まっていた大切なものです。本当に良い体験をさせてもらえました。」(あおいさん)

「農作業をしている方や米プロの方の話を聞いて、自分の仕事に誇りを持ち、仕事が好きだからこそ米プロを立ち上げたり、ずっと努力を続けているんだろうと思った。人間は自分の行動に熱量や愛があるかないかでとても差が出ることに気づいた。顔を合わせて人とコミュニケーションをとることによって笑顔が生まれ、顔を合わせないと生まれない大切なものに気づいた。人は人と話しているときに一番何かに気づけると思った」(ゆうすけさん)



新ゆきむすび弁当



新商品「ゆきむすびライスバーガー」

むすびや

(鳴子の米プロジェクト 公式おむすび屋)

- 営業時間／11:30～13:30
- 定休日／毎週水曜日
- ゆきむすびのおむすび各種／麴なんばん味噌焼き、季節の青菜巻き、塩むすびなど。土・日・祝の限定で「小昼ランチ」も出しています。
- 仕出しや、ゆきむすび弁当のご注文も承っております。まずは下記にご連絡ください。
- 連絡先／Tel：090-6687-6318 (受付時間は営業日の9:00～14:00)
Fax：0229-29-9437
- 場 所／〒989-6832 宮城県大崎市鳴子温泉字星沼77-84
JR中山平温泉駅から徒歩2分
NPO法人鳴子の米プロジェクト事務所 1階

美味しいおむすびで笑顔、それを見てまた笑顔！
移るのはウィルスだけではなくですね。
そんな笑顔の連鎖ができるように、私たちは
美味しいおむすびとホッとできる空間で皆様を
お待ちしております。

思うように外出ができない、人と会えない等ストレスの溜まる一方ですがそんな中、むすびやに
来店した小さなお客様。塩むすびを注文してひと
言、「やっぱり、日本人ならおむすびだね！」
ニコニコと話してくれたお客様に私たちまで笑顔
になりました。

今年は今までの日常が一変し、「普通」がいっ
もそこにあるとは限らないと思い知らされた年と
なりました。
しかしながらこのコロナ時代になわらず「むす
びや」を営業できるのは、ひとえに皆様のご愛顧
の賜物であり、厚く御礼申し上げます。
世間ではテイクアウトが日常となり、むすびや
でも新商品の開発や仕出し弁当により一層力を込
めています。

美味し〜い飯で「いっしょ」もできよう！

Access Map



「ありがとう、ゆきむすび」

ゆきむすび作り手のみなさんへのエールと決意

◆女優／ねこいずみ（大葉由佳）



せていただきました。鬼首寒湯（おにこうべぬるゆ）という地名の伝説をヒントにした「ゆきむすび物語」。

この土地の味わい深い詠りをお手本に。宮城生まれの宮城育ちだから、東北訛りは、ばっちりネイティブなのです（笑）。田植えと稲刈り交流会にほぼ欠かさず通い続けているのは、語りに磨きをかけたから。というか、お母さんたち手作りのお昼ごはんが美味しすぎるから。ゆきむすび作り手のみなさんが大好きだから。そして、この場所に立つと、人としての根源的なものを、思い出させてもらえる気がします。

腹の底から喜び、深呼吸する。「生きている！生かさせて

いただいた！」という実感。空気も水もくいがけの景色も美しく、細胞が大喜びしているような感覚。

あと1年あまりでカンレキですが、100才の現役女優を目指し、ここからからだを鍛え、表現し続けたいと思います。

「あきらめなかったから。冷涼な気候だったからこそゆきむすびが誕生した。かつて、一ペゴもかねよな米しかとれねえ（牛も食べられないような米しか取れない）」と、言われていたというほど、このあたりは、美味しいお米を穫るのは難しいとされていたそうです。

それだけに、これほど美味しいお米が誕生した喜びは、計り知れませんが、いくつもの奇跡が重なり、生まれたお米。ゆきむすび誕生に尽力された人々の思いの力と働きが呼び起こした奇跡。この喜びを、「語り」というかたちで民話にし、10周年の折、披露さ

『プロジェクト鳴子CSA』の取組みを振り返って

トヨタ財団の助成事業として、2018年4月から2020年6月まで、「プロジェクト鳴子CSA」の活動に取り組んできました。これは、作り手と食べ手をつなぎながら鳴子の米づくりを支えてきた「鳴子の米プロジェクト」（Community Supported Agriculture、「地域支援型農業」）の手法を、野菜にも広げていこうという試みです。小さな畑でつくる自家用の野菜を、都市や地域の消費者にお裾分けする仕組みをつくることで、作り手は多品種少量野菜の売り先を安定的に確保でき、食べ手は新鮮で美味しい野菜を受けとることができます。

CSAの実現に向けて、プロジェクトに参加する生産農家（17軒）から集荷した野菜を、仙台や地元鳴子温泉地区で会員登録していただいた方に定期的に受け渡す「鳴子よっこ便」（会員制による野菜等の予約販売システム）を立上げ、2019年の7月から5ヶ月間にわたり実験的に試行しました。その結果、最終的には仙台30名、鳴子22名の方に会員になっていただき、生産者・消費者の双方から喜ばれるとともに、本格的なスタートを期待する多くの声を頂戴しました。また、一定規模の会員数が確保できれば、持続可能な事業として運営できる手応えを得ることができました。

その他にも、地域づくり視察研修、農業資源調査（宮城学院女子大学現代ビジネス学科学生の参画）、CSA塾（3回開催）、鬼首塾（3回開催）、農業インターシップや縁農隊（おでって隊、秋の稲刈り作業の手伝い）等を実施し、地域内外の若者との交流の場を設け、農業や地域への関心を深めてもらう機会を多様に作り出しました。その参加者のひとりが「鳴子よっこ便」運営スタッフとして参画し、プロジェクトの担い手として活躍するなどの成果に結びついています。また、鬼首塾では、失われつつある伝統作物「鬼首菜」を復活し、CSAのシンボル野菜としての活用に取り組みしました。栽培や調理加工を行なう実践組織「ずなっ隊」が誕生し、そ

の活動をベースとした記録冊子「鬼首菜」を制作、刊行しています。

2年間の助成期間の中で多くの新しい活動に取り組むことは、マンパワーの限られた私たちにとっては大きなチャレンジでしたが、地域内外の皆さんの支えもあって、計画していた活動の9割を実施することができました。しかし、新型コロナウイルス感染の拡大に見舞われて、今年度に本格稼働を予定した「鳴子よっこ便」は休止しています。現在も見通しが立たない状況ですが、「鳴子よっこ便」の試行で作り手と食べ手がともにCSAの可能性を体験、共有できたことが、再開に向けての原動力になると期待していると

プロジェクト鳴子CSA事務局



よっこ便で、伝統野菜・鬼首菜の試食



杭がけ作業を手伝う縁農隊の若者



よっこ便（仙台駅東口側周辺）では、大学生もボランティアで参加

FAX送信票 ▶ 0229-29-9437

鳴子の米プロジェクト 令和2年産米注文書

令和 年 月 日

ご予約注文はお早めに! 9月末までに60キロ以上の注文をいただいた方に、お楽しみ特典あり!
※事務局より請求書をお送りし、ご入金の確認のあと発送いたします。

●お申し込み者 お客様は、太枠の中をご記入ください。

ご住所 〒 -		
都 道 府 県		
お名前 (ふりがな)	☎ () -	FAX () -
様	Eメール	

●お送り先 鳴子で受け取る場合は、住所欄に「鳴子受取」と記入してください。

	お名前 (ふりがな)	ご 住 所	種類と数量	発送希望
1		〒 - ☎ () -	くい掛け・コンバイン 玄米・白米 kg 個	月 日 頃
2		〒 - ☎ () -	くい掛け・コンバイン 玄米・白米 kg 個	月 日 頃
3		〒 - ☎ () -	くい掛け・コンバイン 玄米・白米 kg 個	月 日 頃

※3件以上送付先がある場合は、別紙に内訳をお書きください。

鳴子の米プロジェクト [ゆきむすび] 価格表 (消費税込)

くい掛け* 500俵限定 コンバイン生産*

キロ数	玄米価格	白米 (備米満) 価格
5kg	3,000円	3,300円
10kg	6,000円	6,600円
25kg	15,000円	16,500円

キロ数	玄米価格	白米 (備米満) 価格
5kg	2,500円	2,800円
10kg	5,000円	5,600円
25kg	12,500円	14,000円

*くい掛けとは、刈り取った稲をくに掛け天日でゆっくり乾燥するものです。出荷は11月下旬になります。

*コンバイン生産とは機械による刈り取り、乾燥、脱穀で、一般に広く行われているものです。

メモ欄 (のし紙などで希望があればご記入ください)

●送料/鳴子での受け取り以外は、送料+宅配用箱代がかかります。

箱代/ 5kg~10kg=100円、25kgまで=160円 (1箱の重さは25kg以内) (単位 円)

キロ数	宮城県内	東北	北海道	関東信越	中部北陸	関西	中国四国	九州	沖縄
15kgまで	770	1,100	1,430	1,100	1,320	1,320	1,430	1,600	3,190
25kgまで	880	1,210	1,540	1,210	1,430	1,430	1,540	1,710	3,740

▶消費税率が引き上げられた場合は、米代・送料・箱代が改訂になります。改訂後の価格は追ってお知らせいたします。HPも合わせてご覧ください。

●お問い合わせは

▶特定非営利活動法人 鳴子の米プロジェクト・事務局 (平日午前9時~午後4時) 〒989-6832 大崎市鳴子温泉字星沼77-84

電話 0229-29-9436 ホームページ <http://www.komepro.org>

FAX 0229-29-9437 Eメール komepro181@yahoo.co.jp

↓当プロジェクト使用欄
(お客様はご記入不要です)

☐ 注文番号	
☐ 価 格	円
☐ 箱 代	円
☐ 送 料	円
☐ 合計金額	円
☐ 備 考	