



NETWORKING NEWS LETTER



CONTENTS

[ねっとわーきんぐレポ] 映画「よみがえりのレシピ」

……在来作物と種を守り継ぐ人々の物語

[地球と一緒に…つくる人TALKその7] 杉桶仕込みで醤油本来の姿を

……弓削多醤油 弓削多 洋一 さん

[トピック&ニュース]

原発は、いらない！

1.11さよなら原発
エネルギーシフトウォーキング(10)

2014年2月22日はオーガニックショーへ

絵を描こう

キッズウィークエンド
@青梅～福島子ども保養ツアー写真展

[INFORMATION]

事務局からのお知らせ

● 2月の活動予定／●活動短報

A
HAPPY
NEW
STAGE
2014 2月号

2014.2.22～つくる人&食べる人が会おう

これは行かなきゃ！ オーガニックを満喫しよう！

直売市場

ファーマーズガーデン

■やさい・くだもの

イチオシ品種が楽しい！

……季節の“旬”が勢揃い

りんごのふるさと青森からは、新農業研究会のりんご「ふじ」や、しほりたてをシーズンバックした人気の「りんごジュース」が楽しみ！ 火の国熊本からは、肥後あゆみの会のかんきつ類がやってきます。このほか、この季節ならではの野菜果物をたくさんご紹介しています！

■有機穀物、お豆など

「よみがえり」ました！

……在来種の愛しいお豆たち

新潟県津南地方の在来種の大豆「さといらず」が新登場です。砂糖がいらないほど甘いことから名付けられたこの大豆は、栽培が難しいために今ではつくる人が少なく、幻の存在。古代米浦部農園では、有機「さといらず」の煮豆、有機大豆のお菓子「大麦ポップ」の試食販売を行います！／北海道も在来種の新豆が勢揃い！ べにや長谷川商店では、濃厚な味が特徴の北海道の在来種の豆、前川金時の甘煮がたっぷり入った郷土おやつ「ばたばた焼き」の実演販売も開催します！

■醸造／基本調味料／伝統食品

搾ったばかりの“旬”！

……季節の味わい、伝統の安心

木桶からしたたかな一番搾りを！ 弓削多醤油では有機・国産原料だけで造った醤油しほりの実演、試飲販売（予定）。搾ったばかりの生揚げ醤油のフレッシュ

で深い香りと味わいをお楽しみください。伝統製法のみりん造り続ける角谷文治郎商店では、本物のみりんや、みりんベースの梅酒、季節限定「みりん粕」の試飲・試食販売を行います。また、カンホアの塩では、「塩」について、普段の何気ない疑問にお答えします。

■水産加工品

お魚から海を考えよう！

……とびきりうまい缶詰や水産加工品 缶詰ってすばらしい機能性食品だって、ご存じでしたか？ 信頼の目利きで旬の原料を缶詰。千葉産直サービスでは、缶詰のすばらしさをPR、試食販売、缶詰を使った“御馳走”レシピの紹介などを行います。また、橘水産では、駿河湾のアジ、サバ醤油干し、ホッケ、ムロアジ、イカ、キンメダイなどのおトクなセット販売、その他水産加工品のお試し試食など盛りだくさんの内容です！

食と暮らし、手仕事の 天然市場

■日用品／雑貨／衣類ほか

暮らしの原点、せっけん！

……身の回りもオーガニックに！

人と環境にやさしい石けん製品でおなじみ、太陽油脂では、お子様から大人の方まで体験できる“手作りせっけんのワークショップ”を開催するほか、定番・バックスナチュロンシリーズの特別販売を実施します。このほか、日本創健からはナチュラル馬油ほかの実演販売や、ハートの認証オーガニック寝具が感謝価格で登場します。こちらも見逃せません。

同時開催。必見、必聴！ 私たちは東北を忘れない

● 私たちは東北を忘れない (11:00～17:00)

いづみ海

稲澤美穂子イラスト展「飛流」～「奇跡の海 三陸 ばあ海」

● 在来作物と種を守り継ぐ人々の物語 (11:30～13:30)

よみがえりのレシピ

*上映に引き続き渡辺智史監督ミニトーク

● トークショー『三陸 海のまなざし』 (13:45～15:15)

朝日田卓(北里大学海洋生命科学部教授)& 稲澤美穂子(稲沢デザイン室)

● 記念講演 (15:30～17:00)

岩手陸前高田 八木澤商店八代目 河野和義会長 大いに語る

2014年2月22日はオーガニックショーへ！



つくる。つながる。
つたえる！

オーガニックな
ヒト・コト・モノに
会おう日

オーガニックショー
ポラン広場東京 2014

日時 2014年2月22日(土)
11:00～17:00
場所 中野サンプラザ8F 研修室1～6
東京都中野区中野4-1-1
JR中央線・地下鉄東西線中野北口徒歩1分
入場 無料 (一部有料企画あり)
主催 NPO法人ポラン広場東京
問合せ ポラン広場東京事務局
TEL0428-22-6821
E-mail office@polano.org
詳細情報 www.polano.org/



在来作物と種を守り継ぐ人々の物語

よみがえりのレシピ

オーガニックショーポラン広場東京2014

2.22特別上映&トークショー @中野サンプラザ

山の人、里の人、漬物屋さん、レストランのシェフ……効率化の波にもまれ、絶滅しても不思議ではなかった在来作物が、多くの人たちによって守られ、息を吹き返していく。映画「よみがえりのレシピ」は、山形県庄内地方の在来作物をめぐる、愛おしい「よみがえり」の物語です。

梓山大根(ずさやまだいこん)、外内島きゅうり(とのじまきゅうり)、白山だちや豆(しろやまだちやまめ)、藤沢かぶ(ふじさわかぶ)、田川かぶ(たがわかぶ)、甚五右門芋(じんごえもんいも)、山形赤根ほうれんそう(やまがたあかねほうれんそう)、金谷ごぼう(かなやごぼう)、宝谷かぶ(ほうやかぶ)、雪菜(ゆきな)……

種を受け継ぎ、守る人々の姿をとらえたドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」。もともと食べ物にあまり関心がなかったという監督の渡辺智史さんは、様々な出会いから、農業が工業化していくことや、遺伝子組み換え作物の問題を知るようになります。そして、農家が昔から守ってきたタネを企業が奪っていくのは間違っているのではないかと考え始めたころ、山形在来作物研究会(在作研)の活動に出会いました。

大学の先生や、地元庄内地方で有機農業を進める農家、レストランのシェフ、お漬物屋さん、地元の消費者……。在作研では、地元の在来作物を愛する様々な人々が、地元の「たからもの」として、失われつつある在来作物を守り育てる取り組みを、楽しく、そして真剣に進めていたのです。

「この地で種を守ってきた方々の思いを残さないと、何か本質的なものが失われると思った」

……映画に登場する在来作物は10種類ほど。そのどれもが、たくさんの物語を秘めています。秋にご紹介している山形在来の里芋・甚五右門芋も、つくり手の佐藤信栄さん、春樹さんとともに登場。タネを継承する、大切な物語を伝えてくれています。

「ふつうのレシピ本は東京に集まる野菜で料理をつくるけれど、これを根本から変えないと、生きた料理にならない。在来作物は、自分からその地域に、畑に、作物に寄り添っていくんです……」

映画には、山形県鶴岡市のレストラン「アルケッチャーノ」オーナーシェフ、奥田政行さんも登場。現代の食卓に、個性あふれる在来野菜たちを、思いもよらない方法で蘇らせます。奥田さんの手にかかると、素材が生き返る。在来野菜の個性がしっかりとわかるから、みんな笑顔。そしてみんなが、在来野菜のファンになっていきます。在来野菜は、人の感性を呼び覚ます、とびっきりの素材なのでした。

「在来作物には味覚や香り、姿かたち、食べ方、保存方法に至るまで、地域ならではの感性がある。これがなくなってしまうたら、親から子へ、地域ならではの感性を伝えることができなくなり、それは地域の感性を消失させることになってしまいうでしょう。在来種と人は、お互いが命を支え合い、命を支え合う共生関係にあるんです……」



オーガニックショー当日は、上映終了後、渡辺智史監督のミニトークショーも予定しています

山形在来作物研究会・会長の江頭宏昌さんは、山形大学農学部の先生です。今年で11年目を迎えた山形在作研にあって、人と人をていねいに、決して急がず、庄内のふつうの人たちを在来作物に結んでいった、誰からも愛される「在来作物よみがえり」の立役者です。映画では、ていねいな語り口調で、在来作物と人との関係について、その意味や役割を紐解いてくださっています。

人々の結びつきが広く明るく、おいしそう。在来野菜を1度でいいから食べたくなってしまう映画。でも、その「タネ」は、みんなが守らなければ絶滅してしまいます。「よみがえりのレシピ」は、そんなことが、じんわりと、気持ちとして沁みこんでくる映画です。オーガニックショーの当日は、上映終了後、渡辺智史監督のミニトークショーも予定しています。ぜひ会場におこしください。



自主上映会チラシをご持参ください！

ポラン広場東京会員店舗やポラン広場の宅配等で配布の『よみがえりのレシピ』チラシが「特別招待券」になっています。オーガニックショー会場内の上映会受付にご持参ください



地球と一緒に！…つくる人TALK [その7]

杉桶仕込みで、醤油本来の姿を

ゆげた

…弓削多醤油 弓削多 洋一さん（埼玉県坂戸市）

東京の北西、関東平野が丘になり、秩父山地から注ぐ高麗川がゆったりと流れています。「有機しょうゆ」「吟醸純生醤油」でおなじみの醤油蔵・弓削多醤油がある高麗毛呂山の台地は、都心からも近いけれど、のどかで美しい農村風景が広がっていました。弓削多醤油の代表、弓削多洋一さんにお話をうかがいました。



●丸大豆は世代をめぐる

……やっぱりホンモノがおいしい

「麹がたったの3日間に変化することなどが面白く、興味もあった。それにやはり、父と母ががんばってるのを見てきたから」

こう話すのは、代表の弓削多洋一さんです。大学で機械工学を学んだ洋一さんは、同級生が華やかに大手メーカーに就職していく中、卒業して2年後の1991年に、家業の醤油屋を継ぎました。醤油は約400年前に関東に伝わり、埼玉では200年の歴史と言われていますが、弓削多醤油は、その当時から続いた醤油蔵を引き受けるかたちで、大正12年、洋一さんのおじいさんが創業した醤油蔵です。小さな頃から家業を見て育ったという洋一さんは、麹が育つのが何とも不思議で、大好きだったそうです。

ところが、'91年当時の弓削多醤油は、本業の醤油造りが下火で、問屋業が経営の柱でした。輸入の脱脂加工大豆から量産して、安くスーパーに売って大手の醤油メー

カーには太刀打ちできない。そこで醤油と並行して、お得意先にはかの食品や雑貨、日用品などを卸す問屋業を始めていたのです。しかし、お得意先だってコンビニにとって代わられるような時代です。小売店も、大規模化の荒波に飲み込まれはじめていました。

この状況を救ったのが、洋一さんのお父さん、埼玉の蔵人たちが復活(※)させた「丸大豆醤油」の技術でした。細々とではありましたが、昔ながらの本物の醤油を造っていることがクチコミで伝わり、「丸大豆の弓削多」の醤油は、百貨店や、安全を求める主婦の支持を集めるようになったのです。

●国産、有機、生しょうゆ

……桶と共にホンモノの醤油を

洋一さんにとって、父から受け継いだ「丸大豆」は、弓削多醤油の方向性を決定づけるものでした。それはとりも直さず、ホンモノの醤油を極めていくことでした。

「菌はその土地の気候風土で育つので、近くの作物を使ったほうが良い発酵をしてくれます。桶には菌がたくさん棲んでいて、麹を仕込めば何もしないで発酵が始まります。ウチの木桶はどれも80

年から100年は使われてきました。不思議なもので、この桶だと、ある種の菌がワワッと増えて弱くなると次の菌の発酵が始まって続くんです。種類が多いほど時間がかかって、独自の味になります。だから桶と菌はウチの宝ものです」

洋一さんは「おいしい醤油には菌が大切」と、まずは原料を国産に切り替えました。そして、ポラン広場との出会いをきっかけに、有機栽培の生産者との出会いを重ねて、安全にも環境にも、そして発酵にもいい有機栽培の原材料で造る「弓削多有機しょうゆ」が誕生しました。

「醤油の旨みがすごい！」と、消費者からお手紙が届くほどの反響をいただいたのが、無殺菌、無ろ過の醤油「吟醸純生しょうゆ」です。醤油造りでは通常、出来上がった醤油を85度30分前後で殺菌し、オリを沈めて濾過。常温で扱えるようにします。

殺菌せず、ろ過もしない「生(き)のままの醤油」は、酵母菌や乳酸菌などの微生物が生きています。しかも、酵母はうまみの塊でした。本来は蔵でしか味わえない、蔵

出し前のお醤油。洋一さんが、醤油本来の姿を追求して実現した、ホンモノの味わいといえるでしょう。

(※)埼玉県では、醤油組合と食品試験場との共同研究で、戦後以降顧みられなかった昔ながらの技術として1978年、全国に先駆けて、丸大豆醤油を復活させました。弓削多醤油がそのメンバー。洋一さんは当時8歳でした

殺菌・ろ過していない「要冷蔵」のお醤油は菌が生きています。ラベルには「しほり日」が印字されていて、賞味期間6カ月。旨みが濃いのにさらっとしています。つけ醤油、かけ醤油にぴったりです



80年から100年にもなる杉桶と蔵棲みの菌、そしてこの土地の気候風土が弓削多の醤油を醸し出します。この蔵は飲食やお買い物ができる体験施設「醤遊王国」に隣接、ガラス越しに見学ができます

原発は、いらない!

1.11さよなら原発

エネルギーシフト ウォーキング(10)

毎月11日に近い土曜日に、ポラン広場東京と市民グループ「青梅ブンプンの会」の呼びかけで続けている「さよなら原発 エネルギーシフト」ウォーキング(10)は、1月11日(土)羽村市・神明公園からけやき児童公園(JR

青梅線小作駅)まで3.3キロを歩きました。解散地では、次回2月8日の第11回ウォーキング(けやき児童公園～青梅市河辺・株樹公園)と、2月22日「オーガニックショー ポラン広場東京 2014」の参加を呼びかけました。



思いのスタイルで。「さよなら原発 エネルギーシフト」の1点で、ネットワーク!個人・グループ・団体が繋がり、それぞれの情報と取組みを共有しましょう。みなさん、無理のない範囲で歩きましょう。コース途中からの参加も歓迎。近隣にお住まいの皆様のご参加をお待ちしています!



2014年2月22日はオーガニックショーへ!

オーガニックショーの会場では、「青梅ブンプンの会」とポラン広場東京が進めてきた「キッズウィークエンド@青梅～福島子ども保養ツアー写真展」と同時開催で、子どもたち参加の楽しいワークショップを行います。

子どもたち集まれ～

絵を描こう

キッズウィークエンド
@青梅～福島子ども保養ツアー写真展

●ワークショップ「自然の素材で筆と絵の具をつくり、みんなで大きな布に食べ物や生きものの絵を描こう」



ポラン広場東京のウォーキングパートナー



「青梅ブンプンの会」は、3.11以降、今の暮らしの在り方に問題意識を持つ、ごくごく普通の市民が集まって結成した会です。20代から70代までの幅広い層で、「これからのエネルギー」や「放射能汚染との向き合い方」、さらに「ローカリゼーション」などについて学び、青梅や西多摩でできることを話し合い、行動しています。初めての活動が鎌仲ひとみ監督の映画『ミツバチの羽音と地球の回転』の自主上映だったことから、ミツバチのようにブンプン飛び回って活動を広げていこうと「青梅ブンプンの会」という名前にしました。つながりを大切に、メンバーひとりひとりが、できることから始めています。

事務局からのお知らせ

賛助会員の拡大にご協力をお願いします!

●ポラン広場東京は、2011年施行の「新寄付税制」と2012年4月施行の「改正NPO法」に基づき、「認定NPO法人」の取得を目指しています。●認定NPO法人への寄付には、寄付者への所得税・住民税控除、会社等法人への損金算入枠拡大などの税制優遇措置が設けられました。この「新寄付税制」を活用し、補助金助成金と自主事業収入中心の不安定な資金調

達から、会費・寄付金収入を主な資金とする法人運営へと発展させる事がねらいです。●認定取得の主な要件は「年平均100名以上の寄付者がいること」です。賛助会員の年会費(5千円)は寄付金とみなされるので、賛助会員100名以上で要件を満たします。●ぜひともご家族、お友達などにお声がけいただき、賛助会員の入会拡大にご協力ください!

活動予定

- 2月8日(土) さよなら原発 エネルギーシフトウォーキング(11) 羽村市小作～青梅市河辺
http://www.polano.org/11_networking/130413_walking.html
- 2月22日(土) オーガニックショー ポラン広場東京 2014@中野サンブラザ

いよいよ! オーガニックショー ポラン広場東京 2014
直売市場、天然市場、オーガニックなモノ、コト、ヒトが大集合!
と き:2014年2月22日(土)
ところ:中野サンブラザ8階

活動短報

1月

- 4 福島～山梨つながるネットの保養ツアー「わんぱく冬あそび in 北杜」に義援物品をお届け
- 10 NPO法人TEAM二本松(福島県二本松市)「青空市場」に義援物品をお届け
- 11 さよなら原発 エネルギーシフトウォーキング(10) 羽村市羽村～小作 開催
- 18～19 アースガーデン“冬”新年会
～ファーマーズガーデン@代々木公園 企画・出店

NPO法人ポラン広場東京
ネットワークングニュースレター

2月号



2014年 2月1日発行
(毎月1日発行)

特定非営利活動法人 ポラン広場東京
〒198-0052東京都青梅市長洲4-393-11
TEL:0428-22-6821 FAX:0428-25-1880
E-mail:office@polano.org

じむきよく
NOTE



2月は立春。市民農園をはじめて15年。こんな季節は畑に行ってもすることがない。ちこまったハクサイをひっこ抜き、取り残しのブロッコリーやキャベツは花芽がおいしいからそのままに。で、春に何を植えようかと考えます。定番はトマト、きゅうり、ナス、ピーマンなど。ちゃんとできれば毎週何かが採れるので、お盆前

たりまでけっこう楽しめます。そして秋。去年は寒くなる前に収穫をと、早めに種まきをしたら、キャベツが虫に食われて編み物のように。ところが生きものの力はすばらしいですね。編み物キャベツくんは、その後をしっかりと生きながらえ、寒さをこらえて、新しい春を迎えようとしています。菜花が楽しみです(竹内)