

## 百業ネットワークへのお誘い

さる4月5日～6日に鬼無里活性化センターにおきまして、「第2回百業づくり全国ネットワーク大会」が開催されました。大会開催をお手伝いいただいた方々には、心よりお礼申し上げます。

ところで、ここに出てくる「百業」とは何ぞや、という疑問をお持ちの方も多いかと思いますので、ご説明します。日本の農山村では、古くから自然の恵みを多面的に利用しながら、人々は暮らしてきました。つまり、副業的な数多くの生業(なりわい)をこなしながら、生計を立ててきました。このように自然と共生した暮らしの中にある多くの生業のことを、「百姓」になぞらえて「百業」と私たちは呼んでいます。現在でもこのような数多くの生業によって生活(百業生活)ができる地域社会(共同体)の再生を目指して、実践活動を行っている地域(団体・個人)が、全国に数多くあります。これら、意識を共にする人々が連携し、情報の交換・共有等によって更なる展開を起こすために、立ち上げられたのが、百業づくり全国ネットワークなのです。

このネットワークは、昨年2月に高知県仁淀川町にて開催された設立総会によって産声をあげた、まだ新しい組織ですが、会員は全国に100名を超えます。もしよろしければ、皆さまもぜひ、このネットワークの会員となり、地域に眠っている資源、知恵、エネルギー源、土地、人材、技術、文化等を再発掘し、それらを素材とした生業の復活・創出を共にめざしましょう！

詳しくは、ホームページ <http://www.2410style.jp/network/> をご覧ください。

また、お問い合わせは 百業づくり全国ネットワーク事務局の垂水、川島、中山まで。

TEL:088-844-1121(森林総合研究所四国支社)、E-mail : [info@2410style.jp](mailto:info@2410style.jp)

きなさごちプロジェクト

### 盛会に開催された 食の文化祭 冬 ～恵み～

さる、2月19日(日)に開催された「食の文化祭」は、農文協の池田玲子先生を中心に、農協女性部を始めとする各種女性団体のみなさんによって企画・運営がされました。鬼無里の人口が6千人を超えていた昭和30年代に注目し、活気にあふれていた頃の人々の生活や行事を振り返り、それにまつわる食を再現し、観光で訪れる人々にも味わっていただきたいと考えられました。

参加された皆さんには、寒干し大根の煮物や干葉(ひば)のおこがけ、煮豆や大根びきなど十数種の献立を自由に味わっていただきました。鬼無里小学校の児童による「そばクレープ」の実演や長野県短期大学の学生による、鬼無里各所の水の展示や試飲など、盛りだくさんのイベントとなりました。食材で使用された寒干し大根、干葉(ひば)、寒ざらし粉など、寒い冬を過ごすための人々の知恵と工夫を学びました。

午後には、信毎・論説委員の三島氏の講演会が行われ、「世界一幸福な国—ブータンの人々の生活」を紹介していただきました。どこか鬼無里の昭和の頃の生活(人々が自然と共に暮らしていた頃)に、似ているように感じました。小学生から喜寿を超える方々まで、大勢の男女が参加していただいた今回の「食の文化祭」。ご協力いただいたすべての方に感謝するとともに、次回が楽しみになりました。



次回 食の文化祭 春は6月10日(日)を予定しています。