

//////// よみがえれ！！野殿の森 つどい学ぶ地元力 //////////

少子高齢化により地域活性化が急務となっている現況下、この一年は地元の強さ・底力を感じるお付き合いの時でもありました。皆さんも、感じていらっしゃるかも・・。

● 1. 全国の米作りで金賞の野殿区。室町時代より 500 余年も受け継ぐ水田の土づくり/水管理/気候変動への対応等で、旨さを極める。

一方、野殿を囲む童仙房区は、茶畑を育てて 150 余年。明治開拓村時代からのチャレンジ力で高地の傾斜面を活かし、宇治茶の香りブレンドを生み出している。日本遺産でもある。いずれも、道の駅の人気商品となっている。

● 2. 生態系の営みが続く冬の菜園

青ネギ/人参/大根に白菜。農家の自給自足で十分な収穫から、ぼたん鍋に分けていただく。鮮度と甘みが口いっぱい広がる! 旨さの究極を覚える。カボチャの蔓を除いた土の中のミミズとゴミ虫。

 を小さくした花を付ける菊芋を抜いた後には、蟻の巣と蜘蛛が網を張っている様子を見た。生物多様性が育てる畑から、春の恵みとなる蔦の臺/ミツバ/コゴミやウド等の芽吹きも楽しみと聞いた。森に入ったら、目的の山菜を探そう!

● 3. 貴重なタンパク源を猪鹿肉から

地元 4 名の猟師が、獣害種の駆除で貴重なタンパク源を確保。自然食そのものの贅沢な味覚を、ご近所との鍋料理で堪能させて貰う。農事からの体験・知恵や苦労話から、楽しみと自然との付き合いなど森の活かし方の密な交流タイムともなった。猪鹿肉は、分けていただけるので、ご希望をどうぞ!

● 4. 地元発の技に出会う

写真をどうぞ! 資源の活用に繋げるドラム缶のコンロ作り。野外での集いと輪を広めましょう。も一つは、つるべ式の井戸掘り。清水検査を年明けに予定。岩盤から湧き出た潤沢な地下水を利用しましょう。井戸端会議! の場の再現! 古い表現かなあ。



釣瓶式（桶を入れて、汲み上げる）井戸。
地下水脈 3.5m より掘り上げ採水。ドームの直径 60cm。
詳細水質検査結果、1 月末の予定。
水中ポンプで、工事ごみ抽出中

金田由紀夫

kallinchan8243@gmail.com

090-3276-7851

=====

NPO 法人環境カウンセラーズ京都

（特非）環境カウンセラー全国連合会 理事

HP : <https://greenlynx2.sakura.ne.jp> *

=====

* HP に当会の事業紹介をしています。