

企画協力(掲載順)：鹿児島県科学館 株式会社きもと ino 法人 竜の森林 いなべ市立みじわら体育館 安田佳弘 明玉美希
アートディレクション/デザイン：北佳尚己(エコムリエーション)
デザイン：本瀬玄真 (エコムリエーション) 山下佳苗 (garne design)
写真：浦田寛秀 望月裕英
eat 好き イラスト/テキスト：川瀬知代
フロアース/進行/テキスト：荒木愛実 (フューンリエイティブいなべ)
印刷：共栄堂印刷
発行/企画制作：フューンリエイティブいなべ
inaabe NORTO 3号
2021年12月発行

P A S S A L
O N G I N O
U R H A N D
S W I T H G
R E E N .





01

with Green

株式会社きもと 三重工場

KIMOTO FARM PROJECT

1979年操業開始。独自の開発技術と加工技術を活かし、各種高機能性フィルムを製造。主力工場をいなべ市に置く。



きもとファームプロジェクト

養老山地、鈴鹿山脈に囲まれ自然と調和した緑豊かな我がまちも、少子高齢化、人口減少と地域が抱える問題は例外でなく、現在も休耕地や空き家は増加している。

2008年、本和伸社長はいなべ市を訪問した際、これら地域課題の現状を知り、少しでも歯止めがかかり地域貢献につながればとの思いから、約2年の構想を経て、社会貢献事業として、2011年に「きもとファーム・プロジェクト」を発足。耕作に困っている地域の方から水田を借り、米などの作物をつくり販売する「ファーム部門」と、空き家を預かり従業員の宿泊施設等を管理する「ハウス部門」の2部門に分かれる。現在は稲作をメインに、ダリアや自然薯などを栽培。耕作面積は約5.5ha（サッカーフィールドの約8倍）で、スタート時より約14倍にも拡大したという。また、2019年には初めて酒米を育て、昨年日本酒を試作製造。今年10月よりネットでの販売をスタートした。

新たな「農」の追求



中山間地域にあるきもとファームの農地は、昼夜の気温差が大きく、冷たくてきれいな養老山水が流れる。日中気温がよく、夜は涼しい気候で育つ米は、日中につくられた栄養分が安定的にうまみ成分となつて蓄積され、清流の水と相まって美味しい米になるという。米には、100点満点で表される食味値（※）という指標があり、きもとファームの米は現在86点と高い値を示す。KIMOTOでは、品質にこだわり安定的な農業をこの地で継続していくことを目標に、気温や水温、地質など、さまざまなデータを元に化学的に分析。どうすればより良い作物が育つのかを日々研究している。ファームオーナーの山田資子さんは、地域の皆さんに対して、これからのようなお役立てができるのかを考えていきたいと、想いを話す。

いなべが元気でなければ、会社も元気でいられない……まちの元気維持のため、そして、地域の発展と共に歩み続けるために、KIMOTOは今日もこの地で新たな「農」の可能性を追求する。

※食味値は、お米のアミロース、タンパク質、水分、脂肪酸の4成分の含有量を測定し、おいしさを100点満点で総合的に評価する。

inabe NOWTO
3rd
December 2021

私たちの手でつなぎ続けるために Pass along in our hands with Green.

「いなべは自然が豊かである」、「いなべの魅力は自然だ」、という人は多い。自然は人を育み、恵みを与えてくれる一方で、災害をもたらし、人の介入に対して立ちほだかるものでもある。そして、この地球に暮らす以上、我々人の手によって、守り続けなければならない尊いものである。近年、自然の持つ多様な機能を積極的に活用し、防災・減災や地域振興といったまちの課題解決につなげる取り組みが、全国で実施されている。このような取り組みを、『グリーンインフラ』と呼び、いなべ市では、里地里山の保全をテーマの1つとして考え、進めていく予定だ。3号では、改めてこのまちの「自然」にスポットを当て、自然と関わる人たちや、その取り組みを紹介する。「自然豊かで美しい山辺のまち」で暮らし続けるために……あなたならではの向き合い方を見つけてもらいたい。

I N D E X

p1/ いなべの自然とは p2/ KIMOTO FARM PROJECT p3/ 森を守り続けていくために
p4/ 自然の中で遊ぶ p5/ 里山の恵みを活かした、小さな暮らしと生業 p6/ eat 紡ぎ、インフォメーション

自然とは

一般に、山、川、草木、動物など人の作為によらず存在するものや人為を介さない環境を指すが、人も自然の一部であり、我々を含めたあらゆる生物や物質から構成される生態系が、生物多様性と物質循環を基礎として均衡を保っているものである。

いなべの自然と 里地里山の特徴

本州の中央付近に位置し、伊勢湾と若狭湾に挟まれた太平洋側からも日本海側からも近い距離にあるため、太平洋性（暖地性）の種とともに日本海性（寒地性）の種が混在する豊かな生物相が形成されている。

かつて海底に堆積した土壌の一部が隆起して形成された藤原岳に代表されるように、石灰岩地帯に固有の生物が見られるほか、海中に生息していた生物の化石も産するという恵まれた環境にある。

こうした環境のなか、養老山地と鈴鹿山脈に挟まれ、員弁川沿いに豊富な水を利用した耕作地が広がり、遠方に山脈を望む里山環境が育まれてきた。

現状の課題と提案

いなべ市に限った話ではなく、全国的な課題であるが、耕作放棄地の増加や間伐※されなくなつた山林の荒廃が進むなど、これまで人の手が加わつて維持されてきた里山環境が失われつつある。また、ため池や湿地の埋め立て、外来生物の移入による水辺環境の悪化も近年特に問題である。

耕作放棄地は次第に草原・林へと変化し、野生動物が利用しやすい環境となり、荒廃した山林では餌が採れずに野生動物が民家付近まで進出するようになる。これは、人と野生動物（サル、イノシシなど）の境界がなくなりつつあることを示す。

いずれも簡単に解決できる問題ではなく、例えば、環境教育としての間伐体験、耕作放棄地に観光資源としてある種の植物を育てるといった利用方法について、SDGsの理念のもと、地域ぐるみで協働して実行可能な案を検討する必要があるだろう。

※森林が茂りすぎるのを防ぐため、林内に十分な光がさすように木を切つて適切に管理すること。

文 藤原岳自然科学館 矢崎 充彦

森を守り続けていくために。



02

with Green

もり
NPO 法人 竜の森林

2013年に任意団体「竜の森林保全の会」を発足。鈴鹿国立公園「宇賀溪」を含む里山林の保全活動をはじめ、宇賀溪遊歩道一帯の整備も行う。今年6月には、特定非営利活動法人「竜の森林」となり、新たなスタートを切る。

NPO法人竜の森林が、主に活動する大安町石樽南の森は、およそ半世紀余り前まで、薪や木炭の生産が盛んで、エネルギー源の重要な供給地だった。また、昭和30年代頃には、野鳥が集う豊かな自然空間が広がり、地域の子どもの怡好の遊び場だったという。

しかし、時代と共に、ガスや石油、電力がエネルギーとして利用されるようになると、林業従事者は減少の一途。放置された森の生態系は揺らぎ、加えて、山崩れや、土砂災害などが多発するようになった。これではいけない……と2013年、現副代表理事の山岡満男さんが地域に呼び掛け、集ったメンバーと共に「竜の森林保全の会」を立ち上げる。現在は法人となり、間伐作業を中心に、切り出したヒノキなどを、薪や炭焼き窯で炭にして、宇賀溪キャンプ場で販売する。その他にも、子どもたちが里山の自然に触れ、学ぶことのできる機会を設けたり、植樹

活動なども行う。

まだ手つかずの森は、2ヘクタール以上もあるが、ようやく今スタート地点に立ったと話す山岡さん。特に若い世代の方に、森が持つさまざまな機能を伝え、保全活動や里山文化の継承を通じて、地域の活性化を進めていきたいと熱い想いを抱く。

陽の光が全く入らなかった森には、今あたたかな木漏れ日が射す。椿が生え、メジロなどの野鳥がまた集うようになったと、代表理事の岡篤夫さんは嬉しそうに話す。里山の魅力は、何より空気が美しいことだ。そして水は、豊かな森があつてこそ。

竜ヶ岳から流れ出る宇賀川の水は市内を抜け、桑名やその先の人々の暮らしを支える。

『その先』を想像して、地域の森を守り続けていくために、竜の森林は、今できる一歩を踏み出した。



自然の中で遊ぶ。

高い空の下、豊かな水と、緑いっぱいの自然の中で、今日も子どもたちは土を踏み締め全身で遊ぶ。幼少期における自然体験を通して、子どもは知的好奇心や感性が豊かに育まれ、自ら学び成長する力や創造力の向上が期待される。このことから、我がまちでは、豊かな自然環境の中で、次代を担う子どもたちの健やかな心を育て、里地里山での暮らしに愛着を持てるよう市を挙げて「野外体験保育」を進めている。



03

with Green

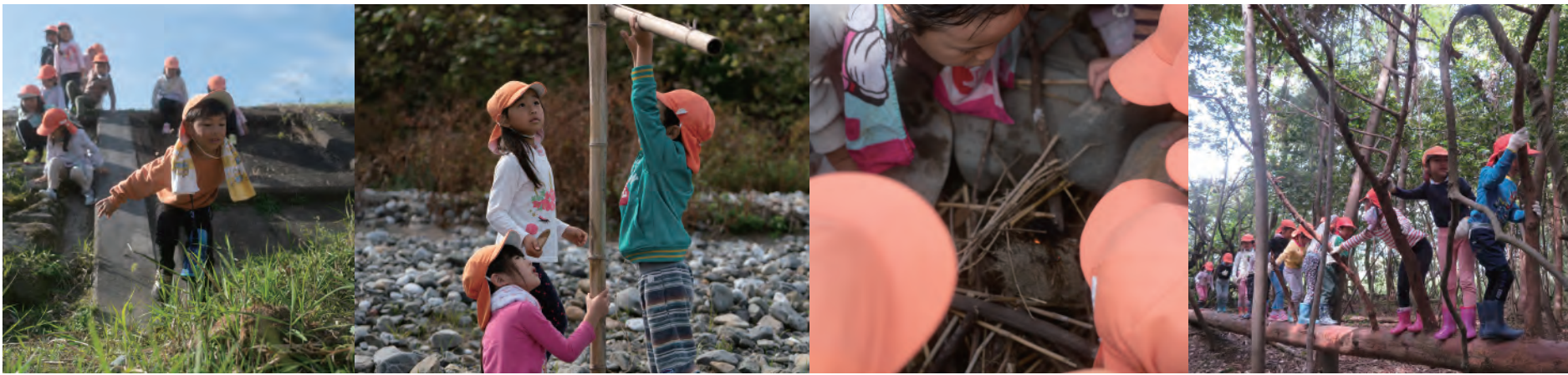
ふじわら保育園

ふじわら保育園での野外保育

ふじわら保育園では、2020年1月から、地域のあたたかい協力を得て、隣接した森と、近くの員弁川で野外保育を行っている。森のフィールドは定期的に地域の方が整備されていて、「周囲の自然環境はもちろん、地域の方の理解と協力いただける関係に恵まれています」と、杉山由美子園長は話す。

園を飛び出せば、子どもたちにとってそこは未知の世界。森の中でも川でも、まずそこに何があるのか見て触れて、何ができるのかを知ることからスタートするという。四季折々に変化する風景や風の匂い、草花やいきものたち。日々の天候や温度もそう、自然は一日と同じ顔は見せない。だからこそ、子どもたちはその時の感性で、その場所のできる遊びを一生懸命に見つけ、考えるという。

森では、大きな倒木に乗って歩いたり、葉っぱや木の実、石など拾ったものでまごごとをしてみたり。川では、カニを捕まえられるまでならめっこしたり、いろんな石の形からいきものを想像したり、家をつくるために大きな石を選び、かまどをつくって火を起こし、流れ着いた竹を一生懸命みんなで切り立ててみたり……チャレンジする子どもたちのエネルギーギンギンな表情、そして、それができた時の表情は、眩しいくらいにキラキラと輝く。春から夏、秋にかけて季節が巡ると同時に、子どもたちはぐんぐん成長する。



子どもたちの「もっと知りたい」「もっとやってみたい!」を次につなげる「振り返り」の会

野外保育の後には必ず、先生と子どもたちが輪になり、「発見・驚き・感動」を友だちと共有する、振り返りの会を行う。

「みんなに話したいことがある人……」と先生が尋ねると、「聞いて! こんなことがあったよ」と、あふれる気持ちを次々と友だちに伝えようとする子どもたち。個々の行動が集団での活動に発展することもあり、協力、共働が生まれていく。

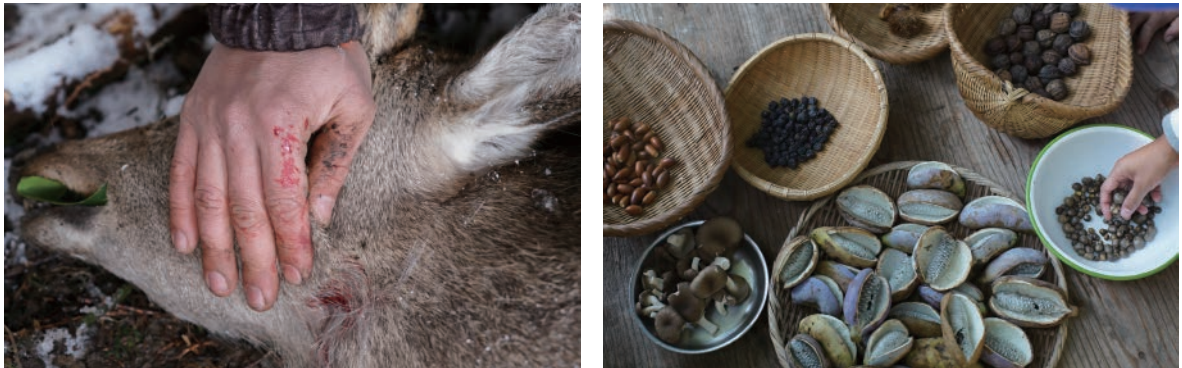
また、森や川で捕まえた生き物がいたら、逃がすのか、それとも持って帰り、どのように飼育するのかなど、子どもたちと命についても考え学ぶ。合わせて、遊ぶ森や川を汚さないためにはどうしたら良いのか、自然やそこに暮らす生き物との共存についても学んでいるという。

遊びは学び。保育、教育が人をつくり、人がまちをつくる。これまでもこれからも、私たち大人に求められていることは、自然を大切に考え行動できる子どもたちを育むことなのかもしれない。

撮影 望月 椋瑛

里山の恵みを活かした、
小さな暮らしと生業

狩猟を生業の中心に置き、野生鳥獣精肉店、自然学校、カフェ、執筆、講演、コーディネート、講師、デザイン、クラフト、ガイドなど自然をフィールドにフリーランスとして多岐に展開。



大阪からいなべ市に移住して18年。ヤギや鶏、蜜蜂を飼い、田畑を耕し風呂を薪で炊いて、家族で手作りの暮らしを楽しんでいます。猟師として狩猟を生業の中心に置き、未来にかけて持続可能に狩猟を続けられるよう、年間50頭という頭数制限を設け、鹿や猪などの大型哺乳類を獲っています。自宅裏に建てた山小屋で、自ら捕獲・解体・精肉・販売する『鈴原山肉店』を営み、自宅横の山小屋では、狩猟した野生肉をメインにランチを提供する『MY HOUSE 山の産の雑貨と喫茶』を妻が切り盛りしています。義妹の『山の下のパン屋』も同敷地内にあり、家族の得意を活かした小さなお店が集約されています。また、季節の野遊びや手仕事を通して、里と山とのつながりを学びながら、智慧と技術の種を蒔く自然学校『My Forest College』も主宰しています。

これまで里（人）と山（動物）の境界として存在してきた里山は、利用し維持管理されてきたことにより、災害リスクや獣害を低減する役割を担ってきました。かつては薪炭・農用林として、暮らしと生業を支えていましたが、薪炭が化石燃料に、堆肥が化学肥料に置きかわり、ライフスタイルの変化と都市部への人口流出に少子高齢化が拍車をかけて、荒廃の一途を辿っています。

自然に身を投じた時の心地いい感覚は、全ての人に共通した普遍的な価値観だと思います。手が届く距離に豊かな自然が広がるいなべ市は、大阪で生まれ育った僕にはとても恵まれた環境です。

春の境域期には山菜を利用し、夏には沢水をかぶって魚を追い、秋に染まれば木の実やきのこを収穫し、冬に葉が落ちた頃に蔓を採ってカゴやリースを編む。暮らしに自然の恵みを少し取り入れることで、我が家の暮らしは豊かに彩られています。一過性の保全運動ではなく、身近な自然に興味関心を抱く仕掛けをつくり、価値を認識し活用していくことが、里山の抱える問題解決の近道になるのだと思います。

クワガタがよく集まる木、アケビがたわわに実る森ナメコが大発生する倒木……里山に点在するっておきの秘密スポットを、僕から息子へ、そして孫へと継承される……そんな魅力的な未来を思い浮かべて、僕は今日も森へと分け入ります。

文 安田 佳弘

information.

市としての取り組み

今回、inabe NOWTO で紹介させていただいた市内の皆さんの取り組み以外にも、さまざまな方が自然と向き合い、考えた活動をされています。わたしたちが、このまちな自然から得られるものはどのようなことがあるのか。また、今どのような地域課題があり、解決策があるのか。それらを皆さんと一緒に考え、意識していくことを目標に、未来の世代まで、わたしたちの手で、この自然豊かなまちをつないでいけるよう考えていきます。

取り組み 1

市民の皆さんと共に、いなべの里地里山など自然の保全と活用のために“できること”や“やってみたいこと”を話し合い、考え、実現できるよう「グリーンインフラ推進協議会」を立ち上げます。

取り組み 2

いなべの自然について学び、里地里山の可能性などについて話し合う勉強会を開催予定です。



今後のグリーンインフラの取り組みや、上記取り組みについては、随時いなべ市ホームページなどでお知らせしていきます。

募集

inabe NOWTOは、いなべ市の皆さんと共に《まち》をつかっていく感覚で、アイディアを出し合って、共に作りあげていくコンテンツのひとつとして、生まれました。このまちの未来のために、皆さんの《声》をぜひ、届けてください。

No. 1

inabe NOWTOでは、共にこの媒体をつくらせてくださる方を募集しています。

どんな形で関わっていただけるかを明記いただき、ご応募ください。
(例)カメラマン、ライター、イラストレーターとして関われる... など

No. 2

inabe NOWTOで取り上げて欲しいこと。

No. 3

「eat 紡ぎ」企画では、いなべで暮らす皆さまの、ご家庭に受け継がれている味・お料理などを教えてくださる方を募集しています。

(例)ご飯のお供(おかず、お漬物、汁物)、甘味(和菓子、洋菓子)、調味料(お味噌、醤油)、お節の一品、生産者さんだからこぞ知る美味しい野菜の食べ方... など

応募先

- ① メール info@inabe-gci.jp
- ② 郵送または持ち込み

〒511-0428 いなべ市北勢町阿下喜31番地 いなべ市役所 2 階
グリーンクリエイティブいなべ事務局

※持ち込みの場合の受付時間：平日 9:00-17:00

【お問い合わせ】
(一社)グリーンクリエイティブいなべ TEL：0594-72-7705



vol. 3



今回の先生



児玉一代さん

生まれも育ちも藤原町
学校給食の仕事をしたのち
藤原作業所（現・オレンジ工房）
に勤める。今は季節の料理作
りを楽しむ日々
好物 / 採れたての野菜を
使った旬の料理

川瀬 知代

イラストレーター/アーティスト
個展など発表の他、AP/レルや書籍
などにて絵を描く
「粒粒」の名で食にまつわる活動を行
う。2020年末に故郷いなべに拠
点を移す

突然ですが、皆さんおせちは作りますか？
師走。また年末年始がやってきますね。
おせち。我が家は毎年決まったものを、紅白歌合戦を横目
で見ながら母と分担して作るというのが恒例です。

そもそも「おせち」って？ と、おせちの起源を調べ
たところ神様に収穫の感謝やお祈りのお供え物をする
「節供」という風習が始まったのが弥生時代。正月の
節句として一般的に今のようなスタイルになったのは
江戸時代だそうです。お料理全てに意味があるとさ
れていきます。

いくつか簡単にご紹介しますと

＜一の重＞口取り・祝い肴
黒豆…マメに健康で丈夫にいられるように
紅白かまぼこ…日の出を象徴。めでたさ
昆布巻き…よくこの語呂合わせ。
健康長寿
田づくり…五穀豊穡
栗きんとん・黄色が金運上昇
数の子…子孫繁栄

＜二の重＞海の幸
ぶり…出世魚なので出世祈願
海老…海老のように腰が曲がる
まで長寿祈願
紅白なます…年の魚と人参と
大根を酢で和えていたので
「生酢」なます

＜三の重＞山の幸
お祝いの水引を表現・平和祈願
蓮根…将来の見通し・子孫繁栄
里芋…子孫繁栄・家庭円満
牛蒡…真つ直ぐ根を張る・長寿祈願

たくさんのお祈りや感謝が込められた宝箱のよう
です。でも決してこれら通り全て作り揃えなく
てはならないということはなく、最近は洋食や中華の
おせちもあったり、「正月にみんなで美味しく食べるも
の」として、アレンジされ多様にフリースタイル化してい
るように思えます。代々受け継がれる「我家のおせち」が
あるご家庭もあるでしょうし、レシピを色々と試してコレ
ぞ！が年々揃い「我家のおせち」が完成していくのかも
しれません。千差万別。ご家庭によって違うものなのだと
思います。だとしたら、他の家のおせちってどんなだろう？
他の家のおせちを教わりたく藤原町にお住まいの「児玉一
代さん」に「一代さんのおせち」を教えてくださいました。



- ① お水 8cup
さとう 300g
重曹 小1/2
塩 少々
沸かして煮る
- ② 火を止めて
黒豆 300gを
お釜に入れた
一晩置く
- ③ 砂糖とコトコトと

「袖の中に黒豆入れたらええ感じ
なるわね」と盛り付けのコツも！
確かに汁気があるものは盛り付け
に困るし、小ぶりの袖をくり抜いて
器にすれば、黄色と黒のコントラス
トが素敵で「豪華やかになりますね。
一代さんは、自身がまた作る時にわかるように、
人からどうやって作るのか聞かれても答えられるように
と、あらゆるお料理をレシピ帳にまとめておられます。
「なんでもレシピ通り計ってその通りに作れば違う人が作って
も作れるし失敗が無いからね」と。ほんとその通りです。でも
レシピ起こして容易いことではないですよ。「これも簡単や
で作ってみて」と惜しみなく教えて下さる一代さん。
教えて下さるその姿勢と笑顔がすごく優しくて温かくて、泣。
こういう歳の重ね方をしたい。と人生の先輩である一代さん
に憧れますし、こういう方の存在は、いなべの財産だと思っ
た。皆さん、今年は一代さんレシピの「黒豆」を作ってみ
てはいかがでしょうか。