

もったいない・おかげさま・ほどほどに、が環境と人間を育てる

も う

# M・O・H通信

M·O·H communication

39号

2013

Spring

特集:魅力発信「くらしの絆」

M・O・H通信 39号

特集:魅力発信「くらしの絆」

2013 Spring



おだ しつしつ  
織田瑟々「桜画」が地域を結ぶ春

織田瑟々(政江)は、織田信長の九男・信貞を祖とする貞秀を父とし、近江国御園村川合寺(現東近江市川合寺町)に生まれ、露香ろこうに師事し若くして中央画壇に登場した。いつの頃か、故郷に帰り「桜画」を書き続けた。そしてこの地で静かに生涯を閉じた。享年五十三才。その墓は、西蓮寺にある。(法名は「専浄院殿天譽快樂名桜大姉」)

春爛漫、4月6日(土)、7日(日)に西蓮寺の本堂に瑟々の桜画がかけられる。今年で10年目を迎えた『江戸の女流画家 織田瑟々桜画展』。多くの作品を残さなかった、瑟々の桜画であるが、住職と所蔵家の協力で本物と対面できる。同寺が所蔵するのは、「美人桜桐谷真図」=写真=(文政9年1826年12月19日瑟々48才の作)。金泥を用いた葉脈の見事さ、緑青を用いた幹の力強さ、なよやかさを堪能してほしい。合わせて、村のおばちゃんたちの手作りの桜餅と地元で作った芋を使ったこんにゃくがふるまわれるのも楽しみの一つ。故人が眠る墓に参り、本堂で絵を鑑賞する。作者の心を感じ取る客人と地域の人々が本物の美に酔いしれ、地元名産で舌も喜び、人と触れ合う。こんな贅沢な春のひとつは他にはない。まさに地域と寺を結ぶヒントがここにある。



浄土宗 寶池山 西蓮寺  
滋賀県東近江市川合寺町126  
TEL&FAX0748-22-4352



「M・O・H」のマーク=牛

牛は環境の象徴ともいえます。牛糞はメタンガスになり、肥料にもなります。大地を作り、食物を育て、生物を養います。私たちは命の源ともいえる、牛を「MOH」のマークとし、循環型社会の象徴とします。

★ M・O・H通信の役割 ★

持続可能で豊かな循環型社会を築く社会人の意識を向上するためMOH通信は情報を発信し交流を続けます

- M** → **もったいない** **循環** 他の生命を奪って得たものを使わせて頂く
- O** → **おかげさま** **共生** 人は一人では生きられない、環境によって生かされている
- H** → **ほどほどに** **抑制** 欲はほどほどに、良き環境を作り上げるために



# contents

## 目次

### 特集「魅力発信」— 暮らしの絆

M・O・H巻頭言

**経済成長は幸せをもたらすばかりではない** 森 建司 …… 4

M・O・Hな里 “溪流にひびくガッタリの郷”を訪ねて  
**住民の力で行政に頼らない暮らし** …… 5

① M・O・Hカタログ

**暮らし応援カタログ** …… 10

① 鮎茶屋かわせ …… 15

② 一期一食 …… 16

③ CoCo吉番屋(株式会社アドバンス) …… 17

④ NPO法人湖北ええもんづくり本舗 …… 18

⑤ 筑摩赤丸かぶ生産グループ …… 19

⑥ 三姉妹本舗 …… 20

⑦ あやべとうふ店 …… 21

⑧ ウッディパル余呉 …… 22

⑨ 木元製菓舗 …… 23

⑩ 吉田農園 …… 24

⑪ びわもん(NPOまちづくりびわ) …… 25

⑫ 小谷城和りんごを復活する会 …… 26

⑬ 近江の館 本店 …… 27

⑭ 山路酒造 …… 28

⑮ 富田酒造 …… 28

② M・O・H 座談会 魅力ある地域づくりのための提言

**「幸せ」を何で計りますか?** 枝廣 淳子 & 内藤 正明 & 森 建司 …… 29

③ 寄稿

**これからの出口のある特産品開発** 新古 祐子 …… 40

④ 寄稿

**大津で朝市グリーンツーリズムのすすめ** 浅野 智子 …… 50

**第7回M・O・Hせんりゅうコンテスト2013** …… 54

⑤ 寄稿 まち記者養成講座開催

**伝えてつながるまちのWAWAWA(和・話・輪)** 宇留野 元徳 …… 55

漫画

**山暮らし子育て日記** オノ ミユキ …… 57

愛する風景

**モーツァルトと家族の絆** 畑 裕子 …… 59

郷土の偉人

**「雨森芳洲」を学ぶ—その2** 井上 昌幸 …… 61

里のお話

**雪割草** 三山 元暎 …… 63

**本の紹介** …… 64

**講演日記** …… 65

**イベント紹介** …… 66

**M・O・Hニュース** …… 67

**通信概要** …… 69

**読者の声** …… 70

表紙写真

辻 枝 建 司

守山市今浜町なぎさ公園に咲く菜の花(カンザキハナナ)。比良にはまだ雪が残りますが、春を告げる風物詩です。



## ■ 魅力発信 —「くらしの絆」

高島市三重生(みおう)神社の「牛の祭り」。継体天皇ゆかりの神社。

拡大し続けるグローバル経済は、経済至上主義社会が終焉を迎える一つのプロセスではないでしょうか。その行き着く先は地球規模の寡占化であり、環境破壊、資源枯渇、コミュニティ崩壊をもたらす状況が見え隠れします。

本来、経済とはわれわれが生きていくために必要なものを、供給し購買する機能を果たすものであると思います。地域の人たちが求めているものを、地域の人が供給する。そのことによってお互いに生活資金が回転し、生活が成り立つ。消費者は同時に生産者であり供給者です。

消費者の隣に生産者(供給者)がいて、消費者の意向を汲みながら生産し供給する。消費者は生産者の活動に対する代償を支払います。お互いに顔の見える仲であり、長い付き合いで太い絆で結ばれています。安定した地域社会であれば世代を超えて結ばれていくでしょう。

このような経済が、自立型地域経済であり地産地消経済であると思います。そしてこのことが共に生きる「共生社会」の原点であると思います。

これに対して経済至上主義社会では投資者から集めた資金で、企業が利益を上げ、企業規模が拡大されていくことが最終目的になっています。そのために何を

の従業員を雇用するか、非正規雇用の従業員を増やすことなどが求められます。

また、大量流通を目指すにはコストダウンと並んで高度な品質管理も必要になります。結果として、生産設備の高性能化に大きな資金が投入になり、資金効率を上げるためにも生産、消費、流通、廃棄の大量化が一段とすすみます。この循環が繰り返し行われ、しかも、その副作用として、資源の枯渇、自然破壊、大量廃棄物が発生し、そのためには大量消費が前提条件になるわけですから、消費は美德であるという経済至上主義社会の誤った価値観がライフスタイルを変えていってしまいました。

## 経済成長は幸せをもたらすばかりではない

森 建司

すべきかが、すべての判断基準になっています。その世界で称賛される優れた経営とは、企業間競争に勝ち残りその市場を寡占化していくことです。

また、企業間競争の最大のテーマは「コストダウン」であり、その「コストダウン」の対象は人件費です。製品に占める人件費を下げるためには、一人あたりの生産性を上げること、あるいは低賃金

時代が大きく変わろうとしている今こそ、人々に真の幸せをもたらす社会システムとは何かを、一人一人が熟慮するべき時が来ていると思います。

# 住民の力で行政に 頼らないくらし

M・O・H  
な里

多賀町  
南後谷編

“溪流にひびくガッタリの郷”を訪ねて



公民館から見る南後谷の風景

## 前川 忠男

多賀町南後谷 区長

## 前田 善一

多賀町南後谷 公民館広報部長



のびのび育つ木々。空気もおいしい!

たかむろやま  
高室山を源に南後谷川が流れる。南後谷川に沿って26世帯が仲良くくらす“村”がある。市町村合併で“村”という表記は消えたものの、今でも“村”にこだわった共同体を自治している集落がある。それが多賀町南後谷だ。みなみうしろだに

ずっと住み続けたい。豊かな水を後世に引き継ぎたい…。「自分らの村は自分らでやらんと」という共通の想いのもと、村づくりに取り組んでいる。彼らのチャレンジは精神的だ。長老のふとした言葉から始まる村づくり。昔ながらの精米機“ガッタリ”の復元を実現させた。何が彼らの原動力なのか?を探るため、区長の前川さん、広報部長の前田さんの“同級生コンビ”にお話を伺った。

■多賀町南後谷公民館「草の根ハウス」(多賀町)

■2012年11月25日





ガッター小屋にて 前川氏(左)と前田氏(右)

## 「村」にひびく懐かしい音

滋賀県湖東地域にある多賀町南後谷。世帯数26戸、人口約90人の小さな山間集落の谷沿い一本道を登ると、「ガッターリ」がある。

ガッターリとは、水の重みを利用して精米する山間部特有の道具。鹿おどしの原理で、一方の水受けに水を引き入れ、溜まった水が流れ落ちる反動を利用し、もう一方についている杵で米がつけるといっしくみだ。巨大な鹿おどしが動くとき、「ガッターリ ガッターリ」と音を立てる。戦後、電動の精米機が普及するまで人々の暮らしを支えた。

「むしろ、ガッターリの音を聞いて育ったな〜」

長老のこの一言がきっかけとなり、山村の生活文化であるガッターリを住民たちの手で50年ぶりに復元させた。

## 「溪流にひびくガッターリの郷」誕生

平成に入り、住民のつながりの希薄化

は南後谷も例外ではなかった。1997年より「村づくり」に取り組み、村の歴史や自然環境を学ぶ中から、豊かな水こそ村の誇りであると考え活動を展開。ガッターリを復元するため、1998年、全村民から成る「溪流にひびくガッターリの郷」委員会を設置した。

「まだガッターリがあった頃は私たちも小さくて、作り方など知るはずもありませんでした。岐阜県白川村にガッターリがあると聞き、みんなで視察に行つて寸法を測らせてもらったんです。ガッターリは村の食・水・文化の象徴です。村民の力で復元できたことは村の喜びですね」と、区長の前川さんは当時を振り返る。

## 自分らの村は自分らの力で

ガッターリができたことで、さらなる村づくり活動が展開した。

1998年に滋賀県と近隣景観形成協定を締結し、バーベキューなどを楽しめる施設『つかつて舎』を建て『美化の日』を制定、防災マニュアルの作成、花壇の設置へとつながっていった。

「村づくりに取り組んで10年以上が経ちますが、私たちの活動は町や県からも認めてもらつていて大変嬉しく思います」と、語るのは広報部長の前田さん。

村をよく知ること、愛着が持てる村づくりが構築されていった。その成果は過疎化の歯止め役立ち、村民の環境意識の向上、活動の活性化としてあらわれている。一世帯当たりの人員数も多く、県内では多賀町が3.26人と最多だ(2010年国勢調査)。

「ここは谷沿いの山間集落ですので、災害とも隣り合わせです。住み続けよう意識することで災害に立ち向かう姿勢も生まれました」と、前川さんは語る。

自警団に若い人にも入ってもらい、防災避難訓練は毎年行つている。除雪は村民の有志で行い、防災の夜回り活動もしている。

「行政に頼つてばかりではあかん、自分でやらんと〜」という思いが強いんです」と前田さん。村の将来を見据えながら、安心にくらせる郷づくりに取り組む。山と川に挟まれて自然の驚異を身近に感じる





2



3



1

① ガツタリの水受け部位。迫力満点！ ② 大瀧神社古例大祭に1ヶ村総出で奉仕 ③ 「つかって舎」を使ってや～

る環境から生まれた共同意識だ。

## 「飲みにけーしょん」と 若いチカラ

「この村はみんな協力的で、若い人とお年寄りが一緒になって飲んで、「コミュニケーションならぬ、飲みにけーしょん」をとっています。」

と話す前川さん。ガツタリにしても村の行事にしても、決して米つきや催しがメインではない。みんなが集い、星を見たりバーベキューをしたりして触れ合うことが目的だぞつだ。

「住民に強制しないことが村づくりの秘訣」

と前川さんは語る。

若い人が多いことも自慢のひとつだ。少年野球では全国大会に出場したこともあり、祭りときには太鼓神輿で盛り上げてくれる。

「若い人が集落に残り、活躍することは村の誇りですね。彼らがずっとこの村を大事にしてくれるように仕掛けた」と前川さんは語る。

## 村のこれから

今後の展望は、「豊かな水」を後世に伝えること」と話す西氏。若い人や他の地域の人に来てもらい、ガツタリを見て、バーベキューをして、こんな村に住みたいと思ってもらうことが大事だと言いつつ。

「公民館『草の根ハウス』は設備も整っていますし、宿泊もできます。みなさんに来てもらいたいですね」

「『草の根ハウス』で合コンもいいかもしれません(笑)。良い伴侶を見つけてもらえるかも?」

前川さんと前田さんの、次世代を担う若い人への大きな期待を感じた。

集落をあえて「村」と呼び、地元愛と誇りを身につけた南後谷。住み続けることを意識することで、今やるべき村の行動が見え、村の力(地域力)が高まった。

行政に頼るだけでなく、「自分らの村は自分らでやろう」という自助共助の精神は、これ



知事を囲んで笑顔いっぱい村民のみなさん(2012年8月)

からの自治会の未来の姿を見たよつだ。長老が見守り、中堅がひっぱり、若手を歩み、子どもの笑い声が響く郷。

公民館では行事があるごとに炊き出しが有志でつくられる。

川のせせらぎ、笑い声、ごちそうの香り、木々のざわめき、ガツタリの音。ほんわかとした温もりがある、それがガツタリの郷だ。

みなさんも一度お訪ねあれ。

※『溪流にびびくガツタリの郷』委員会は、2008年、10年間の活動に区切りをつけ、以降は公民館活動に移行した。

ゆとりと仲長くまっせに!!  
前川 忠男

●まえがわ ただお  
1961年滋賀県多賀町南後谷生まれ。村作りに取り組み、2012年4月より南後谷区長を務める。

気がまかせは  
前田 善一

●まえだ よしかず  
1961年滋賀県多賀町南後谷生まれ。1980年滋賀県庁に入庁し道路、河川、砂防の土木事業に携わる。地元自治会長や役員を歴任し、現在は、公民館活動の広報部長を担当。

●ガツタリ見学、バーベキュー施設「かつて舎」のご利用連絡先

多賀町南後谷区長 前川忠男  
TEL 0749・47・1012

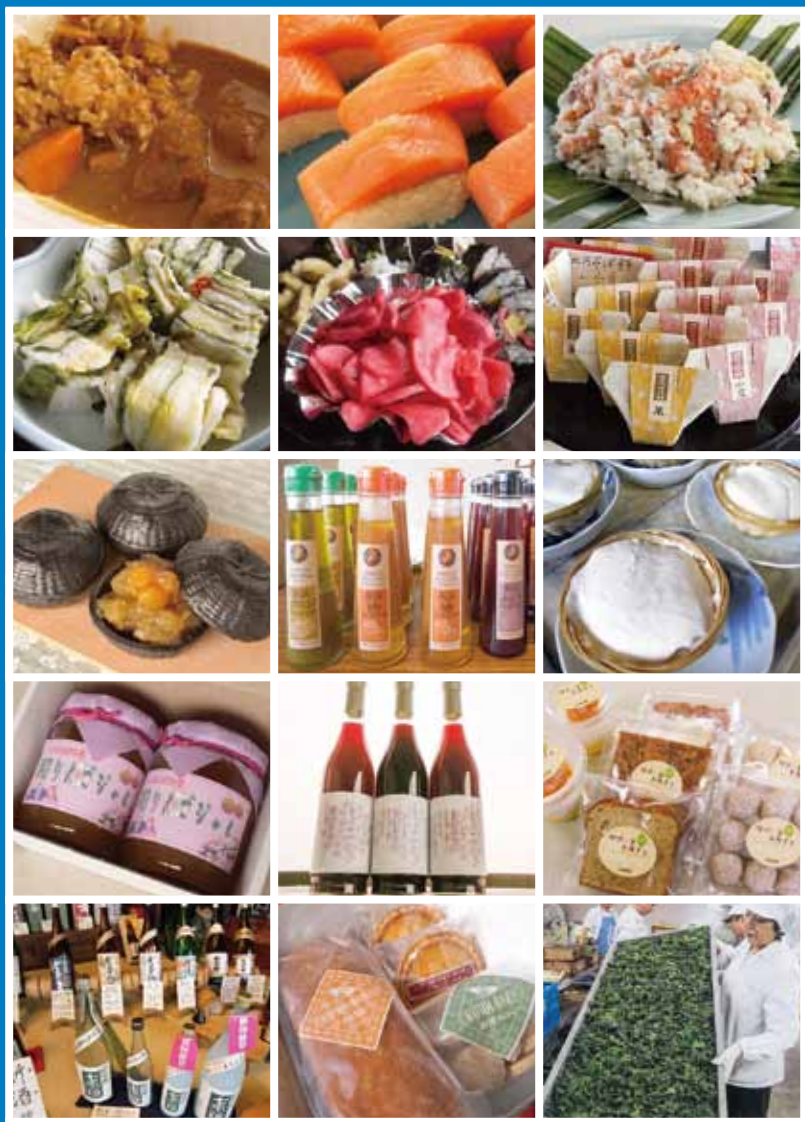
●多賀町南後谷ホームページ

<http://www.pcm.ne.jp/~minami/>



① — 魅力発信 『くらしの絆』

# 暮らし応援カタログ



# おなか かいっぱい



「おいしい〜ピワマスのお刺身、口  
中でとろけるね」「これが、あめの  
いおごはん?」「こおばしい」「お野菜  
がしゃきしゃき」「わあ、シカカレ  
にシカ肉料理。しつかりとした味ね、  
ドイツプはワインに合いそう」「こ  
の豆腐は、ご飯がほしくなる」「そばが  
いい味。そば湯が絶品」「三姉妹本  
舗って浅井三姉妹?」「薬草茶は胃  
がすっきりしそう」「ああ、おなか  
いっぱい」

昨年11月18日滋賀県長浜市湖北町  
尾上にて、「第2回よばれやんせ湖  
北」を開催したときの参加者の声で  
す。よばれやんせとは、湖北地方  
の方言で、召し上がれ。湖北を召し  
上がっていたいただきます。



協力:よばれやんせ湖北実行委員会

取材:木野環境/北井香

取材:山崎彩



当日は、ビワマスを漁師さんと養殖業者さんから学び、ビワマスの家庭料理の作り方を教わりました。そして、家庭料理の大切を学びました。生産者のお話しも聞き、ワイワイとみんなまで食事。おじいちゃん、おばあちゃんから、お子様まで集合し、親戚の集まりみたいでした。

# よばれやんせ

このムードを家庭で再現できればいいのにな……。

せめて、味わった料理や食材を購入できれば……。

そこで、誌面でカタログを創っちゃいました。その名も『暮らし応援カタログ』。湖北の人による湖北の食材で作った、湖北の品々です。中には弊誌持参で割引も……。スゴイですねえ。弊誌ならではの『お買い物』をお楽しみください。湖北のみならず湖南や湖東や湖西でも生産者と消費者交流や『暮らし応援カタログ』が出来ればイイナ、と画策中です。

ご協力くださいました皆様にご心から御礼申し上げます。

## 《お知らせ》

### 『第3回よばれやんせ湖北』

- ★日程／2013年11月17日(日)
- ★時間／11時～
- ★場所／長浜バイオ大学食堂  
JR北陸線田村駅下車徒歩3分
- ★テーマ／「しあわせの……」
- ★共催／M・O・H通信10周年読者交流会
- ※上記は変更の場合もあります。詳細は次号にてお知らせします。



① ビワマス  
鮎茶屋かわせ P.15

川瀬 秀樹さん(右から2人目)  
とスタッフの皆さん  
ほっとする優しい  
味の郷土料理を



② ビワマス  
一期一食 P.16

大澤 剛人さん  
食を通して人と出会う



③ ごはん・惣菜  
株式会社アドバンス

滋賀県産の鹿肉カレー P.17  
メニューあります

④ ごはん・惣菜  
ウッディパル余呉 P.22

前川 和彦さん  
長浜名物を凝縮!  
色とりどりのドレッシングセット



⑤ ごはん・惣菜  
NPO法人湖北ええもんづくり本舗

山本 清藏さん P.18  
湖北のええもんでまちづくり



⑥ ごはん・惣菜  
筑摩赤丸かぶ生産グループ

素朴ながらクセになる上質 P.19  
の漬物を味わって

⑦ ごはん・惣菜  
三姉妹本舗 P.20

田辺 八重子さん  
湖北のお母さんの味

⑧ ごはん・惣菜  
あやべとうふ店 P.21

綾部 徹郎さん  
大豆の味わいが  
凝縮した手作り  
豆腐



⑨ 甘味  
木元製菓舗

木元 耕平さん P.23

新たな名物誕生!  
黄金色の大豆餡  
入りもなか





11 甘味  
びわもん

P.25 みんなで旧びわ町  
を盛り上げよう!



10 甘味  
吉田農園 P.24

吉田 道明さん  
米農家が手掛ける  
スイーツ  
「リゾーネ・ドルチェ」



12 甘味  
小谷城和りんごを復活する会

柴垣 勇さん P.26  
“食の文化財”の復活です



13 飲み物  
近江の館 本店

P.27  
泉 公裕さん(右)  
榎並 秀行さん(中)  
川越 二三雄さん(左)  
身体にいい食品を  
製造販売しています

14 飲み物  
山路酒造

P.28  
山路 祐子さん  
「桑酒」を  
お菓子に使ったら  
ぜったいおいしいと  
確信がありました



15 飲み物  
富田酒造 P.28

富田 泰伸さん  
地酒「七本鎗」は、  
仕込み米の約70%が  
湖北産!

カタログ商品の購入方法

直接お問い合わせください  
ホームページで検索もできます

- <別途送料がかかります>
- ・本州・四国・九州  
普通(100サイズ\*まで) ……600円  
クール(100サイズ\*まで) ……810円
  - ・北海道・沖縄と周辺の離島  
普通(100サイズ\*まで) ……1,100円  
クール(100サイズ\*まで) ……1,310円
- ※上記は目安です。詳しくはご注文の際  
にお確かめください

## ①ピワマス

# 鮎茶屋かわせ

### とろりと甘みのハーモニー

伊吹山系を水源とする姉川が琵琶湖に注ぐ河口近く、長浜市南浜にある「鮎茶屋かわせ」。は新鮮な鮎料理で県外にその名を知られているが、実は知る人ぞ知る、一年を通してピワマスが味わえる県内でも数少ない店のひとつでもある。

姉川と草野川の合流する中洲に、豊かな伏流水を使った自社の養殖場をもっているので鮮度は折り紙付きだ。

とろりとした上品な甘みと口当たりのピワマスが一年を通じて手頃な価格で堪能できるというだけでも魅力的だが、さらにその料理の多彩さにも驚かされる。刺身や握り寿しはもちろんのこと、ピワマスのこけら寿し、早寿しなどあまり耳にしたことがないメニューもいろいろ。これらは秋に姉川を遡上するピワマスを使った南浜の郷土料理で、もともとピワマスの漁獲量が少なかったため湖北



ピワマスの一夜干し



こけら寿し

でもあまり知られていない。  
こけら寿しは2ヶ月ほど塩漬けにしたピワマスを水洗いした後、切り身とご飯を麩で1ヶ月ほど発酵させていたもの。鮎ずしのような強い匂いやクセがなく、身だけでなくご飯もおいしくて箸やお酒が進むこと請け合いだ。「南浜でもピワマスが手に入る家でしたか作っていませんでした」と、店を切り盛りする川瀬秀樹さんが説明してくれた。一方、早寿しは川瀬家の家庭料理。前夜に酢でしめたピワマスをそぎ切りにして甘めの酢飯に合わせている。

「早くできるから早寿し(笑)。子どもの頃、年末の忙しいときに母がよく作ってくれました」。

川瀬さんのお母さんはいまも現役で

畑仕事をしている。そのおかげで、店を使う野菜もほとんどが自家製で、とにかく新鮮！

ピワマスの一夜干しやこけら寿しは発送も受け付けている。ほっとする優しい味の郷土料理を、ぜひ一度味わってみて欲しい。



## ■よばれやんせセット 3,000円

ピワマスの一夜干し2尾+こけら寿し(100g)2パック、送別

- びわますの刺身……………630円
- びわますばっかり(握り寿し)…750円
- びわますのこけら寿し(100g)…400円
- びわますのバジルソテー……735円

※ピワマス料理は通年

ピワマスのコース料理2100円～3500円のほか、ピワマスを使った単品メニューも豊富

## 鮎茶屋かわせ

TEL: 0749-72-4110

住所: 滋賀県長浜市南浜町724

営業時間: 11:30～21:00

営業: 鮎期間中(3月～10月)は無休、

11月～2月は要予約

②ピワマス

一期一食

湖&里の旨味を召し上げ

食品加工会社の営業をしていた大澤剛人さんが「北近江産のこだわりの原料を使って、自分が責任を持って販売できる食品を作りたい」という思いから2012年7月に起業した「二期一食」。「北近江プレミアム」と冠して、琵琶湖の宝石といわれるピワマスを素材にした商品を取売している。

肉厚のピワマスをのせた棒寿司は、上品に脂がのったピワマスを塩で漬ける「塩締め」にして旨みを凝縮し、さらに昆布の旨みをプラスしてほんのり甘く仕上げている。棒寿司では少し大きすぎるという人向けに作られた小ぶりの小袖寿司はピワマスの片身をのせたもの。ほかに、素焼きにしたピワマスと肉厚の昆布で巻いて柔らかく炊きあげた昆布巻き、燻製にしたピワマススモークもある。

ピワマス以外の原料にも「二期一食」は徹底してこだわる。例えば、愛荘町で



ピワマス棒寿司

古式製法を守る丸中醤油の3年熟成醤油、比良山系の湧水で仕込む高島市の淡海酢の玄米酢、水口町産の干瓢かんぴょう、日本晴れにコシヒカリと羽二重はふたもも糯をブレンドした近江米、豪雪地帯である地元余呉の清澄な地下水。ピワマスの商品には湖北の美味がたっぷり盛りこまれているのだ。

「ピワマスを食べるために長浜に足を運んでもらえるようになれば」と大澤さん。食による観光の活性化までを視野に入れて、自社以外にもさまざまなピワマスの加工品ができることを願っているという。社名の「二期一食」には一食の出合いを大切に、そして食を通して人と出会うという大澤さんの気

よばれやんセット 3,000円

ピワマス小袖寿司・ピワマス昆布巻、各1本、送料別

- ピワマス棒寿司……3,150円
- ピワマス小袖寿司…1,680円
- ピワマス昆布巻……1,575円
- ピワマススモーク…1,260円

一期一食

TEL:0749-86-2105

住所:長浜市余呉町東野370-2

営業時間:10:00~17:00

定休日:不定休

<http://www.biwa-masu.com/>

e-mail: [info@biwa-masu.com](mailto:info@biwa-masu.com)



持ちがこめられている。「北近江プレミアム」のピワマス商品は2013年2月末に余呉にオープンした直営店とネットショップのほか、北陸自動車道の賤ヶ岳サービスエリア(上り線のみ)、関東や関西のデパートの催事などで販売している。

### ③ごはん・惣菜

## CoCoCo壱番屋(株式会社アドバンス) 赤身でヘルシー、滋賀県産の鹿肉カレーメニューあります

2013年1月にチェーン店舗数でギネス世界記録に認定された「カレーハウスCoCo壱番屋」。店舗の数は海外店舗も含めて約1300店。その中でも、独自開発したオリジナルメニューを通して地域に貢献しているのが、同店滋賀地区オーナーの「株式会社アドバンス」だ。

アドバンスは2010年5月から、滋賀県で獲れるシカを食用として活用する「鹿カレー」の販売を開始した。

鹿肉の利用には、安定した肉の供給体制、衛生管理、食べやすさの追求など、多くの面で課題がある。「開発に7か月。独特のアクがあり、鉄分が多いため臭いがある。でも鹿肉らしさも残したい。これまで10種以上取り組んできたメニュー開発の中で、一番大変でした」と総務課長の川森慶子さん。地元猟友会の理解や協力を得、同チェーン店本部

の納得も得て、販売にこぎつけた。

2012年11月には4種類のバリエーションも登場。大人から子どもまで楽しめるラインナップを目指す。

本年1月までに822頭分の鹿肉を使用した。「鹿肉調達や、コストの面から大変さを感じた時もあった」と川森さん。「滋賀県の鹿害がなくなるまでやる」と心を決めた自分たちの言葉に背中を押されてきた。2012年、滋賀CSR経営大賞「ベストプラクティス賞」を受賞した。

鹿肉利用には猟師さんの協力も不可欠。各店店頭では猟友会の活動や猟師の集合写真などを紹介している。鹿肉は日野町の他、余呉町、多賀町から仕入れるが、野生のケモノ相手の狩猟は命がけだ。余呉町などは山深く降雪も多い等、困難さもそれぞれだ。「鹿カレーと一緒に猟友会を紹介し、知ってもらう

ことで、もっとこの仕事が誇りになるようにしたい」。

「イベント等での出張販売や、講演の依頼も受けますよ！」もっと鹿肉が身近になって広がってほしい、その一心だ。

### ■よばれやんせの おすすめメニュー

- ・近江日野産/近江多賀産 天然鹿カレー  
.....880円
- ・鹿肉の竜田揚げカレー  
.....880円



※県内のカレーハウスCoCo壱番屋(滋賀地区オーナー加盟店)11店舗で食べられる

### 株式会社アドバンス

TEL: 0749-62-9026  
住所: 長浜市南高田町727  
http://group-adv.com/



④ごはん・惣菜

# NPO法人 湖北ええもんづくり本舗

”地産地消ファクトリー” 湖北のええもんのでまちづくり



湖北ええもんづくり本舗の品物たち

「湖北ええもんづくり本舗」は湖北地域の産品の発信・販売や観光事業などから地域のまちおこしに取り組みNPO法人だ。生産者・宿泊業者・市民活動団体などが集い、「湖北そば」の販売や商品開発、観光などの事業を行う。理事長を務めるのは、湖北町尾上の湖岸にある旅館「紅鮎」の代表取締役・山本清蔵さん。会設立の背景を伺うと「広域観光を考えていた北国協往還再見会議からなんですよ」とのこと。

この会議は、北国街道木之本宿から中山道の関ヶ原宿へ通じた。北国協往還（現在の国道365号）◀ 周辺の旧1市8町と宿泊業者などが中心に発足。2005年から「伊吹そば」に着目。国道名にちなんで「北国協往還を365日蕎麦が楽しめる場所にした」と事業を実施。「湖北そば」の生産と商品化、そしてまちづくりをテーマにして2008年にNPO法人を発足した。

現在活動5年目。湖北一帯から約28万トンの蕎麦を買い入れ、飲食店や菓子製造業者などへ販売する。また、独自に蕎麦の製品や蕎麦を使った菓子も製造。定番になった蕎麦餅に加え、新商品に蕎麦最中も登場する。これらの商品は、湖北地域内の道の駅や主要宿泊施設の土産物店、高速道路のサービスエリアのほぼすべてで扱われている。「国道365号に蕎麦店開業」が今後の夢だ。

湖北蕎麦のPRに力を込め、イベントなどでの蕎麦ブースの出店なども引き受けている。

他にも、農家とのコラボレーションをより進めるため、料理店やホテルなどが必要とする季節の地場産野菜・湖魚等について情報集約、農家とのマッチングのサポートを行う。

「湖北の風情の良さを残しながら、観光も進めていきたい。湖北は、来ていただと、ゆつたりとすごしてもらえると、いい所だと思う」と山本さん。一次産業（農業）を盛り上げながら、二次産業（製造）、三次産業（サービス業）までをがっちりつないでいる。

## ■よばれやんせのおすすめ

- 湖北乃そば餅8個入り ..... 1,260円
- 伊吹産湖北そば300g (そばつゆ付) ..... 700円

NPO法人  
湖北ええもんづくり本舗  
TEL: 080-8329-0312  
住所: 長浜市公園町10-1  
豊公荘内

⑤ごほん惣菜

# 筑摩赤丸かぶ生産グループ

鮮やかな発色の定番のぬか漬け、若者に人気の酢漬



真っ赤に染まった赤丸かぶの漬物

冬になると湖北地方の道の駅などに、真っ赤なカブの漬物が現れる。このカブ、伝統野菜「赤丸かぶ」といい旧米原町を中心に育てられてきた。濃い紅色

で、カブの中に散らしたように赤みがあること、葉の軸まで赤いことが特徴だ。

漬物づくりで知られる「筑摩赤丸かぶ生産グループ」は、筑摩朝妻の集落で独自に種取りをして種を残してきた。漬物への加工を行いながら、自ら育てた素材にこだわって品物づくりを行う。

定番の食べ方はぬか漬け。「一番好き」と同グループの真野孝子さんは言う。近ごろは酢漬けも人気。サラダのように食せ、ほどよい歯ごたえが楽しくて、つい次々と手が伸びる。

お味は？ カブ本来の味わいと甘みがしっかりと感じられる。漬け込むと全体が紅色になるので、彩りよく、同グループで作っている「巻き寿司」にも取り入れている。

赤丸かぶは秋から冬に収穫され、ぬか漬けは4月頃まで販売。夏場には、ウリの奈良漬けなどが登場するが、これも

すべて地元産のこだわりぶりだ。自家製地産地消の品物の数々、今ではインターネットから注文もできるというのがオドロキだ。素朴ながらクセになる上質の漬物を味わってみてほしい。

## よばれやんせの おすすめ

- 赤かぶの糠漬け ..... 390円
- 赤かぶの酢漬 ..... 390円
- 田舎風奈良漬 ..... 390円



## 筑摩赤丸かぶ生産グループ

TEL: 0749-52-4399  
住所: 米原市朝妻筑摩512-2  
<http://www.akamaru-maibara.com/>

⑥ごはん・惣菜

三姉妹本舗

湖北のお母さんの味、じんわりおいしく「白菜たたみ漬け」



伝来の郷土料理「白菜たたみ漬け」

地産地消を応援するイベント「よはれやんせ湖北」には、湖北地方で作られ継がれる郷土料理も登場する。その中の一つが「三姉妹本舗」の「白菜たたみ漬け」だ。湖北の方には定番の懐かしさを感じる味わい、地域外から同イベントにきた参加者にとっては初めて出合う品物で、試食として配膳すると毎回すっかりきれいになくなってしまふ。

「白菜たたみ漬け」とは、主に旧び町・旧虎姫町で漬けられていた郷土料理。白菜の葉っぱを一枚ずつはずして、昆布・トウガラシを挟みつつピツタリと隙間なく漬け込む。上下にはぬか布団。発酵を進ませるために日本酒も入れる。酒を入れることで旨みを閉じこめる効果もあるのだとか。

三姉妹本舗の田辺さんに尋ねたところ、「強い乳酸発酵が起こり、しつかり重石を乗せておかないといけない」という。しかも、「生きている石」でしかうまく漬からない。昔から使っている漬け物石は「息をしていて、石が生きている」のだそうだ。たたみ漬けは、白菜の品質に加え、発酵による自然の力も影響するため、時期によって味の趣が違ふ。

出来上がったたたみ漬けは、白菜が折り重なるようにギュッとつまっている。切り口が見えるように四角い形に切り

そろえ、パッケージへ。ポリユーム感があり、切り口の色合いが美しい、目をひく一品だ。

「白菜のたたみ漬け」は田辺さん自身も、母親から教わってきた湖北の家庭の味。郷土料理の商品化にあたっては、かかる手間暇や、塩分が少ない品物のため日持ちがしないなど課題も多く、ご苦労が多かったそうだ。

現在は、湖北地方を中心に店舗展開するスーパーマーケット「フタバヤ」や「大丸ビーコックスストア」などで販売されている。

「電話で問い合わせをいただいたら、作っている思いを話させてもらいながら、売れる範囲で売ってるの」と田辺さん。暖かく優しい、お母さんの雰囲気だ。

よばれやんせの おすすめ

- ・白菜たたみ漬け ..... 368円

※販売は5月ごろまで

三姉妹本舗

TEL: 0749-73-3802

住所: 滋賀県長浜市酢176

# あやべとうふ店

豆腐って甘い！大豆の味わいが凝縮した手作り豆腐

「あやべとうふ店」店主の綾部徹郎さんは三重県伊賀市からのイターンだ。3年前、長浜市北ノ郷へ移住し、豆腐店を開業した。豆腐作りの技は伊賀市にある体験型農業公園「モクモク手づくりファーム」で培った。豆腐部門の責任者を5年務め、自らの技で独立を、この思いから移住を決めたそうだ。

こだわり抜いて作る豆腐の材料は長浜市湖北町産。2種類の大豆をブレンドして使う。「甘くておいしいけれど固まりにくい『オオツル』と、コクがあって固まりやすい『コトユタカ』を合わせて使っています」と綾部さん。濃厚で大豆のうまさを感じる豆腐は大豆の特徴を充分に活かした配合と、水や温度管理など絶妙な技で出来上がる。

地元産材料にこだわるわけを聞くと、「顔が見える関係の中、地元で真面目に作っていたらぜったいに悪いものにはな



「ざるとうふ」甘みとコクを感じる味わい

らない」。その言葉には、地域の環境や地産の食材を使って作る綾部さんの豆腐への確信が込められているよう。

販売する豆腐は、よせ・ざる・絹ごし・もめん の4種。味わいもそれぞれ違うという。「絹ごしは水に浸けて切り分けるので、大豆の雑味が抜けてスッキリした味わい。よせとうふ・ざるとうふは、水にさらさず仕上げるので、大豆のコクを感じる味。もめんは手間入りで、にがりも多い。絹ごし状のとうふを一度崩して重しを乗せて固めるので、凝縮した味、栄養価も高い」と製法と共に聞くと、なるほどよくわかる。「味の好みを教えてもらうと、どれがいいか選びますよ」と

## よばれやんせのおすすめ

- 絹ごしとうふ ……200円
- ざるとうふ小 ……300円
- ／大 ……500円
- もめんとうふ ……300円
- よせとうふ ……250円
- あぶらあげ特大 ……300円

その他各種商品あり



と綾部さん。「とうふ丼」など食べ方も一緒に発信されている。他にも油揚げや厚揚げなど揚げ物類、夏場には大豆の甘みが詰まったプリンのような「豆乳ぶるん」も販売。問い合わせがあれば、詰め合わせ販売も行っている。

※おまかせ、またはお好みで、詰め合わせ販売(2,000~3,000円等)も可能

## あやべとうふ店

TEL:0749-74-2445

住所:滋賀県長浜市北ノ郷町316



⑧ごほん・惣菜

# ウッドディパル余呉

長浜名物を凝縮！色とりどりのドレッシングセット



焼畑農法での山かぶ収穫

長浜市余呉町にある「ウッドディパル余呉」はキャンプや体験イベントなどで地域の自然環境に触れられるレクリエーション施設だ。ここを拠点として、農業や歴史、芸術などの要素を取り入れた活動を展開している。その中で、2008年から、途絶えかけていた焼畑農法による「山かぶ」栽培を復活させた。

焼畑を行うのは夏。斜面の草を刈って火を放ち、草と土の表面を焼いてから種を撒く。出た灰を肥料として山かぶが育ち、11月には収穫できる。採れた山

かぶの新たな活用を考えようと長浜バ イオインキュベーションセンターなどと共に企画検討を行い、2011年から「伝統農法の焼畑育ち 山かぶドレッシング」を発売した。

このドレッシングは、かぶの自然な甘み、そしてほのかな苦味、さわやかな酸味があり、赤い山かぶの色が生きている。

この「山かぶドレッシング」に続き、2012年には、特産フルーツを使ったドレッシングも登場した。いずれも長浜各地で作られている特産品ぞろい。並べてみると、メロンの緑、柿の淡いオレンジ色、ぶどうの紫色、と何ともカラフルで可愛らしい。そして果実本来の味を活かしたフルーティさが楽しめる。

これらのドレッシングは長浜市内の道の駅や直売所などで販売されている。ウッドディパル余呉では、贈答用パッケージで複数本セットも販売。

## よばれやんせの おすすめ

### ・ドレッシングギフト セット

3本セット…1,500円  
(メロン・ブドウ・山カブ各1本)

5本セット…2,500円  
(柿・メロン・ブドウ各1本・山カブ2本)



おすすめのお食べ方は「山かぶとぶどうはノンオイル。サラダだけでなくマリネなど、他の料理にも…」とのこと。新感覚のフルツドレッシングと、自然の中で育った山かぶまるごとのドレッシング、幅広い味わい方を楽しんでほしい。

## ウッドディパル余呉

TEL:0749-86-4145/FAX:0749-86-4545

住所:滋賀県長浜市余呉町中之郷260

<http://woodypal.jp/node/395>

⑨ 甘味

# 木元製菓舗

## 新たな名物誕生！黄金色の湖北町産大豆餡入りの地元定番もなか

金色に輝く新名物が生まれた。その名も「どんべ金もなか」。姿は黒い籠模様のもなかだが、中に湖北町で採れる良質の大豆を使った黄金色の大豆餡が詰まっている。大豆餡の珍しさに興味をそそられていただくと、甘みと共に香る芳ばしさが新鮮、大豆の粒も入っていて歯ごたえも楽しい一品だ。

発売に至る立役者と言えるのが木元製菓舗の4代目・木元耕平さん。2011年夏から、地元事業者や農家等が集い、長浜バイオクラスタネットワークの協力のもと行われた湖北町商工会特産品委員会の中で「湖北町らしい、昔から作られてきたものを使って商品を作ろう」と二から商品を構想した。

このもなかの基礎は木元製菓舗2代目、木元さんの祖父が50年前に考案した「どんべもなか」。ウナギやアユを入れる漁具「どんべ籠」を模した皮が特徴だ。



金豆タルト

どんべ金もなか

そのリニューアル版とも言える「どんべ金もなか」は「地元の方がお使いのものに使用してくれる。懐かしい思いもあるみたい」と木元さん。原型ができてからも、「フードコーディネーターの方にアドバイスをもらったり、バイヤーさんにヒアリングしたり、いろんな機会に持つていって意見を聞いて改良した」という。和菓子の知識がある人ほど、大豆餡の存在に驚かれます。

「小豆はお汁粉みたいに潰れますけど、大豆はつぶれない、そもそもその成分が違うので餡にはなりにくいんですよ」と言うが、実は「どうやったらうまく行くか、ちよつとアイデアがあったんです」とほほえむ。

そんな「どんべ金もなか」、2012年10月、本格的に売り出され、人気を

博している。「いろいろな人が関わって考えて、みんなで作った。たくさん協力してもらってできた」と新しい定番商品に思いを込める。

地元で新商品づくりの声も増えた「どんべ金もなか」は、さらに生まれる湖北町名物の第1号かもしれない。

### よばれやんせの おすすめ

- どんべ金もなか  
3個入り…350円  
6個入り…700円
- 金豆タルト  
2個入り…110円



※道の駅湖北水鳥ステーションでも販売  
滋賀県長浜市湖北町今西1731-1  
TEL:0749-79-8060/FAX:0749-79-8066

### 木元製菓舗

TEL:0749-79-0020

住所:滋賀県長浜市湖北町山本1135

10 甘味

## 吉田農園

米農家が手掛けるスイーツ  
「リゾーネ・ドルチェ」

手がける田んぼは甲子園球場6〜7  
つ分の37ヘクタール！広大な面積で飯  
米、餅米、飼料用米などを作る米農家  
「吉田農園」。代表の吉田道明さんが紹  
介するのはお米ではなく、なんとも可  
愛いらしいスイーツ。

これは、小麦粉を使わず米粉100  
%で作る「米粉スイーツ」。「リゾーネ・  
ドルチェ」のシリーズ。名前はイタリア  
語、水稲・水田を意味する「リゾーネ」  
とデザートを意味する「ドルチェ」を組  
み合わせた。

吉田農園では、5年ほど前に米粉を  
つくる機械を導入し、米粉の利用を研  
究しましたという。なぜ米粉を？と尋  
ねると「田んぼの面積の3割は減反で  
作ってはいけませんが、放っておけ  
ないし、やっぱり田んぼは米を作って  
いないと。だから減反田で作ってもいい  
米粉用の米を作ってるんです」との回答。



お米の他にブロッコリーや野菜も生産している

米粉に使うのは、「長寿米」と名付け  
て販売している無農薬栽培のコシヒカ  
リ。「長寿米」は県内で初めて全国米・  
食味分析鑑定コンクールで金賞を受賞  
したこともある、吉田さんの目指す「お  
いしくて安全な米」だ。「小麦粉の代替  
え品ではなく、米粉っておいしいね、と  
わかってもらいたい」。

スイーツの商品化には1年半もの試  
行錯誤があった。2011年8月に本格  
的に製造を開始、翌年夏に「リゾーネ・  
ドルチェ」として登場した。きめ細かい  
米粉を使い、独自の製法で米粉の味を  
活かした仕上がりだ。焼き菓子だけで

### ■よばれやんせのおすすめ

#### 「リゾーネ・ドルチェ」

- ・スノーボール……130円  
(白米 or 赤米) 9個入り
- ・フロランタン……250円  
4本入り
- ・パウンドケーキ…120円  
(イチゴ・オレンジ・リンゴ) 1切れ
- ・ミルクプリン……180円  
(かぼちゃ・オレンジ)
- ・吉田農園の餅米(羽二重餅)を使った  
かきもち13枚入り…380円



なく、夏場には米粉で作るカスタードク  
リームを使ったミルクプリンも。イベン  
トなどではロールケーキやシュークリー  
ムも出品している。  
このスイーツを通して「米粉の良さ  
と、湖北のお米はおいしいぞー」をアピ  
ルしたい」吉田さんの自信作だ。

#### 吉田農園

TEL:0749-73-2746  
住所:滋賀県長浜市三川町883  
<http://www.yof21.com/>

①甘味

# びわもん(2PPOまちづくりびわ)

## 旧びわ町の恵み、召し上がれ！

2006年に長浜市と合併した「旧びわ町」。水田・川・湿地と生き物を豊かに育む自然環境の地だ。また、琵琶湖に浮かぶ竹生島も旧びわ町に属す。

合併後、旧びわ町の事業者などが集い、旧町域を中心に地域活性化を図ろうと発起。2012年11月に「NPO法人まちづくりびわ」を設立した。

構想から約3年かけて、NPO法人という形にした理由を、事務局を担うびわ商工会の藤田勝一さんは「ハードルを上げず、たくさんの方の事業所から参画してもらいたかったから」と言う。設立の思いは「みんなが旧びわ町を盛り上げよう！」という意気込みだ。

まず取組んでいるのは特産品づくり。びわ地域産の特産品を「びわもん」に認定し、販売していく予定だ。現在は、南浜観光ぶどう園のブドウをふんだんに使った「プレミアムぶどうジュース」を

2012年12月から発売している。使ったブドウの品種は「ベリーA」。1kgのブドウから1瓶分500ccのジュースを搾る。「ぶどう園でこれまで販売できなかった、キズや割れの規格外品も取り入れて商品にしましたんです」産地ならではのアイデアというわけだ。

ベリーAに続いて、「アーリー・スチューベン」、2月上旬には「紅伊豆」と別品種の商品も登場した。いずれも人気種。特に「紅伊豆」はおいしいが流通が難しく希少、出荷時期には直売所が大混雑する超人気種だ。グラスを並べて見ると、ブドウの味や色の違いがそのまま現れている。

「自然のものだけで作りたいと思っ  
てがんばってます」と藤田さん。今回の商品は、製造業者と共に試作段階から「完全無添加」にとことんこだわった商品だ。

「この旧びわ町の自然の中で、こんな商品ができる」それを知ってもらいたい。4月からは体験ツアーなども計画していく。びわもんの構想も次々湧いている。



### よばれやんせのおすすめ

#### びわもん

・2012プレミアム  
ぶどうジュース…1,260円  
(品種別3種類)

※産直びわ みずべの里、  
道の駅湖北水鳥ステーション、  
長浜まちなか・まちの駅で販売

#### NPO法人

#### まちづくりびわ

TEL:0749-72-4349

住所:滋賀県長浜市落合町680-3 (びわ商工会館内)



12 甘味

# 小谷城和りんごを復活する会

戦国ロマンがつまった和りんごジャム



復活した「和りんご」スモモほどの大きさ

「食の文化財」の復活です」小谷城和りんごを復活する会・会長の柴垣勇さんが笑顔を輝かせる。

戦国大名・浅井長政の居城「小谷城」が築かれた小谷山のふもとで、2007年から始まった「和りんご」復活の取組み。今では会員が約80本の木を育て、徐々に増えた収穫で2011年からジャムの販売が始まった。

きっかけは、柴垣さんが7年前に知った浅井長政の書状（琵琶湖博物館所蔵）から。木之本町古橋にあった三珠院へ宛てて「林檎一籠被懸御意候、祝着之至候」

と、リンゴを贈られたことへの礼を示す内容があり、これを見て長政にゆかりあるリンゴの復活を志した。

「今のリンゴは明治にアメリカから渡ってきた『西洋リンゴ』。昔から日本で作られていたのは、1200年前に空海が中国から葉として持ち帰った『和りんご』と柴垣さん。

ジャムづくりでは和りんごの味を活かすべく、加工業者と味の調整を重ねた。「酸味と甘みをちょうどよく決めないと」とこだわり、甘さがあれどさつぱりと食べ飽きない味わいが出来上がった。2012年は550kg収穫でき、ジャムづくりも2年目になった。

小谷城和りんごを復活する会の会員は120名。ほとんど地元住民が中心だ。設立後はすでに和りんご栽培に取組んでいた「彦根りんごを復活する会」から栽培方法を教わるなどして交流、

会員が手法を身につけ、畑に約70本、会員各家にも1本ずつ苗木を配り、育てている。他にも、JR北陸本線河毛駅前や地域の保育園などにも木を植え、地域への発信にも力を入れる。

今後は、さらに和りんごを広めるため、次の品物を構想中。450年の時を越えて、ロマンあふれる活動が続いている。

## よばれやんせのおすすめ

・小谷城特産  
和りんごジャム  
280g/個 ……600円  
2個入り ……1,200円



※小谷城戦国歴史資料館、湖北地域の道の駅各所、長浜まちなか・まちの駅、浅井おみやげ館でも販売

小谷城戦国歴史資料館（事務局）  
TEL:0749-78-2320  
住所:滋賀県長浜市小谷郡上町139



18 飲み物

# 近江の館 本店

“地元農家を支える”四方よし

「安心して食べられるものを」と湖北の契約農家から仕入れた農作物をはじめ、全国から集めた身体にいい食品を製造販売している「近江の館」。その経営理念は、近江商人の精神「売り手よし・買い手よし・世間よし」の「三方よし」に「作り手よし」を加えた「四方よし」。大量流通による利益を追求するよりも、農薬を使わない栽培法など農業のあり方にこだわり、消費者の健康と環境にいいものを作ると同時に、地元の農家や生産者の収入安定を図ろうとしている。

長浜下ドームの北、さいかち浜に面した「近江の館本店」では雑穀・米・健康茶・佃煮など、滋賀県産を中心に身体にいい食品を加工・販売している。

健康茶で注目したいのが「近江の館」オリジナル商品のなた豆茶・黒豆茶・桑の葉茶・柿の葉茶。いずれも湖北の契約



契約農家が丹精込めてつくった大きなサヤの“なた豆”

農家が栽培した原料で作られたものだ。

なた豆茶は長浜の契約農家が農薬を使わず有機栽培した白なた豆を使用。サヤや茎を取り除いて中身の豆だけを自社で焙煎し、豆特有の香ばしさとほのかな自然の青い香り・甘みをいかした飲みやすい味に仕上げている。耳慣れない「なた豆」は東南アジア原産で、江戸時代の頃から九州の一部地域で栽培されてきた豆科の植物。3メートルほどの高さまで成長し、豆のサヤが30〜40センチほどにもなる。

黒豆茶の原料は、野洲で栽培された丹波種の黒豆の新豆。豆の風味をひきだすように自社焙煎することで、きな粉のような香ばしさが際だつ。ふんわり

とした優しい口当たりの桑の葉茶と、日なたのようなやわらかな香りの柿の葉茶は春の新芽のみを使用。桑の葉は蒸して、柿の葉は湯通しした後に丹念に手もみしてアクを抜いているので渋みがなくとても飲みやすい。いずれもティーバッグ入りで、いままで健康茶を飲んだことがない人でも気軽に味わえるのも魅力だ。

## よばれやんせのおすすめ

- 桑の葉茶(10袋入り) ……840円
- 桑の葉茶(30袋入り) ……2,200円
- なた豆茶(10袋入り) ……840円
- なた豆茶(30袋入り) ……2,200円
- 黒豆茶(10袋入り) ……630円
- 黒豆茶(30袋入り) ……1,575円
- 柿の葉茶(10袋入り) ……1,050円

※『M・O・H通信39号』本誌を本店に持参いただいた方に限り、上記7品目のお茶を10%割引。「近江の館」本店のみ。(2013年6月19日まで)



桑の葉茶



なた豆茶



黒豆茶



柿の葉茶

## 近江の館 本店

TEL:0120-36-2025

住所:滋賀県長浜市田村町1377-9

営業時間:9:00~17:30

定休日:水曜定休

<http://ouminoyakata.com/>

14 飲み物

# 山路酒造

懐かしい「桑酒」の  
新たな味わい

レトロなラベルが目をひく  
「桑酒」。

この桑酒は養蚕がさかんな地域で造られてきたもので、焼酎の中に餅米と麴米を漬け、甘みを引き出す伝統味噌の製法、そこに焼酎漬けた桑の葉のエキスを加え造り上げる。

最近、桑酒を使ったお菓子が登場した。「お菓子に使ったらぜったいおいしいと確信があった」と「山路酒造」山路祐子さん。バターケーキ、アマンディース、マドレーヌなど、いずれも桑酒がふんだんに使われ香り豊か。味醂粕が入った「みりん粕の塩クッキー」は甘みを抑えてありお酒のおつまみにもなる。



## ■よばれやんせのおすすめ

### 「桑酒」

- 900ml徳用瓶…1,450円
- 500ml化粧瓶…1,600円
- 300ml徳利詰…1,000円

### 「洋菓子」

- 桑酒ケーキ……1,500円
- 桑酒アマンディース…200円/個
- 桑酒マドレーヌ…180円/個
- 各種クッキー……400円/袋

※詰め合わせ発送も可能

新たな商品も生まれた地域伝来の桑酒の変わらぬ味。ぜひご賞味を。

## 山路酒造有限会社

TEL:0749-82-3037/FAX:0749-82-5100

住所:滋賀県長浜市木之本町木之本990

http://www.hokkokukaidou.com/main2.php

15 飲み物

# 富田酒造

ファン多数の  
”湖北の地酒”「七本鎗」

「米の旨みがあつて、地に足がついた」滋賀県湖北の地酒「醸す酒をそう表現する富田酒造・富田泰伸さん。北国街道木之本宿に位置する酒蔵「富田酒造」の15代目だ。460年の歴史があるこの蔵、今、蔵元の富田さんを筆頭に酒を醸す蔵人たちは30歳前後と若さにあふれている。

土気高く造り上げる地酒「七本鎗」は、仕込み米の約70%が湖北産とこだわる。ファンが多く、全国各地、海を越え海外へも売られていく。

富田さんは地元若手農業者の集まり、konefafaのメンバーとも連携して活動する。「酒造りも農家もつながっている。全部ひっくるめてやる」

ことで面白みも出るし、視野も広がる」。今年も新しい酒林が軒先さかばやしに吊られ、湖北の恵みがたっぷり詰まった新酒の登場を教えてください。



## ■よばれやんせのおすすめ

### ●七本鎗 純米

1800ml…2,350円

760ml…1,200円

その他、各種地酒あり

※各地の酒屋にて販売。酒造に問い合わせたどと近隣の販売店をご紹介します。

## 富田酒造有限会社

TEL:0749-82-2013/FAX:0749-82-5507

住所:滋賀県長浜市木之本町木之本1107

http://www.hokkokukaidou.com/main2.php

〈魅力発信「くらしの絆」〉

「幸せ」を何で計りますか？  
—魅力ある地域づくりのための提言—



## 枝廣 淳子

環境ジャーナリスト  
幸せ経済社会研究所 所長



## 内藤 正明

滋賀県琵琶湖環境科学研究センター長  
京都大学名誉教授



## 森 建司

循環型社会システム研究所 代表

2012年11月に、環境問題について国内外で活発に情報発信をされている枝廣淳子さんをお招きして座談会を開きました。市民主導による低炭素社会の「東近江モデル」や南あわじにおける「地域創世農学部」設立などさまざまな取り組みをされている内藤正明先生と、滋賀の地域力のネットワーク構築を目指す弊誌代表の森建司。三者三様の活動をもとにして熱く語り合っていたく中から、人と人あるいは人と自然の絆を取り戻すためにいま求められていること、そして「経済成長」や「科学的真実」といった言葉の意味を根本から問い直す必要性がみえてきました。新たな「幸せ」の価値観を得るために私たちにできることとは？

■びわ湖大津館（大津市）

■2012年11月26日



森 枝廣さんは環境ジャーナリストとして活躍されていますが、いま一番力を入れておられるのは何ですか？

枝廣 環境問題の活動を始めて10年以上になりますが、いま一番大事だと思っているのは、単に「温暖化を止めればいい」とか「ゴミを削減すればいい」とか、問題に対症療法的に対応するのではなくて、次々にそういった問題を生みだしている根本にある問題とは何なんだろうかという点に目を向けることです。

経済と社会と私たちの幸せの関係がちゃんとなっていないと感じています。つまり、みんな幸せになりたいと思って生きているのに、いまの経済は人を幸せにする経済になっていない。誰も地球を壊したいと思っていないのに、いまの経済システムに拠っていると、「たくさん作ってたくさん捨てる」という風にしなないと儲からない仕組みになっている。幸せと経済と社会の仕組みを全体的に考えて、そのつながりを直さない限り、たとえ温暖化対策のために技術をつくったり

しても根本的な解決にならないだろうと考えて、2年前に「幸せ経済社会研究所」をつくりました。特に経済システムあるいは社会システムの何が問題を起こしているのかを考えて、できればそれを変えていきたいと思っています。

森 なるほど。

枝廣 例えば「温暖化にはこうしたらいいですよ」と誰かが解決策をつくってそれを上手に伝えれば、みんなが実行して問題が解決するだろうというのがこれまでの基本的な考え方でしたが、いまは誰かが答えを知っている問題ばかりではなくなってきたんです。柏崎市で行われた原発の賛成派と反対派の初めての対話をずっとお手伝いしてきたのですが、異なる考えの人たちがみんな話をして解決策を一緒につくっていく「対話の技術」が重要になっていると感じます。

それともう一つ、これは「ほどほど」にもつながるんですが…

森 枝廣さんも「ほどほど」を？

枝廣 はい。震災後、技術で解決するのではなくて「人のあり方」で問い直していかないといけないことがいっぱいある

と感じて、老荘思想に近い先生に付いて中国古典の勉強を始めました。

人には成長欲求があつて、どんどん大きく成長したいと思つている。それを否定する必要はないけれど、「ほどほど」との関係はどうするのか？ あるいは先ほどの「たくさん作ってたくさん売らない」と会社が回らない経済システムの中で「ほどほど」ってどうしたらいいの？ とか… 答えは一つではないと思いますが、いろいろ考えているところです。

森 12月の衆議院選挙を前にして、テレビに政党党首が全員でていましたが、みんな「経済成長」というんですよ。経済成長は需要が増え続けるのが前提。そんなことは限界があつて、特に内需なんてもう下降しているのに…。

内藤 一貫して日本の選挙では経済成長をいいますね。国民もインタビューされると必ず経済成長といえますよ。

枝廣 経済成長が万能薬のように扱われていて、環境問題も税金も福祉も、とにかくパイが大きくなつたらそれぞれの取り分が大きくなるから、それで解決するとされてきたんです。本来、政治が



やるべきことは「分配」。しかし、分配は必ず痛みをとまいませんので、それを避けるためにこの何十年か、政治は政治がやるべきことをやらずに経済と一緒にやってパイを大きくしてきた。パイが大きくなればみんなの取り分が大きくなるから

解決するんじゃないかと。ところが、森さんがおっしゃるように入人口が減って需要だけでなく生産力も落ちると、パイを大きくし続けることはできない。どこかで政治が本来やるべき分配の仕事に向き合わないといけない。「悪いけど、あなたたちの取り分は減るよ」と言わなければいけない。でも、それは政治家にとっては政治生命に響くので…。

森 だから投票者が変わらないといけないんです。経済成長とは違う方向を示す候補者が当選できるようにしては。なくしては。

**枝廣** 英語の場合「成長」という言葉には「development(発展)」と「growth」の二通りがあります。

growthはGDPではよく使われますが物理的・数量的に増えること、developmentには質的に成熟するという意味があります。

そこで、英語では「growthからdevelopmentへ」という言い方をよくします。量的に増やすのではなく質的に成熟しようと。ところが、日本語の場合は「成長」にその両方の意味が入ってしまう。そのため「経済成長の時代じゃないですよ」といった瞬間に、人間の成長とか良き成長といったやめる必要がないものも「やめる」といわれているように感じる人がいる。

経済規模がどんどん大きくなる方がいいわけではないよね、幸せや人間の能力はどんどん成長したらいいけど、それと物理的な売り上げやGDPは関連しないよねという説明を私たちはまだ上手にできていないと感じています。

**内藤** その通りです。そう考えると、言葉というのは本当にむずかしいですね。

### 成功や進歩を計る 新たな尺度が必要

森 先日、ドキュメンタリー映画『幸せの経済学』の監督ヘレナ・ノーバーク・ホッジさんが2日間滋賀県に來られて、私も

ためにできること」(森氏)左

## 〈くらしの絆②〉

講演をお聞きしました。ヘレナさんのおっしゃっていることは、私たちがずっと以前から考えてようやく実行できるようなって来たこととまったく同じ！内藤先生はそういう運動をすでに始めていらっっしゃいますね。南あわじでのお仕事につ



「新しい尺度を・・・」（枝廣氏）右、「本気で農業にとりくもう」（内藤氏）中、「幸せの

いてお話しいただけますか？  
**内藤** 地域再生のための農学が必要だということで、岡山にある吉備国際大学「地域創世農学部」を開設します。

**枝廣** 「地域創世」と付いているのと普通の農学はどのあたりが違うんですか？

**内藤** これまでは、「農学栄えて農業減ぶ」と言われてきたように、農業そのものに余り関心がないし、好きでもない人が研究してきたといわれているんですね。本気で農業そのものをやっていたいなかった。多くの農学者が、「こういうのをつくって欲しかった」といつてくれて、かえって驚いています。

**森** いわゆる六次産業のようなことも指導されるんですか？

**内藤** ええ、もちろん。農業生産・加工をきっちり身につけた上で、その手段はあくまでも地域の農村を立て直すために生かす。そのためには、地域農村あるい

は地域社会がなぜこんなことになったのかを、グローバル経済との関係も含めてきちっと勉強して欲しいと考えています。

**森** 結果として淡路島の大きな発展につながる可能性があるわけですね。

**内藤** 問題は淡路島の人がそういうことを自分たちの発展だと思いかどうか。珍しい産物を作ってグローバルに売り出す、あるいは大企業を招致して金を落としてもらおうと考えている人達もまだ多いので。

**枝廣** これまでの考え方だとそうなりますね。そのような話をお聞きしていつも思うのは成功とか進歩を測る尺度です。淡路島で内藤先生がしようとしていることはいまの尺度では進歩に数えられないんですよ。

**内藤** そうなんです！

**枝廣** 本当に大事なものは、新しい尺度をどうつくつていけばいいかということ。

**内藤** 新しい価値観をもたなくては、本当の農学部は育てられないと思います。

**森** 私は包装材料などを製造する中小企業の経営に60年間携わってきました。滋賀では最近、大企業の空洞化で仕事が

なくなってしまう中小企業も多いんですよ。大企業の経営マネジメントも勉強した上で、世界中に広がった競争社会で生き残るために人件費を下げて生産数を上げようとするばかりではいけない、「小さいからこそ幸せがある」と考えるようになりました。そこで地場産業を振興するため、地域で使われるものはその地域で作るという「循環型社会の思想」を広めたいと10年前に『M・O・H通信』を創刊しました。

**枝廣** そういう経緯があったんですね。  
**森** 地場産業をおこして地域の経済活動が生まれるようにしたいという思いが強くありまして、『M・O・H通信』発行だけでなく、生産者と消費者の交流会「よばれやんせ湖北」を開催するなど地産地消のネットワークの構築を図っています。また、弊誌の辻村編集長が滋賀県庁企画政策課の「未来戦略サロン」の企画運営に携わるなど草の根的な活動もやっております。

こうした運動の一環として、内藤先生が淡路でされたことを今度は滋賀県でやりたいと考えています。地産地消大学

校、あるいは地域物産品を百貨店のように一堂に集めて地産地消を広める場所ができればと思っています。しかし、私たち中小企業の集まりでこの話をして「言っていることはわからないでもないが、やっぱり成功したら輸出してグローバルにやりたい」といわれます。

**枝廣** 乗り換える船がないとやめられないのではないのでしょうか。例えばこれまではGDPや企業の売り上げの大きさで計ってきた。ところが、それがいろいろな問題を起こしているのです、それで計るのはやめましょうということも、乗り換える船がないと人はついてこない。乗り換える船、つまり新しい指標をつくっていかなければいけないと思っています。

### いざというときに備える 「レジリアンス指標」

**枝廣** そうしたものの一つに「レジリアンス指標」という考え方があります。

**森** 「レジリアンス」というのは？

**枝廣** 何かあったときにしなやかに立ち直る力のことをレジリアンスといって、

日本語では「弾力性」とか「再起力」といわれています。

**内藤** 「しなやかさ」という言い方をする人もいますね。

**枝廣** 私もよく「しなやかな強さ」と訳します。竹を例にしてよくお話するのですが、竹は強い風が吹いたり、雪がのるとしなります。がっちり立っているとした途端に折れてしまうのですが、竹は風が止んだり雪がとけたら戻ってきますよね。そういうしなやかな力が大事なんです。これまでレジリアンスの研究は主に生態系の中と人間の心理、あるいは災害があったときにどう立ち直るかという防災の分野でされてきていて、まだまだこれからの研究テーマです。

**森** その研究はこれからどういう風に進んでいきそうなんですか？

**枝廣** 地域の「しなやかに立ち直る力」を計ることで強めていこうと、いわゆるトランジション・タウンが「レジリアンス指標」というものを作っています。「トランジション」は「移行する」という意味で、トランジション・タウンは化石燃料に頼らない、温暖化を起ささない街にしよう



とイギリスのトットネスという小さな町から草の根で始まった運動です。いまでは世界の500ヶ所以上にあります。

この運動から生まれた「レジリアンス指標」は、例えばホルムズ海峡が封鎖されたり原発事故が起こったりという外的なショックにその地域がどれだけ持ちこたえられるのかを計るもの。地産地消の考えとも重なるもので、その地域の中で供給できる食糧やエネルギー・職について、例えば地域の人が食べているものの地産地消率、地域の中で動いているお金がどれだけ地域に留まってどれだけが外へ出ているかの割合など12の指標で計ります。いままではGDPだけで計っていたけれど、レジリアンス指標とGDPを合わせて考えることが大事だと思えます。

森 確かに地産地消だったら外からの影響を受けないですね。

**枝廣** 株式を上場している会社は四半期ごとの決算のため、長期的に必要なことよりも短期的に利益が大きくみえることをやってみよう。一方、レジリアンスを高めるのはいざというときの備えなので短期的には無駄に見えるのです。

それで備えを排除して短期的な効率を上げようと部品工場を一つにしたりした。その結果、3・11の後、物流も生産もすべてストップしてしまっただけです。

森 トランジション・タウンは日本にもあるんですか？

**枝廣** 日本でも20数ヶ所あり、特に葉山や鎌倉、東京の藤野には非常に熱心な人たちがいます。藤野では自分たちで電気をつくっていこうと藤野電力をつくりました。まだすごく小さな取り組みですが、目指していることはとても大きいんですよ。

### 福井とブータンにみる 新たな幸せのあり方

**枝廣** レジリアンス指標ではないのですが、この間おもしろい調査結果をみました。日本の食糧自給率はカロリーベースで40%。ところが、県産自給率が60%というところがあります。どこかと思っただら福井県なんです。

森 福井県ならそうですね。

**枝廣** 福井の研究者が「なぜ福井は県産

自給率が高いか」を調査した結果、まず家庭菜園を皆さんがもっていることがわかりました。しかし、アパートや一人暮らしで畑をもたない人でも県産自給率が結構高いんです。それは「おすそわけの文化」があるからだそうです。自分たちで食べものをつくり、おすそわけをするのは、いざというとき強いですよ。これはすばらしいところだなと思っただけですが、世間一般の評価である県別GDPでは、福井は47都道府県の41位で、いわゆる貧しい県とされてしまいます。

森 矛盾していますねえ。

**枝廣** だからGDPで計っているものと、何かあったときの強さやその地域で循環させてみんなが幸せに生きているかはまったく別だということを、もっともつと皆さんに伝えていかないといいません。「GDPではない」「成長ではない」といっても「人間は進歩すべきだ」「逆行するのは嫌だ」と思っている人がすごく多いので、福井のような生き方の方が幸せ、その方が進歩であって先へ進んでいるというイメージをつくらないといけない。それが自分の課題でもあるんです。

森 先日、長浜出身の友人が福井に「プータンミュージアム」をつくったんですよ。その友人はしばらくプータンで暮らしたら、ずつとここで暮らそうかという気になったそうです。だからプータンミュージアムをつくったのだと。プータンミュージアムが福井にあることに意味があるんだと彼は一生懸命いつていました。プータンはGDPではなく国民の幸福度で計ろうとしていますし、福井は幸福度が高い県ですからね。

**枝廣** 私もプータンへ行ったことがありませんけど、知らない国へ来たというよりも「帰ってきた」いう感じ(笑)。プータンは小さな国ですが、国際政治にもたけていてすごくおもしろいです。「GNH(国民総幸福量)」という幸せの指標をつくり、幸せを第一に考える運動をグローバルにこれからやっていこうと今年4月の国連総会でプータンから提案を出すことになつています。そのために、国内だけでなくグローバルに幸せや経済・社会を研究している数十人のメンバーからなる国際専門家作業グループをつくっていて、日本からも私ともう一人が呼ばれています。

福井は一番幸せな県に選ばれてしまったので、きつとプータンが描く幸せの1つの入口みたいな位置づけでがんばらるんでしょね。

### 温暖化問題にみる「科学的真実」の危うさ

森 枝廣さんはたくさん著書や翻訳をだしておられますが、その中でも特に温暖化問題についてアル・ゴアさんが書いた『不都合な真実』の翻訳は一大センセーションを巻き起こしましたね。

**枝廣** ゴアさんの翻訳は本当に勉強になりました。

森 温暖化問題については、一部では地球なんてそんなに簡単に変わるものじゃないんだという反論もあるようですが？

**内藤** 科学的真実というのは永久にわからない部分がある。その部分をどう社会的に判断するかです。この頃、私は「真善美」について改めて考えていて、この三つを分けて考える必要があると思つています。例えば原子力発電について科学的真実を議論している中で、「結局それ

は原子力村の利益なのではないか」という話と行き来する。それは「善」、つまり社会的な正義の問題です。科学的真実と社会的正義の話が混在して議論が行ったり来たりするのがとても気になります。次元の違う話を整理しないといけないと思います。

**枝廣** 講演によく温暖化懐疑論の方がいらつしやいます。そのとき、私はこう説明します。科学には100%の話はありえないので、もしかしたら懐疑論が正しいかもしれない。けれども、懐疑論が正しい場合と本当に温暖化していった場合に分けてリスクを考えると、もし懐疑論を信じて何もせず本当に温暖化してしまつたら大変なことになってしまふ。温暖化していると思つて一生懸命省エネをしたりいろいろなことをやって、もし本当は温暖化していなかったとしても、あまり失うものはありません。もともと省エネはした方がいいですからね。本当はどちらかわからないときは、どちらが本当かを議論するよりもリスクをちゃんと対比して備えるしかない。原発のリスクもまったく同じです。



①



③



②



⑤



④

枝廣氏の活動

- ① 「女性の視点からエネルギーを考える～エネ女の集い～」 ② 「これからの柏崎とエネルギーを考える」シンポジウム  
 ③ 東京マラソン2012 ④ 「若者の視点からエネルギーを考える～エネ若の集い～」 ⑤ 那覇市立仲井真小学校講演





「市民力の高さが幸せ創造のカギ」(枝廣氏)

**内藤** 本当にそうです。

**枝廣** 科学者や技術者の方はどれだけ完璧に安全かということを一生涯命お話しされますが、最後に「100%はあり得ない」とおっしゃいますよね。

**内藤** それは科学の限界。研究しているものが一番よくわかっているはずですよ。

**森** 内藤先生とお話しさせていたくださうになって目からウロコだったのは、問

題があつて、それを科学技術で解決したから次にまた課題が起こる。それを科学技術で解決したら…と、だんだん課題が大きくなっていく。これではだめだから、自然との共生の中に進む道を考えるべきだということ。将来像を科学技術の世界で描くのか、自然の中でのいわゆる「共生社会」として描くのかという問題提起を内藤先生は早くからされていました。その考え方が先生のまわりに広がってきているように感じます。

**内藤** これは「レジリアンス」の考え方に非常に近いのですが、お金をかけて対処しても温暖化が起こるなら起こる、もう防止はできないとしたら、無駄な投資になる可能性を避けて、温暖化が起こらなくても起こってもどちらでもいいようにしよう。そうすると私はやっぱり自然と共生する技術や仕組みに行き着くと考えています。確かに、滋賀には私と同じように考える方がわりに多いですね。

### 「〜ねばならない」から 市民が選ぶ東近江モデルへ

**森** いまの農業の勉強会をみると農業経営とか農業産業という考え方をしていますが、農業はそういうものではないと私は思うんですよ。家族みんなで働いて、親戚も忙しいときは手伝い合つて食料をつくる自給自足の生活には、農業ならではの幸せというものがあるんですよ。

大手の会社に勤めて休みにはいつもゴルフをしていた知り合いが農業を始めたんです。最近暑いときに田植えをやっている。「ゴルフに行きたいと思わんのか？」と聞いたら「農業をやりたいから、いままでなんでも暑いのにゴルフみたいなことをしていたのかと思えて…ゴルフよりは田植えをやっていた方がどんなにいいかわからへん」と本気でいうんですよ。それが農業かもしれないですね。

**内藤** そう、農業はそういうものだと思いますね。

**枝廣** 森さんのお知り合いの方のように実感として感じられるといいのですが、「〜ねばならない」でいわれるとみんな反発してしまう。そこが難しいですね。

**内藤** 温暖化防止の低炭素社会といった





「～ねばならないをひっくり返す」(内藤氏)

取り組みは何%削減とか、もともと「ねばならない」でした。その発想をひっくり返してやろうとしたのがわれわれの東近江での研究的取り組みです。将来どんな社会をみなさんが幸せと思うか、どんな街に住みたいかをまず思う存分話してもらって、それを集約していくと実は低炭素社会になっているということを証明したかったんですよ。一方では、絆が

すごく強まることをみなさん期待している。人と人の絆、人と自然の絆をすごく重視している。そういう答えが何の制約もなくお話を聞ききたらできてきたわけです。そこから研究を始めて、結果として低炭素になっている。それで経済が落ちていくかというと、出入りは減るけれども地域の中で回っているものは実はずえることを量的に推計しました。

**枝廣** 内藤先生の研究は、制約なく思いつき好きな世界を描きましようという発想が温暖化対策につながった初めての研究ですね。そのプロセスを市民と一緒に進められたのがすばらしいです。東近江モデルでは低炭素にもなるし経済もちゃんと回っていますし。

**内藤** 100%市民に任せて、研究者は裏方に回りました。

**枝廣** 市民力が高い地域なんですね。

**内藤** 滋賀の中でも東近江は特にそのようです。いまその成果を広く使ってもらうためにマニュアル化していますので、いろんなところでぜひやっていただきたい。長浜も熱心な地域なので、次は長浜でやってみたいですね。

「農業ならではの幸せを」(森氏)



**森** 滋賀県には滋賀県の持続可能社会の総合研究所が必要。いまお話のあった東近江のようにライフスタイルをどう変えるかということを内藤先生が中心になってやっていただけたらと考えています。

人の幸せを測る尺度や温暖化対策についての根本的な発想の転換など、今後の運動をしていく上で非常に示唆に富んだお話をありがとうございました。

# 本当の幸せへ 枝廣 淳子

● えだひろ じゅんこ  
1962年京都市生まれ。東京大学大学院教育心理学専攻修士課程修了。2年間の米国生活をきつかけに29才から英語の勉強をはじめ、同時通訳者・翻訳者・環境ジャーナリストとなる。環境問題に関する講演、執筆、翻訳等の活動を通じて「伝えること、つなげること、つねりを広げつつ、行

## ■ GDP追求型成長から幸せ創造へ グリーン経済とそのあとに来るもの

- 著者／アラン・アトキンソン、枝廣淳子
- 発行／武田ランダムハウスジャパン
- 価格／1600円+税
- 内容／成長が悪いのではない、成長の「仕方」が問題なのだ！持続可能性研究の第一人者が提唱する「成長」を超えた生き方。



● ないとう まさあき 1939年大阪府生まれ。1962年京都大学工学部卒業、

# 知足 内藤 正明

動変容と広げるしくみづくりを研究。地球環境の現状や世界・日本各地の新しい動き、環境問題に関する考え方や知見を環境×インターネットで広く提供している。  
環境ジャーナリスト・翻訳家、幸せ経済社会研究所所長、NGOジャパン・フォー・サステナビリティ代表、有限会社イース代表取締役、有限会社チエンジ・エンジニアント会長、東京大学人工物工学研究センター客員研究員、1000000人のキャンドルナイト呼びかけ人代表、みんなのエネルギー・環境会議発起人  
著書／『私たちにたいせつな生物多様性のはなし』かんき出版、『エコ』を超えてー幸せな未来のつくり方』海象社、『エネルギー危機からの脱出』ソフトバンククリエティブ、『地球のなおし方』共著。ダイヤモンド社、『朝2時起きで、なんでもできる！』サンマーク出版  
訳書／『不都合な真実』ランダムハウス講談社、『成長の限界 人類の選択』ダイヤモンド社、『学習する組織』英治出版

● ちりけんじ 1936年滋賀生まれ。滋賀県立長浜北高校卒業。新江州(株)取締役会長。滋賀経済同友会特別幹事、滋賀経済産業協会相談役など

● ちりけんじ 1936年滋賀生まれ。滋賀県立長浜北高校卒業。新江州(株)取締役会長。滋賀経済同友会特別幹事、滋賀経済産業協会相談役など  
著書『吃音はなおよる』遊タイム出版、『循環型社会入門』新風舎、『中小企業にしかできない持続可能型社会の企業経営』サンライズ出版、『中小企業相談センター事件簿』サンライズ出版

# 勇氣源 いの壺を打た破れ 森 建司

1969年同工学博士、1974年国立環境研究所主任研究員、1990年同統括研究部長、1995年京都大学工学研究科教授、2002年同大学院地球環境学堂長。  
現職／佛教大学社会学部教授、琵琶湖環境科学研究所長、京都大学名誉教授、(NPO)循環共生社会システム研究所・代表理事、(NPO)KES環境機構・代表理事、他。  
著書／『持続可能な社会システム』、『地球環境と科学技術』岩波講座など。  
活動／持続可能社会の理念と実現方法に向けた研究およびその実践活動。

③ 寄稿  
魅力発信「くらしの絆」

# これからの出口のある 特産品開発



## 新古 祐子

スターフードジャパン(株)  
地域ブランドプロデューサー  
6次化プランナー

### 身の周りにある無形の財産をブランドに

ブランドって？特産品って？地域って？オンリーワンって？ わかってるようで、よくわかっていないのが商品のこと。一生懸命作ってるけど、なんかいまいち。どこか泥臭くて…。売れる商品をつくるには、自分を知り、周りを知り、無形の財産に気付くこと、そしてそれを商品としてブラッシュアップする。すべてを自分ではできません。やっぱり、プロの目を通さないと…。

と、いうわけで、商品企画・開発・販売コンサルタントの新古さん（いい名前ですねえ）に、「もう少し」の精神を教えてください。

※出口＝販売先・アピールする場所

## 日本の優れた 美味しい食材を世界に

私は、湯浅醤油(有)会社という平成14年創業の作り醤油屋さんを主人と起業しました。ご存知のない方もいらっしゃるかもしれませんが、湯浅醤油とは、地域名が商品名になっています。湯浅は、日本の醤油の発祥の地として知られています。お客様は、湯浅醤油(有)と付いているので、弊社が一番古いと勘違いをされます。

私は、和歌山市出身。平成11年に28歳で湯浅町の老舗・丸新本家5代目と結婚しました。しかし、自らが経営に携わるとは思っていませんでした。そんな中、老舗にも訪れた不況の波。家族会議で営業が必要ということになり「お前が営業に出ろ」と急遽、営業経験ゼロから営業の最前線に放り込まれました。「やってだめなら帰ってこよう」そんな気持ちで1人スパーなどを回る日々。しかし、すぐに営業の楽しさのにめり込みました。「主人が一生懸命作った自慢の商品を相手に説明

し、思いが伝わるのが楽しい」と感じ、実際に棚をいただいで自社の商品が並ぶとうれしくて、うれしくて…。もう、私の中では棚(商品棚)＝国の「国捕りゲーム」でした。もっと商品を知ってもらいたいという気持ちで、湯浅醤油の歴史や自社製法などについても一度学び直しました。

## 1人 V S 大手企業営業チーム

湯浅醤油のような地域商品は、量産できないですし、商品の価格は高い。ですから、規模では売上高を武器にできません。また、家内工業で家族経営。営業マンなんていません。もちろん、営業にでると私1人です。教えてくれる先輩もいません。大手メーカーは沢山の営業部隊があって、大手小売業さんとは「ツーカー」のコンビで商品棚がもろえます。私は、一生懸命営業しても1人で出来ることは限られていて営業マンの数では、大手に敵わないと感じ始めました。そこで考えたのが2

つの戦略。一つは「他力本願戦略」もう一つは「自分に付加価値」をつけることでした。他力本願とは、売り先の営業マンを自社のファンにする事です。私の分身を沢山作る事を考えました。また、自分に価値をつけるには、知識をもって他の営業マンより一歩前に出ることを考えました。この経験が、後に「スターフードジャパン(株)」という地域商材に付加価値をつけて商品開発をする地域コンサルタント商社へと発展して行くのじゃ。

## 高くても売れる ブランドとは？

自分の会社にはブランド力はあるのか？ どうして、一流ブランドと言うものが高いのか、また、高くても売れるのはなぜか考えた事はありますか？

ブランドが売れるのは、その社会性と信用が価格になっているのです。一言でいうならば、お客様はその物、もしくは、その会社の姿勢やステータス性に対してお金を支払うのです。つまり、





3



1



2



6



5

- ① オンリーワンの醤油
- ② 醤油の起源である金山寺味噌
- ③ 見学蔵(九曜蔵)
- ④ 新しい発想の醤油
- ⑤ ベルギーの関係者たち
- ⑥ 静かに眠る醤油



4



ジュースからドレッシングを開発



一緒に開発した、湖北「どんべ金もなか」

「信用に対してお金を払う」のです。メーカーを信用し、商品（を信用しているのです。それにより、その物が高くても十分満足のいくものであれば、多少高額であってもお金を支払うのです。「いったん強いブランドが確立すればなかなか崩れない」と言う事をブランドは、教えてくれています。つまり、商品は、ブランドを高めるための「道具」であって「道具」はやがて世代交代するが、ブランドはいつまでも「財産」として残り続けるのです。ブランドは「無形の財産」なのです。この「無形財産」の価値を高めなければ、企業価値を高められないのです。しかし、皆さんの中には「ブランド力」を高めるのは難しい。「やっぱり価格を下げなければ売れない」とあきらめている人はいると思います。私は、決してそう感じません。その証拠に、弊社のブランド

イメージはここ数年で大きく変わりました。理由は、新カテゴリーを作った。ただそれだけです。

**新カテゴリーとは**

私が考える新カテゴリーとは、「消費者の気が付いていないニーズを創った商品」のことです。

例えば、私が長浜で携わっている「どんべ金もなか」。これは、最中の皮を漆黒にし、金色の大豆餡が入っているちょっとおしゃれな最中で今までになかった商品です。なぜ、今までに無い商品といえるのかというと大豆はあんこに出来ないというのが、和菓子屋さんの鉄則みたいな感じでした。理由は、大豆の成分は「たんぱく質」、それに引き換え小豆の成分は「でんぷん質」だから小豆はあんこにできて大豆はあんこにならないということです。しかし、私は、東北のずんだもちなどは、豆からあんこにしていますし、あんこに出来ないという発想は技術が無いといっているように感じていました。それを、もって



新しい発想の地域商品たち

## 新カテゴリーの 作り方は3つ

る技術であんぐにしたのが、木元製菓舗さんです。早速、食品展示会に出すと一番の人気になりました。理由は、今までにない最中だったからと、食べたときにとても美味しいと感じる商品だったからです。食品は、美味しくなければ売れません。木元製菓舗さんは、従来の商品を、時代にあうものに変えることが出来たのです。

また、湖北町商工会さんが力を注いでくれたおかげで、メディアにも出ることができ、フック(鍵)となる出来事を作ってもらいました。さらに、この最中は、湖北町のお土産を作ろうという形でターゲットをしぼって開発しました。この商品には、沢山の人が関わり、自分達の姿勢を伝える商品となり、ストーリーが生まれた事例でした。

当たり前の話なのですが、美味しいモノは美味しい材料(原材料選定方法)で出来ています。これは、「素材と質」つまり、①原材料をアップグレードする事で新カテゴリーに成り得ます。例えば、湯浅醤油は、まじめに本物を作るという点において、原材料を今までの大豆から丹波種黑豆に変えて「生一本黒豆醤油」を作り出してきました。次に、②自社が持っている技術を向上させてオリジナル化を図る(製造技術方法)新カテゴリーがあります。これは、温故知新の考え方を技術に反映させた形となります。つまり、「伝統的技術・先人の知恵に新感覚をプラス」昔から続いているモノには、続く理由があります。さらに、③消費者にどういった効果・感動があるのか(販売企画方法)での新カテゴリーです。消費者にとってその商品が「便利か・環境にいいか・ステイタスか?」ファンにさせるだけのフックを商品に作るのです。例えば、湯浅醤油の例で「しまつ」と、新しくこの創出では、②と③を組み合わせた「カシー醤油」を生み出しました。



おかげで調味料メーカーの中でトップブランドとして登り詰めてきました。

商品作りの基本に消費者が「本物」を求めるニーズに合った物作りに対応してきたからです。

新カテゴリーは、企業付加価値と結びつきます。それには2つの条件が必要です。一つは、絶対に曲げたくない考え方に基づいた自社ブランド商品を企画する事。二つは、自社ブランド価値における感動的なコンセプトとは何かを考へながら商品を企画する事です。つまり、会社とは市場創造業であり、お客様に感動を与え続ける場所なのです。

ご存知のように食品業界市場はすでに飽和状態で、これからは、さらに厳しい時代になります。「小」が「大」を相手に戦って、勝たなければ生き残れません。しかし、小さな会社が「規模」という土俵の上で売上高を武器に勝負を挑んでも、勝ち目はまずありません。

「ナンバーワンよりオンリーワンを目指す」。その理由は、オンリーワンが確立できれば、他社製品と差別化を図ることができ、同質競争や価格競争に

巻き込まれずにすむ。そうすれば安定した成長が期待できる。「オンリーワン」を作るといふことは、いかなるときでも工夫と改善に努力して、他社・他県にないものを追及するということだと考えます。仕事とは、常に問題意識を持って取り組むことです。今日より明日、明日より明後日のほうが企業として人として成長するのです。ほんの少しでもいいから、便利・快適を求めます。

「オンリーワン」の商品を開発するために必要な考え方は、「技術の融合」「商品の統合」です。「商品の統合」とは、たとえば、ミツカンの「金の粒なつとつ」。これは、液体であった調味料を半固形化し、自社の納豆につけるといふ発想。お客様の不便を解消した商品といえます。納豆に由来は、小袋に入った調味料がはいつており、小袋を破る際にこぼれる、手や服に飛ぶなどのアクシデントがその都度発生してきましたが、半固形化に改良することで①小袋不要・②手間が省ける・③汚れない・④味は変わらないというものな

のです。

「技術の融合」とは、従来のものに対して、それぞれ異なった分野で開発された技術をひとつにして、新しい付加価値を作り出す方法。コラボレーションがそれに当たります。コラボレーションは、技術だけでなく企画やアイデアもコラボできます。

### 特産品と名産品の違い

さて、地域商品とは

- ①その地域で量的に多く生産されているもの。
- ②その地域で昔から生産されてきた食料を原料とした加工品。
- ③その地域に伝わる加工技術や栽培方法を活かしたものの。
- ④その地域独特のメニューや食べ方。

地域商品は、伝統のよさや地域風土が見えるので安心・安全で素朴なものが多いのが特徴と言えます。しかし、この商品は、こだわりや特長をうまく表現できず、買い手が見えないため価格が高いものです。



このような地域商品には、お土産品と特産品があります。

お土産と特産品の違いは、何でしょうか。簡単に説明するとお土産は、県内で販売されていて、わざわざ買って帰る贈答品。つまり、他人のために購入し、そこに行かないと買えないという品物です。プレゼントするので、商品に見栄えが要求され、単発で購入されます。ところが、特産品は、県内外で販売されていて、その商品においしさや便利さ、珍しさの感動を与え、自分のために購入する自家消費品。見栄えよりも内容重視ですから、リピート買いをする商品です。会社にとって大切なのはリピート客をいかに増やせるかという事です。そんな商品にするためにも、差別化できる商品やオンリーワン商品をつくる商品開発が必要になってきます。そのためにも、特徴ある物、インパクトが強い物、そして何よりもお客様が買った時に満足感を味わえる物を創造する事です。常にお客様が今、何を求めているかをいつも念頭において、日々、一歩前を見据える必要がある

と思います。

## 地域もブランド

地域商材・地場産業品は、わかりやすいカテゴリーブランドです。理由は、消費者が地名・会社名、工場名をあげて商品を購入するからです。これはきわめて稀なことです。地域ブランドとは、そういった効果を期待できる物です。それだけで他の大手とは違ったカテゴリーブランドとして成り立つ可能性があります。その大きな違いは、小さいからこそ製造力・製造業を極められることです。湯浅醤油は、製造方法でオンリーワンブランドを追求した結果「ナンバーワン湯浅醤油ブランド」になれたと感じています。しかし、ナンバーワン湯浅ブランドの戦略は、オンリーワンとは違った歩みをしています。今までは、トップ・ブランドになるには？という戦略でしたが、これからは、さらにブランド力を高め維持する戦略になっています。「オンリーワン」を作った結果、「ナンバーワン」になれた

わけで、その戦略だけではトップブランドを支えることはできないと感じています。必要になってくるのは、複数の柱です。湯浅醤油は、商品としての三本柱と、企業としての三本柱の二つを考えています。商品では、生一本黒豆醤油とカリー醤油（新感覚調味料）と金山寺味噌です。企業としての三本柱は、①青少年の食育育成を担う湯浅醤油 ②老舗醤油屋としての海外へのトップブランド湯浅醤油 ③食料自給率・環境問題を考えながら農業と工業の連携を醸造技術で貢献する湯浅醤油の位置づけが決まっています。

地域という強みを生かして出口がみえる商品をつくりましょう。

## 地域商社という考え方

今までは、自社の商品を作るには、新力テグリーが必要だとか、技術がいるなど製造面での考え方を書いてきました。しかし、基本的に地域商品を作っているのは家内工業の会社。出口を自分で見つけることが難しいものです。



1



3



2

1 北海道折笠農場で折笠氏と新古氏 2 食育マイ醤油作り 3 ミュッシュランシェフと湯浅醤油(有)九曜蔵にて

出口を見つけれない場合は、それをア  
ドバイスできる企業  
とコンビを組むこと  
が必要になってきま  
す。このスピード時  
代に、自分で一から  
販路までつくるとい  
うスタイルは、もう  
古い。得意なところ  
と組んで一緒に歩む  
というお互いを高め  
あう関係を築くこと  
です。私は、色々な  
企業の方から「商品  
を売るにはどうすれ  
ばいいのか」と相談  
を受ける事がありま  
す。「物は作った  
が、売り方がわから  
ない」どの様に流  
通に乗せるのかノウ  
ハウを知らない企業  
の方が多いのに驚か  
されます。

## 商品をどのように 売り込むか？

出せば売れる「普及する・される時代」から多様な商品から自分の好きなものを選ぶ「選択・個別の時代」へと変化しています。市場は従来の「企業中心市場」から顧客の力が圧倒的に強い「顧客中心市場」へと進化しています。したがって、これからの市場において、すべての企業と経営者は、今自分達が市場に提供しているビジネスモデルがどのようなものかをしっかりと理解すべきでしょう。私は、商品を提案や提供するとき「直感」で決めます。このお客様は何を欲しがっているのか、相手の気持ちを感じるのです。頭の中で色々と考えて「判断」するよりはむしろ「感じる力」は、お客様の心をとらえる売込みが出来るのです。先日も、みかん蜂蜜をさばけないかとか、新商品のお茶を作ったが何とかしたい。新商品を開発したいと、相談にこられ、商品についてどのバイヤーを通じて話をすれ

ばいいのかわからないようでした。出口をみていない商品ができてしまう理由として、生産から流通、消費までのルートを決めていない、だから行き詰まるのは当然なのです。

地域には、時間をかけて培った風土があるからこそ、独自性のある技術を育てることが出来ます。それは、誰が作り出しているのかと言うと、地域住民なのです。「オンリーワン」を生むということとは、地域住民が育つということです。経営資源には「人」「モノ」「カネ」が必要です。とくに、独自性をもった商品の開発には「人」が重要になります。人は、情報・技術などを持つてきてくれるのです。そして、常に「よくするにはどうするの？」という改善を考えて、目標に向かって好奇心を持つことが必要です。「地域にはいいものがたくさんあるからだ」。そして、地域で成功しなければ、ブランド力は上がらない。ブランド力が上がらなければ、将来、企業として成り立つてゆきません。

だから、オリジナル商品を作る発想

が必要で、市場を知っており指導してくれる会社とコラボする。そして、そこと連携し商品を直接お客様に届けるセールスと、メーカーは二人三脚の関係を築く。いくらメーカーが頑張っても、セールスや販売店が本気になつてくれないと道のりは厳しい。地域ブランドを成功させるには、行政・メーカー・セールス・企画の力がが必要です。

私の会社は、地域ブランドプロデューサーとして、その地域らしいオリジナルでオンリーワンを作っていくことで、社会に貢献するという経営方針があります。いわゆる地域コンサルタント商社です。

地域の優れた商品を掘り起こし、小規模企業であっても独自性のあるオンリーワン商品であれば、それを集める事でバイヤーに提供できます。長年培った経験と人脈を最大限活用する事で、バイヤー・エンドユーザーの満足度を満たす事ができると確信しています。新しく雇用を生むことで地域活性化につながりますし、結果「街おこし」となるのです。



マダムへの食育(生協チーム)

## 最後に

地域の生産者は、その地域で消費するだけの量を作る小規模な企業が多いのが特徴です。これでは、いかに優秀な商品を作っているも目の目を見る事はほとんどありません。地域に密着した物作りを目指していると言えば、聞こえはいいのですが、殻を破ってよいものを売ろうとする意欲・努力に欠けます。企業としては、「もつぷこっ」の精神が必要だと感じています。

また、日本は、戦後、重工業加工を基盤とし、手先の器用な日本人の加工技術が生まれ、世界に名だたる重工業加工国というブランドを手に入れました。次に手に入れるのは「世界の食の安心・安全を守る技術を持っている日本」という形で世界の食加工を集めるというのが私の考え方です。21世紀は、環境への取り組みが、そのまま「企業価値」としてつながっていくような流れになっています。時代を見据えて、会社を存続させ、ブランドとする。その中で私の役割は、「日本の食を守り

世界に発信すること。安かろう悪かろうではなく、消費者が買い支える新しい食のあり方を提案します。そのために、国内外に日本の優れた商品を発信する商品企画・開発・販売コンサルタント会社「スターフードジャパン株式会社」を作りました。

運と縁と大切に  
新古祐子

●しんこゆうこ 1999年湯浅町の明治14年創業・丸新本家(株)就職。2002年湯浅醤油有限会社設立。2005年湯浅醤油営業企画として活動。2009年県下初・1級フードアナリスト取得。2010年スターフードジャパン(株)を設立。営業スキルを生かし、中小企業メーカー専門に商品企画・開発アドバイザー。住所/和歌山県海南市南赤坂11 リサーチラボ402  
TEL: 073-4999-5900



④ 寄稿  
魅力発信「くらしの絆」



多くの人でにぎわう浜大津朝市

# 大津で朝市グリーンツーリズム のすすめ

浅野 智子

HCC(ヒューマンライフ カルチャー アンド コミュニケーション)グループ

● 滋賀県大津の朝市は知る人ぞ知る、地産地消のマーケット。あつという間に売り切れ御免。どうすれば、これだけ売れるのか？そこには、買いたい母ちゃんの要望を自分たちで作った、確かなコンセプトがある。消費者が創った買い物空間だ。売れないわけがない。もう一つ踏み込んだ取り組みも展開中。消費するだけでなく訪問するツーリズム、そして海外からの集客と、地産地消はこれからのマーケットだ。



沖島の漁師手作りの実演販売。奥はえび豆



滋賀の地酒を立ち飲み風に販売



## 余呉のベギン・ババ

長浜市余呉のお寺の中で、住職が手ぬぐいを頭に被る。「これが坊さんの被り方…。修行の時なんかはこれ」。皆神妙な顔で頷く。「これが姉さん被り…盗人被り…あんたもやってみ」。笑いながら、みんなそれぞれいろいろな被り方を試しては、お互いの顔を見て笑いに転げこんで。

HCCグループは、大津に拠点をもちNPO法人である。設立から10年以上がたつ。現在の活動は大きく言えば「まちづくり」で、事業の開始順に挙げる



台湾からのツアーで座禅体験

と、中心市街地の活性化、グリーンツーリズム（以下GT）、フェアトレードとなる。これらはメンバーの推移にもよるが、かといって別々に構成、運営されてきたでもない。取り組みの中で自然かつ必然的に開かれていった。本稿では、来訪者に滋養の魅力伝えるGTに至るまでの当法人の軌跡をたどりながら、「魅力を伝える」ことについて考えてみる。

## はじめは、 生産者と消費者をつなぐ 「浜大津こだわり朝市」から

「浜大津こだわり朝市」は9年前、生産者と消費者をつなぐ中心市街地活性化事業として、安心安全、地産地消をテーマにはじまった（\*）。毎月第3日曜日の午前に京阪浜大津駅の改札口に30店舗ばかりが並び、二十人以上の人が買い物を楽しんでいる。店に並ぶのは有機や農薬不使用の野菜、湖魚の佃煮などの伝統的な食品、木の器などのこだわりのものばかり。当初は「地産

地消」がもてはやされたころであったが、これに安心安全を加えた取り組みはあまりなかったかと思う。

開設当初はなかなか客が来ない時期もあったが、現在は多くの店舗にリピーターがついている。「〇〇さんの野菜が食べたい」「××のお茶は安心」など「顔の見える関係」が築かれてきている。出店の要望も数多く、この朝市に出店することがステイタスにもなってきている。

## 消費者の企画として展開した グリーンツーリズム

この朝市は、安心安全なものを求める主婦たちの発意ではじまった。消費者が自らのニーズを満たし、さらに「他の人にもオススメしよう」という、現在のweb上の口コミのような消費者行動を、この朝市は、いたって伝統的アナログ形式で展開したのである。

彼女たちの好奇心は「こんな面白いものをつくっている現場にいったみたい」に発展した。これが当方のGTの

はじまりである。GTは「都市農山漁村交流」と訳され、一般的には農山漁村の活性化策として試みられるが、当方のそれは都市⇨消費者側からの発想で始まったところに特徴があるだろう。醤油の工場を尋ねて伝統製法に触れて醤油の味を比べたり、漁港で婦人達と交流する。一方、いわゆる「名物」には目もくれない。消費者目線で見れば、名物といつてもどの店（個人）が特別なかわからない。ましてや名物でも「おこく（使わずやくあるじはかわらへ等々）」なければ話にならない。消費者がほしいのは「ガイドブックに載っている名物の○○」ではなく「○○という名物者が作っている、そこでしか買えない、よい品質の物」としての「名物」なのだ。

## グリーンツーリズムも国際的に

当方のGTも県内で取り組む中で、国際的に展開（⇨海外からのインバウンド）してきた。有給消化率が主要国の中で最下位にある日本の休暇事情で

は市場開拓に限界があること等、理由はいろいろある。しかし、なにより当法人が持っている海外とのネットワークの中で、当法人の活動を紹介したり、国外を案内してもらおううちに、「自分が海外を旅するように、友達に湖国を自慢し、地域の方にも喜んでもらう」ツーリズムを実践したくなったのである。

企画の際は、地元の不安を共有し、できるだけ具体的な準備をする。体験のポイントや話題、一日の流れの緩急は、などを試行錯誤しながら詰めていく。ここでこんなジョークを話したらよいのでは、なども想定（妄想）する。地元の方と企画する中で魅力を作り出すこともしばしばである。海外からの場合は、日本と海外の生活様式の違いや共通点についても事前に共有する。

このように計算づくしのツアーのようだが、計算外のことが一番楽しい。冒頭の手ぬぐいのコマは、実は台湾からの来訪者を迎えるためのツアーだ。言葉は通じないのに、なぜか楽しんでる（\*）。「手ぬぐい」なんてプログラムはない。計算外の一瞬のコトが醍醐味。

自分の「好き」をオススメする。オススメの魅力は言葉にしなければ伝わらない。しかし言葉にした瞬間、その核はこぼれ落ちてしまう。それを誰かと拾い合い、現場にしか起きない計算外を楽しむのが、本当は一番「好き」なのかもしれない。

\*1 現在、浜大津こだわり朝市は、当法人の事業ではなく協議会形式で運営している。

\*2 <http://kokoku-gt.com/tw/?p=85> を参照のこと

長いものを巻くのが  
浅野 智子

●あさのさとこNPO法人HCCCグループ代表理事、まちなか交流館館長。活動分野はまちづくり（中心市街地活性化、グリーンツーリズム、フェアトレード）。



## 第7回 M・O・H せんりゅうコンテスト 2013

M・O・Hせんりゅうを募集しています。もったいない・おかげさま・ほどほどにを意識した、5・7・5のことばの宝石集めです。

読者の方から頂いた卓越した作品と、滋賀県内の中学1年生による珠玉のせんりゅうです。まだまだ募集中。  
みなさまふるってご応募ください。

### 《一般作品》

- ① 気に入った 今から私は MOHだー (大津市 梅沢 郁子)
- ② 人少ない 町家で暖房 もったいない (近江八幡市 田口 真太郎)
- ③ もったいない あらゆる世代に 広めたい (大津市 荻野 郁子)
- ④ マイボトル スタバで使うの ムリかなあ (藤田 聡)
- ⑤ 年末冷蔵庫 もったいない料理 大人気 (大津市 福井 美知子)
- ⑥ 母の味 もったいない精神 てんこもり (大津市 福井 美知子)
- ⑦ 生ゴミが くれたかぼちゃは おかげさま (大津市 福井 美知子)



### 《県内中学1年生の作品》

- ① ちきゅうにね ごみをすてたら だめだめだ
- ② 温暖化 止められるのは 人間だ
- ③ ゴミ一つ 地球の寿命 また減った
- ④ 温暖化 止められるのは 自分達
- ⑤ エコなこと みんなが気づけば 良い力
- ⑥ 環境を みんなで守ろう エコロジー
- ⑦ エコなこと 地球を守る 第一歩
- ⑧ まず一歩 未来へつなごう 青い星
- ⑨ エコロジー 地球を守る 第一歩
- ⑩ 温暖化 地球の命 また消えて
- ⑪ 環境を 救うのは あなたの手
- ⑫ 人の手で だいにしよう ホテルたち
- ⑬ エコなこと すると世界が すくえるぞ
- ⑭ エコロジー 地球を守る 思いやり
- ⑮ 温暖化 みんなでエコして そ止しよう
- ⑯ 海や川 水をきれいに ていねいに
- ⑰ エコすれば 気持ちが良くなる いい世界
- ⑱ リサイクル 毎日続けて 環境保護
- ⑲ たいへんだ 地球が滅亡 温暖化
- ⑳ 地球は みんなで守ろう 大切に
- ㉑ 今日もまた 生物氷野で 命消え



### せんりゅうコンテスト スケジュール予定

- 6月10日  
締切
- 6月20日  
ベストテン決定
- 9月20日  
ベストテン41号誌面紹介
- 10月23~25日  
琵琶湖環境ビジネスメッセで  
投票
- 12月20日  
ベストスリー42号誌面紹介

※予告なく変更いたします



実際に関わってきた地域の活動を紹介



まちばた.netのお二人にコツを教えてもらいながら記事を書く参加者

## まち記者養成講座開催 伝えてつながるまちの WAWAWA (和・話・輪)

### 宇留野 元徳

現在、びわこビジターズビューローと取り組んでいる文化遺産を活かした観光振興・地域活性化事業の一環で、「滋賀の魅力を発信するためのブックレット制作」プロジェクトを進めています。このプロジェクトでは、滋賀の各地域の文化財や生活の魅力を、そこに住まう人々の視点から発信していくというものです。紙面のコンセプトから取材を含む情報の収集まで、地域で活動する団体や個人の方々に協力していただくことで、地域の人材同士が結びつき地域活性にもつながりたいという思いで目下制作中です。

そつした背景から今回私どもプロジェクト事務局は、地域の人々がその地域の魅力を発信するために必要なスキルやノウハウなどを学ぶための機会をつくりたいという思いで、M・O・H通信の辻村琴美さんと写真家の辻村耕司さん、富士通研究所のまちばた・net運営メンバーの協力の下「まち記者養成講座」を開催しました。

会場は近江八幡の空き町家の活用を進めている「おつみはちまん町家再生ネットワーク」事務局の旧奥村邸をお借り

して開催。地域の情報を発信するための技術を学ぶ講座を、町家という地域資源を使い（新たな用途と価値を見つけて出す）と取り組んでいる現場で開催する。面白い試みが出来たと思っています。旧奥村邸の管理人でもある田口真太郎さんは大学の研究室の先輩後輩という間柄。同じテーマで仕事をしているという点もあり今回ご協力頂きました。



1月13日には地域の情報発信を担う辻村琴美さんより、地域の情報を発信していく記者としての気持ちのあり方を、辻村耕司さんからは写真の歴史や、写真を撮影する上での注意点を学び、カメラの奥深さを体験。20日のまちはば・netさんによる講座では取材におけるヒアリングと、記事化する際のライティングの技術をワークショップ形式で学ぶ機会を提供することが出来ました。前述したプロジェクトに協力してくださったという方以外にも、地域情報紙の編集に関わっている方や農業を生業としている方、英語教室を開催し、ゆくゆくは地域の情報発信・交流のためのゲストハウス

を作っていく方など、それぞれフィールドが異なる方々にご参加いただけました。このことから、自分たちの地域を盛り上げていきたい、魅力を発信していきたいという思いを持つ方がたくさんいらっしゃるのだということがわかります。



辻村琴美さんのものには、今回のまち記者養成講座をキッカケに「ぜひ自分たちの地域でも開催して欲しい」というオファーがきているそうです。地域を盛り上げていきたい人同士が繋がり、地域の魅力を発信していくための学びの場づくりの一端を担えたということは、私どもが主催したこの講座の一番の成果であったと感じています。今後はこうした学びを活かしながら、まちづくりや地域の活性化に向けたアクションに結びつけていくことも考えて行きたいと思っています。今取り組んでいる「滋賀の魅力を発信するためのブックレット制作」プロジェクトはその第一弾です。恥ずかしながら僕自身、学生の時はあまり滋賀の魅力を感じていませんでした。

## 地域の魅力は人との出会い 宇留野元徳

※今回の講座を経て、3月2日に「近江富士な地域記者養成講座」がNPO法人びいめぐる企画室・森のBe・cafe主催で開催されました。

県の観光事業にかかわらせて頂く中でたくさん魅力的な人達に出会い、いろいろな所を訪れ、今は滋賀の魅力にとりつかれています。そうした魅力的な出会いや繋がりを、まずは滋賀に住んでいる人が持ち、滋賀の魅力を再認識してもらうことを目指しています。

● つるのげんとく119  
88年1月25日愛知県生まれ。滋賀県立大学卒業、同大学院中退。学生時代は建築を学び、大学院の「近江環人地域再生学座」を受講する中で、地域活性のための取り組みに関心を抱くようになる。建築を建てる立場ではない方向性を摸索する中で、人材教育や地域活性化事業を手がける株NOTCH（福岡市中央区）に入社。現在は京都、滋賀を中心に地域活性化事業を担当する。

# 山甘谷らじ子育て日記

かまぐらし

ことだて

にっき

作：お江キ

と気付いたオノミキ。

あれ...?もしかして今年、ダリン本厄??

あるとき...

みなさんは、「厄年」を気にしますか??

「厄年」は、厄払いをする期間で、厄払いには、厄払いの儀式を行いますか??

と、そんなある朝。

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

バス運転手の目線がこちらを向いてくる。

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

バス運転手の目線がこちらを向いてくる。

おもしろい行事が毎年1月19日に行われるのだ。

その名の通り、お金をまいて拾う行事。

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

おもしろい行事が毎年1月19日に行われるのだ。

その名の通り、お金をまいて拾う行事。

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

おもしろい行事が毎年1月19日に行われるのだ。

その名の通り、お金をまいて拾う行事。

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

おもしろい行事が毎年1月19日に行われるのだ。

その名の通り、お金をまいて拾う行事。

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

おもしろい行事が毎年1月19日に行われるのだ。

その名の通り、お金をまいて拾う行事。

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

「なんだ?」

おもしろい行事が毎年1月19日に行われるのだ。

その名の通り、お金をまいて拾う行事。

「なんだ?」

「なんだ?」

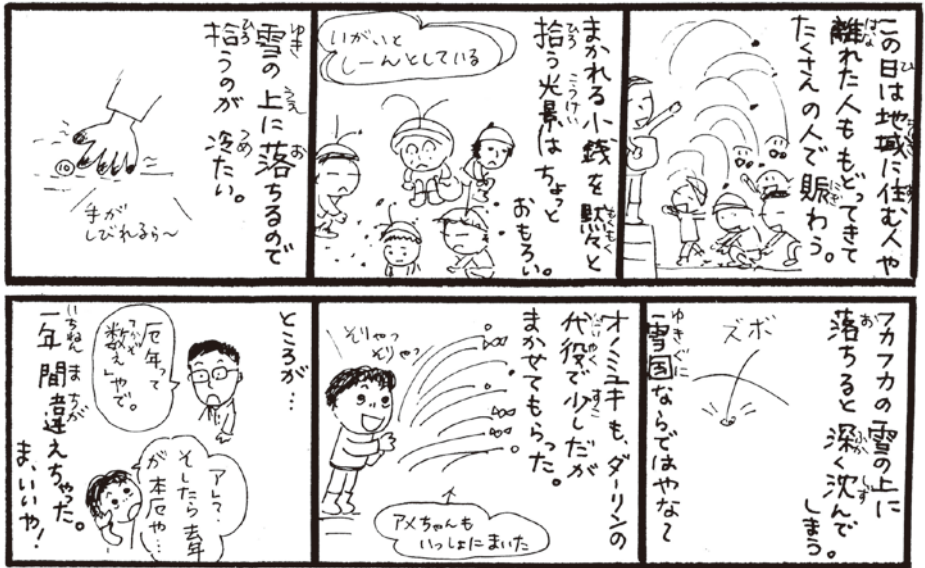
「なんだ?」

「なんだ?」

おもしろい行事が毎年1月19日に行われるのだ。

その名の通り、お金をまいて拾う行事。





だんごまきとか餅まきといった行事はよくあるけれど、銭まきは珍しいのではないかと思います。1月19日と決まっております。小学生は授業を中断してこの行事に参加する。昔はまく人も多かったけれど、拾う人も多かったので集められる小銭は少なかったらしい。でも、「何千円も拾ったこともあるよ。」と話す方も。お金を拾えるのだから、地域外の人々が殺到するのではないかと思ったが、冬の真っ只中、積雪量の多いこの地域に、外部の人は来れないみたい。見知らぬ人の顔はあまりなかった。

地域の方々が「おめでどうさん」と挨拶しながら集まってくる様子から、この行事で新年の顔合わせになるんだな、と感じる。まく人がいる限り、この行事は続けられるの

●本名加藤みゆき。人口17人の集落に住み3人の子育てに奮闘中。将来、家族で海外へ旅行するのが夢。

### オノミユキさんの本、第2弾発刊!

#### ■山村大好き家族 おもしろ生活編

- 著者/オノミユキ
- 発行/サンライズ出版
- 価格/1200円+税
- 内容/「ドタバタ子育て編」に続き、早くも第2弾が登場。家族の楽しい山村生活を漫画で紹介。



だろう。しかし一体、本厄の方はどれくらいのお金まわっているのかな? つい気になってしまいが、聞けない質問である。

春にこのお宮さんを訪ねたら、小銭がいっぱい落ちていたんだって。でもそれはポケットに入れておいてね。

# モーツァルトと家族の絆

畑 裕子



イラスト：徳永 拓美

の生誕地オーストリアのザルツブルクに住んでいた。ウィーンで音楽活動をするモーツァルトはたびたび手紙を送り、父や姉への思いを伝えている。中でも妻コンスタンツェとの結婚のため

厳冬期に心身の休養になるようなままとまったものを読んだり、聞いたり、見たりしたいと思った。そこで手に取った一つがモーツァルトの生涯を音楽と手紙、映像でつづった「毎日モーツァルト」三十巻のDVDである。彼に関してポピュラーな知識はある程度持ち得ていると思っていた私だったが、モーツァルトの思いがけない面を多々知ることになった。天才モーツァルトが大変身近な人に思え、「モーツァルトさん」と呼びたくなったのである。彼はたくさんの手紙を家族、とりわけ父に送っている。母はモーツァルトの演奏旅行に付き添い、パリで病死したのだが姉と父は彼の

に彼が心をくたく手紙は大変興味深い。父レオポルトは教育熱心で娘と息子を深い愛情で育て上げた。その父に息子は結婚の承諾を懇願するがいつこうに得られない。「コンスタンツェは外見はあまりきれいでありませんが、内面の美しさはたとえようありません」と書く。彼は結局、父から結婚を認められないまま教会で結婚式を挙げる。「結婚式で感激のあまり妻も自分も泣きだした」と父に便りを送る。それでも父レオポルトからはよい返事がない。さらに彼は「妻はきれいではないのでいつもあなたをちよつと気にしています」と書く。立腹して父に断絶を宣言したりはせず執拗に理解を求める。なんとけなげではないか。暮らしは落ち着いてきたとはいえ、豊かとはいえないモーツァルト、すでに天才と呼ばれていた彼、美しい妻を求めても不思議はない。ところが、彼はひたすらコンスタンツェを愛し、あきらめることなく彼女を妻として認めてくれるよう努力を続ける。そんなモーツァルトの姿が髣髴として彼の音楽だけでなく人間までが愛おしく

思われてくる。やがて二人の間に長男が生まれる。モーツァルトは初孫の誕生が父とのわだかまりをなくすことになればと父にたびたび手紙を送る。「おめでとう、あなたはおいちゃんになりました」「坊やはほくにそっくり、眼鼻立ちがほくにうり二つ。それは愛する妻がそうであつてほしいと願つていたことです」と書き、長男の名前を父と同じレオポルトと名づける。

彼は妻の出産に際しても大活躍。義母や産婆呼びにやり、苦しむ妻に寄り添い、彼女が落ち着くと机に向かい作曲をする。十八世紀後半に生きたモーツァルトは現代の若いパパのまさしくさきがけなのである。

だが、神はモーツァルト夫妻に味方をしなかった。モーツァルトはこの機に父とのわだかまりを解こうとザルツブルクに生後二ヶ月の坊やを乳母に預け妻と共に帰郷する。その間に長男が腸閉塞で急死してしまうのだ。

悲しみを忘れるかのように彼は仕事に打ち込み、翌年幸いにも次男カール・トーマスを授かる。妻と坊やとの幸せ

な暮らしがウィーンで続き、この数年間が彼の生涯で最も安らかであったようだ。父にも以前にまして手紙を送り、家族や仕事のことを伝える。ついに彼の努力が実り、父はウィーンの彼の家を訪れる。ウィーンの演奏会場で息子の活躍ぶりを目のあたりにした父は娘にその様子を手紙で知らせる。コンスタンツェの実家の温かい歓迎もあり、父の

### 畑裕子さんの新刊!



#### ■百歳物語

絶望の大地に咲く花

- 著者／畑裕子
- 発行／素人社
- 価格／1600円+税
- 内容／3・11東日本大震災から甦る見捨てられた満州の記憶。若き母は、生きることを選び、ただひたすら働き続けた。親を知らず育った彼女が、苦難の果てに孫娘に託した遺言とは一。

畑裕子

●はた ゆつこ 1948年京都府生まれ。奈良女子大学文学部国文科卒業、京都で国語教師を勤める。その後、滋賀県

感情はほぐれていくのだった。家族をこよなく愛す天才モーツァルト。私は純粹で偉大な音楽家モーツァルトがいっそう好きになった。

「家族の絆」は一時、日本では軽視されがちな風潮にあった。だが、皮肉にも東日本大震災が人と人との結びつきの大切さを教示してくれたように思う。

に転居。1993年第5回朝日新人文学賞受賞、1994年第14回地上文学賞受賞、滋賀県文化奨励賞受賞。主な著書「画変幻」「近江百人一首を歩く」「椰子の家」「近江戦国の女たち」など。日本ペンクラブ会員。

## 徳永拓美

●とくなが ひろみ 1949年生まれ。日本画を学び、日春展、京展、新興展、滋賀県展に入選を経て挿絵も描く。「いぶきのやさぶるこ」(京都新聞社)、「守山の野鳥ガイドブック」(守山市立教育研究所)、「甲賀のむかし話」(サンライズ出版)、「イリカをおそった黒い波」(汐文社)など。レイカティア大学「手作り紙芝居講座」講師。

あめのもり ほうしゅう

# 「雨森芳洲」を学ぶ その2

井上 昌幸



湖北の偉人「雨森芳洲」を学ぶ、の  
2回目です。

順庵門下で東五郎（後の芳洲）と二緒に学んだ新井白石は、順庵の推挙により、甲府藩主の徳川家豊の侍講となり、この家豊が六代將軍家宣となったことから、幕政に参画していきました。そして、朝鮮に対して徳川將軍の称号を「国王」に換えようとしたり、海外への金銀の流出を減らすために貿易額を制限しようとしたり、朝鮮通信使を迎える時の費用を節約しようとした。

朝鮮との交渉窓口である対馬藩はこの問題に反論すべく、東五郎を江戸に派遣して、東五郎は白石と数回にわたって話し合いますがあまり受け入れられず、金銀の輸出货量は従来通りとなりました。

正徳元年（一七一二）、四十四才の時、朝鮮通信使一行が江戸に行くため、東五郎は対馬から江戸までの往復を随行して、通信使たちの世話をしました。白石の接待方針が厳しくむづかしい問題が



ありましたが、東五郎が間に入って調整しました。

六代・七代將軍が死去して、徳川吉宗が八代將軍となり、一七二六年に白石は失脚して引退しました。そして、朝鮮通信使の待遇が元に戻されました。

享保四年（二七一九）、五十二才の時、新將軍のお祝いに朝鮮通信使一行約五百人が江戸に行くため、再度東五郎がこの一行を世話しました。六か月に及ぶ長い行程でした。野洲から彦根までの四十キロメートルの道を今でも「朝鮮人街道」といいますが、朝鮮通信使一行が通った道です。

この長い道中では、通信使の人達との交流があり、申維翰は日本紀行文を詳しく著述している中で、東五郎のことを「日本人の中で傑出した人物であり、よく日本語・朝鮮語・中国語に通じ、あらゆる学問の書をわきまえ、物事の清と濁を分別する能力がある」と褒め称えています。

五十四才の時、藩に願ひ出て、朝鮮方補佐役を辞任しました。

その後は側用人を命じられたり、朝鮮語の通訳を育てるために、朝鮮語学校をつくり、子供たちを教育しました。また多くの書物を残しています。

六十一才の時、対朝鮮外交の心得を説いた「交隣堤醒」では、二十二年間に及ぶ外交折衝の実務体験より、朝鮮の風俗、慣習によく通じて、これを尊重することなど朝鮮に対する細かい分析が書かれています。

六十二才の時、主な貿易品である、米、人參、木綿の質が悪くなっているものを改めるように交渉するため、釜山の「倭館」に裁判役として赴任しました。一年半余り釜山に滞在した後対馬に帰りました。

八十才の時、随筆「橘窓茶話」を書いていきます。芳洲は朱子学、儒教、宗教、老荘思想を学び、その根源は一つであり、教えの説き方、修業の仕方が違っているに過ぎない、そして学問は立身出世のためではなくて、真の人間になるためである、と述べています。

八十一才の時、古今集を千回読むこと

を志し、三年後にこれを完了しました。そして和歌を二万首作りました。

古き歌 つとめて読みし 老いの身の  
今日は重荷を とく心地すれ  
同じ世に 親しき友の 先だつは  
何によそえて ころ晴らさん

むつかしき 趣向はいらぬすなおなる  
ことのはいえば 歌こそなれ

宝暦五年（二七五五）、八十八才の時、六十二年間を過ごした対馬で亡くなりました。

幼い時から生涯を学び続けた芳洲先生は対馬の長寿院の墓に埋葬されています。

井上昌幸

●いのつえまきゆきり1994年1月1日生まれ。現在、滋賀県農業種交流連合会会長、STEPP21(滋賀県シニテクニカルエンジニアリングパートナーズ企業組合)専務理事、関西師友協会活字塾講師、大津木鶏クラブ代表世話人、近江素交会代表世話人

# 雪割草

三山 元暎

さし絵:中川 善雄

「福寿草が咲き始めた」という知人からの電子メールに誘われて、霊仙の山峽を歩いた。いたるところに残雪が見られ、コブシやクスギといった木々が芽吹き始めている。福寿草の群落は、無住になって久しい廃村の日だまりにあった。まばゆ



いばかりの黄金色の花を咲かせている。凜としたなかにも艶っぽい風情があり、春の歓喜が花びらの一枚一枚から伝わってくる。

福寿草の黄に日たまれる  
豊かさよ 鳥田青峰

古来より霊仙の福寿草は有名で、かつては毎年、元旦花として京都の御所から献上の御用を仰せつかったという。複弁より単弁のものが尊ばれ、宮中への献上品は、もっぱらこれに限られていた。元日花の異名も残る。旧暦の正月には、自然開花が見られたのであろう。他にも雪割草とか雪割花とも呼ばれている。

山の雪が融けるころ、伊吹山をはじめ湖北の山々では、もう一つの雪割草「ミスミソウ」が白や淡いピンク色の花を咲かせる。早春の妖精と呼びたくなるような可憐な花だ。

伊吹嶺に光をあつめ

雪割草

山村すみ

なかでも、福井県境にほど近い余呉の山奥に咲くミスミソウは、一段と気高さを備えている。通常、花びら状の萼片は

六〜九個であるのに、この花は二〜三個もあり、その優雅さに魅せられる。この雪割草は、人間の勝手な思い入れをよそに、人目にさらすことなく、ただひたすら辺境に咲く。

## 三山 元暎

●みやま もとあき 1940年滋賀県坂田郡山東町(現・米原市)生まれ。長浜市の理事・経済部長を経て1995年8月から2005年2月まで山東町長。同月14日米原市誕生にともない退任。真宗大谷派真勝寺前任職。

## 中川 善雄

●なかがわ よしお 1936年生まれ。滋賀県展、長浜市展、伊吹を描く絵画展など入賞、入選歴多数あり。税理士。

# 本の紹介

最近入手した、気になる本・CD・DVD  
をご紹介します。

BOOKS

織田信長  
天下布武の足跡



● 著者／小和田哲男・小和田泰経  
● 発行／平凡社  
● 価格／1800円＋税  
● 内容／誕生の地から本能寺まで、信長の生涯を徹底的に訪ね歩く。戦国の世を駆け抜けた50年の足跡。弊社編集部から「安土饗応膳」の写真を提供。

食へ伝えよう 滋賀の食材



● 編者／滋賀の食文化研究会  
● 発行／サンライズ出版  
● 価格／1800円＋税  
● 内容／滋賀の多彩で豊かな食材を若い世代に伝え、未来の食生活につなげていきたい。20年の調査を経て滋賀の伝統食を紹介し、レシピも豊富に掲載。

滋賀の食文化（年報）  
20号2011年



● 発行／滋賀の食文化研究会  
● 発行／サンライズ出版  
● 内容／2011年に琵琶湖博物館を会場として開催された「食事博（くいじはく）」未来につなごう「近江の食文化」の特集号。

福島原発事故の放射能汚染  
—— 問題分析と政策提言



● 編集／本間慎・畑明郎  
● 発行／世界思想社  
● 価格／2200円＋税  
● 内容／未曾有の深刻な事態下の被災地に市民・研究者・ジャーナリストが立ち、政策提言する調査研究報告。

ええほん  
滋賀の方言手控え帖



● 著者／中山敬一  
● 発行／サンライズ出版  
● 価格／1200円＋税  
● 内容／ええほん、きゃんす：滋賀の方言約230の意味と使用例を収録。滋賀県民、移住者、旅行者必携の滋賀ことば本。

暮らしが選んだ絶景  
琵琶湖水辺の文化的景観



● 主催／編集・発行／滋賀県立安土城考古博物館  
● 内容／琵琶湖の畔に形成された三ヶ所の景観を取り上げ、その裏側にある暮らしと歴史、根底に流れる人間と自然との交渉（共生の文化）を紹介。

土偶・コスモス



● 編者／MIHOMUSEUM  
● 発行／羽鳥書店  
● 価格／3000円＋税  
● 内容／国宝3点・重要文化財21点を含む、土偶・土器・総数320点。現代人の魂を揺さぶる土偶のたくましい生命感に迫る。

# 講演日記

皆様のご支援でたくさんのご講演依頼を頂きました。2012年12月～2013年2月の講演をダイジェスト版でお知らせします。

## 執筆者懇談会30

日時：12月21日

主催：弊誌

参加人数：13人

内容：39号「魅力発信」くらしの絆、40号「教育」生きる力の特集を決定。2013年5月で10周年を迎える弊誌の今までの振り返りとこれからの未来に向けて話し合った。

## しが地域力ネットワーク 第1回会議

日時：12月25日

主催：仁連孝昭(滋賀県立大学副学長)、森建司  
対象：ご賛同いただいた方々

参加人数：18人  
内容：滋賀のローカル・



## しが地域力ネットワーク 第2回会議

ファースト(地域第一)を進め、地域経済力を育て、ひいては自然、社会を以て経済の調和した世界をつくるため、話し合いを進めた。



日時：1月17日

主催：仁連孝昭(滋賀県立大学副学長)、森建司  
対象：ご賛同いただいた方々

参加人数：16人

内容：グローバルとローカルは融合できるか？ グローカル(内発+外発)の考え方もあると熱い議論が交わされた。

## 福井中小企業家同友会 新春講演会



日時：1月18日

主催：福井中小企業家同友会  
対象：会員

演題：中小企業にしかできない持続可能社会

の企業経営〜共生経済社会への意識改革〜

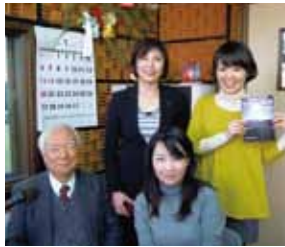
講師：森建司

会場：リライム

参加人数：約60人

内容：中小企業の歩むべき持続可能な経営について語った。地域に密着した経営を見直し、職人技術を再評価すべきだと強調。

## ラジオ番組「しがスタ！ 3時の珈琲フレイク」



日時：1月25日

主催：KBS滋賀ラジオ パーソナリティ：井上さゆ梨  
サポーター：長谷川法子  
ゲスト：森建司

内容：毎週金曜午後3時から放送のラジオ番組に出演。地域産業を中心にした地場産業おこしをしようと意気込みを語り、井上氏、長谷川氏との会話も弾んだ。

## アグリビジネスカフェ

日時：2月21日

主催：一般社団法人パイオビジネス創出研究会(ABC)

対象：会員・一般

演題：地域農業の復活にかける

講師：垣見昌宏(長浜合同青果社長)、吉田道明(吉田農園代表)、堀越昌子(滋賀大学名誉教授)、森建司

会場：長浜バイオ大学 命江館

内容：「食の市場動向」「伝統農業(野苺)」米作り農家の新たな試み「地産地消という切り口から湖北の地を見まわし、農業の復活を探る。」



## 安土城考古博物館開館20周年記念 第46回企画展

### 蒲生郡の風土と遺宝

蒲生郡の歴史的風土と優れた文化を紹介。各時代の名品・指定文化財(重文7件・県指定文化財2件)をはじめ、展覧会初出品の作品や新資料を多数含む58件の美術工芸品をご堪能あれ。

- ◆会期／2013年2月23日(土)～4月7日(日)  
開館時間 9:00～17:00 (入館は16:30まで)  
休館日 月曜日(祝日・振替休日の場合翌日)
- ◆会場／滋賀県立安土城考古博物館
- ◆問い合わせ／滋賀県立安土城考古博物館  
〒521-1311 滋賀県近江八幡市安土町下豊浦6678  
TEL: 0748-46-2424

## 連携講座 琵琶湖 自然と文化

「琵琶湖 自然と文化」をテーマに、安土城考古博物館と琵琶湖博物館が連携して開催する連携講座では、両館の学芸員と各方面で活躍されている講師の方々をお迎えして、滋賀県の魅力を紹介します。

- ◆日時／2013年3月16(土)  
13:20～16:00
- ◆会場／滋賀県立琵琶湖博物館ホール
- ◆主催／滋賀県ミュージアム活性化推進委員会
- ◆テーマ／「琵琶湖の鉄」  
13:30～14:40 古代近江の鉄製遺跡 大道和人(滋賀県立安土城考古博物館学芸課主任)  
14:50～16:00 琵琶湖周辺の金属鉱床と草津・木瓜原遺跡出土のエキゾチックな鉄鉱石 富田克敏(㈱九州文化財研究所 顧問)
- ◆問い合わせ／琵琶湖博物館 連携講座係  
〒525-0001 滋賀県草津市下物町1091  
TEL: 077-568-4811

## 長浜バイオ大学公開講座 京都高齢者大学開校記念・ 長浜バイオ大学10周年記念事業 葬式と結婚式を誰が変えたのか

ここ十数年で変化してきた葬式と結婚式。いったい誰が変化の主体なのか。文化の視座に立ったとき鮮明に見えてくる風景があります。なぜ彼らは変えるのか、意識されざる最終目標は何なのか、遠望する近未来に見えてくるものは…。

- ◆日時／2013年3月29日(金)  
13:30～15:00
- ◆会場／長浜バイオ大学 命江館
- ◆参加無料・事前申込不要
- ◆問い合わせ／長浜バイオ大学  
〒526-0829 滋賀県長浜市田村町1266  
TEL: 0749-64-8100 (担当/総務課)

## グリーンウェイブ2013 ～くつきの森・山のめぐみフォーラム～ 山のめぐみは生物多様性のおすそわけ

- ◆テーマ／森のまん中で生物多様性を考える
  - ◆日時／2013年4月20日(土)
  - ◆会場／森林公園くつきの森(高島市朽木麻生)
  - ◆対象／小学生、中学生、その親・祖父母…関西圏、滋賀県、高島市
  - ◆人数／30組(家族)、100人程度
  - ◆参加費／おとな700円、子ども600円
  - ◆内容／①植樹(場所の候補)花の森、馬の背(ホトランド)、太陽生命の森  
②食べる…山のめぐみを食べる/山菜ピザ、山菜ごはん、山菜てんぷら ③手仕事体験…苔森づくり(小さな森づくり)
  - ◆主催者等/共催(予定):公益財団法人森林文化協会、特定非営利活動法人麻生里山センター、高島森林体験学校  
協賛(予定):M・O・H通信、太陽生命保険株式会社
- ※変更する場合があります。

おめでとう  
ございます

## 中川さん入選

弊誌にて挿絵を描いてくださっている中川善雄氏が  
県展と米原市芸術展に入選されました。  
おめでとうございます。



中川氏のプロフィールは  
63ページ



### ★第66回滋賀県美術展覧会(県展)

第1部平面 特選 時事通信社賞  
「晩秋」中川 善雄

秋の草花を愛らしく描いている。彼岸花の赤、ホトトギスの白い花、ユリの紫の葉、菊の子花を柔らかく描き出し、花曼荼羅の雰囲気をかもしだしている。顔料の発色も美しい(竹内審査員)



### ★第7回米原市芸術展覧会

市展賞  
「柏原宿赤い壁のある旧家」中川 善雄

何気ない構成の中に、同色系の深い色調での表現が素晴らしい。瓦の一枚一枚の変化の美しさリズムが加わり、技術的にも優れている質の高い作品だと感じた(森田審査員)

手話  
コーナー

## 手話で話そう、好きな食べ物

協力:びわこみみの里



- 好きな食べ物 鮎寿司
- 私の夢 みりよくのなびわこみみの里

木戸 宇猪郎さん

## こんなん見つけた\*in東近江

### 【古民家、野口忠蔵家住宅】

東近江市綺田町集落の南部、源通寺の南に隣接しています。近江商人の本宅で、1704年甲府で酒造業を始め、1772年には醤油醸造を営んでおり、屋号は「十一屋」。長屋門(2間半×2間)を設け、敷地内には洋館も配し、土蔵も建てられています。かなり大きなお屋敷内にはテレビなどのレトロな家具が当時のままに残されています。

1965年頃から住人不在となっており、その活用が検討されています。



### 【ガリ版伝承館】

ガリ版(別名騰写版)は日本の古い印刷方法の一つで、東近江市が発祥の地として知られます。鉄筆で原紙を「ガリガリ」と削る音から「ガリ版」という愛称がつけました。当館はガリ版の発明者である堀井新治郎の本家を改修したもので、館内ではガリ版の文化や作品を展示されています。

現在、施設の新たな試みを模索中です。

- 所在地:〒529-1521  
東近江市蒲生岡本町663番地
- 管理者:東近江市



## 近江の地酒 「多賀 秋の詩(うた)」

秋に収穫された新米、多賀町産「秋の詩」を100%使用。華やかな香りとふくよかな味わい、円やかな旨味、すっきりした味が特徴の純米酒。まさに「地元のお酒」です。「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」取得。



- 醸造元  
多賀株式会社  
〒522-0355  
滋賀県犬上郡多賀町  
中川原102  
TEL:0749-48-0134  
※飲酒は20歳になってから。

# 「循環型社会を目指す～M・O・H通信～」の発行に当たって

代表 森 建司

20世紀型社会は経済至上主義の時代であった。科学技術の進歩とそれに伴う工業や流通の発展は、世界的なスケールで人々に物による恩恵をもたらしたが、同時にバランスのとれた自然との共生社会を破壊した。経済至上主義とは物の豊かさを最高の幸せとして捉え、その対極にあるものの価値をほとんど消し去ろうとするものである。人々の価値観を情報操作で画一化して、特定のものに集中させようとするマーケット戦略は個人の人生観、社会観にまで侵入し、その独自性、不可侵性まで奪って行った。このことによって人々は哲学的な意味の自己をなくしてしまった。

今こそ新しい時代として循環型社会を作ろうとしているわれわれは、自己を証明する心とか思いを取り戻さなければならない。死生観や人生観、先祖や子孫、生涯をかける志、自己を自己らしく生き抜くための人生哲学など。そしてそれは自然との共生社会を目指すものであり、人としての真の生き様を問うものであらねばならない。

この実現のために

「循環型社会を目指す～M・O・H通信～」を発行する。

## 《 M・O・H通信概要 》

### ■目的

- (1) 循環型社会構築に向けた意識改革
- (2) 浪費型社会念の脱却
- (3) 人生哲学を学ぶ

### ■事業

- (1) 通信の発行及び出版
- (2) 講演会、勉強会、シンポジウムなどイベントの開催

### ■事務局

〒526-0111

滋賀県長浜市

川道町759-3

循環型社会システム研究所

TEL.0749-72-5277

FAX.0749-72-8681

e-mail:tsujimura@

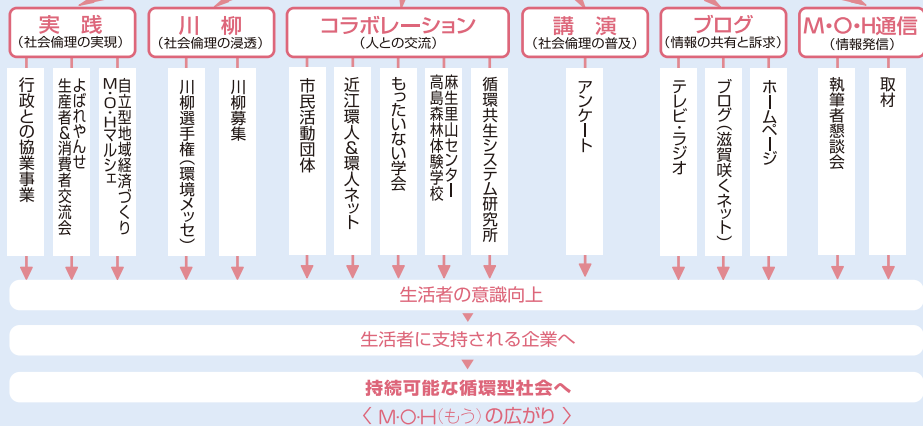
shingoshu.co.jp

代表:森 建司

担当:つじむら ことみ

## 【 M・O・Hコンセプトシート 】

M・O・H=循環型社会をめざす言葉  
(もったいない・おかげさま・ほどほどに)





## 読者の声

★「M・O・H通信」38号、ありがとうございます。地球を守る―しっかりと意識が問われる時代になつてきたと思ひます。地球上の生き物たちが、ずっと生きていけるようにしておかなきゃ、と思います。

西宮市 西本 柳枝

★38号、未来戦略サロン活動報告の「豊かさをはかるにっこり指標のご提案」の系統図に感服しました。時・場・人・もの・心・食という6つの視点で整理してありますが、出色の出来だと思ひます。いろんなところが幸福度指標などを考えていますが、これらよりも、滋賀のもののほうが「人のしあわせ」という目線で良く整理されています。

新座市 中山 弘

★今回の子供達への教育のお話、とても読み応えがありました。環境と、これからの主役である子供達：いろんな集まりや活動が未来に繋がるのなら私は何が出来ると、思ひました。考える機会をいただきましたこと、有難く存じます。

東京 原 和嘉子

★M・O・H通信送付いただきありがとうございます。日本人の友人に配ります。中身がかなり環境関連に意義のある記事で、ここ中国大連は空気汚染度が高く日本が羨ましいです。今回日本に

2週間ほど滞りましたが奈良のグリーンが多さ、日本の空気のうまさには感心しました。

大連 山川 信義

★いつもM・O・H通信たのしく拝見しております。本年のM・O・H通信事務局のみなさまのご健康とご多幸をお祈り申し上げます。

津市 森裕子

★38号の雨森芳洲が良かったです。その2でより深い内容が読めることを期待しております。

長浜市 佐々木 悦也

## お知らせ

平成24年度総務省域学連携地域づくり人育成支援事業シリーズ(全4回)講座「近江地域づくり人」交々座開催されました

●第1回 2013年1月13日(日)

●第2回 2013年1月27日(日)  
テーマ：なりわいの再生と「地域づくり人」

●第3回 2013年2月3日(日)

●第4回 2013年2月24日(日)  
テーマ：くらし・福祉の再生と「地域づくり人」

●第5回 2013年2月24日(日)  
テーマ：居合わせから仕合せの創造

●第6回 2013年2月24日(日)  
テーマ：居合わせから仕合せの創造

## 《次号予定》

2013年6月発行予定

### ■特集：「わかもの」

●MOHな店／古株牧場

●対談／「わかものに未来を」滋賀医科大学  
睡眠学講座 特任教授大川匡子＋  
森建司

●取材／「水と文化」ミツカングループ 本社  
経営統括本部

●取材／「愛農学園を語る」近藤隆二郎親子

●取材／「グリーンウェイブ2013」くつきの  
森・山のめぐみフォーラム

ほか

●連載／通常通り

※ 敬称略、予告なく変更いたします

## 編集後記

☆世の中の流れが変わる時ってあるんですね。最近、しみじみと感じます。「コネファ」「cocoku」など地産地消を実践する若者や、「滋賀トコ」「美の滋賀」で生活美を見つけた動きも出ています。市政でもライフスタイルのブランド化を検討する市が出てきました。私たちは、「しが地域力ネットワーク」で地域力を高める動きをつくります。次の流れが創れるかな？……………(こと)

☆もうすぐ春。社会人1年目は「どきどき」の連続。新しい環境、新しい出会い…そして失敗(!)。多くの方の支えがあり、ここまで来れました。ありがとうございます！知ろうとしないの「もったいない」、「おかげさま」のお付き合い、自我の出しすぎ「ほどほどに」……………(ひとみ)

# 《M・O・H通信》受付中!

あなたも「M・O・H通信」を読んでみませんか。特典として、M・O・H通信、講演会のご案内をいたします。あなたの活動やこの通信についての、ご意見もお聞かせください。

お名前、年齢、郵便番号、住所、電話番号、

fax(あれば)、e-mailアドレス(あれば)、心に残った一言をご記入の上、お申し込みください。通信をお送りします。申込書をfax、郵送、mailでお送りください。

## 《M・O・H通信》申込書 0749-72-8681

フリガナ		年齢	希望冊数
お名前			
住所	〒		
電話	FAX	メールアドレス	
あなたの心に残った一言、MOH川柳をお書きください。			

※記入いただいた内容については、目的以外のことに使用または転用はいたしません。

キリトリ線

## M・O・H通信 Vol.39(通巻40号) 2013年3月8日発行 発行部数6,000部

### ●編集・発行/新江州(株)

循環型社会システム研究所  
M・O・H通信編集局

代表 森建司

編集長 つじむらこことみ

編集 上岡 隆

校正協力 稲垣 重雄

取材 山崎 彩

デザイン 伊達デザイン室

写真 辻村写真事務所

印刷 ブランセル

ホームページ ブランセル

ブログ 滋賀・咲くブログ

### ●創刊/2003年3月度

### ●執筆者懇談会

内藤 正明 畑 裕子  
海東 英和 堤 幸一  
山田 朝夫 進 ひろこ  
下西 康嗣 中村 誠  
末永 國紀 笹山 千怜  
花田 眞理子 結城 美枝子  
弘中 史子 松崎 和弘  
今関 信子 井上 昌幸  
山崎 隆 辻村 耕司  
三山 元暎 佐々木 洋一  
加藤 みゆき 徳永 拓美  
清水 安治 山口 美知子  
檀上 俊雄 岡部 達平  
森 孝之 豊田 一美  
堀越 昌子 (順不同・敬称略)

### ●ご協力

滋賀県 NPO法人環人ネット  
琵琶湖環境科学研究 近江環人 地域再生学座  
センター もったいない学会  
循環共生社会S研究所 野洲生活学校  
高島森林体験学校 EEネット  
麻生里山センター 中小企業家同友会  
(順不同)

### ●支援

新江州(株)  
〒5260111 滋賀県長浜市川道町759-3  
TEL.0749-72-5277 FAX.0749-72-8681

★ブログ 滋賀・咲くブログ★  
<http://moh.shiga-saku.net/>

★ホームページ★  
<http://www.mohmoh.jp/>

MOH図書館

検索 

※記事中での写真・本文につきましては、無断転載を禁じます。