

里山からつなぐ未来

2025 vol.2



発行・伊達の里山文化を守る会

私たち「伊達の里山文化を守る会」は福島県伊達市を拠点に活動する、地域の伝統的な暮らしや文化を後世に守り伝えることを目的とした任意団体です。

私たちは現在ワークショップ形式で一軒の古民家の再生に取り組んでいます。今年（令和9年）はその最初の年で納屋部分の改修を行いました。地元の伝統工法に秀でた大工さんと左官屋さんを講師としてお迎えし、昔ながらの工法を現場で学びながら参加者全員で作業を進めて来ました。

日本に古来から伝わる建築技術であるほど組や継手（つぎて）による柱や梁の接合や鏝張りによる外壁の工作、柱の根継ぎ、手鉋（てかんな）による木材表面の仕上げなどを、ペテラン大工さんの技を間近に見ながら自らも体験し、左官屋さんからは土壁の骨組みである竹小舞（たけこまい）の材料の竹の割り方や竹を組んで縄で編む工程、壁土の配合やコテの使い方までをひとつひとつ習いながら実践するという貴重な体験ができました。このような経験を通じて参加者の方々も日本建築の伝統工法の素晴らしさを知るとともに、同じ目的のためお互い助け合いながら力を合わせて作業をする楽しさや充実感を味わうことが出来たと思います。

それと同時に私たちは、田植え・草取り・稲刈りまでの季節ごとの田んぼ仕事をシリーズで体験する「里山体験ワークショップ」も併せて開催しました。季節ごとの田んぼの営みやそこに住むたくさんの生き物たちとのふれあいを通じて、除草剤や農薬などの化学薬



品に頼らない昔ながらの稲作の在り方や、水田における生態系の豊かさを実感することのできる、有意義なワークショップとなりました。

このような活動を通じて、私たちは地域の中と外を繋ぎいで人々の輪を作り、里山が育んで来た長い歴史に裏打ちされた文化の奥深さや先人の知恵を学ぶ機会をこれからも継続的に作っていきたいと考えています。来年度（令和8年度）以降はいよいよ母屋の改修と茅葺き屋根の再現に取り組んで行く予定です。

多くの方々にご参加いただき、共に協力し、汗を流し、楽しみながら学ぶ経験を通じて広域の「結」を作り、私たちの古民家がやがては参加して下さった全ての方々にとっての懐かしい田舎の家として、地域内外の人々の交流の場として、また里山から発信する文化の拠点として、長く愛されるものになることを心から願っています。



壁用の土は粘土・砂・ワラ
などに水を入れてひたすら
捏ねます



フランスから
参加!



土間の土をみんなで作り...



とにかく搦いて叩くのぞ!



光沢が出るまで
叩き続けると
美しい土間が
仕上がります。



コテとコテ板を使って
皆で壁塗り。
子供から大人まで

みんな夢中です!

井戸小屋の棟上げ。
大工さんの職人技が
冴え渡ります。



見てください、この美しい骨組み!



トントンとリズムカルに響き渡る音が、美しい。

屋内二階の床板打ち付け。



井戸のポンプが復活して
子供たちは大はしゃぎで水遊び



まずは下屋の解体。
屋根瓦をリレーで降ろします。



土壁の骨組み
「竹小舞」



土壁の骨組み
「竹小舞」



竹とヨシを丁寧に
編み込む「小舞かき」



べちゃんこになった下屋を
みんなで解体



組み立ての順番を示すいろはど番号
「いの一 番」
は大工用語なんです！



子供だってがんばります



古民家再生ワークショップ 納屋の復活

古民家再生ワークショップを通じて、私たちは、修復作業だけでなく、仲間と共に「ものづくり」の楽しさ、未来に繋がる知恵を学べる貴重な体験をしてきました。

土壁は、特に象徴的な作業でした。近隣で解体された古い蔵から譲り受けた土壁の材料を再利用し、新たな土壁として引き継がれました。材料は竹、ヨシ、藁、土などの自然素材で、竹小舞の格子に土を塗り込む工程は、自然の力を感じる瞬間で、格子の隙間から吹く風や木漏れ日が心地よく、その美しさに魅了されるとともに、古の知恵に触れ、資源を循環させる暮らし方の大切さを改めて感じました。

また、このワークショップで、家そのものが人々の「結びつき」を宿す力を持っていることに気づきました。このプロジェクトは、単なる古民家の修復にとどまらず、暮らしの中にある「結びつき」や「循環」を実感させてくれる取り組みとなり、これからどんな物語が生まれるのかが楽しみです。

里山体験ワークショップ 田んぼの一年

田んぼの泥にとられながらも笑顔で田植えをする参加者の皆様。

ザリガニやタニシ、ドジョウ、カエルなど、田んぼには多様な生きものたちが暮らしています。

人の手が加わることで、その命の循環が守られているのです。

2500年もの時を超えて、今も人と自然がつながり続ける田んぼは、里山の中に息づく命の舞台。

田んぼの作業を通じて、自然とともにある暮らしの尊さに改めて気づかされます。





Ferme Naturelle
KOKUBUN



國分 喜行・直子

当園では農業や肥料に頼らない、土地の気候や環境に則した栽培方法（自然栽培）で、米・古代小麦・果樹（あんぼ柿・ラズベリー・梅等）・季節の路地野菜や山菜等を少量多品目、自給ベースで育てています。昔は当たり前だった自然の循環の中で営まれていた農業を私たちなりのやり方で実現しようと模索しています。

私たちはこの地域に根付く里山ならではの歴史や生活文化を守りたいという思いを持ち続けています。あんぼ柿に代表される、この地域の先達が植えてくれた果樹等の木々、地場の山菜や作物等を守り活かすことが、里山の自然と歴史に根差す衣食住の文化を守ることに繋がると考えています。

私たちは農の営みを通じてこの土地の自然環境の中で伝統的な食や生活の文化を再発見し、地域に眠る資源に新たな価値を与えることで、過去と未来、人と人、人と自然を結び役割を果たすことが出来たらと願っています。

岡崎農園

岡崎 弘功

私たち岡崎農園は、霊山の美しい山並みを一望できる、掛田地区の小高い丘にあります。この地は、豊かな自然環境に囲まれ、農地も保全されている地域で、ここでプラムや種類の桃、シャインマスカット、あんば柿の原料となる柿、そしてお米を育てています。

果樹の栽培面積は0.8ヘクタール、稲作は5町歩（5ヘクタール）の規模で、自然の恵みをたっぷり受けた作物づくりを行っています。

私はこの農園に婿として来てまだ3年目ですが早春に子どもも生まれ、父として、農家として、日々学びながら奮闘中です。一〇〇年続く農園の歴史を4代目として大切に繋いでいきたいと思っています。

義両親や家族と力を合わせ、おいしい果物や野菜を皆さまの食卓へお届けできるよう、一つひとつ心を込めて育てています。岡崎農園の味をぜひお楽しみください。



末永農園

末永 孝

私で十二代目となる末永農園は、もとは養蚕を行う農家でした。私が小さい頃はいたるところに桑畑の風景が広がる場所でした。その後養蚕が衰退し、現在ではきゅうり、柿、水稲の栽培を行っています。

春は秋はきゅうりをハウスで栽培しています。落ち葉や動物性の肥料などの有機物を使う土作りを行い、食感の良いきゅうりを育てています。冬はあんぽ柿の加工生産を行っています。大関地区の空気や風で、夕日色で甘くて美味しいあんぽ柿ができます。

37歳で脱サラし、気づけば10年となりました。自分のペースで仕事ができること、工夫すると作業効率が良くなる所、経営の結果が数字で分かる事が面白いと感じています。

農業の楽しさに気づき挑戦する若い世代が増え、農業という仕事や文化が続いていくことを願っています。





2023年に初めて開催した蔵フェスも、昨年は2回開催し、今年の開催で4回目を迎えることとなります。主催者である私たち「伊達の里山文化を守る会」としては、食と暮らし、生活と文化、そして人と人を結ぶイベントとして、「蔵フェス」は回を重ねるごとに確実に成長していると実感しています。

地域の農産品や工芸品・アンティーク・雑貨等の魅力あふれる個性的なお店が並び、元の食材をふんだんに使ってシェフたちが腕によりをかけた料理を楽しみながら、ゆったりと流れる時間と周りに広がるのどかな里山の風景の中で、普段の忙しない生活の中で忘れがちな大切な何かに思いを馳せることができる、そんなイベントにしたいという私たちの願いが詰まった「蔵フェス」です。



里山の小さな部落に佇む一軒の古い農家の庭と石蔵が、その日は地元にも古くから伝わる笛や太鼓の祭囃子や、美しい生演奏の音楽に彩られ、訪れた人々の和やかな会話や子供たちのや賑やかな笑い声に包まれた夢のような空間へと生まれ変わります。この楽しい時間と空間こそが、里山発の新しい文化の起点になると私たちは信じています。

そして「蔵フェス」に訪れて下さったお客様方には、私たちが取り組んでいる古民家改修の成果と課題も見ていただくことが出来ます。皆様には今年（2025年）の納屋改修の成果と意義を確認していただき、来年以降の母屋の改修と茅葺再現への応援をお願いできればこの上ない幸いです。





伊達の里山文化を守る会

國分喜行・國分直子

末永孝・岡崎弘功

instagram @datesato_project



http://www.fnkokubun.com

instagram @ferme_naturelle_kokubun

末永農園

instagram @jackurifaemer

岡崎農園

発行・伊達の里山文化を守る会

編集・ayakosuno / 松浦あや子



福島県地域創生総合支援事業（サポート事業）補助対象事業



地元農家が集まる！

蔵市

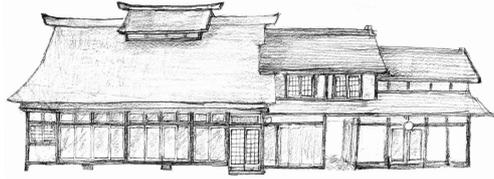
毎月第1・第3日曜日

9時から11時半

かつてはどの地域でも開催されていた昔ながらの朝市を、地元農家が育てた旬の野菜や果物を販売する場を作り、生産者と購入者が交流できる機会を持ちたいとの思いから「蔵市」を続けています。

春は山菜・菜花やレタス、夏はモモやキュウリ・ナス・トマト、秋はブドウ・柿や新米、冬はあんば柿やイチゴに焼き芋などなど、季節ごとの新鮮な旬をお楽しみいただけます。

里山の小さな集落の真ん中で開催される「蔵市」には近隣だけでなく遠方からも様々な世代のお客様がいらっしやいます。四季折々にうつろう美しい風景の中でいつもよりゆったりと流れる時間を感じながら、その場所と時間を共有する全ての人が、里山の自然に包まれて優しい気持ちになれる、そんな和やかさが「蔵市」の魅力です。



伊達の里山文化を守る会

