

風と雲の便り

野殿・童仙房から……

野殿・童仙房へ…… vol.6

「井の中の蛙大海を知らず」
というよく知られたことわざがある。
次にこのような文句が続くことがあるのをご存知だろうか。
「されど空の青さを知れり」

井の中の蛙は、井の中にしかいないことによって井の外にいるものより、見えてくるものがある。否、所詮みな自分の井の中でしか生きることができないのだとするなら私たちも、空の青さを知る方に賭けてみよう。

そういえば、野殿・童仙房にはどの家にも井戸があるという。

雲の便り

第2回「風と雲の市」のお知らせ

第2回「風と雲の市」を下記のとおり開催します。マーケットだけではなく、コンサートや万華鏡を作る実演もあります。奮ってご参加ください。詳細は、野殿童仙房生涯学習推進委員会のホームページ (<http://souraku.net/manabi/>) でご確認下さい。
日時：7月15日(日) 10:00～15:00
場所：旧野殿童仙房小学校前広場

風の便り

ふるさとで考えるこれからの「材料工学」

9月14日(金)、15日(土)に、京都大学材料工学スクールが旧野殿童仙房小学校で夏季合宿を開催します。企業および大学からの参加者が、生活における便利さと不便さの意味を自らに問いかけ、我が国におけるこれからの「材料」と人間と社会と自然のより好ましい関係のあり方をめぐってセミナーや小グループでの自由討論を行います。

京都大学材料工学スクールは、「産業は学問の道場である」という精神を学生や若手研究者の材料教育・研究で実践するために、京都大学工学研究科材料工学専攻が産業界の協力を得て開講しました。これまで、冬期フォーラムや企業の研究者によるリレー講義などを開催してきました。今回の夏季合宿は、テクノロジーと童仙房の地という異質なものがぶつかりあうユニークな企画です。このスクールを主宰されている京都大学大学院工学研究科教授の松原英一郎先生はじめ、企業の方と、地域の方でシンポジウムを開催する企画も準備中です。

日時：9月14日(金) 14:00～15日(土) 14:00
参加：京都大学材料工学スクール参加企業、京都大学材料工学専攻大学院生、教員有志
場所：旧野殿童仙房小学校
主催：京都大学材料工学スクール
後援：野殿童仙房生涯学習推進委員会



「地域通貨」を知ろう④

「チャオ！」の芽生えるとき

野殿童仙房生涯学習推進委員会でも地域通貨を作り、使ってゆこうということになりました。地域通貨の名称は「チャオ！」です。名前には3つの意味と思いを込めています。1つめは、イタリア語の挨拶です。野殿童仙房の地で「チャオ！」を媒体として出逢い、交流できるようにという願いを込めています。2つめは、「チャオ！」の「チャ」に、野殿童仙房地域の名産である宇治茶の「茶」をかけています。そして3つめは、茶の湯の思想です。茶の湯は、眼に見えているものの背景には眼に見えないことの世界が拡がり、息づいているという侘びを身体化してゆく学びです。またお茶席では、茶を仲立ちに自身の相手へのおもてなしの気持ちを伝えます。その場に一緒に居るもの同士、五感でお茶席を楽しみます。こうした意味と思いをデザインし、地域通貨「チャオ！」が誕生しました。「チャオ！」を使って、野殿童仙房の地で風を感じながら、贈ること、受けとることをひとつひとつ丁寧にやってゆけたら、と思っています。

実際「チャオ！」は、第1回「風と雲の市」の「チャオ！の広場」で使いました。本、食器、手作り石鹸等さまざまな物が持ち寄られ、「チャオ！」は物々交換の仲立ちの役割を担いました。「チャオ！」は多物一価と呼べるようなしくみの通貨です。物1個につき、「チャオ！」1枚と交換できます。交換によって手にした「チャオ！」を持って今度は、「チャオ！の広場」に出された物の中から1個を選んで、



地域通貨「チャオ！」

その物と交換します。「チャオ！」を使ってみて「チャオ！の広場」に持ち寄せられた物には語りの水脈があることに気づかされました。わたしはもう使わなくなった物だから、わたしの大事な思い出の物だから、誰かに使ってもらいたい。ひとつひとつ物には声があるのです。しかし「チャオ！」と交換され、出品されると、その物は一旦匿名性を纏います。ここでひとつの語りの水脈の切断とリセットが生じます。そしてその物が「チャオ！」と引き換えに選び受け取られると、また新しい語り生まれ、脈々と流れ出すことでしょう。「チャオ！」は語りの水脈にどのように関わってゆくのでしょうか。「チャオ！」は試行錯誤の段階ですが、「チャオ！」を使いながら、作り続けてゆきたいと思っています。

児玉華奈 Kana KODAMA 京都大学大学院

今後のお知らせ、詳細などは <http://souraku.net/manabi/>
京都大学問い合わせ先：教育実践コラボレーション・センター
〒606-8501 京都市左京区吉田本町 京都大学大学院教育学研究科
TEL:075-753-3075

野殿・童仙房問い合わせ先：野殿童仙房生涯学習推進委員会
〒619-1401 京都府相楽郡南山城村大字童仙房小字三郷田 199 番地 2
会長 中村富士雄/副会長 西村秀俊

2007年7月15日発行
発行：京都大学大学院教育学研究科
教育実践コラボレーション・センター
「教育空間創造ユニット」
編集：前平泰志
編集協力：猿山隆子
版画：馬場正幸
制作：(株)松籟社

広場ができた！ 第1回「風と雲の市」開催

4月29日(日)、旧野殿童仙房小学校前広場で、第1回「風と雲の市」が開催されました。地域通貨「チャオ！」を取り入れた初めての試みです。どうなることかと心配しながら迎えた当日、青空のもとで、地域住民、地域外の人々、アルファコープの子どもたちと、大勢の人々が参加し、にぎやかな市となりました。

「チャオ！の広場」には、それぞれが持ち寄ったおもちゃ、本、雑貨などが並び、子どもたちで大盛況。もうひとつのマーケット、法定通貨「円」を使った「円の広場」には、手作りの小物、地域の産物など、こだわりのものが出され、出店者との会話が広がりました。合間には、地元の中高生による和太鼓（「野童太鼓」）の演奏が行われ、その威勢のよさを楽しみました。

今後も「風と雲の市」は継続して定期的に開催される予定です。（第2回の案内は裏面を参照してください。）



「チャオ！」の広場

優しい優しい村でした

参加者のアンケートより

- ・「風と雲の市」に参加して思ったことは……。初めて顔を合わせた人でも、その場の環境と物一つさえあれば「話すことができる」、そう思いました。またこのような機会があれば良いと思います。（大阪府男性）
- ・地域でこういうフリーマーケットを企画する事は本当に素敵なことだなあと思いました。（兵庫県女性）
- ・子供たちが、のびのびと楽しそうにすごしているのが印象的でした。（京都府女性）
- ・予想以上にお客様多かつたし、たくさん話できて、買ってもらえて、ありがたかったです。楽しかった!! 予想以上の山の上の方でびっくりしたけど、気持ちよかったです。また来ますので、よろしくお願いします。（奈良県女性）
- ・子供の無邪気な姿、笑い声、みんなのあったかさに溢れた、優しい優しい村でした。初めて来たけど、すごく楽しかったです！（奈良県男性）



「チャオ！」を使つての交換

味覚と他の感覚を重ねあわす

プロの料理人による実習から講義まで

6月9日(土)、旧野殿童仙房小学校にて、旬と素材の味を活かした料理を味わう「授業」が行なわれました。講師は銀閣寺近くの創作和食料理店 sun-aid Eisuke の店主、阿山哲生さん。受講生は、京都大学と奈良女子大学の学生18名。この「授業」に先立って、中村富士雄野殿区長より「野殿・童仙房の生活」についてのお話をいただきました。野殿童仙房の猪肉、童仙房のお茶、童仙房のお米、童仙房の井戸水、童仙房の椎茸という地元の食材をふんだんに使い、「和食本来の出汁と素材の持つ旨みを大切にした」料理が学生に振舞われました。お茶を使った猪肉の燻製、椎茸のホイル焼き、" 水菜とお揚げの炊いたん"、" 名物穴子豆腐"、加えて旬の食材を使ったお弁当も一緒にいただきました。以下は、料理を作ってくださった阿山哲生さんの感想と、その料理を作る過程と一緒に関わった学生有志の感想です。

美味しく作る 美味しく食べる 阿山哲生 Tetsuo AYAMA sun-aid Eisuke

私は今回の「講義」に2つテーマを持ちながら当日を迎えました。1つに、現在の生活の中で、何ら困る事のないほどの電化製品や調味料など様々な商品があり、どんどん手を掛けなくて出来上がってしまうようになってきています。そんな便利が進む中で、お出汁のとりかたとごはんを美味しく炊くための基礎をご紹介させていただきました。ごく当たり前の事ことかも知れませんが知らず知らずのうちに省かれていた、あるいは、簡素化されてしまっている。けれども、本当は忘れてはならないとても大切な事と感じていただきました。

2つ目に、将来的な視点で「童仙房産の商品開発の提案と実践」がテーマでした。今回の「講義」を引き受けた理由のひとつに「童仙房を世界に広めたい」という大きな夢があると聞かされ、私自身も心打たれ「その夢に微力ながらも何か提案できたら…」と考えたのが『猪肉のお茶の葉燻製』です。ご参加いただいた方々にどのように伝わったかは疑問ですが、いつの日にか童仙房から発信されるものの中の1つに成長する可能性も秘めているのではないかと思います。

今回の「講義」では私が皆様の前に立ちながら自分を見つめなおす事が出来たように思います。良い食材に出会い、調理できることを喜びとし、味付けや加工する際に工夫して自分を表現し、その物の良さを伝え、召し上がっていただいた方に喜んでいただき、それを自分の最大の喜びと感じられる。それこそが私の生涯のテーマだと知りました。本当にありがとうございました。



阿山さんによる実習風景

味と音と匂いと…

受講生の感想より

土鍋でご飯を炊いている時、阿山さんは土鍋に耳を近づけて「音」を聞いておられました。私にはなかなかうまく聞こえませんが、じーっと鍋の側に顔を近づけて耳をすましてみるというのは、土鍋の中のお米と会話しているかのような感じでした。また、阿山さんは時々、湯気の「匂い」をかいておられました。私も真似て匂いをかいてみると、いつもの炊飯ジャーで炊くときの匂いとは確かに違いました。これが井戸水で炊くご飯の匂いなのでしょうか。ご飯が炊けると、今度は土鍋の蓋を開けて、ご飯粒を食べてみられ、「味」や「硬さ」を口で感覚で確かめておられました。もちろん、お米を洗うときには手を使ってお米を「触る」という感覚も使っています。今回いただいた童仙房のお米は、胚芽がとても多く残っていたのでいつも以上に「見る」という行為も多く、味わっていただきました。ご飯を炊くという行為の中にも、本当に色々な感覚が重ねあわされていることを実感しました。

今回阿山さんは、水（井戸水と浄水）、お米を炊く（土鍋と炊飯ジャー）、お出汁をとるということに焦点を当ててくださり、「食」における基本的な部分を見つめなおす、感じなおす貴重なひとときとなりました。

また、野殿区長の手による猪肉を、番茶で燻製にするというお料理の方法にもとても驚かされました。この料理法について、阿山さんは、せっかくなので童仙房の食材と一緒にしてしまおうと思ひやってみましたとおっしゃっていました。猪肉の番茶の燻製は、なんともいえないお茶の苦味の残る不思議な味の一品で、おいしかったです。童仙房から発信できるものという強い思いを感じ、このように考えてくださっている阿山さんに脱帽の思いがしました。

安川由貴子 Yukiko YASUKAWA 京都大学大学院 助教

童仙房に来るたびに感じるがあります。それは、木の匂い、土の匂い、空気の匂いといった自然の匂いに気づくことであり、嗅覚を使っている自分の存在を認識することです。そして、今回の阿山さんの講義では、学生も調理に参加させて頂く形式であったので、その過程で様々な感覚を再び認識することができました。

例えばご飯を炊くこと。最初にお米を研ぐ際に「米粒を壊さないように。しかししっかり洗う」と言われることで、手加減に細心の注意を払い、手の「触感」が研ぎ澄まされます。しっかり洗えたかは、とぎ汁の色を確認する「視覚」での判断が要求されます。今回の土鍋を使つての炊飯は、途中火が消えるハブニングがあり、炊き上がり目安時間がわからなくなってしまいました。しかし逆にそれが功を奏し、土鍋の中のご飯の炊け具合を、土鍋の蓋の穴から出てくる湯気の匂いの「嗅覚」や、水の沸騰具合の音の「聴覚」で確認しました。音を聞くのは初めての経験であり、普段、炊飯ジャーに頼っている生活では炊き上がりをデジタル表示の「あと何分」で判断し、あえて湯気の匂いを確認したり、ましてや音を聞いたりすることがいかに無いかを認識させられました。そして「味覚」。これは、童仙房の井戸水を用いて土鍋で炊いたお米と、浄水を用いて炊飯ジャーで炊いたお米を食べ比べた時に、こんなに味の違いがあるのか！と驚きを十二分に感じられるほど発揮されました。

お米の話ばかりになったが、他の料理も、初めての猪肉の燻製や煮物、穴子好きにはたまらない名物の穴子豆腐などおいしさで満載でした。きっと今回の料理をこんなにおいしく感じる事ができたのは、調理過程から自分の中の様々な感覚を改めて認識しながら使い、それらが最終的な味覚までつながり、そして重なることで生まれる喜びのせいなのかもしれないと感じました。

元根朋美 Tomomi MOTONE 奈良女子大学大学院