

[様式14]

(対象事業：2. ミュージアムを核とした地域文化資源の整備・活用に係わる事業)

事業名：『八十八物語
～地域独自の米文化を後世に伝える～』

事業者名：財団法人 北方文化博物館

連携事業館名：新潟市亀田郷土資料館

住所：新潟県新潟市江南区沢海2丁目15-25

TEL：025-385-2001

FAX：025-385-3929

HPアドレス：<http://hoppou-bunka.com>



①施設概要

越後随一の大地主であった伊藤家。農業、稲作と深い関わりがあったその暮らしぶりを往時のまま、今に伝える施設である。施設内には囲炉裏や釜戸などの他、稲作が可能な田んぼ約1アールがある。講演会場としても利用可能な「みそ蔵」という団体食堂もある

②事業の意図目的

日本の食文化の中心である「米」。様々な行程を経て収穫される米には、先人の苦労と工夫が詰まっている。現在の地域文化を形成する上でその影響が多大である稲作文化を、地域の子供達へと伝えていく。当館にある田んぼを活動の拠点とし、地域色あふれる稲作文化を、様々な体験と講演を通して学ぶことを目的とする。

③事業概要

田んぼによる手作業による米作りから、収穫までを体験する。また、収穫した米を使った郷土料理作りと、父兄ボランティアの協力で調理される「ガラ汁」という郷土料理を食べる。子供達が通う横越小学校が含まれる「亀田郷」地域の、農業や地域の歴史を学ぶ。亀田郷の歴史については、新潟市亀田郷土資料館・館長の三村哲司氏に講演をして頂く。併せて、普段何気なく口にする「米」についての理解を深めるため米の生育や、歴史を新潟大学農学部教授の新美芳二氏に講演して頂く。

④事業の製作物及び報告書等

事業の製作物	テキスト	ワークシート	その他 ()
作成した報告書等			
ビデオ	(事業報告DVD	1,000枚)
冊子	(事業報告書	600冊)
その他	(事業紹介チラシ	300枚	ポスター 50枚)

⑤参加者状況

参加者人数 延べ 165 人

内 訳

児童149名 学校担任5名 父兄ボランティア11名

(1) 事業の実施状況について

事業の計画立案にあたり、下記のスケジュールでとり行なった。

平成19年の3月より企画案の作成を行い、講師陣への依頼を行なった。

今後も、今回ご協力頂いた講師の皆様や、地域の方々との連携を深め、地域の文化を後世に伝えていく。

平成19年 3月 事業案の作成

4月 講師陣への協力依頼

6月 田植え（横越小学校5年生の協力のもと行なった）

平成19年9月18日（火）

新潟市亀田郷土資料館 館長 三村 哲司氏 講演

場所：新潟市亀田郷土資料館

講演タイトル「亀田郷の治水と農業」

現在、日本有数の稲作地域となった亀田郷。その歴史は水との戦いであった。信濃川と阿賀野川という二つの大河にはさまれ、水害などが頻発していた亀田郷。そこでの稲作は困難を極めていたが、大規模な治水事業が行なわれたことにより、現在の姿となった。治水以前の農業の様子から、治水後、現在の姿へと移り変わる様子をスライドを使って講演を行なった。

平成19年9月26日（水）

手作業による稲刈り体験

場所：北方文化博物館

指導 井浦 豊氏



◆稲刈りをする子供達

稲刈りに使われるのこぎり鎌を準備し、子供達が交代で稲刈りをした。5年生全員が一度に行なうのは田んぼの広さから考えても難しかったため、2クラスずつにわけて行なった。指導して頂いたのは、博物館内の田んぼの管理を毎年、お願いしている井浦氏。稲のどの辺を持てばいいかや、鎌の使い方、注意点を教えて頂いた。

田んぼに一度に入るのは、各クラスから4名ずつの計8名。

横一列に並び、約2、3束を刈り取り次の人へ鎌をバトンタッチした。

刈り取った稲は、はさぎにかけるために束ねなければいけない。そのため、自分が刈り取った後、当館の職員のもとへ運び、束ねてもらった。その束ねている様子を見て、自分でもやってみたいという子供がいて、職員から指導を受けていた。束ねた稲を持って、はさぎへと向かい子供達がはさぎにかけるまでを行なった。



◆はさぎに稲をかける子供達

平成19年11月2日（金）

新潟大学 農学部教授 新美 芳二氏 講演

場所：北方文化博物館

講演タイトル「一粒のお米から」

羽釜炊飯体験

指導 小林 省二郎氏

郷土料理「剣先焼き」作り

父兄ボランティアによる郷土料理の調理体験「ガラ汁」

指導 本間 徳七氏

講演内容について

事前に行なったアンケートに、米について聞きたいことを記入する欄を設けた。

そこに寄せられた回答も参考にして、講演内容を組み立ててもらった。

まずは一粒のお米（種子）がどのようにして生育していくかということをお話して頂いた。その他、米の種類や、その違いについての話など、普段何気なく口にするご飯のことをよく知ろうという内容であった。



◆新美教授の講演を聞く子供達

羽釜炊飯体験について

6名ずつのグループを作り、羽釜体験を行った。子供達が講演を聞いている間、父兄ボランティア11名が炊飯用にご飯を研ぐ係と、ガラ汁の調理係に分かれて作業して頂いた。羽釜炊飯のやり方を小林氏より教えて頂いた。火力の調節や、時間計測などグループ内で役割を分担し、炊飯を行なった。約30分の炊飯を行

なった後、網をカセットコンロの上に乗せて、剣先焼き作りを行なった。剣先焼きは炊きたてのご飯以外にも美味しく食べられるように工夫した郷土料理で、特製の味噌をおにぎりの表面に塗ったものである。

これと、鮭を使った味噌仕立てのガラ汁とを児童達は食べた。



◆羽釜での炊飯体験の様子

事業報告DVDについて

二つの講演の模様と稲刈りや炊飯体験を映像として記録し、それらをDVDに収録した。

(2) 地域との連携について

「八十八物語 ～地域独自の米文化を後世に伝える～」を行なうにあたり、例年、北方文化博物館が行なっている米作りを、地元、横越小学校5年生の児童達にお願いをした。総合学習の内容と「八十八物語」の事業内容がマッチしており、全面的にご協力頂いた。5年生全員が稲作を体験するのにちょうど良い広さの田んぼであることが分かり、次回から是非、利用したいということであった。地域の歴史についてのお話は、新潟市亀田郷土資料館の三村哲司館長にご協力を頂いた。講演会場として新潟市亀田郷土資料館を利用し、展示されている農機具を子供達に見てもらうことも出来た。また、米への基本的な理解を深めてもらう講演を新潟大学農学部の新美芳二教授にお願いした。米と郷土料理である「ガラ汁」を食べる収穫祭では、11名の父兄ボランティアが参加して下さった。地元、横越で割烹を営む本間徳七氏より、調理法を指導して頂いた。

(3) 成果物について

下記の3点を作成した。

- ①事業報告DVD
- ②事業報告書
- ③事業紹介チラシ・ポスター

(4) 参加者の反応

子供達の感想文より

- お米を作るのは水の調節をするのが大変だという事が分かりました。それにお米を作るのは楽しいという事も分かりました。
- 昔の人の大変さや苦労が分かったし、お米のことについても、いろいろ分かりました。
- 稲刈りはざくっと切れて楽しかったです。収穫祭のおにぎりやガラ汁が美味しかったです。
- 稲刈りは全て刈り取りすることが出来たことを嬉しく思いました。

アンケートは事業スタート時と終了時に一回ずつ行なった。

スタート時のアンケートでは、主に子供達と農業の関係を聞いた。

両親や祖父母などが農業を営んでいる児童も多く、そのため農作業の手伝いをしている子供も多かった。

郷土料理である「剣先焼き」「ガラ汁」を知っている子供も少数であったため、この事業を通して、知ってもらうことが出来て良かった。

終了時のアンケートでは、講演や体験学習について質問した。

2回の講演とも専門的な話が出ていたが、新しい発見につながる部分を子供達は楽しみ、関心を抱いてくれていた。「お米を大切にしなければいけない」というように子供達の意識が変わっているのがアンケートから読み取れた。

(5) 芸術拠点形成事業を実施したことによる効果

「八十八物語～地域独自の米文化を後世に伝える～」では、施設内に田んぼがあったことが企画の原点であったと考えています。自らの施設が持つハード面、人材などのソフト面の特性を見直し、地域の皆様に還元することが出来ました。

また、地域の皆様と連携できたことも効果のひとつです。

例えば、地元の横越小学校の教職員の方々と事業に関して打合せを行なったり、アンケートの実施、回収でも協力頂きました。今までになく緊密な連携を行なうことが出来ました。

地元で割烹を営む本間徳七さんの指導で作った「ガラ汁」は、難しい料理ではないため、家庭でその料理を作ってみることも可能でした。そのため、子供達だけではなく、父兄の皆様にも伝統的な米文化を伝えることが出来ました。

植物としての「米」についての講演では、新潟大学農学部教授の新美氏に5年生向けの講演内容を考えて頂きました。新美教授ご自身にとっても良いチャレンジであったとおっしゃって頂きました。

たくさんのきっかけを子供達にも、当館の職員にも与えることが出来て、今後の活動に大きな功績を残したと感じています。

(6) 新聞記事等

○新聞記事

胸に刻め水との闘い
横越小学校「農業の今昔」学ぶ
田館郷土資料館

「又作を学ばせよう」と横越小学校の先生が、田館郷土資料館を訪れ、三河地区の農業の歴史を学ぶ。資料館の職員が、農業の歴史を詳しく説明し、子どもたちは興味深く聞いていた。

田館郷土資料館は、農業の歴史を伝えるために、資料館内に、農業の歴史を詳しく説明し、子どもたちは興味深く聞いていた。

田館郷土資料館は、農業の歴史を伝えるために、資料館内に、農業の歴史を詳しく説明し、子どもたちは興味深く聞いていた。

新潟日報 平成 19 年 9 月 22 日(土) 朝刊 19 面

新潟日報 平成 19 年 11 月 3 日 朝刊 21 面

釜炊きのご飯 甘くもちり
横越小 手作り米収穫祭

新潟市江南区沢海一の北方文化博物館で二日、横越小学校児童が、自ら田植えをして刈り取った米を釜で炊いて食べる収穫祭を開いた。写真見。

参加した五年生百四十八人は炊き立てのご飯を味わい、収穫の喜びをかみしめた。

地域の米文化を後世に伝えるため、文化庁の芸術拠点形成支援事業として。

「釜炊きのご飯は農家がたたく苦労して収穫したもの。感謝して食べよう」と語り掛けた。



て二〇七年度、同博物館が横越小と連携して行っている「八十八物語」の一環。五年生は博物館内にある一軒の田んぼで田植え、稲刈り、はぎ掛けをして約六十キロを収穫した。



取った後、同館駐車場のそばに掛けていきまし。また、9月18日には、田館郷土資料館を見学、地域の米作りの歴史を学び、一連の体験を通して米作りの大変さを実感したようす。

この活動は、同博物館が地域の農業の歴史や米文化について子どもたちに伝えていきたいと、美術館・博物館が地域に開かれ、人々から親しまれ、魅力ある場を構築するための

昔ながらの稲刈りを体験 米作りの歴史と苦労を知る

横越小学校の五年生たちが、9月26日、横越地区沢海の北方文化博物館内の1アール余りの田んぼで、稲刈りを行いました。

たわねに実ったコシヒカリは、6月4日に自分たちの手で植えたものです。稲の刈り方・鎌の使い方を農家の人から教えてもらいながら、子どもたちはノコギリ鎌で一株ずつ慎重に刈り

○テレビ、関連誌等

区役所だより こうなん
平成 19 年 10 月 21 日付 第 13 号

新潟総合テレビ放送
「NST スーパーニュース」
平成 19 年 9 月 26 日
18 時 21 分～18 時 23 分(2 分程度放映)

皆さんに親しまれる 区役所づくりを目指して
区役所で ミニコンサート

江南区では、区民の皆さんに親しまれる区役所づくりに取り組んでいます。その一環として、9月20日のお昼の30分間、区役所庁舎1階ロビーで、第1回目のミニコンサートが開催されました。今回の出演者は「ひびきの会」の5人。電子ピアノやフルートなどで、「カノン」「アヴェマリア」「ジブリメドレー」など5曲を披露。区役所に訪れた人たちが

文化庁の芸術拠点形成事業の一つとして実施したものです。

11月に同館で「飯を炊き、自分たちで刈り取ったお米を味わう」ことになっています。