



おらっちゃんの里山里海
 法人化から5周年!

NPO 法人能登半島おらっちゃんの里山里海は2013年の8月に5周年を迎えました。「能登の里山里海を地域の手で守り伝えていく」、その思いを胸にこれまでさまざまに取り組みを実施し、金沢大学を始め地元企業や行政、教育機関、NPOなどさまざまな主体と連携し、多くの成果を挙げてきました。ここまで来られたのも、ひとえに地域の皆様、全国でご支援いただいている皆様のおかげです。2011年に能登



の里山里海が世界農業遺産に認定されてから、さらに能登への注目が集まり、2013年は世界農業遺産の国際会議が能登で開催され、世界の参加者がNPO おらっちゃんの管理しているビオトープの見学に來られました。農業遺産の基盤である地域の生物多様性の保全に、より一層取り組んでい期待と考えております。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

里山里海を知るワークショップ

地球環境基金に採択され、世界農業遺産「能登の里山里海」の伝統知と生物多様性を守り伝える活動を行ってきました。その中でも、地域の先達に学ぶワークショップには、親子連れで多数の参加者がありました。おさかなワークショップ、能登の狩猟を学ぶワークショップでは、里山里海の恵みである魚介類や鴨などジビエなどが能登でどのように利用されてきたかを学び、その食べ方についても学びました。他にも里山の植物を使ったかごづくり、たこすかしなど大好評だったワークショップは、将来能登らしいエコツアーとして発展させ、地域外の方にも楽しんでいただきたいと考えています。



生物多様性保全活動とモニタリング調査

NPO おらっちゃんがこれまで7年間保全活動を継続しているアカマツ林で、昨年に引き続き植物調査を行いました。希少なランの仲間も増えており、生物多様性が高まっています。実感できました。今後もこの場所での保全活動を続けていき、生物多様性の高い里山を作りたいと思います。

野製炭工場と協働で、クヌギの植林を行いました。金沢から多数の参加者を招き、一泊二日の里山体験バスツアーに仕立て、参加者の皆さんが能登の里山やおいしい食事を楽しんでいただくイベントになりました。ビオトープでは、水辺の生き物がいっぱい田んぼでもち米を栽培し、秋に収穫祭でもちつきをして販売しました。それぞれの活動が少しずつ大きく発展しています。その様子をぜひご覧ください。

里山保全活動では、今年も大

アサギマダラを追う

2013年6月1日。今年もアサギマダラの調査を市民の皆さんと行うため、百万石蝶談会の松井正人先生にお越しいただき、講習会を開催しました。アサギマダラの生態や調査の方法について、詳しく解説いただきました。

2012年も1000個体以上が珠洲でマークされ、大分県の姫島からの飛来も確認されています。

珠洲市はアサギマダラの調査拠点

2007年に始まったこの調査活動も、すっかり地域に定着し、珠洲は本州でのアサギマダラ的一大飛来地、また調査拠点となっています。



今回は説明会にくわえて、アサギマダラが良く飛来するスポットを紹介してもらいました。珠洲でアサギマダラが多数飛来するポイントは6つあります。地名は三崎町の高波、寺家、狼煙、そして川浦高屋、鰐崎です。

どの地点も砂浜でスナビキソウという植物が多数生育している場所です。そして、松井先生がおっしゃるには、海岸のすぐ近くに森が迫っていることが重要とのこと。早朝スナビキソウに集まるアサギマダラが、暑くなってきた屋頂に日陰で休む森が必要とのこと。

アサギマダラを探すツアー

今回はバスをチャーターして皆で飛来スポットをめぐり調査しました。すでにアサギマダラが珠洲に飛来しており、寺家、狼煙、川浦、高屋、鰐崎で合計8個体マークすることができました。

バスに乗って専門家と一緒にアサギマダラのスポットを回り、マーキング調査をする。これだと子どもたちも参加できますし、美しい能登の風景を見ながらの調査となりますから、旅行者にも提供できるエコツアーのひとつにしていきたいと考えています。

2014年も6月に調査を行う予定です。



です。皆さんもぜひ調査に参加してください。網や調査用具はこちらでお貸ししております。アサギマダラが飛来するスポットもピンポイントでお知らせいたします。飛来するスポットはどれも民家の近くです。調査される際は、住民の迷惑にならないようにマナーを守って行ってください。漁港の近くでは漁師さん達に挨拶をして、交流も楽しみましょう。興味のある方はぜひ事務局（詳細）までお問い合わせください。

アサギマダラ 2013年の結果

- ・ 珠洲市狼煙：349 頭
- ・ 珠洲市寺家：139 頭
- ・ 珠洲市川浦 84 頭
- ・ 珠洲市高屋：77 頭
- ・ 珠洲市二江：50 頭
- ・ その他：75 頭

合計：774 頭

(参考資料：翔ぶ 2013)

保全林でモニタリング調査

モニタリング調査とは、同じ場所で継続的に調査を続け、変化等を把握する調査のことです。今回の調査は、2012年度に引き続き、同じ場所で行いました。また、昨年度に実施した調査で問題となっていた植物の観察数の手法を改善して行いました。本調査結果から調査地の開花カレンダールを作成することを目的に実施した。

調査地は珠洲市三崎町にあるNPOが管理しているアカマツ林です。樹齢60年程



のアカマツが1500本ほど生育しています。ここにアカマツが優占する理由は、この地域の森林は、昭和40年ごろまで能登瓦の材料のため粘土を採集したり、アカマツを伐採し薪にするなど頻繁に利用されていたためと考えられています。そのため以前は管理され若いアカマツ林が広がり、調査地の周辺ではマツタケも発生していたことがわかっています。しかし近年はほとんど利用されず、アカマツもマツサイセンチュウ病による枯死木が増えていきます。NPOでは再びおいしいキノコが沢山発生するアカマツ林を取り戻すため、7年前から保全活動を行っています。保全活動に

よって、アカマツの林床に見られる植物がどのように変化してきたか、この場所が希少な植物の保全に役立っているかを確かめるため、モニタリング調査を行っています。

希少な里山の植物が沢山

調査よりシダ類5科5種、裸子植物3科4種、被子植物単子葉類15科51種、真正双子葉類45科116種が確認されました。希少種では石川県絶滅危惧Ⅰ類はクチナシグサ、石川県絶滅危惧Ⅱ類はササバギンラン、石川県準絶滅



危惧種はカキラン、コケイラン、ササユリ、センブリ、ヒトツボクらの5種、日本固有種はメダケ、コシアブラ、ウリハダカエデ、ホツツジ、レンゲツツジなど17種が確認されました。雑種はゴヨウアケビの1種が確認された。外来種は6種で、そのうち要注意外来生物に指定されている種はアメリカセンダングサ、セイタカアワダチソウ、ブタナの3種でした。今回は別の場所での調査を予定しています。この調査地は再来年以降にまた調査をしたいと考えています。



お魚ワークショップ

蛸島漁港で競り見学・お魚捌き



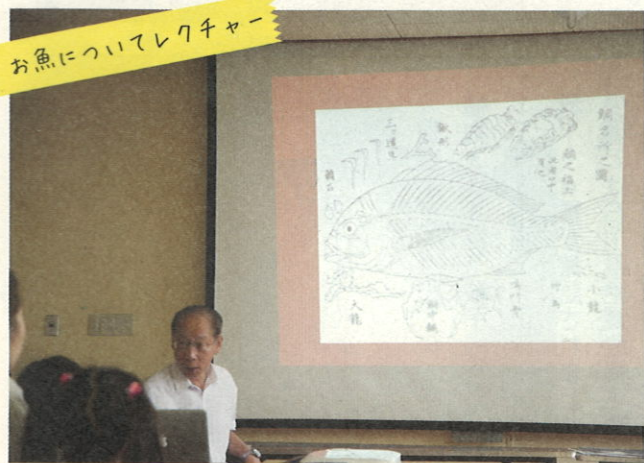
7月27日、珠洲市蛸島漁港にて、おさかなワークショップを開催しました。講師には昨年と同様、蛸島在住のおさかなマイスター（農水省認定）である前野美祢次先生です。参加者は20名でした。以下、参加者一人一人にワークショップ当日の様子を紹介させていただきます。

先日、能登半島おらっちゃんの里山里海主催による、「おさかなワークショップ」が行われるというので、参加して来ました。普段、里山の事は学習したり、経験したりする機会が多いのですが、海のこと、魚のことを学習する機会は余りありませんでした。今回のワークショップでは、

前野美祢次さんが私達の先生となり、漁港での競りを見学し、魚の種類や生態、特長を学びました。その後場所を変えて、イカの生態、スライドでの真鯛の生態などを学び、実践へと進みました。

実践学習では、採れたてのイカ、真鯛を使い捌きながら、先生が丁寧にさかなの特長などを教えてくれました。水揚げされたばかりのイカは新鮮で、普段スーパーで見える色とは違います。おさかなマイスターの先生は皆の質問に何でも答えてくれます。この日は多くの魚が水揚げされ

お魚についてレクチャー



新鮮なイカは色が違う！



ていました。魚の種類だけではなく、流通のしくみなども教わり、参加者も新しい発見が沢山あったようです。

レクチャーではイカの生態、鯛の骨の名前など興味深い内容。レクチャーではお魚のクイズや、イカの各種内臓器官の話、また鯛の骨に付けられている名前などを学びました。特に鯛の骨には龍の形をした部分や、鯛の姿をした骨「タイのタイ」といわれる骨があったりと、鯛の骨だけでもこんなに学ぶことがあるのかと、大変驚きました。

先生の実演が終わると、みんな実践です。実践では、新鮮なスルメイカ、真鯛を使いました。捌き方からを教わり、捌いたイカの内臓器官も実際に見る事ができました。簡単で美味しい塩辛の作り方なども教わり、主婦の参加者も大変参考になった様子。

子供達は夏休みの宿題も兼ねてか、メモを真剣に取るお子さんもいました。子供達も包丁を使ってイカを丁寧に捌いて、自分が食べるお刺身を作りました。



最後はみんな、さばいた鯛とイカを昼食として食べました。鯛の煮物、魚のあら汁、イカの刺身、イカのマヨネーズ炒めなどをみんなで美味しく食べました。鯛の煮物は子ども達が身をつつき、レクチャーで学習した、各種名前のついた骨を探しながら食べていました。

漁港へ行き、競りを見学して、採れたての魚をさばき、それを食べる。なかなかこのような体験は普段出来る事ではありません。魚のプロフェッショナルから直接学習できる事も、参加者に取って、すごく贅沢経験になったのでないでしょうか。さかなの生態、捌き方を通して、能登の里海の資源の豊かさを感じる事が出来た、貴重な学びの場となりました。

能登の伝統漁法たこすかし

9月28日、秋の里海で伝統漁法タコ透かしを学ぶワークショップを開催しました。先生はたこすかし漁十数年のキャリアを持つ大瀧信男さんです。参加者は14名でした。たこすかしは秋の岩場の海岸で、マダコをとる伝統漁法です。その採り方が、竹の竿に赤い布きれや、ホウズキなどをつけてタコを誘い出し、餌と勘違いして腕を絡めてきたタコを、先



にフックをつけたもう一本の竹竿で釣り上げるといふものです。このようにタコをだましてとるのでたこすかし、呼ばれるようです。今回はよくタコがとれるというカニの擬似餌を竹竿につけて行いました。

素晴らしいことに、私たちの拠点である能登学舎の目の前でたこすかしができます。道具の準備ができたなら早速海岸に出て、たこすかしを開始です。この日はとても天気が良く、潮も引いていてたこすかしには絶好の日でした。はじめて10分後、とれたーという声とともに参加者の女性大きなタコを

一匹釣り上げました。これは幸先よいスタート、と思っていました。がその後は1時間くらいほとんどあたりがありません。たこすかしは早朝と夕方によくとれるようで、少し早く始めすぎたようです。午後3時半以降は、タコがとれはじめ、ほとんどの参加者がタコをとることができました。

タコは能登学舎の調理場で塩で洗い、茹でて調理しました。夕方は皆でバーベキューをして楽しみました。伝統漁法たこすかしは、消して効率のよい方法ではありませんが、地域で楽しみながら、持続的に続けられる大切な漁法だと考えています。次の世代にも引き継いで行きたいと思っています。



おらっちゃんの森づくり運動2013!

「おらっちゃんの森づくり運動」はNPOおらっちゃんが主催する植林事業で、今回で5回目を迎えました。今年も金沢から星稜大学生や登山愛好家のグループなど45名が参加し、地元珠洲のメンバーも合わせて総勢75名で、200本のクヌギを植林しました。植林エリアは珠洲市唐笠町の山中で、昨年植えたが枯れてしまった場所や、新たな場所にクヌギを植えました。

植林ツアーへの発展

これまで既に4回、この植林活動を実施してきました。金沢からも多数のボランティアの方々に参加していただき、珠洲の中でも大変大きな植林イベントになって



います。しかし、これまでは植林作業が終わったら、すぐに金沢にお帰りいただくという、半日だけの活動であったため、珠洲の里山里海の魅力を参加者の



方々に十分お伝えできなかったのではないかと、という反省がありました。そこで今年は参加者の皆さんと交流を深めるため、今年から一泊二日のツアーとしました。金沢駅から往復バスをチャーターし、金沢にお住まいの参加者の方を珠洲へ。バスはお昼にNPOおらっちゃんの拠点である、金沢大学能登学舎に到着。受付を済ませてまずは腹ごしらえです。能登学舎で食堂を運営している「里山里海食堂へんざいもん」のお母さんがたが、おむすびとけんちん汁を振る舞ってくださいました。

午後から植林地へ移動し、皆でクヌギを一本一本丁寧に手で植えました。苗を植えた穴に隙間ができないように丁寧に土をかぶせ、痩せた土地なので肥料もしっかりあげました。植林が終り、宿舎へ、温泉に入っ



ていただいた後は懇親会です。大学生から退職された年代まで、世代を超えて多くの皆さんとおいしい料理とお酒を楽しみながらお話をさせていただきました。

製炭、森づくりを学ぶ

翌日は、大野製炭工場へお邪魔して、大野長一郎さんから炭づくりについてお話を伺いました。珠洲市で長年、製炭を営む大野さんは、新しい里山の利用方法として、荒廃した里山にクヌギを植林し、



それを育て10年後に茶の湯炭として利用することを考えました。はじめの年に、大野さんは自分の持っていた土地で1000本のクヌギを植えました。その後、大野さんのご友人や地域の青年団、大学などが植林の応援をするようになりました。

炭焼きは、炭を焼くために木を伐採し森林を破壊する行為ではなく、伐採した木を育て再び林に再生するという、里山を利用し保全する生業といえます。ですから炭焼きを単に一個人の生業としてではなく、地域の手で里山を守る取り組みとしていくため、5年前からNPOおらっちゃんの里山里海と大野製炭が協力して、金沢など多くの地域から人を招き、植林を実施してきました。

夢がついに実現

大野さんがご自身で植えられたクヌギは10年目を向かえ、昨年ついに初めての伐採と、そのクヌギを使った茶の湯炭が焼かれました。一度育てたクヌギは伐採された後の切り株から、今年の春にとっても力強い芽が出て、大きく育っていました。ここから3、4本を選んで育て、再び数年後に伐採し、炭として利用します。里山の維持管理は、大変時間がかかります。



おらっちゃんの森づくりを これからも

おらっちゃんの森づくり運動では、ボランティアの手を借りてこれまで2000本以上のクヌギを植林してきました。雨の日もありました。参加者の皆さん泥だらけになって植えてくださいました。そのような悪条件での植林活動でしたが、翌年も、そ

しかし、次の世代へも受け継ぐことのできる、循環し再生する持続可能な生業です。持続可能社会、自然共生社会の構築が叫ばれています。炭焼きのような自然と人が共存して生きていくための時間、その速度に私たちが再び慣れていくことなのかもしれません。

の翌年も多くの方々が参加してくださいようになりました。植林を通じて、珠洲と金沢という、離れた地域の人同士の大きな絆が、生まれつつあると実感しています。いまやこの植林活動は、NPOおらっちゃんの象徴的な活動になってきました。珠洲の里山の新しい価値と、それを分かち合う地域を超えた人々のつながりが、これからの珠洲が目指す方向を示している気がします。

次回のおらっちゃんの森づくり運動にも、ぜひご参加ください。



山の蔓でかごづくり



10月27日、穴水町にうかがい里山のツルなどを使った、カゴ作り体験を行いました。講師には山菜アドバイザーである、谷口藤子さんにお越しいただきました。NPOスタッフのNさんに紹介していただきます。

NPOでは昨年度から能登での暮らしに役立つこと、また身近な自然を知るワークショップなどを企画しています。地域の若いひとたちのこんなこと知りたい、やってみたいをカタチにします。今回は山の蔓で作るかごに挑戦してみました。

当日の流れ

- その1 講師と参加者の顔合わせ
- その2 山に入って蔓をとる
- その3 お楽しみへかあさんの学校食堂にてお昼ごはん
- その4 いよいよ、かご作り

朝9時、穴水町のボラ待ちやぐらに集合。まずはお互いに自己紹介。今回の参加者は大人4名、子ども2名、それにNPOのスタッフが3名の合計9名です。全員珠洲市からの参加者。中には前回のワークショップでは講師をしてくださった方のお顔も。今回、教えてくださるのは穴水町在住の谷口藤子さん。谷口さんは山菜アドバイザーとしても活躍する山の達人です。谷口さんの長女、角章子さん曰く「うちのヤマンバ」。谷口さんは山菜だけでなく、能登の山の植物については大変詳しいのです。ヤマンバというより、能登の魔女？近年、足の調子が悪いと伺っていたけれど、大変お元気そうでした。助手は角さんと谷口さんの妹さんの斉藤多喜子さんが努めてくださいました。

最初は材料集めから。心配した天気もなんとか持ちそうなので、近くの山へみんなで移動。住吉神社前に車を停めて、ハサミを持って出発です。すぐに谷口さんの植物解説が始まりました。

「これは食べられる、あれはダメ」
 「かごに向くのはこんな蔓、それは同じアケビだけれど新しいからダメ、古いのじゃないと」
 「これは小豆の原種だよ」
 「この種を採って、畑にまくといい」
 「ヘクソカズラは面白いだろう、かごの飾りになるよ」
 「あれはかごに良いけれど、届かないねえ」

小川に沿って歩きながら、材料を探します。谷口さんはどの場所にも植物が生えているのか、何をいつ、どうやって食べたら美味しいかを常に研究しているらしいのです。また、長年のお友だちや研究者たちとの情報交換も欠かさない様子。

毎年、地域の子どもたちが植物調査をしているというその場所を谷口さんと一緒に歩けば、宝がごろごろあるみたい。見上げて届かないサルナシのたわわになつていた実、採りたかったなあ。

それぞれの好みの蔓やその他のおみやげを大きな袋いっぱい詰めて、材料集めは終了です。

再び、車で移動した先は兜集落にある旧兜小学校。ここで、お昼ごはんと作業をします。「かあさんの学校食堂」は今年2月オープンしたばかり。町内のおかあさん達が運営する、地元の食材を使ったお昼ごはんの食堂です。温かいお汁、お煮しめや和え物も丁寧に作られたことが伝わるかあさんの味がします。みんな満足、満足。

休憩のあとはいよいよ、かご作りの始まりです。玄閼まえにシートを張って、とってきた蔓を取り出して谷口さんの真似をして底の部分から、ぐるぐる始めます。初めが肝心の蔓はしっかりしたものを選ぶこと。編み用の蔓が5周くらい回ったら、一息ついて、あとは上下、上下と繰り返します。どんな形にしようかな、考えながら手を動かします。

黙々と進めるひと、谷口さんや斉藤さんに教わりながら作るひとなどそれぞれに作業が進みます。少しずつ間違えても大丈夫、自由に遊べば楽しい作品になる、と谷口さん。蔓の種類、太さ、色などで違った表情が生まれます。初めてのひとが多いのに、それぞれの個性が出るかごが

できました。持ち手のあるもの、果物入れ用、飾りのついたもの、平たいものなど。出来上がった作品を並べて、皆で眺めます。みんな、満足、満足。

今回は穴水まで来たけれど、こういう蔓は我が家の近くにもあったのじゃないかしら。次はもっと違ったものも作りたいという気持ちを押さえて、本日は終了です。蔓をとるのは秋が良いそう。身近なものでこんな素敵なものができるとは。しばらくは散歩する時、目がキョロキョロしてしまいうそです。

かあさんの学校食堂
代表 泊ひろ子さん

☎ 090・4326・7304



能登の狩猟を学ぼう



12月7日、能登の狩猟について学ぶ会となりました。昨年度のワークショップでは、「鶏を食べる会」をしました。鶏を自分の手で殺して裁き、料理するところまでを半日かけて実施しました。参加者の方も多数で、いろいろな意見が出ましたが、「命のありがたさを学んだ」といったコメントが多く、神妙な感じと

いうか、ちょっと真面目な感じになりすぎたかなと思いました。個人的な意見ですが、昔の人は鶏を漬すときはそんなにありがたいと思ってやっていたのかな、むしろ普通のこととして淡々とこなしていたのではないかな、と。日常の中に動物の生き死にが当たり前にあった、それが近年ずいぶん遠いものになってしまったことが問題なのかなと思いました。

今回の狩猟について学ぶ会は、「命のありがたみを体感する」とか大上段に構えず、鴨、シカ、イノシシってどんな味なの。猟師さんはどうやって捕っているの。という興味から入ろうと思えました。

能登の狩猟はおもに鳥類対象です。江戸時代から明治ごろまではイノシシやシカが能登に生息し、農家が獣害で苦労したという記録が残っています。シカは明治に軍隊が毛皮をとるために大量に捕り、絶滅してしまっただけです。その後は、半島で周囲から動物が入りにくい地形もあり、100年以上獣害の無い地域でした。

猟師さんのお話ではマガモやキジを捕っているそうです。現在は珠洲と内浦で鉄砲打ちが9名、最高齢は80歳とのこと。年間30羽程度、自分で食べたり、お使い物にしたり、知人にわけたりすることでした。



「お金に替えることはしない、猟が汚くなるから。」
 猟師の心意気というか、狩猟の本質なのかもしれないと思いました。
 お金に替えることを前提に猟をすると、一つでも多く捕りたくなる、必要以上に捕るようになる、ということかと思えます。今は全国でイノシシやシカが大増殖しているので、市場に流通させることで有効利用しようという方向です。しかし本場に持続可能な形がとれるのか、野生動物との付き合い方は本当にそれでいいのか、ちょっと疑問を持っています。
 猟師さんにお話を聞いた後は、実際に鴨を裁いてもらいました。今回はメスのマガ



モを持ってきていただきました。慣れた手つきできれいに羽をとり、お肉に解体するまで、だいたい1時間。お見事でした。子供たちには刺激が強いかと思いました。最後はみんな興味深く見ていました。シカのソテーを食べました。鴨肉は濃厚でレバーっぽい感じのある肉でした。イノシシ肉はあぶらが甘くておいしかったです。シカはさっぱりしていてこちらも美味でした。
 能登に住んでいても、イノシシの獣害など他人事という人も多くなっています

す。地域の食材として楽しい食事を楽しむこと、これが獣害や里山の問題を、自分たちのこととしてとらえる第一歩なのかなと思いました。

参加者の感想

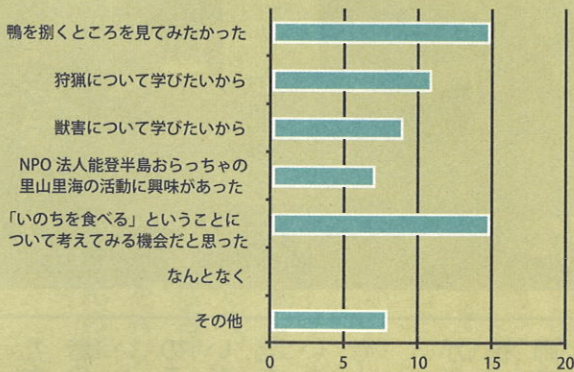
「色々な動物のお肉を一度に食べることで、肉質の違いや適した調理法について学ぶことができました。今回は動物の命を奪う場面を見ることはありませんでしたが、そこから通して見ることでできればより一層食と命の

つながりについて考えることができるのではと思います。」

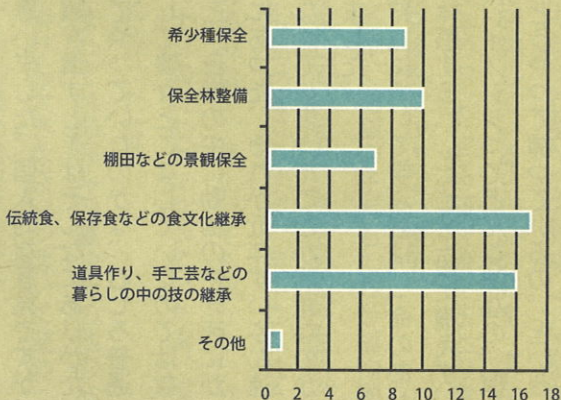
「生きているところからさばいて食べるまで、というワークショップを前回されていたということで興味がありました。またそのようなワークショップもあつたらぜひ参加したいです。」

「東京から来たかがありました。とてもおもしろかったです。私の父は免許ももっていました。年齢のこともあり、もう狩りはしていません。でも、本当は今こそ必要なんだなと思いました。」

今回参加した理由は何ですか？（複数回答可）



どんな活動に興味がありますか？（複数回答可）



留学生、能登の里山里海を知る

10月17・18日にNPOおらっちゃんの里山里海が、金沢大学の留学生を招き、能登の里山里海を伝える1泊2日の体験プログラムを開催しました。

10月に金沢大学へ来たばかりの留学生。今回は、中国、インドネシア、タイ、ベトナム、アメリカ、エストニア、ポーランド、シンガポール、スリランカ、ウズベキスタン、台湾、イタリアから20名の学生が参加してくれました。

初めての釣り

初日は珠洲市の飯田港で釣り体験。多くの学生が釣りははじめてで、最初はおっかなびっくりでしたが、小さなアジがたくさん釣れました。NPOの新任スタッフ2名は地元珠洲の出身で釣りはお手の物。彼らがいてくれるので釣り初体験の留学生たちも十分楽しめたようです。

大量の小アジを持ち帰り、珪藻土コンロと珠洲の炭でバーベキュー、小アジは唐揚げ、お米は能登産新米コシヒカリ。能登の里山里海の恵みいっぱいでした。満腹になったところで初日は解散、のどじ荘へ。温泉も初体験だったそう。見附島が見える露天風呂を満喫したようです。海を見たのも初めてと言う学生もいました。台湾やタイ出身の学生たちは、都会育ちで森に入ったりするのも初めて。ベトナムの学生はおばあちゃんの田舎で田植えを手伝ったことがあると、日本の学生とほぼ同じですね。



日本の田舎を体験

翌日は金沢大学能登学舎に集合して、アカマツの保全林を周り、能登の里山海の現状を知っていただきました。最後にすずの湯の食堂「はまなす」でお昼を食べながら、皆さんの感想をお聞きしました。

「日本は都会で最先端の技術国というイメージだったが、このような田舎があつて、人が生活していることに驚いた(ポーランド)」

「金沢大学は能登の里山里海の暮らしを守るための研究や教育を地域で行っていることを始めて知った。素晴らしい取り組みだと思った(ベトナム)」

「都会が好きだけど、こういうところに来ると新しいインスピレーションをもたらされる。もっと多くの外国人に能登を知ってもらいたい(イタリア)」

といった、ポジティブな意見をたくさんいただいたきとでもうれしかったです。

最後に、引率の先生が学生にコメントされていました。「個人としては、みんな田舎はいいと言います。それは日本人も外国人もみんな同じだと思う。でもこういう農村を、今後どうしていくべきか。行政など決断する立場となっ

て、改めてこの地域やこれらの活動を評価してもらいたい。皆さんが社会に出たら、きっと選択を迫られるときがあると思う。そのとき、日本の取り組みを思い出して参考にしてもらいたい。」

とても感銘を受けました。個人の「いいね」という言葉が地域を元気にさせることはもちろんですが、これから地域のあり方を選ぶなくてはならないときに、本当に目指す道はどこのか、何を選び残していくのか、しっかりと考えることが大切だと思いました。留学生の皆さん、また来てくださいね！



入会のご案内

おらっちゃんの活動に参加しませんか?



NPO おらっちゃでは、活動に参加してくれる方々をいつでも募集中です。是非奥能登の里山里海を私たちの手で守り活用する取り組みに参加してください。会員は正会員・賛助会員の2種類あり、正会員は運営にも携わることができます。賛助会員は活動を支援していただく方々です。能登を元気にする活動にぜひ参加して下さい。

個人正会員 年会費 5,000円 団体正会員 年会費 30,000円
 個人賛助会員 年会費1口 1,000円 団体賛助会員 年会費1口 5,000円
 稼働をご支援いただく方々からのご寄付も受け付けております。

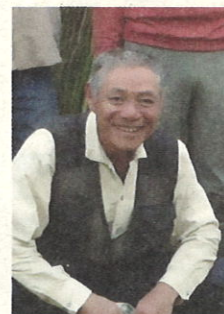
振込先：ゆうちょ銀行

加入者名 特定非営利活動法人能登半島おらっちゃの

記号・番号 00710-9-45126

金融機関コード 9900 店番 079

預金種目 当座 店名 ○七九店(ゼロナナキユウ店) 口座番号 0045126



NPO おらっちゃの里山里海
 理事長 加藤 秀夫

編集後記

おらっちゃの里山里海通信、今年度も無事発行することができました。ご協力いただきました皆様本当にありがとうございました。どうぞございます。

NPO おらっちゃの活動も5年目を迎え、色々な転換点を迎えています。理事長は北風八紘さんから加藤秀夫さんに代わられました。設立時から北風さんには5年にわたり理事長を務めていただき、NPO おらっちゃの土台を気付いていただきました。本当にありがとうございます。新理事長の加藤先生は、NPO おらっちゃの新しい方向性を打ち出してきたとのこと。世界農業遺産の認定から3年が過ぎ、そろそろ新鮮味もなくなってきたという意見もあります。珠洲市は生物多様性のための地域連携保全活動計画を策定したりと、地域の里山里海を活用していこうという気運が高まっているのを感じます。NPO おらっちゃにも若い会員が増えました。今後ともどうぞよろしく願っています。

追伸…次号は、紙面をリニューアルしたいと考えています。請うご期待。

NPO 法人 おらっちゃの里山里海事務局

石川県珠洲市

〒927-1462 珠洲市三崎町小泊 33-7 金沢大学能登学舎 1F
 TEL/FAX: 0768-88-2528 Mail: info@satoyama-satoumi.com
 Homepage: <http://www.satoyama-satoumi.com>
 Blog: http://www.satoyama-ac.com/satoyama_blog/kinoko/



独立行政法人環境再生保全機構地球環境基金の助成を受けて製作しました。