

飯舘村民の避難生活の現状

福島県飯舘村 菅野 榮子

・自己紹介

76歳、子供と孫は埼玉県に避難していて、一人で伊達市の仮設住宅で避難生活
事故前は、酪農を46年余やっていて、70歳を契機に廃止して、その後は有機栽培で安全
安心な高原野菜を中心とした農家で、味噌、凍み豆腐、凍み餅や漬物の加工品を製造して
販売していた。

飯舘村には約6,000人の村民が住んでいました。

良いところが沢山ありました。

水も空気も、山菜もキノコも、野菜も、故郷を離れて知ったことがいっぱいあります。

美しい村としての誇りは、あの豊かな自然と村民の英知と協働の力で創って来たのです。

・支援に対する御礼

避難生活をしていて、全国の沢山の皆さんにご支援を戴いていることに、衷心より感謝を
申し上げます。

・原発事故による経過

3/11 東日本大震災発生、電気・電話・水道・情報のストップ(3/13夜復旧)

3/12-14 福島第一原発の事故が発生、双葉地方の人々が村に避難してきた

15-16 雨と雪(5-10cm)、高濃度の放射性物質が降りそそぐ
空気線量 44.7マイクロシーベルト

4/22 国が全村を計画的避難区域に指定、村は5月末までの計画で避難を開始した

4-7月 家畜の処分、農業の廃業

7月末 仮設住宅が完成し、ようやく全村民が避難

24/7/17 国が村を3分割する区分指定 ⇒ 村民の分割

・避難の状況（H25.1.1現在）

世帯数 約1,700 ⇒ 3,132世帯に世帯分離

家族は、3世代同居 ⇒ 核家族化 ⇒ 離れ離れの生活の始まり

避難先 ・ 福島市、伊達市、相馬市、南相馬市、川俣町などに多い

伊達東仮設住宅の例 126戸建て ⇒ 76世帯 146名が居住

1世帯 1.7人 一人暮らしが多く、高齢の人が殆んどです

・村民の心の変化

これから先のことを想うときに。

2年～5年へ 高齢者は、特に長引く避難生活の心労、体調の悪化、先行きの不安を
抱えている。

・忘れられない 忘れてならない原発事故

メディアに対する対応 ⇒ 真実を語り、正しい情報を得ること
世界に叫び続けていくことで風化させない。

・村のまでいな復興計画

(第一版 希望プラン)

村は、計画避難となり、2年を目途に帰村に向けて努力する。(計画避難指示の当時)

24年7月14日 国が村を3分割する区分指定

村立幼稚園、小中学校の仮設校舎建設 (村外に)

(第二版)

村の取組みとして、一人ひとりに寄り添った対応をしますという計画が示されています。帰らないことも、帰る人も、アンケートの結果が出ています。

原発事故によるこの現況の中で、私達は先の見えない未来に向かって何をすれば良いの？ 子や孫たちに何を残せば良いの？

私達の先祖からの生きてきたのとは異なっていることを実感しています。

・住民の活動

小さな、小さな農業 (自家菜園)

自分の好きなものを作って実生活に役立てる。

村で行ってきたものの継承

味噌づくり ⇒ 里親の立ち上げ ⇒ 3月10日に仮設住宅で共同で製造した。

凍み餅づくり ⇒ 長野県小海町との交流による技術の伝承 ⇒ 販売活動への進展
遠い将来の村のために、培っていた食文化が、やがて飯舘村が再生したときに帰郷することを望んでいます。

・地球環境の偉大さ || 大切さ ||

人は、自然環境の中で生きていくのが本当の姿ではないでしょうか。

除染 (今のやり方で) で 果たして安全で安心なのか ?

除染 (自然除染も含めて) は どんな形で私達の想いに寄り添ってくれるのか分からない

・村の新たな出発 ・ 再生 ・ 復興

ホットスポットの放射能に冒されても、村の山河の姿は変わっていない。

静かに村人の帰りを待っている。

100年後…… イヤ…… 200年かな || イヤ … 分からない || ||

いつか人が安心して住める時代が必ず訪れる時があるかも。と 思っていますが ?

その時に、今まであった村の文化を 食文化を までえの心 (精神) 等々……

雄大な山並みの中に帰ってきてくれるのではないかと夢見て、長引く避難生活の日々を送っています。

今回の原発事故、放射能問題は、世界的に類を見ない大きな事故だと遅ればせながら実感させられます。

5年とか10年単位ではない、100年-200年という長い年月が必要なのかも。と そんな暗い予感もしますが || ||

一人ひとりが、自ら様々な情報を集めて、自分で判断し、決定しなければと考える 昨今です。

人間として、安心して安全な地域で生きることを前提にし、残された人生を歩みたいと私は思っております。

ご静聴いただきましてありがとうございました。

いまや孫味噌の代に…
伝統の味噌を「農商工消」の連携で守る

味噌の里親プロジェクト(福島県飯館村)

原発事故により飯館村は、極めて甚大な放射能汚染を受け、村の大半は居住不能の状態が続いています。そんななか、同村の伝統的な味噌の味を守ろうと活動するのが「味噌の里親プロジェクト」。被ばくを免れた味噌を関東で引き継ぐため、東京周辺の食品会社や消費者、ボランティアなどの「農商工消」の連携で取り組み、飯館村のDNA(遺伝子)をつなげていきます。

支援の輪でつなぐ伝統の味噌

「味噌の里親プロジェクト」は、築地安穏朝市のメンバーが、3年前の2010年、飯館村を訪れ大豆を購入したのが縁でした。その後、飯館村で味噌を中心とする加工食品づくりに取り組んできた菅野栄子さんや、飯館村農業委員会会長の菅野宗夫さんたちと交流を重ねてきました。

そして、あの3・11の原発事故。全村避難を強いられた飯館村の人々を何とか応援しようと考え、飯館村の佐須地区には、「さすのみそ」という伝統的な味噌があり、飯館村の大豆を使って何かできないかと考えたのです。メンバーはまず、味噌作りのプロであるヤマキ醸造の角掛康弘さんに相談。伝統の味噌を復活するための、強力な助っ人を得たのです。



昨年11月に行われた飯館村松川仮設住宅の収穫祭。飯館村の懐かしい味噌の味に避難者は大喜び。

「角掛さんに相談すると、二つ返事で協力を約束してくれたのです。素人ばかりが集まっても、思いだけでは実現しません。単に味噌作りというだけではなく、食品の安全や品質管理など、さまざまな壁をクリアしなければいけません」(プロジェクト代表の増田さん)

そこでプロジェクトでは、角掛さんに依頼して、専門機関でさすのみその検査を実施。放射性物質不検出を確認しました。そのほか、パルシステムの商品の安全と品質管理を手がけるJASMEQ(品質安全共同推進センター)の小野章男さんや、共生食品の三澤孝道さんなど、趣旨に賛同したモノづくりのプロたちの協力を得て、「味噌の里親プロジェクト」はスタート。「農商工消」の見事な連携ができて上がりました。



松川にある仮設住宅内の飯館村直売所「なごみ」の前で、菅野栄子さんに味噌づくりの報告。

2011年12月には、共生食品のキッチンスタジオに、伊達市の仮設住宅に避難していた菅野栄子さんを講師にお迎えし、初めての味噌の仕込みが行われました。当日は、「味噌の里親になりたい」というパルシステムの組合員をはじめ、約20名の人たちが参集。メンバーが購入した飯館村の大豆で作った味噌を、「種味噌」として混ぜ合わせ、里親たちの味噌へとつながっていくわけです。

その後、味噌仕込み講習会や自宅配味噌作りキットの販売で、200名近くの参加となりました。

北海道から沖縄まで、
里親は全国へ

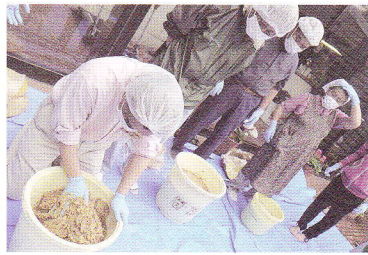
昨年6月には、同プロジェクトのメンバー15人が、仕込んだ味噌を保管しているヤマキ醸造(埼玉



「さすのみそ」の説明をする菅野さんの表情は、とてもいきいきしていました。



味噌の「天地返し」。飯館村の伝統の味噌は、村の方言「までい」（「丁寧に」「時間をかけて」の意味）の心がこめられています。



県神川町を訪ね、天地返しを兼ねた交流会が行われました。「天地返し」とは、味噌の熟成を均一にするために混ぜ合わせる作業のこと。埼玉と群馬の県境、風光明媚な山間にあるヤマキ醸造の研修センター内倉庫に大事に保管された味噌樽を開けると、芳醇な香りが周囲にひろがりました。さっそく、菅野栄子さんや角掛さんの丁寧な指導で、天地返しを体験。なかには、ちよつと味噌をなめているメンバーも……。

8月の旧盆には、飯館村から避難してきた方の住む、松川市にある仮設住宅を訪問。仮設住宅地にある飯館村直売所「なごみ」に立ち寄り、味噌のお披露目と、プロジェクトの報告などを行いました。その後、栄子さんが住む伊達市の仮設住宅に立ち寄り、持参した味噌で作った味噌汁に、おにぎりと自家製のお新香を加えた、おいしい夕食をいただきました。

11月には、パルシステムの農産物を扱う㈱ジーピーエスの職員主催で、「飯館村さすの味噌・里親同窓会 in ジーピーエス」が開かれ、栄子さんをお招きした学習会や、里親の持ち寄った味噌の品評会が行われました。

さらに、直売所「なごみ」の収穫祭（11月3日）に、プロジェクトメンバーが参加。20キロが即完売するほど、味噌は好評でした。仮設住宅に住む方々からは、「懐かしい味を賞味できてうれしい」「飯館の味噌が復活するとは思わなかった」といった声が寄せられました。

これからの「味噌の里親プロジェクト」について、代表の増田さんはこう話します。

「さすのみそを、福島の子どもの将来にまで、つなげていきたいと思っています。今は、関東から離れて住むパルシステムの元職員や、その実家へ贈るなどして、北海道から沖縄まで、飯館の味噌が里親の手で守られています。こ

れからは孫味噌、ひ孫味噌など代々引き継がれるようになってほしい。それが飯館村の悲劇を忘れないことにもつながるのだと思います」

3月10日には、味噌づくりを兼ねた日帰りツアーを予定。「今回の企画は、みんなで作る。味噌づくりです。『飯館の食文化を学び、残す』『福島を忘れない』、そんな思いをこめて、みなさまの参加をお待ちしています」と。福島の子どもの未来に、飯館村の食文化が受け継がれていくことを祈りたいですね。

伊達市の仮設住宅でふるまわれた、支援の味噌を使った味噌汁（手前）。すべて菅野さんたちの手作りです。



ほどよい熟成で甘い香りに。味見する菅野栄子さん（右）。



オススメ情報!

味噌の里親プロジェクト in 福島 味噌づくりワークショップエコツアー

日程：3月10日(日)

会場：福島県伊達市(仮設住宅内集会所)

参加費：8,500円(大人/子ども共通)

※座席を利用せず、食事等の必要がない幼児は無料

※往復バス代、保険代、昼食代、体験費用が含まれます

(味噌を持ち帰る場合は別途必要)

定員：24名(申込みは先着順のため、定員に達し次第、受付終了となります。ご了承ください。)

【スケジュール】(予定)

7:30 新宿駅西口集合・出発

11:30 伊達市着(味噌汁とおにぎりで昼食をとりながら、被災地の現状を伺います)

12:30~13:30 味噌づくりワークショップ(大人から子どもまで、趣旨に賛同する県内外のみなんで仕込みます)

14:00 福島出発

19:00 新宿駅西口着・解散予定

※ツアー内容は、天候や交通状況などの事由により変更する場合があります。

主催：味噌の里親プロジェクト

協力：ヤマキ御用蔵、協同組合品質安全共同センター、パルシステム連合会 地域活動支援室

■申し込み・問い合わせ

(有)リボーン<エコツアーリズム>ネットワーク

【TEL】03-5363-9216 【FAX】03-5363-9218

【HP】<https://reborn-japan.com/inq-others.php>

味噌の里親 リボーン

2012.2.1

伝統の味絶やささない

飯館の保存食 小海で 町民と避難村民「凍み餅」作り

東京電力福島第1原発事故を受け、全域が計画的避難区域に指定されている福島県飯館村の住民有志が31日、南佐久郡小海町を訪れ、伝統保存食「凍み餅」を作った。同村民は福島市や同県伊達市などに避難しており、放射能の心配もあって凍み餅作りは難しいという。小海町の有志らが、伝統食を絶やさないように一緒に作業した。

訪れたのは、飯館村の伝統的な知恵や技術を残そうと活動する「いいたて匠塾」の7人。飯館村の環境に配慮した村づくりを携わった東京のNPO法人が、小海町とも関わりがあり、気温が低く乾燥している同町の気候が凍み餅作りに適していることから実

現した。

小海町豊里の町農産物加工直売所で、町民有志25人ほどが作業を手伝った。町民から提供されたもち米とうるち米の粉を、飯館村から持参したオヤマボクチの葉をつなぎにして餅にし、雨どいを使って長さ50センチほどの細長い形に整えた。「力がいりますね」「そうそう、上手」などこにぎやかだった。

作った餅は室内で2晩寝かせて切り分け、わらで編んで水を含ませ凍らせた後、50日ほど自然乾燥させると凍み餅になる。水で戻して焼くなどして食べるという。3月中旬ごろ、小海町の有志らが福島県まで届けると予定だ。

同塾の嶋原良友代表(61)は

「村ではいつ凍み餅を作れるようになるかわからないが、前を向き、場所は変わっても技術を残していきたい」。町民有志代表の渡辺均さん(63)は「飯館の皆さんに少しでも元氣を出してほしい」と話している。

同塾のメンバーは3日まで滞在。野沢菜漬けを町民から教わるなどし、2日午後7時から、小海町役場で飯館村の現状などについて報告する。



一緒に凍み餅を作る小海町と飯館村の住民ら