

\*\*\*\*\*

隔週刊「農業文化マガジン『電子耕』」 第 149 号

-環境・農業・食べ物など情報の交流誌-

2004.12.22 (水) 発行 山崎農業研究所&編集同人

<キーワード>

環境・農業・健康・食べ物などの情報提供、高齢者と若者、農村と都市の  
交流ミニコミ誌。山崎農業研究所&『電子耕』編集同人が編集・発行。

[http://www.taiyo-c.co.jp/public\\_html/yamazaki/yama\\_index.htm](http://www.taiyo-c.co.jp/public_html/yamazaki/yama_index.htm)

\*\*\*\*\*発行部数 1479 部\*\*\*\*\*

---

□ 目 次 □-----

<今週の提言>縄が縋えますか 小泉浩郎

<読者の声>丹羽さんから

<旬を食べる一野良からの便り・14> “自然薯” 小泉浩郎

<79歳の意見> 来年も前向きでがんばろう 原田 勉

<日本たまご事情>

世界たまご屋会議 IEC (International Egg Commission)—その5—

愛鶏園・齋藤富士雄

<山崎農業研究所情報>

◇第 115 回定例研究会速報 (その 1)

1. 県産小麦 100%の生産・消費運動

——麦わらぼうしの会代表・笠原産業 (株) 社長 笠原健一氏

<第 2 回 食育総合展「ニッポン食育フェア」開催！>

<編集後記・同人の近況報告>12月8日～12月21日

---

<今週の提言>縄が縋えますか

---

田舎でしめ縄作りの講習会が開かれた。呼びかけに十数人が集まった。皆農家の跡取り、正月の神事の担当者だ。先生は、80歳でしかもまだ2合の晩酌を欠かさないという百姓の現役である。先ず、縄縋いから始めた。だがこれが出れない。50代は全く駄目、60代で辛うじて縋える有様。縄縋いは、マニュアルとして図や文章では書けない。書いても多分両手は動かないだろう。実践のなかで会得するしかない。それが手仕事だが、その伝統が消えようとしている。

「昔、雪深い魚沼の里では、どこの農家の軒先に立っても、藁を打つ槌音が聞こえてきました。(略) 土間のすみにある定場石 (=たたきいし) の上で、

藁が柔らかくなるまでトントンと打つ姿、それから縄を緋う時の、ショリショリと繰り返されるリズムは冬の風（出典：北越雪譜物語）」。

百姓仕事にとって縄緋いは基本作業だった……と過去形で書くほど、遠い昔の風物詩になってしまったようだ。結ぶにも、担うにも、運ぶにも、入れるにも、敷くにも、履くにも、そして保温にも、皆、縄が不可欠だ。

その縄緋いが、手仕事から機械に変わり、材料の藁は化学繊維になり、そして縄は遠く海外から輸入される。藁縄は、必要ならば買えばよいし代替品はいくらでもある。だから、縄緋いの技術などいらないというのが一般であろう。現実はそのだが、日常生活の中から手仕事が消え去ることは、地域文化の衰退を意味するように思う。

そんな折、角館温泉に「平成縄緋塾」が開設されたと聞く。地元小学校児童が栽培した藁で入湯客のみなさんも縄緋いで欲しいと呼びかけている。右の掌と左の掌の巧みな技が緋う小さな文化を是非あなた的手中に。間違いなく、忘れていた感動に会える。

小泉 浩郎  
山崎農業研究所事務局長  
y.nouken@taiyo-c.co.jp

---

<読者の声>

---

●12/21 丹羽敏明さんから：架空請求・不当請求問題について取材しました

11日付け東京新聞に『偽の訴状送り架空請求』という見出しで次のような記事が掲載されていました。

『インターネットの有料番組代金を請求する裁判を東京簡裁に起こしたとして、弁護士事務所を名乗って偽の訴状を送りつける架空請求が首都圏など全国各地で相次いでいることが分かった。訴状まで偽造するのは極めて異例の手口で、受取人が本物の訴状と思ひ込む恐れがあることから、簡裁を管轄する東京地裁は「該当する裁判はない。訴状は無視して」と呼びかけている。訴状の体

裁は一見整っており、裁判所が受け付けた時に付ける「事件番号」を模した番号が入り、「原本」というゴム印も押されている。東京地裁には手紙を受け取った本人や各地の消費生活センター、警察などから問い合わせが相次ぎ、8日から9日までの二日間で計58件に上った。同地裁は極めて悪質な事例として、警視庁に通報した。』

最近この種の記事が度々報道されていますが、人ごとだと思って看過していたところ、なんと私にも同種のはがきが来ました。予備知識があったので直ちに消費生活センターへ行き対策などを聞いて来ました。まず私のところへ来たはがきの内容を紹介します。

『「電子消費者契約通信未納利用料請求最終通告書」 IPコード

13-42101 この度ご通知致しましたのは、貴方のご利用された「電子通信料金未納分」について、ご利用通信会社から委託を受けましたので大至急当機構までお支払いください。こちら「電子通信者契約民法特例法」上、法務省認可通達書となっておりますので、連絡無きお客様につきましてはやむをえず裁判所からの書類通達後、指定の裁判所へ出廷となります。また裁判後の措置と致しまして給与差押え及び動産差押えを強制執行させていただきますゆえ当機構と執行官による「執行証書の交付」を承諾して頂くようお願いすると同時に、最寄りの債権回収業者へ債権譲渡を致しますので後日債権譲渡証明書を一通郵送させていただきますのでご承諾の上ご返送ください。尚、書面での通達となりますので、プライバシー保護のため、請求金額、お支払い方法等は、当機構まで至急ご連絡をお願い致します。以上を持ちまして最終通告とさせていただきます。裁判取り下げ最終期日 平成16年12月2日 100-0013 東京都千代田区霞が関1-4-1 土地ビル9F R C C債権回収機構業務執行課 03-3555-7785』

この尤もらしい内容の文面を見ると、びっくりしてまず電話で確認しようと思います。これが相手の戦術に引き込まれるワナだそうです。消費生活センターでは、『絶対に相手に連絡をしない（電話番号などの個人情報知らせない）。請求はがきなどの証拠は保管しておく。利用した覚えがなければ払わない。悪質な取り立ての場合は警察へ届け出る。裁判所から呼出し状などの文書が届いた場合は、その連絡先が真実のものであるかを電話帳や消費生活センターなどで確認し、真実裁判所からのものであった場合は、直ちに弁護士や同センターに相談するなどの対応をとる必要がある。』とっています。

架空請求・不当請求の例＝『運業者から債権譲渡を受けたとする請求

（「ご利用の通信会社から委託を受けた」「債権譲渡を受けた」、存在しない法令・制度や公的機関の名称を用いた請求（「東京債権管理局」「関東債権情報センター」「（電子消費者契約民法特例法上の）法務省認定通達書」「法務省認可通告書」、法務大臣の許可を得た債権回収業者などと称する者からの請求（「当社は法務大臣許可〔認可番号〇〇号〕の正規の債権回収業者」「法務省認可法人」）、脅迫的な文言を用いた請求（「給与・財産などの差押えを強制執行する」「裁判所へ出廷してもらおう」「法的手段を取る」「担当回収員が自宅や職場へ直接伺う」）』

これらの例は「少額訴訟制度」を悪用した新手の手口だそうです。「少額訴訟」とは60万円以下の支払いを求める訴えを簡易裁判所に起こすもので、通常の訴訟よりも少ない費用で行うことができ、一回の裁判で原則としてその日のうちに判決が出されます。少ない費用と時間で紛争が解決できる点において、消費生活問題を解決する手段の一つとして期待されています。業者はまず、アダルトサイトの使用料等の名目で支払いを求める督促状を消費者に送付します。支払いがなく督促状を無視されたことを確認すると、今度は少額訴訟を起こします。そうすると消費者のもとに簡易裁判所から「口頭弁論期日呼出し状及び答弁書催告状」が送られてきます。消費者がこれを架空請求だと勘違いして無視すると、自動的に敗訴となり請求金額を支払わされることになるので注意が必要です。簡易裁判所によると「口頭弁論期日呼出し状及び答弁書催告状」は確実に本人に届けられることを証明する「特別送達」を利用して封書で配達されるそうです。封書の中には口頭弁論の期日を記した呼出し状や少額裁判の訴状などが入っているそうです。アダルト系のサイトの中には「入り口」をクリックただけで会員登録されるサイトがあり、こうした業者が通信履歴を証拠に少額訴訟を起こす可能性があるので注意が必要です。

以上架空請求・不当請求の問題について、消費生活センターで取材しましたので御参考に供します。

---

<旬を食べる一野良からの便り・14> “自然薯”

---

山の紅葉が終わる頃から自然薯の季節である。

自然薯は、地下の薯だが、探すには、藪や梢の上を見て歩く。枯れかけた葉と茎を見つけるのが最初の仕事だ。だが、この蔓は節ごとに折れやすい。でき

るだけ離れたい所から慎重に根元を確認する。少しの風でも茎が折れてしまうので、折角、葉や茎を見つけても蔓をたどることが出来ない場合が多い。しかしベテランとなると、根元の所在が難なくわかる。

その自然薯も野生では希少価値になってしまった。市場やインターネット販売の自然薯は、ほとんど人工栽培の自然薯である。それでも創意工夫によって随分自然のものに近くなった。どうも品質の良し悪しは土にあるらしい。地元では、某村某所の土が最高ともっぱらの評判である。

栽培ものは掘り取りも簡単だし、形も良いので取り扱いには便利だが、苦勞して探し、汗を流して掘り取り、お互いに自慢し合う楽しみがない。とに角無傷で掘りあげること、それには長さ1m前後でもたっぷり1時間はかかる。掘った後はちゃんと埋め戻すのがマナーだ。

自然薯は、麦とろが一番である。水洗いし藁を燃やしひげ根を取る。皮が付いたまま金下ろしですり下ろし、すり鉢と搗粉木棒でしっかりと搗る。子供はすり鉢が動かないよう体重をかけて支える役割だ。見る見る滑らかになり量が多くなる。そこにカツオだしの味噌汁を少しづつ入れ、好みの粘りで出来上がりである。これをおたまで掬い暖かい麦ごはんにかけていただく。上品に食べなくて良い。茶碗を持ってかきこみ、居候でも3杯めでも堂々と食べてよい。

まな板も包丁もない、調理道具は鉢だけというご家庭でも、麦とろには、すり鉢と搗粉木棒は必須である。ミキサーではとろろにならない。また、秋口葉柄のもとに付く「むかご」も美味しい。これはレンジでチーン、軽く塩を振って酒の肴にする。そのまま生で1粒づつ口の放り込みながらの熱燗も良い。とに角、滋養、強壯、強精の食といわれる独特の粘りと風味は、今が旬である。

小泉 浩郎

山崎農業研究所事務局長

y.nouken@taiyo-c.co.jp

---

<79歳の意見> 来年も前向きでがんばろう

---

高齢者にとって、忘年会は、「今年も無事に生きた」という確認の機会である。

私事だが、私は昭和 23 年東京農林専門学校（現・東京農工大）を卒業した。  
今年卒業以来 56 年目の忘年会だった。

現在 76 歳から 79 歳の同期生は、120 人中 40 人が物故者である。3 割があの世界に逝ってしまった。

残りの 80 人の中にも、肺ガン、胃ガン、前立腺ガン、の経験者がいる。その他、心臓病や脳卒中などと苦しい闘いを続けている者も多い。

こういった難病は 70 歳から以降だんだん増えてきた。

さらに足腰の故障でクラス会に出席できないという人が急に増えてきた。  
70 歳を過ぎると健康の度合は個人差が大きい。どこも悪くないという人はほとんどいない。

私のように眼が見えにくい、読み書きが不自由になったという者はまだ軽い方であろう。

そうしたなかで、果樹園芸技術者で、毎日畑で仕事をしたり、現場の指導に飛び回っている人や、75 歳まで保護司を勤めあげ、現在は後輩の指導に当たっている人もいる。その他専門の学会や研究会に参加して活躍している人や地域の世話役やボランティア奉仕を続けている人も見習わなければならない。

また、奥さんが病気で家事の手伝い、買い物、健康食の料理に生き甲斐を見出している人も何人かいて、うらやましい人生だと思うこともあった。

その他、趣味の園芸や旅行、囲碁・将棋に熱中している人など老後の生き方としては良い方だと思った。

クラス会のお開きの挨拶は「来年も前向きにがんばろう」だった。

79 歳の現状報告である。

-----

◎お礼：前号 1 4 7 号

<http://macky.nifty.com/cgi-bin/bndisp.cgi?M-ID=1283&FN=20041125100001>

「杖の使い方（私の場合）」の記事にたいして、読者の石渡さんよりより安定的な 4 支点杖＝「クォードライトケイン」のご紹介と暖かいお声がけを受けま

した。生協などでも扱っているとのこと。ありがとうございました。

私はその後、杖に頼りすぎないように、バスを使わないときは杖もなるべく使わないで歩くよう努力しています。「まだまだ自分で歩きたい。」という思いが強いので、介助器具とも少しずつ「前向きに」つきあっていきたいと思いません。

山崎農業研究所会員・『電子耕』編集同人

原田 勉

<http://nazuna.com/tom/>

---

<日本たまご事情>

世界たまご屋会議 IEC (International Egg Commission)—その5—

---

世界たまご屋会議は堅苦しい会議ばかりをやっている訳ではない。否むしろ、IEC の目的は世界中の鶏卵関係業者の交流が主目的だ。それはあらゆる機会に行われる。

こういうことになると、ヨーロッパ、アメリカの人たちは実によくうまい。同じ晩飯を食べるにしても、Sydney 湾の船の上であったり、夜の動物園がその会場であったり、農場の巨大な倉庫のなかのバーベキューのときもあり、歌あり踊りありの大騒ぎとなる。

一晩だけ男は黒の正装、蝶ネクタイ、夫人達はは思いっきりめかした正式の晩餐会もある。この場合でもセレモニーの長ったらしい挨拶など殆どない。たとえあったとしてもお偉いさんほど短く、二三言冗談をいって皆を笑わせる程度だ。この晩餐会では、鶏卵の消費宣伝に最も貢献のあった国が表彰される。ことしは主催国のオーストラリアが選ばれた。

私はオーストラリアを訪ねたのははじめてである、日本から遠いことは遠いが、ヨーロッパ、アメリカの人たちに比べれば断然近い、彼等は飛行機を乗り継いで 20 時間以上かけてやってくる。日本からは 8 時間前後でそれに時差もほとんどないので助かる。

今回はじめてオーストラリアにとって日本が重要なお隣さんであることが分

かった、経済的にも距離の上でも…… なにしるこの国の農業用耕地と牧草地を合わせると、日本のその約 90 倍ある、そこに住んでいる人たちは日本の六分の一に過ぎない。オーストラリアは農産物、資源を輸出せざるを得ないし、日本は工業製品を売って農産物、資源を買わざるを得ない。

この良い関係が両国をフレンドリーにしているのであろう。(了)

齋藤 富士雄

(株) 愛鶏園

<http://www.ikn.co.jp>

---

<山崎農業研究所情報>

---

◇第 115 回定例研究会速報 (その 1)

2004 年 12 月 10 日 新・浪漫亭会議室 20 名参加

[講演要旨]

1. 県産小麦 100%の生産・消費運動

——麦わらぼうしの会代表・笠原産業(株)社長 笠原健一氏

栃木県足利市で県産小麦を消費しようという運動がある。笠原産業は地元の JA や小麦農家などと「麦わらぼうしの会」を結成して小麦粉の製造・販売・料理教室開催などで地産地消運動を拡げている。スローフードの運動とも連携を取りつつある。地産地消運動には互いに顔の見える関係が必要である。

「麦わらぼうしの会」は 2 年前に設立され、生産者と消費者の繋がりを進めているが、これをコミュニティー・ビジネスの例として紹介したい。コミュニティー・ビジネスとはその街にある資源を活用して「まちづくり」、「むらおこし」を目指すのであるが、ここでは小麦を材料として起業し中小企業と共同して販売網を拡げていくビジネスである。

国産麦の流通制度が変わって、国の関与なしに生産者と消費者が直接取り引きできるようになった (H12)。これによって H9 年には全国で麦の年生産が 57 万トンから H15 年には 85 万トンに増えた。H14 年には栃木県産のイワイノダイチという新品種が生まれた。粘りが強く、色合いもよく、そして劣化の少ないモ

モチモチした感じが作れるという優れたものである。大手では外国産（オーストラリア）などと混合して販売され、讃岐うどんなどに加工されている。

われわれは県産のイワイノダイチ 100%のものを使うのだが、販売価格は外国産の2〜3倍も高いので売れるだろうかという心配がある。パン屋さんはこんな高い粉では作れない。消費者も国内産にこだわる必要を感じていない。そこでサポータを増やし、そこからパン屋さんに働きかけることになった。

「おいしさ」とは何か、「フワフワ」「シットリ」か？ よく噛むことの意味、咀嚼によって脳神経への刺激、消化促進、満腹感からくるダイエット効果などについて専門家をいれて勉強と宣伝をした。その結果パンを「かたく」することに多くのメリットがあることとなった。今までの柔らかいパン、うどんに代わって「新しいかたさ」をもつ製品がでた。各家庭、サポータに宣伝を行い、試食会ではモチモチ感を強くしたパン、うどん、水キョウザなどを作った。このようなことをきっかけに協賛会社をつくり、共同でPRをし、試食会の前に消費者に商品の説明を行うなどして、売れ行きを伸ばしていった。

地産地消、スローフードなどについて学識経験者を呼んでパネルディスカッションを開いた。H15年には協賛会社は25社になった。「麦わらぼうしの会」は宇都宮の商店街に2割引シールラリーなどを企画した。種々の小麦粉で作った「うどん」の品評会も行った。パンについては栃木天然酵母を開発した。協賛企業も対面即売会を開いた。H16年にはスーパーマーケットで栃木産の小麦粉での料理講習会も行い、即売会を催した。その結果、輸入物の3倍も高い県産小麦もこのようにすれば売れることが分かった。

「栃木の小麦は栃木で消費」のうたい文句で親子クッキング教室、すいとん・うどん教室なども開いた。スローフード運動は人間性の回復、社会問題の解決、経済基盤確立、文化の継承に深く関わっている。これをコミュニティー・ビジネスと地産地消運動に結びつけていきたい。

（文責：安富・田口）

#### 【参考 URL】

笠原産業（株）

<http://www.kasa-kona.co.jp/>

---

<第2回 食育総合展「ニッポン食育フェア」開催！>

---

開催日時：2005年1月15日（土）10：00～18：00 16日（日）10：00～17：00

場 所：東京都千代田区有楽町

・東京国際フォーラム

(交通案内・地図)

<http://www.t-i-forum.co.jp/function/map/index.html>

展示ホール（1）

入 場 料：無料

親子で楽しむ「体験型」「ワークショップ」の催し

前回（2004年1月）は2日間で1万8000人の参加者があり大盛況。

「なつかしい未来へ」の誘い。「自分のある食」へ、「健康な食」へ、「温故知新の食」へ、「いのちのすばらしさを伝える食」へ。このフェアは、見て聞いて、さわって、食べて学ぶ、「体験型」の催しです。

「自分の食と健康」を知る「骨密度の無料測定」、「味覚テスト」に「噛みあわせ診断」。アイガモが泳ぐ沖縄の水田・麦畑も登場して、米・麦・大豆を丸ごと楽しむ料理・加工・クラフトを体験。「子ども料理教室」に加え「日本ミツバチの蜂蜜」や「伝統江戸野菜の食比べ」など食文化を味わい語り合う「食育ワークショップ」の開催(予約制)。今回の「味噌汁カフェ」は全国の自慢味噌大集合！クジラ汁、イノシシ汁を堪能したら「食育コンクール表彰式・発表会」や「食育お笑い劇団」の上演で多彩な食育活動を学びます。子供からお年寄りまで楽しめる食育ワンダーランド、ぜひ家族連れで参加してほしい展示会です。

主 催：地域に根ざした食育推進協議会／(社)農山漁村文化協会

提 唱：農林水産省

後 援：文部科学省／厚生労働省 ほか

併催事業：食と農の応援団劇場（15・16日）

地域に根ざした食育コンクール 2004 表彰式(16日)

お問合せ：事務局 電話 03-3585-1144／fax03-3585-6466

詳細・予約はHPから

<http://www.ruralnet.or.jp/shokuiku/>

記事出典：

「田舎の本屋さん」通信 68号」から。

<http://booknews.ruralnet.or.jp/>

---

<編集後記・同人の近況報告>12月8日～12月21日

---

年末になると「しめ縄飾りつくったから取りにこい」と実家の父から電話が入る。父は農家の生まれであるが、成人し会社勤めになってからも、実家の農作業を手伝い、家では漬け物を漬けたり、狭い庭で家庭菜園をつくってみたり、果樹をうえてみたり、大工仕事もこつこつとこなしてきた。そんな父を見ると、田んぼも畑ももっていないのだが、根はしっかりと百姓なんだなあと感じさせられる。こんど子どもたちといっしょに縄織いを教わりにいこうか。

(山崎農業研究所会員・田口 均)

---

◎お願い「<読者の声>の投稿規定・メールの書き方」

---

1、件名（見出し）を必ず書いて下さい。「はじめまして」は省略して、言いたいことを具体的に。

2、氏名・ハンドルネームは、文末ではなく始めのほうに。

3、1回1テーマ、10行位に。

4、ホームページを持っている人は、文末に URL を。

5、JIS X0208 規格外の文字（機種依存文字）のチェックを。

<http://www.chem.sci.osaka-u.ac.jp/networks/check/jisx0208.html>

インターネットで使えない丸数字や半角カタカナ、括弧入り略号などは文字化けの原因です。

---

◎投稿アドレス変更のお知らせ

---

電子耕への投稿アドレスは、発行人の変更に伴い、

[y.noken@taiyo-c.co.jp](mailto:y.noken@taiyo-c.co.jp)

となっております。投稿される方はこちらのアドレスをお願いします。

-----  
次回 150号の締め切りは1月10日、発行は1月13日の予定です。

今年も「電子耕」をご愛読頂き有り難うございました。  
来年もよろしくお願い致します。

---

★『メールマガジンの楽しみ方』発売中

---

書名：岩波アクティブ新書 45『メールマガジンの楽しみ方』

著者：原田 勉 定価：735 円 発行日：2002 年 10 月 4 日

発行所：岩波書店 ISBN4-00-700045-X

まえがき・目次・著者紹介・注文方法はこちら

<http://nazuna.com/tom/book.html>

---

『電子耕』から大切なお知らせ

<http://nazuna.com/tom/denshico.html>

[http://www.taiyo-c.co.jp/public\\_html/yamazaki/yama\\_mailmag.html](http://www.taiyo-c.co.jp/public_html/yamazaki/yama_mailmag.html)

<本誌記事の無断転載を禁じます>

\*\*\*\*\*

隔週刊「農業文化マガジン『電子耕』」 第 149 号

バックナンバー・購読申し込み／解除案内

<http://nazuna.com/tom/denshico.html>

[http://www.taiyo-c.co.jp/public\\_html/yamazaki/yama\\_mailmag2.html](http://www.taiyo-c.co.jp/public_html/yamazaki/yama_mailmag2.html)

2004.12.22（水）発行 山崎農業研究所&編集同人

<mailto:y.noken@taiyo-c.co.jp>

\*\*\*\*\* ここまで『電子耕』 \*\*\*\*\*