

vol.56 2023 春号 源流からのたより

# ぽたいたい!

源流のひとしづく

つ

な

が

る

感

謝

## Key Word

- 「ありがとう」はだれの言葉だろう?
- お雑煮について教えてください
- 水がつなげる食と人
- 千本搦き
- 野菜と暮らす・里を育てる
- 樹と水と人の共生を未来へつなぐ



公益財団法人 吉野川紀の川源流物語

森と水の源流館

奈良県吉野郡川上村大字迫1374-1  
<https://www.genryuu.or.jp>



# 「ありがとう」はだれの言葉だろっつ？

この機関誌の紙面でも何度も触れさせていただきましたが、令和4年度は森と水の源流館と公益財団法人 吉野川紀の川源流物語の20周年の年でした。その年度も終わりに近づき、気持ちちは新年度に突入しています。これからさらに10年が経って30周年を迎えるとき、私はもう振り返る立場には居ないと思いますので、大変勝手ながらこの記念イヤーの取組みから少し振り返らせていただきます。決して派手な記念行事はやりませんが、20年間の重みと意義をあらためてお伝えする一年間となりました。そしてそれは、これまでに会っていただいた方々、かかわり、支えていただいた方々がいてくれたからこそ、価値のある時を積み重ねてこれたと実感することができたと感じています。

記念イヤーに向けて、森と水の源流館の展示を一部リニューアル。その検討は実は5年前からスタートしていました。しかし新型コロナウイルス感染症対策の影響で、展示手法にも大きく発想の転換が求められ、換気やWiFi設備なども加え、当初計画を見直しました。その頃にESD(持続可能な未来を担う人づくりの教育)の研究会で「説明・納得型」でなく「発問・対話型」の重要性に気づくことができ、新しい展示に取り入れられました。

一番大きく表現したのは「ありがとう」の文字です。源流から海へ、海から山へ、流域には、さまざまな「おかげ」があり、川と水でつながっています。20年間の活動で何度も聴いたり、伝えたりしてきた言葉が「ありがとう」です。そのことをみんなで考えてほしいと思いました。

「ありがとう」を交わす場面を想像すると、水と人の行き来が見えてくると思えます。「きれいな水をありがとう」「山を守ってくれてありがとう」「一生懸命、米や野菜を育ててくれてありがとう」「おいしい魚をありがとう」…吉野川紀の川の「つながり」に気がついていただけのかもしれない。これから5年、10年、ここを訪れる人たちに「ありがとう」が響くことを願っています。「ありがとう」でつながれば、きつと争いも消えるはず。



公益財団法人 吉野川紀の川源流物語  
事務局長 尾上忠大



## 地域の役割りに気づく

様々な体験を通して水のつながりを学び、  
その中で得た気づきから、児童たちに地域  
の役割りを学んでもらうことが水のつなが  
りプロジェクトの目的となっている。

「この水、吉野川分水やからきれいな  
水やん、手足洗うのに使えるんちゃう  
ん？」田植え体験後、手足についた泥を  
落す手洗い水の順番待ちをしていた児童  
が、道路を挟んだ先にある用水路を流れ  
る水を見て皆に提案した。「でもちょっ  
と違うなあ。何か色ついてる。」川上  
村で見た水の色と若干異なる事に気づい  
た児童の発言に、「その色は、栄養を溶  
かし込んでき  
ているからや  
で。でも、全  
然手足洗える  
ぐらいきれい  
やる？そこで  
洗った泥も栄  
養として他の  
田んぼに行く



## 吉野川分水の役割り

# 水がつなげる食と人

## おかげ米の届いた教室から

から、遠慮せんと洗って。」と水土里の会  
の方が返した。その言葉を聞いて児童た  
ちは一斉に用水路に足を浸けていた。  
稲刈り体験では、「田んぼが稲で覆いつく  
されてる！田植え  
の時と全然違う」  
と感嘆の声が漏れ  
ていた。指でつま  
んで等間隔に植え  
た苗が成長し、収  
穫時期には両腕い  
っぱいに抱えるほ  
どの稲になってい  
る。吉野川のきれいな水と元気な田んぼの  
土が力を合わせると、立派な稲が育つこと  
を児童たちは黄金色に染まった交流水田か  
ら感じ取っていた。

源流体験では、通水期間中、吉野川の  
水を大和平野に安定して供給し続けるた  
めに貯水している大迫ダムのキャットウォー  
クを歩くことでその大きさを実感し、ダム  
職員から貯水量、大雨時の対応、ダムの  
水の使われ方の説明を聞き、人々の生活  
を支えるダムの役割りを知った。



## おかげ米が届いた日

小学校に到着し  
た時間が折しも構  
内清掃の時間と重  
なっていた。昇降  
口を清掃していた  
児童がお米の袋を抱えて歩く我々を見つ  
けると、開口一番「あっ！おかげ米や  
!!」と叫んだ。そして、「5年生になるま  
で楽しみにしておいてほしいんやけど」  
と、一緒に清掃していた下級生に、田植  
え体験と稲刈り体験、おかげ米を説明し  
始めるのだった。



自分達が植えた細かった苗が、水土里  
の会の方々の管理によって豊かな実り  
へと成長したことを体感した児童は、  
「めっちゃ重たい！」「きれいなお  
米！」「今すぐ食べたい！」と、手渡さ  
れたおかげ米の詰まった袋を抱きかかえ  
ながらそれぞれの感想を述べていた。そ  
して、「農家さんのおかげでできたお  
米、絶対美味しいお米やから、一粒も無  
駄にせんとこな。」という発言に、クラ  
ス中が頷いていた。

## おかげ米の届いた教室から

いよいよおかげ米が児童たちの口に入  
る。調理実習の日、先生から「今日使う  
お米は大和平野から届いたおかげ米で  
す。皆さんが植え、農家さんが一生懸命  
育ててくださったお米なので、美味しく  
頂きましょう。」と告げられた。おかげの

調理の合間、何  
度も鍋の様子を  
見ながら調理実  
習は進み、そし  
てついに炊きあ  
がる。児童達は  
こぞって鍋の様  
子を確認した。  
その眼差しは真  
剣そのものだった。



炊きあがったおかげ米を口に含んだ瞬  
間、「もちもちしてて、お米が甘い！」  
「美味しいお米をありがとうございま  
す。」「自分が収穫したお米がこんなに  
美味しいなんて。育ててくださった農  
家さん、ありがとうございました。」  
口々に感想を述べる児童たち。先生が  
足りなくなつた時のために炊飯器で炊  
いてくれていたおかげ米もあつという  
間に児童の胃袋へ収まっていった。教室  
に残っているのは水土里の会の方への  
感謝と児童たちの笑顔だった。

## 水がつなげる食と人

大和平野があるおかげで豊かな食卓  
が生まれ、水源地の村のおかげで安定  
した営農ができる。おかげさまで今年  
も：水がつなげる食は人と人、地域と  
地域を互いに思う心を育てる。水が  
つなげるご縁は様々な姿を変え、これか  
らも続いていく。

完





# 野菜と暮らす・里を育てる

御所市の里山で無農薬の酒米や野菜を栽培している  
杉浦農園代表 杉浦 英二さんと  
川上村の寒暖差を利用して野菜づくりをしている  
小泉 東輝興さん・民辻 道子さんに

対談いただきました。

**杉浦さん（以下、杉）** 米、野菜、最近は蕎麦も作っています。急傾斜の棚田の荒れている畑（耕作放棄地）をはじめは1枚借りて、草を全部刈って使えるようにしてそれから20年経ちました。

**小泉（以下、小）** 大変でしたよね。

**杉** あちらこちらから依頼され、耕作放棄地に手を入れ、今は70枚になりました。そのうち1/3が米、1/3が野菜、残り1/3が未着手の放棄地で木や竹が生えているところで簡単に元通りになりません。もともと田んぼだったところですが、水を入れても溜められない、崩れたところから流れてしまいます。長い間放棄されているので源流からの水路が全部壊れてしまっています。そこで5年くらい前から蕎麦を収穫しています。

**小** 蕎麦は人気ですね。

**民辻さん（以下、民）** 蕎麦は痩せ地でもできます。

**小** 米を作れない土地がらなので食糧の足しに、私の家でも、昔、蕎麦とゴマ、オオムギ、コムギ、サツマイモなどたくさん作っていました。

**民** 食糧として蕎麦を作っていたのですか。自分のところで食べる分だけです。挽き臼で粉にしました。標高約600mなので気温が低く米が作れません。今は北海道のような寒いところでも作

れますが、昔は食糧のためにどこの家でも蕎麦を作っていました。

**杉** 長野県と同じ事情ですね。長野県も米ができませんので蕎麦の文化ですね。

**小** 食べるためにいろいろなものを作りました。今の蕎麦のようなものではなく、蕎麦がきのように団子にして食べました。美味しくありませんでした。米を食べたかったですが、蕎麦が麦がほとんどでした。

**杉** ちなみに、なぜ米ができませんのですか。平らではなく、水を溜められません。

**小** 田んぼはあるのですか。

**民** いいえ、ありません。

**小** 一カ所だけ、大滝地区にあったと聞いたことがあります。

**民** 作られている酒米の品種は山田錦ですか。秋津穂という奈良県で40〜50年前から推奨されている品種を作っています。

**杉** 大阪から来られてよくそれにたどり着きましたね。

**杉** 御所の酒蔵と契約していて、13年前かな、地元で秋津穂を作る人を探していたので、手を上げました。今までコシヒカリなど作りましたが、全部やめて秋津穂だけになりました。酒用に使えるし、食べることももちろんできます。

**民** それはだれか人を雇っておられるのですか、お一人でされているのですか。

**杉** 一人でしていましたが、70枚あるので。今は何人でされていますか？

**小** 6年前まで一人でした。一人でできなくなってきた、酒のファンの人、里山が好きの人、そういった人たちに声をかけさせていただいて、今はボランティアが毎年のべ200〜300人作業に来てくれます。重要な作業を手伝ってくれて、お金を払ってでも来たいと言ってくれます。

**杉** 稲刈りやその他の作業は機械を使われますか。

**小** イベントの形で、手作業です。

**杉** 私たちは家庭菜園の百姓です。自給自足。今も雪に覆われて、びっくりするほど狭い畑です。それでも手一杯です。斜面で、芋を掘って、そこらへんに置こうとしても転がって行って、そこから道路に落ちて、ずっと見ていました、どこまでいくのかと。

**小** それはごく大変ですね。斜面は排水がとも良いです。確かに大雨が降ると土は流れてしましますが。

**民** 必ず返し打ちをしなければなりません。養分も全部流れてしまいます。

**杉** 十津川の傾斜地ではヤマトトウキなどの薬草を作られていました。薬草は作られないのですか。

**小** 食べるための小さな畑を作るので精一杯です。

**民** 昔、薬草も作っていたように思います。サフラン？ 気付け薬になる赤いめしべがおしべかを作っていました。

**小** 食べ物以外にも身の回りで必要なものを自給自足されていたんですね。

**杉** 畑も広く、毎日のように母親が畑へ行きました。今は1/2〜1/3もないほどに減りました。

**小** 家族もたくさんおられましたか。

**杉** 大おじいさん、大おばあさん、それから子どももたくさんいました。

**小** 米がとれないとおっしゃられましたか、小さい子どももいて、蕎麦ばかり食べるわけにいかないですが、米はどうされていましたか。仕入れされたり、買いに行かれたりしましたか。

**民** 農協で買いました。

**小** かつては米をかうお金がないので、山の権利や、炭・薪木などを売って現金を得ました。

**杉** 杉、桧が多いのですが、雑木もかなりあったということですね。

**民** 雑木を炭にして売ったと聞いています。現在は、ホウレンソウ、水菜、春菊、白菜、大根、ニンジン、チンゲンサイ、ブロッコリー、レタス、キャベツ、タマネギ、ジャガイモ、トウモロコシ、エンドウなどを作っています。

**民** とれたては美味しいです。ここ2〜3

年でサルの被害でやめた種類もありま  
す。シカ、アナグマ、ハクビシンも出  
ます。狭い集落なのでだいたい作る野  
菜は同じものです。苗や種を分け合っ  
ていますので、昔ながらの品種が残っ  
ています。サトイモを食べないで種  
芋に保存し、もし腐っても近所の人  
から貰えました。サトイモはどちら  
かといえは小ぶりですが、柔らかく  
美味しいです。八頭も種芋を買って  
くるのではなく、誰か作っている人  
から分けてもらいます。

小 ミニトマトは種から苗にしたものを  
分けてもらいました。  
種とりまでされてつないでいくので  
すね。

民 不便なところなので、もらい合って、  
それを植えて食べるしかできません  
でした。苦肉の策です。

杉 結果として伝統野菜として、一番良い、  
美味しい種が選別されて残ってきた。  
茶がゆにサツマイモなどを入れてか  
さ増して食べました。

小 今は体力も衰え、足も悪くて、だんだ  
んと畑が大変になってきました。  
何人くらい住んでおられますか。

杉 60戸くらいで、ほとんど一人暮らしです。  
自分のところで食べる分を作って、  
時々もらうこともあります。

民 食べきれないものや間引いたものを  
分けています。高齢化して種をポツ  
トで育ててから植える方法に変わっ  
てきました。

小 白菜をポットで植えるようにしてから  
ある程度まではよく育つのですが、そ  
れから葉が茶色く枯れたようになりま  
す。土の状態を誰かに調べていただけ  
ないかと思っています。直播の時は良

杉 直播は強いですが、とくに白菜は。  
やはり直播がいいですか？  
民 初めは虫にやられる可能性が高いで  
すが、直播のほうが強い。品種を変  
えてみるのも一つの手です。昔なが  
らの品種は病気ですぐやられてしま  
うことがあります。

小 どんな種を蒔いていますか。  
民 白菜は基本的に買ってきた種です。豆  
は種とりします。  
杉 豆は直播ですか。

民 直播したこともありませんが、効率が良  
いのでポット苗を植えています。種と  
りしたほうが面白そうだなと思います。  
杉 大根の種をとっていましたが大  
きかったり、短くて太かったり、不揃  
いのものでできるので種を買うよう  
になりました。

民 奈良の伝統野菜を作っていたことが  
あります。市販の種や苗のように均  
一のものでできずクレームになりま  
した。今は地元の自分たちの直売所  
で売っています。

杉 種を選ぶのに時間がかかりますか。例  
えば、キュウリはどうされていますか。  
民 90歳くらいの地元のおばあさんから  
白いキュウリの種をもらいました。貴  
重なものなのでずっとつないでいっ  
てほしいと。モロヘイヤなど種とり  
しやすい、作りやすいものだけでも  
種を継いでいきたいと、お二人の話  
を聞いて思いました。

小 なかなか手間がかかります。  
杉 小民 一つの間にか花が終わって種が弾  
けたり、種を干している時に雨が降っ  
てきたり、種用に残しているせいで畑  
がだらしく見えたりしますね。

小 肥料は何を使っていますか。  
杉 化成肥料は一切使っていません。刈つ  
た草を集めて堆肥にしています。先  
ほど出荷してきたニンジンも肥料の  
堆肥も入れませんでした。石灰も鶏  
糞も撒いていませんが、良いニンジ  
ンができました。なぜか分かります  
が、あまり肥料やらずともできま  
す。これまでの土づくりの成果かも  
しれないですね。前年に同じ土で長  
ネギを作った時に鶏糞を少し入れた  
くらいです。

小 体力もないので堆肥用の草も刈れません。  
悩み事として有機物を集めるのが大  
変なのでいつまでも続けられません。  
できるだけ肥料を使わなくても育つ  
ように、化学肥料が値上がりしてき  
たのでどうすれば良いのか考えてい  
ます。3年前、ウンカが大発生して  
奈良県に大きな被害が出ました。

小 米を作っていないので知りませんで  
した。  
杉 周辺の稲は枯れているのになぜか私  
のところは被害がありませんでした。  
同じく有機農業に取り組む仲間と  
ころもほとんど被害がありませんで  
した。

民 大きくて立派な野菜じゃなくても美  
味しかったらいいかなと思います。  
ラベルに「形は悪いけど美味しい」「こ  
ういうところが苦労しました」など  
いっぱい書き添えたい。それを伝え  
る機会があればと良いと思います。

小 先ほど話題にした直売所は全員が組  
合員なので販売者が生産者のことを  
伝えられます。若手の生産者もたく  
さんいて、彼ら彼女らは面白い野菜  
を作ります。普通の市場では売れま

せんが、そういうのを求めるお客さ  
んが集まります。単価も2〜3割増  
です。その分、農薬を使っていな  
いと付加価値があります。今借り  
ているところは源流で一切混ざり気  
のない水が流れています。皆それを  
飲んでいるのを見て農薬をやめま  
した。除草剤も使っていません。農業  
に縁もゆかりもない方たちとこの水  
で、ここで作る酒はぜったいに美味し  
い、そういう見えない価値があると思  
いました。



小泉さん 民辻さん 杉浦さん

聞き手 奥田 絵（一般社団法人わかかみ  
らいふ・やまいき市）  
文字起 上西由恵（森と水の源流館）



# お雑煮について教えてください

調査方法：SNSを用いて源流人会会員皆様へ尋ねました

家々に一年の豊穡と幸せをもたらす年神様と一緒に食べるお雑煮は、豊かな暮しと自然の恵みをお祈りするハレの日の食べ物です。お雑煮には地域ごとの自然や文化が反映されるため、地域性に富んでいます。たとえば、関西に多い白みそのお雑煮は、神様が好きな白みその味付け、餅が伸びることから長寿、それを丸くして円満。人を現す頭芋と子孫繁栄を願って小芋を入れ、根菜類は地に根を張るという縁起を担いでいます。一方、調理に関しては共通点が多いようで、正月の水汲みや火仕事は男性の役目という意見がきかれました。年神様は田の神や山の神になったご先祖様の霊が、お正月に家々に降りてきた姿とも言われます。お雑煮に多様性があるけれども、ご先祖様を大切に、郷土の恵みでもてなす心は、全国共通なのだと感じました。ご協力いただいたみなさまに感謝いたします。



(奈良市)

(大淀町)

(奈良市)

(東吉野村)

(葛城市)

(香芝市)

(不明)

(吉野町)

(奈良市)

(大淀町)

- ・お雑煮を炊くときは男が火をつけるのが習慣で、今年も景気が良いようにと願いを込めて、燃える時にパチパチと音のする枝豆の剥き殻で火をつけた。(御所市)
- ・元旦は白味噌でお餅を焼かずに入れたお雑煮ですが、二日には水菜でお醤油味のお出汁で焼いた角餅を入れて食べます。(紀の川市)
- ・正月の水汲み、火仕事は男性の仕事で、ニンジン嫌いの祖父が雑煮を作っていたため、雑煮にニンジンが入っていなかったのだと思う。(奈良市)
- ・両親が鹿児島県と熊本県出身なので、たぶん九州地方の味付け、具材だと思われる。鶏肉は臭みが出るので、先に皮目を焼いてから鍋に最初に入れる。(川上村)
- ・白菜とお餅だけのシンプルな雑煮をよく食べた。出汁はカツオのすましに追いカツオ節。(葛城市)

( )内は居住地



その四

歴史に詳しい職員、成瀬匡章が、吉野川・紀の川流域の遺跡について紹介します。

# 千本搗き

餅は人と人とをくつつける

森と水の源流館には長さ3m程の棒が展示されています。これは千本搗きで使う千本杵という堅杵です。

千本搗きは複数の人がつき手となる餅搗きで、吉野山の金峯山寺の花供会式（花供懺法会）のもののが有名です。平安時代に諸国から寄進されたお米で搗いた餅を蔵王権現に供え、人々にも分け与えたのが由来とされ、これを食べればその年は無病息災になるといわれています。現在は4月に蔵王堂前で観光客も参加して賑やかに行われていますが、本来は2月の修二会（修二月会）の行事でした。

修二会は神社の祈年祭にあたり、その年の豊かな実りを祈る法会です。戦前までは櫻本坊の正頭屋という建物の中で「しよったや（正頭屋）の餅搗きや、えっさっさ」とかけ声を掛けながら大白の周りを廻りながら餅を搗いたといわれています。\*



展示中の千本杵



金峯山寺の花供千本搗き  
写真提供：総本山金峯山寺



和歌山府津十郎野吉和太  
大正十一年四月廿九日  
（和歌山府津十郎野吉和太）  
十津川村平谷の餅搗き踊り（戦前）



開館10周年記念行事の千本搗き（2012年4月29日）と音頭を取る松本修さん（右）



諸々の事情があつて最近では千本搗きをしていませんが、人と人とをつなげ、絆を深めてくれる千本搗き、機会があればまたやってみたいものです。

註（※）

田中岳良氏（金峯山寺渉外室長）のご教示による

参考文献

首藤善樹 2004 『金峯山寺史』 国書刊行会

野本寛一 2005 『栃と餅』 岩波書店

奈良県教育委員会編 2014 『奈良県の民俗芸能 奈良県民俗芸能緊急調査報告書』

食物に関する信仰には、神仏に食物を供え、それを食べることで神仏の力を得るといふものがあります。その年の豊かな実りを祈りながら、蔵王権現にお供えし、人々に無病息災をもたらす餅を搗く千本搗きは重要な宗教行事でした。

同時に餅搗きは楽しい催しです。皆で餅を搗き、共に食べることで人と人との絆を深めてくれます。十津川村指定無形民俗文化財「餅搗き踊り」も千本搗きが民俗芸能化したもので、餅搗きが持っているそうした役割を表しています。

森と水の源流館でも開館一〇周年記念行事で千本搗きを行いました。川上村文化財保護審議会長の松本修さんが、詩吟で鍛えた喉で音頭を取り、記念行事に集った人たちが協力して千本杵を振り、搗きあがった餅を共に頂くことで、皆が一体感を感じることができました。

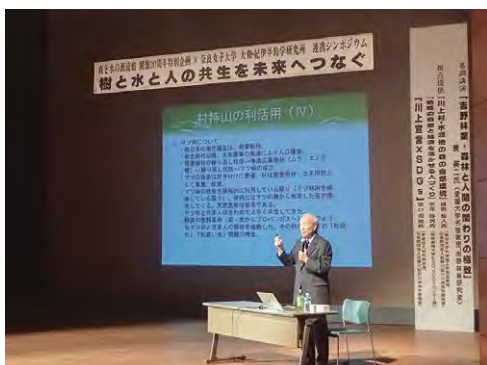
残念ながら音頭取りをしていただいた松本修さんは昨年お亡くなりになられたのですが、一〇周年のときの餅がくつつけてくれたのか、今年度の開館二〇周年にも大勢の方が集ってくれました。





第34回全国豊かな海づくり大会（やまと）を記念して制定された11月16日の川上源流の日からちょうど1週間後の23日（水祝）に川上総合センターやまぶきホールで開催しました。ZOOMでサテライト会場と中継し、YouTubeでも配信し、約120名の方にご来場・ご視聴いただきましたとお礼申し上げます。この様子は下記のアドレスまたは二次元コードより、森と水の源流館公式YouTubeチャンネルにてご覧いただけます。

水をはぐくむ川上村の豊かな森の約2/3は吉野林業の人工林です。経済発展と環境保全を両立し、人と自然が共生してきたことなどを泉英二先生（愛媛大学名誉教授）に基調講演いただきました。かつて日本は森林資源の枯渇という問題に面した歴史があります。昨今の課題となっている限られた地球の資源を持続させながらどうすれば人々が発展できるかということも同じように考え、行うことができるかもしれません。そして、横田岳人先



<https://youtube.com/ta3Ty8ws3k>

生（龍谷大学准教授）より「吉野川源流―水源地の森―のような天然林の生態系、中澤静男先生（奈良教育大学ESD・SDGsセンター長）より森や社会の担い手を育てる教育、宮口侘先生（早稲田大学名誉教授）より川上宣言とSDGs（2030年までに達成すべき持続可能な開発のための17の国際目標）についてお話いただきました。

森と水の源流館が20年間、つなぐ、つたえる、つづけることができた今を自分が行動して次に進めていこうと心に刻んだ一日となりました。

### 令和4年度企画展

## 「ユネスコエコパークと川上村」

4月29日から6月27日にかけて第一部「川上村の自然と民俗利用」、7月1日から8月28日にかけて第二部「人里の自然」、9月1日から11月29日にかけて第三部「水源地の森・ユネスコエコパーク緩衝地域」を開催しました。

第一部と第二部は「人が生活し、自然と調和した持続可能な発展を遂げる地域」である移行地域の役割りを川上村の暮しから、第三部では「環境教育や調査研究活動、エコツーリズムなど自然の保全・持続可能な利活用が行われる地域」である緩衝地域の役割りを水源地の森の保全とその経緯から紹介しました。

企画展全体を通して、川上村の水源地の村づくりがユネスコエコパークの目的である「生態系の保全と持続可能な利活用の調和」に合致している事を紹介できたと思います。水源地の村としての責任を果たし、自然環境を守りながら活用するためには、多様な主体との連携と持続可能な地域形成への取り組みが必要となります。ユネスコエコパークでは緩衝地域に指定されている水源地の森ですが、水源地の村づくりでは核心地域であると再認識できました。

## 源流人募集



**源流人とは** かけがえのない水を生む源流の自然とそこから海や都市へとつながる様々なものを愛する人です。

**源流人会とは** 集い、話し、学び、遊び、考え、触れ、交流し、参加し、喜びを分かち合いながら、源流を守り、育ててゆこうとする会です。



2023年度入会特典  
川上村ポケット図鑑

※写真はイメージです。

年会費  
個人 2,000円  
家族 3,000円  
学生 1,000円  
団体 10,000円

郵便振替  
00940-1-331163

## もりもり 森守募金



にご協力ありがとうございました。

令和3年度は、137,088円の森守募金をお預かりし、環境保全啓発のためのチラシや看板の製作を行いました。

源流域の環境保全はみなさまの善意に支えられています。ひきつづき、ご協力をお願いいたします。



郵便振替 00950-2-331164 「水源地の森守募金」あて



表紙の写真：かき餅の吊るし干し 天明の家にて