

# 「わたしの居場所」

いつも「お帰り」と迎えてくれる優しい人々、  
本当のふるさとに帰って来たような  
安心感を感じられる。

雪解け水で作られたお米と

豊かな自然の中で育てられた新鮮野菜、  
一度食べたら忘れられない味が布川にある。

その生産者である布川の人々との交流が何より楽しく、  
生きる知恵や丁寧な暮らしに触れることができた。

たくさんの魅力が溢れた新潟県十日町市松之山布川。

いつの間にか「何度でも帰りたくなる場所」へ。

この場所との出会いが「心のふるさと」へ。

人と人との温かいつながりの中で、  
自分自身を成長させることのできる  
かけがえのない「わたしの居場所」。

## 山里布川米

<向・上根・角屋・法院>

何代にもわたる努力の積み重ねで創り上げられた棚田は、平地に  
比べて耕地面積が狭い。

大型の機械も入らず、作業をするにも、棚田は平地の2倍以上の手  
間がかかり、収穫量は数割少ない。

この土地のコシヒカリの味わいは、こんな雪国の風土から生まれ、布  
川を愛する農家によって育てられたおいしさです。

## まつむすめ

松之山布川と実践女子大学が作るお米「まつむすめ」はコシヒカリ  
の従来品種を使い、「はせかけ」を行うというこだわりを持っています。

「はせかけ」は、太陽の下でイネを自然乾燥させ、じっくり水分を抜い  
ていきます。そうすることで、お米の粒がしっかりし、乾燥させている間  
に太陽の香りにつき、美味しいお米になります。

## 【思いが繋がる場所】

自然を愛しむ地域の交流

### 布川ファーマーズマーケット

日野市立カワセミハウス

布川の美味しいお米や採れたて野菜などを  
季節ごとに日野市で販売。布川の四季を堪能  
できる場だけでなく、地域の人との交流  
も楽しめます！

<https://www.city.hino.lg.jp/kawasemihouse>

in 日野



TOYODAビールの会  
オクトーバーフェスト企画  
春:山菜 夏:夏野菜 秋:新米・秋野菜 冬:冬野菜・お餅



越後妻有アートトリエンナーレ

### 大地の芸術祭

大地の芸術祭は世界最大級の国際芸術祭であり、日本中で開催されている地域芸術祭のパイオニア。アートを道しるべに里山を巡る新しい旅は、アートによる地域づくりの先進事例として、国内外から注目を集めています。新潟県越後妻有地域が舞台で、2000年から開催されています。

<https://www.echigo-tsumari.jp>

in 布川

クリスチャン・ボルタンスキー  
作品「最後の教室」



見所

廃校となった小学校。暗闇で響く心臓音と、藁の香り、光の点滅など五感を刺激される作品！



「最後の教室」すぐそば

### 布川カフェ

布川地区のコミュニティカフェとして2011年11月にオープン。集落や世代を超えて地域の交流ができる場となっています。いつもほっとできる場所です。

発行元：実践女子大学 生活科学部現代生活学科 地域・生活文化研究室(須賀ゼミ)

問合せ：布川地区協議会 tel:090-3437-2652(小野塚)

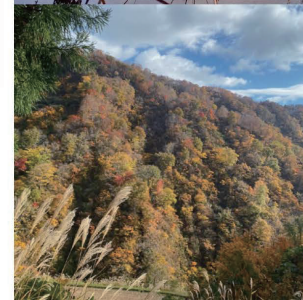
実践女子大学生活科学部現代生活学科

[gensei@jissen.ac.jp](mailto:gensei@jissen.ac.jp)

このリーフレットの情報は、2022年2月現在のものです。



帰りたくなる、ふるさと

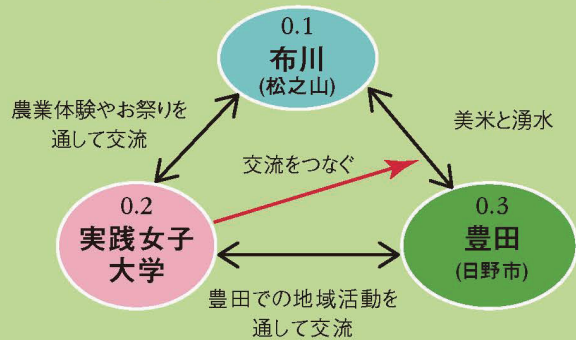


わたしの居場所を作る

presented by 実践女子大学

vol.2

# つなぐプロジェクト



都市と農村の多世代交流が生まれ、  
それぞれの場が活気づき、  
そこが「心の交流」となっていく。



## ぬくりん

布川×実践×日野の三者のつながりを表すために誕生したシンボルマーク。布川を表す自然(緑)とお米、実践女子を表す女の子と桜、日野の市鳥であるカワセミをモチーフとしたマークになっている。

## 0.1 布川(松之山)

普段関わることが少ない若い人に会うとワクワクするし楽しみが増える。自分たちで育てた農産物が地域の人たちに喜んでもらえると思うと育てるやりがい、生きがいにつながっている。そして、集落の人たちと集まるきっかけにもなる。気軽にふらっと遊びに来てくれたら嬉しい。

## 0.2 実践女子大学

様々な世代と交流することで、新しい発見と生きる知恵を学ぶことができるとても楽しい。豊かな自然と温かな人々に触れ、自分らしくいられて心が開放的になれる。自然と上手く付き合い、一生懸命生きる布川の人たちはいつ見てもかっこいいし、あこがれる。布川と日野をつなぐ架け橋になりたい。

## 0.3 豊田(日野市)

学生さんのつながりがご縁で、田植えや稲刈り、夏祭りなど、何でも通う場所になった。一度行くと、そこにいる人や自然に会いたくなり、いつか、都会育ちの自分にとっての「ふるさと」となる。これからも、心と心の交流が無理なく続く関係を作り、大切に思う人の輪を増やしていきたい。

# 布川野菜図鑑 ～布川で育てられた珍しい野菜～

## － 特徴とおすすめの食べ方 －



### 神楽南蛮

ピーマンに似た食味と食感の唐辛子。中心に切込みを入れそこに甘味噌を入れて焼いて食べる。



### 糸ウリ(そうめんかぼちゃ)

シャキシャキとした食感が特徴で、漬物用として食べるのが主流。めんつゆや塩こんぶ等で漬けて食べる。



### まこもたけ

食感はタケノコとアスパラの中間でほのかな甘みと淡白な味が特徴。天ぷらやサラダ、醤油炒めがおすすめ。



### コリンキー

日本では珍しい生食のかぼちゃ。コリコリとした食感が特徴。漬物やサラダにして食べる。



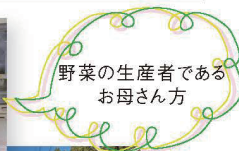
### モロッコいんげん

スジが少なくやわらかく、さが幅広く平らないんげん。茹でてごま和えや肉で巻いて食べたり、天ぷらや煮物で食べる。



糸ウリやさつまいもの茎の漬物など…布川では野菜を漬物にして食べたり、保存する人が多い!

布川に行ってみて分かったこと。



野菜が実になることや、提供するところがあるのがやりがいにつながっている。とても仲が良く3人でお茶をしながら、何気ない話をするのが楽しみ。

in Nunokawa 布川地区上鰯池集会所



in Hino 日野市立カワセミハウス

日野市カワセミハウスで実施される布川ファーマーズマーケットでは布川米と新鮮野菜を販売。多いときには28種類もの野菜が並んだ。地域のみなさんの楽しみのひとつになっている。

# 布川での暮らしの魅力 ～布川に住む人々のリアルな声～

## 人



集落は大きな家族のような存在。長年の信頼関係を築いているため、助け合うのは当たり前の関係。

布川の人々はみんな人が好きで、お互い受け入れあい、何かあれば気にかけてくれたり温かい人ばかり。

集落のみんなの顔を見て喋るのが楽しみであり、生きがい。

豪雪地帯での暮らしは大変だけど、その分春の訪れが待ち遠しく、雪が溶けて山菜が出てくると嬉しくなるし、力が湧いてくる。

山菜採りは収穫するのが純粋に楽しいので全力で挑む。自分のお気に入りの場所を見つけるとワクワクする。水の管理や草刈りの苦労はあるけれど、秋は新米、野菜が実って収穫できるのが嬉しい。

雪が降る前に収穫したり、備える準備をすることで冬を迎えることができるのだと安心する。

## 四季



## 食



普段の買い物は移動販売が週1回の14時頃に来るので、音楽が聞こえると外に出てみんな買いに行く。

布川は水もきれいで美味しいため、布川で食べるお米はより美味しい。

野菜を育てている人が多いので、おすそ分けが当たり前にある。

特製の具沢山けんちん汁が自慢。お雑煮の御餅はサイズが大きいことが、この土地の特徴。