

さいたま
見沼

よみさんぽ

2020

Vol. 32

食べる・つくる 4

「うまいなあ」と言われる 酒造りを

明治から 140 年続く酒蔵を訪ねて

「うまいなあ」と言われる酒造りを

明治から 140 年続く酒蔵を訪ねて

えいじゅ
大瀧 榮壽さん
(大瀧酒造)

見沼田んぼの広がる膝子（さいたま市見沼区）、東部環境センターに向かう東楽園通り沿いに「九重桜」の看板が目に入ってきます。「こんな近くでお酒が造られているの？」と以前から気になっていた大瀧酒造さんに、初めてお邪魔させていただきました。空に延びる煙突は酒蔵の目印、戦時も潜り抜け、明治の世から酒造りが続けられていました。

膝子で造り続けて

大瀧酒造の創業は1884（明治17）年。新潟の杜氏だった大瀧喜平衡が加倉（現在のさいたま市岩槻区）で酒造りを始め、娘のますが17歳で現在の膝子に空蔵を譲り受けました。今回、お話を伺った大瀧榮壽さんの曾祖母にあたります。大瀧さんは5代目。「それでも酒蔵としては若いほうだよ。文化文政、もっと古い時代から続いているところもある」と大瀧さん。今は、南部杜氏の流れの手法で、水は利根川水系の井戸水を使い、米は地元米の他に厳選して取り寄せ、酒造りをしています。東京に近く、輸送の地の利もあるようです。



九重桜の看板が目印

大瀧酒造の敷地には、古い蔵が

残っています。その1つは「枯らし蔵」といって、使った木の樽を1年休ませる（乾かす）ためのもの。樽屋の職人さんが来て、直していく様子を見たり、職人さんに遊んでもらったのも懐かしい思い出だそうです。やがて、木の樽からホーローに代わった時には、金属では冷めやすいのでは、とムシロを巻いてみたりして……「でもムシロには納豆菌がついてるんだよね。酒造りに雑菌はいけないから大変だったよ」と笑います。試行錯誤しながら酒造りが続けられました。



大瀧酒造5代目 大瀧榮壽さん

幼い頃から酒造りに触れて

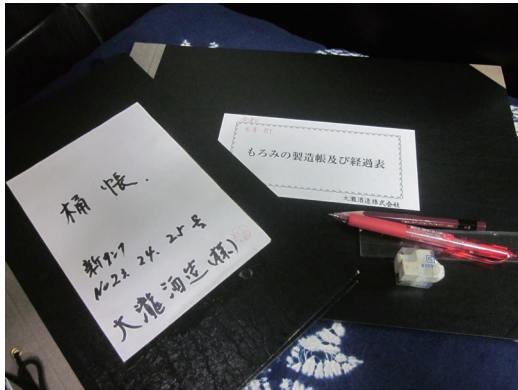
大瀧さんは1932（昭和7）年生まれ、戦争の影響も受けました。

「一番大変だったのは、やっぱり戦争の時かな。軍の命令で企業整備にありました。米を酒に回すのはとんでもない、ということでしょう。北足立支部（埼玉県酒造組合）で27あった会社が10くらいになってしまった。自発的に辞めたところもあったし、蔵人が来なくなってしまったところもあった」。

「ビンも酒を造る樽もない。当時は樽も職人が作っていたんだけど、兵隊にとられてしまった。1941（昭和16）年12月8日、太平洋戦争が始まって、平和産業から軍需産業が主になって。ビンだけじゃない。王冠に鉄を使うでしょ、コルクも。そういうものがみんななくなって……」^{注)}

父親も戦争に行き、残った母、地元の人、そしてまだ小学生の大瀧さんも一緒になって酒造りを続けていたそうです。「今は『泡なし酵母』を使っているから20cmくらいしか泡が立たないけど、昔は仕込みの量の3倍近くになるから泡消しという作業もあった。泡に酵母がついているからね、大事な仕事だったよ」。

注) 1940年、大蔵省「臨時米穀配給統制規則」（全国生産量を昭和11酒造年度の48%に減算する）、1943年「企業整備に関する件」で生産統制や企業整備が実施された。



日々丁寧な管理が欠かせません

そんな姿を覚えています。その後、焼酎づくりも試してみましたが、河川を汚すなどで軌道には乗りませんでした。物資がない時代でしたが、国は、今度はお酒を作って税収をあげようと奨励します。企業整備にあったところも復活できるようになりましたが、一定の石高が条件とされ、組合仲間で拠出し、支え合いました。また、当時の西村埼玉県知事が米を割り当て、酒造りを助けることもあったそうです。

そして、今の酒造りを取り巻く状況を尋ねると、農家の高齢化や担い手不足が挙げられます。「日本でのお米を作ると 15,000～16,000 円くらいかかるところが、アメリカの米は 2,000 円ぐらい。どうなっていくんだろうね」。

「うまい」は十人十色

酒造りをして嬉しいと思うことは、「自分が思っている、予定通りのものができた時、鑑評会（全国新酒鑑評会）などの受賞も嬉しい」と語る大瀧さん。しかし、相手は生き物であり、^{もろみ}醗の温度をいかにコントロールするかなど、難しさがあります。

「よく言われたのは、羊羹と食べても飲めるような酒じゃないとダメ、ということ。酒には、甘み、辛み、酸味、渋み、苦みの5つがあって、それがどうなるか。辛い酒がいいという人もいるけど、酒は米のでんぷんで造るから、どうしても甘くなる。どうしても辛いのがいいというなら焼酎を勧めるね」。

「でもね、『うまい』というのは十人十色。その中でも、多くの人に『うまいなあ』と2回、3回と求めて来てくれるようなものが、いい酒だと思う。そういうふうに喜ばれるようなお酒を造っていきたい」。

厳しい時代を潜り抜けて

戦後も物不足が続きました。ビンも粗悪品で、消毒のために火入れしようとしても割れてしまうような状況でした。

終戦から半年ほど経ち、父親が帰ってきましたが、フィリピンでマラリアにかかっており、暑い夏でも「寒い寒い」と言ったり、今度は「熱い!」と言ったり、つら

これからの大瀧酒造についてお聞きすると、息子さんに引き継がれ、「孫も関心をもっているみたいだね」と顔をほころばせていらっしやいました。最近流行ってきたスパークリングのお酒にも関心を寄せていて、時代の流れの中で人々に合う酒造りを模索し続けています。

（記 永瀬恵美子）



こだわりの商品

商品紹介



軽やかですっきりとした飲み口の「九重桜 大吟醸」
 まろやかなやや甘口の吟醸酒「九重桜 純米吟醸」
 キリッとした喉越しと、じわっと広がる味と香り
 「九重桜 純米酒」
 「がんばれ大宮アルディージャ」 など。

大瀧酒造株式会社

〒337-0021

埼玉県さいたま市見沼区大字
 膝子 663

TEL 048-683-3006

<https://otakisake.com/>

*過去には全国新酒鑑評会金賞、埼玉県知事賞、関信局春秋局長賞、東京農大ダイヤモンド賞などを受賞。



本と酒

並木せつ子

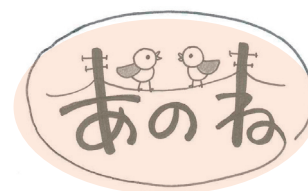


『泥酔懺悔』
朝倉かすみ他著
ちくま文庫
2016年

日本酒は米と水と麴を原料にして、研いで、洗って、蒸して、まぜて……、たくさんの複雑な行程を経て作られます。そんな酒造りをする人が『夏田冬蔵—新米杜氏の酒造り日記』(森谷康市著、無明舎、1995年)という本を書きました。著者は代々秋田県の農家で、夏には農作業をし、田畑が雪にうもれる冬にはアルバイトで稼ぐ、という生活をしてきました。ある冬、地元の酒「天の戸」の蔵元から声がかかったのをきっかけに、夏は田んぼ、冬は酒蔵、という「夏田冬蔵」の生活が始まります。釜場の仕事から始まった新米蔵人が、杜氏の仕事をするようになるまでの日常を綴る中で、日本酒の種類や酒作りの行程、日本酒業界の浮沈や変化にもふれています。読んでいるうちに日本酒が生き物のように思えてきて、「酒は人が造っている」という著者の言葉に納得させられます。

酒蔵を舞台にした小説といえば『蔵』(宮尾登美子著、毎日新聞社、初版1993年)です。明治初期に酒造業を始めた新潟県の大地主・田乃内家。その2代目当主のもとに生まれた女の子は、困難に立ちむかえるよう「烈」と名づけられました。ところが烈は視力が弱く、やがて失明すると医者に告げられます。酒蔵の方も、腐蔵(作る途中で酒が腐ること)や当主の病など次々と困難にぶちあたり、烈が16歳になる頃、人手に渡りそうになりました。烈は「女ではだめ、目が見えなくては無理」という周囲の反対を押し切って酒造りの跡継ぎに名乗りをあげます。仕事にも恋にも、名まえのように烈しく生きた女性の物語。この本でも酒蔵の様子がいきいきと描写されています。

おいしい酒につき量を過ぎてしまうことも……。『泥酔懺悔』は女性作家たちの飲酒にまつわるエッセイ集です。泥酔派の三浦しをん、角田光代、平松洋子は、記憶をなくした、仏事の席で飲みすぎた、救急車で寮に運ばれた、という過去の失敗の数々を懺悔。下戸派の中野翠と中島たい子は冷静に酔っ払いを観察します。酒を飲んでおかしいことになっている人を見るのが好きという藤野可織や、「ザル女」と称されている室井滋はどっち派？



よみさんぽ編集委員のつぶやき

餅と家族

新しい年を迎える準備の中で、食べ物の準備は欠かせない。年越しそばやお節など、年末年始は美味しいものがいっぱい。なかでも、餅を食べると「お正月だな～」と感じる人も多いのではないだろうか。

母は、熊本県・天草で生まれ育ち、母自身も小さい頃から餅つきは毎年恒例だったようだ。まだ祖父母が健在だった頃は、年末になると天草から「こっば餅」(いもと砂糖を搗きこんだ餅)が送られてきた。今でも正月には、「こっば餅美味しかったよね」と必ず話題に上がるほどだ。買って食べたこともあるが、やはり祖父母が作った「こっば餅」に勝るものはない。

私の実家では、毎年28日は餅つきの日と決まっている。母は前日からもち米を浸し、あん餅用のあんこを準備する。父が搗きたての白餅を桶に入れ、母があんこを包んでちぎり、父と私と妹が丸める……連携プレーだ。慣れないうちはあんこがはみ出してしまうのだが、それは味見用として私たちのお腹を満たす。出来立てのあんこ餅は絶品。

普通に食べるあんこ餅も美味しいが、父と私はそのあんこ餅を味噌汁に入れたのが大好物。その話をするとき「大福を味噌汁に入れるなんて……」と言われるが、入れるのは、大福ではなく、あくまで「あんこ餅」。味噌汁に入れた餅が熱でとろ～りとろけ、食べながら味噌汁に浸すと、あんこの甘さと味噌の塩気のバランスがなんとも言えない。できるなら、あんこは甘み控えめの手作りあんこ、味噌は九州の味噌がいい。四国にはあんこ餅を味噌汁に入れる地域があると聞く。しかし、わが家ではみんなが食べるかと言えばそうではなく、母と妹は好んでは食べないし、結婚してから夫にも食べさせたが、好んでは食べない。見た目がよくないのか、私の子どもたちも同様である。(記 宗野 文)

あの街 この街 俊一郎が行く・26

富士宮の夜, おこげの味

お正月のドライブ

首都高速の九十九折^{つづらおり}を走っていると、普段よりも車の台数が少なく、道沿いのビルも暗くて人の気配を感じません。いつもこの風景を見ると、お正月を実感します。世田谷区用の賀を過ぎて、東京料金所まで向かう緩い下り勾配の道のあたりまでくると、視界がひらけてきて、澄んだ空気の中に富士山が見えてきます。すると段々、旅行に出かけているという実感が込み上げてきて、富士宮に出かける時にいつも感じる高揚感に包まれます。

盲導犬

この新年の旅の目的は、富士山の近くにある盲導犬の訓練施設を見学することでした。当時は犬を飼えない寂しさを満たすべく、盲導犬と触れ合いたかったのです。富士山麓のその施設では、まず盲導犬について紹介するデモンストレーションを見学。それが終わると引退犬の部屋へ案内されます。間もなく寿命を全うしようとしている引退した盲導犬たちが、リビングのようなスペースでくつろいでいて、その犬たちと触れ合うことができました。係の人の勧めで、

次に来る時には会うことが叶わないかもしれない犬たちを撫でてまわります。犬たちも気持ちよさそうに体を寄せてくれ、ますます愛おしい……

富士宮の夜

今回の主題は、富士宮の夜のことです。しばらく観光地や周辺を

とまつりしゅんいちろう
都祭俊一郎

1975 年生まれ。生まれも育ちも、東京の下町。
エンジュの新築の他、保育園や幼稚園の設計（新築及び改修）
を複数行う。（写真 新 良太）



巡り、富士宮の街に着いたのは夜の9時を過ぎていました。空腹を我慢しながら訪れたのは浅間大社。境内の脇には富士山から流れる清らかな川があり、心地良い水音に包まれます。夜の神社の澄み切った、透明感のある空気が清しいのです。

お参りを済ませると、夕食のお店探し。新年の遅い時間帯、シャッターの閉まった商店街を進むと、店先に行灯看板を出している居酒屋を見つけました。看板には、「富士宮やきそば」と書かれています。遅い時間にもかかわらず、地元の名物を食べられる幸運に喜びながら店内へ入ると、おばちゃん2人が調理場に立っていました。一通り注文した料理は、お新香から順に運ばれてきます。運転があるのでサイダーとともに食事をし、お待ちかねのやきそばが……座卓の鉄板でやきそばを調理しつつ、お店の由来などを聞かせてくれました。

やきそば

富士宮やきそばは、仕上げにいりこの粉をかけるのが特徴でした。店にある寄せ書きノートのことなども紹介され、会話をしみつつ、ゆっくりとやきそばをいただきます。

食事の終わり際、鉄板にこびりついてカリカリになったやきそばのおこげをこそぎ取って食べてみました。おこげの味はしょっぱかったけれど、いりこの苦味がおいしくて、印象に残りました。見ず知らずの場所でこの店に出会えた幸運と、やきそばのおこげの味を新年の度に思い出し、また富士宮までドライブに出かけるのです。



「3.11 を忘れない」

やどかりの里の災害支援

去年は、さいたま市でも10月に台風19号の直撃などがあり、自然災害の猛威に命や生活の危険を感じた人も多かったのではないのでしょうか。11月末頃からは、隣の茨城県で地震が頻発しており、いつ大地震が起こるのかと心配になります。地震大国と言われている日本では、歴史的にも幾度となく大地震に見舞われ、たくさんの人の命が失われてきました。

3.11 東日本大震災がもたらしたもの

8年前の2011年3月11日に発生したマグニチュード9.0の東北地方太平洋沖地震（東日本大震災）は、巨大津波を引き起こし、死者19,630名、行方不明者2,569名（2018年3月1日現在、総務省）という甚大な被害をもたらしました。更に福島第一原子力発電所事故も併発し、いまだに41,701人（2019年12月5日、福島県災害対策本部）もの人が震災の影響で福島県内外に避難している状況です。これらの自然災害やそれにまつわる事故等により、これまで当たり前を送っていた日常が、失われたり、大きく捻じ曲げられてしまいました。

やどかりの里から被災地へ

やどかりの里は、日本障害フォーラム（全国の主要な障害者団体による組織）を通して、震災後の2011年3月29日から宮城県の支援拠点を中心に職員を派遣し、支援活動を行ってきました。そこには、私たちと同じく障害のある人への



女川町立病院から見た被災した街なみ

の支援をしている職員が全国各地から派遣され、1週間ずつ滞在して支援のバトンを引き継いでいきました。派遣を終結する同年12月までに、述べ817人の支援員が参加しました。

現地では、避難所等を回って障害のある人の安否の確認や困りごとの相談、必要な支援の提供や調

整、支援物資の提供、福祉施設の再開に向けての支援、現地の職員も被災していたため事業運営をサポートするなど、日々目まぐるしく状況が変わっていく中、多岐に渡る支援活動を行ってきました。

被災地支援から見えてきたこと

東日本大震災では、障害のある人の死亡率は、住民全体と比べて2倍になっている（2011年9月11日、NHK）ことも明らかになりました。日頃から施設などに通所していたり、近所の人たちとの交流があった人ほど、必要な支援につながっていました。一方で、さまざまな社会資源に結びついていない人などは、個人情報保護法の壁もあり、安否確認をしたくても難しかったり、支援物資が十分に得られなかったなどの実態が見えてきました。日常的なつながりがあることが、災害などの非常時にはとても大きな力になることを目の当たりにしました。災害時に命を守り支え合えるかどうかは、日頃の暮らしの延長線上にあるのです。

私たちの住む街が、いつ被災するかはわかりません。東日本大震災をテーマにした映画「星に語りて～Starry Sky～」(次頁参照)を通して、このさいたま市で何を大切に暮らしていきたいのかを一緒に考える機会にしたいと思います。

(記 鈴木 裕貴)



陸前高田、奇跡の一本松

災害と障害者のこと 考えてほしい

映画「星に語りて Starry Sky」の上映を通して



斎藤なを子さん
(鴻沼福祉会常務理事)

きょうされん（旧称共同作業所全国連絡会）は、全国の障害のある人を支援する事業所の全国組織です。きょうされん 40 周年を記念して作成された映画が「星に語りて Starry Sky」。2011 年 3 月 11 日の東日本大震災で被害が大きかった岩手県陸前高田市と福島第一原子力発電所事故で避難を余儀なくされた福島県南相馬市が、この劇映画の舞台です。

この映画を製作したきょうされんの理事長斎藤なを子さん（鴻沼福祉会常務理事）に、この映画にかけた

思いや映画を通して伝えたいことを伺いました。

—2011 年 3 月 11 日に大きな被害に遭った各地の支援に動かれていましたね。

斎藤 衝撃的だったのは、障害のある人の死亡率が 2 倍だったという事実です。各地を訪れると障害のある人たちの生活が極めて過酷な状況で、生活を取り戻すことがいかに厳しいのか……障害のない人も災害時には大変でしたが、2 倍というのは人災でもあると思うのです。

一問もなく 9 年が経ちますが、映画完成までにはご苦労もあったのではないのでしょうか。

斎藤 今回のシナリオは漫画家の山本おさむさんをお願いしました。これまでろう重複の障害のある人をテーマにした「どんぐりの家」や聴覚障害のある人が主人公の「遙

かなる甲子園」、最近では「そばもん」や「赤狩り」など、読まれている方も多いと思います。山本おさむさんは何度も何度も現地に足を運び、現地の人たちの被災した時の状況や今の複雑な気持ちを丁寧に聴き取ってくださいました。被災地の人たちがこの映画を見てどう受け止めるのか、私たちは現地の人たちを置きざりにした映画にはしたくないと思っていました。

—完成した映画を見て、どんな思いをもたれたのでしょうか。

斎藤 あの当時のことを思い返して、胸にぐっときて、最初は見るのがつらかったですね。でも改めて、忘れてはいけない、二度と同じことを繰り返してはいけないという気持ちにもなりました。オーディションで選ばれた障害のある人たち 3 人の演技もこの映画の見どころの 1 つです。

—この映画を通して強く訴えたいことは……

斎藤 東日本大震災以降、災害がたびたびありました。熊本地震や西日本豪雨災害、大阪や北海道での地震……3.11 の教訓は活かされているのかと思いました。11 月（2019 年）に開催された「さいたま市誰もが共に暮らすための市民会議」では、災害のことがテーマになりました。避難所に行ったが

過ごせず帰ってきた、防災無線が聞こえない、福祉避難所はどうなっているのか……市内では先日の台風 19 号の被害もあり、障害のある人や家族の心配が噴出しました。漠然とした不安でもあり、被害の実相がどうだったのか、具体的なことが伝わっていないのだと思います。この映画を見ていただき、災害と障害者について考えていただきたいですね。1 人 1 人が日ごろのつながりや構えを作っていくことは大切です。でも自助努力だけでは障害のある人のいのちは守れません。さいたま市の政策や仕組みが重要です。そういう意味ではさいたま市の市長や市議員の皆さん、さいたま市の職員の皆さん、さいたま市の皆さんには 1 人でも多く見ていただきたいですね。2 月 8 日には埼玉会館小ホールで上映会があります。会場でお待ちしています。

（聞き手 増田 一世）



あなたらしい毎日を。

さいたま市内を中心にビルやマンションを管理する会社です。
ご自身のライフスタイルにあった時間でのお仕事があります。

清掃スタッフ募集中!



今日も 明日も ずっと。
毎日興業株式会社

T 330-0842 埼玉県さいたま市大宮区浅間町2-244-1
TEL 0120-156365 (フリーダイヤル)

1食からお届けします! (月~金)



おかゆや
刻み食対応

ご希望の
曜日にお届け

管理栄養士が献立をたて、栄養バランスのとれた食事
昼食 550円/1食

受付 月~金 (祝日のぞく) 8:30~18:00 エンジュ
電話 048-**686-7875** 見沼区南中野 286-1



2011年3月11日 東日本大震災、障害のある人と支援者の物語。

星に語り
Starry Sky

2020年2月8日(土) 開演: ①14:00 ②17:00 埼玉会館小ホール

上映協力金: 前売り 1,000円 (当日 1,200円) (さいたま市浦和区高砂3丁目1-4)

主催: きょうされん埼玉支部さいたま市ブロック上映実行委員会

後援: さいたま市 さいたま市教育委員会 社会福祉法人さいたま市社会福祉協議会

お問い合わせ: 048(854)6890 (鴻沼福祉会本部) 048(686)7875 (やどかりの里エンジュ)

すべての人々が人間らしく豊かに育ちあえる地域づくりをすすめるために

こうぬまふくしかい

社会福祉法人 鴻沼福祉会

こころを込めた手づくりの品をぜひ一度お試しください



い ち ず
とうふ屋 一豆

TEL 048-854-8000
FAX 048-854-3538
さいたま市中央区上峰2-10-20

つばさ共同作業所とそめや共同作業所が手がける、国産・手づくりにこだわった本格とうふ。宮城県産高級大豆「ミヤギシロメ」を100%使用し、オリジナル惣菜も人気です。大豆本来の濃厚な甘さとコクを味わえる“小さなぜいたく”を食卓にお届けします。

きりしきのパン

TEL 048-854-6910
FAX 048-854-6942
さいたま市中央区円阿弥1-3-15 鴻沼福祉会館内

きりしき共同作業所のパンは食の安全・安心にこだわり、原材料に国産小麦粉を使用しています。(一部商品を除く)
この道30年の職人とともに手がけるパンは、少し懐かしい味と香りがします。



弁当屋 いちず

TEL・FAX 048-684-1257 さいたま市見沼区染谷2-145

そめや共同作業所のお弁当は旬を感じる手づくり弁当です。
野菜をたくさん取り入れ、手が込んでいると女性に大人気です。

鴻沼福祉会から読者の皆様へ

〇鴻沼福祉会では、袋詰め・部品組み立て作業や清掃作業、資源回収など、地域の企業様のニーズに応えるべく様々な仕事を受注しています。働くことをおして障害のある人がさらに輝けるチャンスを求めて新しい仕事にもチャレンジしつづけています。

〇障害のある人たちの就労支援、生活支援、相談支援のスタッフを募集しています! 問い合わせ先: 048-854-6890 (担当オガワ)

鴻沼福祉会事業所一覧

●本部・事務局 埼玉県さいたま市中央区円阿弥1-3-15 鴻沼福祉会館内 TEL: 048-854-6890 FAX: 048-856-0313

《はたらく》●つばさ共同作業所(中央区) ●あざみ共同作業所(見沼区) ●そめや共同作業所(見沼区) ●きりしき共同作業所(中央区)
●さいたま障害者労働センター(桶川市)

《くらす》●第1たかさご荘 ●第2たかさご荘 ●第3たかさご荘 ●かえでホーム ●かりんホーム ●つばハイソ
●なつめホーム(以上、中央区) ●のぞみホーム(見沼区) ●ひかりホーム(西区)

《ささえあう》●中央区障害者生活支援センター来夢 ●地域活動支援センター来夢(以上、中央区)
●見沼区障害者生活支援センター来人(見沼区)

さいたま見沼よみさんぽ

作者紹介

記録写真家 柿内未央さん(表紙写真)

“人としていかに生きるか”について考えるなかで、平和の基盤は自然との共生にあると痛感し、埼玉県の明石農園にて自然栽培を学ぶ。

生かされていること、全ての本質が等しくつながり合っていることを感受してから世界が変わり、その一部として生きたいと思うように。

自然とヒト・人と人をむすぶお手伝いがしたく、“自然とヒト”…いのちの記録をメインに活動している。

ホームページ <http://tomomusubi.com/>

表紙写真によせて

一説によると、太古の日本人は目に見えない微生物の存在を知る由もなく、発酵を“神のはたらき”による現象だと考えていたそうです。

神さまのはたらき、微生物のはたらき。

昔の人にとってお酒を嗜むことは、神さまと繋がる神聖なことだったのかもしれない。

現代、微生物のことが少しずつ分かるようになり……

ヒトの皮膚は、約 35 億の微生物に取り囲まれていて、腸の中には 100 ～ 200 兆もの微生物がいるそうです。もちろんヒトだけでなく、土にも水にも空気にも……。

食べもの、環境、からだ……無数の微生物たちがいのちを支えてくれているんだと思うと、大きないのちの環のなかで“共に生きている・生かされている”という感覚の大切さを感じます。

写真は、発酵しているもろみの様子。ブクブクと泡が出ていて、目に見えない微生物たちもまた、生きている“いのち”なんだなと実感させてもらえました。

さいたま見沼よみさんぽ 第 32 号

発行 2020 年 1 月

編集 「さいたま見沼よみさんぽ」編集委員会
〒337-0026 さいたま市見沼区染谷 1177-4

Tel 048-680-1891

Fax 048-680-1894

E-Mail johokan@yadokarinosato.org

<https://www.yadokarinosato.org/>

発行 公益社団法人やどかりの里

理事長 土橋敏孝

印刷所 やどかり印刷

公益社団法人やどかりの里は、この大宮見沼界隈で障害のある人たちとともに地域で生きることを目指して活動を続けています。私たちは長年この地域で活動し、地域の皆さんに支えていただいてきました。

そして、この地域の人々が織りなしてきた歴史・文化、守り育ててきた自然、地域に根づいた事業等々をもっと知りたいと思うようになりました。合わせて、やどかりの里のことも皆さんにもっともっと知っていただきたいと「大宮見沼よみさんぽ」を創刊いたしました。

またこの度、広く地域情報をお届けするため「さいたま見沼よみさんぽ」と改題致しました。

「さいたま見沼よみさんぽ」編集委員一同