

特定非営利活動法人津山・きびの会」は

任意団体「津山・きびの会」へ

(必要な人が必要な時に利用できる居場所活動への移行)

2007(平成19)年9月5日設立の「NPO 法人津山・きびの会」の活動は2019(平成31)年3月31日をもって終了することを提案いたします。そして最初の任意団体「津山・きびの会」に復帰したいと思えます。これは活動の萎縮・撤退・敗北と捉える方もおられるかもしれませんが、必ずしもそうとは限りません。私たちの活動によって、ひきこもり問題は「哲学の貧困」という社会状況を作り出してきた国家の政策の誤りから来ていることが明らかになったからです。それに関しては、これまでの「トトロ通信」の私の文章

- ①今日のひきこもり問題は哲学の貧困だ(「トトロ通信」NO.78 2018年11月号)
 - ②フランス革命の「友愛」の精神が第4極を行信証する(同NO.80 2019年1月号)
 - ③ひきこもり傾向にある人は企業戦士にはならない(同NO.81 2019年2月号)
 - ④徳は物理的な力を包括しなければならない(同NO.82 2019年3月号)
- によって、明らかになったと私は考えています。

従って私の中ではひきこもり問題は社会活動としては一段落して、哲学プロパーの問題として、哲学の専門家に問題提起して行きたいと思って居ます。その観点から居場所活動の在り方を、法人の義務としてではなく、任意団体の任意の活動として位置づけ、居場所を必要とする人が必要な時に利用すれば良いと考えています。

結論として、当番制を廃止し、しばらくは利用したい人が緩いルールの下で活用できるようにしていきたいと思えます。また何かの細かいルールが必要になったらその時考えましょう。役員はこれまでの理事と監査が世話役として留まることを提案します。(川島)

味噌作りに参加して



さる2月15日(金)、「トトロの家」において、恒例の「味噌作り」が行われました。会員ら十数人が参加。目標の80キロ近くを仕込むことができました。

朝8時前の火入れ(大豆の煮込み)から始まり、終了解散は夕方4時ごろでしたが、参加者の“やる気”、“熱意”に加え、晴天にも恵まれ、トラブルもなく順調に終了しました。

特に、事前に下準備・設営をされた方々には大変お疲れ様でした。

きびの会の手作り味噌は、“主流派”、“オーソドックス”、? でしょうか。20キロの大豆から、塩・米麴を加えて、人力、機械力、火力をフル稼働させ、結果76キロを最終工程の“熟成”段階に進めました。完成品が出来上がる今秋が待ち遠しいのは筆者だけではないのでは…と感じています。

昔から味噌作りは「一焚き、二麴、三仕込」といわれるように焚き＝大豆の処理は味噌作りで最も大切です。大豆はよく煮て、よく冷やし(30℃程度まで。それ以下でも問題なし)、しっかり潰す(粒や破片を極力残さない)。

次に粒が残らないようにペースト状になるまでよく潰す。ペースト状になった豆は野球のボール(手の大きさと大小あり)大に丸めて容器に力いっぱい投げ込みます。樽に入れた大豆は次に熟成へ。期間は、ほぼ6ヶ月が基準という。好みの味になるまで熟成を続けてよいということですが、色や風味の面から1年が上限らしい。

追筆 作業の合間に食した「カレーライス」がまた格別で、サラダも大変美味しくいただきました。次回も天気に恵まれ、大勢の方の参加を願っています。皆さん、大変お疲れ様でした。

(M・Y)

2019年度総会を開催します

4月27日(土) 13:30~16:00