

認定NPO法人アサザ基金

Vol.53

2014

あさざだより

かすみがうら・きたうら アサザ・プロジェクト



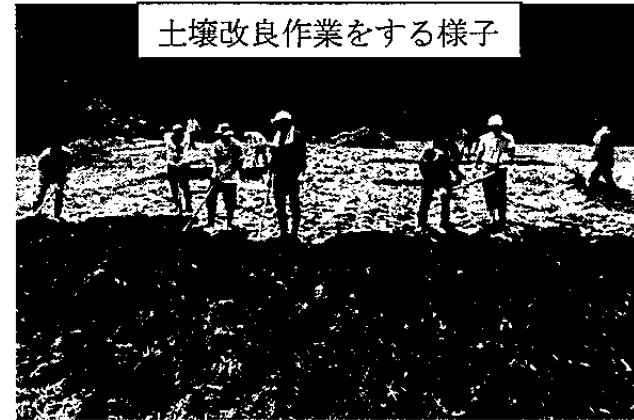
12

■■■ 認定NPO法人アサザ基金 〒300-1222 牛久市南 3-4-21 TEL: 029-871-7166 ■■■

次は多くのつながりを取り戻すことで、湖への栄養の流入を減らすための取り組みです。

・霞ヶ浦の伝統産業である醤油づくりとの協働

霞ヶ浦の醤油づくりは筑波山麓の豊かな土地、気候によって育つ良質な大豆と小麦を活用し、320年もの長きにわたり受け継がれてきました。出来た醤油は船で江戸に運ばれ、もてはやされたことから霞ヶ浦が持つ自然的・文化的特徴が見事に重なり合うことで生まれたものと言えます。現在の醤油づくりでは、原料となる作物づくりと醸造現場の距離は離れてしまっています。また作物は堆肥などの地域のつながりの中でつくる肥料からではなく、化学的につくられた肥料を用いることが普通となってきました。伝統的なものづくりはたくさんのつながりによってその価値を形成してきたはずですが、いまそのつながりがなくなってきています。そこで再び多くのつながりを取り戻し、今まで以上につながりをつくることで霞ヶ浦ブランドの醤油をつくらうと柴沼醤油醸造株式会社、日立化成株式会社のみなさんと協働しています。



土壤改良作業をする様子