

2000. 3. 21

VOL.

4



2月19日 食の自給フォーラム2000「とりもどそう北海道の食と農」
より

発行 **北海道食の自給ネットワーク**

札幌市中央区北1条東8丁目9番地 湯谷ビル3F (有)ワードエム内
TEL (011)231-3474 FAX(011)231-3470

『学校給食を考える』

～北海道食の自給ネットワーク主催

市民学習会より～

美瑛市 森川 和徳

平成十一年十

一月二十日、札

幌市中央区民セ

ンターで開催し

た「学校給食を考

える」市民学習会

における講演の

内容とパネルデ

スカッションで

のパネラーの発

言論旨をまとめ

てみたい。

一、北海道栄養

士会会長

古水扶美江氏

の講演骨子

食べると言う

ことの意味は、

日々三回の食事

を重ねることに

よって、死を迎

えるまでに九三〇〇回の食事をとることになる。食事は、その内容によって人となりを作られていくものであるといえる。又、食事には以下の三点の狙いがある。

(1) 命を養う

人間は寝ているだけで(基礎代謝)一二〇〇kカロリー消費する。

(2) 疾病の予防と改善

少しくらいの体の変調は治癒能力が備わっている。生活習慣病は、食べることによって直すものである。恒常性が間によって直すものである。恒常性が間に合わなくなる病気として、高血圧など、薬の服用によって効果が見られるものの、服用を中止すると症状が元に戻ってしまう。

(3) 栄養のバランスだけでなく、しっかりと食べること。一日の必要量の二十%が朝食に求められている。

朝食の必要性。朝は、脳の活動するエネルギーがない状態であり、瞬発力がない状態である。エネルギーがないと脳は暖まらず体温も低い状態であり、体温が低いと震えるがこれは、筋肉を振動させて、熱を発生させているのである。

食事が脳の活動に大きな影響を与えていることは、ミネソタ大学においての間での実験で証明している。必要とされる栄養の半分から四分の一しか摂取しないと人間性そのものに変化が表れる。猜疑心が強まり、ケンカが始まり、やがて

無気力になり痴呆症状が現れた。がしかし、栄養状態を改善すると、元の状態に戻り異常状態の記憶を失っていたという。食事から得る栄養は人間を作る根本である。特に朝食を絶対に食べて欲しい。

摂食と排泄

きちんと食べること、そしてきちんと出すことがとても大切なこと。そのために野菜はとて大切な食べ物。まず食べることがきちんとなっていないければ、そのものでない。口から肛門まで約九メートルあると言われている。一日当たり野菜は、食物繊維として三〇〇g必要とされている。果物のペクチン、こんにゃく等も同様である。

良い便とはバナナの形状をしていて適度に柔らかくて、香ばしく、オレンジ色から黄金色くらいのものが最高である。便を運ぶ大腸は怠けもので、便意は一日二回くらいしか起きないものである。しかし、整体リズムは自分で作ることが大切であり、便の我慢は体に悪い。また、その日その日の自分の便を観察することによって、自分の体の状態を把握できる。コロコロンとして堅い便の時は、神経が緊張しているときである。腸は緊張に

敏感に反応している。

給食に求められていること

何事によらず、給食においてはきちんと管理されたものを食べているのか？先ほどの野菜の話をする時、一日当たり三〇〇g*三十日で一ヶ月で九kgの野菜が必要と言うことになり、具体的に総体としてどれほどの量が必要になるかということになる。量がわかると栽培計画のめども立つ。

「身土不二」という言葉があるが、これの意味は、人間は、一里四方で穫れた食物を食べることがとても体に良いという意味で、安全と栄養の両面の意味である。

本来の学校給食の意味は、足りない栄養を補うということである。豊かな時代になってコンビニにいろんなものが揃っている時代になった。しかし、現実には栄養の片寄りや不摂生が頻発しており、本来、家庭が健康及び食管理をすべき所なのに、現状は逆転しており、学校給食を通して保護者の食教育を図っている。

二、パネラーの提言内容

(1)石狩市教育委員会学校給食センター

所長 津川 定昭 氏

学校給食のねらい

①児童自身が健康に必要な栄養や食品衛

生に関する知識を養う

②同一の食事をする事によって平等感を養う

③教師や友人と共に食事をしながら団らんを楽しむ、親しみを深める

④食事のマナーを学習する

⑤給食の際の作業を通して勤労の責任や協力の精神を養う

学校給食の目標

①日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養う

②学校生活を豊かにし、明るい社交性を養う

③食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図る

④食料の生産、配分及び消費について正しい理解に導くこと

「石狩市学校給食センターでの取り組み」

地域特産物の活用

①目的

(1)児童生徒に自分たちの住んでいる石狩市の産物を知らせる

(2)より新鮮なものを提供する

②毎月の給食便り等で知らせる

出来るだけ地場野菜を取り入れたいが難しい。これは農協に地元の野菜を地元で置くと言う物流システムが無いからで、

このことが解決するとかなりやりやすくなると思われる。石狩市の特徴として一年に一度有機栽培のとうもろこしを朝早く採り入れて、皮をむき調理をして「朝もぎとうもろこし」を児童生徒に提供している。とても手間がかかるが子供達の喜ぶ顔に支えられて恒例となっている。又、地場産物の提供ということで地元で獲れる鮭を取り入れたり、「トバ」を食材として出すことによって「噛み噛み運動」を行い健全な食教育をはかっている。又食材については、「地場産」、「近郊」、「道内」、「無農薬」、「低農薬」、「遺伝子組み換え」等関心を持って取り組んでいる。食器の改善も進めている。

(2)美唄市学校給食センター

栄養士 池田 明美 氏

概要 市内の小学校八校、中学校六校すべての学校の給食を調理している。

調理人十六名、栄養士十一名で二九六〇人分の食事を作っている。

地場産物導入のきっかけ

平成二年美唄市消費者協会が地場農産物を美唄市に寄付したことがきっかけ。

平成三年から美唄市給食センターが、直接美唄市の生産者グループから購入している。

野菜は、穫れる時期が決まっており8月くらいからの納入となっている。穫れない時期は市内の小売店から調達している。契約生産者からはあくまで穫れた分だけ。無農薬野菜の使用については、献立表や、給食便りを使って父母へ知らせている。

地元野菜を使用する意味

生産過程がわかり、生産者とは顔の見える関係にある為、素性が確かである事。とれたてを届けてもらう為、新鮮である事。子供達に地元の農産物への関心を持つてもらおう事。

給食の実際

―好まれる献立―
肉、麺、カレー、丼もの、ワカメご飯、シチュー、肉じゃが、バイキング給食のおにぎり

―残るもの―

野菜類、魚、白ご飯、和風料理(おひたし、きんぴらなど)

果物、(そのまま食べられるものなら良いのだが、皮をむくのが面倒)

納豆(食べている所を人に見られるとカッコ悪いという理由から、中学生になると圧倒的に食べ残しが多くなる)

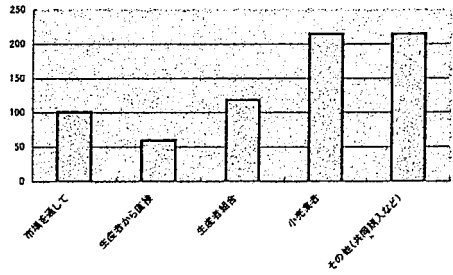
以上、日本型献立のものが多く残される現状にある。

地場産物を学校給食で使用していますか？



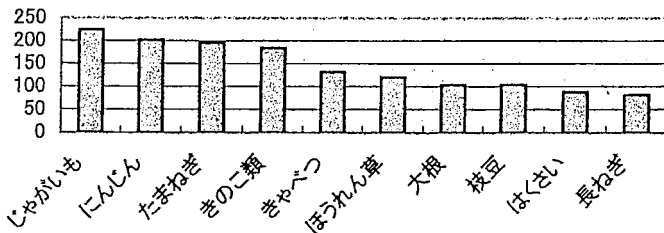
□使用していない
■使用している

地場産物をどのような方法で購入していますか？



地場産物の使用状況(件)

農産物及び加工品



道内で学校給食を実施している199市町村を対象とした調査結果より(1997年度)調理場数684施設(単独調理校480施設・共同調理場204施設)

リレートーク

畑作地帯で生まれ育ち、お米の作り方育ちかたも全然知らず食卓に上る白いこんぺいとうの様な白米が宝物に見えた時がありました。

昔の台所には大きな箱が三個ありまし
た。

一、米びつ 二、いなきびびつ 三、麦びつ
それぞれの品が入ってました。

母はその日の家族に合わせてご飯をたくのです。

一、働く人 麦、いなきび、米、三種混ぜ

御飯

二、子供（乳のみ子）、老人、学校の弁当、

外出の弁当

病気の時は白い御飯が食べれてうれしかった
です。

働く人はお盆、正月、祭りしか白米飯が食べら
れません。

いつも沢山の白米飯を用意しておきます。

前日の残り御飯は次の日はおにぎり、おにぎりも毎日沢
山作ります。

親から子へ、
子から孫へ

江別市野幌 小林牧場 小林 ヨシ子

我が家のおにぎりメニュー

ワカメ・しその葉・白黒ごま・梅漬けの梅。これを白米
に混ぜて小ささまざまなおにぎりを朝作り食卓にどんと
のせておきます。

来客がいらした時はお茶の友に、まごはおやつ
がわりに、いつの間にか夕方には沢山のおにぎ
りは皆様の胃袋の中で明日のエネルギーに変身
します。

お米を作って下さる方に感謝して多くの方が道
産米を食べることをお勧めします。我が家族は
大のお米ファンです。皆さんも沢山食べて頑張
りましょう。

どろぞめ
土 染

奈々：ばあちゃんの手黒いね

私：ばあちゃん土染しているの

奈々：ふん

私：奈々ちゃんの手、もみじの様だね

奈々：うん。自分の手見る。

まごは私のする事良く見ている。

次の代にも知らず知らずに伝わることを、祈りながら、
今日もおにぎり握る。

食べるも有機

生きるも勇氣

食の自給フオーラム二〇〇〇

「とりもどそう北海道の食と農」報告

食と農「報告」

二〇〇〇年二月十九日、北海道食の自給ネットワークの今期活動を締めくくるフオーラムが、札幌駅南口広場地下街アピアにあるライラックホールで開かれた。

今期フオーラムのポイントは、理念や抽象的な話ではなく、実際に地産地消をおこなっている方の実践報告を聞き、地元から起こす自給力向上の動きを考えるという事。

コーディネーターには札幌大学経済学部教授の岩崎徹氏、パネラーにはサツラク農業協同組合、前組合長の黒澤信次郎氏、北見市でスーパー「フレックス」を経営する川崎克氏、長沼町でレストランを経営する仲野満氏。以上の皆さんで地産地消の事例報告、そして客席を交えたディスカッションをしていただいた。

午後二時。参加者二〇名で、ライラックホールはほぼ満員となった。

司会は事務局局長の大熊が担当。松下代表の挨拶で始まり、食の自給ネットワークの紹介、本日の趣旨などが話された。再び、司会から本日の出演者が紹介され、岩崎氏の進行でフオーラムはスタート。

岩崎氏からは現在、日本が抱える食糧自給の問題点が話さ

れた。食糧自給率が低下している日本は、世界最大の食料輸入国であり一人当たり年間四・五トンもの食料を輸入している現状。新農業基本法により自給率を高めようとする動きはあるが、反面、家畜の飼料などの輸入も増えていること。大量生産、大量流通、大量消費の現状と、そのために起こる長距離輸送、農薬、添加物の使用が増える事や残飯の問題。これらを解決する為に必要なのは地場流通、地場消費であり、そういう食文化をやることである、と現状説明があり今日のフオーラムの意義を絡めて話された。

続いてハネリストの報告

仲野 満 氏

深川のりんご農家の四男坊として生まれた仲野さんは母親の苦勞する姿を見てりんご農家だけはやりたくないと感じたという。その後、家族で長沼に移転。仲野さんがやりたかった大規模畑作農業を実現。しかし、りんごを栽培し、消費者との交流を大事にしている父親の様子に心を動かされる事もたびたびあった。

五年前に夢であったレストランの経営を始めた。特に地産地消という考えを持って始めた事ではない、という仲野さん。年間五万人来るお客さんは、ほとんどがリピーターだという。レストランで出す料理は地元の農産物を使い、働き手は地元採用、設備面でも地元業者を使うなど、長沼町で経済活性化に貢献している。スクリーンでは自ら手がけたレストラン建設

時の現場写真や周辺の風景などが紹介された。

川崎 克氏

北見でスーパー「フレックス」を経営する川崎さん。食の自給ネットワークと同じように生産者・流通加工業者・消費者などで構成される「農業・健康・環境を考えるオホーツクネットワーク」の取り組みについて話された。

学校給食の関わりは九十六年より北見市内の小学校で開始。生産者と栄養士、川崎さんも加わって、より良い学校給食を目指しての学習会を重ねる。そして栄養士さんが実際に畑に行き、現場を見て試食。それを給食の材料に使うという理想的な流れが出来上がったと言う。また、加工食品としては地元の大豆を使用した豆腐の企画から販売までの事例。輸入品の五十十培もの価格となる道産大豆を原料とした豆腐の価格設定の工夫や、青大豆とのブレンドを試みた事を紹介。地場小麦を使ったパンへの取り組みでは、道内いくつかの地域の学校給食でホクシン（道産小麦の名前）を五〇％使用したものが出されるまで広がりを持っている。

地産地消を広げていくための流通の役割の重要さが感じられる報告であった。

黒澤 信次郎 氏

乳製品の川上から川下まで（生産から消費まで）の流れについて話され、黒澤さん自身がこの日のために製作してくれた資料をスクリーンを使いながら説明された。

良質の牛乳を作る為の条件は環境、牛の血統、そして土づくりまでさかのぼり、それは循環の法則にあり、また酪農家から消費者までの牛乳の流れでは現在行われている一元集荷に大きな問題点があるという。次に乳製品の国内生産と輸入の状況では徐々に輸入が増えている事を懸念、各種乳製品の表示説明と、消費者はそれを見て本物を見極めなければならぬという事など、短い時間の中で幅広い知識を与えてくれた。最後に結論として、消費者の本物追及と顔が見える関係を作る事が大事である、と言うことを強くおっしゃられた。

三人の報告が終わった後、再び岩崎教授にマイクが渡り、来場者から質問・意見を受け付けた。会場に集まったのは生産者、消費者、流通業者、マスコミ関係者など各分野にわたり、寄せられたものとしては、有機農産物の流通について、価格設定の事、品質の事、牛乳の流通について、また政治的分野に至るまで多数。一つの質問につき、3人のパネラーにそれぞれ答えを頂くなど、その質問に対して広い範囲で、そして詳しく返答がされた。時間が経つにつれ発言も増え、岩崎教授を中心に会場に一体感が出て、盛り上がりつつあったが終了の時間。岩崎教授が本日のパネラーの報告と、ここまでに出了た質問や意見をまとめられて終了。

地産地消に対する参加者の関心の深さと、実践している方の説得力ある報告が印象的なフォーラムだった。

（報告 事務局 渡辺克也）

「農業を楽しむネットワーク」

江別市 酪農学園大学 酪農学部4年 菅野 義樹

私達、農業を楽しむネットワークは大学での学問を生かすために、主体的な学びの場を作って、大学で学んだ事を自分たち自身で深めていこうと学生同士で作ったネットワークサークルです。

昨年九月から活動をはじめました。そして、私達は今まで五回の自主ゼミを企画しました。大学構

今回は、農業に対して夢を持っている千葉夕子さん、菅野義樹さんからのお手紙を紹介します。千葉さんは、小麦作りを夢をかけて、川崎から北海道へやって来ました。また、菅野さんは、若い人達にもっと農業の良さを伝えたいと活動しています。

内の教室を会場に、平均二十〜三十人の参加者でほとんどが酪農大の学生です。その他の参加者として北大の農学部の人や、新規就農したいという方にも参加していただきました。ゲストとして有機農家の小路さんやメノビレッジ農場のスタッフの荒谷さん、橋本さん、北海道食の自給ネットワーク事務局長の熊さんにも来ていただきました。

議論内容は農業経営と食生活の安全性のバランス、

生産者と消費者が適正なバランスを保つにはどうすればいいのか？農業がみんなにとって身近なより良い物にするにはどうすればいいのか？という事をディベートしてきました。どれも難解な問題なので結論は簡単に見出すことは出来ませんが、ほんやり見えてきた事は以下があげられると思います。一、農業の魅力、本質をやさしく・楽しく伝える事を追及していく事。二、

紹介します この人 こんな話

将来も自分達が個々の農業のスタイルを認め合いながらネットワークを広げ、自分たちの権利をしっかり守る事。三、農業者として次世代を生きるものとして価値観の転換・再構築は農業からも発信できる事など。一月二十二日には北海道食の自給ネットワーク運営委員会との交流会をさせていただきました。交流会には農業試験場の方、土壌改良の研究をされている方、ネットワーク以外の農家の方と多くの方が来られ、六十人もの参加者により行われました。

今年度の「農業を楽しむネットワーク」は学習だけでなく農業を実践していきたいとも考えています。今年是有機農業の実践から様々な「農」的な楽しみを実践していきます。野菜作り自体も楽しみがあるのですが、陶芸で自分の湯のみを作り農作業の「衣服」を満喫する、バターなどを自分達で作って「自給する事を楽しんだり」、農をテーマにした写真展の開催、夕陽と大自然の中のドラム缶風呂など、どうすれば農業・農村をより良く消費者に提案できるかという事を自分達が楽しみながら考えていきたいと思っています。

また農業経営もマーケティング面から、農業思想からという異なる視点で学生の立場から考え、深めればと思います。実践と学習そして議論、この三点のバランスをとりながら進めていきたいと考えています。

また、六月にある大学祭「白樺祭」では酪農からみんなで命の暖かさを感じようというイベント、「酪農教育ファーム」もみんなで命の暖かさを感じようを行なう予定です。酪農から子

供たちが「人間は自然に生かされていること」や「生きる事として死ぬという事」「やさしさ」などを感じる事ができればと考えています。すでにヨーロッパ、特にフランスではメジャーになつてゐる教育方法です。

このような大学生の活動に興味がある方は是非ご連絡下さい。農業の知識がなくてもお気軽にご連絡下さい。お待ちしております。

「小麦を育て、パンをつくりたい」

斜里郡小清水町浜小清水46-5 千葉 夕子

私がここ道東の小清水町に来てから五ヶ月が経とうとしてゐます。北海道で初めての越冬となります。ここでの暮らしは初体験のことばかりです。何度も壁にぶつかり気弱になりましたが、その度にいろいろな方に助けていただき支えられて、どうやら無事に春を迎えられそうです。我家の南側の窓から見える畑の雪がとけ、秋播き小麦が顔を出す日を心待ちにしている今日この頃です。

東京生まれ川崎育ちの私は子供の頃からパンが大好きでした。一年三六五日必ずパンを食べていました。日本全国美味しいパン屋さんの情報を聞けば、旅行がてら買いに行ったり取り寄せをしたりしてました。並行して自然食品にも興味を持ちその手のパンを好むようになりました。そして当然のように、いつしか自分で国産小麦と天然酵母を使い、手作りするようにになりました。酵母は最初からイーストは使わず、自分で育てたものを使いました。

紹介します この人 こんな話

ところでこの酵母というものは奥深いもので随分と研究をしました。素材は玄米・全粒粉・馬鈴薯・里芋・長芋・人参・林檎・梨・苺・葡萄・桃・柿・キウイ・無花果・夏みかん・花梨等お店で購入出来るものから図鑑を片手に野山で採ってきた実や、普段は捨ててしまふドライフルーツの種やへた等々です。これらを単品で又は組み合わせ育ててみました。次から次へと自分でも呆れるほどです。

酵母によつてパンの香りや味は勿論、醗酵時間も具合も違うことから、もしかしたら小麦によつてもそのような違いがでてくるのかと思ひ、私は小麦にも興味を持つようになりました。又、はるゆたかだけがパンに適しているという、いわば常識とされていることも疑問を持ちました。パン屋さんがパンにできないというならば、私がパンにしてみようと様々な小麦を使つてみました。ホクシン・南部地粉・農林六一号・シロホリ・シラネ・シロガネ・チホク・キタガミ等々です。どれもちゃんとパンになりました。

そんな私には夢があります。自分の手で小麦を育ててみたい。この小麦と天然酵母を使い、手作りの石窯でパンを焼いてみたい。私を応援しながらこのパンを楽しみに待っていてくださる方々に、夕陽で赤く映えたたくね小麦の写真とともに届けられる日が来ることを夢見ています。

ここに来た当初は家のメンテナンストと薪作りが、そして皆様にとつては当たり前の厳冬が私には高い壁でした。しかしもうすぐ春です。こうしてひとつひとつ壁を乗り越えていけばいつか必ず夢に辿りつけると信じています。

「二〇〇〇年の食意識」

北海道食の自給ネットワーク代表 松下 博樹

これからの日本を背負って立つ若者の食の意識について、会員の皆様はどういうイメージを持っているのでしょうか。これから紹介するデータは、東京三十km圏の「若者の食意識と行動の調査」からですが、とても驚かされました。

「良い食事」とは「毎日必ず3食」、「好き嫌いなく」、「バランスを考え、いろいろな食品」等きちんと認識はしているが、現実には：（中学生二十代、未婚の社会人男女四〇〇人のアンケート結果）。

「つい満腹になるまで（六十六・八%）」「お腹が空けば時間に関係なく（六十一・三%）」「脂濃いもの（四十八・〇%）」「甘いものをついつい（五十二・〇%）」食べてしまい、「食事前でも（六十三・八%）」「夜寝る前でも（四十八・八%）」食べている。問題の多い現実の食生活に対し改善できないジレンマ、さらに追い討ちをかける様な情報の渦といったように、食のストレスのサイクル化に陥っている社会が、今ここに存在しているのです。

昨年行った「学校給食を考える市民学習会」で、今の子供達は朝食を食べない子が多いという栄養士さんのお話がありました。上記のデータの中でも、平均三十%にもほり、特に大学生で三十六%、社会人にいたっては四十六%朝食を摂らない傾向にある報告でした。

私の知り合いから聞いた話ですが、昨年の秋、東京で電車に乗っていた時に、「まだ冷蔵庫あるの」という若者同士の会話を聞いて、とてもビックリしたそうです。それはコンビニの影響なのでしょう。若者はいつでもどこでもお腹が空けば時間に関係なく食べてしまうといったような、食の「点滴化」が進行しているのではないのでしょうか。

その逆に、食意識が変われば無農薬、有機栽培等の米・麦・大豆・野菜etc. 消費者の食料意識が近年いちじるしく拡大していることを感じます。まだ価格や供給量の問題もあります。現在は低農薬や有機栽培の食材の需要も増えつつあります。北海道の農産物の1/4〜1/5位は生産者と流通など含めた中で意識が変わり、道内の農畜産物に消費者がよりいつそうこだわってくれば、北海道の食のサイクルが安定していくのではないのでしょうか。

現実には、まだいろいろな諸問題があるかと思いますが。しかし、何かを出発点にし生産者、流通、消費者が互いに話し合い、まずできることを互いに確認し、活動し、たしかな食べ物と個々が見出してくれれば嬉しく思うことであります。食の自給ネットワークは皆様の考え方、行動で、意義ある会なのか、そうでないのか決まります。

是非、この会へ多くの意見をFAX・Eメールetcでお知らせ下さい。そして二〇〇〇年も会員を継続して頂き、この会をさらに応援して欲しいと思います。

今後とも宜しく願います。

会員からの

メッセージ

いのちある食べ物が人を正す

札幌市北区 辻野 正子

一年前ふと手にしたチラシに引かれて「とりもどそう北海道の食と農」の第一回フォーラムに参加し、集まった皆さんの熱意と真摯な情熱に感激して会員に加えていただいた。

その後二回の勉強会と収穫祭に参加して実に多くの事を学んだ。見学先への往復の車中でのスタッフの方々の雑談さえ興味深く、つい聴き耳を立てる次第。実際に良い農産物を作っている人、良い食品を提供する仕事に携わっている人、皆若々しく意欲的で気持ちがいい。信念によるものは勿論だが、日々のちある食べ物を食べているからこそその瑞々しさ、目の輝きに違いないと私には思える。

それにつけても最近頻発する不気味な人間による奇怪な事件や信じ難い殺傷事

件の度に、その人は一体何を食べていたのかと真先に思う。オウムだつて居住地の廻りで野菜だけでも作っていたら、あれ程異常な人間にならなかつたらうにと犠牲者がいたましくてならない。今よりもっと困難になるであろう次世紀に、心身の健全な人間をふやすのは「心の教育」など以前に生命力ある食べ物だと私は信じて疑わない。そのためにはそれを生産し、運び、料理する人々が報われる政(まつりごと)を切に望むのです。

家庭内から自給率向上を

苫小牧市 小笠原 陽一
(八百屋どんぐり屋)

二月はみそ作りの季節です。「子供が大豆をつぶすの手伝つてとても喜ぶのよ」「自分の作った味噌を食べたら、もう市販のは食べられない」「まあある大豆が水につけておくと、どうして長い形になるの」。初めて味噌作りをした人は新しい発見に嬉々とし、経験者は味の良さに満足します。

手前味噌という言葉があるように、昔は

各家庭で作られるのが当たり前とされてきました。それが、高度成長の流れで食生活の洋風化が進み、インスタント食品の普及もあつて家庭での手作り食品は姿を消しつつあります。

安価で便利、しかも見栄えのいいものばかりがもてはやされることにより、代償として食の安全性、食料自給率の低下を招いただけでなく、今まで各家庭で脈々と受け継がれてきた台所文化も失われていきます。

冬にはみそ作り、春には梅干し、秋には漬物作りなど自分の家の気候風土に合った味と文化を作ってみてはどうでしょうか。



お知らせ

北海道食の自給ネットワーク 第2回 総会のご案内

日時 3月26日(日) 13:30~15:00
場所 札幌市中央区南大通西6丁目仲通南向
札幌ルーテルセンター Tel 011-251-1311
たくさんの参加をお待ちしています。

ニ ュ ー ス

新たなJAS制度がスタート 期待したい消費者にとって分かりやすい表示へ

昨年7月に農水省は、改正JAS法を公布した。農水省によれば、今回の改正JASは、次の3点を大きく改正して法案化されている。

- ①一般消費者向けのすべての飲食物品を品質表示基準の対象とするとともに、その中で、すべての生鮮食料品について原産地表示を行うこと。
- ②有機食品について、第三者による認証検査が制度化されたこと。
- ③国で行ってきた認定業務を、民間でもできるようにしたこと。

JAS制度は、50年前に農林物資規格法としてスタートし、途中で品質表示基準制度を加えて現在の形になった。ところが、食品の消費形態が多様化してきて、輸入食品や新食品が多く出回るようになり、健康、安全性等に対して消費者の関心が高まってきた。さらに、最近では化学的に合成された農薬や肥料を使用しない「有機農産物」等への関心が強まってきた結果、消費者や生産者が混乱しないための制度化が求められてきた。これは、有機栽培の基準を定めたガイドラインに強制力がないため、有機質肥料を少量使用しただけで「有機栽培」と表示している例が見られるなど、その表示には混乱があったためである。

また、大きな話題になっている遺伝子組み換え食品についても、新たに表示義務が定められた。

これについて日本消費者連盟の安田節子氏は、JAS改正の議論のなかで、表示に対して農水省等に影響を与えていったのは、食の安全や自給を崩壊させられることへ危機感をもった消費者・生産者の声だったと述べている。氏は更に今後も遺伝子組み換え食品に対する反対運動の継続を訴えている。

募集 2010年

あなたの情報を是非お知らせ下さい。

「紹介したい人」

「ユニークな催し企画」

「試して見て調理方法」等ご紹介下さい。

あなたも「空飛ぶてんとう虫」編集に参加しませんか。

カット、写真、もちろん投稿大歓迎！

編集後記

食の自給ネットワークの初年度の活動もあと総会を残すのみとなりました。四月に発足してから、会員数も順調に増え、ネットワークの輪も広がっています。

次年度も様々な活動が予定されています。二十一世紀へ、食の自給ネットワークを応援してください。

