



5月14日(日)「えだ豆を植えよう体験交流会」にて
降り続いた雨でえだ豆の種まきが出来ず、急遽ハーブの種植えを
した。

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 (株)ワードエム内
TEL (011)231-3474 FAX(011)231-3470
ホームページアドレス <http://www.kirari.com/wm/jk-Site/>

自給率向上を目指して

輸入乳製品と飲用牛乳等の表示問題

黒澤 信次郎

一、牛乳、乳製品の需給と自給率

図1、参照

平成十一年度の需給見通しは図の様
に牛乳、乳製品国内総消費量の三十%は輸入乳製品であり、昨年
に比べ約三%増、平成二年対比で約四十%の増加であり、今後貿易の自由化により、更に増える状況にある。
特に心配なのは牛乳の消費が昨年より二%落ちており、この傾向は今の所、更に進む方向にある。

その原因は

- 一、牛乳の良さが忘れられている。
 - 二、牛乳が乳製品を主原料とした価格の安い加工乳、乳飲料に置き変わっている。
- と言われているが二、に就いては後の表示の項で取り上げる。

二、輸入乳製品について

図2、参照

昭和四十年代は乳製品の輸入規制が行われたが、貿易の自由化により現在は関税を高くし輸入を困難にさせている特定乳製品（バター、脱脂粉乳）以外は自由貿易である。

今後行われるWTOの国際会議如何では更に自由化が進む可能性もあり予断は許されない。

輸入乳製品の中で俗に偽装乳製品と云う言葉がある。

例えば特定乳製品のバターは、その製品のバターの含有率が八十%以上ある事が条件である。

ここに、含有率七十五%の製品があるとする。

それはバターではない。

従って関税の高い特定乳製品ではないので自由に安く輸入され、バターの代替に使用される。

輸入乳製品の中にある調整食用油も同じ部類に入る。

ココア調製品は分離措置をすると

図1 牛乳、乳製品需給状況と自給率(平成11年度)

国内消費量 12143千 t (100%)	
国内生産量 8507千 t (70%)	輸入 乳製品 3636千 t (30%)
飲用等 4925千 t	
乳製品等 3582千 t	

牛乳、乳製品部門自給率 70.0%
飼料自給率 43.2%
牛乳、乳製品カロリー自給率 30.2%

(注 トン数は総て生乳換算)

図2 輸入乳製品(平成11年)

	生乳換算(千 t)
練乳類	4
脱脂粉乳類	366
その他粉乳	221
バター	7
チーズ類	2651
調整食用油	329
ココア調整	285
合計	3863

前年対比 3%増
平成二年対比 40%増

油と脱脂粉乳に分かれるので、脱脂粉乳の偽装乳製品となる。

以上の様に輸入乳製品は多くの問題を投げかけている。

三、飲用牛乳等の表示について

*専門用語に就いて

飲用牛乳とは牛乳及び加工乳を言い、飲用牛乳等とは牛乳、加工乳、乳飲料、はつ酵乳、乳酸飲料を言う。

前項で述べた様に、牛乳の消費が落ちている原因の一つに加工乳、乳飲料と置き変わっていることがある。

それは消費者が「それぞれの区別が分からないで総て牛乳と思つて購入している」事の結果もあると思われる。又飲用牛乳等の安売り戦争の陰に輸入乳製品原料もちらつく。

従つて購入の際は日付や価格だけではなく飲用牛乳等の表示を確実に理解し納得の上で購入して頂きたい。

図3、参照

「あなたは偽装牛乳を飲んではいませんか？」

四、加工乳、乳飲料の適正化

図3 飲用牛乳等の表示

種 類 別	原 材 料 (製造法、製品等)
牛 乳	生乳に生乳以外のものの混入がないこと 生乳成分は脂肪率3.0%以上 無脂固形分8.0%以上 (無調整、調整、低温度、高温度、超高温度殺菌、LL、非遺伝子組替飼料使用牛乳等)
部分脱脂乳	生乳から三元分離機により一部脂肪を抜く (低脂肪牛乳)
加 工 乳	生乳と乳製品(脱脂粉乳、クリーム等)と水の混合 乳製品と水の混合 (還元乳、低脂肪乳、濃厚牛乳等)
乳 飲 料	生乳と乳製品とその他のものと水の混合 乳製品とその他のものと水の混合 (果汁、コーヒー、カルシウム入等)
は っ 酵 乳	生乳のみ 生乳と乳製品の混合 乳製品のみ (乳酸菌、酵母で発酵 無脂固形分8%以上) (ヨーグルト等)
乳酸菌飲料	上と同じ (乳酸菌、酵母で発酵 無脂固形分8%以下) (例ヤクルト等)

図4、参照

現在の表示では加工乳、乳飲料に使用されている生乳がどのぐらいの量か全く

分からない。一滴でも入れれば〇〇牛乳と呼ばれる可能性がある。

この度、今年の十二月下旬から適正化

措置がとられる事になった。

生乳の使用割合(%)の表示が義務づけられ、生乳使用率五十%以下の場合には〇〇牛乳の製品名は付けられない。

はっ酵乳等についても生乳一〇〇%から、生乳が一滴も入らないオール乳製品まで色々あるので価格だけではなく表示に注意すること。

五、結論

食の自給率向上と健康増進には、消費者が店でどんな食品を購入するのか、その選択力にかかっている。

食品の価格、ネーミング、宣伝文句、ネームバリエウよりも地産地消、本物追及。それが又心ある生産者に勇気を与える。

黒澤信次郎氏プロフィール

一九二三年 札幌市に生まれる。

一九六九年 北海道馬追丘陵に黒澤酪

農園を建設。

一九七四年 サツラク農業協同組合組

合長に就任。

一九九九年 同組合長退任。

図4 加工乳、乳飲料の適正化
(平成12年12月下旬より実施)

- A. 「〇〇牛乳」表示可
(生乳100%)

「〇〇牛乳」
種別別 牛乳
成分無調整

- B. 「〇〇牛乳」表示可
(生乳50%以上100%未満)
原材料表示の適正化

「〇〇牛乳」
種別別 加工乳、乳飲料
[原材料]
生乳、乳製品(脱脂粉乳、
バター等)
(生乳使用割合〇〇%)

- C. 「〇〇牛乳」表示不可
(生乳50%未満)
原材料表示の適正化

「〇〇牛乳」表示禁止
種別別 加工乳 乳飲料
[原材料]
乳製品(脱脂粉乳、バター
等) 生乳
(生乳使用割合××%)

- D. 「〇〇牛乳」表示不可
(生乳0%)
原材料表示の適正化

「〇〇牛乳」表示禁止
種別別 加工乳 乳飲料
[原材料]
乳製品(脱脂粉乳、バター
等)

※但し色物乳飲料の場合は生乳使用要件は無く「〇〇牛乳」の表示可
(コーヒー牛乳等)

いま自給率と言う問題に加えて、遺伝子操作食品や、有機農産物の基準など、安全な食についてさまざまな論議が交わられています。少しでも安全なものをと、生産者や流通に関わる方達、そして消費者と呼ばれる生活する方達（主には子供を育てていらつしやるお母さん達）が一生懸命活動されています。でもいろいろなありますよね。安全なもの、どうしても品数が少ない上に値段も高い。販売場所も

少なく既存の流通に乗りにくい。安全性についても、時にははつきりとした基準が見えにくくなんとも信頼度が低かったり。私自身、本当に安全なものを毎日手に入れ食べつづけることが出来るか疑問に感じるときがあります。食の運動とは、つまるところ既存のいろいろなシステム、農業政策や、食管法や、メーカーが利益第一に作りつづける大量生産の食品とおっかけつこや、子供たちが目を輝かせてみる新発売のお菓子のコマースシャルとのチャンネル合戦だったりするのではないのでしょうか。とこんな風に子供たちのことを考えていると、この頃ちよつと違う視点で気になる事があります。私達は子供たちに安全な体に良いものを一生懸命与えているけど、ちゃんと喜んで食べているのかな？子供はやっぱファーストフード大好きで、添加物バリバリのポテトスナックが一番食べたいんじゃないかな？それより何より三食ちゃんと一緒に食べているのかな？塾に行くのにパンをかじつて家を出て、夜は帰ってきてから一人で食事をしなければいけない子供がとて多いと聞きます。小学生の五人に一人は、朝ご飯を抜いて学校へ行くそうです。理由は、朝寝坊をしたり、お母さんが忙しくて仕度が出来なかつ

今の時代の子供達へ

日本リサイクルネットワーク代表
江別市議会議員 小玉 豊治

たり、子供ながらダイエットの為に一食抜いたりと言うことだそうです。たぶんいろいろな事情があると思いますし、これを読んでいるみなさんのお宅では、もちろんこんなことはないと思いますが。子供達や、家族にとつて、安全なものを食べるのも大事、そしてそろつて夕ご飯を食べる機会を少しでも多くする事や、子

供らしいのびのびとした生活を確保する事、運動もしないで、雑誌の標準体重が美しいと思ひこみ見た目だけのカッコ良さにあこがれるのは間違いだよとお話する事も、とても大切だと思ひませんか？安全なもの食べて、とても健康な子供が、生き物をいじめたり、お年寄りや子供に優しくなかつたり、空き缶を平気で道路に投げたり、自分のことだけで、周りの人や自然への思いやりが全くなく、良い友達も一人もいなかったらどうでしょう。大人として、こんな悲しいことはないと思います。そう考えるとステイジは違いますが安全な食を守ることと同じ様に子供達に対して、家族とのコミュニケーションや、学校での教育のあり方や、社会との関わり方や、人や自然や地域は愛すべきものであると教えることも大切なことだと思います。これもまた守備範囲が広くて大変なことですね。話が横にそれた上に改めて言うまでもない生意気なことを書いてしまいましたが、少年、少女の犯罪が異常なほど続いておきている今、子供達の心が心配です。環境とのかかわりや、食の問題を通じて見えてくる今の時代の子供達に関する様々な問題も、環境問題と同じ様に、一つのことを解決すればすべてうまくいくわけではなく、複数の要素が複雑に絡んでいきます。考えるときりがないのですが、今わたし達に見えるのは、注意深くトータルに情報を整理しながら、足元に見える問題を一つづつ確実に解決していく事に尽きるでしょう。

5月14日

「えだ豆を植えよう体験交流会」報告

えだ豆の種蒔きができなくても

生活クラブ生活協同組合 上野 千賀子

そうなんです。五月十四日(日)は小雨、しかも前々日からの雨で地盤が悪く、当日は種蒔きが中止になってしまいました。が、しかし五十二人も人がしつかり開始時間に集合したのです。そこで代表の松下さんが機転をきかせて、ハーブの種蒔えを兼ねたガーデニングの講習会に内容を変更しました。ホッ！参加者の人達はハーブの種2種類をポット植えし、畑やガーデニングについて色々教わって、それなりに有意義な時間を過ごせたようです。おまけにポット植えをした苗を、一ヶ月後の草取りにもらえるおまけもつきました。

お昼はおからのコロッケなど入ったお弁当や、交流会でコメントをもらう、豆腐や油揚げなどの製造業者であるマル美エンドウフーズの遠藤一彦さんが提供してくれた北海道産大豆で作った冷やっこ(これがとてもおいしい)、中沢牧場の牛乳でお腹は満足満足でした。

後はちよっと眠くなりつつも、遠藤さんの北海道産の大豆で作った豆腐はとてもいいが、価格や色々な面で難しいといっ

た話や、松下さんのかつて石狩管内で五〇〇〇人もいた青年部員が現在では八〇〇人しかいないといった後継者問題が話されました。

参加者からもたくさんのお話が聞きました。北海道新聞編集委員の日浅尚子さんからは、先進国と言われている国はほとんどが輸出国であるが、日本の食料自給率の低さは、後進国と言われている土地の問題や戦争などで食べ物を作れない国と同じ位しかない。このままでは将来非常に心配であることが、問題提起されました。それを受け、拓殖大元教授の塩沢照俊さんから、工業製品を売るかわりに、食料を輸入してきた日本のありかたが現在の自給率の低さにつながっているということが話されました。

また、参加者から輸入野菜の農薬の心配を質問された時、これも塩沢さんから、国産の野菜との絶対的な違いは輸入国につくまで日保ちするよう収穫後にまかれる農薬(ポストハーベスト)で、だいたい腐りやすく虫がつきやすいはずなのに、店頭に並ぶころまでそのままの状態で見られるのがおかしい。あの大量の薬付けを見たら私は食べられませんよ、とお話しいただきました。

参加者からは、「じゃあいったい私たちはどうしたらいいんだ」といった質問も出て、一同うーんといった状態になりましたが、今出来る事は、こういった現実を知り、まずは消費

者の私たちが北海道で取れたものにこだわって食べていく事、そしてそういった人を増やしていくことではないだろうかといった話し合いになりました。そして、草取りなどの今後のスケジュールを確認し、大豆トラストの参加呼びかけをしてこの日は散会となりました。

ちなみにこの日出来なかった種蒔きは一週間後の十四日に再び参加出来る人ですることになりました。

学校給食プロジェクト

学校給食プロジェクトの活動が

始まります

サツラク農業共同組合 野名 辰二

学校給食プロジェクトの活動について、現在の状況を報告します。

昨年は市民学習会およびデータ収集により、大まかな学校給食の実態を知ることができました。いろいろな情報を集めるにつけ、問題点も浮き彫りになりました。現在さらに詳しい情報を収集するため、手始めとして各学校へのアンケート調査を実施するよう進めております。アンケートの内容は、地場産物の学校給食への使用状況を中心としたものを考えています。

方法論として、Eメールを使った調査が効率的で良いのではないかと検討していますが、専門家のご意見を伺ったところではいろいろな困難が伴うようです。特にアンケートの内容が簡単に答えやすいようなものでないと回収率が悪くなることや、各学校のEメールの使用状況（コンピュータがない学校があるかもしれない）も調査が必要かもしれません。当初の予定としては五月にアンケート原案を作成して六月にメールを送送することになっていましたが、もう少し検討が必要ということで若干延期となりそうです。

Eメール發送のご協力を申し出ていただいた方、ありがとうございました。方法がどうございます。（今のところ三名いらっしゃいます）方法が決まり次第お知らせするように致します。十一月に予定している学習会までにはアンケートを集計して結果を発表できるように進めていきたいと思えます。

また九月には試食会、自治体視察を予定通り行いますのでよろしくご協力をお願いします。



『穂やかに時の流れる、心豊かな暮らしの提案』

北見市緑ヶ丘三丁目27-126 (有)香遊生活 舟山 はるみ

一九九一年より(株)舟山組ハーブ事業部としてハーブの栽培を始めました。

(株)舟山組には造園部があり、土や植物に関するノウハウを生かしながら新規事業部として発足。当初より無農薬有機栽培にこだわって始めました。

それ以前、舟山はるみ個人としては「食いしん坊」でおいしいものが食べたい一心でハーブに入り、庭先でハーブを作っては料理に利用していました。環境論を論じ、農家の友人を捕まえては能書きをたれていた我が社長(主人)は、能書きばかりでは説得力がないと、自らの生き様を示す形でハーブ栽培に携わろうと、専業主婦であった私に白羽の矢があたったというわけです。

元々、農業者ではなく、農地もなく、細々と造園部の苗畑などを開墾して畑を作り、友人の農家に農地を借りて始めたと言うのが実情です。農薬や化学肥料は一切使わない、自らが安心して食べたり飲んだり出来るハーブをお客様にも提供したいという思いでした。

実際には農薬や化学肥料・除草剤を使わない農法と言うのはとても大変で土とまみれる生活が始まり、日々、雑草や虫との格闘でした。

先進地視察のため、千葉県、長野県、首都圏などに出かけ、その当時から現在に至るまで、日本で出まわっているハーブの九割方が輸入物であり、生産者の顔が見えない、「安心・安全」に「？」の付くものばかりであることを知り、益々、自分たち



の作るハーブへの無農薬有機栽培にこだわりました。

昨年、オーガニック検査員の勉強をし、「加工」と「農場」の検査員の試験をパス、現在研修中です。農水省のJAS法施行を前に、手前味噌の「オーガニック」ではなく、第三者の認証を得た「オーガニック」と言えるようにしたいとの思いからです。

幸い清涼なオホーツクの気候はハーブの栽培には向いているようで、かつて北見地方がハツカの生産の世界の七〇%のシェアを誇っていた時代のバックグラウンドでもあります。

一九九七年農業法人有限会社香遊生活として分離独立。

自ら生産したハーブをオリジナルブレンドティやキャンディ、ドレッシング、ハーブオイル、ピネガー、入浴剤、ソープなどに加工、販売を行なっています。人手不足にはいつも悩まされ、今までは「いかに良いハーブ製品を作るか」に腐心して来たが、出来た製品を販売しなければ会社経営は成り立たず、販路開拓に苦勞しています。

東京、横浜方面のデパートの催時などに自分たちで製品をもつていつて販売していますが「説明」しなければ売れない商品のため、なかなか厳しいものがあります。

しかし、色の美しさや飲んで美味しいと少しずつファンが増え、手応えを感じています。

今年度中に加工施設をフィンランドログで建てる予定で、点している農地を少しずつ一体化し、ハーブ畑が見渡せるロケーションでの加工施設を考えています。

ハーブによる「癒し」そして「穂やかに時の流れる心豊かな暮らし」の提案が出来る場を実現させたいと願っています。

『大自然との調和(シンフォニー)で米作り』

北広島市共栄五八四―六九タカシマファーム 高嶋浩一

国道二七四号線を夕張方面に向い、道々江別恵庭線を越えて間もなく左手に見えてくる看板。昭和十二年に営農を始め、現在二代目の高嶋浩一さんが経営する『タカシマファーム』は、国道沿いのとてもわかりやすい場所にありました。

広々とした農場は総面積二十三ha、うち十九haが水田です。ちなみに北広島市全体の水田面積は一九〇ha。高嶋さんは市の約一割のお米を作っている事になります。種類は、ほしのゆめ、きらら397、ゆきひかり、はくちようもちなどの低農薬特別栽培米、無農薬合鴨農法米。これらのお米は市場には出さず、すべて消費者に直接販売をしています。

「お米のおいしさは天と地の恵み、自然に対し人間が知恵と工夫で働きかけることによって出来上がります。大自然と、人という小さなコンダクターの調和(シンフォニー)で米は作られるのです。」とおっしゃる高嶋さん。ここで作られるお米のブランド名は「**田園交響楽**」。ネーミングを考えている時に突然ひらめいた、そうです。

六月に食の自給ネットワークのツアーで見せていただく合鴨農法は、五年前から始めました。「自分も合鴨米を始めるから、おまえもやってみないか。」との知人の誘いに、「しばらく考えさせてくれ」と答えた高嶋さん。最初は生き物を使って農業をするのは大変だと思ったそうです。でも、そう思いつつも心魅かれる合鴨農法。新しい事にチャレンジしてみたいという好奇心も手伝って、結局一晩で決心したとの事。最初は反対してい

紹介します この人 こんな話

た家族も、やって来た合鴨の子達の可愛らしさに、いつしかプーイングも止んでいたそうです。

田んぼに放された合鴨達は、そこにいる虫や生えて来る雑草を食べます。水かきで泳ぐ事により田んぼの水はかくはんされ、落とした糞は肥料になります。まさに「大自然との調和(シンフォニー)による米作り」そのものです。

夢を持って何事にも前向きにチャレンジする高嶋さんですが、大きな転機になったのは農協青年部石狩地区の会長になった経験からでした。全国会議の折などにどんどん入って来る新しい

情報。ガットウルグアイラウンド、米の自由化、米価の値下がり予想等々に強い危機感を覚えたのです。今迄して情報も持たず、のんきに構えていた自分を振り返りました。「農家は積極的に情報を仕入れ、農業をとり巻く現状をしつかり把握してほしい。」と、自らの経験から高嶋さんは訴えます。政府まかせ農協まかせでは、北海道農業はもう生き残って行けないと思うからです。

高嶋さん一家は、奥様とお子さん二人の四人家族。隣の家には御両親も住んでいます。結婚して十五年になるという奥様の友季子さんは、結婚前は農業とは無縁の銀行員だったそうです。「農業の事を何も知らなかったから、飛び込めたんです。」とおっしゃる友季子さん。こんな綺麗な奥さまと何処で知り合ったのですかと聞いても、高嶋さんはテレてなかなか教えてくれませんでした。

「人生は悪い時もあるけど、良い時もある。」とおっしゃる高嶋さん。奥様はきつと、夢を持って何事にも前向きにチャレンジして行くこの高嶋さんの姿に魅かれたのだと推察しましたが、高嶋さん、いかがでしょうか。

(取材 事務局 大熊久美子)

山の畑の事件簿

厚田村 長 良 幸

「アッーやられた」

子供の学費にと作ったアスパラの畑、カミさんと二人で収穫に行ったら、長いアスパラは刈り取られ、短いアスパラはつぶされている。毎年、春先の山菜シーズンには、こんな事が二、三回ある。急いで取るからか、土から顔を出したばかりの小さな芽も踏みつけられている。

八百屋に電話をしなれば。

「アスパラ泥棒のため、一週間程、出荷できません。」

くやしさを隠しながら電話をしたのだが。春先の収入が無くなったのと、アスパラを待っている人の事を思うと、くやしさが再びダイヤルに手を出した。

「モシモシ、警察ですか、畑のアスパラが盗まれました。」

ほどなく、ミニバトがやって来た。仕事の手を止めて、顔なじみの駐在さんといっしょに現場検証へ行く。

アスパラ畑の靴跡と踏みつぶされたアスパラの写真を撮る。そして調査の聞き取りが始まる。

「どのくらいの被害ですか」「そうですね、一回三万円程で、週に三回出荷してるから九万円ぐらいですかね」

「取られたアスパラの特徴は」

「うーん、特徴ね？」

「そうですね」

「名前はメリーワシントン種で有機栽培です。」

「特徴は有機栽培のアスパラですね。」

時々見回りに来ますと、駐在さんは帰っていった。

札幌の農業試験場で、職員が交代で寝ずの張り番をして、アスパラ泥棒を捕まえたとのニュースを知った。我が農場でもやって

見るか。でもカミさんと二人だから、続かないだろう。思案が、すぐに行き詰まる。

「エッ！アスパラ畑にだれか居る」

「アスパラどろぼうだ」

あつざりとオジさんの泥棒をつかまえた。

「お金を払いますから」と許しを乞うが、こらしめてやろうと駐在に連れて行く。さんさん交番で手間取ったが、微罪との事で始末書を取り、終わる事にした。天気の良い一日がつぶされ、売り物にならないアスパラが残っただけ。本当に後味の悪い一日だった。

山菜時期は、山の農場にとっては頭がいたい。山菜取りが、

いつ物捕りに変わるか解らない春先なのである。

心が重くなり、山菜取りがみんな泥棒に見えてくる。

山下惣一さんの本を思い出した。

「田んぼに空カンを投げる、果樹園に車を乗り入れて、アベックがゴム製品とチリ紙を捨てていく。」

百姓は甘えている、過保護だとかなんとか、実情をよく知りもしないで文句を言う。そういう連中の為に、僕たちは苦勞して、安全な農産物を作ってやる必要があるのでしょうか」と、若い農業後継者の発言を紹介している。

農民の仕事場に、土足でズカズカと入り込み、我が物顔でやりたいほうだい人間がどこにでも居るのだな。

ほんの一部の者だけのだろう、無くせないものだろうか。

ヨーロッパでは、ウイズユースの思想で自然や森林に共有の意識を持ち、みんなで賢く使っている。

日本でも古くは、入会権があり、地域の人々が森林の下枝を切り、野草を刈り林の手入れをしながら薪炭や野草の利用を行っていた。

みんなが、自然、環境を守りながら、自然とふれ合えばこんな事件は無くなるだろう。

会員からの

メッセージ

畑においでよ!!

由仁町 三田村 雅人

(ふれあい体験農園みたむら)

ホームページ <http://www1.ocn.ne.jp/~m-tomato/>

「移動村づくり大学」と言う農業研修は、普通の農業後継者だった自分にとつてカルチャーショックでした。それ以来「命のある農産物」づくりに少しでも近づこうと努力しています。マスクの要らない素手で作物づくりができる事の喜びを取り戻したいです。

色々な野菜を作ると、その時ある旬の野菜が食卓に上ります。いや、それしかない「ばっかり食」になります。でもそれが飽きないようになりました。旬の野菜を食べられる事が嬉しいのです。また冬でも土の中でうまく貯蔵するとほぼ一年中食べられる野菜もあります。知恵を生かして食を楽しむたいです。

農家イコール生産者じゃないと思いま

す。生活者として何が一番大切か考える
と食を担う農業のすばらしさがわかりま
す。みんなが共有できる畑や田んぼを作
る事が大切だと考えます。まーるい地球
に暮す以上自分のした事は自分に還つて
くると思います。輸入農産物を食べると
いう事は他国の地力を奪う事になります。
ふれあい体験農園として畑を開放して
います。土の上に立つて明日の農業を語
りましょう。

猿山の猿に教わった一大事

旭川市 谷口 啓子

子供の頃、赤はイチゴ味、黄色はオレ
ンジというようにブドウ、ハッカなど缶
に入ったドロップでとてもきれいでした
が、どうしても透明の物しか食べられま
せんでした。

そして大人になり子供が生まれるとお
やつも安全、安心な物と思ひ手作りを
続けてきました。

でもある日のテレビで猿山の猿に生ま
れてくる子供に異変が起きていたのです。

それも一匹ではなく何匹も。餌に与えて
いた残飯が原因、それも残留農薬や食品
添加物だということでした。

そこで手作りするだけでは安全、安心
とは言えないということを知りました。

原料がどのように作られ、どのように輸
送、保存されているかという事、国産小
麦でもパンが焼け、イーストでなく天然
酵母も知りました。

そして今年、遺伝子組み換え食品や有
機栽培で作った食品というのが店先に並
びます。生産者のご苦労を思い、消費者
の安全を考え、お互い健康でいましょう。



北海道食の自給ネットワークの ホームページいよいよ開設。 全国へ向け情報を発信していきます。

アドレス：<http://www.kirari.com/wm/jk-Site/>

たくさんのアクセスお待ちしております。

生命の源を
食を
考える

北海道食の自給ネットワーク

ホーム

1999年
活動実績

2000年
活動計画

入会

生産地訪問参加

リンク



当会は、食料自給力の向上と第一次産業の活性化を目的とし生産者、消費者、流通・加工業者など幅広い層からの団体及び個人の参加により設立された非営利の市民団体です。運営は主に会員の会費に

自給ネットのホームページでは、会員のホームページへのリンク集を現在作成しています。リンクご希望の方は、次のアドレスまでメールでご連絡ください。又、ご意見・ご感想・情報etc...もどしどしお寄せください。E-mail：cap22890@pop01.odn.ne.jp

募集しています

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

梅も桜もツツジもチューリップも、いつせいに花を咲かせる五月の北海道は圧巻です。北国の人の多くがそうであるように、札幌生まれの私も春が一番好きです。どんなに落ち込んでいても、辛い事があっても、春になると「また頑張って生きて行こう」と思えるから不思議です。

五月は知も大忙し。田んぼでは田植えが始まります。生命力溢れるこの五月に、今年が作物の実り多い年であることを願ってやみません。

(大熊 久美子)