

2002. 3. 15

VOL. 12



2002年2月16日(土) 食の自給フォーラム2002 「崩壊する食～若者の食生活の危険に迫る～」  
パネルディスカッションでは活発な議論がかわされた。  
左から木村匡希氏、藤井美穂氏、山際睦子氏、三田村雅人氏。

発行 **北海道食の自給ネットワーク**  
札幌市東区北15条東18丁目2-17 (南)ワードエム内  
TEL (090)2818-5502 FAX(011)789-8890  
ホームページアドレス <http://www.kirari.com/wm/jk-Site/>

# 都市生活者が農地農村に触れることの意義 「北海道」というブランドの価値

エッセイスト 森 久美子

二十代半ばから九年間、東京で暮らし、初めて北海道を客観的に見られるようになった。子供がアレルギー体質で、東京都のぜん息患者の認定を受け、食べ物について深く考えるようになったのが、農業に強く関心を持つきっかけになったと思う。

東京に住んでいたとき、札幌の父がよく北海道の農産品を送ってくれた。春にはフキ、秋にはジャガイモやタマネギ。友人にお裾分けすると、みんな必ず喜んでくれた。食べてみる前に決まってしまうセリフは、「北海道の○○はおいしい」。「北海道」という言葉の向こうに「広大な大地」と「青い空」をイメージし、それがひとつのブランドとして大きな価値を持っている。北海道の人が「田舎くさい」とコンプレックスを持つような農地・農村の風景に、府県の人には憧れを抱いていると知った。

農作物を味わう前に、風景と空気が最大の不可価値になっているという

は、ほかにはあまり例がないと思う。しかし、東京の消費者の多くは、クリーン農業ゆえの農薬の少なさや、厳しい気候が与える栄養価の高さがおいしさを支えているとは知らず、私には「北海道ブランド」のイメージだけが一人歩きしているように見えた。

身土不二、そして水

東京の友人たちがおいしいと言ってくれる、ジャガイモを食べても、実は私はあまりおいしいとは感じなかった。北海道で食べていた味と何かが違うと感じながら数年過ごし、ある年の秋に札幌に帰省して、ジャガイモを蒸かして食べたときにその謎が解けた。身近なところで育ったものを、その土地の水で煮炊きして食べてこそ、本当のおいしさを感じられる。それはむしろいいことではなく、昔から人々が自然に行っていた食生活ではないだろうかと思いついた。そして私は、これからは生まれ育った土地に住み、自分の体がしっかりと受け入れる農畜産物を食べて生きたいと願い、東京から札幌に戻った。

「身土不二」という言葉を聞いたのは、それから数年経ってからのことだ。しかし、私の中の食物に対する基本の姿勢となるその考えを、知識ではなく体で感じられたことが、農業を大切に思

うきっかけになったことは間違いない。99年秋から始まったFMアップル「北の食物研究所」の放送回数は百二十回を超えた。毎週、さまざまな形で食

## ●日本における輸入農産物と生産に必要な水の量

輸入農産物量 (1998年 単位:千トン)		生産に必要な水の量 (単位: 億m <sup>3</sup> )
4,751	大豆	20.4
5,758	小麦	11.0
1,470	大麦	2.6
16,049	とうもろこし	15.1

年間約50億m<sup>3</sup>の水を消費しています  
日本人の生活用水使用量は、324ℓ/人・日(平成12年版「日本の水資源」)で4,000万人以上(日本の総人口の約7%)の使用量に匹敵

## ●世界の水を使う日本

大量の水を使って作られる農産物をはじめ、工業製品、木材などの多くを日本は世界中から輸入しています。つまり様々なものを通して世界の水を輸入しているといっても過言ではないのです。

◇農産物：豆類、小麦、大豆などは自給率が10%未満で、多くを輸入に頼っている。  
作物別自給率(1998年作物統計)

豆類	小麦	大麦	果実
5%	9%	5%	49%

◇工業製品・繊維製品は、全需要量の60%以上を輸入に頼っている(1997年)

◇木材 日本は木材の輸入量が、世界第一位で全体の25%を占めている(1997年)

と農業に関わっている方のお話を伺っているのだが、昨年十二月にご出演いただいた今村奈良臣先生（東大名誉教授、政府の食料・農業・農村政策審議会会長）は、聴取者が水の大切さを理解できるように、身近な例をとって教えてくださった。

日本一おいしいと言われる魚沼産コシヒカリを、おいしいミネラルウォーターとして世界のブランドであるエビアンで炊いたら、おいしいだろうかと言われて面食らった。新潟の小学生に説明せずに、エビアンで炊いたコシヒカリと、地元の水道水で炊いたのを食べさせて、どちらがおいしいかと聞くと、全員水道水の方がおいしいと言ったそうだ。「土地の米には土地の水」。身土不二の考えを伝えるひとつの例として非常に興味深かった。

今村先生との対談の下調べをする中で、日本が輸入している農作物を生産するのに必要な水の量は、年間五十億リットル以上だというデータを見た。たとえばスーパーで買った食パン（現状では大半が外麦を原料としている）をトーストして食べるとき、他国の水を食べていることになるのだと意識する人はいないだろう。人は農作物を食べて生きているが、実は土を、そして水を食べて

て生きているのだとあらためて思った。  
農業を考え、農に触れ、

私はとても元気になった

95年に朝日新聞北海道支社主催「らいたく文学賞」に入賞した、開拓時代の農村の少女の成長を描いた小説「晴天色の着物」を書くために、北海道農業に関わる多くの文献を読んだ。明治時代には原野だったこの地を、汗と涙を流しながら開墾した農家の方々や、基盤整備等でそれを支えてきた人々がいてこそ、生産性の高い豊かで美しい農地・農村が築き上げられたのだと知った。

少女が「農」を通して成長していく姿を書く過程で、開墾の歴史や開拓農家の苦勞を知ることは、逆に現代に生きる私たちが失っているものを気づかせてくれた。時間に追われて慌ただしく歩く都会の生活は、文字通り「地に足をつけて」生きることの大切さを失わせている。丹精こめて育てた作物が天災で収穫できなくても、来年こそはとまた立ち上がる精神的なたくましさや、小説を書く作業を通して学び、今は仕事で出会う農家の方々に教えられ、私はたくさん元気をもらった。

農地・農村は「生命教育」と「健康を取り戻す、「いやし」の場」として

最適である

子供のころ、夏休みになるといつも開拓農家の出身だった祖母の親戚の家に滞在させてもらった。トマトをいんだり、ニワトリを追いかけ回したり、オモチャなどなにもなくても退屈しなかった。札幌に生まれ育った私だが、原風景は青い稲の穂がざざなみのように揺れている風景だ。田んぼの畔にたたくみ、そよぐ風を感じていたときの心地良さが忘れられない。よく使われる言葉だが、「いやし」を感じていたのだと思う。なぜ農地にたたくみと「いやされる」のかというと、それは、生産圃場の持つ「生命」のエネルギがあるからだだろう。一次的な（ワイルドな）自然の中にあることは、気象条件や野生動物の出没などで、ときには生命の危険さえ伴う。しかし、二次的な自然である農地は違う。人の手が入り、耕されている土地が与えてくれるエネルギは、人の心をいやしてくるのだ。

都市生活者が抱えている問題とはなにか。農村の側から見れば、その問題にこそ需要があるのだと思う。都市生活者にとっての問題は二つある。ひとつは、子供の教育の問題。知識教育という意味ではなく、「生命教育」。もうひとつは「健康」だと思う。

本来地域社会と家庭が担っていた「生命教育」が、今全く対応できていないように思われる。小さいものを労わり、年長のものを敬い、動植物の命をいつくしみ、大切に思うこと、それを教えられるのが、農業の場なのではないだろうか。

千葉県・鴨川の自然大国代表の藤本敏夫さんが私のラジオ番組で話してくださった。「農」に触れる方法は4つある。「狩猟・採取・栽培・飼育」だという。私は「それを生命の大事さを知る4つの方法」と受け取った。狩猟―鹿を撃つなどという特別なことである必要はない。トンボや蝶を、あるいは川で魚をとる。採取―イチゴやサクランボを摘む。栽培―田植えや収穫を体験する。飼育―家畜の世話を体験する。「農」に触れることが、生命の大切さを教えてくれる。

難しく考えなくても、「採取」なら誰にでもできる。たとえば春になったらフキノトウを採り、夏になったら子供と一緒に果樹園に行つてサクランボを摘んでみる。命を摘む瞬間に感じる胸の痛み。人は動植物の命をもらつてしか生きられないからこそ、他の命を大切に、いただくことに感謝するといふ、生命教育の原点がそこにある。

もうひとつの問題は「健康」である。コンクリートに囲まれ時間に追われて、土の上を歩いているようで、実はアスファルトしか踏んでいない環境の中で、ストレスを抱えながら仕事をしている都市生活者にとつて、農村に行き「農」に触れ、いい空気を吸い、良い環境で育つた農作物を食べることはストレスを解消する手段として、とてもいい方法だと思ふ。無意識に、体の内からも外からも「いやされる」場が農村なのだ。

都市生活者が「農」に触れていやされるといつても、受け入れる農家にとつては仕事の時間を割いて対応しなければならぬ。大きな負担になるのを承知の上で、農家の方には、ぜひ都市生活者を受け入れてほしいとお願ひしたい。消費者(都市生活者)は生産者(農家)の顔を見られて安心し、生産者は作物に対する消費者の評価の言葉に耳を貸す。あるいは良くも悪くも都市生活者の価値観を見聞きすることが刺激になる。必ず双方向性でなければ、両者の間に真の信頼関係を築くことはできない。生産者の顔が見える農業という関係だけで消費者が満足している時代はもう終つた。これからは、生産者が農畜産物を、説明責任(アカウンタピリテイ)を果たした上で買ってもらえる

ような、消費者と互いに見つめあう関係を構築し、そこに築かれた信頼関係の上で、消費者が食べ支えることを意識していけば、美しい農地・農村の景観を失わずにすむのだと思つている。

### 森 久美子氏プロフィール

一九五六年札幌市生まれ。

北海学園大学工学部建築科中退。

放送局、映画配給会社に勤務

一九九五年、開拓時代の農村を舞台にした小説「晴天色の着物」で、朝

日新聞北海道支社主催「らいらつく文学賞」に入賞

一九九九年秋よりFMアップル「北

の食物研究所」パーソナリティ

道庁や開発局主催のシンポジウム

パネリスト、食と農に関わる講演と

育児に関する講演、新聞・雑誌に

エッセイの連載多数。

NPO法人田園生態系保全機構理

事、HTB番組審議委員、早稲田セ

ミナー講師など

本年、第8回ホクレン夢大賞農業応

援部門・優秀賞授賞

著書「わがままな母親」(芳賀書店)、

「北の食と土地改良・第1集」第4

集(グリーン・プラネット)

「大衆化」

われわれ市民をやや受動的な存在として表現するときに「大衆」という言葉がしばしば使われる。だれしも、装置さえあれば、情報を得ることができ、だれしも、金さえあれば衣食住に必要な消費材を購入することが出来る、だれしも、二十歳をすぎれば、選挙権があたえられる。現代社会では、技術や機械、新聞、ラジオ・テレビなどのマス・コミュニケーションが発達した結果、人間の個性が失われて大衆の意識や感情が一樣になり、人間は巨大な機構の歯車の一つとなつて上からの操作を受けやすく、積極性を失つて、政治的無関心に陥るといふ「大衆社会」論なるものがあるらしい。

「大衆は、宣伝によつて動かされ、合言葉を必要とし、指導者によつて操られる。(中略)大衆は「自分自身を意識しない」。それは宣伝や暗示の対象であり、無責任である。(中略)大衆は「人間存在の解体」であり、それは「人格」ではないから、いまや「人間存在の実体」が「流動化し」、その「核心」が「脅かされ」、したがつて、大衆のあり方のなかから「人間存在が再獲得され」なければならぬ」と哲学者(ヤスパース)は考へる。

さらに、彼は第二次世界大戦中に出現した「ナチスの強制収容所」のことについて、注意を促す。「人間によつてあのように非人間的なことが行われえたとしたこと、「この危険は、原子爆弾よりもっとはるかに深刻である。なぜならそれは人間の魂を脅かすからである」と。そし

「無力感」からの脱却

北海道大学大学院 農学研究科 玉井 邦佳

て「この恐ろしい事柄をよく「意識」し、このことを「この上なく明確に自覚」し、このことを「忘れ」ないことである」と……。

「無力感」

雪印問題、狂牛病問題、一連の政治劇場などなど「信用崩壊」の事件が今日のマス・メディアを包囲している。まるでだれの「倫理」にも「信用」を委ねることは出来ないように感じる。私たちが生きている社会の膿のようなものが、吹き流れているような印象をうける。そして、「責任」「責任」「責任」という言葉が、あまりにも大きく取り上げられる。その膿をだれかの責任というティッシュで拭い取るために……。しかし、「責任の所在：」僕たち、私たちにはないのだろうか？

社会生活を送るうえで、私たちは様々な側面をもっている。政治的活動に参加する市民として、経済的活動の担い手(労働者、生産者)、消費者として、文化的活動を行うものとして……、家族の構成員(母として、父として、子として)として……。私たちは、さまざまな報道の前で、「市民の政治的、社会的な無力感」という壁にぶつかる。でも、誰かに責任をもとめるだけではしようがない。誰も責任をとつてくれないと、だれも信用することができないと、悲観に陥つてみてみようがない。「僕は、私たちは、何ができるのだろうか？」このような、素朴な問いをもう一度考へてみる機会として捉えよう。ヤスパースという、一哲学者の言葉を昨今の事件をとりまく状況にあてはめるとするならば、だれかに責任を押しつけているような現状に、未来への希望はみえてこないのだろうか。

(注)へ内は渡辺二郎「歴史の哲学」講談社学術文庫一九九九

## (一) 大豆料理講習会報告

二〇〇二年度、大豆トラストを進めていく中で問題点が見えてきました。若い人がトラストに参加出来ないのは、大豆料理の仕方がわからないからではないか、という事です。今年度のプロジェクトは、道産大豆を日常の家庭料理の一品として食卓に登場させるために、大豆料理の講習会を開く事にしました。

新豆の大豆が手許に届いた十一月十日(土)、手稲区生涯学習センター『ちえりあ』の家庭科室は二十四名の参加者が集いました。実際には、新聞掲載の影響もあって二倍を越す参加希望がありました。

講師は、プロジェクトチームの清水のり子さん。一晩水につけた煮大豆を使って、梅干の酸味がおいしい大豆ご飯、箸休めにもなるゴボウ入り味噌大豆、さらに高野豆腐の挟み煮、玉ねぎと人参のスープ煮と煮大豆をミキサーにかけたポタージュ、豆乳を絞った後のおからなど。一つの材料でバリエーションを変えた料理の数々に二十代から七十年代までの参加者は大豆料理に自信が持てたようでした。食後は、遺伝子組み換え作物や道産大豆の現状について参加者と話が出来た事は大きな収穫でした。まず、会員から「大豆会席」に是非挑戦してみてください。

## (二) 一年を振り返って

大豆プロジェクトリーダー 五十嵐美由紀

二年目の大豆トラストの参加者は、七十七名一九五口でした。これは、今年度より始まった石狩管内でのトラスト運動の影響もありました。しかし、停滞した参加者数に比べ、友人、兄弟、家族に対する贈り物として味噌加工の希望は、昨年の上二倍以上の伸びでした。

大豆畑のカラー写真と、生産者手書きメッセージのファームレターは今年も好評で、消費者と生産者の距離を近づける良い方法と思います。

ファームレターの他にも、遺伝子組み換え情報を三回届けましたが、もっと内容を深めた農業情報提供の必要性を感じました。

大豆料理講習会は、定員を越す応募がありました。残念ながら事にトラスト参加者は三名と少数でした。しかし一般の人達も含め大豆に対する関心の高さがうかがえる企画でした。

十一月には大豆発送をプロジェクトメンバーで行いました。四十口の味噌加工は今年度も会員の岩見沢市の井上農園さんに委託してあります。三月下旬には直送されます。

加工流通業者との意見交換は、残念ですが来年度に先送りします。今後も地味ながらも着実に足跡を残し、活動していきたいと思えます。

## 小麦プロジェクト

# 二〇〇二年度「小麦トラスト」スタート決定!

小麦プロジェクトリーダー 長尾 道子

二〇〇二年度「小麦トラスト」が展開できるかどうか……そのシミュレーションとして行った今年度の活動も、二月五日の全体会議をもって無事終了しました。環境サポートセンターで行われた会議は、モニターやメーカー、スタッフ合わせて十七名の参加（北見市のメーカーさんも参加）があり、みんなでこれまでの運動内容を振り返り、アンケートをもとに問題点や改善点、希望や要望などそれぞれの立場からの率直な意見交換がなされた有意義な会となりました。事務局ははじめスタッフやモニター、メーカーの皆さん、一年間本当にお疲れ様でした。

この運動の最大の問題は、「小麦」は本当に顔が見える流通が可能なのか、ということでした。しかし、生産者の方たちを始め了Aなどの協力により、顔の見える原麦の流通が可能となり、二〇〇二年度のスタートを確定することができました。また、運動の規模も拡大することから、モニターや参加生産者の中からスタッフも増員することになり、すでに

四月スタートに向け討論が繰り広げられています。また、今年一年流れを作るにあたって、様々な業種の人たちとつながって突っ込んだ話し合いができたことも貴重な体験でした。これからもこの「つながり」を大切に、また新たな出会いがあるような魅力ある運動になっていったら……と思っています。

二〇〇二年度無事に「小麦トラスト」が展開できるのも、この運動の主旨を理解して動いてくれた多くの人達の想いの賜物です。本当にありがとうございます。

シミュレーションを行ったとはいえ、まだまだ問題が山積みです。参加者に自給率向上の必要性や、農業との関わりを知ってもらえるような運動にするためにも、スタッフ一同、意思の疎通を図りながら、来年度に向けて取り組んでいこうと思っておりますので、今後もし協力よろしくお願ひします。

## プロジェクトからの報告



# 「崩壊する食」若者の食生活の危険に迫る」報告

二〇〇二年二月一六日(土)、食の自給フオーラム二〇〇二が札幌市教育文化会館において開催された。今期のフオーラムは若年層の食生活がテーマ。二人の講師による講演と大学生を中心とした食生活のアンケートによる調査報告、そして会場からの質問・意見を交えたパネルディスカッションという三つの構成により進められた。講師には北海道栄養士会学校健康教育栄養士協議会会長、山際睦子氏と札幌医科大学産婦人科講師、藤井美穂氏。山際氏は小学校の学校給食を通して見える家庭の食生活の実態と問題点について、藤井氏は食に関わる産婦人科領域での問題点をスライドを使って講演された。調査報告は札幌大学経済学部、木村匡希氏。アンケート結果をOHPを使用して報告された。

## 山際 睦子氏

現在、食生活に関するさまざまな問題が指摘されている。片寄った栄養の摂取、欠食率の増加、加工食品への依存、ダイエツト志向、孤個食(一人で食べる。一人ずつ別なものを食べる)など。これらは生活習慣病など健康への悪い影響が懸念される。学校給食は栄養バランスの取れた食事であり、また本来家庭に課せられていた望ましい食習慣の形成、好ましい人間関係を作るなどの教育をしている。

最近の給食の現場では以下のような子供たちが見られる。味の濃いものに慣れている子、八宝菜や混ぜごはんなどいくつかの食材が混ざったものは食べない子、食の細い子、白いご飯・

和食を好まない子。これらは家庭での加工食品の依存や三度の食事をきちんと取っていない事などが影響と考えられる。そしてこうした食生活は微量栄養素の不足による味覚障害や不定愁訴につながっている。また十才くらいから始まる極度のダイエツト志向からくる骨粗しょう症も深刻である。このような実態をふまえ、子供たちの食の改善に向けているが、プライベートの問題から指導に限度があり、なかなか成果が上がらないのが現状。学校だけではなく家庭の協力が必要である。

## 藤井 美穂氏

食を通して維持される健康には四つの項目が考えられる。一つめは十分な食事の摂取。ダイエツトやストレスから来る急激な体重の減少が起こると体重減少性無月経が発症する。これは重症になると死の危険も伴う。最近では太っていることでいじめのターゲットとなった不登校児も外来を訪れるなど深刻な摂食障害もある。またそれによる骨密度の低下も問題である。

二つめはバランスの取れた食事を取ること。アンバランスな食事は胎児に悪影響を与え、特に糖尿病患者の妊娠では奇形率が高くなる。また、ビタミン類はバランス良く摂取することが大切である。過剰摂取、また逆に欠乏は、神経系の閉鎖不全や貧血、子宮内胎児発育遅延、妊娠中毒症などさまざまな疾病につながる。

三つめは安全な食品を食べること。ダイオキシンの影響は内分泌だけではなく免疫機能、脳機能の攪乱作用がある。産婦人科領域だけでも発癌性、免疫機能低下、甲状腺機能低下、催奇形性、流産・早産の増加、子宮内膜症の発症が出ている。また母乳への影響も懸念されている。

四つめは食事でのコミュニケーションをとること。家族関係が大切である。



木村 匡希氏

札幌大学学生を中心としたアンケート調査を行った。内容は一週間の朝食や夕食の回数、調理時間、味噌汁を飲む回数と作り方、持ち帰り弁当やハンバーガー店の利用頻度など合計十二項目を作成。その結果、大学生の食事回数の少なさや、その分おやつを食べて空腹を満たしたり、サプリメントを利用して栄養をおぎなっている現状がある事が分かった。また一週間カップめんを食べ続けて入院した大学生もいた。

今回の調査では同じ大学生の中でも特に単身者が外食やインスタント食品への依存率が高く、食生活の乱れが目立つ結果となった。

## パネルディスカッション

コーディネーターに当会事務局長の大熊久美子氏。パネラーに前出の三氏。生産者の三田村雅人氏が会場からの質問・意見を取りまとめた形で進められた。

大熊 ここ四十年ほどで食は大きく変貌したが、その時代背景は。またそれにより体格の向上や疾病が現れるなどの功罪があつたと思われるが、それについてはどうか。

山際 高度成長時代からインスタント食品が出始め、その頃から生活リズムが変わり食生活も変わってきた。

藤井 氾濫する食は功に結びついていない。罪と考える。

木村 大学生はインスタント食品に添加物などの問題を感じているが、手間と経済を優先し食べ続けているのが現状。

藤井 保存料のリンにより骨からカルシウムが流出する。

塩分は肝臓に悪影響。食物の体への影響を理解する事が大切。

大熊 食の崩壊の例は。

山際 手作り弁当が極度に少ない。運動会ではコンビ二弁当

や出前をとる例もある。また、手作りの基準も昔とは違う。

三田村 ダイオキシンの危険の伴う母乳について。(会場)

藤井 人工乳にはダイオキシン以外にも添加物という問題がある。コミュニケーションも考えると母乳が良いと思う。

三田村 給食現場での指導とアレルギーの現状について。(会場)

山際 学年別の指導をしている。個別指導は相談を受けたときのみ。アレルギーは相当数おり、年々増えている。

大熊 現代の食の一番の問題点は。

藤井 食の崩壊は家庭の崩壊。家庭を見直す必要がある。

山際 個の尊重のしすぎが個食化につながる。また、商業ベースにのせられる食環境の見直しが必要。

三田村 食と農の関係をみんなて論議するべき。

大熊 サプリメント(栄養補助剤)についてはどうか。

山際 身体への蓄積が食品とサプリメントとは違う。サプリメントは過剰障害の可能性があり、むやみに使うべきではない。

大熊 今後どういふ食を目指すべきか。豊かな食とは。

木村 身近で取れた自然に近いものが豊かな食。若い人の意識改革を。

藤井 食を通したコミュニケーションを復活するべき。

山際 食物の味を子供のときから覚えさせる。バランスの良い三度の食事をきちつとって生活リズムを作ることが大切。

参加者は一六八名。学生など若い人たちの参加も多く、「崩壊する食」というテーマへの関心の高さがうかがえた。フォーラム終了後に集められたアンケートでは、「もっと話を聞きたかった。」「この内容を他の人にも伝えたい。」「自分自身でできることはないか」など多くの参加者から積極的な感想が寄せられた。

報告 事務局 渡辺克也

二〇〇二年度からスタートする小麦トラストの加工メーカーとして参加される北見の「ティンカー・ベル」さん。今年度実施した小麦トラストシユミレーションでは、どのお菓子も作り手の温かさが感じられておいしく、モニターのみなさんに大好評でした。そのケーキハウス「ティンカー・ベル」のオーナー柏倉さんからお手紙を頂きましたのでご紹介します。

## 『菓子を作りながら食のこころをあれこれ』

北見市 ケーキハウス 『ティンカー・ベル』

柏倉 一敏

ケーキハウス「ティンカー・ベル」を北見で開業してから十三年目になります。

当初から口コミでお客様の来てくれる店作りを、と思い目立った看板もないままのスタートでした。口コミで来ていただくためには、当然「おいしい」と評価される商品でなければなりません。職人である妻（私は、全く関係のないサラリーマンでした）は、後味の悪いお菓子になるからと香料（化学合成）は使わないことや、ポイントになる材料には、高いレベルのものを要求し、それまでの十数年の職人修業で得た技術センスで、おいしさにこだわりました。余談ですが、人を使う余裕のなかった数年間は、忙しい冬場になると深夜の一時〜二時までの仕込みの連続で、見た目と現場の仕事のギャップの大きな職業です。周囲にケーキ屋さんに憧れる若者がありましたら、相当の覚悟が必要なことを伝えるのが、親切というものです。

開業して五〜六年たって、やっと経営も安定しかけてきた頃から、地元の食材が何かないのだらうかと「思い」を持つようになりまし。元々ヨーロッパなどでは、その地方で採れる材料を基本に作られたお菓子が発展していったのだらうと想像さ

## 紹介します この人 こんな話

れますが、日本での洋菓子の歴史は浅く地に根ざしたものが少ない現状です。

北見市には、小麦畑がたくさんあるのに、その麦はどこで何に使われているのか、当の農業者も知らないという状況です。

やがて、江別製粉の道産小麦粉、訓子府町の西山さんの自然卵、同じく訓子府・菅野さんのはちみつ、興部ノースプレインファームの発酵バター、最近では湧別のオホーツクの塩など、地場のこだわり生産者と出合い、それぞれの「思い」のこもった材料を部分的にですが使わせて頂くようになりました。パンフレットもなく、店頭でも小さな表示しかしていません

が、何より作っている自分自身が気持ちよく製造できることが大きなメリットで、自己満足的ですがそれで十分と思っています。

今、私達はあり余る豊富な食べ物に囲まれているが、ちよつと視点を変えてみると、そら恐ろしい状況にあることにも気がつきます。農薬、添加物、遺伝子組み換え作物、そして自給率の低さ。化学物質の蓄積や片寄った食の結果が、はたして子供達や、子孫にどのような影響があるのか、すでにさまざまな警告がなされています。

国や地方によって長年かけて作られた「食文化」が日本において短期間の間に「エサ化」しているとの指摘もあります。同時に心の豊かさ、ゆとりがなくなり「癒し」が昨今の流行りになっています。

せめて、私共の作るお菓子が、一時の心の豊かさ、ゆとりを充足させるのに役に立って頂くことを願っています。

追伸 漠然と「思っていたこと」は、実現すると思つていましたが、最近では確信に変わりつつあります。良い「思い」を強く持つと、必ずその方向に近づきます。個人的なことも、世界のことと同様に、良い「思い」がたくさん集まればきつと…。

# 会員からの メッセージ

## 「ニワトリと畑」

俱知安町 井山 浩一

はじめまして。私は俱知安町で五百羽ほどの平飼いの採卵養鶏と二ヘクタールの畑作を行っています。

毎年この時期になると思い出すことがあります。数年前、確定申告のため税務署に行ったときのことです。申告用紙の職業欄の所に「農業」と書いたところ、税務署の方に、「養鶏からの収入がほとんどだから、養鶏業と書きなさい」と言われました。

確かに売り上げの金額を見ると、卵の販売金額がほとんどです。収入だけを見ると主たる職業は確かに「養鶏業」です。じゃあ私のやっている「養鶏業」が養鶏だけで成り立っているのかというと、成り立ってはいないのです。お金には換算できない、畑とニワトリの大切な関係

があるのです。畑からの収穫物がニワトリの餌になります。そして鶏糞が畑の肥やしになるのです。畑あつての養鶏、養鶏あつての畑なのです。

すべての食べ物、あらゆる生命との関わりと循環の中ではぐくまれます。その循環の中から人間がおすそ分けをいただいているという、事実を考えると、やはり私は「養鶏業者」ではなく、「農業者」であり「百姓」だと胸を張って言い続けたいと思います。

## 顔の見える関係の「幸せ」

札幌市中央区 佐々木 厚子

年齢と共に「安心・安全な食べ物」に変興味を持つようになって参りました。色々な方面より情報をもらい私なりにこだわりを持ち考えて購入していますが、ここ最近「食」に対して信じられない事が続いています。何が安全で安心なのか分からなくなってしまうました。しっかりと自分で見る「目」を養っていかなくては…。私にとつて良い「出会い」が二つあります。

した。

そのひとつ：主食であります「お米」を生産者さんより直接購入する機会を得ました。直接お話を聞く事も出来、相手を理解できる心の余裕も持てました。生産者さんとは良い関係をいつまでも持続していきたいと思っています。もうひとつは「小麦トラスト」のモニターをしたことです。小麦に関する知識・情報を頂き、楽しく美味しい製品を食べながら勉強させてもらいました。

生産者・製粉メーカー・製造メーカーさんたちの小麦に対する熱い思い、眼差しがひしひしと伝わってきました。自然体で淡々と仕事をされている姿が目に見えられます。

一日一度は口にしてている小麦粉類・小麦製品の知識もたくさん頂きました。折角こういう機会との出会いがありましたので、これからもこだわって「安心・安全」な道産品を意識して購入していきたいです。相手の顔が見える「安心・安全」をプラスされた道産品を家族と一緒に食べられる「幸」をかみしめていきたいです。

# …お知らせ…

## 北海道食の自給ネットワーク 第4回 総会のご案内

日時 3月30日(土) 13:30~  
場所 北海道環境サポートセンター  
札幌市北区北7条西5丁目 札幌千代田ビル1F Tel 011-707-9025  
たくさんのご参加をお待ちしております。

近隣の生産者のみほさん、  
参加しませんか

## フリーマーケットin J R北広島駅

開催日時 3月16日(土)・17日(日) 4月13日(土)・14日(日)  
5月5日(日)・6日(月) 6月1日(土)・2日(日) /午前10時~午後2時  
開催場所 J R北広島駅隣接「北広島市エルフィンパーク」(屋内)  
北広島駅中央6丁目10番地  
出店形態 地場野菜の販売 2m×2m(1ブース) 出店料無料  
※地産地消運動支援の為、生産者の方の出店料は無料とします。  
申し込み、問い合わせ 日本リサイクルネットワーク・北海道 Tel 011-632-1222

## ふれあい農業小学校 参加者募集中

ふれあい農業小学校は農作業を通して自然の仕組み、農業の役割、命の大切さを学ぶ体験教室です。小さな種を蒔き育て、豊かな実りを迎える感動を、学友みんなで共有しましょう。  
期間：5月中旬~10月中旬 入学資格：子供から大人までだれでも  
定員：50名 授業料：個人参加10,000円 家族での参加20,000円  
開催場所・問い合わせ：ふれあい体験農園みたむら 北海道由仁町岩内 三田村雅人  
詳細ホームページ<http://www1.ocn.ne.jp/~m-tomato/>又は090-9439-1523まで

## 食の自給フォーラム2002 「崩壊する食~若者の食生活の危険に迫る~」 録音テープ貸し出しのお知らせ

先日、開催されたフォーラムの録音テープを貸し出しいたします。希望の方は事務局までFAX又はお電話にてお申し込み下さい。

### 募集しています

会報をご覧になりあなたの感想・情報をFAX・郵送して下さい。

「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「空とぶてんと虫」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

本年度もあと総会を残すだけ。早いものですね!自給ネットワークは、次年度いよいよ小麦トラストが本格スタートします。よいよ小麦トラストが本格スタートします。生産・製造加工・流通・消費者みんなで行うトラストとても楽しみです。この小さな輪の流れが少しずつでも広がりがて日本全国に広がればと希望します。未来の子供達の為にも今やらなければ、日本の食も未来もなくなってしまうかも…そんな気がしているのは、私だけでしょうか?