



9月18日(土)自給ネットの会員交流会が由仁町「ふれあい農園みたむら」にて行われました。写真は、真剣な表情の「利き米クイズ」(左上)と、なごやかな昼食の様子(右下)

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 (有)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://kirari.com/wm/jk-Site/>

E-mail:moto@wordm.com

佐藤初女さんとの出会い

北海道新聞 生活部 八重崎 聖 子

青森県岩木町の岩木山ろくで「森のイスキア」を主宰し、悩みを抱えた人たちを受け入れて手料理でもてなす活動を続けている佐藤初女さんという、八十三歳の女性がいます。たくさんの心病んだ人たちが初女さんの料理を食べて、癒され、帰っていきます。特に初女さんのおむすびはだれもが「おいしい」「懐かしい」といいます。その理由を知りたくて、今年一月、初女さんを取材させていただきます。

■きっかけはおむすびの日

初女さんはドキュメンタリー映画「地球交響曲第二番」（一九九五年、龍村仁監督）で、その活動が全国に知られるようになりました。しかし、私が

初女さんの活動を知ったのは、恥ずかしながら昨年の秋でした。ちょうど、食育について取材していたとき、函館の学校関係者から初女さんの講演の話聞きしました。ひとつのおむすびでも、心をこめてにぎれば、気持ちも伝わるという主旨の、とても心温まる話だったと言われ、聞き逃したことをとても悔しく思ったのを覚えています。いつか取材する機会を得たいとずっと思っていました。

一月十七日は阪神大震災が起きた日ですが、「おむすびの日」でもあります。大勢の被災した人たちが炊き出しのおむすびで助けられ、その助け合いの気持ちを忘れないという意味で、制定されたといえます。この日に合わせて、初女さんのおむすびを紹介しようとして、思いきって取材を申し込みました。幸運なことに、すぐに取材のOKが出ました。後で教えられたことなのですが、初女さんは全国を講演で飛び歩いている、実はなかなか会えないのです。

■「心を尽くす」大切に

一月十一日、青森・弘前市のご自宅にうかがいました。この日は吹雪。飛行機は飛んだものの、新千歳空港に引き返すかもしれないとアナウンスが流れ、一時はかなりあせりました。しかし、また幸運なことに、予定時刻を大幅に遅れながらも何とか青森空港に着陸し、お会いすることができました。

なかなか着かない私を初女さんとスタッフの方々は心配しながら待っていてくれました。時間は午後七時を過ぎていたと思います。「ようこそ、いらっしやいました」。初女さんが丁寧におじぎをして迎えてくれたのを印象深く覚えていきます。食卓には食事が用意されていました。初女さんの横に座り、いただいたのですが、実はとても緊張していて、何を食べたか覚えていません。おなかいっぱいいただいた後、取材です。おいしいおむすびのにぎり方を教えてもらうというものでした。ご飯の炊き方、にぎり方、どこにそのおいしさの秘密があるのか知ろうと、私は

じつとその様子を観察し、質問を繰り返しました。初女さん流のにぎり方の詳細は一月十六日の北海道新聞朝刊生活面に掲載しましたので、省きますが、気づいたことは、初女さんのおむすびがおいしいのは、なにも特別な道具や米、技を使っているのではなく、「心を尽くしている」からなのだという事です。

■食材は「いのち」

私たちは料理をするとき、「もつとい鍋だったら」「もつと食材が良ければ」おいしくできると思いがちです。それも大事かもしれませんが、私は初女さんが静かに、集中しておむすびをにぎる姿を見て、何より作る人の心の有りようが大切なのだと教えられました。

初女さんの電気炊飯器はとて年季の入ったものでした。「お米は何ですか」「いつもいただくお米を使っているのだからわかりません」「水加減は?」「お米の様子を見て決めているので、炊飯器の目盛は使ったことはありません」「にぎる力の入れ具合は?」「お米が呼吸でき

るように、痛くないようににぎります」。初女さんにとつて食材は「物」ではなく、「いのち」なのです。

■おむすびが生む出会い

その日はもう一人、兵庫県からおむすびのにぎり方を習いに来ていた女性がいました。その女性は、長く公文の教室を開いていましたが、夫の転勤で海外に行くことになり、教室を閉じることにしたといえます。最後に子供たちは何を教えようと考えたとき、「初女さんからおむすびのにぎり方を教わって、子供たちに伝えていきたい」と思ったのだそうです。

この女性のように、おむすびの作り方を教えてほしい、食べてみたいという人たちが全国から初女さんを訪ねてきます。また、各地でおむすび講習会も開いています。あるときは、「食べに行きたいが、訪ねていけない」という、がんの患者さんたちのために病院でおむすびをにぎったことがあったそうです。前日まで何も食べられなかった末期がんの方が「おいしい、おいしい」

と言つて食べて、周囲の人をびつくりさせたといえます。「おむすびを通して、さまざまな出会いがあります。おむすびには本当に不思議な力があるんですよ」と初女さんは、しみじみ語っていました。

■新たな力を得る場所「イスキア」

私が書いた記事を初女さんはとて喜んでくれました。読者の方からも「心温まる記事でした」と電話をいただきました、たいへんうれしく思いました。記事を書いた後、私は「森のイスキア」に行きたいという気持ちが強くなりました。「イスキア」は冬の間は雪に閉ざされて休みです。そのため、取材も弘前の自宅でした。

「イスキア」はイタリアの南西にある火山島の名前で、この島にまつわるエピソードにちなんで「森のイスキア」は名づけられました。

地位、財産、能力、すべてに恵まれた青年がある夜、愛する娘とボートで湖に漕ぎ出しました。娘が彼の愛を受け入れ、満ち足りた思いに至ったその

瞬間に、彼はどうしようもない虚脱感と倦怠に襲われ、それ以後、何もする気がなくなってしまう。そんな彼が、「生き生き」としていた自分をもう一度取り戻したい」と願い、独り訪れたのがイスキア島でした。地中海に浮かぶこの島で、青年は美しい風景を眺めながら、自分自身を見つめ、新たな力を得て現実の生活に立ち戻ることができました。

どうにもならない心の重荷を感じたとき、そこへ行けば癒され、新たなエネルギーを得ることができる、そんな場所でありたいとの願いが、その名前に込められています。

■心から「いただきます」

初女さんは一九八三年から自宅を「前イスキア」として開放し、心病んだ人々を受け入れてきました。しだいに訪れる人が増え、森の中にやすらぎの場をつくりたいと思っていたところ、初女さんを慕う人たちの協力によって、夢が実現し、九十二年「森のイスキア」が完成しました。

私は九月、初女さんを通じて知り合った方に誘われ、「森のイスキア」に行くことができました。初女さんは、取材の時と変わらぬ穏やかな笑顔で迎えてくれました。眼前に若木山、後ろには林が広がり、天然の温泉付きという恵まれた環境の中、新聞もテレビもない二泊三日の生活でした。

私はできるだけ初女さんの料理をする姿を見たいと思います。じゃまにならないよう、そばで見せてもらいました。初女さんの作る料理は、焼き魚、おから、きゅうりと春雨の酢の物、煮豆、漬物など、昔ながらの家庭料理です。かけがえのない「いのち」を私たちに差し出してくれる食材に感謝し、その素晴らしさを生かして料理をする。その言葉通り、にんじんの皮をむくとき、きゅうりを切るとき、初女さんは丁寧で、やさしく食材を扱っていました。そして、みんなで囲む円卓の上に並んだ料理は、どれもあたたかい「お袋の味」がして、心から「いただきます」と手を合わせたい気持ちになるのです。

あわただしい毎日の生活の中では、手早く料理することばかりに気をとられがちですが、手をかけ、心を込めて作る食事のおいしさをあらためて実感しました。

初女さんに励まされた人、生き方に共感した札幌の女性たちがこのほど、「雪のイスキア」というグループをつくり、ホームページを立ち上げました。そこに初女さんのことが紹介されていますので、ぜひご覧ください。



*ホームページアドレス http://www.geocities.jp/yuki_no_isukia/newpage36.html

八重崎 聖子氏プロフィール

一九六四年 釧路市生まれ
北海道大学文学部卒業後、一九八七年
北海道新聞社入社。
現在、生活部所属。夫、娘二人の四
人家族

リレートーク

私達の住む芦別では、平成三年頃からお米の減農薬栽培を取り入れ、販売先の京都生協と話し合い、お互い顔の見える取引をと産直活動を始めた。それ以降、京都生協が独自に定めた問題農薬とそれに準ずる農薬を一切使用しない事、使用時期と回数を明確にするという基準に基づき栽培を行い平成十一年からは不散布米の栽培も始めた。また、産直の一環として毎年、生産者が生協の各店舗に出向き、PRを兼ねての販促活動や、生協のお米サポーターとの産直交流活動を行っている。

私もこれまでに二度参加する機会があり、直接米を買ってくれる消費者のさまざまな生の反応を見る事ができた。

その中で、消費者の一人Aさんが、芦別の生産者に直接お礼を言いたいと宿まで訪ねてくれた事があった。もし芦別の「ゆきひかり」に出会わなかったら、現在の自分はいなかったかもしれないと、Aさんは涙ながらにこれまでの自らの体験を話してくれた。

Aさんは極度の食物アレルギーで、医師から治療の方法がないと言われていた。元々Aさんは生まれついてのアレルギー体質というわけではなく、普通の生活を送っていたが、数年前に夫に先立たれ、精神的ショックに陥ったからか、食べ物はおろか水までも受けつけなくなつたという。無理に口に入れれば拒絶反応を起こし、生命に関わる程のショック症状が出ることもあった。体重は三十キロを割り、ついには倒れてしまったそうだ。

〜本当の意味の 産直とは〜

寿 拓 太 田 農業 市 芦 別

そんなある時、米アレルギーの知識のある人を通じて「ゆきひかり」の存在を知り、京都で手に入らないか探したところ、芦別の「ゆきひかり」に出会った。早速試そうと医師に相談し、大さじ一杯のごはんを時間をかけて食べることから始めた。一週間後には一日百粒と、試す量を徐々に増やしていき、半年後には体力も少しずつついてきた。Aさんにはごはん一粒がダイヤモンドのように感じられたそうである。

Aさんは、京都でアレルギーを持つ人達に口コミなどで「ゆきひかり」を広め、その効果もあり、「ゆきひかり」を求める声が増えつつ増えつつきている。しかし、生協に行っても店頭では売ってもらえなかったそう、直接買える方法はないだろうかと強く訴えていた。

私は、Aさんの話を聞き、現在の産直に疑問を感じた。芦別の不散布ゆきひかりは京都生協と年間契約栽培をしており、店頭での販売はせず、年間契約者のみに配達する方法をとっている。これにより、特別栽培米として価格が維持されていて、生産者にとつては有利となっている。しかし、Aさんの話のように直接購入したいという要望には対応できていないという問題も生じている。

この背景には、JA・ホクレン・卸業者の京山を経て、京都生協、そして消費者に渡るという新しい流通の仕組みがからんでいる。生産者が当初考えていた消費者の顔の見える取り組みとは程遠いものになったように思う。

私は将来、生産者と消費者とが互いに理解しあえる何らかの形で、販売することに力を入れていければと考えている。

二〇〇四年度自給ネットワーク会員交流会報告

「ふれあい体験農園みたむら」にて

ふれんどスタッフ 庄山 紀久子

九月十八日土曜日、会員交流会が由仁町の「ふれあい体験農園みたむら」にて行われました。今回の交流会の内容は、お昼ごはん「ふれん井」を作ろう！農園の畑にて収穫した野菜やその場の食材を使ってオリジナル井ぶりをつくる、お米でゲーム「国際コメ年」を意識してお米に関するゲームの企画、会員の活動紹介、パネル展示などを企画しました。前年度に引き続き、自給ネットの若手プロジェクト「ふれんど」が企画・運営担当であり、交流会の一週間前にその準備も含めてスタッフのミーティングが行われました。その時点での「交流会」への参加申込者は十名程度とかなり少なく、スタッフのほうが多いのでは？という状況。今回は「収穫の秋」真っ盛りの日程例年の実施日より数週間早かったようです。であることに加えて、北海道に大打撃を与えた台風十八号の後始末も影響して、いつも参加の生産者の方々が少なかったようです。ともあれ、交流会は一週間後に迫っているということで、当日の飛び入り参加も期待しつつ、準備は進められました。

当日はどんより曇り空、なんとか雨は降らないでほしいと願うなか、会場である「みたむら農園」ハウス内にて準備に取りかかります。今年の暑い猛暑のなか頑張ってお作業して育てた野菜達や会員の方からの差し入れ野菜をメインに「ふれん井」の具材となる天ぷらを黙々と作っていると、続々と参加者の方が到着してきました。ここでゲストとして置戸町立学校給食センターの佐々木十美さんも登場。その場の食材を見てメニューの追加を提案。魚と野菜のホイル焼きを人数分、短時間でささっと作ってくださいました。さすがプロです。スタッフの秋山さん作「ラタトゥイユ」は、前日から泊込みで仕込んだもので、とても美味しかったです。「お米ケーキ」（お米から作るイタリアのお菓子、これは美味でした）、収穫

野菜のコーンポタージュ。差し入れ（エンドウフーズの消泡剤を不使用のお豆腐やシロクマ食品のメロンパン）など、短時間の準備にもかかわらず、てんこもりの内容となりました。美味しく炊き上げた「みたむら米」の上に好みの天ぷら野菜をのせるとオリジナル「ふれん井」の完成！

午後の交流会は、自己紹介、活動紹介が行われました。今回話題を提供して下さったのは会員の森本正隆さん。新得町の道立畜産試験場に勤め、酪農生産者と消費者の懇談の機会を設けることを提案されました。他の参加者からも、「確かに酪農生産の場を消費者が知る機会は少ない」という意見が寄せられ、次回の企画につなげたいという声があがりました。

食後、三田村さんの田んぼで稲刈り体験。果たして援農作業は、助っ人になつたものか。色、艶、味覚と自慢の舌を駆使したお米の品種当てゲームは、持ち寄った四種類のお米（ゆきひかり、あきたこまち、きらら、みたむらブレンド米）を当てるのですが、みなさん真剣に自分の味覚を頼りに動んでいました。しかし意外とわからないものです。味が違うのは解るが、品種の特徴を当てるのは難しい！皆さんも、ご自宅を試してみたいかがたでしょうか。参加した方もこの日以来、お米の味には敏感になったのではないのでしょうか。

今年には例年になく猛暑と洞爺丸台風以来五十年ぶりという大型台風による被害があり、自然の猛威を感じ気候の変化を懸念する年でもありましたが、「収穫の喜び」を共有した一日となりました。参加者の方々、そして忙しい時期にもかかわらず快く会場を提供して下さった、自給ネット代表の三田村さんに厚くお礼申し上げます。来年の交流会はどのような企画が良いでしょいか。開催時期のことも含めて、会員のみなさんのご意見お待ちしています。年に一度の交流会、お一人でも家族や友人と御一緒でも気軽に参加できて楽しめる、そんな雰囲気大切に今後とも続けていければと思います。

大豆プロジェクト

立派な「ムスメ」に育ちました

プロジェクトスタッフ 鈴木 久 士

生産者の変更に伴い、今年のトラスト大豆は産地が昨年までの江別から北村に、品種もトヨムスメからやや大粒のツルムスメに変わりました。

今年の夏は暑い夏で、日差しをたっぷり浴び順調にすくすく育ったトラスト大豆ですが、全道各地に大きな被害をもたらした九月の台風十八号の猛烈な風と塩害の影響で、大部分の葉が落ちてしまいました。豆の登熟期と重なり大豆の実入りを心配しましたが、やや小粒ながら立派な大豆に育ちました。この成果は、渡辺さんたち生産者の、大豆に注がれた豊かな愛情とトラスト参加者の皆さんが暑いさなかに行った草取り作業の賜物であることは確かです。天候に恵まれて月中旬には収穫も無事終了し、十分乾燥させた後、選別にかけられたトラスト大豆ツルムスメは、十一月月上旬に参加者の皆様のお手元に無事お届けすることができました。

今年度から大豆トラスト生産者として参加している北村の生産者グループの「ファームサービス21」を紹介します。「ファームサービス21」は空知管内の北村砂浜地区で、それぞれが10ha以上の耕作面積をもつ四十〜六十才台の六人の生産者で組織されています。北村の後継者問題や高齢化に伴う生産地の実態などを憂慮したメンバーは、委託組織を起し、グループの力で耕作をこなしています。小麦と大豆の栽培管理・収穫作業の請負。北村の農業推進に力を注いでい

ます。九月十五日には連作防止のため、大豆畑にラジコンヘリで小麦の種子を散布しました。大豆収穫後の畑は、いま、一面に緑の芽(小麦のホクシン)が出てきています。

十二月十九日に行う、トラスト大豆ツルムスメを使った恒例の大豆料理講習会の詳細につきましては、別紙同封しました。

参加希望の方は、FAX〇一―七八九―八八九〇(事務局)へ申込み下さい。会員の皆様のご参加をお待ちしております。

小麦プロジェクト

トラスト大豆と取組んだ新製品

事務局 蓑 島 礼 子

二〇〇四年度の小麦は、幸いにも秋の収穫時期を襲った台風十八号の影響も受けず、生育期は猛暑の夏だった為、殊のほか収量・品質ともよいものが出来上がりました。今年のトラスト参加者は、百五十一名。生産者、メーカーの方も参加し、作るだけでなく、消費者にもなってくれています。そのトラスト参加者の皆さんに、十二月十七日から第一回製品をお届けします。今年の製品には、新たな企画も盛り込まれています。自給ネットの二つのトラスト作物、大豆と小麦を使った新作のパンです。自給ネットだから出来る「顔に見える安心な食」製品の組合せです。また、トラスト生産地をもっと身近に感じられるように、地場農産物を生かした製品も取り入れました。昨年は江別の生産者グループが作ったピザ(トマト)ソースにピザクラフトでしたが、更に今年は、美唄高校で作ったハスカップジャムにスコ―ンを組み合わせました。これを機に、

プロジェクトからの報告

トラストが更に広がることを期待しています。

また、暮れのお歳暮時期に向けて、トラスト小麦を使った「はるゆたか粉」と「ラーメンセット」の二種類をスポットで取り扱いました。延べ六十人の方が、自宅用に、親元に、そして友人にと、申し込みをしてくれました。美味しいものを食べて、北海道農業と一緒に応援してほしいと思います。

トラスト運動は大勢の人が参加して初めて広がりを持ちます。自給ネット会員の皆さんには、是非トラストにも参加してほしいと思います。

十月二十一日、二十二日恒例のパン作り教室がありました。参加希望も多く、二日間にわたり開催しました。難しいと思っていたパン作りですが、プロの指導で自信を持ち、再挑戦する男性もいました。

また、十一月二十一日には、北海道大学に留学している外国人学生の中から、五ヶ国五人の方に参加していただき「お国自慢・小麦料理交流会」を開催します。

ブラジル、オーストラリア、中国、モンゴル、バングラーデイツシユのそれぞれのお国の自慢料理を教えてもらいながら、交流も深めたいと思っています。お国の紹介やダンス、唄の披露などもあり、時間が足りないほど楽しい一日になりそうです。交流会の報告は次回の会報に掲載します。

ふれあい学習広場「ふれんど」

二年目の農業体験

リーダー 大 湊 寿 隆

去る十一月三日、修了証書を無事に受け取り、二年目のふれあい農業小学校の全日程を終えました。今年は、台風が

数回直撃するなど、例年になく自然災害が多い一年でした。そのよう中でもトマトやピーマン、ズッキーニ、とうきびといった昨年から継続して栽培しているもの、白菜や大豆(枝豆・くらかけ豆)といった初めて栽培したものも、想像以上の収穫ができました。

また、今年には昨年の経験を生かし、畑を耕すにあたり野菜を作るだけではなく、どのようにして口に入れるか、ということも念頭において作付けを行いました。結果として、ふれんど畑で作った野菜で会員交流会の料理を作り、通信「ふれんど井」にふれんど畑収穫祭という形で、収穫物や調理の様子を掲載することができました。

食をとりまく状況においては生産者の顔が見えないとか、消費者の声が反映されないと言われ続けています。自分たちで土にまみれながら種や苗から育てて収穫したものを自分たちで調理し、食べるということは非常に貴重で贅沢な体験でした。

また来年も三田村代表のお世話になりながら続けたいと思います。

食育プロジェクト

体験が育む子どももの食

今年度の食育講座を振り返って

プロジェクトリーダー 松 本 啓 佑

九月から毎月開講してきた「まるごと学ぼう食育講座」は、十一月六日の最終回で受講生一人ひとりに修了証が授与され、今年度の日程を終えました。

三回連続のこの講座に参加したのは、札幌市内の小学校三・六年生の十人。普段から家で料理を手伝う機会がある子が

多く、「料理が上手になりたい!」とやる気十分。

一回目は、札幌市の栄養士・山際睦子さんの指導で、だしの取り方や野菜の切り方など料理の基本を学びながら、旬の野菜を使った豚汁とサラダ、牛乳かんを作りました。皆で作った豚汁と、有機栽培の野菜のサラダは「甘くて美味しい」と格別の様子。その生産者は午後の講師である厚田村の有機農家・長良幸さん。長さんからは土の仕組みや微生物の働き、農薬の話などについて教わりました。子どもたちは、長さんが畑から持ってきた土に触りながら、「野菜も土の中で生きている」と実感したようです。

二回目は、マイクロバスを使い江別市の小林牧場を親子見学しました。到着してすぐ、牧場の小林ヨシ子さんが「今朝搾った牛乳を飲んでほしい」と、大鍋に牛乳を用意してくれました。濃厚な脂肪膜を見た子どもたちは恐る恐る口をつけましたが、すぐに「甘い、美味しい!」。その後、美味しい牛乳は牧場でゆったりした環境で草を食べる牛から、草は元氣な大地が育てることを教わりました。牧場では雌牛を育て、雄牛は肉牛になると聞いた後、牛舎で偶然生まれたばかりの雄の仔牛と対面した子どもたちは、生命の尊さも学びました。午後はサツラク農協さんの指導でバター作りを体験し、汗をかきながら振り続けて出来たバターを大切に持ち帰りました。三回目は、門別町の漁師・石崎忠幸さんに、朝に揚がった鮭を目の前でさばいてもらい、一尾を余すところなく使った鮭のきのこソースと三平汁を作りました。鮭の内臓を取り出し三枚に下ろす場面では、はじめ悲鳴も上がりましたが徐々に慣れ、イクラを取り出したときには歓声へ。

プロフェッショナルからの報告

石崎さんからはオス・メスの見分け方、骨ガラの栄養、鮭の放流、漁の仕方、漁師の生活、植林の必要性や川にゴミを捨てないなど海の環境保全についての話を聞きました。「魚が苦手だったけど、漁師の人ががんばって釣った魚だから私もがんばって食べる」という子もいました。

今年準備の段階から手探りの感は否めず、企画や運営など多くの面で課題を残しました。それでも、毎回作り手の分かる食材を使った調理実習と、生産現場の話や見学を組み合わせたことで、子どもたちの料理や食べ物、自然に対する興味を引き出すことができたのは大きな収穫でした。「次は牛乳工場に行ってみたい」「野菜や魚に興味が高まりました」という子どもたちや、「子どもが料理を家で作ってくれた」「来年の講座も楽しみ」という保護者の方々の声を励みに、来年の本格開講に向け準備を進めていきます。

最後になりますが、各回の講師の方々と、食材や会場を提供して頂いた関係者の皆さんに心から謝意を表します。



食育講座第3回目 石崎さんと鮭をさばく

遺伝子組み換え作物をめぐる最近の出来事について

（社）北海道地域農業研究所 酒井 徹

昨年、北海道農業研究センターでGM（遺伝子組み換え）イネの試験栽培が行なわれて以来、いよいよ私たちの身近なところまでGM作物の問題が迫ってきたことを感じます。

これまで、国産の農産物なら遺伝子組み換えの心配はないと思ってきましたが、実は過去に北海道でGM大豆が栽培され、しかも収穫・販売されていたことが発覚しました。先月以来、新聞やテレビでも報道されているので、ご存知の方も多いと思います。この発端は、今年九月に札幌市内で実施されたシンポジウムに出席した長沼町の生産者が、一九九七年と九八年にGM大豆を栽培・出荷し、来年度は本格的に栽培すると発言したことでした。その後のマスコミの報道でこの事実が広く知らされ、地元の長沼町役場やJAながぬまをはじめ、北海道庁や北海道食の自給ネットワークも含む多くの団体の働きかけにより、来年度の栽培については中止が表明されました。しかし、GM作物を栽培してみたいという生産者は他にもいるようですし、国内には既に輸入されたGM大豆が流通しています。

今回問題となっているモンサント社のラウンドアップ耐性大豆は、九十六年に厚生省が食用として認めたものです。しかし、試験に用いた大豆が除草剤のラウンドアップを使わずに栽培したものであったことをはじめ、大豆の蛋白質でアレルギーテストをしていなかったり、一〇八度の加熱で毒性物質が検出されたため二二〇度という通常あり得ない高温で長

時間加熱したデータを用いていたなど、試験の方法やデータ自体が不適切・不十分なものだったことがわかりました。つまり、厚生省はこうしたデータを基に認可していたのです。ヨーロッパでGM作物を積極的に取り入れたイギリスでは、九十八年に大豆アレルギーが急増したという報告もあります。また、その後の調査で、当初の宣伝とは逆に、GM作物による除草剤使用量の増加や収量の低下が指摘されています。

この他にも種子のGM汚染や、本誌十八号で報告されたカナダのシユマイザー氏のように、畑がGM作物で汚染された上に特許権侵害でモンサントから訴えられるという被害も起きています。日本でも今年六月以来、茨城県、三重県、千葉県など食用油の原料としてナタネを輸入している港の周辺でGMナタネの自生が確認されました。いよいよ交雑が心配されます。

こうした事実を目を向け、食の安全と北海道（日本）の農業を守るためにはどうすればよいか、早急に生産者と消費者が対話を深める必要があるでしょう。

北海道庁では、現在「食の安全・安心条例（仮）」の策定準備を進めており、この条例にはGM作物の栽培規制を盛り込む予定とされています。しかし、GM作物の栽培試験実施条件を検討する過程では、生産者や消費者や研究者が参加する「検討会」を設けたにもかかわらず、その検討結果を尊重しない内容で具体化する動きが見られました。条例の策定にあたっては道民の声が適切に反映されなければなりません。そのためには私たちがもきちんと意向を伝えていく必要があるでしょう。

会員からの

メッセージ

「日々の生活の中で」

青森県弘前市 菊池 芳和

私は青森県弘前市に生れ、今もここで生活をしている。青森と言うだけでりんごをイメージすることだろう。私の住んでいるところは、郊外なので、まさにりんご畑の中にある。春は農薬噴霧器の音がブーンと鳴り響く。秋には、台風にも負けず真っ赤に育ったりんごを見ることが出来るのだ。天気の良い日は、その中をジョギングする。そのような時「アー、青森に住んでいる」と、実感するのだ。

さて、日々の生活の中で、心がけていること、それは心身の健全な人間でありたい、ということだ。生命力のある物を食べ、適度に身体を動かすことで、それは作られると思う。しかし、最近では反省することが多い。北海道で生命力あふれる食材ばかりで自炊していた頃がなつかしい。今でもたまには、食材を送ってもらうが、それが無くな

ると「今日は忙しいからコンビニで済ませよう」という日が続く。生命力ある食材を体は欲しているような気がするが、そんな時は、逆に断食をしてみる。農薬や食品添加物、老廃物などが体に残っている時に断食をすると、体はそれらを排泄していくと聞く。断食をすると確かに頭と体がクリアな状態になる。生命力ある食べ物をいただくことが、プラスの栄養だとすると、断食はマイナスの栄養である。現在のようない飽食の時代では、食べ物の本当の有難味というものはなかなか分からない。断食の後は、何でもないお米や豆腐がとても美味しく感じる。プラスの栄養とマイナスの栄養は心身健全な人間を作っていくと私は思っている。

「美しい自然の中で夢を…」

上川郡下川町 押田 志穂

「ごんにはは！」今日も人里離れた山奥にある小さな工場の扉が開かれます。下川町。旭川から北へ車で二時間程。大自然に恵まれた森林の町。ここで酪農を営む我が家に私が生まれ育ちました。小高い丘が連なる丘陵地帯。溪和と呼ばれるこの地区は祖父たちの手で

切り開かれ、父が酪農を始め、今兄弟婦が後を継ぎチーズ職人となりました。○四年五月一年がかりで造った工房が完成し、家族の夢「食彩工房美花夢」はスタートしました。母がパン、兄夫婦がチーズ、私が菓子づくりを担当し販売しています。「おいしくて、体にやさしい食べ物のみなさんに届けたい」これが私たち家族の夢であり、力の源です。開店以来、地場産、安全な食材を選び、頂いた命を少しでも生かせるように努めてきました。

開店三年目となり美花夢を支える必要としてくれる方が増え、その思いはますます強くなりました。豊かさを求めるあまり自然の営みが崩れてしまった現代。歪みが表面化して「このままではいけない」と、自然へ還ろうとする方が増えてきました。美花夢にも本物を求めて多くの方が訪ねてくれます。ついこの間まで、日本も自然に寄り添い、自然と共に生きていたと聞きました。それは人が本来あるべき姿だと思います。自分の足元を見つめ、できる事から実行して、いつまでも美しい自然の中、人に喜ばれる「食づくり」をしていきたいです。

事務局からのお知らせ

●「いただきますからはじめよう-みんなの食育講座-」刊行発売中● あの人も載っているよ!

10月5日に、毎日新聞北海道支社報道部編「いただきますからはじめよう-みんなの食育講座-」が出版されました。子どもの「食」をめぐる様々な問題が浮かび上がっている現状の中、いま、「食育」が見直されています。今や食育は学校や地域全体で、子どもも大人も一緒になって様々なかたちで取り組まれています。

本書は、道内をはじめ、全国で行われている食育実践例が多数紹介されています。中でも大熊久美子事務局長の現地レポートは、ユニーク実践の千葉県の小学校を訪問した様子。代表の三田村雅人さんの由仁町「ふれあい体験農園」へのインタビュー。また昨年札幌で開催された毎日新聞社主催の食育フォーラムから女優 浜 美枝さんの講演模様など。初めて「食育」という言葉を聞く方でも無理なく、楽しく読むことができます。さらに、山際睦子さんのすぐに役立つおいしいレシピも掲載されています。「食」はいのちを育むために、私たちの暮らしになくてはならないもの。たべものを育てることの意味、家族みんなで食卓を囲むことの大切さなど、本書を通して改めて感じることがたくさんあります。みなさんもまず、「いただきます」からはじめてみませんか。なお、レシピを含め、イラストは米田が担当させていただきました。

家族みんな読んでみる



米田 香

「いただきますからはじめよう-みんなの食育講座-」

毎日新聞北海道支社報道部編 寿郎社

1冊:1,550円(定価1,260円(税込み)+送料一律290円(500gまで))
ご希望者は郵便振替にて振込をお願いします。

※郵便振替番号:02700-1-47533 口座:北海道食の自給ネットワークまで



自給ネット会員のメーリングリスト始めました



情報化の時代、リアルタイムに情報を共有しませんか。パソコン・携帯をお持ちの会員さんが対象です。自給ネットワークの新しい情報源として、また、意見交換の場として運営していきます。登録ご希望の方は、事務局moto@wordm.comまでメールにてお知らせ下さい。

編集後記

台風18号が通過した後、道内各地の木々は悲惨な状態になっていました。札幌市内でも北大のポプラ並木を始め、北大植物園、道庁の前庭など、大小様々な木が倒れ、折れ、無残な姿になっていました。胸が痛みます。

先月、浜益村で一本の樹を見る機会がありました。全国六位に指定されているイチイの巨木です。樹齢千五百年。「源氏物語」を書いた紫式部の時代よりもっと昔、歴史の時間に習った大化の改新より更に百年も前に誕生したことになります。

はるか昔に芽を出したイチイは、ゆっくりと成長しながら、長い長い間、浜益の奥深い山中で、ひっそりと生きて来ました。数々の時代を超え、地震や大風にも耐えて。そしてこれからも生き続けるでしょう。

あくまでも静かな空気に包まれたイチイの巨木に、私は、深い畏敬の念を覚えずにはいられませんでした。

(事務局 大熊 久美子)

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!