

1999. 5. 20

VOL. **1**



「僕らとともに大きく育て」5月9日、厚田村1.5ファームにて小麦の種まきを行う。

**発** 北海道食の自給ネットワーク

**行** 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

# 北海道の食糧自給について

(有) ZERO 菊地 尊治

北海道の食糧生産能力を評価する時、二つの立場があります。

一つは産業としての能力、「どれだけ稼げるか」を評価する立場です。ほとんどの北海道の一次産業についての議論はこの観点からなされてきました。

もう一つは、生命線としての一次産業の能力を評価する立場です。食糧生産は、経済活動である以上私たちが社会の生存に関わる基本活動だからです。国家の危機管理としての食糧自給率はよく話題になります。国際的な紛争や飢餓、その他の政治的な駆け引きの中で食糧が不可能になる事態を予測し、そのための国家としての準備を普段から用意することは当然のことです。石油の備蓄と同様に「食糧生産力の備蓄」が必要です。ここ

では北海道が地域としてどれほど自立できるかという観点から北海道の食糧自給を考えてみました。この島以外からの食糧輸入が不可能となった場合、私たち北海道人は生きるのに必要な食糧を確保できるのでしょうか。

まず基本的に必要な栄養の質と量について、香川芳子（女子栄養大学学長）著「健康を保証する食事」から見てみましょう。著書は重要な栄養素に対応する食料を4群に分類し、それぞれに必要な量をカロリーベースで表わし、その典型的な食べ物の例を示しています。表1にその一人分をまとめてみます。北海道のすべての人がこの表にある食物を毎日食べることが出来るほど、北海道の食糧生産能力はあるのでしょうか。最近の生産実績をこの観点から調べてみます。まず北海道産の主要食品の年間生産量とその換算熱量を食品分類毎に計算しました。つぎに北海道の人口を570万人として、表1の食

表1

食品分類		必要熱量	食物摂取の例
第1群	乳製品・卵	240kcal	牛乳140g、チーズ23g、卵50g
第2群	魚介類・肉	240kcal	鮭50g、若鶏55g、豆腐120g
第3群	野菜・果物	240kcal	ピーマン60g、にんじん40g、なす50g、きゃべつ70g、トマト90g、じゃが芋100g、もも220g
第4群	穀物・油脂・砂糖	880kcal	ご飯330g、パン60g、植物油9g、バター12g、砂糖
合計		1600kcal	

品分類に対応する1年間に必要な熱量を出し、両者を比較し自給率を算出しました。これを示したのが表2です。

生産量については北海道統計協会出版の「第24回北海道市町村勢要覧(1998年)」と国勢社出版の「日本国勢図会(1998年)」、熱量換算については女子栄養大学出版社の「食品成分表(1998年)」から引用参考としました。量の少ない生産物については無視したり、生産物重量の中で食べられる量の比率(利用率、歩留まり)が不正確であったり、統計年度の違うデータを利用したり、厳密な意味での正確さに不備はありますが、北海道の食糧自給の状況を大枠で理解することができ資料にはなつたと思います。

結果は、北海道の現在の食糧生産力は、どの食品群においても570万人の食事を十分にまかなえるといふものでした。主要生産物だけで試算しましたので、この数字よりはも

う少し高い自給率になると思います。ただここで用いた1600キロカロリー/人・日という基準は健康を保つための最低基準です。私たちは日本人は現在、2890キロカロリー/人・日の食糧の供給を受け、2100キロカロリー/人・日を摂取しています。飽食、残飯の2890キロカロリー/人・日を基準とすると自給率は194%に下がってしまいます。いずれにしても「日本の食糧庫北海道」というイメージからすると少ない自給率です。他府県に「まかせなさい」と胸をたたける生産量とは思われません。さらに考慮すべきことがあります。食糧生産に必要な肥料、農薬、飼料、農業機械、動力燃料、その他の資材が道外から供給されなかつた場合、自給率はどうなるのでしょうか。また農業漁業後継者が今のレベルで減少したらどうなるのでしょうか。このことにつきま

しては、別な機会に調べてみようと思います。

表2

生産品	必要熱量 kcal	生産熱量 kcal	自給率 %
第一群	4,998	23,280	466
第二群	4,993	24,605	498
第三群	4,993	12,553	251
第四群	18,304	56,380	308
合計	33,288	116,818	351

# ハンバーガーから米まで

## リレートーク

ハンバーガーといえは私には一つの思い出があります。それは今から十五年程前になりますが、アメリカ、カナダへ約1ヶ月間の研修でホームステイをした時の事です。そのホストファミリーが、今日本で言うところのドライブスルーのハンバーガー店を経営していたのです。その家に滞在中の一週間というもの、朝食、昼食、夕食と三食ともハンバーガーとコーラばかりで、たまに違うものといえは、チーズバーガーでありました。一般的に言われるホームステイでは考えられないことでしょうが、これは私が本当に体験したことなのです。今となってはなつかしい思い出ですが、その一週間はたいへんつらく、長い一週間でありました。

もしあの場所にコンビニがあったなら、間違いないおにぎりを買いに行っていたことでしょう。でもアメリカでそれは無理な話ですよ。

今は町中いたるところにコンビニが建ち、中へ入るとハンバーガーやパンよりも弁当やおにぎりが買いやすい場所へ置かれています。そしてその品数も驚くほどです。私自身米を生産する者としては、このおにぎりの活躍は

「米を食べよう」  
JA江別市青年部部長 澤田 悟

喜ばしい限りではありませんが、はたしてこれは食べる人達の願いからくるものなのでしょうか。ハンバーガーにしてもおにぎりにしても、売る側の思いにふり回されているのではないのでしょうか。食べたい物がいつでも食べられる今だから、本当に食べなければならぬ物を自分たちで見つけていかなければならないのではないのでしょうか。

私の住む江別市では昨年から米の地場消費を旨とし、江別産のほしのゆめ「みずほのしずく」の学校給食への提供を始めました。今年は更に提供学校数を増やすとともに、病院食でも使ってもらえるよう働きかけをします。また、米の直売活動にも力を注いでいきます。農協青年部では子供たちに農業を理解してもらおうために、大麻東小学校の5年生を対象に授業の一環として、春から秋にかけての農作業や作られる農作物、農業の実態などをスライドやお話で教える「グリーンスクール」の開設も予定しています。これらの活動を通し、私たちの応援団が一人でも多く増える事を願って。

日本に生まれ日本の食で育った私たちはやはりおにぎりを、そしてお米を食べることが一番自然であるはずですから。米は一週間続けて食べても決してつらくなることはないと思うのです。

## 小麦プロジェクト

# 「種まき」報告

厚田村 長 良 幸

四日雨が続いた五月八日、夕方畑に行く、明日は畑にトラクターが使える程に乾いている。五月九日、青空が広がっている。10時頃から参加者が集まりはじめ、集合時間の11時には全員が揃う。用意したのは一反(三百坪)の畑。刈り取りのことを考え筋蒔きにする。

参加者は47名(大人31人子供16人)。それを五つのグループに分け、ほかし・鶏糞を混ぜた肥料を撒く人、種を播く人、土をかける人とそれぞれ分担をして作業に取り掛かる。1グループ34畝のウネ、二十条がノルマ。ヨチヨチ歩きの子供も加わったが昼になっても作業はまだ続く。

12時40分から昼食。広谷製パン(株)さんの道産小麦のサンドイッチがつまった特性ランチボックスと厚田村菊地牧場の牛乳、青空の下の農作業ですいたおなかにたくさん入る。1時20分から荒川伸夫氏(シロクマ北海道食品(株))、伏島信治氏(北海道二十一世紀総合研究所)、佐久間良博氏(江別製粉(株))による小麦トークが始まる。道産小麦のよさや、道産の農産物が道外で高い評価を得ているなどの話や食の自給ネットワークでは生産者、流通、消費者など各分野の人がおり、こういう場所ですべて一堂に会して話しあえるのが強みである、などの話しがされ、参加者からも意見が出された。山彦が早く帰ってくると早く実るとの参加者からの発言がありみんな山に向かって「ヤッホー」山彦がすぐに「ヤッホー」と戻った。3時、すべてのスケジュールを終え参加者は再開を約束して帰途に就いた。

刈り取りは八月八日(日)が予定日。

良い天気になりますように。みんなです祈りましょう。

## 学習プロジェクト

# こんな所を見たい!こんな話が聞きたい!こんなことをしたい!

ポラン広場北海道 笛 木 康 雄

見出しとしては大きく打ち出しました、学習プロジェクト。ツアー2回、勉強会2回、合計4回、体験すれば確実になにかが得られる、そんな思いで企画しました。

「食の自給」向上を訴えていくためには、生産現場や流通現場、加工現場を知らなくちゃ。ということ、ツアーでは現場訪問。その経験を踏まえて、勉強会で肉付け。今年の成果を、形として来年に結びつけていくようなプロジェクトになれば、と抱負だけは広がります。

まず、七月二十五日(日)、バスを仕立て、生産者訪問ツアー。行先は深川の増田農場。山の上に位置する畑からの景色は最高。北空知平野をパノラマで一望できる畑。ここで、秋に種を播く小麦(アキコといいます)と、春になってから種を播く小麦(ハルコといいます)の研修をします。

小麦の専門家になったところで、お昼。パノラマを調味料にして「自給ネット」調達のバーベキュー。増田農場では鶏の平飼いをしているので、卵料理も楽しみです。

その後は、時間の許す限り話し合いをいたします。昼ころから、地元を生産者も駆けつけて、参加されるとのこと。

九月は、地域流通の可能性を探る目的で地方卸売り市場見学、北海道の米での酒作り見学、ファーマーマーケット見学、道内小麦のラーメン、ライスセンター見学と盛りだくさんの一日ツアーを予定しています。

プロジェクトの報告

# 『メノ・ブレッジ長沼』

夕張郡長沼町1区 TEL.FAX 012388-9-2385

アメリカで急速に増えているCSA。Community Supported Agricultureの略で、地域で支え合う農業と訳されます。北海道ではエップ・レイモンド、荒谷明子夫妻が5年前から長沼でCSAを始めています。夫妻にお話を伺うべく美しい丘陵が広がる「メノブレッジ長沼」を訪ねました。

CSAは農家と消費者が提携して有機農産物を直接受け取るシステムですが、普通の産直と違うのは作物の出来高で代金を支払うのではなく、農場で一年間にかかる労働費、種子、肥料代、電気、燃料費、事務所費など運営費の総てを会員数で割り、それぞれ会員が年会費として年度の初め頃に支払うのです。天候によって豊作の年もあれば不作の年もありますが、作物の出来不出来に関係なく会員が運営を支えているので、生産者は安心して農業に従事する事が出来ます。「わかりやすく言えば、会員が共同で百姓付きの自家菜園を一年間借りるような考え方です。」と明子さん。今年度の野菜は約四十種で、会員は週に一度「野菜だより」という通信と共に、その時期収穫された野菜を受け取ります。会員の畑訪問は自由、畑仕事の参加も出来ます。「会員のみなさんの農場です。」と明子さん。「CSAはこれからの農業。しかし抱える会員数には限度があるので、もっとCSAをやる仲間がほしい。」とレイモンド氏。

将来は牛、鶏、山羊などの家畜を飼い、パンも焼いて自給の出来る農場になりたいと夫妻の夢は広がっていました。

# 広谷製パン株

江別市緑町東三丁目三十四  
電話〇一一三三八二一三〇三四

今や全商品のパンの7割を道産小麦のパンで占めているという江別市の広谷製パンさん。地元北海道の小麦で作るパンのあれこれを佐々木光総専務に伺いました。



北海道産小麦のパンを作るようになったきっかけは、お客様から、外麦で作ったパンはポストハーベスト等の残留農薬の心配があるため、アレルギー等のある子供達に安心して食べさせられるパンを作って欲しいと要望があったからなんです。最初は試行錯誤でしたが、今では天然酵母パンを始め、無糖パン、菓子パンなど多種にわたり様々なパンがあります。一般的にはフワフワの柔らかいパンが主流で、これらのパンも道産小麦でも作ることが出来ますが。

道産小麦の特性を知れば、噛むほどに小麦の旨みと風味が醸し出されるので「咀嚼性の高いパン」として大切にしていきたいですね。現在、ライ麦も含め6種類の道産小麦を使っています。

旨い道産小麦にも弱点があり、その年によって製品(小麦粉)にばらつきがあること、農家にとって作り易い小麦としての品質改良が小麦本来の旨みから遠ざかって行くよう不安ですが、それでも種々ある小麦の特性を知り、ブレンドする事により「道産小麦のパン」としてこれからも作り続けていきます。最後に道産小麦パンは食べる前にちよっと焼くのがコツ。一番美味しい食べ方ですよ。

# 会員からの

## メッセージ

### 食卓からエール

札幌市中央区 中田 美紀

妊娠を機に、食から、石けん住環境までこだわりを広げた私でしたが、昨年7月に食の自給ネットワーク準備会で実施した千歳市箱根牧場への「乳搾りと収穫体験ツアー」に参加して、生産して下さる側の声を聞かせて頂いて、家族の健康を気遣っているだけでは、進歩がないのだということが、本当の意味で分かったように思いました。

手をかけて愛情と信念で作られている食材。旬のモノを欲張らず、心して味わう。「有り難く頂く」という忘れかけていた大事な気持ちを子供と一緒に改めて学んだ一日でした。

決してグルメや贅沢じゃなくって、自然で体に一番よいコト。無添加の調味料も、無農薬野菜も、選んで買求め続ける消費者の姿勢でいることが、我が家流の応援です。

### 自給ネットへのラブコール

千葉県茂原市 鈴木 猛

千葉の新生酪農という乳業会社で酪農対策の仕事をしている鈴木といいます。

新生酪農という会社は、今から二十年前に生活クラブという生協が「近郊地の酪農を守る」と千葉の酪農生産者と直接提携して作った牛乳工場です。実は4年前まで新得の共働学舎にお世話になっていたこともあり、北海道は懐かしいふるさとです。

本格的な乳製品の輸入自由化の前に、北海道の酪農家の皆さんは大変な努力をされていることでしょう。我々内地の酪農家も条件は違いますが同じです。国際競争の名の下に、北海道の酪農が外国の乳製品に打撃を受け、内地の酪農は北海道の生乳に圧巻されるのではと戦々恐々としています。

そんな中、北海道で「食の自給ネットワーク」が出来たと聞いて、さっそく参加させていただきました。輸入に頼らず国内の農業を大切にしていく視点こそが、それぞれの地域環境と我々の生命を守れるのだと思います。近郊地でもできるだ

け輸入に頼らない酪農を模索しています。「食の自給」を合い言葉に、北海道酪農と共存できるように、お互いに情報交換をしていきたいと思います。

### 畑を起こす、未来を興す

札幌市東区 佐藤 康子

東京方面に暮らして二十余年あり。先日念願のUターンを果たした。今、一番強く思うことは、北海道はその潜在能力をまだまだ活かさずしていいと言っていることだ。首都圏の人々の北海道への思い入れはこの外強い。自然が豊か、人間が優しい、などなど。

一方、経済的に絞ると辛口の向きが多い。「経済崩壊」とまで言われてしまっている。しかし、北海道は本当は△眠れる獅子Vのように思えてならない。眠っているからには起こさなければならぬ。

自給率アップのため畑を起こすことは、ひいては眠れる獅子を起こすことにはかならない。食の分野では既に十二分に力をもっている北海道ブランド。

この会の活動が将来、北海道だけでなく日本の経済活性化の一因にもなると信じている。

『将来の食糧に不安』

海外依存に危機感、自給率の向上望む  
 JA全農は'98年度、主婦のグループを対象に20日間開いた「お茶の間フォーラム」と「地域フォーラム」の参加者にアンケートをとり、今年5月20日までにまとめた結果を発表した。対象者は203人。回収率は91%。将来の食料供給は、「少し不安」と「たいへん不安」を合わせると95%の人が何らかの不安を抱いている。また、カロリーベースで41%という極めて低い食料自給率に、「高める必要がある」が8割を超えた。世界の食料問題に関心がある人は9割に達している。

また、輸入食品には97%が「心配」と答え、国産に

求める物は「安全・安心」が8割、次いで「新鮮」が5割、その外「安定供給」「環境保全」「栽培法などの情報」と続いた。  
 ('99・5・3日本農業新聞)

『遺伝子組換えパイイヤ来年3月にも輸入へ』

農水省は5月13日、遺伝子組み換えの米国産パイイヤが来年3月にも輸入解禁となる見通しを明らかにした。遺伝子組み換え作物は国内でも大豆やトウモロコシなど加工用としては既に出回っているが、生鮮作物としては同パイイヤが初めて。同省は組み換え作物を原料とした食品への表示義務を検討中で、生鮮作物の輸入解禁は今後の表示議論にも影響を与えそうだ。  
 ('99・5・14 北海道新聞)

募集してま〜

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！

お知らせコーナー

環境ホルモンパート2

「化学物質汚染と遺伝子汚染」

講演：天笠啓祐氏  
 日時：7月18日 13:30~  
 場所：教育文化会館4F  
 資料代：500円  
 主催：日本消費者連盟  
 問い合わせ先：神原昭子 ☎011-774-5423

「ひつじコミュニケーション'99

ひつじはみんなのともだちだ！」

日時：6月26日(土) AM10:00~PM3:00  
 場所：アリスファーム羊ヶ丘牧場(余市)  
 主催：ひつじコミュニケーション実行委員会(社)酪農畜産協会  
 問い合わせ先：アリスファーム羊ヶ丘牧場 ☎0135-34-6777 担当伊藤光恵  
 羊大好き人間の集まるひつじコミュニケーション。今年は余市のアリスファームで実施されます。フリースマーケット他盛りだくさんのプログラムです。  
 イベント参加は無料 フリース出店は問合わせ先まで御連絡下さい。

「ムカウのサトの田植体験」

日時：5月29日(土)・30日(日) AM9:00より  
 場所：追分町、無河有の郷農園  
 問い合わせ先：ムカウのサト農園 小路健男 ☎01452-5-2524  
 今年もやってみりました。田植えの季節です。常連さんも初めての方もどしどしお越しください。泥んこ、気持ちいいですよ！  
 参加費 無料 参加希望の方は御連絡下さい。

編集後記

北海道食の自給ネットワークとなって初めての会報をお送りします。  
 四月から新会員の方々が増え、活動にもはみぎがついて事務局としては嬉しい限りです。五月九日には厚田村へ小麦の種まきにスタッフとして行きました。抜けるような青空のもと、残雪の山を背に、うぐいすの声を聞きながらの作業。お昼のサンドイッチと牛乳も美味しかったです。小麦トークも聞けたし、会員の皆さんにも会えたし、本当に良い一日でした。またこれからもがんばろーっと！  
 (大熊)