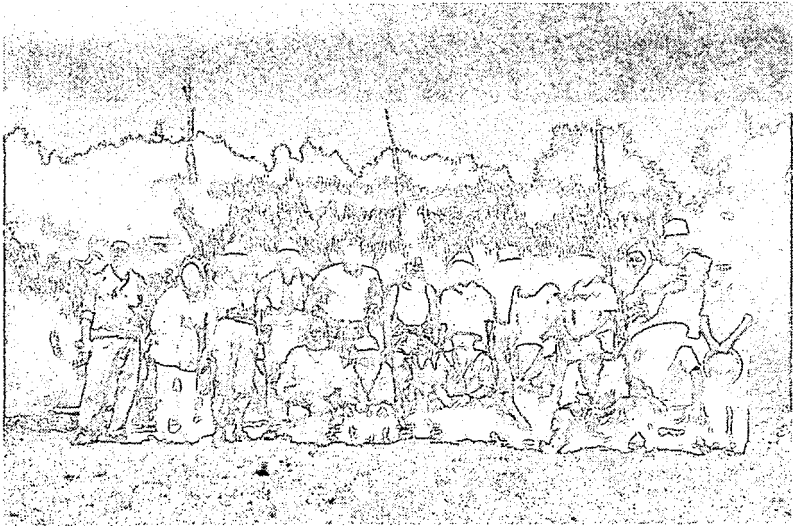


1999. 8. 20

VOL.2



「真夏の日射しのもと、麦刈り作業を終えてホットひと息」
8月8日 厚田村1.5ファームにて

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 (南)ワードエム内
TEL (011)231-3474 FAX(011)231-3470

遺伝子組み換え食品の表示問題

塩澤照俊

いま遺伝子組み換え食品の表示を求める声が、消費者団体などを中心に高まっていますが、これに押されて、農水省はようやく八月四日、「食品表示問題懇談会遺伝子組み換え食品部会」に表示案を提示しました。しかしその内容はきわめて不十分なものと思われ、ここで、ここではこれについての検討を加えてみることにします。

遺伝子組み換え食品とは

その前に遺伝子組み換え食品とは何か、その現状はどうか、についてふれておきましょう。個々の生物が持っている様々な性質は、それぞれの細胞の染色体に組み込まれている遺伝子によって決まっています。そしてある生物に、別の生物が持っている特定の遺伝子を組み換えることにより、在来なかつた性質を付与す

るのが遺伝子組み換え技術です。例えば今アメリカでは除草剤に強い遺伝子を組み込んだ大豆の栽培が普及していますが、これは除草剤の散布で雑草は枯れても、大豆は枯れず、これによって農作業の能率アップがはかられています。

日本では四年前からこのような遺伝子組み換えの大豆、トウモロコシ、ナタネ、ジャガイモなどが輸入され、したがってこれを原料に使用した食品の製造、流通、消費は多岐にわたっています。消費者はこのような遺伝子組み換え食品の安全性に不安を抱き、これを食べるか食べないかの選択ができるような表示を政府に強く求めてきたのです。

農水省案の内容

今回、農水省が提示した表示内容は付表の通りです。これによると表示対象は四つに分類されています。その第(1)は「組み換えの結果、組成、養生素、用途等が従来の食品と同等でないもの」です。これの該当品目

は、「高オレイン酸大豆油およびその製品」ですが、これはまだ国内で流通しておらず、目下安全性評価申請中であり、将来流通するようになった段階で、「使用」表示が義務づけられます。

その第(2)は「従来の食品と同等だが、加工工程後も組み換えられた遺伝子または、これによつて生じたタンパク質が存在するもので、のうち一般消費者向けのもの」です。これの該当品目は、豆腐、味噌、コーンスナック菓子など二十数種ありますが、その表示方法についてみると、組み換え原料の使用が分かっている場合は「使用」を、普通作物と分別していない場合は「不分別」の表示を義務づけています。また(2)の中には植物タンパクやコーンスターチを主原料とする食品も含まれています。が、「主原料」とは「全材料中重量で上位三品目に入り、かつ食品中に占める重量が五%以上のもの」と規定されており、従つて植物タンパクを

「つなぎ」として使用しているハンバーグやソーセージ、練り製品のほとんどは表示対象外となります。

第(3)は、分類上は(2)と同じですが、該当食品は一般消費者向けでない大豆粉やコーンスターチなどであり、これについては「表示不要」となっています。

第(4)は組み換え作物が原材料であっても「遺伝子やタンパク質が加工工程で除去・分解等されることにより、食品中に存在していないもの」です。これの該当食品はしょうゆや各種植物油等ですが、これについては「表示不要」としています。また付表中には記載されていませんが、組み換え作物を飼料にした畜産物は「家畜が遺伝子やタンパク質を消化してしまふ」として検討すらしていません。以上農水省案は表示の内容が消費者にとってきわめて分かりにくい物ですが、製品段階で組み換え遺伝子やタンパク質の検出が可能かどうかを基準にしている事は明らかであり、

その結果表示義務の対象は限定され、それはアメリカから輸入される大豆やトウモロコシの一定程度にとどまるとみられます。
農水省原案の背景

政府（とくに厚生省）は、これまで「組み換え食品は安全性が確認されている」と主張してきましたが、今回の農水省案もこの主張を基本にし、また組み換え原料を分別しない現在の流通をそのままにしておくことを前提にしておくられたものです。政府のこうした姿勢の背景には、なんといっても組み換え原料の輸出国アメリカへの思惑があり、事実表示の検討が大詰めを迎えた七月末に、アメリカ農務省のシテイ特別補佐官が来日し、「貿易の支障になる」との理由で、「表示は義務づけるべきでない」との圧力をかけてきました。他方欧州連合（EU）ではすでに組み換え表示が義務づけられて

	分類	品目	表示方法
(1)	従来の食品と同等でない	高オレイン産大豆油およびその製品	「使用」表示を義務付
(2)	従来の食品と同等だが、加工工程後も組み換えられたDNA、またはこれによって生じたタンパク質が存在するもので、一般消費者向けのもの	豆腐・豆腐加工品、凍り豆腐、おから、ゆば、大豆(調理用)、枝豆、大豆もやし、納豆、豆乳、みそ、煮豆、大豆缶詰、きな粉、いり豆、コーンスナック菓子、トウモロコシ(生食用)、冷凍缶詰トウモロコシおよびこれらを主原料とする食品、ポップコーン、ジャガイモ(未加工)、大豆粉を主原料とする食品植物タンパクを主原料とする食品、コーンスターチを主原料とする食品、コーンフラワーを主原料とする食品	「使用」か「不分別」の表示を義務付け
(3)	上記に該当するが、一般消費者向けでないもの	大豆粉、植物タンパク、コーングリッツ、コーンスターチ、コーンフラワー等	表示不要
(4)	従来の食品と同等だが、加工工程で組み換えられたDNA、またはこれによって生じたタンパク質が除去・分解されたもの	しょうゆ、大豆油、コーンフレーク、マッシュポテト、液糖、デキストリン、コーン油、菜種油、綿実油、水あめ、ジャガイモでんぷん、ポテトフレーク、冷凍・缶詰・レトルトのジャガイモ製品	表示不要

(注)「主原材料」とは全材料中重量で上位3品目で、かつ食品中に重量が5%以上のもの
北海道新聞(1999年8月3日)による

おり、このところ組み換え原料品の輸入を抑制ないし禁止しているの、この点からもアメリカは組み換え原料品の日本への輸出拡大を目指しています。

また国内の食品企業の多くが、コスト上昇を理由に、表示の義務付けに抵抗しており、これへの配慮もあるものと考えられます。

原材料表示が必要

農水省案に対し、消費者が知りたいたのは「組み換え食品が検出できるかどうかではなく、原材料に使ったかどうか」（遺伝子組み換え食品部会委員の一人、女優岸ユキさんの発言）です。そのためには、大豆、トウモロコシ、ナタネなどの輸入時に、遺伝子組み換え作物かどうかの検査をおこない、その検査証をつけた形で流通させ、食品メーカーが組み換え作物を原料として使用すればそれを表示する方法が必要です。この原材料表示は、遺伝子組み換え食品部会にも二十七の消費者団体の要望とし

て提出されています。

遺伝子組み換え食品はこれまで人類が食した経験のないものです。現在人体に有害との証拠は出ていないにしても、予期せぬ変化はないのかどうか。すでに、害虫に

だけ毒性があるとされる遺伝子組み換え農作物の花粉でチョウの幼虫が死んだという研究が、世界的権威のある英国の科学誌「ネイチャー」で報告されています。遺伝子組み換え食品の「安全性」について引続き検証を深めると同時に、すべての組み

換え食品にわかりやすい表示がつけられることが不可欠です。

農水省は今回の原案を基準に、八月中に最終案を決定し、その具体化に踏み出す考えのようですが、消費者本位、国民本位の姿勢に立つことが望まれます。

（八月八日記）

プロフィール

しお ざわ てる とし
塩 澤 照 俊 さん

- 1953年 北海道大学農学部
農業経済学科卒業
- 同年 北海道総合開発委員会
事務局に就職
- 1959年 北海道立農業研究所
- 1980年 拓殖大学北海道短期大学
に転職(農業経営学、農業
政策担当)
- 1982年 農学博士
- 1998年 拓殖大学北海道短期大学
退職
- 同年 北海道地域農業研究所
属託研究員
- 1983年 著書「北海道農業の展開
と構造」を北海道大学図
書刊行会より刊行

レポート

最近、新聞やテレビなどで遺伝子組み換え作物の表示義務の基準が公表されました。消費者団体や農業団体から輸入を反対されながら、安全だということでも事実上、自由に流通する事になりそうです。この中で義務表示が求められるのは、豆腐、納豆、みそ、コーンスナック、ポップ

コーン、缶詰コーンなど食品中に組み換え遺伝子や、それが作るタンパク質が残る物です。このため、大半の食品は、義務表示を免れる事になります。しかし、私達の本当の不安は、今の世代への影響より、将来の子供達への影響のほうです。従って、その要求も、輸入を禁止出来ないのなら、選択のための表示を原料段階で作って欲しいという事でした。

一体、誰のための論議だろう。この表示案は、アメリカの要求をほぼ100%受け入れたものです。省力化に貢献し、低コストを実現する夢のような技術の遺伝子組み換え作物と、価格が高い有機農産物を両方も輸出することに成功したわけです。

私は、江別市の北西部で畑作農業を営んでいます。化学肥料も除草剤も農薬も使用しているごく普通の農業者です。ただ、一つ心懸けているのは、その量を極力おさえている

感 雑

J A 石狩地区青年部協議会会長

萩原英樹

ことです。堆肥の利用で化学肥料を抑え、害虫や病害も出来るだけ観察することで、予防防除は行なわれないようにしています。私には2人の男の子がいますが、4才の下の子は、生後3ヶ月からアトピー性皮膚炎が発症しました。

病院の先生の言う通りにステロイド軟膏で治療していましたが一向に治らず、顔じゅう包帯の日もありました。かゆくて泣き、かくと悪化するのので両手も包帯で巻く、というおおよそ赤ちゃんらしくない生活が半年近く続きました。妻も子供にあまりながら一緒に泣く姿は、今も脳裏に焼き付いています。父親は全く無力なもので、情けないと思っただけです。そして一冊の健康雑誌との出会いで、今では人一倍元気に保育園を走り回っています。

アトピーの原因についてはいろいろ論じられています。しかし、私は自分の職業とも関わりがあつたのではないかと今でも思っています。ですから、労力との関係で、それらを使用しない事は現状では難しい事ですが、必要以上には使用しないと考えています。

遺伝子組み換え作物や、ダイオキシン問題など農業が加害者になりかねない問題が増えているように感じます。私達に出来る事は何かを考え、微力でも、正面から向かっていこうと思っっているこの頃です。

小麦プロジェクト

小麦収穫祭

(南)ZERO 菊池尊治

八月八日、私達の植えた小麦の刈り取りを行ないました。會長の長さの畑、1反を借りて育った小麦は予定の半分くらいでしたが、無事刈り取りを済ませ日干し乾燥の状態に入りました。

立ちくらみするような暑い日、海水浴客のつくる渋滞をくぐりぬけ、午前十時過ぎに約30名の人が、長さの1・5ファームに集合しました。豊かな黄金の麦の絨毯を期待していた人は少しがっかり。小麦の生育状況は場所によって違い、全く育っていないところもありました。

種まきが大雨の直後であったこと、ハトが種を食べた事、雑草が多かった事、が原因と長ささんから説明を受けました。気を取り直し、刈る人、束ねる人、

運んで日干しする人、という分担で作業を進めました。和気あいあい、汗だくの作業も昼過ぎには完了しました。

日干しの竿に積まれた小麦を見て、「オー、格好付いたねー」。収穫小麦を背景に記念写真を撮りました。青い空、緑の山々に囲まれて、パーベキュウの昼食。長さん特製のビール、シロクマ北海道食品(株)荒川氏差し入れの100%道産小麦の



パン、自給ネット事務局からはかぼちゃ接木しないスイカの差し入れもあって野趣とグルメな昼食となりました。昼食後は談話会。野菜の価格や品質はどうやって決まるのか、産直品とスーパーの野菜の品質の違い、食糧危機は来るか等々、思い思いの話が続きました。次回、自作小麦によるパンの試食会が行われますが、その時の食味を思い描きながら散会したのは午後2時半でした。

学習プロジェクト

「増田農場見学・交流ツアー」

八百屋らる畑 橋本 早知子

学習プロジェクト企画の第一回目、生産者訪問ツアーが7月25日(日)に行われました。「食の自給」向上のため、生産現場、生産者の想いなど知っていただくための体験ツアーです。今回、お訪ねするのは、深川の増田農場。今にも雨が降りそうな空模様にもかかわらず、皆さん「畑へいくぞっ!」スタイルで集合。我々、スタッフ4人を含め、満員のバスは深川へ向け出発です。車中ではまず自己紹介。「北海道の雄大な畑に触れてみたい」、「農産物の作り方をもっと詳しく知りたい」、「自給率向上のため、私にも何か出来るかと思って」など参加された皆さんの想いは様々。ほとんどの方が初対面にもかかわらず、ほんわかした空気が車内を包みます。自給率のクイズなどしているうちに北空知平野を一望できる山の上の増田農場に到着。増田昭啓さん(41才)が出迎えて下さり、さっそく「アキコ」の畑の見学です。アキコとは秋に種をまく小麦の事。雪ノ下でジッと春を待ち、雪解けとともにぐんぐん成

長し7月下旬頃刈り入れするのですが、雪解けが遅かったりすると種が腐ってしまったり、結構管理が大変なのです。少し丘を下って、化学肥料や農薬を使わない小麦畑へ。さすがに草ボウボウです(？)。一掘り程、皆さんに麦を刈っていただき、お土産に。6反の畑から収穫出来るのはたぶん2・3俵(1ひょう60kgと聞かされ、驚きの声があがりタメ息もれました。この間も麦の品種の違いなど熱心な質問が続きます。さらに丘を下ってじゃが芋畑へ到着。じゃが芋掘りを体験していただき、掘ったじゃが芋もお土産です。

この日最後の見学は鶏舎です。増田さんは鶏をより自然に近い形で飼育しています。もみがらを引き詰めた鶏舎では元氣そうな鶏たちがコケコッコと遊びまわっています(と人間には見える)。エサも自分の畑や地域で収穫した野菜くずが主流。鶏ふんは、もちろん畑の大事な肥料となります。すべてを自分の畑、地域の畑でまかない、返していく地域型の循環農業が理想という増田さん。自給率向上に向けての姿がここでも見られます。

お昼はとり肉のバーベキュー。とりたての野菜も焼いたり、サラダになったり、漬物になったり。ホコホコのじゃが芋、南瓜もさる事ながら、おにぎりの美味しかった事！近隣の上島孝治さんがたんせい込めて作ったお米を持ち込んで下さいました。きわめつけは、その炊きたてご飯にとりたての生卵をかけて食べた時「ワオッ！」という感嘆の声が思わず上がったのです。食後、増田さん、音江農協理事山崎さん、上

島さんを囲んでの交流会。収穫のご苦労や喜びなどにまじって、深刻な話しも聞かされました。何よりも離



農者が多い事、深川一帯でも百軒あった農家がここ十年で五十軒になってしまったのだそうです。いったいどこに原因があるのでしょうか。行き当たりばったりの日本の農業政策に対しても声を上げなくてはいけないでしょうし、流通費もつと頑張つて農作物を売る方法を考えなくてはいけないでしょうし、消費者の方々は一つ一つの野菜、一粒一粒の米や麦にもっともつと価値を見出して欲しい。広大な北空知平野を眼下に改めて思いました。様々な人が様々に関わりあいながら自給という布を織つていく。その布は畑の心地よい風に吹かれ、ただなびいている。そんな事で良い。そんな時空間でよい。自給ネットは皆さんと一緒にたくさんの方を考えた、見送りながら思いました。また、ど

プロジェクトからの報告

ここでご一緒しましょう。

資源循環型の社会をめざす

『株式会社 K&K』

石狩市新港南2丁目10番3 TEL0133 60 4313

これまで私達は、経済の発展や利益追求のために大量生産、大量消費そして大量廃棄を何の疑問も抱かずひたすら続けてきましたがその結果、自分達の住む環境の破壊と健康の急速な悪化という大変大きな社会問題を招いてしまいました。そのなかで私達の会社は「環境・健康・共生」の3つをコンセプトに、「有機資源循環農業支援事業」という資源循環型・環境蘇生型の社会の構築をめざし平成九年十一月にさまざまな方に協力・応援を頂き設立しました。

有機資源循環農業支援とは具体的に申しますと、日々焼却・廃棄処分され問題になっている食品廃材（生ごみ）をゴミとせず分別することで再資源化し、それを原料として有用性微生物で長期間発酵・熟成させた良質な発酵有機肥料を製造します。そして有機農業に意識の高い農家さんに使っていたただくことにより無農薬（減農薬）・無化学肥料（減化学肥料）栽培の安全でおいしい有機農産物を生産していただき、それをまた消費者に還元し、そこから排出される食品廃材をまた肥料に…と一つの循環の輪を作ります。

食品関連企業では、環境を考えた有効な生ごみ処理と農薬を使用しない安全でおいしい農産物の確保に対する要望



は大きく、農家も厳しい農業環境の中で消費者に受け入れられ、かつ安全な本来の農業を模索する動きが大きな流れとなりつつあります。また消費者側も今までのように農薬や、化学肥料を多量に使用して作られた農作物ではなく、本当に子供にも安心して食べさせられる安全な農産物を求める声が高まっています。しかし今はまだこの生産者、流通業者、消費者個々の要望は独立している状態ですが、これに有機資源循環農業のシステムを取り入れる事により

一つの「輪」ができていきあがり、お互いが求めるものがうまくつながり合い資源循環が動き出します。

(株)K&Kの食品廃材を主原料にした発酵有機肥料は石狩市の石狩湾新港工業団地内に新築された有機肥料センターで今年8月より生産します。原料となる有機資源（乾燥食品廃材）は札幌グランドホテルさんから提供を受け、それから生産された発酵有機肥料は札幌近郊の農家で使用していただき、そこで栽培された有機農産物をまた札幌グランドホテルさんで使っていたところからこのシステムが始まります。このシステムが少しでも多くのところで認められ資源循環型、環境保全型農業が地域に定着し、みんなが安心して生活が出来るような社会に早く移行することを(株)K&Kはお手伝いします。

北の情報発信基地

『里贈人』

江別市西野幌17番地2 TEL 011 384 6834

最近しばしば新聞や雑誌などマスコミで取り上げられ注目を浴び始めたグリーンツーリズム。これは「農村にある伝統的な文化や料理、イベント、農作業など農村風景も含めその地域独自のものをそこに行って体験すること」を意味しており、具体的な方法としては現在、ファーム・インやファーム・レストラン、直売、観光も含めた体験農業などがあります。

札幌の中心部から車で約50分、江別セラミック・アートセンターのすぐそば江別市西野幌に、グリーンツーリズムの情報発信と直売の店「カントリーマーケット・里贈人」があります。埼玉県出身のオーナー栗井文子さんは独身時代に江別市にある町村牧場で研修中同じ研修生だった栗井義勝氏と出会い結婚。現在住まいのある西野幌で農業を

始めました。農作業のかたわら「ファーム・イン」の勉強をしようと思いい立ち、平成7年東京都港区で行われた「グリーンツーリズム専門家養成講座」に参加したのがグリーンツーリズムの活動を始めるきっかけでした。この養成講座を受ける為全国から集まった第一期生三十五名で同窓会組織を作り、発足から現在まで栗井さんがその事務局長を務めています。

木造りの可愛らしい建物「カントリーマーケット・里贈



人」の店内には、ファーム・インや直売の情報、マップ、写真、会報や機関紙など道内を始め全国のグリーンツーリズムの情報があふれんばかりおかれていきます。また直売も行ってっており、栗井農場のとれたて野菜や御主人の義勝氏が行ったドライフラワー、町村牧場の牛乳やソフトクリームなども販売しています。店内にはいすとテーブルが置かれ、コーヒーを飲みながらじっくりと各情報に目を通すことが出来ます。その他「里贈人」では貸し農園もやっており、幼稚園の子供達によるじゃが芋の種植えや収穫体験なども行われています。

「グリーンツーリズムは都会に住む人が農耕地帯に来て心身ともにリフレッシュする効果だけではなく、農村に住む人達自身が自分達の地域の素晴らしさを再認識する効果もあるのです。そしてそれが地域の活性化や村おこし、町おこしにつながって

いくのです。」とおっしゃる栗井さん。将来はグリーンツーリズムの動きが比較的弱い道央圏で、地元江別を中心に運動の活性化を計っていったらと考えています。

(取材 大熊久美子)



麦の大地 北海道

シロクマ北海食品株式会社 荒川 伸 夫

五月九日、食の自給ネットワーク主催のはるゆたか小麦の種まきツアーに参加しました。パン屋に生まれて五十年、パンでメシを食べさせてもらっているのですが、自分の手に小麦の種を握り、大地に播く作業は始めての体験です。七月中旬、道内の小麦畑を訪ねる機会がありました。小麦の主産地である上川地方の美瑛、北網地方の遠軽、北見、美幌、小清水などです。

この時期は、ほくしんが大半ですが、秋まき小麦が一足先に熟れはじめて、ほんのり黄金色になっており、それとは対照的にはるまきのはるゆたかはまだ青々とした緑色とのコントラストは、これからやってくる収穫に向けて互いに競い合っているように見えます。この訪問で気づいたのですが、石狩や南空知のような稲作地帯の、水田と小麦畑が隣り合わせになっている風景に見慣れているこの目には、特に北網地帯の延々と続く小麦畑を比較してみると、同じ麦でも気候風土などの生産条件や、その地域の農業の背景の違いが感じられます。

さて、われわれパン屋にとって関心の深いはるゆたか小麦について主産地の生産者の方々と情報交換する機会がありました。ご承知のようにはるゆたか小麦は国産小麦のな

かでは最も製パン適性があり、独特の歯ごたえや風味、味で消費者の方々に圧倒的に支持されています。が、意外にも生産者の方々には、このあたりの情報がうまく伝わっていないようでした。収穫期の穂発芽でのリスクもあり関心が薄くなるのも分かりますが、何とか作付を増やしてもらいたいものです。

今、国内における小麦の消費量は、全く大雑把に言っても、600万トン、一方国内生産は60万トン、そのうち道内産が40万トンであります。又パン用には600万トンの約1/3の210万トンが使われています。一方、国産60万トンの内パン用にはせいぜい2〜3万トン程度の消費量です。従って日々食べるパンの、限りなく100%はアメリカなどの輸入小麦から作られています。国産小麦の流通の仕組みが2000年から国の管理から民間主体への制度に変わろうとしています。さまざまな曲折を経てでしょうが、消費者に本当に喜んでもらえる小麦が作られる事を期待しています。

さて、国産小麦とりわけ道産小麦の消費拡大のために、パン屋は何をしなければならないのでしょうか。消費者の方々とふれあう最前線にあることを考えれば、一つは生産者の方々にいわゆる消費者ニーズをお伝えする事。逆に消費者の方々へは道産小麦の存在意義、おいしさ、すばらしさをお伝えする事だとの思いであります。そしてそれぞれの小麦のもつ個性をおいしさに変える事ででしょうか。

会員からの

メッセージ

「安全な野菜を作りたい」

大滝村 山中 哲也

太平洋戦争に負けた後の混沌とした中で生まれ、農地開放で得たわずかな畑に栽培したじゃが芋と南瓜と、配給の米と、小麦粉のダンゴ汁にうどんなどで育ちました。DDTを消毒や野菜の殺虫に使っていた事も覚えています。

身に余るほどの物がなくても生きて行けるのではないかと考えていたころ、水俣病の水銀中毒や森永乳業のヒ素ミルク中毒など、続々と明らかになった悲惨な公害や食品汚染を知りました。

農業でも、ある時期から急に、農業者自身が農薬中毒にかかり病気になるったり精神の不安から、使っていた農薬を飲んで自殺する人が多数いました。

自分達が生きていくために消失してしまつたものは、出来るだけ少なくし、そのためのわずかな生活の糧を求めるために、

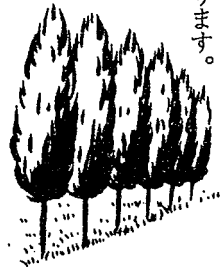
不安も危険もない手段として農業と取り組ましましたがすつきりと割り切れないこともたくさんあります。

多くの人との出会

いから、教え

てもらおうと思っ

ています。



「自給ネットに参加して」

札幌市東区 本村 さおり

食の自給ネットとの関わりは、去年の準備会からになります。印刷屋をやっている主人がポランさんから仕事を受けていて、その関係から食の自給ネットを知り何と事務局をやる事になったのです。ポランさんの宅配を利用していたので食の安全や環境についてはある程度の知識はあったつもりですが、自給率の低さには、正直ショックを受けました。主人と一緒に様々な食のツアーに参加して生産者の人また色々な人と会いお話することができました。

安全なおいしい道内産、国内産のものを選んで食べるだけなのだけど今の現実

は、選ぶのも大変です。国内産と書いてあっても主原料だけで、あとは輸入物だったり……。小さい子供もいるので、将来がとて不安です。生産者の見えるものを食べていきたいと思っています。

食の自給ネットには食の自給率向上はもちろんだけでも、安全でおいしい道内産、国内産のものを選べて購入できる生産者やお店などの紹介、また応援もしてほしいです。この会がより大きな輪となるよう期待して応援しています。



お知らせコーナー

大空のもと みんなで遊ぼう わくわくまつり IN さとらんど

日 時：9月26日(日) 11:00~15:00

場 所：さとらんど内ミルクの郷 (東区丘珠町573番地) 雨天決行

主 催：生活クラブ生協

お問合わせ：TEL 011-665-1717 担当 加藤

道産品、食の自給にこだわりつつ、外で行なう楽しい祭り。産直品の販売、模擬店(浜鍋・豚串・魚介類の炭焼き・ビール)ミルクの郷ウルトラクイズ、大抽選会、ミニ運動会、フリーマーケットその他盛りだくさんの企画でお待ちしています。収穫体験を通じて食の安全と農業の未来を共に考える!

大地の恵みを満喫し、農家の生きざまにふれる1日。

第二回 収穫交歓会

日 時：8月29日(日) 9:00~14:00

場 所：長沼町「米の館」(長沼町東9南3) 雨天決行

参加費：一口2000円(芋掘り代として)

主催・問合わせ先：北海道中小企業家同友会札幌支部農業経営部 TEL011-611-3411
じゃが芋掘り、ジンギスカン、新鮮野菜の直売、農業クイズその他いろいろ盛りだくさんのイベントです。楽しい夏の日をぜひ長沼で!!



講演会～環境ホルモン汚染～

日 時：10月2日(土)

場 所：かでの2・7 道民活動センター

札幌市中央区北3条西6丁目 TEL011-231-4111

「講師 有蘭幸司氏、小若順一氏」

主 催：北海道消費者連盟

問合わせ先：北海道大学大学院農業研究科

TEL011-706-2463 飯澤 理一郎



募集してます

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

北国の夏としては、異例の昼夜に及ぶ暑さが続き、音を上げているのは人間ばかりではないようです。寡黙な大地の作物は如何でしょうか。この夏私たちはスイカ畑の生産者様きに手を出してしまいました。作る楽しみと不安。不揃いな愛しさものの引き受け先に手を尽くし、その後の反応に心中穏やかならぬものがありました。猛暑の99年夏は忘れない年になりました。

猛暑の中、寄稿して頂き、感謝です。会報は発信後の皆さんの受信報告も受けています。ご意見、感想など返信下さい。