

1999. II. 20

VOL. 3



5月9日の種まき、8月8日の収穫を経て、小麦は香り高いパンに焼きあげられた。

(10月17日 「小麦感謝祭」会場 レストラン プレヴェールにて)

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

「食料・農業・農村基本法」と 今後の北海道農業

北海道地域農業研究所 酒井 徹

一、「農業基本法」から「食料・農業・農村基本法」へ

今年の七月十二日、「食料・

農業・農村基本法」という法律が可決・成立しました。

(以下、「新基本法」とする)。

これにより、一九六一年に制定された「農業基本法」

(以下、「旧基本法」とする)

に代わる新たな骨組みに沿って、今後農業政策が進められていくことになりました。

「新基本法」の法律案が出されるまでには、「旧基本法」

に関する研究会や「食料・農業・農村基本問題調査会」

など専門家による議論が重ねられ、国民の意見を聞く

機会も設けられました。生産者団体以外に国民の反応は総じて鈍く、「国民的議論」と言えるような盛り上がりは見られ

ませんでした。

しかしながら、ご承知のように、食料・農業政策は私たちの食生活に直結する大変重要なものです。そこで、今回は、新

旧基本法と北海道農業や私たちの関わりについて述べてみたいと思います。

二、何が変わったのか

(1)「旧基本法」と北海道農業

一九六一年に制定された「旧基本法」は、高度経済成長によって生産性が上がり所得が伸びる商工業と、それに及ばない農業との格差を是正することを目標としていました。その柱は、I、生産政策、

II、価格・流通政策、III、構造政策の三本からなり、IIIの構造政策を機軸に位置付けていました。その方法を具体的に言

えば、①農家戸数を減らし、②経営規模を拡大させ生産性を上げる。③需要が伸びる肉や果物などを振興し、輸入品と競

合する小麦や大豆などは合理化し、その他需要が減少するものは縮小し、④近代

的な農業経営を広く形成し、他産業との格差を解消するというものでした。また

そのために、農家の経営と消費者の生活を安定させるための価格政策と、海外からの輸入の影響を抑えるための国境措置

がとられました。

しかし、こうした方法によって目標をある程度実現したのは全国で北海道だけ

でした。他の都府県の場合、農業だけでは成り立たなくなっても、他の仕事と兼

業しながら農業を続けたため、予測した程は農家戸数が減らず、経営規模も拡大

しなかったのです。その結果、表に示したように、北海道農業は本州に比べて専

業農家や第一種兼業農家（農業所得の割合が五十%以上の農家）の割合が高く、

経営耕地面積も都府県の十四倍となっております。生産面でも、米、馬鈴薯、大豆、

小豆、いんげん類、小麦、甜菜、玉ねぎ、人参、大根、南瓜、とうもろこし、牛乳、

牛肉、など多くの農産物が全国一位の生産量となっております。そして、北海道産

の農産物は、生産額では全国の約1割、供給熱量で言えば約2割のシェアを占めるに至っています。

(2)新基本法の特徴

「旧基本法」の目的が農業の生産性向上と所得増大だったのに対して、「新基本法」の目的は「国民生活の安定向上及び国民

経済の健全な発展」というように、「農業」から「国民」へと視点を移しました。また、基本理念としてI、食料の安定供給

の確保、II、(農業の)多面的機能の發揮、III、農業の持続的發展、IV、農村の振興

の四つをあげていますが、Iの「食料の安定供給の確保」では、国内農業生産の増大と自給率向上を掲げている点が評価で

きます。IIの「多面的機能の發揮」では、農業生産に伴う環境保全や景観形成、文

化伝承などの機能を認めた点は評価すべきですが、これまでの農政がこうした機能

を損なってきたという反省はなく、IIIの「農業の持続的發展」でも、多くの施

策の中に「自然循環機能の維持増進」が埋もれており、構造政策を中心に生産性

の高い大規模農業を育成するという点では、「旧基本法」と変わりありません。Ⅳの「農村の振興」については、農村の総合的な振興とともに中山間地への配慮や都市と農村の交流も掲げられています。

全体を通じて、特徴的なのは、「市場原理重視」と「環境への配慮」と言えるでしょう。

一概に「旧基本法」に基づく政策を評価することは出来ませんが、少なくとも北海道農業は、「旧基本法」の価格政策や環境措置に支えられていたと言えます。「市場原理重視」や国際的整合性のため価格政策や環境措置を失うことは、こうした支柱を失うことであり、国際競争にさらされて、経営が立ちゆかなくなるのは北海道に多い専業農家です。その結果、輸入農産物を買わざるを得なくなることも危惧されます。

三、新基本法と持続的農業

(1)「新基本法」における持続的農業の位置付け

「新基本法」にある「自然循環機能の維持増進」を具体化するものである持続的農業は、国連などの場では一九八〇年代から見られる概念です。国連やOECD（経済協力開発機構）では、経済効率一辺倒からの転換や持続的農業への移行を求めています。また、近年の「地球サ

ミット」や「世界食料サミット」でも、持続的農業が位置付けられています。こうした流れの背景には、環境への配慮無くしてこれまでのような経済の発展や農業生産の継続はあり得ないという認識が国際化しているという事情があるのです。

表 北海道農業と都道府県農業の比較 (1997年)

項目 (単位)	北海道	都府県
総農家数・割合 (千戸(%))	71 (100)	2,497 (100)
専業農家数・割合 (戸(%))	33 (46)	402 (16)
第1種兼業農家数・割合 (戸(%))	26 (37)	385 (15)
第2種兼業農家数・割合 (戸(%))	12 (17)	1,710 (68)
経営耕地面積 (ha/戸)	15.4	1.1
農業粗生産額 (億円)	1,076	8,913
熱量供給量 (兆kcal)	13.2	55.9
耕地面積 (千ha)	1,196	3,753
耕地占有率(都道府県/全国) (%)	24.2	75.8
耕地率(耕地面積/総土地面積) (%)	15.3	12.7

資料)「北海道農林水産統計年報」『理科年表(1997年版)』
注)熱量供給量については、『食料供給表』より推計

ところが、「新基本法」で「農業の持続的発展」の実現を図るための基本的施策を見てみると、第二十一条―三十三条の中で持続的農業に関する条文は、第三十二条の「自然循環機能の維持増進」のみであり、持続的農業の位置付けは、国際的な意識とは大きな乖離があります。

(2) 関連法と施策

持続的農業の具体的施策として、以下のように関連する法律が成立しました。

①「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」

②「家畜排せつ物の管理の適正化及び利用の促進に関する法律」

③「肥料取締法の一部を改正する法律」

また、「新基本法」の理念としては、「食料の安定供給の確保」の具体的施策としてですが、「有機食品」の表示についての法律も成立しました。

それぞれについて、内容を検討してみると、ここで言われている持続的農業は、「土づくり」と「減農薬・減化学肥料」の一体化した農業とされています。戦後これまで進められてきた農業の近代化と、経済合理性の追求がもたらした化学肥料・農薬への依存を見直す視点がようやく法律にも盛り込まれた点は評価できます。しかし、二十一世紀を迎えようという現在において、資源・エネルギー節約の視

点を欠いている点は「持続的」を謳うには不十分ですし、施策の内容としても、農家に対する金融支援や税制の優遇措置、施設整備事業などが中心で、持続的農業の体系的な研究・普及の推進が盛り込まれていない点も不十分です。また、有機農業については、将来的に農業の持続性をより一層高めていくためにも尊重すべきものと考えますが、今回は単に有機農産物の表示規制がなされるだけであり、これも不十分な取り扱いと言わざるを得ません。

四、北海道農業を持続的農業に転換していくために

(1) 北海道における持続的農業の必要性

第一に、北海道において農業は重要な産業であり、今後とも食料基地としての役割を果たしていくためにも、長期的視野を持ち、農業を維持・発展させる必要性が高いと言えます。そのためには地方の維持、環境負荷の低減、安全性を一層高めることが必須です。

第二に、全国の農地面積のうち北海道のシェアは二十四%と高く、都道府県面積に占める農地面積の割合も、都府県より北海道の方が高くなっています。したがって、生産方法次第では環境に与える影響も大きく、環境に対する責任を果たすためには持続的農業への転換が必要です。

第三に、北海道では、経営規模の大き

さや、寒冷気候による作業適期の短かさのために、機械装備や資材・燃料消費の縮小が難しい面もあります。資源の節約と共に、家畜糞尿のガス利用や風力発電など農業由来のエネルギー開発により、エネルギー収支を改善することが求められます。

一方、北海道で組織的に持続的農業が進められるようになるのは、八〇年代に入ってからでした。地域振興の一環としての意味もあり、複数の町村で地域的な取り組みが見られるようになります。北海道庁では、九一年から「環境調和型農業（クリーン農業）」という名称で持続的農業を推進しています。

(2) 北海道で持続的農業を推進するための課題

まず第一に、生産支援という意味で、試験研究のさらなる充実です。これまで、個々の作目や資材別の研究が中心でしたが、今後は、生産体系全体をカバーする技術体系が必要です。

第二に、販売・流通支援については、消費者の協力が欠かせません。「産地地消」の理念を広げ、購買行動につなげるのが重要です。関連して、当ネットワークのように食料の国内自給や地場流通を推進しようとする動きへの支援もあるべきでしょう。また、農協なども都府県大消

費地に販売するだけでなく、地場流通、地域流通、地域住民との交流も視野に入れて、地域の支持が得られるような販売展開が求められます。

第三に、北海道は、農業のみならず水産業も盛んで、森林資源も豊富な地域です。持続的でなければならぬのは農業に限ったことではありません。こうした他産業との関係をつなぐことで、問題の解決に結びつくこともあるはずで

二十一世紀を展望するなかで、現在の生産から流通・消費までの過程を捉え直し、良い点は積極的に評価しつつ、問題点は素直に反省し、生活や経済活動全般を「持続的」なものにしていくことが求められているのではないのでしょうか。

プロフィール

一九六七年 誕生(神奈川県)

一九九六年 北海道大学大学院農学研
究科修士課程を修了、博士課程に進学

(農業経済学専攻) 同年六月より並行して北海道地域農業研究所に勤務、現在に至る。

大学より農業経済学の立場から有機農業の研究を続ける。特に、有機農業の内動向や流通分野(産消提携、有機農産物専門流通業者、基準・認証など)について。

食という字は、「人」を「良」くすると書きます。私達の周りには、化学肥料、農薬、食品添加物、ハウス栽培等、栄養価などは二の次で形や見かけや色合いだけ強調された「食品達」が店頭と並んで価格に反映されています。同一規格で市場に出荷され曲がった「きゅうり」、形の小さい「たまねぎ」は市場の片隅で泣いています。また、「コピエ食品、ネーミング、効能商売が氾濫しています。子供たちにも必要の牛乳もキティちゃんやドラエモンのキャラクター商品として、「商売」として成り立っており、子供たちには本物の成分、栄養表示や牛乳パックはリサイクルができる案内等の表示が必要と思われるのに、何かが違うと感しませんか。

「無添加」とは、すばらしい響きをもっています。が、実際の現状は厚生省の三百何種類の許可したもの以外を使用した場合は、「無添加」と表示できていることを認知しておりましたでしょうか。私たちの勉強不足、知識不足から「損」をして消費しているのが、現状ではないでしょうか。

毎日常食としている「米」も名前ばかりが先攻して、どこかの地域で誰が作ったのか、表面には出ません。新潟・魚沼産の「こしひかり」は生産量の何十倍も市場に出回っておりま

す。(本年度のこの地域の一等米の評価は生産量の五十%で、昨年度は八十五%でした。)安心して食べられるお米についても勉強が必要かも知れません。

今、旬の「柳葉魚」は釧路・鶴川・厚賀周辺にしかない「魚」で、川で産卵し・ふ化して海で育つと言われております。この時期にだけ厚賀では天日乾燥させて加工している生産者もがんばっております。真面目に取り組んでいる生産者と輪を広げていくのも、私達の務めだと思います。また、十二月上旬迄しか食べられない「ししゃも寿司」も鶴川にあります。しかし、スーパーでは、アラスカ産の「カラフトシシャモ」や北欧産の「カペリン」が中心に販売されており、本物の「柳葉魚」とは種類もまったく違う「魚」が堂々と店頭で並んでいること自体、私達の感覚が麻痺してしまったのかもしれない。安ければいいという時代は過ぎようとしています。

私の父の仕事の関係で、「椎茸」を栽培したことがあります。その方法は、「クヌギ」「シイ」の原木にドリルで穴をあけ椎茸菌を入れて「かなずち」で蓋をし、日陰でワラをかけ水分を与えていくと「椎茸」が収穫できたこと、小学生の頃(随分、昔ですが)の記憶として今でも残っております。子供たちにどんなに小さくてもいいから、何か思い出作りをさせてみませんか。そして子供たちに今、親として先輩として何ができるのか、何が必要なかも一度考えてみませんか。人を良くするために「食べ物」についても一度考え直してみませんか…。

食は人を良くする

小樽かに倶楽部 支配人
浅井 祐 二

小麦プロジェクト

小麦感謝祭〜はるゆたかを食べようパーティー

生活クラブ生協 上野 千賀子

十月十七日初雪ノそうその日は初雪の降る寒い日だったのです。小麦を収穫した日は灼熱の日だったのに。でもそれは素敵な秋の一日の演出になったようで、参加された皆さんは頭やコートをぬらしつつも、ちよつとおしゃべりをして、会場のレストラン「ブレヴェール」へやつて来ました。

参加者五十二人中一人の欠席もなく、感謝祭は食の自給ネット代表の松下さんの挨拶で始まり、北海道の小麦の話や私たちの小麦を美味しいパンに焼き上げてくれたシロクマ北海道食品の荒川さんのお話を聞いたあと、北見で「フレックス」というスーパーを経営している川崎さんの乾杯で食事が始まりました。川崎さんはなんとその日北見から駆け付けてくれたのです。川崎さんは北見を始めオホーツク地域で色々活躍されている方で、私たちの会に注目し、会員になってくれました。自給ネットの輪が北海道の中に少しずつ広がって行くようで、うれしいですね。

食事は主役のパン、地場で取れた野菜中心の料理、ワインやパスタ、これが全部北海道でとれた物なのです。日本の食卓にのぼる食材の約四十%しか国産でないと言われているなか、なんと贅沢な食事でしよう。それも全部道産なんて。なんていうんでしょうか、安心と暖かさ、いとおしさ(ちよつ

とオーバーかな)というか、とにかくおいしかったです。シェフの腕前と食材の良さ。みなさんおながきつくて苦しいと言いつつも出てくるお料理は全部見事にたいらげ、殆ど初めて会う人ばかりだったのに、和気あいあいとおしゃべりに花が咲き、楽しい時間を過ごしました。食事の後は小麦の種まきに参加した中田さんと、収穫に参加した田中さん、佐藤さんに作業体験のお話をして頂き、きつかった収穫作業だったからこそこのパンがうれしく、誰にもあげたくない!などの感想に、皆さんはにこにこして聞いていました。会場には種まきから収穫までの写真が展示され、畑の持ち主である厚田村の長さんが出席できなかったので、事務局の渡辺さんから表をもとに収穫までの説明がありました。

そしてこの日最後のお楽しみ、食の自給ネットならではの野菜ビンゴ大会をしました。農作物で北海道が全国一収穫されている物を中心に、自分で書くビンゴなのです。これが楽しくて勉強になるというすぐれもので、会場は多いに盛り上がりました。

帰りには道産品を詰め合わせたビンゴの景品と、食べきれなかったパンを皆で分け合って持ち、外は寒いけれどほかほかした暖かい気持ちでみなさん帰られたのではと思います。と勝手に思っているのですが、主催した自分たちが一番楽しんだのかもしれない。

自給の可能性を探るツアー報告

たくさんのお会いに充実の一日

ポラン広場 笹木 康雄

九月八日、朝八時前に札幌テレビ塔前を出発。総勢十六名、二十九人乗りのマイクロバス、余裕タップリ。今回の学習ツアーの目的は、地域のなかでの地産地消の可能性を探る、といった気楽なものでした。ところが、出会った人達の前向きな姿に、限りなき可能性を感じたツアーになりました。

まず、栗山の南空知地方卸売市場。責任者の佐藤さんが発する威勢の良いセリの声が、バスを降りた耳に響いてきました。買入は、地元周辺の小売店や加工業者。ここでの価格の付け方は、まず出荷する生産者や業者が、あらかじめ希望価格を市場に伝えます。セリでは、落札価格を希望価格に近づけるように、丁々発止の感じで進めていました。生産者と小売店を直接結ぶ地方卸売市場の役割を、ここ南空知地方卸売市場では今でも引継いでいました。松下さんの話では、佐藤さんの個人的な力量が大きいとのこと。

次は市場から十分のところにある、北海道の米で日本酒を造っている小林酒造。

着いてまず感じたことは、酒造会社が消費者に向かつて1歩踏み込んできている姿勢でした。地域の人が、イベントをするとき使用できるように、設備・広場を敷地内に設置。もともと地酒は、その地域の生産者が米を酒造店に持ち込み、酒造店は造った酒を生産者に手渡すことで成り立っていました。小林酒造が、北海道の米で酒を製造している姿勢こそ、本来の地酒の姿です。おみやげのお酒を買って、次の現場、長沼へ。

プロジェクトからの報告

生産者が、地域の食材を使って料理を提供する、長沼のレストラン「ハーベスト」。開業5年で年間5万人のお客さんという繁盛。圧倒的に女性客。

オーナーの仲野満さんは生産者。その仲野さん、二十才くらいの頃は、畑で大量作付け・大量収穫を目指す生産者だったとのこと。二十五才の頃、数量だけを追いかけている生産に「食べものを作っているはずなのに、モノを作っているんではないか」と疑問を抱く。そこで「自分で作った食べものを、直接食べてもらおう」と、一念発起。ログハウスのレストランを三年かけて完成。食材へのこだわり、自分で栽培した農産物。次に、地域内で入手できるもの。次に、北海道産。

食事をしているところへ南幌の製麺工場、「サッポロ麺匠」の山下さんが参加してくれました。サッポロ麺匠は、北海道の小麦でラーメンを製造している製麺所です。ラーメンは、「そば」と違ってスープにこだわるために、麺の素材まで考えないことが多い、とのこと。サッポロ麺匠さん、「需要があれば、メーカーも国産小麦を使うようになります。消費者が、お店に要望していけば、お店も小麦にこだわったラーメンを仕入れるようになります」と消費者の声が、自給に大事と強調。

いよいよ、コースの最終地点。江別のライスセンター。粉を使って、米を乾燥させるという機械を使って、天日乾燥同様の効果を実現したとの説明。米の自由化にともなって、ホクレンに頼った販売からの脱却を狙った江別の試みは、これからの道内各地の米の販売に、少なからず影響をあたえていくように感じました。地域で考えて、地域が生き残っていく、そんなライスセンターでした。

予定通り午後四時半、テレビ塔にて解散。「充実した研修でした」「この内容で、二千円は安い」「楽しかった」…。疲れも吹き飛ば参加者からの感想でした。

昨年八月に発足した地域限定型的小麦研究会

江別麦の会

江別市職員 久保 泰雄

私の住む江別を象徴する言葉は、「石狩川」、「原始林」そして「煉瓦・やきもの」です。農協、農試、普及センター、製粉メーカー、市役所、大学など八団体で構成される江別麦の会発足のきっかけは、この「やきもの」を半ば強引に、道産の小麦粉とビート糖に結び付けたイベント、「全国焼き菓子コンペ'98 IN 江別」でした。

江別は都市化が著しいとはいえまだ半分が農地であり、その農業の中心は稲作と酪農です。しかし、いつの間にか、小麦の作付け面積が約1300haと水稻の六割を越えています。生産量にして約四千トン、それだけ転作が定着した訳ですが、この小麦の品質に対する評価が必ずしも高くないのです。

北海道は国内産小麦の約六割を生産しています。その中心は、十勝であり、北見です。国際情勢及び国内情勢を背景として打ち出される農業政策は、主力産地を念頭に企画されるのは致しかたありませんから、江別を含む石狩にはどうしても分が悪くなります。しかも石狩や南空知には、比較的小さな経営規模、転作作物としての性格と泥炭地などという十勝や北見とは異なる特徴があります。したがって、そろそろ自前の企画を捻り出



さないと思込しかなない事情がありました。

そこで行き着いた一つの答えが、「地域」の力を借りようということでした。都市化が進むこの地域は、試験研究機関や大学、食品製造業者、流通業者など農業と関わりを持つ各分野の力を利用できる場所です。加えて、小麦は製粉という工程（参考までに、道内の地場製粉メーカーはわずか三社）を経た上で食品に加工されますから、農家だけでは完結しない、正にネットワーク型作物とも言えます。

「会」が最初に掲げたテーマは札幌ラーメンの原材料を道産小麦で賄えないかという事でした。これは廻適性やブレンド技術のテストを継続中ですし、流通上のいくつかの課題を検討しなければなりませんから少し時間がかかりました。むしろ話の中心は、この地域の特性品種「ホロシリ」の利用方法を開発する事です。これに、早速接触を求めてきたのが小豆島の素麺メーカーでした。このメーカーは、より産地の顔が見える地域限定的食材があつたため、江別産の小麦粉を使った素麺がいち早く実現できました。

今や安全、新鮮でかつ高品質の食材は、生産から消費に至るいろんな段階で強く求められています。これは一方的な注文を出せば済むということでは解決できません。地域とともにお互いの立場、経験を議論しながら、結びつくべきだと思つていきます。

この小豆島の例に限らず、個性的で安全さを売り物にしたパン屋さん、お菓子屋さん、製麺メーカーなどが出てきています。こうした人たちの道産小麦に対する評価は悪くないことを実感していますが、一方、農業者の方には必ずしもこの肯定的な評価は届いていないのです。ここがうまく通じると畑での作り方が違ってくるはずですが、いきなり経営が改善される訳にはいきませんが、巧く行くことを経験できることが大事なのだと思います。「会」の活動が、この経験の拡大に役立てば幸いだと思います。

エコロジー生産をめざす

サツラク農業協同組合

野名 辰二

私どもサツラク農協は石狩地区を中心とした地域の酪農家がつくった、酪農専門農協です。明治二十八年の創業以来百年間の歴史の中でつねに「土づくり、草づくり、牛づくり」をスローガンに掲げてきました。

土づくりについてはデータなくして改善なしを合い言葉に、組合員の依頼により独自に土壌検査を実施して、適正な肥料設計を行なっています。また、堆肥を積極的に活用して、健全な土壌づくりをしています。尿は生物処理（リアクターシステム）を奨励して自然を汚染しないかたちで大地に還元しています。



草づくりでは良質で安全な牧草を作るため、減農薬・減化学肥料に務めています。さらに良質な牧草等の生産支援のため飼料診断を実施してきました。

牛づくりでは衛生的で快適な牧場環境をめざし、健康な牛づくりの奨励に務めています。また創設以来、独自に家畜診療部門を設けて健康な牛づくりをサポートしています。

「土づくり、草づくり、牛づくり」は品質の良い、安全でおいしい牛乳を提供する原点です。

今年のトピックスとして、生活クラブ生協の要請により非遺伝子組み換えとうもろこしを飼料に使った牛乳を、新しい製造ラインを設けて四月より生産開始しました。今年は大イオキシン問題、環境ホルモン問題、遺伝子組み換え作物問題と、食の安全に関するさまざまな問題が明るみに出てきました。さらに、来年からは有機農産物の認証制度が発足して、食の安全性と農業のあり方がますます問われてきています。これから二十一世紀は、環境重視の農業がさらに求められる時代となります。酪農は牧草地などの緑の景観によって北海道のイメージシンボルのな役割を担い、安らぎを創出する反面、家畜糞尿等、酪農が及ぼす環境汚染はますます深刻化しています。生態系を重視する環境保全型の酪農をめざし、自然と人間との調和を考えたクリーンな酪農と食の安全を重視したエコロジー生産を目指していきたいと考えています。

「ローマで出会った美味しい野菜たち」

札幌市手稲区富丘六条七丁目四の十三

「ジャルダン・ポタジエ・テラニシ」

昭和一九一九年八月三十一日

オーナーシェフ 寺 西 健 雄

それは、九十四年の十月。当時、滞在していたドイツ、デュッセルドルフから飛行機でミラノに入り、レンタカーでアルバ、ジェノヴァ、ボローニア、フィレンツェ、ウンブリアの山中を経てローマまでという約三週間の「食べ歩き」の旅でした。それぞれの地で、その土地ならではの名物料理を味わいながらローマを目指すとても贅沢なプランで、半年分の給料を懐に随分と意気込み、毎日のようにトラットリアから二ツ星、三ツ星のレストランへ。又、ワインも産地まで訪問し畑を見ながら試飲する日々…と、今考えると良く身が続いたなあと思います。(こんなことを年三〜四回、五年間も続けたのですから。)これに付き合った妻もさぞ大変だったろうと思うのですが、いつもニコニコ楽しく食事に付き合ってくれました。感謝しつつも、それは幸福な時間でした。

そして、最終地であるローマへ到着。

それは、とても幸せな気持ちにさせてくれたトラットリアでのことでした。

その店の名物は三十種類以上もある野菜づくしの前菜でした。イタリアでは、前菜、パスタ、メインディッシュと続くのが普通です。私たちもメインディッシュをオーダーしたら、「やめときな。本当に食べるなら、前菜を食べ終わってから注文しなさい。」と忠告するではありませんか。こんなことは初めてで、益々その名物に期待が膨らんでしまいます。すると四人掛けテーブルに乗

り切らない程の野菜たちのお出ましです。そして、うれしい位に量の多い事!やあ驚きました。しかも「おかわり」自由というではありませんか。さすがここはイタリア、やってくれるではないかと圧倒されました。

では、お味の方は…。「うまい!」盛り付や見てくれはパツとしないけれど本当にどれもこれも美味しい。その中でもこれぞというピカイチはラデツキオのサラダです。ただ、塩をしてオリブオイルをかけたただけなのにその味は確かなものでした。まず、最初に香りと一緒に甘味を感じ、清涼感のある後味。シャキシャキ、パリパリと、いくらでも食べられるのです。

私の実家は農家で、子供の頃は毎日野菜を井戸水で冷やし、おやつがわりに食べ、その野菜の美味しさを何の疑問もなくごく当たり前に感じていました。しかし、最近の八百屋で買う野菜は何かひとつ物足りません。味もくせがなく、甘味をより感じるものへと改悪されているみたいで締まりのなさを感じてなりません。皆が嫌う、渋み・苦味・酸味など脇役ではあるけれど、大切な味の構成要素が軽視され「甘くて美味しい」コメントのオンパレード。日本の農家はこうしてしまつたのだからと心配していたら、友人達の中に健康で身体に優しい野菜を作っているグループがあると知り安心しました。これからは、彼等によりいいものを作って頂き、私はその野菜で一人でも多くの方々々にローマで味わった感激を伝えたく、野菜料理を食べるのなら「ジャルダン・ポタジエ・テラニシ」へと日々努力していきつもりです。そのためにも本当にいい野菜を生産していただき、たくさんの方々々が正しく評価してくれることを願います。良き友人である農業生産者に栄光が輝く事を願つて。

会員からの

メッセージ

「おいしい野菜」

札幌市北区 坂部 敏夫

地球上のあらゆる食品が何時でも手に入る幸せ。この幸せと引き換えに農業の衰退、農薬・遺伝子組み換え等の問題が多々発生しております。私は退職後の生活にシルバー農園を計画し、土地を求めようと思いましたが、農地法の関係から取得できないとの事。取得した土地は、十余年も放置された離農者の宅地でありました。土地が手に入る喜びで購入しましたが、そこは泥炭地のため暗渠が必要で耕地にするまでに一年の期間を要しました。次の年の春、小さな耕運機ですが、これに乗っていると立派な農業者であるような気持ちになるから不思議です。馬鈴薯を始め種々植えましたが作物が必要な時期に必要な作業が出来ず、その上知識がない事が重なり秋の収穫は散々でした。キャベツは虫に食われ、スイカは弦ほけ、ソバは刈り取る時期を知らず実はほとんど

地に落ちこれまた収穫はありませんでした。

三年目は、耕地面積を減らし、そこに果樹を植林したが野ねずみの食害にあい全滅してしまいました。野菜を作ってみて気づいた事は、スーパーに並んでいるような型の良い揃った野菜はなかなか出来ないものだという事でした。

農家は消費者の求めに応じ、売れるものを作る。そのために化学肥料と農薬をふんだんに使う。またビニールハウスでは石油を燃やして季節に関係なく野菜を作る。こんな事で本当に良いのでしょうか。「求める」・「応じる」の循環を断ち切るために消費者自身がより利口にならなければならぬと考えます。失敗を重ねながら野菜作りを続けます。「自作の野菜はおいしい」型が悪くても不揃いでも「安心・新鮮そして自作」という付加価値が付いて本当に美味しい。健康の許す限りシルバー農園を楽しみたいと思います。



私が期待する

「食の自給ネットワーク」活動

札幌市中央区 五十嵐 美由紀

(農業改良普及員)

私がこのネットワークにひかれた理由は、農業者、流通、消費者と言う、垣根を越えた集まりだった事です。「運営委員会に出てほしい」という事務局の大熊さんのお誘いで、恐る恐る？出席しましたが、ちよつと前では考えられない様な、バラエティーに富んだメンバー構成。それぞれが、「食」や「農」について、熱い思いをもっているという事が、感じられました。

今までの団体は、同じ目的に向かって、同じ活動をする。というのが一般的でしたが、このネットワークは、「食」や「農」への思いを持った人が、それぞれの立場で、自分の出来る事を実践していく。そして、ひとりでも多くの人に、「食」や「農」に対する関心を持ってもらうための、啓蒙活動を続けていくことが大切だと思います。

これから、ネットワークの一員として、微力ですが協力させていただきますと思います。

お知らせコーナー

食の自給ネットワーク主催によるフォーラム開催!!

日・時：2000年2月19日(土) 13:30~15:30

場 所：共済ビル8F やよい 札幌市中央区北4条西1丁目

今年度のテーマ：「地産地消と地域(経済)の活性化」です。細詳は後日、チラシなどにて
会員のみなさんにお知らせいたします。乞うご期待!

有機農産物・有機食品の検査認証制度説明会

日 時：1999年12月12日(日) 13:30~

場 所：旭川市トーヨーホテル 旭川市7条通7丁目

参加費：一般5,000円 ACOH会員3,000円

講 師：農林水産省食品流通局食品表示対策室長 大西 詳 三 氏
神戸大学教授 保田 茂 氏

主 催：ACOH北海道有機認証協会

問い合わせ先：北海道有機認証協会事務局 Tel.011-786-7716

JAS法改正に伴い、有機農産物・有機加工食品の定義や審査法が一新。この制度の導入によって消費者をはじめ生産者・加工業者、小売り業者にどのような対応が望まれるのか。また、制度そのもののねらいはなにか、国内外における動向はどのような状況にあるのか等をわかりやすく解説します。

買ってはいけない札幌講演会

日 時：2000年1月15日(土) 13:15~15:30

場 所：共済ホール 札幌市中央区北4条西1丁目

入場料：500円

主 催：生活クラブ生協西・中央・南支部

問い合わせ先：生活クラブ第一センター Tel.011-665-1010(森) 011-667-5670(神谷)

コマーシャルから商品イメージばかりが流される一方で、消費者が本当に必要としている情報の多くは隠されています。食品や生活用品の安全性、そして今大きな問題となっている遺伝子組み換え食品について考えてみたいと思います。

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

春、遅い雪解けの後の好天。雪の多い年は豊作という言葉もあり、期待された十九年。しかし夏までは順調だった作物に襲いかかる猛暑。収穫の秋を迎え作物は今一つ。中には近年稀に見る大凶作だったという生産者もいる。やはり北海道は北海道らしい気候でなくてはいけないようだ。そんな中、みんなで植えた小麦は少ないながらも無事収穫。苦労の甲斐あって感謝祭に登場したパンはとて美味しかった。そして半年がかりの一大イベントも幕を閉じた。今年はずごく印象深い年になりそうです。

(渡辺 克也)