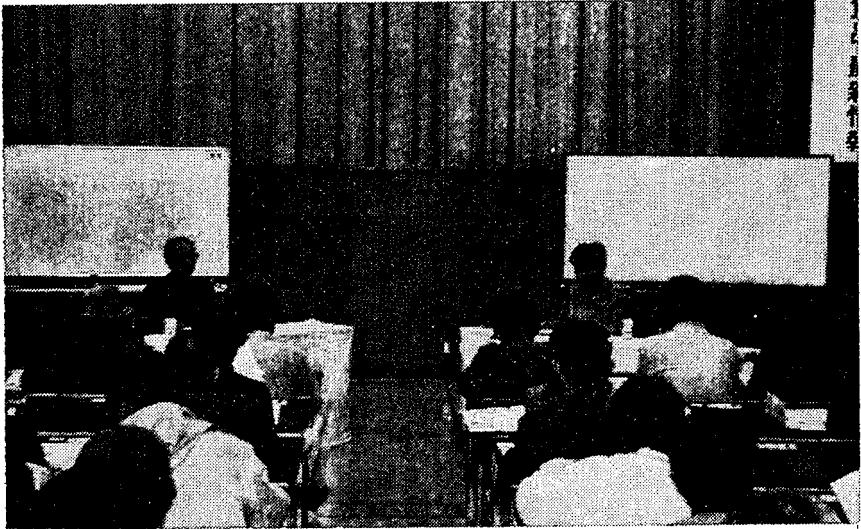


2001. 3. 10

VOL. 8



次々に明かされる遺伝子組み換え食品の実態に、参加者は熱心に聞き入った。

〔2月17日 札幌市教育文化会館において  
「食の自給フォーラム 遺伝子組み換え  
食品 最新情報」開催〕

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 (011)789-8880 FAX(011)789-8890

ホームページアドレス <http://www.kirari.com/wm/jk-Site/>

# 植物としての稲、食物としての米

株式会社 <sup>まいむかん</sup> 米夢館  
代表取締役 向 真理子

稲は非常に順応性の高い植物です。私は、京都

大学名誉教授の渡部忠世先生（農学博士）が代表を

務めるアジア太平洋農耕

文化の会に所属しており、

平成七年からミャンマー、

インドネシア、中国雲南、

ベトナムなどの農耕文化

を研修してきました。そ

れらの熱帯の国々で私は

実に多様な稲に出会いま

した。山の斜面などの畑

で栽培される陸稲、乾期

に種をまき雨期には二、

三メートルも冠水するよ

うな所で育つ浮き稲、海

岸の低湿地の海水が入り込むような所で

栽培される稲（ベトナムのフエのこの稲が、

日本の九州の海岸地帯に伝わった大唐米）、

そして残念ながら路地では探し当てられ

ず、中国雲南省、昆明の農業科学院のじ

ニールハウスの中で出会った野生稲（この野生稲が私たちが食べている栽培稲の祖先といわれるオリザ・サテイバ）。

このようにいろいろな環境に順応して

結実する稲は、その秀でた順応性のゆえ

に、どんな天変地異に遭っても子孫を残

せるように、優れた能力をその身に備え

ているようです。私たちはその稲の種実

である米だけでなく、稲が持つ様々な特

性をも恵みとしていただけるのです。

## \* 稲の機能性 \*

平成十年六月、国立京都国際会館で、

「米に含まれる生理活性物質による疾病予

防に関する第一回国際シンポジウム」が

開催されました。会議の組織委員長は東

京大学医学部長の石川隆俊教授で、事務

局は築野食品工業株式会社です。世界各

国から五二〇人も研究者や科学者など

が参加しました。そこで、細胞生物学、

癌の基礎研究、臨床医学、栄養学、有機

合成化学等の広範囲にわたる研究者によ

る研究発表と専門的討議が2日間にわたつ

てなされました。

これまで米ぬかに含まれる繊維が大腸

ガンの予防に有効であることや、γーア

ミノ酪酸に抗圧作用（血圧を下げる働き）

があること、γーオリザノールに抗酸化

作用や紫外線吸収作用があることなどが

すでに知られています。

このシンポジウムで新たに発表された、

米ぬかに含まれるイノシトールやIP6

（イノシトール6リン酸）という物質は、

ガンを予防し、すでにできたガンを縮小

させる働きを持っています。現在の化学

療法はガン細胞を殺すように作用するそ

うですが、このイノシトールおよびIP

6はガン化した異常細胞を正常に戻すよ

うに働くので副作用がないということ

です。これからの医療分野での貢献が期待

されるところです。平成十二年九月二十

日に講談社から出版されたブルーバック

ス「天然抗ガン物質IP6の驚異」（アプ

ルカラム・M・シヤムスディン著）に詳

細にまとめられています。シヤムスディ

ン博士は、アメリカ、メリーランド大学医学部教授で、二十年以上にわたる研究成果をシンポジウムでも発表し、組織委員もつとめました。

米ぬかから抽出精製されるこめ油についても、大豆油・なたね油・コーン油・綿実油・サフラワー油などの植物油と比較して多くの有用性を持っています。加熱した時に発生する臭いや煙、油酔い物質の発生量がもつとも少なく、揚げ鍋への附着物も非常に少ない。さらに揚げ物の酸化速度は四十五時間ともつとも遅い。油の泡立ちも少なく、揚げ物がカラッと揚がってサツパリしています。またこめ油に多く含まれる、不ケン化物は様々な生理活性をもたらし、生活習慣病などの疾病を軽減するものとして注目されています。

血清中のコレステロールを低下させる働きに作用している植物ステロール。昨年十一月に日本テレビのおもいっきりテレビ「なつとくennaつとく」で放映してい

たこめ油特集で、二人の主婦による実験がなされていきました。一日六十グラムのこめ油を二枚の食パンを焼いてしみこませ、一週間食べ続けた後に測定すると、いずれもコレステロール値が減少していました。

アメリカ、マサチューセッツ大学ローウエル校のロバート・ニコロツシー博士の研究でも、こめ油には心臓障害を防ぐ善玉コレステロールを下げることなく、悪玉コレステロールを下げる働きがあることが認められています。

また、更年期障害・自律神経失調症・胃腸神経症などによる各種症状の改善に効果が見られるγオリザノール。天然のビタミンEのトコフェロールやトコトリエノール（こめ油やパーム油に特異的に含まれている）の機能性としては、抗ガン作用や生体内抗酸化作用などが挙げられます。

フェルラ酸は、抗酸化作用や褐変防止作用、抗菌作用などを有しています。こ

れらの作用は、稲の種子を強い紫外線から守るために働く紫外線吸収作用や病原菌から守る抗菌作用、種子の休眠を調整する発芽抑制物質の働きなどによるものです。

日本で生産される植物油脂原料は、唯一米ぬかだけです。搾油原料としては三十三万トン程度が使用されていますが、米ぬかは、えのき茸栽培など他の用途と競合関係にあることや、米の消費量の減少に伴う発生量そのものの減少などから、一九八〇年には六十万トン程度の原料処理実績にあったものが、減少傾向にあり、現在では、ピーク時の約半分という大幅な減少となっています。

\*米のおいしさ\*

私たちが主食としている米について、米屋の立場からおいしさというお話をお話します。米は同じたんばで同じ生産者が同じ品種を栽培しても毎年その味が違います。これは太陽の恵みを頼みとする野のものの宿命です。そのため私の店

では新米がでると、その年の各産地の銘柄米がどのくらい力を持っているのかを見極めるために、十二月はじめ頃まで試食の連続です。また米には、このような食味の年格差に加え、自分で自分の体を食べて老化していく経時劣化もあります。昔に比べると、今は保管倉庫が整備されて老化による食味の低下が少なくなりました。でも通常の保管だと夏場近くになると食味が落ちてきます。

ごはんの味は、白度・つや・甘み・香り・弾力性(歯ざわり)・粘りの6つの要素のバランスによって決まります。生きて呼吸している米の不安定さや、それぞれの生産地の米の個性と相性を熟知したうえで、より多くの人が好むバランスの良い味に保つためと、年間を通じて食味の安定を図るために有効な方法が、ブレンドということになります。

人間社会を見ると、たくさんの方があつて何でも一人で出来る人はそう多くはいません。米の世界も同じで単体で全

てがバランス良く整っている品種はそう多くありません。それぞれに个性的で、白さやつやが際だって見栄えのする米、弾力性があつて噛みごたえのある米、噛むと甘みが出てくる米、粘りの優れた米、そしてあまり強い個性は持っていないのに、なぜかブレンドに使うとそれぞれの米の個性をまるくまとめてくれる米などというように、人間の集まりに似ています。相性というの也有着て、ブレンドしても口に入れるとそれぞれがケンカをしているかのようにぶつかってくる場合もあります。同じ品種の米でも産地や生産者によつてもできあがりが違うので、純にこの品種の米はこうで、などくることもできません。このように見てみると、まさに米は命ある生き物と言えます。そのような複雑で繊細な米たちと日々向き合い、一方でお客様の「おいしい・おいしいくない」という厳しいチェックを受けながら、お米の話をしているときが私が一番快い時間です。

玄米を精米すると白米、米へんに白は粕(かす)と読みます。糠(ぬか)という漢字は米へんに健康の康と書きます。昔は科学などという言葉すら存在していなかったのに何もかも見通していたかのようで、あらためて考えさせられることばかりです。自然の恵みに感謝して、謙虚に生活していたことが伝わってきます。

## 向 真理子氏プロフィール

生 年 一九五二年

経 歴 札幌大学卒業

一九九九年十月 美幌町(米)米夢館、

代表取締役就任(3代目)

※創業 昭和二年十一月

所属団体 「アジア太平洋洋農耕文化の会」

「農業・健康・環境を考えるオホーツク  
ネットワーク」「オホーツク地域自治

研究所」「日本古代稲研究会」「北海  
道中小企業家同友会オホーツク支部」

リレートーク

最近の給食は、デザートにアイスクリームやプリンが出たりと、昔では考えられないほどメニューも充実してきています。

数年前の二年生のクラスでの出来事です。その日はちょうど三月三日の雛祭りで、給食に桜餅が出るということを知った子供達は、数日前からとても楽しみにしていました。

「いよいよ、楽しい給食が始まりました。メニューは、ちらしずしとワカメの味噌汁、そして桜もちでした。楽しい給食の時間が過ぎていききましたが、ふと気がつくと、一人の女の子が桜もちをじいっと見たまま、一口も給食を食べようとしません。具合でも悪いののではないかと思って『どうしたの？おなかが痛い？』と聞いたところ、『そうじゃなくて、桜もち、お母さんが大好きだから食べさせてあげたいなあと思って。でも家に持って行っちゃだめなんだよね。』と答えました。そうなんです。学校では、給食を家に持って帰ってはいけないいきまりになっています。不衛生になったり、ランドセルの中に入ったきりになって腐ってしまう恐れがあるからです。女の子のやさしい気持ちに強く心を打たれた私でしたが、きまりの事を考えて少し困惑していました。

その時、一人の男の子が『先生、持って帰っていいんじゃない

『お母さんに食べさせてあげたいな。』

札幌市立大倉山小学校 教諭 古田 哲一郎

い？きつと、お母さんと一緒に食べたいんだよ。』と、ぼつりと言ったのです。すると、数名の子が『そうだよ。持って帰らせてあげてよ。』の声。それで、私は子供達に、『きまりを破ることになるけど、特別にいいことにしましょう。』と言いました。女の子は、とてもうれしそうに桜もちをティッシュにくるんで、

ランドセルの中にそうつと入れました。その様子を優しい目で見ているクラスの友達。私は、その時とてもシヨックを受けました。今まで、その女の子のような気持ちになったことがあっただろうか。女の子の優しさや豊かな情感が心に染みしました。先生になって本当によかった。心からそう思えた瞬間です。

最近、学級崩壊、不登校、いじめ、校内暴力などが頻発していて、心の豊かな子供を育てることが叫ばれています。でも、心の豊かな大人が心の貧しい子供に教えてやらなければ、育ててやらなければという気持ちが強すぎると、うまくいかないのではないのでしょうか。心が貧しいのは、大人の方かもしれません。子供の心の優しさや豊かさに気付いていないだけかもしれません。

子供と一緒においしく食べて、『良かったね。』『おいしかったね。』と、共感するところから、人間関係づくりを始めたいと思っています。

## 大豆プロジェクト

# 十一月二十六日(日)大豆パーティー

〜最後までやはり雨だった〜

オーガニック・マーケット・北海道 鈴木 久士

五月の種まき、八月の枝豆収穫となぜか雨に縁がある大豆プロジェクトの行事は、最後の大豆パーティーも予想どおり(?)で冷たい小雨が朝からぱらつく十一月二十六日、スタッフを含め三十五名の参加のもと、札幌のレストラン「プレヴェール」で開催されました。

今回のパーティーの目的は、輸入品ではなく我々が育てた大豆のおいしさを知ること。大豆料理を味わうことはもちろん味噌づくりや豆腐づくりの加工実習もおこなわれました。まず初めは、岩見沢の生産者井上さんによる味噌づくりです。当日は朝から大豆を煮たり、それに糶を加えて混ぜ合わせたりと井上さんは準備に大忙し。パーティー開始後は出席者にも手伝ってもらい、味噌玉ができあがりました。これを春まですて熟成させるそうです。

次いで、マル美エンドウフーズの遠藤部長による寄せ豆腐の製造です。やわらかトークの遠藤さんの説明に引き込まれつつ、型に流し込んだ豆乳が固まるのを待ちました。こんなに簡単に豆腐ができることは驚きでしたが、一日だけでは製造できないので前日から準備をしたそうです。

二つの実習が終わり、いよいよ鈴木シェフによる大豆や道産品を素材とした料理の登場です。松下代表のところまでれた薩摩芋のスープ、道産小麦のスパゲティ、大豆コロッケなど、一流シェフの味に舌鼓をうちながら各テーブルで交流の

輪が広がりました。宴も佳境に入る頃大豆に関するクイズタイムもあり、豪華景品を目指して皆さんアルコールでマヒしかけた頭をフル回転させていました。

パーティーの終わりで井上さんが語りかけました。「人間て何ですか? 人は動物、動物も植物も身近で利用できるものを利用している。だから我々の住んでいるこの北海道の道産品を使いませんか。それが無理ならせめて国産品を。」との訴えは重くずっしりとひびきました。常日頃言われている身土不二そのものです。

海外から安い農産物を湯水のように輸入する日本。○パーティー、△△披露宴などの席に並べられる溢れるばかりの料理。そして後には残飯として捨てられるだけの山のような食べ残し。挙句の果てには、輸入品はやはりまずいなどと平気で口にする国民。傲慢以外の何ものでもありません。確かに安い農産物の輸入は、価格面では消費者にメリットがあるかもしれませんが、いつまでも輸入できる保証はないのです。最近はこのような状態をおかしいと感じている日本各地の消費者や生産者が共同で、大豆を植える運動を起し始めています。食の自給ネットの大豆プロジェクトは、参加者が百名足らずとまだ小さな動きかもしれませんが、でもこの小さな波がいつしか大きなうねりとなり、安全な国産大豆生産の一助にと願わずにはいられません。これからも頑張ります。継続は力なり、です。

最後になりましたが、大豆加工の実演を心よく引き受けていただいた井上さんと遠藤部長に、またお休みにもかかわらず雰囲気の良い会場作りをし、腕によりをかけた料理を提供してくださったプレヴェールの鈴木シェフとスタッフの方々

に厚く御礼申し上げます。

# 学校給食プロジェクト 学校給食試食ツアーに参加して

伊藤 美弥子

学校給食プロジェクトは、「地場産物の学校給食への使用拡大を目指し、学校給食の意義と役割を広く伝える」ことを目標としています。今回は現状調査の手始めとして石狩市の二つの給食センターの見学と試食会を行いました。

現状調査：実は「見たい、食べたい」まるでどこかの広告文のように単純な動機で参加しました。が、帰りにはお腹より頭がいっぱいになってしまいました。（さすがに食の自給ネットワークですわね！）。

石狩市では二つの学校給食センターで小・中学校十四校分の副食（主食のごはん・パンなどは業者委託）を作っています。いちばん関心がある地場産物については、ごはんは週三回（札幌市は二回）で石狩産米、ほか人参、大根などの野菜十二種類が石狩産だそうです。やはり冬は本州産のものが主になるようです。その他、化学調味料などの添加物を使用していない食材を使ったり、遺伝子組み換え食品はできる限り避けているなど、食品の安全性についても努力されています。けれども衛生上の問題から土付きで入荷するのはじゃが芋のみで、ごぼうなどは刻んだものをパックで入荷するなどということでした。有機野菜のように規格が均一でないものも、作業の効率から取扱えないようでした。（虫がいるかもしれない、などはとんでもない事のように、ほうれん草などは葉の一枚一枚を見て調べるそうです。そんなことをしている主婦がいるでしょうか？）

栄養士の方は、洋食よりは和食、手作りの味などを考えて献立を作っていました。でも子供達は魚よりは肉、薄味よりは刺激の強い濃い味を好み、和食にすると残菜

が多いとの事でした。TVや雑誌ではあんなに和食は身体に良いと言っているのに（のせられ易い国民性を考えると不思議ですが）やはり家庭での食習慣が問題だと思えます。家庭の回りに社会環境があつて、コンビニ、スーパーの惣菜、ファーストフード：時代は飽食から放食だそうですが、いい大人がこれではなんだかとても情けない、だから食べたくもない遺伝子組み換え食品を買わされてしまうんですね。でもいつでも希望は残っているもので、若葉小学校では先生が「おいしいよ」など声かけをすることで、子供達が食べるようになり、残菜がとでも少ないのだそうです。科目の勉強ばかりでなく、生きていくのに一番基本的な「食べる」ことの教育がもっと大切にされるべきだと感じました。

価格と効率はどんな事柄にもついて回るものですが、学校給食についてもそれが正しく考えられているでしょうか？

石狩市では強化磁器で、見た目も持った感じもステンレスなどよりはずつと良いのですが、調理員の方には重たくて扱うのは大変な労働で身体を痛めたりするのだそうです。食器洗いは、合成洗剤より安全で安価なせっけんが使われていますが、やはり労働は増えるそうです。一日のスケジュールが分刻みで決められている中で、せっかく栄養士さんが考えた献立も「できない」ことになってしまったりするのは、労働のきつさを考えると無理もないとうなずけるけれど、自治体はそれをなんとかできないのか？野菜は本来不揃いなものなのに、それじゃ使えないというのも分かったような分らないような…。

子供達の食生活を考える事は、社会の将来を考えることと言ったら大げさすぎるでしょうか？本当にいろんな事を知ったり、考えたりするきっかけになった試食ツアーでした。

## プロジェクトからの報告

心良く御協力下さった石狩市の学校給食センターの方々にとっても感謝しています。

# 「食の自給フォーラム二〇〇一」

## 「遺伝子組み換え食品 最新情報」報告

二〇〇一年二月十七日(土)、札幌市教育文化会館講堂において北海道食の自給ネットワーク主催による「食の自給フォーラム」が開催された。前半は遺伝子組み換えとは何かから最新の情報を盛り込みながらの科学ジャーナリスト天笠啓祐氏の講演。後半は、長沼町メノ・ビレッジのエップ・レイモンドさんから生産者として報告発言があり、その後、コーデイナーターの生活クラブ生活協同組合理事長伊藤牧子氏が事前に会場から集めた質問をまとめ、天笠氏と対談を行った。一五〇人を超す参加者はメモを取りながら熱心に聞き入った。

### 講演

#### 「遺伝子組み換え食品 技術」とは

自然界の法則、例えば人間から人間が誕生するように生命の基本的な法則である種の壁がある。この「種の壁」を越えて他の生物の遺伝子を取り込むことを遺伝子組み換えという。血液を凍らせないたんぱく質を持つ「ヒラメ」の遺伝子を作物に導入し、寒冷に強い作物を作る実験も進められている。このように技術的には画期的なものであるが、実際には生態系に与える影響、食品への安全性に疑問が残る。遺伝子組み換えに使われる情報遺伝子には、すべての細胞の中で強く働きつづける細菌のウイルスが使われている。問題は食品として人間の体内に入り込むことである。

現在、様々な食品として食卓に上がっているのがダイズ、トウモロコシ、ワタ、ナタネ、ジャガイモ(加工食品として)の5作物である。自給率の低い日本では、輸入に頼らざるを得ない作物である。これらの大半は、除草剤耐性作物と殺虫性作物である。アメリカ、カナダのように企業化された広大な農地では労働力の省力化とコストダウンを目指した生産農家向けの作物と言える。生産国ではほとんどが家畜の飼料用として作付けされているが、輸

入大国の日本においては味噌、醤油、豆腐、食用油等に使われ、安全性が確立されなまま食卓にのぼっている。又、日本の主食である米でも遺伝子組み換えイネの開発競争が激しくなってきた。モンサント社が主導権を持ち愛知県農業試験所でラウンドアップ耐性イネの「祭り晴」、日本酒などに適する低グルテリンイネは日本たばこ産業との合弁会社で開発が進んでいるように、公的機関が支えている事にも問題がある。アメリカでは除草剤耐性コシヒカリまで開発されている。安価な米の直接輸入、在来種までも脅かす遺伝子組み換え種子の輸入は、後継者難の日本にとって農業の中心である稲作の壊滅的打撃ともなりうる。これらの種子、米は外国企業中心に開発しているのである。

#### 遺伝子組み換え食品の表示の問題点

ヨーロッパでは「疑わしきは排除する」食への安全性から遺伝子組み換え作物はほとんど作付けされていないのが現状である。アメリカにおいても安全性への疑問や、環境への影響を危惧する消費者運動が広がってきている。表示の義務化は九十八年ヨーロッパで始まった。益虫の死亡率の異常から作物の環境への影響、実験ラットの内臓異常などによる食品の安全性への疑問視が広がっている。日本には二〇〇〇年よりJAS法を改定した表示が始まった。大豆、トウモロコシ、ジャガイモ、ナタネ、綿実のみが対象農産物であるが、消費者にとって曖昧で判り難い表示になっている。

①「使用・不使用・不分別」の三段階表示。アメリカからは組み換え・非組み換えの混載輸出のため作物使用食品の不使用表示はありえない。

②検証できない食品は表示不要。

③主原料の上位三品目重量5%以上のみ表示。

④不可抗力による混入率の甘受。など問題が多い。  
消費者は安全性に疑問がある食品の素材を知り、「選択できる」



権利を得なければならぬが、今できる最良の「遺伝子組み換え食品」を避ける方法は1、国産一〇〇%作物 2、有機農産物表示 3、こだわりの産直運動・生協参加 4、遺伝子組み換え食品代替品を購入することだろう。

## 対談

伊藤 遺伝子組み換え稲に現されるように、栄養面など消費者にメリットのある遺伝子組み換え食品の第二世代についてどう考えるか。

天笠 除草剤耐性・殺虫性の作物など、消費者メリットの無いものが第一世代、栄養価の高いものなどメリットのあるものが第二世代である。どちらも種の壁を越えることが問題。その作物にとって必要のない遺伝子情報を加え無理に働かせている。この無理なくしくみが問題であるので第一世代も第二世代も同じ。基本的に品種改良とは根本的に違うところを押さえるべき。

伊藤 安全性の評価指針について。

天笠 4月から法律の規制となり、厳しくはなる。しかし安全性評価の自身は変わっていない事が問題である。

伊藤 遺伝子組換え作物はコストダウンになるか。また肥料についての安全性はどうか。

天笠 コストダウンの効果はあるが、遺伝子組み換え反対運動の逆風により収入は減っているのが現状。肥料に使われる油粕や家畜飼料には遺伝子組み換え作物が入っている。安全性は現在、テストを始めたところであり、まったくわからない。またこれまで影響の出にくい実験法をしているという問題もある。

伊藤 遺伝子組み換えの綿についての情報は。

天笠 綿については安全性評価・指針、また規制もなにもない。組み換えられた遺伝子が作る綿の蛋白質がどのように影響するのかはまったくの未知数である。

伊藤 綿以外にはどうか。

天笠 花と樹木が開発されている。他に日本では認められていないものとしてアメリカで作付けされている南瓜、パイヤがある。伊藤 食糧危機を救う、また有害物質を吸収する植物などの食用以外の遺伝子組み換えについてはどうか。また遺伝子組み換えは一〇〇%駄目か。

天笠 安全であれば画期的な事は確か。しかし、プラス面もあればマイナス面も必ずある事を押さえるべき。また、人工的植物である事は否めない。

伊藤 遺伝子組み換えの研究と開発は縮小されているか。日本企業が力を入れている理由は。

天笠 先ほどのエップさんの報告にもあったように21世紀グリーンフロンティア計画・一昨年から始まった国家バイオテクノロジー戦略など国は総力を挙げて遺伝子組み換え作物の開発に邁進している。現在はゲノム解析を中心に研究している。これはエップさんが最後に紹介した種会社の社長の言葉のように、農業にとつてのソフトウエア・種を押さえる事が目的。農業部門は今も縮小されているが将来的に拡大の道をたどっている。会場からの質問 蛋白質の残らない油の中の遺伝子組み換え問題は。

天笠 油の中に不純物として蛋白質は残る。アレルギーの多くはこの不純物が原因。完全に分解されているわけではない。検証出来ないから表示させないという現状に対して申し入れをしている。

以上、たぐさんの質問・意見が会場から寄せられた。最後に天笠氏より、「主食である稲の遺伝子組み換えはなんとしても阻止したい、反対を強めるべきである。」との言葉を頂いた。それを受け、遺伝子組み換えをいらない、食べない、作らせないの運動を進めていきましょう、と伊藤氏がまとめ、フォーラムは終了した。

(事務局 糞鳥礼子・渡辺克也)

# 環境と自分達の自立を考えて

札幌市白石区本郷通り六丁目北一―二三

リサイクルと環境雑貨の店&ハウスクリーニング

ワーカーズコレクティブ『えこふりい』

清野 みどり

五年前、私達はハウスクリーニングの仕事を始めました。その際環境にも、仕事をする私達の身体にもやさしい石けんを使うと決めたのは、合成洗剤の害について知識があったのと、廃食油で作られた洗濯用粉石けんが油污れにとでも強く、家中ピカピカにしてくれることを知っていたからです。体力勝負のこの仕事はキツイ時もありましたが、掃除が終わってきれいになった部屋を見渡す時、達成感にタツプリ浸れ、気分もスッキリでやめられません。でも十年先まで続けていられるだろうか？そんな不安もありました。経済的自立も



紹介します  
この人  
こんな話

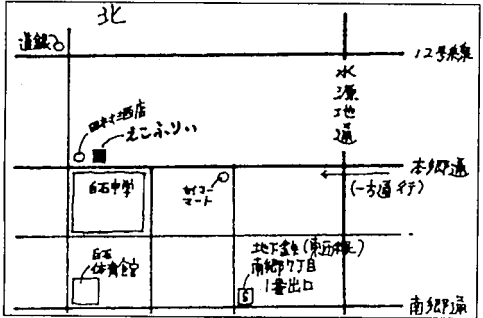
含め、ちゃんと自分の足で立っている生き方がしたい。たとえば十年後にそうなっている自分を想像するためには、ハウスクリーニングの仕事だけではなく、今から何かを始めなければ…。その思いと「人が集まる場所が欲しい」という長い間の私の夢を実現させたいという思いを仲間に話しました。「やってみよう」の返事で走り出したのが昨年一月。この指止まれ、で集まったのは八人のメンバーでした。もちろんハウスクリーニングもかけもちで。

昨年六月二日、リサイクルと環境雑貨の店「えこふりい」がオープンしました。リサイクルショップに決めたのは、使い捨てを見直し、物を大切にしたい、との思いからです。誰かに使われるのではなく「自分たちで出資、運営する」ワーカーズ・コレクティブという形の市民事業としてスタートしました。人が集まり、元気になる場所として、また日常的に情報が受信・発信でき、暮らしに密着した地域のコミュニティ的なお店を目指して、毎日張り切って営業しています。

自分達の主張を欲張って詰めこんだ店内は、衣類、食器、日用品、雑貨、というリサイクル品にとどまらず、環境にやさしいエコグッズ、地域の方の手作り品もあって、

「何が出てくるかわからない、ピツクリ箱のようなお店で楽しい」とお客様が表現してくださいます。十年後八人のメンバー

が自分の足で立っていられるようにショップを軸に楽しみながら仕事を広げて行きたい、というのが私達のこれからの夢でしようか。



# 会員からの

## メッセージ

### 「合鴨ツアー後日談」

札幌市中央区 川村 真代

昨年の「合鴨と畑にふれよう体験ツアー」に、小学生の息子と参加させていただいたのをきっかけに、入会させていただいた、消費者会員です。

息子が一才くらいから、庭にトマトを植えたり、魚を目の前で料理したりしてなるべく「生きていた物を食べている」という事がわかるように、育ててきました。その甲斐あって、三才くらいになると、お店で何かしら指差しては「カレイおいししょー」「しいたけおいししょー」などと言うようになりました。外へ出ると「カラスおいししょー」TVを見れば「シャチおいししょー」れれっ？教育の効果が上がり過ぎ「生きてる物なら何でも食べられる」と思ったのです。

体験ツアーの仕上げをしようと、「田んぼで泳いだ鴨、食べる？」と息子に聞いたら、少し考えて「食べる」と言いましたので、高嶋さんに合鴨と合鴨米を送っていただきました。お米は「ほしのゆめ」でモチモチしていて、やさしい味でした。

鴨は下処理をして骨を抜いたものが送られてきました。これは、塩、コショウして、皮がパリッとするように、オーブンで、まるごと焼きました。味が濃くて、歯ごたえがあつて、美味しいこと。さすが運動して育った鴨。息子も、せっせと食べています。「おいしい？」と聞くと、むずかしい顔をして、「うれいしんだか、可愛そうなんだか、よくわかんない」と答えると、またバクバクと美味なる鴨を食べ続けたのでした。

### 「初めまして、地を這う

#### でんでん虫家族です」

中富良野町 中井 栄一

この度、食の自給ネットワークの会員と「空とぶてんとう虫」の読者になりました。中富良野町で農業を営む傍ら近くの土木作業にも出ている「地を這うでんでん虫家族」です。私も夫婦と両親と息子夫婦と男の孫一人の7人家族です。お米を主体に小豆や南瓜、軟白ながねぎなどを生産しています。

昨年の五月始めから種蒔きをし、七月中頃からハウスに定植して育て、十月から寒中は夜通し灯油を焚いて暖房しながら収穫を始めた長ねぎが、今年の一月一杯でやつと終了しました。

ほつと息つく暇もなく、二月は昨年の農業所得の申告の準備、そして今年の作付のための転作面積の各農家への配分など、色々な会合や作付の為の準備に忙しい毎日です。農家がデスクワークをしななければならぬ時期でもあります。

そんな中、二月の中頃からは近くの玉葱やメロンの農家が除雪機のエンジンの音を響かせて、虹のようなカーブを描きながら雪を飛ばし育苗ハウスのビニールかけの準備をしています。

まだまだ遠い春を思わせる一面純白の雪原に、点在するビニールの掛けられたハウスは、幾分優しさが返ってきた陽光に照らされて目に映ってきます。

その光景を目にすると、もう春なのです。深い雪の下でまだかまだかと雪解けを待っている野の草がすでに蒼く色づいてるように、私たちの心も弾んできます。そして「がんばらなくちゃ！」と。

「地を這うでんでん虫」の目線での情報や問題提起を発信しながら「空とぶてんとう虫」の視野の広い情報を受信して、大地と青空とその間で暮らすものに優しい視線を向け、熱い心を培いたいと思っていますので、全然無視(でんでん虫)しないでください。どうぞよろしくお願致します。

# お知らせ

北海道食の自給ネットワーク

## 第3回 総会

日時 2001年3月31日(土) 13:30~

場所 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

ご案内を別紙にて添付しています。たくさんのご参加をお待ちしています。

### イベント紹介: ビッグファミリー<春一番>

日時 4月22日(日) 10:00~

場所 厚田村コタン 1.5ファーム

内容 ビッグファミリーは田舎体験会員の集まりです。子供達と雪解けの山里で遊びながら、みんなで「たべもの」を作って楽しみましょう。

食べ物作り1: 木の臼と杵でペッタン

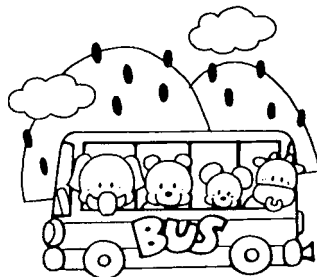
ぺったん餅つき。

食べ物作り2: 地場産の糍と大豆で

味噌仕込み、お昼は

つきたてお餅をお腹

いっぱい食べましょう。



お問い合わせ TEL (01337)8-2371 長 良幸

### 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。

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

いよいよ平成十二年度最後の号になりました。フォーラムも天笠さんの遺伝子組み換え食品の話は大変わかりやすく、好評のようでホットとしました。さて次は、いよいよ今年度の報告と来年度の計画を決める総会です。会員さんでお時間のある方は是非参加してみてください。

来年度は、設立から三年目。会員の輪がもつともっと拡がり、自分たちの食についてより以上真剣に取り組んでいかなければ...

これからも会員相互のネットワーク、コミュニケーションを大切により多くの人の参加を期待しています。