

2001. 8. 20

VOL. 10



「ヌノ・ピレッジ長沼」農場内の森で、堆肥の話をするエツブ・レイモンドさんと
熱心に聞く参加者の皆さん

— 7月22日(日) 有機農業を楽しもう！体験交流ツアーにて —

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 (090)2818-5502 FAX(011)789-8890

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

食をとりまく これからの時代

生活クラブ生活協同組合 理事長 伊藤 牧子

大量生産・大量消費時代の中で、私たちの生活には必要以上の商品が流れ、企業は次から次へと、欲望を駆り立て、私たちはそれを満たすことが

「豊かさ」であり「幸福」の目安だと思いきまされていきます。この豊かな消費社会はあらゆるものを商品化してきました。例えば、今まで家庭内で行われてきた食生活、家事労働、子育て、介護のような本来商品化されないような分野まで市場経済が浸透し、外食産業、惣菜産業、コンビニ、塾などが発展してきました。

今ではIT産業の発達により人間の思考や個人情報、驚くことに人間の臓器、そして遺伝子までもが商品化される時代になりました。このような商品化社会は、一方では、家庭生活から家族の共通の時間やコミュニケーションを奪い、個食化、孤立化を深め、子供たちの精神発達にお

いても大きな影響を及ぼしています。最近の青少年のすぐキレル、凶悪な事件、幼児虐待なども無縁なことではないでしょう。

『ファーストフード文化からの脱却』

二十一世紀を迎え、地球の人口は六十億人を越え、人口増加は食料問題や環境問題を益々深刻なものにしています。これまでのような生産力を中心とした成長一辺倒の経済の限界が問われています。しかし、市場原理主義のアメリカを中心とするWTO体制のもとで、経済のグローバル化は強まり、経済の南北格差、貧困化、温暖化、環境破壊、農地の荒廃など深刻な問題を引き起こしています。それが七月に行われたジェノバ・G8サミットにおける先進国に対するNGO団体や市民による強い抗議行動の表れでした。特に食料貿易の自由化、食のグローバル化は日本の農業や食生活や環境に大きな影響を与えています。

下や環境にも大きな負担をかけています。マクドナルドハンバーガーに代表されるファーストフードは、最近の極端な価格破壊により、子供や若者だけではなく、サラリーマンのおとうさんたちにも大変人気があります。どこの国でも、どこの店に行っても、同じ挨拶、同じ笑顔で迎えられる、同じ味、同じ規格のものを、すぐに食べることができず。

しかし、アメリカのジョージ・リッツアー氏は著書の「マクドナルド化する社会」のなかで、「巨大な企業の、このような計算、予測の上に立った合理性・効率性の追求は人間の労働を機械に置き換える。簡便便利の商品化というのは、限りなく人間を脱人間化、脱人格化に向かわせる。また食料を工業製品とみなし、生態系を破壊する膨大な化学薬品の使用と大量の廃棄と原料の肉を生産するための飼料となるトウモロコシや麦などに膨大な土地を使用する」と書いています。

ファースト・フードの味の画一化は近い将来、人間から五感を失わせ、地域から固有の食文化を奪い、脱人間化は人間を必要としない社会、他人を必要としない社会になるのかもしれない。

廃棄を前提とした効率主義は大量の食料を無駄にしています。一方では世界の八億十億の人々が食料に飢えています。この現実を前に「より安いものを自由に幾らでも選んで食べる」消費スタイルを変えていく必要があります。

最近ではこのようなファースト・フードに象徴される効率至上主義の食品業界や食文化に対抗して、地域でとれたものを、伝統的な食品製造技術でその食品をゆっくり味わおうというイタリアで起きた「スロー・フード運動」が各地で展開されています。「北海道食の自給ネットワーク」もすでに同じような運動をされていますと思います。

日本の豊かな食生活は海外からの輸入農産物(日本の耕地面積の三倍以上の耕地を必要とする)や大量のエネルギー使用によって成り立っています。そして一般家庭から年間約二〇〇〇万トン(一般廃棄物の約四割)の大量の食べ残しや残飯が飽食の果てにゴミとして捨てられています。

限られた地球資源のなかで、食べ方を単に栄養面からではなく、どれだけ面積を必要としたか、どれだけエネルギーを消費して生産されたか、どれだけ距離

を移動してきたかなど環境負荷を明らかにすることで、環境から消費のあり方を考える「エコ・ダイエット」の動きも盛んになってきています。旬の野菜や地域の野菜を利用し、「石油などのエネルギーを節約し、保温調理や無駄に捨てるものがないように上手に料理してゴミを少なくするような「食と農」を、現在の消費生活を見直すことによって、環境への負荷を減らすエコロジーの一環として考えられるようになってきています。

これからは「食と農と環境」を生産と消費のあり方、食文化、生活文化とどのように密接にネットワークしていくのか、新たな発想で考えていかなければならない時代だと思っています。

『循環型環境社会に向けて』

北海道の豊かな自然を守り育てることは、第一次産業を活性化させ、風力やバイオマスなど豊富な自然エネルギー資源になります。

海に注がれる川や水系の源である山の森林を保全することが、海の資源を守ることに繋がると山に植林する運動が、北海道においても襟裳町、厚岸町、常呂町などの漁協を中心に全道へ広がっています。

す。生活クラブでは、九八年より積丹にある古平町の人たちと一緒に、海を守る森づくりを始めました。私たちは共同購入を通して古平町からたくさんのお届け、イカなどの魚介類、新鮮な農産物などの豊かな恵みを受けています。しかし、まだまだ豊かな自然が残る古平町も年々漁獲量は減少し、また日本海沿岸に広がる磯やけの被害、そして漁業や農業の後継者不足など多くの問題を抱えています。

「古平の海を守りたい、そのために一緒に木を植えましょう」と半ば一方的な消費者の強い思いで始まった森づくりですが、地域の人たちに自然を守る気持ちがあれば、それは単なる都会に住む消費者の押しつけに他なりません。現在では植林やさまざまな交流の中から、町ぐるみの「古平の自然を守る」運動が徐々に広がっています。古平の海、自然を守りたいという共通の思いは売り手と買い手を超えた新しい関係を築きつつあります。

また、九月に日本で始めておおぜいの市民出資による風力発電が宗谷管内の浜頓別町に稼働します。北海道の風を資源にし、地域の電源の約半分をまかなうこの風力発電事業は新たな「まちづくり」に

繋がります。北海道に豊富にある自然という資源を、そこに住む人たちが活かし、エネルギーを生み出し、まちを元気にする。そういう試みが様々なところでなされるのが循環型社会への実現の第一歩となります。

『広がる汚染 遺伝子組み換え種子』

世界の食料危機を救うという名目で開発された遺伝子組み換え食品は食品の安全性、環境への悪影響、多国籍企業の食料支配の問題があり、安易に商品化を認め、次の世代につけをまわしてはいけないう課題です。

スターリンク問題やスナック菓子への遺伝子組み換えじゃがいもの混入事件は懸念されていた遺伝子組み換え食品の問題点を浮き彫りにしました。更に最近では、国内の一般農家向けに売られていた米国産の飼料用トウモロコシの種子から組み換え遺伝子が検出されたことが市民団体の調査でわかりました。管理されているはずだった遺伝子組み換えトウモロコシの花粉が飛び、普通のトウモロコシに遺伝子が移ったという事実により、このような種子汚染がアメリカに広範囲に起きていることが推測されます。また、遺伝子組み換えトウモロコシ

の混入率が高くて一％と言うことですが、現在の種の発芽率が一〇〇％近い状況を考えると、日本においても組み換えトウモロコシの花粉が食用トウモロコシにかかる可能性も考えられます。またアメリカでは、すでに組み換え遺伝子を含む作物が有機農産物に紛れ込んでいるといわれています。

私たちは遺伝子組み換え食品を排除する際、表示とともに「国産」のものだから安心と訴えてきましたが、その信頼が根幹から揺らいでしまいます。種子の大部分を海外依存している日本の現状では、これからは種子が大きな問題となります。そして多国籍企業の種子支配は、日本の国内自給の道をたち、農業そのものを崩壊させてしまいます。そのような状況の中、遺伝子組み換えイネが日本で作付けされようとしています。

遺伝子組み換えイネは遺伝子組み換え第三世代と呼ばれ、「栄養強化、低アルゲン」など消費者のメリットを前面に掲げ、消費者のニーズにつなげる方向で開発が進んでいます。イネは日本やアジアの人々にとって、主食であり、「稲、こめ、米、ご飯」と表現されるように、私たちの暮らしに大変密接な食文化を育んできた大

切な作物です。遺伝子組み換えイネは食の安全性だけではなく、地域コミュニティや自然環境、生態系を破壊してしまう危険性があります。

生活クラブにおいても九州のグリーンコープ連合会、関西生協連とともに、「ストップ！遺伝子組み換えイネ生協ネットワーク」を設立し、消費者と生産者を軸にした全国的な「遺伝子組み換えイネ、いらない・食べない、つくらない」運動をすすめています。

これからも「遺伝子組み換え食品は消費者ニーズではない」という消費者の強い意志を表し、積極的に取り組んでいかなければならないと思っています。

伊藤 牧子氏プロフィール

- 一九五一年 札幌市に生まれる
 - 一九九〇年 生活クラブ生協 理事
 - 一九九六年 生活クラブ生協 副理事
 - 一九九八年 生活クラブ生協 理事長
- 合成洗剤追放北海道連絡会、副会長も務める

リレートーク

日本の食料自給率四〇%とはどの様な数値なのだろうか。端的に言えば国民約一億二五〇〇万のうち五〇〇〇万人分の食料しかないということになる。そんな中で、世間一般

の国内農業に対する見方として、国産農産物は高いとの批判は常につきまとうが、それを実際の数値で見ると、日本の食料市場は平成十

年で約五十六兆円であるが、そのうち農業者が手にするのは約七兆円強と一割程度にしか過ぎない。消費者側

からすれば五十六兆円も支払っているという認識に対し、農業者はその一割しか手にしていないというギャップがある。これをもっと身近な例として、道産野菜の

産地価格と小売価格との差を見ると、農家の売値が一に對し、消費者の買値は二―八倍という大きな開きがある。この差を流通や加工業者と外国(輸入品)が占有

しているのである。これに目を向けず直接、農家と消費者が対立するという構図は意図するしないにかかわらず不幸なことである。今、農業者側からのメッセー

ジとして子供たちに対しては食農教育のほか、都市と農村との交流に積極的に努め、お互いの理解をと心掛けて

いる。年々ここを訪れる消費者が増え、かつ、このような機会

を生かして、農業の一面に触れ、農産物を直接購入することで生産者との交流が促され、お馴染みさん”になれば、顔の見える関係が築かれ、身近な自給率向上によって新鮮で安価な農産物を手に入れることができる”と考える。

最近、朝テレビを見ていたら、若い女性に味覚障害が多いというショッキングなニュースが流れていた。何を食べても味を感じないだけでなく、甘いケーキを食べても口の中が苦く感じてしまうという。味覚障害は日々の食べ物から摂取する微量要素の亜鉛不足に陥っているためで、その女性の食事内容は朝寝坊とダイエツトから朝と昼はパンとコーヒー、夜はハンバーグ類といったコンビニで買えるものばかり。若い人たちの三人に一人はこのような食生活をしており、味覚障害とならないために必要な一日の亜鉛摂取量の六〇%にも満たないという。それではどのように対処すればよいのかというと、普段の食生活の見直しを心掛ける。まず朝食をパン食中心から“ごはん中心”の和食にすれば五六%、洋食では十四%と、そして和食への切り替えて脂質の割合も抑えられ生活習慣病も防げる。身近な食料自給率の向上は自分自身の健康と安価で新鮮な食料の入手という一石二鳥といわず、一石四鳥にもなる。まさにこのリレートークのごとく、ハンバーガーからおにぎり(ごはん)へ”ということにもつながるのではと思っている。

身近な食料自給率向上
と健康維持を考える

北海道開発局札幌開発建設部 福田 正信

学校給食プロジェクト

学習会報告

〔若葉小学校(石狩市)の取り組みに関心集まる

残菜を減らすには1年生への指導が大切〕

学校給食プロジェクト 笛 木 康 雄

六月二十六日、札幌市中央区のボランティア研修センターにおいて二十名の参加のもと、食の自給ネットワーク学校給食プロジェクト主催の学習会が開かれました。今回の講師は、石狩市立若葉小学校養護教諭の河合先生。若葉小学校を今回の勉強会に選んだ理由は、給食の残菜を少なくする取り組みを学校として実践していて、しかも成果が表れているということで、プロジェクトのメンバー一同が関心をもったからでした。

若葉小学校は、同じ石狩市内の小学校のなかでも、給食の残菜の極めて少ない小学校として際立っているとのこと。しかも、河合先生が着任されてからの現象。

若葉小学校は、児童数二百五十名。河合先生によれば、着任当初、給食の残菜が多くて驚いたことから始まったとのこと。まず他の先生に呼びかけ、若葉小学校としての総意をとりつけ、一九九七年に各家庭へ残菜を少なくするためのアンケートを実施。その結果、給食時間が五分増えて、実際に食べている時間を二十分間確保できるようにした。このことだけでも残菜がかなり減ったといえます。次にユニークな取り組みとして、配膳して余りそうな場合には、逆に足りなさ

そうな他のクラスにわけるといふ方法を採用。さらに、一年生の最初の給食を重視しました。最初の給食で嫌いにさせないため、一クラス三人体制で取り組み、一口運動を展開。家庭で食べていない「煮魚」「ひじき」「酢の物」などは、残しても良いけれど一口は食べようね、と指導。これが高学年になった現在も効果があるとのことでした。

課題は、せつかく好き嫌いが無くなったにもかかわらず、家庭で食に対して関心が薄い、ことがあげられました。

そのことについて会場からも、食のこともっと教えていく必要がある、という発言が相次いで出されました。

最後に、学校給食に占める先生の影響は、非常に大きいことが確認され、今後このことを討議していくことになりました。

大豆プロジェクト

大豆トラストを通じて

「農業」を伝える取り組み

プロジェクトリーダー 五十嵐 美由紀
今年で二年目となる大豆トラストですが、おかげさまで昨年を上回る一七四口(大豆三四八kg)、七十二名(会員十三名、前年度参加者二十名、新規参加者三十九名)の方からお申し込みをいただきました。(前年度一五一・五口、大豆三〇五kg七六名)まだ、未入金の方がいるため、最終的には多少数字が動く可能性がありますが、当初予想していた近隣市町村でのトラストの影響を受けながらも、昨年同様の結果を得ることができました。

大豆の生育については、五月、六月の干ばつ、七月の長雨等、今年も大豆にとっては厳しい状況の中、生産者である松下代表の努力と、トラスト参加者、関係者の想いが通じ、大豆は元気に生育しています。トラスト参加者には、八月下旬に大豆畑のカラ写真と松下代表の手書きメッセージを載せて、ファームレターを発送しました。また、遺伝子組み換え作物についての資料と、八月二十五日に実施する「トラスト畑の見学と交流会のご案内」も同封し、少しでも農業の現状や遺伝子組み換えの問題などを伝えて行こうと思つています。プロジェクトのメンバーは、現在「トラスト畑の見学と交流会」に向けて、準備中です。大豆畑の見学、バーベキューを囲んで生産者との交流。大豆ごはん、大豆マヨネーズ、大豆のどん等を味わっていただき、大豆の活用についても提案していきます。また、松下代表の地元生産者の方々の協力をいただきながら、旬の野菜即売会等も計画しています。とにかく、「楽しく、おいしく、農業のことも解つてためになる。」そんな交流会にしたいと、メンバー一同がんばつていきます。

小麦トラスト

準備状況報告

小麦トラストスタッフ 長尾道子

大豆トラストに続き、来年度スタート予定の小麦トラスト。

これは、生産者、製粉会社、加工メーカー、消費者、つまり小麦をとりまくすべての人々が協力しあって、地

元北海道の小麦を食べ支えること、そして北海道産小麦のおいしさを再発見することを目的とした運動です。今年はシミュレーションとして会員さんからモニターを募り、スタッフと共にトラストを作り上げて行こうということになりました。おいしい小麦製品を想像し、多くの方との出合いに胸弾ませながら、意気揚々と案内文書を発送したにも関わらず1回目の募集で定員割れ。「この先大丈夫かな…」と不安にかられましたが、再度募集を行った結果、七月末日現在で二十八名の申し込みがありました。モニターの皆様、本当にありがとうございます！

早速七月十一日に十名のモニター参加者による「麦畑&製粉会社見学」を実施、午前中は江別製粉で麦から粉になるまでの工程を、午後は江別市野幌の粟井農場で麦畑を視察、栽培の苦労や品種の特徴などを詳しく伺いました。いきなり専門用語や複雑な小麦事情を聞かされ戸惑つた方もいたと思いますが、皆さん熱心に耳を傾け、その後活発な意見交換がなされました。

八月には畑の状況と参加メーカーの紹介をしたファームレターの発送、九月にはモニター、生産者、農協、製粉会社、製パン・製麺・菓子などの各メーカーが集まって試食会と意見交換会を行います。

そして十月から四ヶ月間、月に一度製品の詰め合わせボックスが届く都度、アンケートや意見交換を行って改善を重ね

ながら、来年に向けて準備していく予定です。

プロジェクトからの報告

『有機農業を楽しもう！』

体験交流ツアー』報告

事務局 蓑 島 礼 子

この二、三日はつきりしない天気やキモキしながら迎えた七月二十二日。NHK前に集まった二十一人（現地合流組七人）の参加者は作業スタイルよろしく大型バスに乗り込みました。恒例の自己紹介では、有機農業への関心は高く、中には函館から参加されたご夫妻もいました。有機農業生産者の話を聞きたい。畑の土は？堆肥はどのようにして？と、熱心な参加者による体験交流ツアーとなりました。

今回訪問したのは、長沼町でCSA農業を運営する、エツプ・レイモンド・荒谷明子夫妻の「メノ・ビレッジ長沼」と、有機JAS認定圃場を持つ、追分町の小路健男さん経営「無何有の郷農園」の二つの農場です。

メノ・ビレッジが所有する裏山（森）は「畑の先生」とよばれて、そこを奥深く入ると、自然の営みにより育った土壌微生物が棲んでいる腐葉土の大地。生い茂る樹木から差し込む木漏れ日は優しく大地を温め、ここの土壌菌を培養して有機物の分解を促し「ぼかし肥料」が作られる。見学した施肥畑は不耕起の大地。既に刈り取られたライ麦の根は、深く地下に伸び大地を耕し、太陽の恵みをたっぷり受けたかぼちゃ畑になっている。防風林役のライ麦は、雑草の繁殖も抑え、かぼちゃを大地に這わせる。自然の持つ力を借り育てて大地に返す。小さなアマガエルとトンボたちの群生を目的にした時、自然は正直に伝えてくれると思った。そして越冬野菜の保管も雪を使つた冷蔵庫。豊かな自然の恵みを利用し共存しながら、労力と化学経費を抑えたメノ・ビレッジの農法でした。

昼食は、由仁町で馬小屋をゲストハウスに改装した吉田さんの「ファームふるさむ」。おぼあちゃん手作りのきゅうりの漬物。道産小麦を使つた5種類のパンのランチボックスと新鮮な牛乳。脱サラした「ゲー・チョコキ・パン」店の西澤さん、準備してくれた由仁の三田村さん、それに同行したエツプさん一家を開んでの昼食はお互いのつながりをさらに身近なものにした。

午後は追分町の小路健男さんの「無何有の郷」。まず、圃場を見学、雑草取りが間に合わない人参加畑。合鴨を離れた水田は、所タイネが無い。小路さんいわく、「離れた合鴨が多すぎて稲まで食べられた。来年はもうちよつとうまくやります」と。収穫の終わったアスパラ畑は網で囲まれ、にわとりが草をついばんでいる。地面は雑草も無いきれいな道だが、ここに入れるのは遅かった。丈の伸びたアスパラの虫は、にわとりには高すぎた。そのにわとりたちの小屋が小路さんの堆肥場である。稲藁と少しの炭を入れた小屋床は微生物も多く、地温を上げる。この床堆肥と緑肥を漉き込んだにく畑の土は、驚くほどやわらかかった。「有機農業は土作りから」と小路さんも言う。まるで大地が呼吸しているようだった。作業は、この「にくにく堀り」。大地に顔を出している茎を抜くと地面の中からにくがあらわれた。茶色く枯れた茎を抜けば、にくにくは土の中。土を掘り起こして出さなくてはならない。専用の鎌で根切りをし、束ねて乾燥準備までしたい。が、思うように進まない手作業。三十人の作業でも畑の1/5も終わらなかつた。しかし、二つの農場の体験を通して参加者は「収穫までの作業の大変さがよく分かった。食べ物の大切さを改めて感じた。」「信念を持って営む姿に共鳴した」8歳の少年からも「にわとりを他の畑でもやればいいのにな」そして「自然環境条件を生かした循環農法の素晴らしさに感銘を受けた」など感想が寄せられた。また、改めて農業や食問題を考える機会になった事も。

有機農業を知る体験交流ツアーの意義は大きいものがあつた。

オーガニックファーマーズマーケット グリーンハンド開店!!

札幌市白石区川下二条五丁目一番

TEL 〇一〇一八七四一五六五八

営業時間 午前十一時～午後五時 月曜定休

最近、あちらこちらで目にするファーマーズマーケット。

農家が自分の畑で収穫したものを市場に出さず直接、消費者へ販売するというもの。野菜を栽培することが仕事である生産者が売る側に立つということはそれぞれに理由があるようです。

「グリーンハンド」は有機農業者直売のお店。

札幌近郊の生産者六人と流通1軒が共同出資。札幌市白石区に七月二十日、オープンしました。

取り扱ひ品目は有機農産物と有機農産物をつかった加工品。そして特製ミックスを使用したソフトクリーム。このミックスは十勝のあすなろファームという牧場で化学肥料を使用しない牧草と非遺伝子組み換え作物を飼料とした乳牛の生乳を使用したものです。農産物はここに集まった六名の生産者が栽培したもののだけで、それを自分達で責任を持って販売しています。

メンバーは厚田村から真野俊博、長良幸、高田恭宏の三名。追分町、小路健男。栗沢町、白石農園。北広島、佐々木透。そして有機農業応援団(ポラン広場の宅配)が加わっています。六名の圃場はすべて有機JASを取得。信頼できる有機農産物と鮮度の良さが売りです。基本は朝獲り。状態が悪くなく

紹介します この人 こんな話

でも売れ残りを引きずらない。ロスは出ますが消費者との信頼関係を大事にしています。

直売に至った理由は三つあります。生産者と消費者との距離が開いてしまった現在、両者が直接触れ合える場が欲しいということ。直売することで新鮮なものを安く販売でき、そのことで有機農業を理解してくれる消費者を増やし有機農業の畑を広げること。卸売り市場のように作ったものはすべて出荷できる場が有機農業の世界にはなく、自分たちで販売チャネルを確保するという。これが「グリーンハンド」を作った理由です。

自ら道を切り開く、新しいタイプの生産者。波に流されず、妥協しない。考えを出し合いそれを実現する。頼りきれない流通。拡がらない、消費者の持つべき食意識。作物を栽培することが本来の役目の中で、生産者がここまでがんばらなければならぬ、ということは決して明るだけの話ではないと思いますが、でもだからこそできる限りの応援をしなければならぬのではないのでしょうか。彼らのためだけではなく、農業の活性化、そして有機農業の拡大のために。

十二坪の小さな店には生産者が交代で店番をしています。種類は少ないけれど気持ちのこもった野菜達。「グリーンハンド」は植物を育てることが上手な人という意味。そんな生産者になりたいという願いが込められた店の名前。でも野菜はどれも美味しくて、すでに「グリーンハンド」な人たちです。

(取材 事務局 渡辺克也)

農地を守れ

ふれあい体験農園みたむら 三田村 雅人

私の農園の隣り、町道を挟んで、大きな穴が空いています。それは、砂利採取の為の工事現場。面積は二ha。深さは二十m程。肥沃な表土は何処かに隠れ、大型の建設機械が無機質に地面を掘りさげて行きます。由仁町内に七ヶ所あります。

建設、土木工事で使われる砂利の多くは、大河の河川敷で掘り続けられて来ました。十年程前、その資源も底を付き、平坦な農地での採掘へと移って来ました。当由仁町は夕張川が流れていて、由仁盆地と呼ばれる扇状地を作っています。川が運んだ砂利を底に沈め、表土には山の肥沃な土が運ばれ、農業が発展して来ました。

今農業は、内外からの価格競争の波にもまれ、かつての盛況ぶりは影をひそめてしまいました。米余りによる減反政策。後継者不足。離農が進み、耕作を放棄した農地も見られます。そのような中、砂利採取にとっては願ってもない環境が整います。百年先まで掘れる埋蔵量とのうわさも立つほどです。

しかし考えてください。食う物もままならぬ貧困の時代、食べ物を作れさえすれば、何とか生きられる。その期待に北海道の大地は、自然がもたらした肥沃な土を開拓者にささげたのでしよう。戦後、農業技術の進歩と共に農業王国と呼ばれるまでなりました。

豊かな暮らしに、インフラの整備は欠かせません。しかしその影に、長年築いて来た優良な大地が失われている事を知ってください。

砂利の採取に付いて補足します。農地であっても、法律に沿った地目の一時転用によって、その他の活用が出来ます。砂利を掘った後地は、二年間で埋め戻し、農地に復元しなければなりません。埋め戻しには、山林を切り開き山土が運ばれ、戻されます。砂利を採取した時点で、地下水は分断され、硬くしまった不透水層が出来ます。雨水は表土でたまり、水はけの悪い所に農作物は作れません。農地としての評価は格段に下がります。

なぜそれでも砂利を採掘するのでしょうか。そこには農業地帯の現実があります。後継者が無く、農業主が高齢化すると、借り手も買手もない農地は重荷となります。農地の地権者には業者よりほどの保証金が入ります。砂利を掘って農地の評価が下がっても、地目が水田ならば、転作制度による畑作で、各種の補助金が付いて回ります。作物が取れなくても、農業共済制度で補填。制度を利用し、農家にお金だけは入る。こんな事で良いのでしょうか。農業が、補助金によつては生きてこない、その現実がここに見られます。

工事による近隣への公害。農地だけでは無く、地域社会の崩壊。失いつつあるものは、限りありません。農地だけは守らせてください。農業者が次代に伝えるもの、それは汗水垂らしたこの「土」だけと思うのです。

会員からの

メッセージ

「農業を通して築く食の幸福」

帯広市 森 田 牧 子

私達家族は帯広の郊外で畑作を営んでおります。作付け面積が多いので、全部はできませんが、できるだけ農薬を減らしたり、有機質を施す等して、こだわりの農産物を産直しています。

十二年前、メロンから始まった我が家の産直は皆様の要望により、年々品数が増え、現在アスパラ、スイートコーン、南瓜、長芋、じゃが芋が四品種、それに豆類と、お陰様で年中多忙な日々となりました。

逆に、我が家がない米、果物類、味噌、醤油等は、宅配や共同購入、あるいは物々交換等でこだわり品をいただいております。顔の見える範囲で、安心でおいしい物を口にすることができるとは、この上ない幸福なことであり、ありがたい事と感謝していただいています。

もし、世界的に食料不足が起きた時、

自給率の低いわが国はどうなるのか。産直を始めた当初から心配している私です。そんな折り、農業新聞で目にとび込んで来たのが「食の自給フォーラム」の記事でした。日帰りでしたが夫と二人で参加させてもらい、あのショックな遺伝子組み換え食品の話を書きました。もっといろいろな情報も得たいと思ひ会員になりました。内容豊富な会報「空飛ぶてんと虫」が届くのを楽しみに待っている一人です。どうぞよろしくお願いいたします。

「体と心にやさしいご飯屋、

開店準備中」

小樽市 牧 野 立 子

五年ほど前に、大きな病気をしました。それまであまり気にせず食物にかかわってききました。

その頃働いていたレストランでは味付けに化学調味料、不純物の混じったオリブオイル、マーガリン、安い小麦粉、季節を無視した野菜、遠い海の冷凍の魚、エサを気にしていない安い肉等々。神様が目を覚ましなさいと病気を与えてくれ

たと思います。今は季節の物を自然に近い味で食べています。家庭の中では、それが出来るのですが、外へ出た時に安心して食事の出来る場所が非常に少ないのです。体中ががゆくなり、舌がしびれ、目まで痛痒くなる。そんな食べ物が多すぎると思います。それでは食べ物に対する感謝の心が芽ばえる訳もなく、作ってくれた方々の思いも伝わらず、無駄に捨てられる食べ残しのなんと多いことか。食べ物本来の旬の食事をしていると、一つぶも無駄に出来ないと思う心が自然と出てきます。

安心して食事の出来るお店が無いのなら、自分で作ろうと思ひました。すべての命に感謝出来る体と心にやさしいスペースを、この秋から始めたいと思ひ、準備を始めました。いろいろな生命と楽しく過ごす為に。

イベント紹介

ポラン広場北海道15周年記念イベント

お届けします！「元気」と「有機」（仮称）

日時：9月23日(日)AM11:00～PM3:00

場所：札幌テレビ塔屋外イベントスペース

内容：有機農業と共に歩み続けるポラン広場。発足15周年を記念したイベントです。有機農産物・有機加工食品の販売や試食。生産者との交流もあり。

ニュース 9月1日日本初の有機農協設立が決定！

～北海道の有機農業の牽引車を目指して～

8月4日、北海道有機農業協同組合設立準備会が、40名の組合加入希望者の参加のもと北海道環境サポートセンターにおいて開かれた。準備会では、設立する農協の基本方針と定款作成委員選出の議決を行った。設立総会の前に開かなければならない準備会が成立したことで、有機農協設立にむけて手続きの段階に入ったといえる。設立準備委員会によれば、9月1日に設立総会を開き、つづいて道庁の認可を取得して法人の登記という手続きになるので、10月正式にスタートする計画だとのこと。

全国でも初めての有機認証取得者による農協ということで、有機農業生産者にとっては、有機資材の購入や安定した販売先の確保という面でメリットが得られるといえよう。有機農協を設立するきっかけも、資材の共同購入を進めるところから出てきたとの事。

設立総会にむけて決まった基本的な方針は、次のとおり。

1. 名称：「北海道有機農業協同組合」
2. 地区：北海道内の正組合員の居住地及び圃場所在地のある市町村
3. 事務所：札幌市東区北34条東21丁目2番23号
4. 正組合員の資格：JAS法に基づく有機認証を得ているか、有機認証にむけた継続的改善プログラムを有している農業者
5. 准組合員：農協に貢献してくれると理事会で判断された個人及び団体
6. 出資：一口1万円で一出資者につき600口までとする
7. 役員：理事7人監事2人
8. 事業：共同購入や共同販売、さらに直営店や加工製造

募集しつゝまわ

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。

カット、写真、もちろん投稿人歓迎！

編集後記

二〇〇一年度活動も後半に入ります。

体験交流ツアーを始め、大豆、小麦、学校給食プロジェクトもよい勉強会となっております。

先日、東京農大教授の小泉武夫氏が「食の墮落」と嘆いた記事がありました。

「手楽さ」だけを求めコンビニ、スーパーの惣菜物で夕食を整える主婦。ハンバーガーの朝食で登校させる事も。「食」を考えた時いろいろな問題に関わっている事が判ってきます。日本には白いご飯と味噌汁の文化があります。納豆、焼き魚、煮物は塩・醤油、砂糖でOK。パッパッパのだしは止めましょう。わが国には、鯉節、昆布、煮干と自然の味がありますもの。

忙しい事務局ですが得る事が多く勉強になります。どんどん発信します。

ところでメイド・インUSA 駅弁食べませんか？

(巽島 礼子)