

2002. 5. 28

VOL. 13



3月30日、北海道環境サポートセンター会議室（札幌市）に於いて、「第4回総会」が開かれた。写真は2001年度をもって北海道食の自給ネットワークの代表を退任した松下博樹氏（写真中央）と、新代表の挨拶をする三田村雅人氏（写真右）

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 ㈲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/>

「食の自給と食料政策、消費者行動、食と農の教育」

帯広畜産大学助教授 金山 紀久

小麦の国内自給率は平成一九九九年で九%と非常に低い水準にある。小麦の消費の拡大は米の消費を減退させるといふことで、わが国の食料自給率の向上にあまり望ましいものとは考えられていないように思われる。しかし、多様な食生活が定着しつつある今日、食料自給率の向上を考へるにあたって、小麦の消費水準を減退させることを想定することは望ましいことではないだろう。国産の小麦が輸入の小麦に代替することによって自給率を向上させることも一つの方途である。(二〇一〇年の自給率は十二%となっている)しかし、実際には、国産小麦の消費を拡大させることはそれほど容易なことではない。食料自給率は、自然条件などいろいろなファクターによって決まってくるが、とりわけその国の食料政策と消費者の行動が大きく影響してきた。特に戦後の小麦政策は、小麦の自給率に大きな影響を与え、かつ

小麦製品に対する消費者の行動はそれを後押しする形となった。

北海道はわが国の小麦生産量の半分近くを生産する小麦の大生産地帯である。小麦は、今日の北海道の畑作地帯において、輪作体系を維持するためにはなくてはならない作物の一つである。国産小麦の消費拡大は、自給率向上とともに北海道農業の活性化にも重要な役割を果たすものと考えられる。ここでは、小麦を素材にして、自給率向上の方向性について、特に、政策面と消費者行動の特性による食と農に対する教育面から考えてみたい。

「戦後の小麦政策」

戦後の食料政策がわが国の自給水準に大きな影響を与えてきた。中でも小麦に対する政策はその典型的な例の一つである。戦後、輸入農産物依存体制成立による日本農業衰退の象徴とされる麦作は、わが国の食料自給を考へる上で一つの参考となる。戦後の麦政策で重要な役割を果たしたのは昭和三十三年に発足した「麦研究会」である。そこでは、麦作は日本の気候風土からみて関東及びその他一部の地域を除いて必ずしも適地作物とはいえないとの認識にあり、小麦、大麦、裸麦の三麦のうち、海外の供給力が乏しく、外国産に比較して国内産の品質の優れた大

麦及び裸麦の増産に重点を置くことが適当であるとの意見で一致した。今日においてもハード系小麦の生産は難しく、セミ・ハード系に重点を置かざるを得ないが、戦後の初期の段階で、小麦は輸入に依存することはやむをえないとの認識が形成されることになり、小麦生産への意欲が著しく減退をきたすことになった。そして、食糧管理制度のもとで、国産小麦の生産と消費はほとんどポジティブな関係を形成することなく多くの時間を費やすことになる。国産小麦が消費者に意識されずに消費されるということは、消費者が国産に対するこだわりをもつことができない。生産者も消費者(実需者)を意識する必要がほとんどなければ、よりよい小麦を生産しようとする意欲が高まらない。消費者が国産にこだわりを持つことができれば、輸入に依存することに特に問題を感じることはないだろう。食料政策は、食料不足の時期では量的な政策とならざるを得ないだろうが、不足が緩和された以降は、国内生産と消費とのポジティブな関係作りが重要な政策のポイントであったと考えられる。結果論ではあるが、不足期から過剰期への移行による政策変更をもつとスムーズに進めることができたとしたら、自給の問題ももう少し緩和さ

れていたのではないだろうか。

「食の自給と消費者行動の原理」

自給率が低くても食料の過剰が問題となる社会では、消費者の選択が生産を決定するようになる。新古典派とよばれる経済学では、消費者は自分の満足を最大にするように行動するとされている。私も、基本的にはこのような考え方に基礎を置いて消費者の行動を捉えようとする立場にある。しかし、消費者が必要な情報を容易に入手でき、かつ適切な情報処理能力があるならば、消費者による選択は常に適切なものとなるだろうが、消費者の持つ情報は不十分であり、かつその情報処理能力が必ずしも十分なものとはいえないならば、消費者が選択したものが、実は消費者の求めていたものとは異なるということも容易に起こりうる。このような新古典派経済学の消費者行動理論の限界から、新しい消費者行動を捉えるための参考となる最近の考え方にも注目している。その考え方の基本的な原理は、消費者は三つの選択肢の中から一つを選ぶというものである。その選択肢とは、①前からの方針を維持する、②自発的に別な方針を取る、③他者の行動に影響され別な方針を取るように説得される、のいずれかである。このような選択に基づく行動は、時間と

も規則的な形に変わっていくにしても短期的には予測不可能なことが特徴となっている。この原理に従う消費者は、自発的に自らの選択を決定する場合もあるけれども、あるときは習慣的な選択を、あるときは他者の行動に大きく影響されて選択を決定する。消費者の行動をみると、選択が比較的安定しているときもあるが、大きく選択が変化する場合も多々みられる。消費者は自らの満足を大きくしようと選択をしているのだろうけれど、結果的に、多くの場合、習慣と流行の狭間を行き来している可能性が高いと考えられる。消費者が流行により消費量を変化させることはビジネスチャンスを提供する一方、過度な変化は、生産構造の変化が消費者の変化ほどにフレキシブルではないから需給の極端なミスマッチを生じることになる。農産物の生産構造は変化が容易ではないことから、適度な変化を受容しつつも、より安定的な消費を誘導することを考えなければならぬ。このような消費者行動の原理を前提とすると、消費者の食料消費の習慣形成がわが国の自給率の水準を決定する上で非常に重要になってくるし、ある一定数の消費者が、国産の食料消費に重点を置くようになると、それが他の消費者にも強く影響を与えること

になるだろう。

「国産原料を使用した食品の新たな可能性」

生産者はこれまで実需者や消費者のニーズを意識することなく生産できる状況下に置かれてきたが、新たな麦の政策により、実需者のニーズが国産の小麦価格に反映されることになった。このことは、最終的に消費者が小麦製品を消費することを考えると、望ましい政策変更であったといえる。問題は、消費者がどのような小麦製品を消費したいのか、その小麦製品を生産するための原料を、国産小麦で対応できるのかということである。

フランスのハイパーマーケットのカルフルが日本に進出してきた。(ハイパーマーケットとは、売場面積が二、五〇〇平方メートル以上で、食品は三、〇〇〇―五、〇〇〇品目、非食料品は二〇、〇〇〇―三五、〇〇〇品目くらいを扱い、郊外に出店するのが普通である小売の一業態である)カルフルはフランスの小売業であるから、フランスパンにはこだわりがある。フランスパンに向く小麦を求めていたら、北海道産の小麦に行き着いた。道産の小麦の新たな可能性の発見である。もし日本の消費者のパンの嗜好が柔らかなパンから固めのフランスパンに変化していくとしたなら、道産小麦の消費拡大は容易と

なるかもしれない。現実はその簡単ではないが、道産の小麦を使った製品のいろいろな可能性を考えさせてくれる事例である。いろいろな機会とおして北海道で生産された原料を使用した食品が食生活で取り込まれるような対応、つまり食習慣の変化を視点に入れた対応が求められるが、そのためには、北海道の消費者に道産の原料にこだわりの持てる情報を常に発信していくことが必要であろう。食習慣は長い間かかって形成されるものではない、短期間で形成されるものではない。しかし、北海道におけるおいしく、安全な農産物の生産への努力と北海道で生産される農産物をいかにしておいしく食べるとかという工夫とが相互作用となって、新たな食文化形成の芽が育っていくのではないだろうか。

「消費者に対する食と農の教育」

消費者が北海道産を原料とする製品に対する適切な情報を得ることは、国産にこだわりの持つ上で非常に重要であるが、教育面においてもその機能の一翼を担えるだろう。北海道学校給食会では、北海道の小麦生産地帯の市町村の意向を受けて、一九九九年より、学校給食のパンとして、北海道産のホクシンを五〇％使用したパンを供給している。二〇〇一年四月現在では、全

道で五十一市町村十道立学校に供給されている。ただし、この取組みで、問題がないわけではない。道産小麦使用のパンが明らかにおいしくなければならぬのである。多数の生徒にいいと認知されなければ、逆に道産小麦のパンは敬遠されることになる。そうなる短期的には道産小麦の消費拡大にはなるものの、長期的には国産小麦の消費を減少させてしまうことになるだろう。したがって、おいしさは非常に重要なファクターであることを忘れてはならないと思う。また、学校だけではなく、地域ぐるみの食の教育が始められて、二〇〇〇―二〇〇一年度にかけて、北海道教育委員会では食生活に関する教育実践事業を実施し、学校、家庭、地域が連携して食に関する指導をモデル的に行った。こうした取組みの中に、道産原料を使用した食品に関する情報が多く取り込まれ、その適切な情報が消費者に蓄積されることによって、消費者の道産を原料とした食品に対する意識も高まり、より自然な形で自給率の向上が図られていくのではないだろうか。

消費者が道産の原料にこだわられる美味しさと安心を得るためのコミュニケーションや努力が、生産者と消費者の間で絶えず続けられることが求められている。

金山 紀久氏プロフィール

- ・一九五六年札幌市生まれ。
 - ・東北大学農学部卒業
 - ・北海道大学大学院博士課程中退。
 - ・北海道土川支庁、北海道立十勝農業試験場、鳥取大学農学部を経て帯広畜産大学畜産学助教授。農学博士。
- 主な著書

- ・「野菜価格形成の経済分析」一九九四年。
- ・「フードシステム学全集 第六巻 フードシステムの構造変化と農業」(共著)二〇〇一年
- ・「戦略的情報活用による農産物マーケティング」(共著)二〇〇一年。

▲参考文献▼

- 長谷美貴広「戦後麦作史におけるもう一つの道」―戦後麦政策史における「麦研究会」の再評価と精麦工業―「農業経済研究」第七十三巻、第四号、二〇〇二。
- ホーム・オームロード「バターライ・エコノミックス」(塩沢由典監修)
- 早川書房、二〇〇一年。

私の生家は日高の門別町である。戦後の第一ベビーブームに生まれた私は、農業と林業（造材と炭焼）を営み、汗馬の如く働き続ける父母の九番目の子どもで、下に弟がいる。戦時中は炭を政府に供出することで、家の台所の隅には砂糖が大きな袋に入って積まれていたと聞く。食肉は家畜の豚や鶏で、魚は近くの浜で野菜との物々交換で足りていた。台所には「オンドル」というかまどがあり、大きい釜でご飯を炊き、余熱で床暖をとっていた。家の前には炭小屋があり、風呂は薪と炭が燃料だった。大勢の家族が入り終るには炭火がよかったのだと、今は理解できる。近くにある小中学校の先生方がよく「もらい湯」に来ていた。入浴後は母の作る「どぶろく」で酒盛りをして帰って行ったのを記憶している。「子供は食扶持（くいぶち）を持って生まれてくる」と昔言われたように、私の九人の兄弟はよく働いて父母を助けた。

今の私は、知的障害者授産施設の援助スタッフとして自然食品の店「アクティブ」を担当している。無農薬、無添加の食材をユーザー（利用者）と一緒に販売し、その収益は全てユーザーの工賃として支払われている。施設の給食の食材は、施設で育てる無農薬の野菜や卵、仕入れた有機農産物、調味料が殆どという極めて恵まれたものだ。人を育てる環境に、自然界の仕組

「福祉の原点を農業に学ぶ」

あいのさとアクティビティーセンター

援助スタッフ 深澤 喜代子

みの素晴らしさと食物が与える影響が大きい事を今も学んでいる。

最近、私の施設が主催した「デンマークの高齢者福祉」講演会があった。そこでデンマークの福祉の原点が農業協同組合であることを学んだ。気候的にも、風土的にも、とりわけ適していた訳でもないデンマークが、農業大国として知られているのは、政府から言われたとおりにするのではなく、自分たちが決定し、自分たちで上を変えていくという意志が見事に貫かれていたからだ。この農業協同組合が、現在のデンマークを支える「意志決定のシステム」の手本となり、農業のみならず、社会の至るところに見られるようになり、デンマークの福祉制度自体がCOOP（コープ）共同所有・共同経営方式）だとも言えるのだ。

このデンマークの地を、私は二度旅をした。一度目は北欧の福祉研修であり、二度目は娘の結婚式に出席するためだった。私の二人の娘は、福祉を学ぶためにデンマークに留学した。下の娘はデンマーク人と結婚し、デンマークで生きている。娘婿は身体にハンディキャップを持っているがコンピュータプログラマーとしてデンマークの農業に貢献している。デンマークの田園地帯を家族でドライブした時の風景が、私の育った日高の地への想いと重なって、心の中で輝きを増している。

私の中の「福祉の原点」もやはり「農業」なのかも知れない。

二〇〇二年活動方針

プロジェクトリーダー 五十嵐美由紀

大豆プロジェクトでは、日本人の食生活に欠かすことのできない大豆に注目し、遺伝子組み換えでない、素性の確かな、品質の良い道産大豆の「買い支え」を目的とした大豆トラストを二〇〇〇年から実施し、初年度七十六名(三〇五kg)、二年目七十七名(三九〇kg)と、参加人数の伸びはなかったものの、kg数は着実に増加しました。

今年で三年目となるトラストは、参加者に農業の現状や、遺伝子組み換え問題等の情報提供と、北海道の農畜産物を「買い支える」「食べ支える」という意識形成をはかるため、より一層の内容充実に努めたいと思います。

年間計画

四～五月 会員、前年参加者及び新聞紙上での一般公募
六・八・十月 ファームレター発行

九月上旬 トラスト畑の見学と大豆料理講習会

十一月中旬 大豆の発送

十二月上旬 大豆料理講習会

三月下旬 味噌の発送

大豆プロジェクト学習会

テーマ「大豆消費拡大の可能性を探る」

(加工流通業者、他団体との意見交換)

会員の皆さんには、トラストへの参加はもちろん、大豆プロジェクトのメンバーとなって、活動の企画・運営に携わっ

ていただきたいと思えます。また、大豆発送のお手伝い等をしていただける方、随時募集していますので事務局へご連絡下さい。

北海道食の自給ネットワークの大豆トラストの目的は、人数やkg数の拡大ではなく、農業の現状をより多くの方に知っていただき、農業理解の一助とすることにあります。そのためにも、農業情報の内容や、講習会にも工夫を凝らし、「おいしく、楽しく、ためになる」企画をしていきたいと、プロジェクトメンバー一同、今年もはりきっています。

学校給食プロジェクト

今年、食育の大切さを

伝えていきます

プロジェクトリーダー 笛木 康雄

食を考えていくためには、避けて通れない子供たちの学校給食。

学校給食プロジェクトは、四年前から勉強会を何回か開催しました。その勉強会から見えてきた問題点。まず、食材。地物の米や野菜等をどう使っていくのか。次の問題は、残される給食の多さ。実際に食べている時間が僅かしかない、ファーストフードに慣れた子供たちの好き嫌いの激しさ、さらに問題なのが、食の指導に対しての無理解。ウチの子供が何を食べようが、家庭のことに踏み込まないで、との抗議…。

これらの問題は食の大切さが軽視されてきた過程から生じていますので、すぐに効く特効薬はありません。自給率を

高めていく運動と同じ根っここの問題点でもあるからです。

それでも、給食を担当する栄養士さんや一部の先生の努力によつて、様々な改善の動きが現場でなされています。しかし、その足を引っ張っているのが、同じ学校の先生であつたり、保護者であつたりしていることも報告されています。それは、今の学校が知識を覚えさせることを一番大事にしているからだとのこと。学校の教育には、知育、体育、食育の3つの柱があります。いずれも、子供たちの成長にとつて大切なものです。ところが、現状では知育のみが重視され、給食時間を削つてまで授業がなされることもあるとか。そして、そのような先生が評価される…。

そこで、今年の学校給食プロジェクトは、大胆に学校の先生にせまってみよう、そのような調査や勉強会を開催します。「先生が変われば、クラスの給食の姿勢も変わる」が今年の目標です。会員のみなさんのご協力、よろしくお願いします。

小麦プロジェクト

二〇〇二年活動方針

プロジェクトリーダー 長尾 道子

今年からいよいよスタートの小麦プロジェクト、早い春の訪れにスタッフも準備に大忙しです。

あらゆる業種を巻き込み、みんなで作り上げるこの小麦トラストは、全国でも珍しい運動であつたため、一月に大きく北海道新聞に取り上げられました。そのこともあつ

てか、四月の募集記事が思った以上に目に触れずらく、募集が滞っているのが現状です。

自分の口に入る食べ物の流れをしっかりと見つめることが小麦でも可能だということを、この運動で伝えることができます。食に興味を持つ会員のみなさんにはぜひご参加頂き、畑に足を運んで、粉を触つて、口に運んでいただきたいと思ひます。

年間計画

- 四月 募集開始
- 五月 参加申込者へお知らせ発送
- 六月 ファームレターの発行
- 七月 産地見学&交流会
- 八月 ファームレターの発行
- 九月 料理教室
- 十月 料理教室
- 十一月～二月 トラスト製品発送
- 三月 全体交流会

特に七月の産地見学&交流会は、黄金色に変わる小麦を刈り、粉に触り、みんなでおいしくたべて、語り合うという中身がギョッと詰まった面白いツアーを予定しています。

また、小麦粉を使った料理教室も企画中。おいしい製品はもちろん、楽しくするために企画満載ですよ！

生産者やJA、そして加工メーカーのみなさんもととも素

敵な方たちです。あらゆる業種が

一同に介するこのトラスト、ぜひご参加ください。

プロジェクトからの報告

コンニヤク業界の 知られざる実態

札幌市厚別区 マル美エンドウフーズ(株) 遠藤 一彦

昨今、スーパーや量販店において商品の多様化並びに価格の低下等が続いています。この世情に伴い様々なカテゴリーの食品製造メーカーが、原材料価格は勿論の事、包材費・人件費・デリバリーコスト等の削減を強いられています。食料基地北海道の製造会社でさえも道内産の原料を使用せず、国外の安価な原料及び人件費等に頼っている事は言うまでもありません。しかし、加工食品の中には発展途上国を中心に外国で生産されたものを輸入し、日本国内にて殆ど包装だけされて「製造者〇〇食品」と堂々と表示し販売されている商品が多く出回っているをご存知でしょうか。ゲームセンターにあるUFOキャッチャーでゲットしたぬいぐるみには縫い目のところのタグにM A D E I N C H A I N A など生産地名がきちんと表示されていますが、加工食品自体に生産国や製造者名の付いているものは「某ちくわ」くらいしか思い出せません。当社では蒟蒻・白滝を製造していますが、原料の蒟蒻芋及びその精粉は輸入禁止です。ところが、製品になると輸入可なのです。群馬や山形の国産原料一〇〇%で造られた製品と価格を比較すると三分の一度で、異常に安く入手できます。私は先日、目の当りにしましたが、最大手物流会社の倉庫には得体の知れない輸入蒟蒻類が何種類も山積み

単価を聞いてあまりの安さに驚いたものです。

これらの蒟蒻類は、中国や韓国の工場で日本語表示包装（この場合原産国名要する）をして製食品化し、段ボールに詰められて日本国内のスーパー等そのまま届けられたり一斗缶に包装されないバラの状態で何十丁もぎっしり入れ、缶ごと段ボール殺菌した後、コンテナに何百も詰まれて輸出され、荷受けした会社ではひとつひとつの包装工程しかしていないのに「製造者〇〇食品」と表示して販売したり、またはバラでそのまま惣菜会社や給食関係等に配達されたりしています。勿論、単価が安いし衛生的な食品であれば問題は無いのですが、不正輸入された蒟蒻精粉からは食品衛生法上、大量の混入及び含有が禁止されている有害物質「亜硫酸」（蒟蒻等を白く見せる為の漂白目的に使用）を含んでいるものが多く発見されています。蒟蒻・白滝以外にもこの様な法に触れるか否かというイエローカードに値する食品は数多くあると思われるのですが、その多くは無防備な消費者の胃袋の中に納まっていますのが現状です。昔のように買い物カゴに入れる商品は全て安全とは言えないのです。

食品の安全性が問われている今、輸入品の問題点だけではなく、様々な食品の食品添加物や遺伝子組み換え・環境ホルモン・ポストハーヴェスト等の問題や生産工程に至るまでを露わにし、その食品は消費者にとって今後どうあるべきかは正していく必要があると考えます。生産者・製造者に適応した法基準を消費者側に立っての基準に改訂すべきではないでしょうか。

市販の食べ物の安全性に疑問を持ち、一九九二年から安全な食品の宅配事業を始めた川原さん。出来るだけ宅配業者を使わず、自分で直接会員さんの手に届けられるよう、釧路、阿寒周辺を主なエリアとしているという「しっぺいグリーンネットワーク」の川原智道さんをご紹介します。

生命の糧を届けたい

阿寒郡阿寒町新町一—十一—七

しっぺいグリーンネットワーク

川原 智道

本来は、安全で安心なものを食べるといふことは、とつてもあたり前のことで、食べ物の安全性について考えなければならぬといふことの方が異常なことなのだと思います。しかし、今では安全な食べ物、よほど気をつけなければ手に入らなくなつてしまいました。そこで、安全な食べ物をあたり前なことにしたくて会員制の戸別宅配を始めました。会員制にしたのは、生産者の方が計画的栽培をしやすく、作る人と食べる人がコミュニケーションを深めながら常に顔の見える関係を保つためです。

最初は会員数三十数名で、年間契約栽培のお米だけのお届けから始まりましたが、野菜も欲しい、卵も欲しい、お醤油も味噌も欲しいという自然の流れの中で、今では食べ物だけではなく、洗剤や化粧品、生活雑貨など生活に関する様々なものを扱うようになり、会員数も三〇〇名を超えました。

しかし、何を扱うのか、ということとはとても重要なことです。健康や自然食がブームとなり、ニセ有機やウソ表示などのまがい物も多かつたり、売るためだけの部分的な安全性を謳い文句にしているものも少なくありません。例えば、「ノンホモで低温殺菌で自家配合飼料です。」という牛乳の場合、その自家配合

されているという飼料の内容が遺伝子組み換えのとうもろこし



だったたり、ポストハーベストされている大豆であるのであれば、その牛乳は安全とは言えないと思うのです。そして、そのようなことはあらゆる食品で考えられます。この部分は安全だけど、そつちの部分は安全ではないというのではなく、私が考える安全とか安心は、どこを切つても金太郎という金太郎飴状態であればならないと思うのです。

もちろん、営利を目的としているわけですから、少しでも儲けたいというのは正直な気持ちです。しかし、ウソまでついて金儲けはしたくないのです。金儲けだけなら違う仕事でも出来ると思いますが、私はこの仕事をしていることが、いつもこの仕事に関わつていふことが、楽しいし、会員の方と心が通じ合うことが楽しい。何より、好きでやっていることだから自分にウソはつきたくないと思うのです。この仕事は、私の人生の時間と努力そして、心の大きな部分をしめていふのだから。仕事とは最高の喜び場だと実感しています。

最後に遺伝子組み換え食品のことについてちょっと。ほとんどの人がNOと言っているにも関わらず、静かに、そして急速に遺伝子組み換え食品は広がり続けています。

遺伝子組み換え技術は、核より恐ろしいと言われています。なぜなら遺伝子組み換えで何か起こつたとしたら、それは世代交代して永遠に受け継がれてしまうからです。それを元に戻すことはできないのです。そして、何が起るかを誰も予知することが出来ません。

もう子供を産まない人達なら何かあつても自分だけのことですみますが、これから子供を産むあなたの子供のことを考えてみて欲しいのです。遺伝子組み換え食品は、私達の生き方を足元から問い直すための大きなきっかけなのではないかと思ひます。私たちが未来に残して行かなければならないのは、病気や絶望ではなく、健康や幸福、平和など喜びに満ちたものなのだと思ひます。

ハーブ：癒しの香草。春のさわやかな風に乗って漂う薫りに、誰しも心を動かされます。今、地域環境などでも話題になっているハーブを日常生活の中に取り入れ、月一回のハーブ教室をご自宅で開いているハーブ愛好家の谷口啓子さんにハーブの効用についてお話しをもらいました。

ハーブのある暮らし

旭川市永山十条八丁目六の一

旭川市 Uni Bloom「暮らしにハーブを」主宰

谷口 啓子

北海道の春は本州の春とは違い、雪解けと同時に元気が湧き出てくる感じで、いっせいに花が咲く北海道の初めての春は私にとって感動でした。4年過ぎた今も感動です。

近頃の草花への関心は過熱気味ですが、町がきれいになるので良いと思います。草花を楽しむというのは私の中で心の安らぎ、安心感、充実感と言う風に精神的な要素が大で、自分自身では意識していません

でも咲く花、蕾を見て可愛いとかこれ好きかと思ったり、自然に香りを確かめたりしていることがあります。見るだけでなく、体に良くて、料理に、飾りにいろいろな事が出来る近頃ブームのハーブ。「生活に役立つ草花」とか訳されて人気ですが、ブームによって色々な苗を植えてはみたものの、手に余して逆にハーブは嫌いだと言う話も聞きます。ハーブは随分と生活に役立ち、長い間受け継がれてきました。新鮮なハーブはサラダにお茶に、時には何種か混ぜてシチューの中へ。ドライは勿論、カレールーのミック



スパイスやハンバーグスパイスに、ドライフラワー、リースにブーケ、室内に良い香りを漂わせるポプリにもなり、そして防虫効果も発揮します。大量に収穫できた時は、布や羊毛等を染める事もでき最後の使用済みは肥料にします。健康ブームも手伝って、ますます人気が出るハーブです。健康に気を付けて自分の周りを見回すと、食品の甘味料に使用されたり、色づけに使用されたり、一時期化学合成品で済ませていたものに安全性を求めハーブが使われるようになったりハーブもいろんな得意があるものです。中には薬として認められているハーブも数多くあり、本当に奥が深く、生活の中に取り入れられています。

その日の体調や気分に合わせてハーブティーをブレンドして飲み、塩分控えめの料理にスパイスとして補ったり、風邪気味の時はカモミールのお茶を飲んで早く寝る。訳も無くイライラする時はリンデンを飲んでみたり大事に至らないよう心がけてみると、一日のリズムがスムーズに流れ仕事も上手く行くような気がします。ハーブを通して五感をより鋭く磨き、身体に悪い物を見分ける力を養えるようになります。

ある日、突然異常が現れという事になりかねません。気候風土に合った季節のものを「食事をして」と意識していただきたいと思っています。間違っても数種のサプリメントを飲んで健康に気をつけているなどと機械的な食事にはしたくはありません。

北海道には大地があり、ハッカがあり、ラベンダーが咲く誇りがあります。

ハーブとは長い付き合いになりそうです。

会員からの

メッセージ

「直感」

札幌市北区 金子 美代子

私が食の自給ネットワークを始めて知ったのは、二〇〇〇年の新聞記事でした。「大豆トラスト」の記事が載っていて、何気なく読んだ記事であったにもかかわらず、次の瞬間それを切り取り、そして申込みの電話をしている自分がいました。その時の私には「興味」「好奇心」よりも強く「直感」のようなものが働いていたように思います。

自分の幼い頃は、家の畑で土に触れる事が出来ました。しかし、現在の私は日常ほとんど土に触れる事がありません。人間が生きていくのに絶対に必要な食べ物をつつの間にか私は、それがどの国でどのようにして作られ、どのようにして私達の手に届くのかということをはとんど考えないで、価格やブランドといったもので判断してしまっていました。「食

べる」ということを他人任せにせず、いてる自分を認めながらも、どうしていいかわからない自分を感じていました。昨年、トラスト農場を訪れた時にたくさんの人々と出会うことが出来ました。そして、広大な大地に広がる農地を目にして自分が無くしてしまっていた感覚を再び自分に感じ取ることが出来ました。一粒の種がいつしか花開き、そして多くの豊かな実をつけるように、この活動の輪が、大きくなる事を心から願っています。

「小麦トラストに参加します」

江別市 高橋 正行

今まで、食の自給ネットワークという団体があるのを友人から聞いて知っていたのですが、何をしている団体かあまり知りませんでした。今回、友人から「小麦トラストに参加しないか」と言われた時、大豆トラストは知っていたのですが、小麦トラストの事は、よく分らなかつたのですが、面白そうだし、自分の小麦が色々な形になって消費者に届くのも、興

味があり参加することにしました。そして生産者である私も小麦トラストに参加し、消費者の両方の立場をとる事にしました。そうする事で今後の小麦トラストの発展に繋がるのではないかと思つたからです。ここで、私自身を知ってもらうために自己紹介をしたいと思います。私は、江別の篠津で水田を中心に小麦、大豆、小豆、とうきび、採種ビートなどを作っています。家族は、七人で父母と妻に娘三人です。結婚して長女が生まれて間もなく、米の産直を始めました。実は、娘がアトピーと知つたからです。現代人に多いとは聞いていたのですが、自分の子まで…と思いました。そして、私が考えたのが、日本人の主食である米を出来るだけ農薬を使用しないで安全な米を作ろう。そして、多くの人に自分の米を食べてもらおう!でした。それから十年、長女も十才になり、我が家の娘のアトピーもだんだん良くなりました。

これからも安全で安心の出来る、米や今回の小麦を頑張つて作っていきますので、よろしくお願いします。

…お知らせ…

ニュース

道に「道産食品安全室」

～道産食品安全政策会議も設置～

BSEの発生や牛肉の産地偽装をはじめとする食品表示の問題などにより、消費者の「食」に対する信頼が大きく揺らいでいる中、生産から消費に至る総合的な食品行政の的確な推進により、道産食品の安心安全を確保し、消費者の信頼を回復していくために、道農政部に「道産食品安全室」が設置された。

これに伴い、消費者、流通・加工関係者、生産者の代表と道が連携し、道産食品の安全確保システムとその推進に必要な施策の構築などを進める「道産食品安全政策会議」が設けられた。

この会議には、自給ネットワークの大熊事務局長が委員として出席している。また、「道産食品安全室」では、道産食品安全提言ダイヤルを設け、広く道民から意見や提言を受け付けている。

「食農わくわくねっとわーく北海道」設立

北海道の農業を始めとする第一次産業に関わる活動をしている個人、グループ、市民団体、NPOなどが集う「食農わくわくねっとわーく北海道」が、5月11日設立された。全道にまたがるネットワーク組織としては初めてのもので、食と農の視点からの交流会や情報交換、グループ同士のネットワーク形成を当面の活動目的としている。今後は活動の幅が広がる可能性もあり、各方面から期待されている。

<問い合わせは> メールアドレス: wakuwaku-hokkaido@yahoo.co.jp

FAX: 011-372-1116 長尾さんまで

新人紹介

北海道食の自給ネットワーク事務局に新しいメンバーが加わりました。木村匡希君、25才。今年2月に行われた食の自給フォーラム2002で「若者の食生活の実態調査」を報告した青年です。現在、有機農産物を流通する会社で働きながら、当会事務局に在籍し活動をともにしています。見た目は色白、痩せ型でちょっとひ弱そうに見えますが、芯のしっかりした木村君。現代の若者とは思えぬほど、食に対する意識をしっかりと持っている期待の新人です。今後ともよろしく願っています。

募集しています

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。

あなたも「空とぶてんとう虫」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

今年に入り、食品の虚偽表示が相次いで表面化しています。先日の新聞には「注文を受けた商品を欠品にすると、小売店からベナルティーを科される」という食品メーカーの談話が載っていました。「利潤の追求」が目的である企業にとって、予定の商品が入荷しないことは大きな痛手となるでしょう。しかし、食べ物が自然の中で作られている以上、欲しい物がいつでも手に入るとは限りません。企業も消費者もこのような認識を持つてほしいと私は考えるのですが、皆さんはどう思いますか。

(木村 匡希)