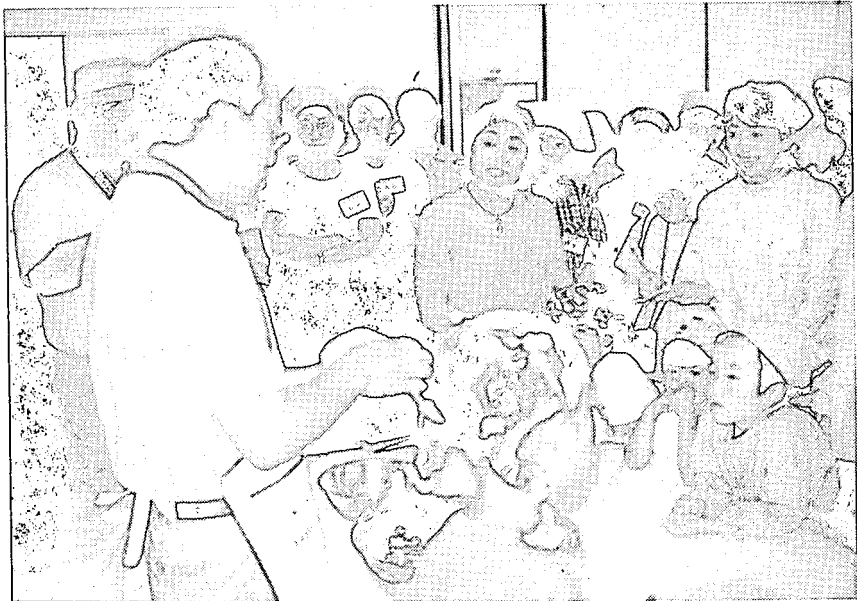


2002. 9. 12

VOL. 14



留萌から参加してくれた「フタバ製麺」仲田さんの指導による、手打ちうどん作り。  
自分たちで打ったうどんの味は、また格別のものでした。

－7月13日(土)「小麦をまるごと楽しもう！」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/>

# 由仁ふれあい農業小学校から 見える都市と農村の関係

北海道食の自給ネットワーク代表 三田村 雅人

ふれあい体験農園  
みたむらは今年「農業  
小学校」を開校し  
ました。農作業を通  
して自然の仕組み、  
農業の役割、命の大  
切さを学ぶ体験教室  
です。肥料を撒き、  
畑を耕す。種を蒔き、  
間引きに雑草取り。  
小さな種はやがて緑  
の葉を芽吹き、太陽  
に届けとばかりにぐ  
んぐん生長していき  
ます。根を太らせ、  
葉を巻き、実を付け  
る。大地が恵みを与  
えてくれる一部始終  
を自分たちが手がけ  
る本格的な農業体験です。五月から十  
月までの日曜日。隔週で十二回の授業  
が組み込まれています。オーナー畑  
(個人参加三坪、家族参加六坪)では自  
分の腕試し。みんなの畑と田んぼでは  
協力し合い農産物を育てます。

「手汚しませんか」と言う新聞記事の  
大きな見出しでの呼びかけに、定員を

大きく上回る百二十名の申し込みがあ  
りました。子供たちを連れての家族参  
加、定年退職後の第二の人生を菜園作  
りにかける人。食べ物の安心安全を求  
めて来る人、老若男女、子供から大人  
まで一緒のクラスで授業は始まります。  
—入学申込の際に頂いた皆さんの抱負—  
・子供が小学校にあがったら、今回企  
画されているような農作業を体験させ  
たいと考えていました。私が子供の時  
住んでいた美唄では、家の前が一面の  
田んぼでした。ドジョウを取ったり、  
はさがけされた稲わらのおいが記憶  
に残っています。参加できる事を、大  
変楽しみにしております。  
・子供たちに野菜がどのように育つ  
か、どれだけの手間暇が使われるのか  
体験させたいと思います。  
・土作り、野菜作りの基礎を少しでも  
体験したいと思います。  
・北海道の自然を感じ、作物の成長、  
人々との交流を楽しみたいと思います。  
・土まみれになる大切さ、自然の大切  
さを学びたいと思います。  
・農業は初めての体験なのでワクワク  
しています。できるだけ道内産のもの  
を使っていますが、自分で作ったもの

は又格別な味がするのでしょね。学  
ぶ楽しさを自然相手にできるなんて幸  
せです。

・農薬を使わない野菜を作りたいです。  
・環境破壊、農業の減退などの問題か  
ら、持続可能な北海道の産業再生を生  
産者と消費者が共有の問題意識のもと  
で直接農業に触れる必要性を感じてい  
ます。安全でおいしく、健康に良い新  
鮮な農産物を直接消費者にお届けする  
行動に出て見たく考えています。

申込の際寄せられた農業体験への期  
待に身が引き締まりました。私がかね  
てから何故生産者の立場、消費者の立  
場と分け隔たり合うのだろうと思っ  
ていました。立場を強調しすぎると見え  
なくなる物がありませんか。前述の参  
加者の抱負を受けて自然に相手の立場  
に近づこうとする気持ちを感じ取る事  
が出来ました。もし生産者と消費者の  
間に溝があるなら、農業小学校の取り  
組みはそれを埋めるべき意義があると  
確信しました。

—春、入学式—

首に手ぬぐいを巻き、くわを片手に  
いでたちはばっちりです。ピニールハ  
ウスの教室に参加者が集まります。互

いの自己紹介の後はさつそくオーナー畑の耕起作業です。私が鋤の振るい方を教えずにはと思っているうちに皆さんは、畑に吸い込まれるかのように駆け出します。初めてのはずなのに鋤の使い方も上手です。畑の土を掘り起こすのは大変な重労働です。皆さんの額から大粒の汗が流れ落ちます。「無理しないでやってね」の問いかけに「いい汗かかせてもらっている」との答え。労働の汗です。臭う有機肥料の散布も気になりません。初めて入る畑の上なのに、自然に体が動いている様に見えました。今普通の農業は、畑起こしに汗をかき事はありません。トラクターに乗って上から眺めているだけで耕す事が出来る時代になりました。生産者と消費者の間に溝があると思っていました。それがそれよりも先に、生産者と畑の間にも溝が出来ていたのではないでしようか。自分の体で土の感触を確かめる。畑と格闘する皆さんの姿を見て、この原点を確かめることが出来ました。農業小学校は私が教えるどころか、教えられることがたくさんあります。初めて見る野菜の種、畝を立てて丁寧に蒔きつけます。今年には干ばつ気味の天候

でなかなか芽が出ません。加えて種を食べてしまう虫の被害にも遭いました。でも負けないで繰り返し種を蒔きます。自分の蒔いた種が目を出した時の感動はひとしおです。小さな苗がいとおいしく思えます。

—夏、収穫、自給とは—

授業を重ねるうちに野菜たちは大きく育ちます。しかしここは自然界。雑草、害虫、病気との闘いも始まります。いつのまにかそこにいる虫たち。同じ葉っぱなのに、雑草を食べないでなぜ野菜の方を食べるの？わからない事がたくさん出てきます。芽が出て来ない悲しさや、せつかく芽が出て枯れてしまったり、虫に食べられたり。自然との共生が謳われる昨今ですが、その厳しさをまざまざと見せつけられる結果もあります。農業には手をかけなくて済む事柄は何もありません。また手をかければかけただけの結果が出るのも事実です。今日の農業で省力化とコスト削減は至上命令です。ですが、省力化のための農業機械や農薬やビニールなどの資材。どれをとっても環境に負荷を与える事につながります。

授業の一つに堆肥作りがあります。

材料は稲わらとあぜ道の刈り草、米ぬかと水を散布して積み上げます。踏み込みは子供たちの仕事になります。ワイワイ言いながら飛び跳ねてわらを踏みつけます。しっかりと踏み込まれたわらは適度な水分を保ち、次の日には発酵が始まり湯気が出るほど温度が上がります。熱を加えないのに暖かくなる堆肥の山の不思議。身近にある材料だけで堆肥が出来、土に変わって行くことが学べます。どちらが環境に優し



いですか。

農業小学校に参加した人達は、少ないながらも食べ物をお給することが出来た。自分のかけた汗の対価としての食料です。この国の自給率の向上は皆が畑に来て汗をかく以外には無いと思います。農業全般をしなければいけないとは言いません。雑草の一本を抜く事が良いと思います。じゃがいも畑を掘り返し、今年は何れだけの実りがあったのか知るのも良いでしょう。平年と比べ、芋が大きいのか小さいのか自分の目で見てみましょう。外から入る情報の数字に惑わされず、自分の目で見る確かさ。ひいてはこの国の農業をどうしたら良いか議論できる原点になる事と思います。畑に足を運んでください。きつと何かを見つけることが出来ます。農業小学校の畑では、ラディッシュ、大根、小松菜、インゲン、トマト、キャベツなど収穫を迎えました。これからは待ち望んだときびと枝豆の収穫も間近です。収穫した野菜の中には二股になった大きな大根や虫が食べた穴開きの野菜。どれをとっても自分たちが育てた野菜を手にもつ皆さんの笑顔は最高です。子供たちの目

も変わります。野菜の見分け方を覚え、虫嫌いだって治ります。自分の通う学校の畑では先生役になっているそうです。

―都市と農村の理想の関係―

物の価値は誰かに与えられるものではありません。自分の中で作り上げる物です。豊作の時は喜びの笑顔、凶作の時は悲しい涙を、都市と農村で共有する事が出来るようになった時、大地の緑が活き活きとすることでしょう。



もつと各地に農業小学校が出来たなら、そのとき自給率は自然に上がっていると思います。農村の緑豊かな景観。ちよつと怖いくらいの夜の静寂さ。何よりも互いに忘れかけていた事を思い出させる、人の出会いと会話があります。ころのふるさとを農村に。時間もかかりません。すぐ目の前で出来る事ばかりです。いい出会い、ネットワークを作りましょう。

### 三田村 雅人氏プロフィール

- ・一九六一年由仁町で生まれる
  - ・専修大学北海道短期大学農業機械科卒業卒業後直ちに就農
  - ・一九八八年「移動村づくり大学」参加後、有機農業の実践
  - ・一九九八年より収穫体験農園開設
  - ・二〇〇二年由仁ふれあい農業小学校開校
- 現在北海道食の自給ネットワーク代表、北海道中小企業家同友会会員、地元ゆにつ人倶楽部では都市農村交流事業を展開しています

リレートーク

八月二十四日、山形県の農家が無登録農薬殺菌剤「ダイホルタン」と「プリクトラン」を使用していたことが、新聞で報道された。この農薬は、発癌性の疑いがあるなどとして、農水省がプリクトランについては87年に、ダイホルタンについては89年に農薬としての登録を抹消していた。それにもかかわらず、農協の販売係長が、農家に農薬販売業者を紹介していたとされる。今は亡き、祖母の実家から送られてきた山形産の果物は、とても美味しいと思っていただけに残念で、一時的であるにせよ、また消費者の国内産農作物離れが進むのかと思うといたたまれない気持ちである。

この間、BSE(牛海綿状脳症)にからむ雪印食品の不正、協和香料化学の無認可食品添加物の使用、食肉類や魚介類の産地偽装、中国産冷凍ホウレン草の残留農薬基準違反等々、食べ物の安全性を脅かす問題が次々と発覚し、消費者を不安に陥れている。これらも、氷山の一角に過ぎないのではないか、国は食の安全性より経済性を優先させているとの思いが、更に拍車をかける。

また、食料自給率低下も不安の要因となっている。総

消費地産地は我家ますます

北海道ネットワーク市民

とみ子 七里 前事務局長

務省統計局の資料によると、一九九九年の食料自給率(供給熱量)は四十%にまで低下しているのである。北海道農家戸数も昭和四十年に約二十万戸であったが、二〇〇〇年度には六万九千八百四十一戸へと減少している。農業粗生産額の構成割合の変化を見ると、米は三十九・七%が十五・五%へと減少している。(北海道要覧平成十三年度)

主食である米については、95年の食糧管理法廃止で自由化する動きが進んでおり、また、新農業基本法が大規模経営を後押ししている。

一方、モンサント社をはじめ日本の企業によって、遺伝子組み換えイネの開発が盛んに進められているという状況下にある。農水省もイネゲノム解析には、前年度より二十六%増の予算(六十七億円)をかけているとのことである。(生活クラブ連合会発行「生活と自治」二月号)命を育む食が脅かされている現実をどう変えていけばよいか考え込んでしまう昨今である。まずは、自分ができることから実践することが大事と考え、なる

べく国内産(道産)の物を購入(生活クラブ生協)し、自家栽培できるものは一昨年から小さな庭で育てている。何といっても、有機栽培で育った農作物は美味しいし、子どもの頃に庭先で食べた野菜の味が忘れられないのである。

## 大豆プロジェクト

プロジェクトリーダー 五十嵐美由紀

春先の、好天で「今年こそ」と、期待したものの、六月の少雨低温、七月の長雨、八月の低温など、今年も大豆にとっては、厳しい状況です。トラスト畑の大豆も、例年より生育が遅れ気味との事ですが、これから収穫までの期間、何とかお天気が続くよう祈るような気持ちです。

今までの大豆プロジェクトの活動としては、七月上旬、八月中旬にファームレターを発送しました。今年も大豆畑を背景に生産者の松下さんの手書きメッセージを添え、各機関から資料の提出をいただき、農業情報の充実を図りました。

また、九月一日は、「トラスト畑の見学とみんなで作る大豆ランチ交流会」を実施しました。

今年度のトラスト参加者は、八十三名（会員十六名、前々年度参加者十六名、前年度参加者十九名、新規参加者三十二）

内訳は、生豆 一四九・五口、味噌 三十一口、合計 一八〇・五口（三六一kg）。前年度は、七十七名、一九五口（三九〇kg）でしたから人数は増えたものの総体のkg数は二十九kg減りました。三年目となる本年、ステップアップを図るべく、大豆発送時に参加者へのアンケート調査を実施する予定です。

## 学校給食プロジェクト

### 給食を子供たちと一緒に食べました

### 先生の存在の大切さを実感

プロジェクトリーダー 笛木 康雄

七月十五日昼、札幌市北区あいの里の小学校に、学校給食プロジェクトのメンバー及び事務局、一般参加者など、総勢九名

が集合。実はこの日、小学校の好意によって、子供たちと一緒に学校給食を食べる機会を持つことができたのです。それまで、給食センターでの試食は体験していますが、普段の日に子供たちと給食を一緒にしたい、と希望しましても断られてきました。そのため会員一同、期待と不安のなか各クラスへ。

一年生、四年生、六年生の三クラスに分かれた参加者は、給食の準備から立会い、子供たちと会話しながらの食事、さらに片付けまでを体験し、会議室に戻って、栄養士さんと主任の先生を交えての懇談会。

いろいろな感想や意見が活発に出され、とりわけ各クラスの報告が進むと、クラスによって子供たちの給食に対する姿勢が違っている、ということが議論の中心になりました。その日の献立にしたがって、比較的好き嫌い無く食べているクラス。一方、好きな惣菜だけを選んだり、極端に少なく盛ったり、なかにはダイエツ狙いのような小食に徹したり、一部、そのような子供のいるクラス。聞いていくと、そのクラスの担当の先生が、給食をどのように理解しているかによって違いが現れてくる、ということのようでした。

食育。子供の時代に体験した食事が、その人の食生活に大きな影響を与えていく、と言われていきます。欧米では、和食が健康に良いと評価されているなかで、なぜか国内では欧米型の食にかたよっています。食育の立場から、栄養士さんは学校給食に和食を採り入れています。それは、子供たちに和食の味覚を体験させたい、という想いがあるからです。

先生の対応によって、子供たちの給食に対する姿勢が違ってくる。会員の参加者は、そのことを実際に体験いたしました。さあ、どうしたら先生に食育の大切さを理解してもらえるのでしょうか。

# 小麦プロジェクト 気温も想いも暑かった、産地見学会

プロジェクトリーダー 長尾 道子

振り返ってみれば今年一番の夏日？であった七月十三日、食の自給ネットワーク恒例の「産地見学交流ツアー」が行われました。今年で四回目となるこのツアー、今回は、小麦トラストの指定産地である江別市と美唄市を訪れ、トラスト農家の方々と交流するとともに、小麦をまるごと楽しんでからおうという、体験メニューも織り込んだ多彩な内容となりました。午前八時、参加者四十名、スタッフ五名を乗せたバスはNHK札幌前を出発しました。

午前中は江別市の萩原さんのはるゆたかの畑を見た後、黄金色に色づいたホクシンの畑に移動。他の農家さんや普及センター、農協の方々の協力を頂いて、みんなで刈り取りました。その小麦を持ち帰り、江別市美原地区の改善センターの入り口で脱穀と石臼挽きも体験しました。みんなはじめて見る機械や道具なだけに、子どもも大人も興味シンシン。畑にあった小麦から麦粒、粉を除いた原麦から粉へ：小麦の一連の変化を実際に見る事が出来て、さらに小麦に興味が増えたようでした。

続いては自分たちの昼食となるうどん作り。トラストで乾麺を作ってくれる留萌のフタバ製麺の仲田さんが講師です。今回は時間の関係上、仲田さんが粉からうどんになるまでの一連の流れを行い、その後、生地を延ばすところから切った麺にするまでを全員に体験してもらいました。太くて短い麺もあれば細い麺もあり、大きさまや長さ、太さがバラバラの麺が出来上がり！そして、茹で上がったうどんと野幌地区のおいしい野菜と卵、トラスト大豆の五目煮と搾りたて牛乳：

ゼーんぶ江別産で出来た昼食を全員でいただきました。しーんとしたかと思っ

たのもつかの間、「おいしいー」の聲が次々と聞こえ、そして、おかわりする人も！しーんと食もおしゃべりも進み、楽しくておいしいひとときとなりました。

昼食を終え、次の見学地・美唄市峰延地区へ。簡単な峰延の紹介があった後、施設の見学へ。施設が稼働していないのが残念だったようですので、せめて音だけでも：と最後に少しだけ動かしてもらいました。

その後の交流会は、現地でも二十名以上のトラスト農家の方々の参加があったことから、全体で七十名近くになりました。いろんなお話を伺う事が出来ましたが、今となっては人数と時間の関係をもう少し考慮し、意見交換の方法にもっと工夫があっても良かったと反省しています。

移動時のバスの中では、中央農試の佐藤さんの楽しい「小麦講座」の時間になりました。クイズや資料をもとに軽快なトークでみんなを和ませた佐藤博士、さすがでした！

時間をフルに使い、内容盛りだくさんのツアーでしたが、大きなトラブルも無く、トップリ小麦を堪能できた楽しい時間だったのではないかと思います。

このツアーを無事終える事が出来たのも、江別や美唄の農家や農協、普及センター、農試、製粉会社、そして大豆プロジェクトの皆さん：多くの方々の協力があつたからこそ。この場をお借りしてお礼申し上げます。本当にありがとうございます。長雨と曇天が続いた今夏、小麦を取り巻く状況も日々変化しています。産地から収穫報告はありましたが、品質分析はこれからです。トラストの小麦を製品化するまで、あと二ヶ月もありませんが、九月にはファームレターの発送とパン作り教室も行い、小麦製品が届くまでにもう少し小麦のことを知ってもらい、小麦製品を進めていく予定です。

プロジェクトの報告

# 生産者直売で見えてきた 都会の食事情

幌加内町朱鞠内（農業） 宮原 光恵

新規就農から丸五年が経った今年二月、私達は以前住んでいた埼玉県で、自分の生産したジャガイモを販売していました。BSE（牛海綿状脳症）の影響で道産のイモや玉ねぎがほとんど売れないという異常事態に、何とか自らの手で少しでも販売しなければ、と一大決心をしての上京でした。

私達が今回売らせてもらった所は、豚肉、牛肉を生産から加工まで全て自社で行っている大きな販売所で、各種の肉の他、食肉加工品、肉以外の様々な食品、各種調味料などが並び、隣にはそこで生産された肉が食べられるレストランが併設されています。また、地場産の野菜の販売コーナー、その肉を使ったファーストフードや、イベントコーナーなどが所狭しと並び、小さな公園、庭園などもあります。

宣伝活動は一切しておらず、すべて口コミのお客さんで土、日はいつもいっぱい、一日2万〜3万人の来客があるそうです。BSE（牛海綿状脳症）の影響など微塵も感じられません。私達はその敷地内の一角で露天のイベント用テントを1張り借り、北海道の生産者の直接販売というイベントで、ジャガイモを販売させて貰う事になったのです。

さて、自らの手で消費者と対面販売をしていてあることに気がきました。それは、若い人は試食は大変喜んで食べますが、殆どイモは買わないということです。購入者の殆んどが四十代以上の年配の方。この世代は、試食したら大抵は購入して下さ

いました。三十代位では、購入者は試食した中でせいぜい一割くらい。二十代は、約二週間の販売期間で数人程度でした。味は大変褒めて下さるのですが、買わない。何故でしょう。お客様の様子を見ていて、北海道の人にとって最もポピュラーな食材の一つであるジャガイモでさえ、都会の人は料理の仕方を知らないという事が判ってきました。レンジでチンで良いんだよ、という言葉が殺し文句です。それだけ使い方を知らない。狂牛病の影響でジャガイモ、玉ねぎが販売不振になる原因をカレーや肉じゃがが食卓のメニューから消えたからと聞きましたが、まさしくそれ位しか使い方を知らないのです。二度目の販売時には、ジャガバター、フライドポテトなどもその場で調理し販売しましたが、これには若い家族連れが行列でした。それを見た限りでは、決してジャガイモが嫌いな訳ではないようです。

また、関東の大型スーパーでは、半調理品の売り場、皮をむきカットされ、軽く火の通った数人分の野菜の真空パックが、生鮮野菜の売り場より広くとってあります。カレー用の半調理品と里芋の皮をむいてカットし、人参ごぼうなどと一緒に真空パックしてある筑前煮セット、忙しい仕事を持つ主婦にとってはとても有難い商品でしょうね。これを鍋にあげ水を入れて沸騰させルーを入れたり味付けをすれば、すぐにお母さんの手作り料理になってしまうのです。

若いお母さん達が、我が子、家族にどんな食事を毎日食べさせているのか不安を感じます。でも、この若いお母さん世代の親は、ジャガイモをためらいなく買っていく四十代、五十代のお母様達。この親の世代の皆さんが、娘である若いお母さん世代に料理することをしつかり伝授できているでしょうか。皆さん今一度、振り返ってみませんか。



消費者の立場から身体にやさしい食材、こだわりの地場産を求め、「食」流通の道を歩み始めた会員さんを紹介しします。東京でのサラリーマン生活を捨て、由仁町でパン屋さんを始めた西澤英二さん夫妻。季節の野菜を生かしたお食事処を小樽で開店させた牧野立子さん。お二人から今日までの「こだわりの食」への道のりを語っていただきます。

# グー・チョコキ・パン店

夕張郡由仁町馬追一五三

道々札夕線沿いユニ二の湯入口

TEL 〇二二三八一三一二七八九

定休日 月・火曜日

西澤 英二

由仁町でパン屋を始めて、一年半が経った。売上げは右肩上がりです。「どうだ!」と言いたい所だけれども、上がりの角度はまだ鈍い。

二十八年のサラリーマン生活に見切りをつけて、田舎暮らしを始めては見たものの、家族五人を養って行くとなると、割増の退職金も瞬く間に残高が減り、すぐに生活に直面したのだった。当初民宿とドライブインをやるつもりであったけれども、酔客の相手は大嫌いだし、と思っているところに、妻からパン屋をやりたいと相談があり、一年通った訓練校の木工で食って行く自信も無いしと思っている所だったので、私は当然即賛成したのだった。当時パン屋がこんなに朝早くから仕事を始めるなんて知る由も無かったし、小さくても店を構えることの大変さなど全く判らなかつた。まだ、「日本人はパンより飯だ!」なんて思っていたのである。

開店当初決めていたのは、使えるものは全て道産品を使う



こと、使う具材は無添加を基本にすることだった。当初粉も何処から買ったら良いのか皆目わからず、江別製粉から通販で買っていた。中に入れる具材(あんこ等)もスーパーで買っていた。その後卸会社を紹介されその安さに喜んだりもした。最初は三時に仕事を始めた。三時に始めないと間に合わなかつた。それでも、十一時半の開店時には数種類のパンが並んだだけだった。「パンの種類はこれだけでいいか」と何度もお客に言われたし、「最初は誰でもこんなもんだよ」と慰められたりもした。

十一月に開店したのだが、それで無くとも目立たない店なのに、すぐ雪が降ってなおさら埋もれてしまった。見事に売れなかつた。生ゴミが増えた。売れなくても、毎日パンを作るしか方法がなかつた。さすがにゼロの日は無いものの、最低記録は一日十六個である。最高記録はこれから作るので判らない。

売れなくてもパンの種類はどんどん増やした。種類を増やしたと言うより普通のパン屋並の種類に近づいたと言った方が正確だったかもしれない。雪が解けると売上げも徐々に上向ってきた。町内やフリーの客だけでなく、札幌を始めとした近郊からのお客も増えてきた。この頃からイーストだけでなく、天然酵母も始めた。

今年はい三田村さんの畑に「はるゆたか」を撒いた。パンに携わる者として、どうしても小麦の一部始終を自分の目で見たかつた。お陰で赤カビも穂発芽も見ることが出来た。今は少しだけ「日本人でもパンも食べよう」と思う様になつた。当分寝不足は解消されそうもない。

# 「はん屋」を始めて

小樽市錦町十三の五「はんや」小樽信金手宮支店そば

TEL 〇一三四—二二—〇九四〇

定休日 日曜日・月曜日

牧野 立子

お店を始めます。と、昨春秋「空飛ぶてんと虫」にメッセージを書きました。「体にやさしい「はんや」の牧野です。昨年九月末に開店して、もうすぐ一年になろうとしています。お店を開くために、広島へ勉強に行き、京都、奈良、大阪、東京等々、ここと思うお店を回り、自分の目指す店作りのための準備期間を経て、自宅を少々改築し、開店にこぎつけました。身近にある、その季節の野菜を中心に、体が本当に欲しいと思っている生命を育む食べ物を作りたい、食べたい、そんな思いで動きました。最初は素人同然で、経営の事も仕入の事も何も分らない状態で、どこまで出来るのか、どんな食材に巡り会えるのかしら等々、不安もたくさんありました。食の自給ネットワークに参加させて頂いて、今まで知らなかった情報なども少しずつ入ってきました。これは不思議でした。色々な縁でお店が出来たと思っています。

勉強に行った広島のお店は「カントリーグリーン」という自家製天然酵母、国産小麦、グレープシード・オイル、天然塩を使ったパン屋さんで田んぼの中にポツンと一軒。パンを買いに来た人が、「食事や休む所があるといいね」そんな話の中で玄米菜食を出すレストランが出来たのです。広島市内より四十分、空港からも四十分の所にあります。日曜日は車の列が出来るほどのお店です。玄米、パン、野菜中心のバ

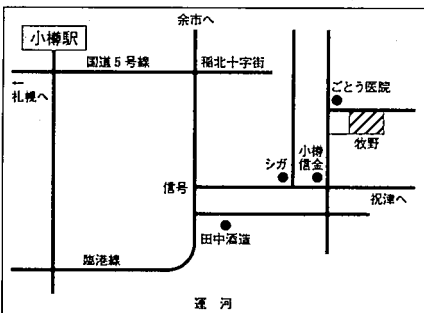


イキング。何故そうするのか聞きましたら折角来て頂いたのに、食べ物が無くなつては申し訳ないのでそのようにしましたとの事でした。そこで一週間程手伝わせて頂きました。近所の農家の方に小麦を作ってもらい（七割位はそれでパンを作っているそうです）野菜も近くの畑から。調味料の味噌、塩、醤油、油、昆布、椎茸などこんな高い粉を使つて出来るのかしらと思いました。全てが命でした。命を頂いて自分達の命を紡ぐ、目から鱗の一週間でした。

北海道は冬になると、どうしても地物が使えない事があります。体の声を聞きながら、無理せず続けていきたいと思っております。

お料理は砂糖、みりんを使わず、酢の代わりにレモンやかんきつ類で味付けしております。季節の野菜には甘みがあります。パン、ケーキ、焼き菓子など本物の材料を使い、動物性食品や砂糖を一切使用しないパンやケーキなど、安心して食べられるように考えています。お店の小さなお客様（六ヶ月〜三歳）もとてもよく食べてくれます。家では野菜を食べないのにと、お母様方はおっしゃいます。両手に持つてムシャムシャ口に運ぶのを見るのはとても幸せです。

自分が食べて心地よい食べ物を、ずっと出し続けて行きたいと思っております。



# 会員からの

## メッセージ

### 「小麦の産地見学交流会に

#### 参加して」

札幌市東区 土肥 信子

七月十三日、小麦トラストの見学会に参加させて頂きました。

江別の黄金色に実った小麦畑で、生産者の方々から鎌も使い方を習い、刈り始めます。快晴の青空の下、広い麦畑で鎌が麦を刈る音を聞くと、子供の頃に眺めていた水田が思い出され、懐かしさの余り、収穫の歌を口ずさみました。刈り取った小麦の穂を抱えて、農業改善普及センターへ移動し、千歯による手作業の脱穀と昭和三十年代のモーターによる脱穀。

その後石臼での粉引きを小学生も嬉々として体験していました。穫りたての粒の大きさに比べ、乾燥後の縮小した粒に「あつ」と声を出すくらいに驚きました。

一粒の麦の粒から得られる小麦の量を推定して、主食としてパンを食べるのに必要な小麦の粒は何千粒かと想像しないで

はいられませんでした。日頃スーパーで手軽に食料を入手している生活に対して、作物を育てつづける農家の方への感謝の念を忘れていた事に気付かせて頂きました。見学会を企画され、終日楽しい雰囲気の中で、有意義な体験をさせて頂きました。ネットワークの皆様、小麦の取り入れで最も多忙な中を集まられた農家の方、中央農試の佐藤研究員、全ての方々に感謝してこの機会に小麦トラストへの参加を申し込ませていただきます。

道産小麦の輪の広がりを願っています。

### 「食を考える若者として」

札幌市豊平区 松本 啓佑(大学院生)

先月、由仁町にある「ふれあい体験農園みたまら」にお邪魔し、自給ネットの

代表の三田村さんや事務局、会員の方々の交流の機会に恵まれました。あいくの曇空でしたが、冷たいビールに、採れたての野菜をふんだんに使ったカレーライスとサラダを囲んでの会食は夜遅くまで及び、農業の置かれている厳しい現状や日頃のご苦労、そして食料や農業の問題に対する会員の方々の熱意といった

ものが、札幌でのフォーラムや学習会などでお話を伺う以上に胸に直接伝わってきました。私は大学で研究する立場にある者ですが、生産者調査や学習会以外でのこうしたお付き合いから得るもの大きさを改めて実感することができました。

日頃、様々な「食と農を考える」活動に参加する度に、「この問題について考える若い人がいて心強い」という言葉をかけて頂くことがあります。しかしそれは、若者たちの中に食生活や様々な生活の問題などへの意識が希薄なことの表れでしょうし、また現状を打開するための知識も技術もない(残念ながら自分も…)という若者の現実を考えると、そのようなご期待を励みにしているだけではいけないと思っています。

食の自給ネットワークの世代や立場、利害を超えた活動を通じて感じたこと、学んだことを同じ世代にも伝えていくことが今後の私の大きな課題です。そして食を考える若者としての意見を発信し、自ら実践していけるようになりたい。そんな思いをますます強くした一日でした。

# …お知らせ…

## 自然食品の店 アクティブ 秋の感謝祭

日時：9月19日(木)・20日(金)・21日(土) 3日間

場所：北区太平8条4丁目5-10(東8丁目通り左折) TEL・FAX：011-775-2377

障害を持つ人たちが自主運営をしている「自然食品の店 アクティブ」が5周年を迎えました。「あいのだとアクティビティーセンター」の農場で栽培された無農薬野菜・有精卵、こだわりの調味料など自然食品の数々が、明るい店内に並んでいます。味覚の秋。ドライブがてら行ってみませんか。

私たち

## わくわくまつり「20歳の生活クラブ」

主催：生活クラブ生活協同組合  
2002年12月、生活クラブは20周年を迎えます。生産者と組合員が協力し、来場者の人たちと共に、みんなが楽しむまつりにしようと準備を進めています。

◆9月29日(日) 11:00～14:30 3会場 同時開催

### サッポロファクトリー

ファクトリーホール

北2条東3丁目

もちつき、昔あそびなど

新鮮な魚貝類の試食・販売  
フレッシュ野菜と果物の販売

### サッポロファクトリー

イベントプラザ

北1条東4丁目 1条館1F

「かの屋」シェフ料理ショー

ハイム・メイクアップ講座  
エイサー  
消費材販売

### 生活クラブ

デリバリーセンター

清田区平岡3条6丁目

イオン札幌平岡ショッピングセンター向い

サツラク生産者による  
NON-GMOソフトクリー  
ム販売

・バター作り  
・紙粘土風石けん作り  
・消費材の試食・販売

・3会場共通 “20周年記念” クロスワードパズル

・会場ごとに“メニュー”は異なります。

★問い合わせ先 生活クラブ生協本部 TEL 011-665-1717

## 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

今年の夏は冷夏で長雨の異常気象だった。我家の庭のミニトマトは赤くならず、ナスもピーマンも成長しないまま。昨年、枝も折れよとばかりたわわに実をつけたりんごも、さすがに今年は休養中らしく、花もほとんど咲かなかった。今年の庭はさびしい庭だ。あれもやりたい、これもしなきゃ、と思いがままならず、気がつけばもう九月になっている。今年もまた、毎年恒例「反省の年末」を迎えようだ。それでも、毎日美味しいごはんを食べて、健康であれば幸せだと思おう。

将来のことを思い煩うなかれ

明日はいつも新しい”

さあ、元気を出して行こう。

(事務局長 大熊 久美子)