

2002. 12. 25

VOL. 15



10月12日(土)におこなわれた、自給ネットの会員交流会。畑でのミニ運動会はおおいに盛り上がりました。(由仁町 ふれあい体験農園みたむらにて)

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/>

# トレーサビリティシステムについて

北海道農政道産食品安全室 中島 和彦

## 一、背景・ねらい

最近の食品をめぐる現状は、O-157、ダイオキシン、内分泌かく乱物質（いわゆる環境ホルモン）の疑いのある化学物質、残留農薬、違法食品添加物など食品に由来する危害要因が多様化するとともに、食品流通の広域化等による食品事故等の原因究明が困難化しつつあります。また、昨年の国内におけるBSEの発生やその後相次いだ食品偽装表示問題など消費者の食品に対する不信任が増大しており、誰が、どこで、どのように作ったか等といった消費者からの疑問への対応が求められています。

このような状況の中で、最近、食品のトレーサビリティシステム（traceability system）の導入に注目が集まっています。トレーサビリティとは、トレース（なぞる、追跡する）とアビリティ（可能）を組み合わせた言葉で、消費者が生産、

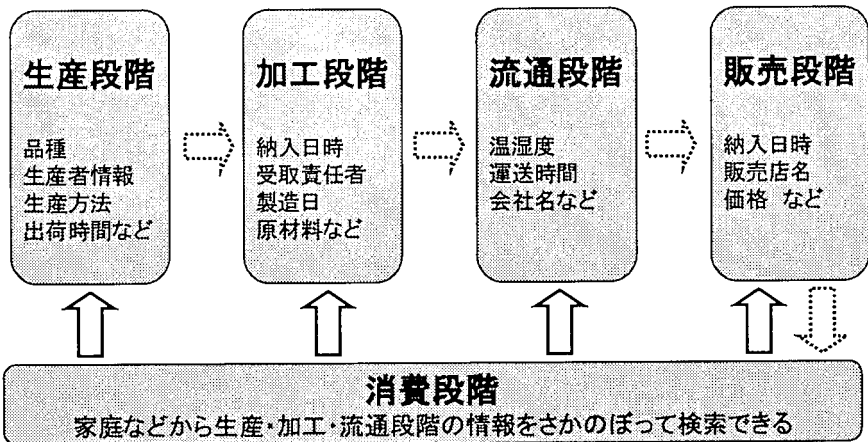
加工・流通等のフードチェーンの各段階で食品とその情報を追跡できる仕組みです。このトレーサビリティシステムは、食品事故が発生した場合の原因究明や製品回収の迅速化に備える事業者の危機管理対策の強化などの観点（リスク管理）や、多様な消費者ニーズに対応した情報提供の手段（消費者の信頼確保）として活用が期待されています。

## 二、トレーサビリティシステム導入に向けた動き

国では、BSE問題などを踏まえて公表した「食」と「農」の再生プラン（平成十四年四月、農林水産省）において、食の安全と安心を確保するため、トレーサビリティシステムの導入を重点施策として位置づけ、IT技術を駆使して品目の特性に応じたシステム開発に着手しています。また、牛肉については法制度化も視野に入れながら取り組みを進めているところです。

また、農業団体（※1）や大量販店などでは、先進的な取り組みを進めており、生産から流

IT技術などを活用した情報の蓄積



※1 : <http://www.zennoh.or.jp/bu/hansui/index.htm>

通に至る各段階の情報を整備し、店頭  
のタッチパネルやインターネットで情  
報を検索できるシステムを構築してい  
ます。ある青果会社では、輸入野菜の  
栽培履歴・産地情報、防除・肥培管理情  
報などを公開(※2)したり、食品メー  
カーが自社製品の原材料や製造年月日  
などの情報を検索できる仕組み(※3)  
の取り組みなども始つています。

道内においても、牛肉のトレーサビ  
リティシステムの導入に向けたモデル  
実証が、スーパーの店頭などで始ま  
りました。国は十桁の個体識別番号、生  
年月日などの情報を全国共通のデー  
ベースとして整備していますが、さら  
に、道内の生産農場の飼料給与情報や  
衛生管理の情報を、付加情報として消  
費者に提供するためのモデル事業です。  
三、トレーサビリティシステムの構築  
に向けて必要な検討事項

以上のように、トレーサビリティシ  
ステムは、既に様々な取り組みが進め  
られていますが、今後、この取り組みを  
一層拡大し、食卓の安全・安心を確保し、  
道産食品の信頼確保を図るためには次  
のような検討が必要と考えています。

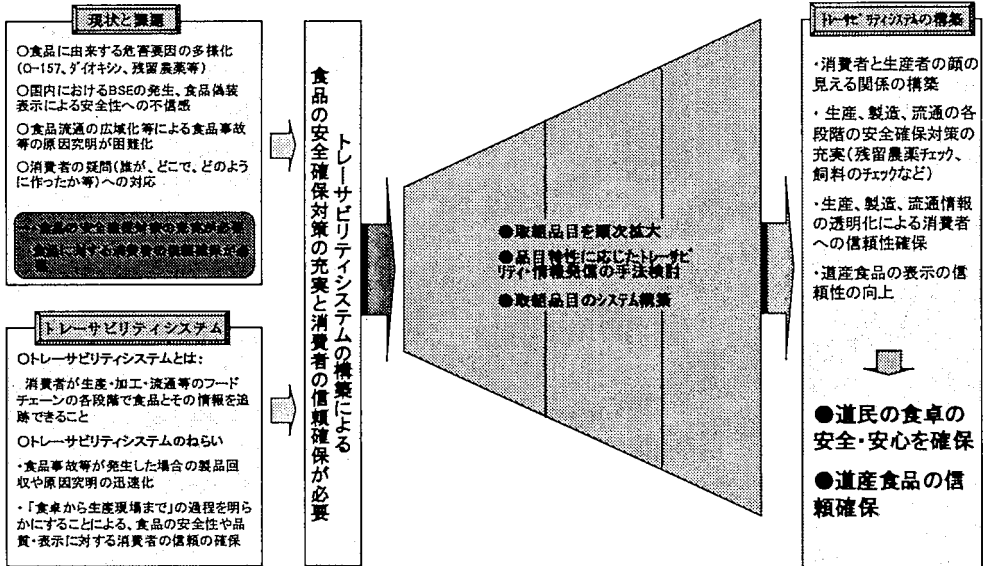
まず、トレーサビリティシステムは、  
本来一つのシステムで全ての品目を対

象に稼働できることが  
理想的ですが、食品はそ  
れぞれの品目によつて  
流通の特性や態様が異  
なるので、品目別に構築  
に向けた検討が必要と  
なります。

また、トレーサビリティ  
システムは、生産から消  
費に至る各段階の情報  
を追跡できる仕組みで  
すから、生産、製造・加  
工、流通の各段階の履歴  
情報の整備が不可欠で  
す。この場合、情報の遡  
及できる単位が、牛肉で  
あれば個体単位まで遡  
れますが、豚肉や鶏肉の  
ように農場単位のもの、  
米のように産地単位のもの  
など品目によつて  
情報の遡及単位が異なる  
ので、品目に応じた履  
歴情報の整備・蓄積が  
必要です。

さらに、食品のリスク  
管理及び消費者の信頼  
確保というねらいのもの

## トレーサビリティシステムの構築に向けた今後の取り組み



※ 2 : <http://kagayakutaiyo.com/rirekishow3.php>  
 ※ 3 : <http://open.isihifood.co.jp/index.html>

とで、どのような情報発信が必要なのか、どのような情報を消費者が求めているのかを的確に把握し、事業者サイドでその情報の提供が可能なかの検討が必要となりますし、その情報をICチップ、バーコードなどのIT技術を駆使する方法や生産から流通までの情報をパスポートのように記載していく方法など、情報の伝達手法についても検討を要します。

当然、これら情報の信頼性確保のためのチェック体制の確立は欠かせません。第三者機関による認証などの導入とともに、牛肉のDNA鑑定技術など科学的検証技術の開発向上も必要です。

もちろん、トレーサビリティシステムの構築に当たっては誰がコストを負担するかという大きな問題もあります。導入に要するコストとしては、情報処理機器整備などのインフラ整備、情報の記帳・整理・保管などのランニングにかかるコスト、システムの信頼性を保証するためのコストが上げられます。あらゆる情報を提供し、それに伴う各種検査を実施し、細かな単位で信頼性の確認を行うことはその食品のリスク管理の充実と消費者から信頼の高いものとなりますが、一方で莫大なコスト

が必要となります。このコスト負担は、生産者や事業者が経営努力の中で吸収するか、価格に転嫁する場合の両者が考えられますが、現在の輸入食品との競争などを勘案すると、最終価格に転嫁することは厳しいと言わざるを得ません。このため、いかにコストをかけないで、かつ、食品の安全性を確保し消費者に満足されるトレーサビリティシステムを構築するのが重要な検討課題となります。

このように、トレーサビリティシステムの構築に当たっては、様々な検討すべき項目がありますが、取り組みがフードチェーン全体にわたるため、生産から流通に至る関係者の連携とそれぞれの組織を挙げた取り組みが不可欠となります。

#### 四、道民の食卓の安全・安心確保と道産食品の信頼確保のために

トレーサビリティシステムは、コスト負担の問題や関係者の連携など今後とも解決しなければいけない課題はあるものの、食品のリスク管理及び消費者の信頼確保を図る上では、有効な手段と言えます。

道では、今年九月に関係者共通の取組指針として「道産食品」安全安心フ

ドシステム「推進方針」を策定し、トレーサビリティシステムの構築は主要な柱として位置づけています。今後、牛肉についてはシステムの運用へ、そしてその他の品目についても品目毎の緊急性・実施可能性を勘案した中で順次取り組みを開始したいと考えています。

食と農の乖離が叫ばれる中で、消費者と生産者の顔の見える関係、トレーサビリティシステムを一日も早く構築していくことで、食卓と生産現場の距離が少しでも縮まるよう、関係者が一丸となつて取り組み、道民の食卓の安全・安心確保と道産食品に対する信頼を確保していく必要があります。

### 中島 和彦氏プロフィール

- ・一九六四年岩手県盛岡市生まれ
- ・一九八八年北海道大学農学部卒業後、北海道に入庁
- ・根釧農業試験場、農政部農産園芸課、農政部農政課兼東京事務所（環境省派遣）を経て
- ・二〇〇二年より農政部道産食品安全室

リレートーク

いももち・つぶ・行者にんにく・かすべ…、北海道はなんと豊かで幸せな環境にあること！日本でもここでしか味わえない物がたくさんあるのですから！

7歳と2歳の息子達のことを思うとつくづく東京から引越して良かったと思います。

私は六年ほど前、摂食障害で明日をも知れぬ命でした。一五〇cmの身長で体重は二十五kg。まるで骸骨。寒い日は外へ出るなど医者に言われ、コタツにもぐり気絶に近い状態でこんこんと寝るのでした。発端は子育て。思い通りにならない赤子の世話。はストレス以外の何ものでもありませんでした。その頃の私にとって一口の糧の食べ物が闘いの相手でした。今振り返ると、どれほど沢山の神の恵みを捨てていたことか。そんな私が今フードコーディネーターという資格を持ち、料理の世界で仕事をしています。それは病気を経て、食生活とくに食育（正しく食べる事を教える）の大切さを痛感したからです。

幼い頃から親の言うことをよく聞く子だった私は食べ物に対してもあまり我がままが言えませんでした。手作りの弁当でなくたまには友達とパンを買い食いしたいと言っても許さなかったのは、私の健康を案じての親心だと今は思えますが、常に「親の指図で」食べていたような気がします。

私は子供にうるさく言っていていません。「体で」食べ

子供たちへのメッセージ  
 美味しく食べるって  
 どうすればいいの？  
 フードコーディネーター 秋山 寿磨子

る人になって欲しいからです。子供には生まれつき良いものを食べようとする力が備わっていると確信しているからです。小さい頃にその本能の芽をつぶし、親があれを食べるこれを食べると指示したのでは、「頭で」食べる人に（かつての私のように）なってしまいます。人間も所詮生物、「体で」食べるのが本来ではないでしょうか。

昨今、食べ物の安全性が疑問視されアレルギーを持つ子供も増えて、子供の口に入るものに神経を使っている親もいます。それは大切な事です。けれど、親の仕事は食べ物の安全性を確保し安全な食べ物を選ぶ幅広く体験・正しく選択できるようにして、出来るだけ子供がよい環境で食べ物を選択できるように整えること、だけではないでしょうか。初めから選択し、与えるべきではないのです。札幌に引越してからの子供達は、近くで買ってきた地物の野菜を蒸すだけで驚く程食べ、食が細くハンバーガーが大好きだった長男がいつの間にかマックに行きたいと言わなくなりました。気づいたら子供が自然にそうなっていたのです。でもうちではお菓子もハンバーガーもいまだに禁止ではありません。長男は7月の小麦トラスツアーに参加して自分で作ったうどんを食べて舌鼓でした。手作り、無添加、無農薬とキリキリ気を張って頑張らなくても、きつと我が家の息子たちはその五感で体にいいものを見分け、食す人に育つと信じています。子供には強い生命力を感じますもの。

## 大豆プロジェクト

### 今年も実り多かった「大豆料理講習会」

プロジェクトリーダー 五十嵐美由紀

去る十二月七日、札幌市女性センターで大豆トラスト参加者九名、道新一般公募者二十三名、スタッフ十名計四十二名で、大豆料理講習会を行いました。今年も新聞で一般参加者を募集したところ、あつという間に定員がいっぱいになるほどの盛況ぶりでした。

挨拶の後、会員で豆腐製造・販売業者であるマル美エンドウフーズの遠藤さんに豆腐作りの実演をしていただきました。大豆の品種やにがりの話を聞き、豆腐作りの奥深さを知りました。その後、大豆プロジェクトの智恵袋、清水さんが講師となり、実に手際よくユーモアたっぷりに大豆料理メニューのデモンストレーションを行いました。

調理実習に入ると、五十代～六十代のベテラン主婦が多く、あつという間に、呉汁、ずんだもち、ともえ合え、大豆とモヤシの香味炒めを作り上げ、大豆ご飯、ぶどう豆、黒豆、実演で作った豆腐のメニューで試食をしました。『大豆の懐石料理みたい』『こんなにたくさんの大豆料理を作ったのは初めて』等、多彩なメニューに参加者から感激の声が上がりました。

試食後、大豆生産者の松下さんから、今年の大豆の作柄や生産者の思いを。遠藤さんからは、遺伝子組み換えや普段聞くことの出来ない、加工流通業界の裏話を。トラスト参加者で自給ネット会員の福田さんから食料自給率の現状等についてお話をいただきました。参加者からは『このような機会

をもっとふやしてほしい』との励ましの言葉もいただき、講習会を終えました。

今回のテーマは「大豆料理を作って、食べて、生産者と話そう」という盛りだくさんの内容でしたが、二名の自給ネット入会二名と来年度のトラスト参加希望者が三名出るなど、スタッフ一同苦勞が報われるような、実りある講習会となりました。

## 学校給食プロジェクト

### 置戸町でみた自然体の

### 「食農教育」のすがた

プロジェクトスタッフ 松本 啓佑

十月十七・十八日、事務局やプロジェクトスタッフ四名で、網走管内置戸町に学校給食の試食と給食施設の見学に行ってきました。今回の訪問は、同町学校給食センターの管理栄養士・佐々木十美さんの招きで実現したものです。

町内の学校給食の食器には、二十年前から町特産の工芸品「オケクラフト」が使用されています。その食器に相応しく、食材や味にこだわった給食は子どもたちや先生方から大好評と聞き、期待に胸躍らせながら一日目は勝山小学校、二日目は境野小学校を訪問しました。

両校とも、先生方と子どもたち全員で、大きな木のテーブルの前に座って一緒に給食を食べます。その中に一同も加わったところで「いただきます」。特製の「辛い」カレーライス。「すっごく辛いよ、でもおいしいんだっ」と言っ

気よくほお張る子どもたち。「ごちそうさまでしたー」の後には、給食で一番好きなメニューや要望などを聞いてみました。すると、「切り干し大根」「イワシのみそ煮」「ふのりのみそ汁!」などなど。朝ごはんはちゃんと食べてる?との問いには「一日三食たべるのは当たり前」。頼もしい回答の連続に一同は驚きながらも感激ひとしおでした。

最近、「食農教育」としての学校給食の展望が語られるようになってきましたが、「教育」とはいっても決して肩肘張ることのない自然な取り組みの姿勢を、先生方や子どもたちの様子から垣間見た気がしました。もちろん、それは佐々木さんをはじめ関係者の方々の長年にわたる取り組みと、町や学校の協力で裏付けされたものです。では、様々な制約を抱える学校では何ができるのか。今回の訪問で見たこと、感じたことを今後の活動に活かしていきたいです。

また、給食センターでは三年寝かせた味噌を、給食用トマトを栽培している農家のハウスでは、完熟をごちそうになりました。お腹も心も満たされた一同。ここまで給食の現場に触れたのは初めての体験でした。佐々木さん本当にありがとうございます。

## 小麦プロジェクト

### 小麦トラストちよつと報告

プロジェクトスタッフ 伊藤美弥子

小麦トラストに参加されている方にはファームレター等でご報告しま

したが、今年、ハルユタカ、ホロシリ、ホクシンの三品種とも播種はほぼ平年並に完了したものの、春の小雨（かんばつ）、夏といえないような夏の多雨と日照不足の為、収量はあるものの品質はあまり芳しくなく、その後の調製にも大変時間がかかり、十一月から予定していた製品発送を一ヶ月遅らせなければならなくなりました。製品の到着を待っていて下さる皆さんにはご迷惑をおかけしました。おてんとうさまにはかなわない訳ですが、この毎年違う気候はおてんとうさまのせいだけではないだろうとか、毎年出来が違つて味も違う筈なのにも同じものがお店に並ぶのは何故なのかと考えるには良い機会でした。思わぬことが連続している一年目ですが、十二月から三月まで四回、滞りなく美味しいものをお届けできればと願っています。加工メーカーさんや生産者の方もどきどきしているかもしれませんね。

九月には道産小麦を使いこなすため、小麦トラスト参加メーカーである「れもんベーカーリー」でパン作り講習会を行い、二日間で十七人の参加者がありました。当日はパン作りのベテラン職人である川中さんに教えて頂きながら、生地作りから焼き上がりまでを体験しました。輸入小麦とは違った扱いのコツが聞けたり、参加者同士のお話が弾んだり、とても楽しく過ごすことができました。使いこなすことができれば、作業は楽しみです。もし、ひどく失敗しても小麦だから粘土にして遊んだり、お顔のパックなどいいかもしれません。

## プロジェクトからの報告

# 五十五歳過ぎからのチャレンジの楽しみ 都市生活者から田園生活(農業者)に

余市郡仁木町南町二一十  
果樹園経営 藤崎 史夫

チャンスがあつたら農地を取得し、田園生活をしてみたいという永年の夢がありました。銀行に勤めていた二十年程前の札幌勤務のおり、自然や環境の美しさ、そこで暮らす事の楽しさに魅せられて、移り住むなら北海道と思い決めていました。夢があつたからこそ企業人として人一倍頑張れたのかもしれない。準定年を機に仕事を完全燃焼しての新しい出発となりました。

平成十三年四月に余市郡仁木町に移り住みました。離農される方がいて家屋、農場、二棟の納屋を一括して譲ってもらいました。家内は居住市から委嘱された仕事があり、子供達も社会人となっていましたので、当面は単身での引越しとなりました。農場は小樽から国道五号線で積丹半島に向かつて約三十分の距離にありJR仁木駅から南に約八〇〇m、駅ホームからクリーム色の母屋が見えます。頂白山という小高い山の麓のなだらかな西向きの斜面を利用した果樹園です。千二百坪のサクランボ畑、千八百坪のブドウ畑、灌漑用水に沿った三千坪の水田、残りの畑地と合せて二町七反(八千坪)という当地では標準的な経営規模です。当初の構想は五十年ぐらいかけて、英国で栽培されている宿根草を使って、敷地いっぱいイングリッシュガーデンを造ってみたいということでした。英国王立園芸協会(R・H・S)にも所属



し、仲間と何度か英国の庭園やナーセリー巡りをしていましたが、偶々立派な果樹園を譲ってもらったことで、ガーデンの構想は少し形を変えてきました。サクランボ、ぶどうの果樹をそのまま整備し、三千坪の水田、残りの畑地を芝生とガーデン用地に充て、両者を複合した八千坪の園地に作り変えようとしています。サクランボは初年度に二t、次年度の今年度は五・五tの収穫がありました。ほとんどを農協に出荷しましたが、今年宅急便を使つて2L、3L級の大玉「佐藤錦」「南陽」の直販を試みたところ、口コミで少しずつ販路が広がりました。摘み取り、出荷に追われる六月下旬、七月下旬の人の確保が難しく、どの農家も同じ状態で地縁のない当園は苦労します。

今年「エコファーマー」という認定書を北海道知事から頂きました。後志地区で第一号です。減農薬・減化学肥料に努め有機物を利用した、環境に優しい農業を続けるというのがこの制度の趣旨です。循環型農業を追及してゆくこともこの農場のテーマです。サクランボ、ぶどうの安全でフレッシュな果実を使ったジャム作りも始まりました。越冬用ビニールハウスでは温水パイプで地面を温め、五度以上を保つてガーデン用の宿根草の苗作りが始まりました。移り住んで少しのんびり出来るかも、と思つていたのですが、今は土木工事等の基盤造りの仕事が多く、色々と工夫する楽しみを味わいながらも体力、気力の限界近く動き回っています。ゆくゆくは、サクランボ、ぶどう生産の傍ら、ガーデンに関心のある人たちにゆつくり園地を見て過ごしてもらえ、新しい形の果樹園経営が出来ればと思つています。

# 「自然っていいな!!」

札幌市南区北ノ沢一八九七―四七「フィールドアクト」

TEL/FAX 011-5731-4400

自然案内人 吉田 玲子

私の肩書きを見て「一体何をしてる人?」と不思議に思っただ方も多いかと思えます。自然全般に関わることを幅広くやっているのですが、例えば春に行った美唄市宮島沼の観察指導員の仕事では、沼に立ち寄る水鳥たちの生態や「ガンという渡り鳥はもともと水田の落ち穂を拾って食べるが、減反政策が進み、水田が減ってしまったからには小麦への被害が出てきている」といった農業との関わりなどを来沼したお客さんに紹介しました。

他にも、親子対象や学校週休二日制で行き場を失った子どもたちのための自然体験会の実施、野山や湿原などをお客さんと一緒に歩きながら紹介するネイチャーツアーのガイド、鳥や動物の生態調査、自然情報の原稿書きなどなど、人と自然とが仲良くなれるよう橋渡しするのが私の仕事です。

「へー、そんな仕事があったんだ」と思われましたか? そうなんです、世の中広いですな(笑)。では、どうしてこの道に進んだのか、ちょっと説明しますね。

私が生まれ育ったのは門別町の山の中。家のすぐそばまでクマが出てくるような所で、親は養豚と肉牛肥育を営む農家でした(現在も肉牛はやっています)。小さな時からとにかく山が好きで好きで、物心の付いた頃には一人で道無き道を行き歩いていたらしく、時には山の中にいた私を山師のおじさんが



驚いて家まで送り届けるといった場面もあったようです(親は慣れっこで「あー、またか」くらいにしか思っていないかっただけですが)。姉妹や年の違う友だちがみんな一緒になって、川や野山で自分たちなりのルールを作り、大きな子は小さな子に遊び方や危険なことを教えながら、朝から晩までどろんこになって遊んだものでした。自然からは本当に様々なことを教えてもらったと感謝の気持ちでいっぱいです。そんな大好きな自然をいつまでも残していきたい、すばらしさをたくさんの人に伝えたいという気持ちから、自然と今のようになつていきました。

でも最近では悲しいことに国のひどい農業政策によって離農が進み、農村部が崩壊していつていきます。農家がいたからこそ守られていた自然が崩れていつていくし、食文化を含む農村文化、ギャングエイジも失われつつあります。このままでは私の大好きな里山の自然や文化がなくなつてしまふ、私は私のできる方法で何とかしなければと思つていきます。具体的にはあちこちの農村に生息する鳥や昆虫などの生き物を調査し、それを村おこしに役立てたいと考えています。農村では意外に自分たちの住んでいる環境にどういった生き物がいて、それが都会の人間にとつてどれほど魅力的なものなのかということを知らずにいます。農村は今のままでも充分すばらしく、人を引きつけるものを持っているのです。そこを農家の人たちと相談しながら農村、都市両方に向けて発信していきたいと思つていきます。

# 「ふれあい体験農園みたむら」での 会員交流会

事務局 木村 匡 希

現在、一八〇名余の会員が在籍する食の自給ネットワーク。毎年、トラストやフォーラム等の活動を行っていますが、過去、会員同士の交流場面が少なかった経緯から気軽に集まれる機会を設けようと、由仁町にある自給ネット代表三田村雅人さんの農場「ふれあい体験農園みたむら」で、十月十二日会員交流会を行いました。

当日は抜けるような青空、絶好のイベント日和です。お昼頃から徐々に参加者が到着し、昼食のカレー作りや運動会の準備に取りかかります。ビニールハウスの中には、見事なキュウリやピーマン等が実り、どの野菜にするか迷いながら収穫。野菜を調理班へ渡すと、一時間ほどでカレーが完成。取れたての野菜を使ったカレーは、一味も二味も違います。また、江別の小林さんの牛乳やEVA田札幌市場からトウキビ、マル美エンドウフーズの豆腐等多くの差し入れもあり、にぎやかな食卓となりました。

食事の後はミニ運動会。しかし、食を満喫し過ぎた人達はなかなか動けず、それでもやつとのことと重い腰を上げ、運動会場へ。稲刈りが終わったばかりの田んぼは一面稲わらが散らばっています。「そんなところで運動会？」とげげんそうな皆さんの顔でしたが、競技の一つが「わら積み」。田んぼにあるわらを積み上げて、その高さを競います。大人も子供も夢中で田んぼを走り回り、わらを集めています。その甲斐あって田んぼ一枚分のわらが、わずか数分で片付いてしまいま

た。この競技には「農作業を体験しながら、わらを片付けてもらおう」という三田村さんの実践企画でした。この他にも「ネコ車」と呼ばれる一輪車を使ったリレーや野菜を的にした輪投げ、「豆移し競争等を行い、まさに「農園運動会」です。

日没にはキャンプファイヤー。火が燃え上がってくる頃、ウクレレとリコーダーの音が聞こえてきました。小学校の先生をしている渡辺さんと東さんの演奏に、ある人は曲に合わせて歌い、またある人は聞き惚れたりと思い思いに楽しんでます。空には満天の星が広がり、赤々と燃える火と相まって最高の雰囲気です。全員が星空に見とれていると、会員の遠藤さんによる星の解説が始まりました。演奏者あり、星空博士ありと会員層の厚さを実感しました。

今回の参加者は、小さいお子さんからご年輩の方まで約五十人にもなりました。世代を越えて語り合ったり、体を動かしたりと楽しい一日をのんびり過ごし、来年もこのような交流会を是非行いたいと思われました。最後に、農場を開放し準備してくれた三田村さん一家にお礼申し上げます。



## 会員からの

### メッセージ

#### 「我が家の味」

札幌市西区 佐藤 都

私の仕事は、今、インテリア関係をしています。私の祖父は、代々農業と養鶏業を営んでいました。学校が休みになると、「にわとりさん」に会うのが楽しみです。よく祖父の家に遊びに行つたものです。卵拾い、祖母と一緒に空豆採りと、遠い昔の事を昨日のように思い出します。

今では、我が家の庭の一角で野菜やハーブ類を育てています。今年のトマトは、昨年採り忘れたトマトが土に落ち、芽がピョンと出て沢山の実を付けてくれたものです。甥子、姪子がトマトやハーブを摘み、パスタやピザに変身させて美味しくいただきました。子供達の苦手なパセリなども自分達の手で摘むと「おいしい、おいしい」と言いながら食べてしまうのが不思議です。

苦いパセリもいとおしくなつてしまつたのでしょうか？

最近、小学生の甥子が「学校の給食がまずいよお。どうにかしてよお。」だけとお腹が空くからお代わりするんだよ。ボク」と訴えてきます。今の給食がどのようなものなのか、食べ方なのか、気になります。学校給食のパンが早く外麦から美味しくて安全な道産麦になる事を願っています。皆さん今後ともよろしく願ひします。

#### 「十年後の食のために」

常呂郡訓子府町 荒木 和哉

私は道立農業試験場で小麦の育種（品種改良）に携わっております。一つの品種を作るには最低でも十年ほどの時間がかかります。今、私たちが生かされている状況は十年後にはどのような状態になるのでしょうか。正しく推測することは難しく、いつの時代であっても新たな問題が発生して人々を悩ませることでしょう。それでも私たちは予測し、将来の問題に対応すべく努力

を続けています。

「育種はロマンだ。」と言った先輩がおりました。自分たちの作った新しい品種が農家の方々を通して消費者に届けられ、品種に込めた自分たちのメッセージを受け取ってくれる…。私も、十年後の生産者、消費者の方々に喜んでもらえるようなメッセージを送りたいです。いつの時代であっても、「食」とは楽しいものであつて欲しいです。その楽しい「食」が続くために、自分には何が出来なのか？何をすべきなのか？みなさんと共に考えていきたいと思ひます。よろしく願ひします。

#### 募集「ユニークな企画」

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！

# …お知らせ…

## 食の自給フォーラム2003「検証！遺伝子組み換え作物」

遺伝子組み換え稲の実用化に向けての研究開発を始め、道内では網走管内の畑で遺伝子組み換え大豆の実験作付が行われるなど、国内において、遺伝子組み換え作物に関する動きが活発化してきています。北海道は農業をはじめとする第一次産業が基幹産業です。そこに住む私たち道民にとって、遺伝子組み換え作物問題はもはや対岸の出来事ではありません。毎日の食べ物や環境に関わる、非常に身近な問題です。

フォーラムでは第一部で遺伝子組み換え作物の世界的な動きや、国内での動きなどの最新情報と基本的な知識を伝え、第二部では北海道農業のこれからのについて、会場の参加者とともに検証していきます。

と き：2003年2月15日(土) 13:30~16:00 (開場13:00)

ところ：プラニスホール(札幌市中央区北5条西2丁目 札幌駅南側 エスタ11F)

内 容：第一部 対談「現状と基礎知識」 天笠啓祐氏(ジャーナリスト)

河田昌東氏(名古屋大学助手)

第二部 パネルディスカッション「もし北海道で作付が行われたら」

コーディネーター 天笠啓祐氏

パネラー 河田昌東氏

パネラー 三田村雅人氏(由仁町 ふれあい体験農園みたむら)

パネラー 泉屋めぐみ氏(生活クラブ生活協同組合 理事)

参加費：500円 主 催：北海道食の自給ネットワーク

協 力：JAきたそらち、NPO地球環境共生ネットワーク、サツラク農業協同組合、マル美エンドウフーズ、札幌大学経済学部岩崎ゼミ、自然食の店ななかまど、消費生活を考える会、新規就業サポートセンター、生活クラブ生活協同組合、北海道あいがも水稻会、(財)北海道環境財団、北海道有機農業研究会、北海道有機農業研究協議会、北海道有機農業協同組合

お問合わせ：北海道食の自給ネットワーク事務局 TEL090-2818-5502 FAX011-789-8890

フォーラム当日お手伝いいただけるスタッフを募集しています。

詳しくは事務局にご連絡ください。

### スタッフ募集

## 編集後記

今年もあと幾日残っているのだろうか？毎年この時期になると、一年の締めくくりを機に何かしら反省することしきりです。生き方が下手なのか。欲深いのか。(まだまだ遺り残しているぞ)と心のあちこちから顔が現れてくる。

偽証発覚で一つの業界の長い歴史に幕が降ろされた二〇〇二年。社会は、食品に監視の目を強めるよう意識が高まってきたが、見かけの豊かさの中に浸っている私たちには突如訪れる危機に立ち迎えるだけの力が、その時、本当に残っているのでしょうか。

トラスト運動を進める中で、人は「食」を核に連鎖していることを感じます。一つの形が出来上がって行くプロセスが、如何に大事な話し合い運動であるかを…。二〇〇三年は素晴らしい人たちとのつながりをバネに、北海道食の自給ネットワークは作り支え・食べ支え運動をさらに広げていきたいと思えます。

皆さまにとって二〇〇三年が健やかで輝く年でありますように。

お祈り申し上げます。

事務局 箕島 礼子