

2003. 3. 13

VOL. 16



2月15日(土) プラニスホール(札幌市)に於て「食の自給フォーラム2003、検証！遺伝子組み換え作物」が開催された。当日は300人を越える参加者があり、この問題に対する関心の高さをうかがわせた。

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/>

国産小麦流通の現状と新しい動き

石狩中部地区農業改良普及センター 専門普及員 渡辺 博司

一 北海道(国産)小

麦の現状

日本国内の小麦の消費量は約六〇〇万トン前後です。その内、現在国内で生産される量は七十―八十万トン(自給率約十二%)で、不足分は輸入(アメリカ産、カナダ産、オーストラリア産)で賄われています。

また、国内で生産される小麦の六七割は北海道で生産されており、北海道は国内で最も大きな小麦の産地となっています。国内消費される約六〇〇万トンの小麦の八十五%は小麦粉として使われ、中

もパン用、めん用として多く利用されています。(小麦粉以外の消費は「醤油」

飼料用」等)

その中で、国産小麦については、「うどん」などの「日本めん用」を中心に供給されていますが、同じ日本めん用の輸入小麦(主にオーストラリア産)に比べて品質面で劣ること等から、国産小麦は、日本めん用の約三割程度しか使用されておらず、このほか菓子等の特定需要に多く向けられています。

また小麦粉として最も需要のある「パン用」としての用途は少なく、一部(北海道産 春まき小麦等)の利用に止まっています。これは国産麦の「パン適正」が低いことが原因です。

二 大きな問題・「需給のミスマッチ」

とは?―生産量は増えたけど―

近年、全国的に転作麦を中心に作付面積・生産量が急増しています。平成十一年では全国の作付面積一六・九万haが十四年では二〇・一万haに増加。同時に生産量も五十八・三万トンから約八十二万トンへ急増しました。

麦の流通は平成十二年より民間流通に移行していますが、生産量が急増したことにより、生産者の販売予定数量と実需者の購入希望数量に大きな差が見られます。(需給のミスマッチ)

十四年産の販売予定数量(売りたい量)約七十三万トンに対し購入希望数量(実需者が買いたい量)約六十五万トン、十五年産については、販売予定数量約七十三万トンに対し購入希望は六十六万トンに止まっており、売れ残りが発生している状況です。

国の施策に伴って小麦全体の生産量は毎年伸びてきたのですが、こうした「需要と供給のミスマッチ」が起こっています。

この背景には、国産小麦の用途、品質の問題が指摘されています。

国産小麦は①タンパク含有量が中程度であるため、用途が主として「日本めん」に限定される②用途が競合するオーストラリア産に比べ粉の色相にくすみがある③地域、年産により品質のバラツキが大きい④製粉効率(歩留り)、製粉

時間)が悪い等、実需者からは使用しづらいと評価を受けています。

全国の産地を見ると、従来からの産地は比較的评价されているものの、転作麦を中心に近年生産が急増し、品質改善の取り組みの遅れた地区ほど、「需給のミスマッチ」が大きくなっています。

また、昨年八月の播種前入札(麦の価格は前年の八月・播種前に決定します)では、北海道を中心とした「パン用小麦」は価格が上昇したものの、主産地の主要銘柄についても価格は低下、銘柄間価格差が大きくなっています。(人気銘柄は高く、不人気銘柄は価格が低下)

実需者からは国産麦に対し今まで以上に品質向上や安定供給を求めている、生産地は需要に合った生産への転換(品種や品質)が求められています。

三 「ハルユタカ」は作りづらい品種？
話を北海道産小麦にもどします。

北海道で作られる小麦には秋に播く「秋まき小麦」と春に播く「春まき小麦」があり、北海道の麦の主産地である道東では「秋まき小麦」が主流、道央部

水田地帯を中心に転作作物の一つとして「秋まき小麦」とともに「春まき小麦」が作付されています。

ちなみに全国で一番作られている品種は「ホクシン(北海道)」で全国の作付の四十八%を占めています。(二位は農林六十一号、作付二十五%)

今話題の国産小麦「ハルユタカ」は春まき小麦に分類され、国産小麦としては最もパン適正が高いことから熱心なファンも多く、実需者のみならず一般の消費者からも引き合い(ニーズ)の強い小麦です。

反面、穂発芽(雨などで収穫前に芽が出てしまい、商品価値ゼロになる)の発生や病気の発生に弱いなどの欠点が多く、作りづらい品種であるため、生産量が安定しないことが大きな欠点となっています。

特に一九九〇年代後半は、収穫前後の天候が不安定な年が続く、穂発芽、病気の発生が多く見られ、低収量な年が続く、大きな問題となりました。

四 春まき小麦の救世主になるか？

―春よ恋―

春まき小麦の新品種「春よ恋」は「ハルユタカ」の欠点を克服する品種として、平成十二年に登場しました。

「ハルユタカ」と良質性、耐病性に優れる品種を掛け合わせて作られた「春よ恋」は「ハルユタカ」に比べ耐病性、耐穂発芽に優れ、収量も「ハルユタカ」に優る品種です。若干カラ(稈)が柔らかく、倒伏しやすことが欠点はあるものの、「ハルユタカ」の欠点であった穂発芽の発生や病気に比較的強いことから、「ハルユタカ」に変わる品種として期待されています。

問題はパン適正や製粉適正ですが、パン適正は「ハルユタカ」並からやや優るとされ、製粉歩留りではやや劣るとされています。

今後は全道的に「ハルユタカ」が減少し「春よ恋」の作付が増加すると思えます。

五 ハルユタカの逆襲

― 話題の初冬まき栽培 ―

昨年よりいろいろなテレビ・マスコミに取り上げられることの多くなった江別市で行っている「ハルユタカの初冬まき栽培」ですが、この栽培方法は収穫量が不安定な春まき小麦を何とかしようと生まれた技術です。

本来、春(四月)に播く「春まき小麦」を前年の根雪前(十一月中旬)に種を播くことで生育期間を確保し、生育を早め(普通の栽培より七日―十日程度)、病気の発生や収穫直前の雨を回避し、穂発芽の発生を少なくしようとしたものです。

江別市の栽培事例では、収穫が約一週間程度速まり、際どいところで穂発芽の発生を回避した例や病気の発生が減少した例が見られ、高い成果を上げています。

新品種「春よ恋」も栽培は可能ですが、江別市では敢えて「ハルユタカ」で初冬まき栽培を行っています。(その代わりに春まき栽培はすべて「春よ恋」の予定)

これは、多くの「ハルユタカ」ファンの期待をどうやったら生産者が答えられるか考えた結果です。江別市(当普及センター管内)で春まき栽培で「ハルユタカ」をつくることは収量、品質面のリスクが大きいため、初冬まき栽培にすることで「ハルユタカ」の収量、品質を安定させようとしたものです。十五年産(十四年十一月播種)は約二八〇haが初冬まき栽培が実施され、八月には約一二〇〇トンの「ハルユタカ」が収穫される予定です。(こうご期待!)

六 最後に―進むパン用小麦への品種開発・そして―

北海道でも「パン用秋まき小麦」が開発されました。「キタノカオリ」というネーミングが付けられ、十六年産より本格的に作付が開始されます。(結構おいしいです)

また、府県でも東北や九州で同じようにパン用秋まき小麦が開発され、県をあげて普及に取り組んでいます。

いままでは品種に恵まれなかった国産パン用小麦という分野に新しい品種

が登場することは、用途が限られていた国産小麦の需要拡大に大きくつながります。

そういった新しい動きの中で、様々な活動を通じて、一人でも多くの方が「国産小麦」「道産小麦」そして「食糧の自給」ということに興味を持っていただけたら幸いです。

渡辺 博司氏プロフィール

・昭和三十九年十二月六日生まれ
・勤務地

・石狩中部地区農業改良普及センター
江別市大麻元町一五四―四

・経歴

昭和六十二年―空知北部地区農業改良普及所(現センター)勤務

平成六年―日高中部地区農業改良普及所(現センター)勤務

平成十一年―石狩中部地区農業改良普及センター勤務 現在に至る

・職務内容 水稲、畑作、資金等担当

娘が幼稚園に通っていた頃のある日、「お母さん、はい」と一枚の紙を差し出しました。見ると、四角に囲んだ中に茶色の濃淡で何やら描かれていました。それは翌日の遠足に持って行きたいお弁当の絵でした。一口おにぎり(のり巻)、ミニハンバーグ、のり巻きほうれん草、拍子木に切ったニンジン、ここまでで判りました。いつものお弁当と同じ様に描かれていましたから。でも、もう一種類がわかりません。丸、四角、三角、細長いものなど、いろいろ混じっています。「これ、なあに？」娘に聞いてみました。「黒くて、長くて○○○(自分の名前)の好きなものだよお」と、繰り返すばかりです。し

ばしのやり取りのあと、やっとそれが「五目豆」だとわかりました。黒豆の丸、コンニャクの四角、ニンジンとしいたけの三角、ひじきの細長いものと、わかっけてしまえば、常に食卓にあるものでした。ただ、ひじき以外は一・五mm角ぐらいのもので、食べにくそうだと思ひ、お弁当には入れていないものだったので。好きなメニューの一つだと思ひていましたが、遠足のお弁当にリクエストしたいほどと思ひていませんでした。しっかり火の通った卵焼きが苦手なので「ミニトマト・ブロッコ

娘に伝わっていた 母のこだわり

生活クラブ生活協同組合 理事 泉屋 めぐみ

リー・ニンジン以外は、茶色で地味なお弁当だなあ」といっも思ひていたので。しかしこの遠足のお弁当の絵が茶色だった事で、子供ながらに母のこだわりを理解してくれていたと、とてもうれしく思ひました。

三歳の頃の娘は、マックやロッテリアの前を素通りできま

せんでした。でも、さあ食べようとなると、ポテトフライとバンズパンのソースのついていないところしか食べません。お子様ランチもおまけのおもちやのために注文するようなものでした。「自分の好きな味じゃない」と納得するまでに何度、母がお子様ランチを食べて娘は松花堂弁当を食べたことか。でも何度か繰り返すうちに「食べたい」と言わなくなりました。

「食物」は生命を未来につなぐ鎖だと思ひます。切れることなく、より太い鎖にしていくために自分が食べているものをよく知ることが重要で

す。「赤いウインナー」や「ピンクのたらこ」は、さすがにあまり見かけなくなりましたが、「見た目のおいしさのため」の着色や、「必要以上に長持ちさせるため」の保存料、「素材の味を補う(?)ため」のアミノ酸など、食品添加物がいろいろあります。そのひとつひとつが必要な理由を知り、本当に必要なのか、どうすれば少しでも減らせるのか、ちゃんと考えて食べていきたいと思ひています。

「検証！遺伝子組み換え作物」報告

二〇〇三年二月十五日、札幌市中央区のESTA内「プラスホール」において北海道食の自給ネットワーク主催のフォーラムが開催された。今回のテーマは「遺伝子組み換え」。第一部は「現状と基礎知識」と題し、ジャーナリストの天笠啓祐氏と名古屋大学理学部助手の河田昌東氏による対談、第二部は前出の二氏に由仁町で農業を営む三田村雅人氏（北海道食の自給ネットワーク代表）と生活クラブ生活協同組合理事の泉屋めぐみ氏が加わり「もし北海道で作付が行われたら」をテーマにパネルディスカッションが行われた。

第一部 対談「現状と基礎知識」

天笠 現在、出回っている遺伝子組み換え作物は、ナタネ・大豆・トウモロコシ・ワタで、主な生産国はアメリカ・アルゼンチン・カナダ・中国である。これらは食用油やマヨネーズ、飼料などに加工されている。

河田 遺伝子組み換えを推進しているのは、穀物で世界をコントロールしたいと考えるアメリカであるが、遺伝子を組み換えるのは同じ作物の交配だけではその効果に限界があるからである。例えば、除草剤で死なないバクテリアの遺伝子を作物に取り込むと、除草剤を大量に撒いても作物は枯れないといった効果がある。除草剤メーカーにとっては遺伝子組み換えの種と除草剤をセットで売ることができるメリットがある。

天笠 日本における遺伝子組み換えの問題に食品表示に関することがある。日本では遺伝子組み換え表示義務のある食品が豆腐や納豆などに限られ、その表示対象は原材料の使用重量の上位三品までである。さらに、組み換え作物の混入率が5%未満だと表示義務がない。このため、表示義務のない食用油に遺伝子組み換え作物が使われたり、また表示義務があるものでも5%未満の割合で組み換え作物が使われていることがある。それに対し、ヨーロッパでは全ての食品が遺伝子組み換え表示の対象となっており、微量でも表示しなければならぬ。

河田 遺伝子組み換え作物は収量が増加すると言われているが、大豆では約5%の収量の減少が見られ、また除草剤を撒いても枯れない雑草が増加したことで農薬の使用量が増えた。そして、最近の研究では、組み換え大豆を食べた人の腸内から組み換え作物と同じDNAが検出されたり、タンパク質中のアミノ酸配列がアレルギー物質の物と六個以上同じだとアレルギーを発症する恐れがあることが判明した。

天笠 また、花粉が飛来することで他の作物の遺伝子を汚染するといった環境への悪影響も考えられる。

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」

三田村 私は、農業を知りたい人を対象に体験農園を開いているが、それは作るだけの農業に疑問を感じるようになったからだ。また、現在の農家は種を採取できるにもかかわらず、九十九%は買っている。

泉屋 私達生活クラブ生協は、国産や北海道産の物を食べ

たいとの思いから九十六年の輸入認可から遺伝子組み換え作物への反対運動を行ってきた。

三田村 農業の現場は技術に対する関心は高いが、食品に関する議論はない。遺伝子組み換えに関する議論が始まっていないことに危機感を感じる。

河田 もし、遺伝子組み換え作物が作付されたら、その遺伝子が人間の手を離れて勝手に拡散するという懸念がある。天笠 遺伝子組み換え作物の生産が盛んなアメリカでも消費者の反対運動は行われているが、推進派の力が圧倒的に強い。

三田村 自分は生産者でもあるが、作っていない物は他から買っている。生産者も消費者であるという意識を持ち、歩み寄らなければこの問題は解決できないと思う。

泉屋 遺伝子組み換えの問題は、食品としての安全性ということの他に、地球環境に負荷がかかることも認識しなければならぬと思う。



河田 海外では有機栽培のナタネの花粉が遺伝子組み換えの物に汚染されたことで裁判になった。また、それ以前には遺伝子組み換え種子を販売するモンサント社がある農家を特許侵害で訴えた。その農家はモンサント社から買った大豆の種を二年間植えたが、翌年はモンサント社の種を蒔いていないのに組み換え遺伝子を持った大豆が育った。農家はモンサント

の種を採取しておらず、他の畑から花粉が飛来したことも考えられるが、実際に育った以上モンサント社の特許を侵害したとの理由で敗訴となった。

三田村 農業には「土作り」という言葉があるが、昔からの知恵で土をよみがえらせ、良い野菜を作ることにはできる。また、北海道では優良な農地があるにもかかわらず、後継者がいないために耕作放棄地となり農業が崩壊しつつあるといった問題がある。

泉屋 私は体に良い物を食べたいと思っているが、体に良い物とはそれなりの作り方の他に、それなりの環境の中でできた物だと思う。環境を汚染しないためにはゴミを減らし、空や土はつながっているのだという認識を多くの人に伝えたい。

天笠 海外では遺伝子組み換え作物が作付されたことで農薬使用量の増加や森林伐採、農薬による環境汚染が広がったが、北海道でも同じような影響が考えられる。そして、我々の周りに遺伝子組み換え作物が増えたのは、自給率が低いからである。遺伝子組み換え作物が登場したことにより安全で信頼の高い食品をどうやって食生活の中心にするか、これからはどういう食にこだわっていけばいいのかという問題が突きつけられているのだと思う。

今回のフォーラムは、三〇〇名を越える参加者があり、道内各地はおろか東京・千葉・埼玉・名古屋、遠くは九州から来られた人もいた。また、フォーラム中に回収した意見や質問も多岐に渡り、遺伝子組み換え作物に対する関心の高さを伺わせた。

はじめまして キッチンポランです

「オーガニックキッチン ポラン」

オーナー 笛 木 康 雄

「このおむすび二個と、すいとんが付いて五〇〇円にしてくれば、ファーストフードやコンビニには行かないよ」……キッチンポランで食事をされた家族のなかの中学生がポツリ。

外食が、私たちの生活のなかで日常的になってきたのは、一九七五年頃だと言われています。それから僅か三十年弱、外食（中食を含めると）は、いまや飽和状態に膨れ上がっていて生活をしていくのに無くてはならない存在になっています。

しかし、外食や加工食品の使用が日常的になってきたことで、家庭での食生活は大きく崩れ始めています。自給ネットの学校給食プロジェクトに参加して、学校給食の栄養士さんから現場の危機感を学ぶことができました。伝統的な食を給食メニューに取り入れているのも、子供たちにその味を覚えさせるためでそうしなければならぬ位に食文化の崩壊が進んでいるということ。

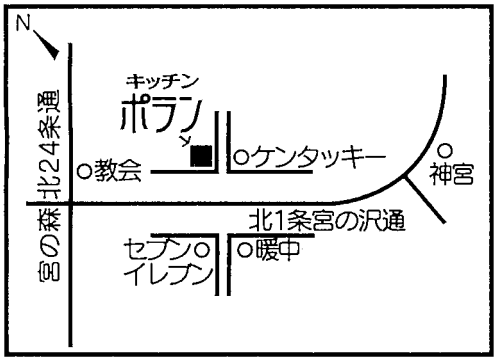
私は、有機農業とかかわってきて二十年になります。その間、危機感が増すばかりです。北海道の第一次産業の復権を、という話はどこへ行っても聞きます。しかし、実際に大型量販店に行くと、大量に並べられているのは、価格が安いだけの食品。例えば、鶏の飼養期間が三十日と短ければ、餌の費



用がかかりません。しかし、肉は柔らかいだけで味などしません。そうなると味付けを濃厚にしなければならなくなります。味付けを濃くすればするだけ素材の味は分からなくなるのです。キッチンポランの鶏は八十八日間飼養します。このくらいが、味と歯応えのバランスが良いと考えているからです。

素材の美味しさをなんとか分かってもらいたい。そのためには、実際に食べてもらうことだと。そんな思いを抱いていたときに、食の現場を知りたいと四年前農業体験に北海道へ来たシェフと出会いました。彼女は、四年間の農業体験から「頑張っている農家の収穫を、その思いを料理のなかで伝えていきたい」……キッチンポランの誕生の出会いでした。

旬の有機野菜の持つ素材の生命力や美味しさは格別です。冒頭の中学生の一言。それは、まさにキッチンポランの目指すものです。



札幌市中央区宮の森3条10丁目
宮の森ステータスビル2F
☎ (011) 616-1340

無殺菌牛乳の意義

(南)中札内村レディー・スファーム

代表取締役 長谷川 竹彦

昨年五月より、日本で唯一世界でもめずらしい「無殺菌」での牛乳の販売が十勝限定で始まりました。現在では札幌地域でも宅配されています。

ところがこの牛乳に関しては、「そんな危険なもの飲めない」「気持ち悪い」「食中毒を起こしたら牛乳のイメージがさらに落ちる」等々、世間ではさんざんな評価です。北海道の人は酪農の現場を知っている方が多く、その不衛生さや悪臭から想像して「汚い」と感じるのは当然かもしれません。また、「こだわり商品の実態を知っている方から見ると、「無殺菌」というキャッチフレーズで売ろうとしているならとんでもない危険だ」と感じるのも極当然の成り行きだと思えます。

実際「食」の現状は目を覆いたくなると言つか、本当のことを知ってしまうと全く何も食べられないところまで来てしまっているのが実態です。さすがに人類の行く末・地球の未来に危機感を抱く方は少しずつ増えて来ましたが、こんどはその市場をターゲットに「こだわり」と称されるイメージ商品が氾濫してきました。

一つのキャッチフレーズを訴えれば高くても買ってくれるという「こだわり市場」は食の実態を更に一層混乱に陥れています。例えば、NGMコーン使用というだけで高品質商品になります。うちも当然NGMを使用していますが、コーンをNGMに変えたからといって動物は健康にはなりません。むしろ逆(形態によつては健康を損ねる)の場合もあります。



GMは確かに危険だしNGMは希少価値があります。しかしそれは一つの要因にすぎないのです。農産物は工業製品ではありませんから、農家一軒一軒違うものができます。仮に一十のレベルがあったとすると、一のレベルの最低商品でも農家が自ら販売しました、あるいは加工しましたというだけで「こだわり商品」になり、何故か「高品質商品」にまでなっています。商品の内容・中身が全く見えず、イメージだけが先行してしまう典型的な例です。

消費者には情報が無いとよく言われます。これも実は薄っぺらい情報が氾濫しすぎて物事の本質が見えなくなっているのだと思います。消費者が本物を求めると言葉だけの本物が溢れ、何が本当の本物か訳がわからなくなり、スローフードにもなります。有機にしてもそうなのですが、最も危険なのが「ワンキャッチフレーズ商品」かもしれません。

人類は着実に淘汰されるべき存在へ突き進んでいます。環境も食も根元的な問題であるからこそ危機感が高まっていますが、まだまだ本質を見極める力は人類には備わっていないようです。食はすべて命です。我々が生き残っていくためには、売らんがための情報に惑わされることなく、本質を見極め選ぶ力をつけていくしかないように思います。生産者は生活がかかっているため、消費者(あるいは流通業者)が買ってくれるものをつくりたい。生産者・流通業者を変えるのは消費者しかありません。

環境も食もつきつめていくと「ありのまま」というところへ行きそうな気がしますが、牛乳では不可能とされる「ありのまま」を実現した無殺菌牛乳の意義は、知れば知るほど高まっていくでしょうし、その重要性も増していくものと思われれます。

大豆プロジェクト

「大豆消費拡大の可能性を探る」学習会

プロジェクトリーダー 五十嵐美由紀

昨年から懸案事項であった、プロジェクトスタッフの学習会を十二月十五日(日)クリスタルフーズ代表取締役 近風蔚(ちかあらししげる)氏を訪ね、とうふ工房「めめ」で行ないました。近風氏は、豆腐製造時に使う大量の水問題を配慮し、原料の大豆をフレック化して豆乳製造機を開発した方です。男性一人と数人の女性が働く清潔で明るいこじんまりした工房は、スニーカーで作業ができる乾燥床。厨房はオーブンキッチン。豆腐や油揚げの製造から、食事の提供に至るまでの全てを見せることでとうふ工房「めめ」のトレーサビリティを確立していました。人気ランチメニュー「豆腐三味の昼膳」を頂きながら、一粒の大豆からこのような事業展開を行った工房を目の当りにし、大豆消費拡大の可能性を深めました。スタッフはトラスト運動を進めていくエネルギーを頂いた大変有意義な学習会でした。

今年度の学習を振り返って

三年目の大豆トラストは、一九二口(三八四kg)で昨年より十名多い八十三名の参加がありました。スタート当初から参加している十八名を始め、毎年約二十名のトラスト参加者が継続しており、運動の大きな励みになりました。しかし、九月の交流会十二名・十二月大豆料理講習会九名と行事への参加が少ないのが実情です。大豆料理講習会を新聞で行った一般公募には定員を超す申込みがあり、来年の大豆トラスト参加希望に三名、自給ネット入会二名と実り多い講習会となりました。

来年度は、トラスト畑の草取り作

業等を織り込みながら、畑を身近に感じ、運動の自覚を深めてもらう企画をしていきたいと思えます。また農業情報として昨秋道東地区で一般畑の遺伝子組み換え大豆の実験作付けなど動きが活発化していることから、遺伝子組み換え情報を積極的に行って行きます。

小麦プロジェクト

小麦製品の発送を終えて

プロジェクトスタッフ 萩原 英樹

三月十日に十四年度小麦トラスト最後の製品発送を終えました。小麦は穂の形状などから収穫期の雨の影響を受けやすく収穫までは、気を許せない農産物の一つでした。当初十一月からスタートの予定でしたが、国の検査・調整が遅れ、十二月から三月までの四ヶ月間で行ないました。参加メーカーは、製パン業二社、製麺業二社、製菓業二社そして麦稈を飼料にした牛牧場が参加。一三五口の参加者は、消費者九八人の他、生産者、メーカー各社も加わっています。消費者からは、「道産小麦は本当に美味しい。とつても満足しています」「子供たちが全部食べてしまった」、「来年はお友達を誘います」と嬉しい声を聞かせてもらいました。また参加した生産者からも「今まで自分が作った小麦で食べたことなかったから...」女性たちからは「自分の粉でパンを作ってみたい」と地元から一歩踏み出した案もありました。

四回の製品の他にも現場の顔が見えるように全生産者を紹介したファームレターを二回、農業情報・メーカーを紹介した小麦通信を四回発行しました。

次年度は、諸提案を参加者皆さんと協議していきたいと思えます。

プロジェクトの報告

会員からの

メッセージ

「進路は農業!!」

北広島市(農業) 佐々木 透

キャンプや登山が好きだった。そのまま自然の中にいる仕事があった。未踏峰なら燃えるのです。自分の全部を注ぎ込んで。知らない国や知らない土地に心が躍りました。それがアメリカだったりスリランカだったりそして農業だったのです。海外での巨大トラクターの運転も木の枝を切って作ったクワで耕す芋畑も夢とやりがいの塊でした。南も北も、少し考え方が違っていてもみんな太陽エネルギーを命にかえるやつらだったのです。とことん働いて汗ぐちゃで沈む太陽を見つめた。チェンソーで木を切り、畑を畳一枚分でも広げたい気持ち爆発する。上手いかなかつたら泣いて、それからまた始めました。自然の中に嘘は無い。だって現実なんだから。

インターネットのひまわり画像で気

象を見ます。そして渦巻く気流の中の北海道のこの畑の明日の作業を考えます。ぐるぐる回転している宇宙の中の農業って生命のロマンです。分かりますよね!!このわくわくあふれてくるとめどもない恋心!!もつともつと若者やしょぼくれている人々にこの素晴らしい農の宇宙を語りましょう。どんな些細な発見や喜びでもいいんです。悲しみでもいいんです。

だって、私は百姓なんだから。自分を人に自慢しまくるしありません!!少しは感動した?さあさ、それなら私の野菜を食って下さい。大地の上で働いてノ草取りならいくらでも出来ませぞ。ハハハ…。

「一日三度の食事の意味」

札幌市中央区 斎藤 逸子

一日三食「朝昼晩」本当ですか?この頃このように食べている方って何人日本の何%いるのでしょうか。もちろん朝コーヒーを飲む方、ヨーグルトを食べる方、野菜ジュースの方等何かしら口にされる方は大勢いらっしゃると思います。でも一日三食の意味が少

しずつ変わってきているように思います。今、珍しくて、手を出すとすぐ口に入れることが出来る食が世の中に溢れています。なんと幸せなことでしょう。牛乳、ヨーグルトにしても何種類もあり、自分で選べる、こだわって食べることが出来る。では、子どもたちはどうでしょうか。大人が作った食事を食べ、用意したお菓子を食べ、ジュースなどを飲み、その旺盛な食欲を満たしている。二月のフォーラムで遺伝子組み換え作物のお話を聞きました。100%でなくてもできる表示?繊維の表示でも温泉の湯成分の%との話でもありませんよね。大人を信じて食べている子供たちのためにもここはこだわって表示すべき所ではないのかなと、思ったのは私だけではないと信じています。

一日三度の食事には内容も時間も意味があるものです。未来ある子供たちに元気な体と心を持つてもらうためにも、今一度三食の意味を考えてみませんか。

我が家の九十歳から二歳までの三食も年齢にあわせながら考えてみましょう。

…お知らせ…

北海道食の自給ネットワーク

第5回 総会

日時：3月29日(土) 13:30～

会場：リンケージプラザ 2F会議室

(札幌市中央区北1条西9丁目) 駐車場有り

※STVスピカ西隣り、元札幌市立病院跡地

総会終了後に、B&B協会のひろたまゆみ氏による「農業トラスト」のミニ講演会があります。講演後はひろた氏を囲んで、意見交換会を行います。

お問い合わせ及び出席受け付け：090-2879-2170 (事務局蓑島)

食の自給フォーラム2003 検証！遺伝子組み換え作物の録音テープを販売します。

去る2月15日(土)、プラニスホール(札幌市)に於て開催された、北海道食の自給ネットワーク主催のフォーラムの録音テープを販売します。(フォーラムの報告は今号に掲載されています)

ご希望の方は代金500円を下記口座にお振込み下さい。録音テープ、資料を郵送いたします。

※500円は録音テープ、資料、送料込みの代金です。

郵便振替：02700-1-47533

「北海道食の自給ネットワーク」

お問い合わせ：090-2879-2170 (事務局蓑島)

編集後記

三月になると北海道の野菜が恋しくなります。もちろんじゃが芋や玉葱は昨年のものがまだまだあるけど、収穫したてのみずみずしい野菜が見たい、食べたい。今の時期、種まきをして早ければ四月の終わり頃収穫になる葉物やサラダ野菜が楽しみです。もう一つ北海道には、越冬野菜という雪の下で冬を越す人参やほうれん草があつて、これがまた最高に美味しい。冬の寒さを耐えて育った野菜は甘みが強くなり、中には栄養価が上がるものまで。こんな物語を持った美味しい野菜が北海道にはたくさんあります。みんなで知ってみんなで道産野菜を応援しましょう。

事務局 渡辺 克也

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「空とぶえんとう虫」編集に参加しませんか。カット、写真、もちろん投稿大歓迎！