

2003. 6. 4

VOL. 17



3月29日(土) リンケージプラザ(札幌市)に於いて、第5回総会が開催された。総会終了後には「NPO法人北海道B&B協会」のひろたまゆみ氏による農地トラストのミニ講演会も行われた。

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 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/>

E-mail : moto@wordm.com

暮らしの動作再考 感覚・動きを磨く

北海道教育大学教育学部 岩見沢校
教授 進藤 貴美子

衰退する身体
感覚と動き

無洗米が登場したときは、「私は絶対に買わないだろう」とからだだが反

応した記憶があるが、果たしてその後、この米は売れているのだろうか？ 私には洗わずに炊ける米を開発しようとする発想に、ついていけない感覚がある。消費行動にはそうした商品を求めるものがあるのだろうか？ 本当のところはわからない。しかし、こうした利便性を追求することと「日本人の身体感覚と動きは衰退していく」と強く思う。

かくいう私も本当のところ「米を研ぐ、すすぐ」という動作をきちんとしてきたか、まったくもって自信がない。箒で掃く、雑巾がけをする、雑巾をすすぐ・絞るなど、暮らしを支える動作

も然りである。五十代になって初めて、こうした動きを学び直す機会に恵まれて、このような動作感覚・動きが消滅することは日本文化を理解する基盤が失われていくことになるのではないかと急に気になりだしている。

一九九九年から開設してきている「ボディワーク」という教養科目で、座る・立つ・歩くなどの日常動作の再学習に取り組んできた。「大学ですること？」と思われるかもしれないが、「食べる」と同じように命に直接かわる「身体とその使用方法」について正しい知識と行動が身につけていないのであれば取り上げざるを得ない。「正座」が全くできない学生も少なくないし、たとえ座ることができたとしてもお尻が踵のところまで降りてこないなど、何とも落ち着かない座り方で長続きしない学生がほとんどである。すつくと直立できる学生も少ない。特に、男子学生の立ち方が気になる。顎が上がり頭が後ろに下がっているため首の余分な緊張が常態となっている。また、座骨が前にでて骨盤が下がっているので、背骨がまるまったように曲がっている。

その体勢で歩けば、ギクシヤクしたものととなる。どうしてこれ程おかしくなってしまったのだろうか。

最少のエネルギーで

最大の効果をあげる身体技法

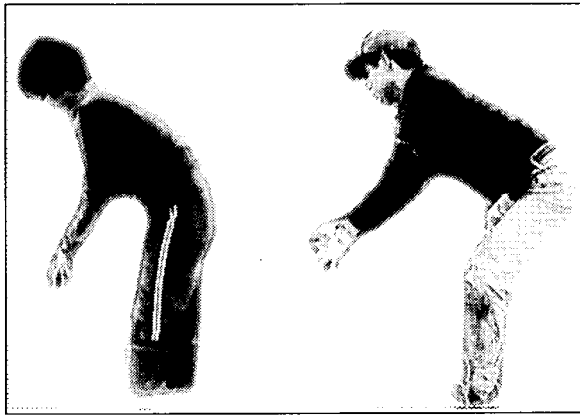
写真①は、総合教育ゼミナールの学生が「ソバの島立て」に挑戦しているところである。写真②は、指導にあたってくれた農業者の同様の作業姿勢である。明らかに違うことがわかるが、その違いを「体の使い方の違い」として正確に表現することはそう簡単なことではない。同様の作業姿勢を並べ、背景の余分なものを消したものが、写真③である。この写真を使って、二人の



写真 ①



写真②



写真③

作業動作のどこが違うのか、その違いはどのような作業効果の違いをもたらすのかを考えてみよう。

まず、股関節、膝関節に注目すると、学生の場合ほとんど屈曲していない。農業者は股関節、膝関節の屈曲を使って仙椎を後方に引き、直立した背骨を保障している。一方、学生は、それらが自覚されておらず、下肢を使うという意識が働いていない。結果として、背骨が曲がってしまっている。この状態で重いものを持つとか長時間同様の作業をすると、たちまち腰痛に襲われることになる。すなわち、持続可能な体の使い方になっていない。もう一つは手首の関節である。学生の手首は屈曲せず、ソバに手で触れているような体勢で、手・腕で作業することになる。これも小手先の動きとなって疲れやすくなる。それに対して農業者は手首を程良く屈曲させている。こうすると手首が腰とつながることになり、腰で動作することが可能となる。

自然を相手に働く人々は、日々の労働の中で自然にこうした身体技法を習得して、最少のエネルギーで最大の効

果をあげる体の使い方を会得してきた。そうした動きの原理に学び、暮らしの諸動作を学び直すことよって、脆弱になってしまった私たち日本人の身体感覚を覚醒し、日常生活で動くことが面白くなるようにしたいと考えている。

観て、感じて、動く

私たちは「目で見る」ということに慣れすぎて、身体には「もう一つの目」があつて、目では見えない内側をみる（「観る」）ことができるということに気づかない。試みに「目をつぶって『右肩をみる』とつぶやいてみる。すると紛れもなく右肩がその位置に、その大きさを観えてくる。そこを観てから、『左股関節』へと『もう一つの目』を移すと、その「目」の動きをトレースするように身体が動いてくる。

この「からだのもう一つの目で観る」という行為は「感覚・動きを磨く」基本となる。もちろん、どのように動くかは「からだの持ち主『私』」が決めることは動きださない。ところが、私が「『する』と動きのスイッチを入れると、何も抑制が働かなければ大抵の場合、『闇雲、大雑把、力まかせ』に動いてし

まう。その「闇雲、大雑把、力まかせ」に待ったをかけて、動きのスイッチを入れた後に、内側から動きだしてくるものを丁寧に見察してから、その動きに乗っていく。そのように動いてみようと思うだけで、動きはスムーズ、かつパワフルになっていく。

こうしたことを言語で説明するのは至難であるが、「右手を挙げる」という動作を例示してみよう。まずは何も考えずに「右手を挙げる」という動作する。次は「右手を挙げる」とつぶやいた後、右手の内側を観察して動いてくるものを観て、それが次第に腕一杯になつて腕の方が勝手にあがつていく動きに乗っていく。これらの動きの質感の違いは驚くほどである。後者はまさに内発的な動きとなつて、体中が手を挙げる動きに反応して、極限まで行こうとする。極限までいくことができる、からだを使い切つたという充実感がある。その後、両腕の長さを観察してみると数センチも違つていたりする。使い切つた方が長くなつていて、左手と右手とは、まさに使用前、使用後がはつきりする。闇雲に動いてしまっ

た動きはパワーがなく、挙がれば（しかも肘が曲がつてしまつていたりする）おしまい、外から見ても美しさもない。

文化的基盤としての身体感覚

このような「観て、感じて、動く」動きは、自分の中の内的動きに集中して、その動きにのつていくだけであるから最低限の筋力しか必要としない。力に頼る動きは体力の衰えとともに、パワーを失っていく。一方、感覚を磨くことはいくつになつても可能であり、感覚が変わる程に動きに変化が訪れて、身体に自在さが宿ってくる。この身体の自在さはあらゆる文化の基盤となる。

また、食文化にしても身体感覚が鋭敏になってくれば、何を食べ何を食べないか、どの位たべたら良いかなどにも敏感になる。若者や子どもたちの食が崩壊していると言われるが、回り道かもしれないが、感覚・動きの再構築によつて、身体の自然力を回復していくことが必要ではないかと思う。

「立つ・座る・歩く」再学習に取り組んだ学生たちは、一様に「生きている」と初めて向き合つたような気がする」

という。暮らしの動作を見つめ直し、感覚・動きの再構築を学ぶ学習を組織する意味は大きいと考える。

進藤 貴美子氏プロフィール

・一九四七年神奈川県小田原生まれ

・北海道教育大学岩見沢校 教授

「からだと表現」「からだとコミュニケーション」に関する教授学研究を専門とする。

・研究内容

身体感覚、意識が希薄化する現代社会において、どのようにしたら感覚を磨き、身体意識を深化できるかを明らかにし、初等教育の内容として具体化することを探っている。特に外側から見られる身体意識を獲得する九才以降の学齢期の子供たちに、どのような「感覚・動きの学習」が必要かを探っている。

以前に子供達に鶏の足を描かせたら、四本足の鶏を描いて世間の耳目を集めたことがあった。今から十五年前の頃の話だ。幼い子供だけでなく、もつと年上の子供達も描いて事態の深刻さにショックを覚えた。

最近になって、これと同じような話を聞いた。それは牛乳のことだが、牛乳は何処から出ると子供に聞いたら、冷蔵庫からという答えが返ってきたということだ。

こうした質問に対して返ってくる答えは、当然、「牛の乳房から」ということを期待したと思われるが、実際に子供達から返ってきた答えは、「冷蔵庫から」という全く予想外のものだったというわけである。

確かに、一般家庭において牛乳を保管している場所が冷蔵庫なので、何処から出るのかと尋ねたら、その冷蔵庫からという返事は、間違いないと言えば、間違いではない。しかし、問題は、その家庭の冷蔵庫に入っている牛乳というものが一体、何処で生産されたものかということである。質問者は、そこを聞きかたわけだが、質問の仕方が悪かったのか、それとも質問に答えた子供達が質問者の意図した通り回答した結果、本当に牛乳は冷蔵庫から生産されるものと思っていたかのいずれかであろう。

牛乳は冷蔵庫から!?

北海道農業会議 農政部長 村元 健

問題は、ショックな回答の冷蔵庫からということについて見ると、もちろん子供達の全部がそういう見方をしているわけではないと思われるが、少なからずの子供達はそう思っていることは間違いない。この「冷蔵庫から」という回答もしくは発想というのは、実はこの牛乳だけでなく、その他の農畜産物の場合でも同じように答えたということを経過に筆者は聞いたことがあるが、そういうことを考えると、かなり子供達の間で広がっているとも取れよう。

いずれにしても、これら予想外の子供達の答えを短絡的発想ということで片付けるのではなく、真剣になって考えてみる必要がある。というのは、前の鶏の足にしても、今回の牛乳にしても、そうした誤りなり、発想が出てくる背景に、子供達が鶏なり牛乳を生産する乳牛そのものを見る機会が、今日全くと言ってよいほど無くなったからである。

鶏は、「庭鳥」と言われたように大抵の農家で飼われていたし、乳牛の方は、放牧されて草を食む姿を容易に見ることが出来た。ところが今日、鶏は大規模な鶏舎で飼われているのもちろんのこと牛までも舎飼いとなつてしまい、子供達はおろか大人達も目にする機会が全くと言ってよいほど無くなつてしまった。

こうした現実を見ると、子供達がとつ拍子もない絵を描いたり、発想したりするのも、むべなるかなとも思われる。今日の農業の姿を違つた側面で、子供達に反映しているともいえるのではないだろうか。

大豆プロジェクト

ステップアップをめざして

プロジェクトリーダー 五十嵐美由紀

二〇〇〇年から始めた大豆トラストは、大きな数字の伸びはないものの、毎年二十名ほどの方が次年度以降も継続参加され、地道ではありますが、運動として定着しつつあります。

トラスト運動のステップアップを図るべく、昨年度の参加者にアンケートをお願いし、十八名の方から回答を頂きました。大豆トラスト参加理由としては「道産大豆を食べたい」が二名、「道産大豆を食べたい」が十一名、「遺伝子組み換えでない安全・安心な大豆を食べたい」が二名、「地産地消・北海道農業を応援する」が二名でした。又価格設定については、「ちよど良い」十二名、「やや高い」が五名、「安い」が一名の結果でした。今後は大豆の代金と農産情報料を含む金額設定であることをアピールする必要性を感じました。ファームレターは、今までも掲載していましたが生産者のメッセージや大豆の栽培に関する情報の充実が望まれていることがわかりました。行事に対する希望は、「大豆畑の見学と生産者との交流会」や「料理講習会」に多く寄せられました。今年度の「畑見学会」は、七月上旬、草取りを兼ねて生産者と交流を行ない、土に触れて農業をより身近に感じられるような内容充実に努めたいと思います。大豆を食べるの感想やトラストについての意見、要望としては、「風味のあるお味噌」、「大豆に甘味があつてとても美味しい」、「安心して食べられる」、「生産過程、農業を取り巻く環境や状況を身近に知る事が出来、有意義であつた」等、多くの方から運動へ励みとなる嬉しいご意

見を寄せて頂きました。

学校給食プロジェクト

充実させよう！子どもたちの食育

プロジェクトリーダー 松本 啓佑

今年度の学校給食プロジェクトには、スタッフ・オブザーバー合わせ4名が新たに加わりました。総勢十一名の参加者により、食育の大切さと学校給食が果たす役割について、より一歩踏み込んで考える場を設けていきたいと思ひます。

昨年度までは、学習会や学校視察を通して、子どもたちの偏食や残菜の多さ、家庭における食生活の問題、そして学校給食の重要性などについて考えてきました。その中で私たちが注目したのは、食育にとつての、担任の先生の給食指導に対する理解や子どもへの接し方による影響の大きさであり、それぞれの先生の対応によつては子どもたちの食に対する意識や給食の食べ方も違ってくるということです。

もとより、食育を担うのは学校の先生方だけではありませんが、家庭の食生活の乱れが顕著になっている現在において、学校給食を食育のための「生きた教材」として生かすには、学校の先生方の協力が絶対に欠かせません。

そこで、「充実させよう！子どもたちの食育」と題する市民学習会を、六月二十八日(土)午後二時より、札幌市中央区北一条西九丁目のリンクエージプラザにて開催します。まず、札幌市内の学校栄養士と担任の先生のお二人から、子どもたちの現状や給食時間での実践などについて報告していただき、その後参加者のみなさんと意見交換を行います。

この学習会を、学校の先生、栄養士、調理員、保護者の方

などが学校や地域の枠を超えて、学校給食を通しての食育について一緒に考える機会にしたいと思います。会員のみならずのご参加をお待ちしています。

小麦プロジェクト

小麦トラスト二年目に向けて

事務局長 大熊 久美子

昨年、全国でも初めてのスタートを切った小麦トラスト。小麦を通して生産者、J A、製粉会社、加工メーカー、消費者と、作り手から食べ手まで、すべての段階の人の顔がしっかりと見える関係が築けました。昨年度のトラスト参加者から回答されたアンケートには「道産小麦製品の意外なおいしさに驚いた」「ファームレターや通信を家族みんなで読んだ。生産地がとても身近に感じられた」「価格(安さ)だけで、ものを買わないようになった」「北海道の生産者、加工業者の作ったものを、北海道に住む自分達が食べることの意義を感じた」などの声がたくさん寄せられ、スタッフ一同とても元気づけられました。小麦トラストの目的である「道産小麦(製品)のおいしさの発見」「生産地(者)と消費地(者)を近づける」「作り支え食べ支えることにより、北海道の農業と自分達の食を守る」ことを、参加者のみなさんを感じてもらえたなら、運動を始めた事は成功だったと言えると思います。

二年目の今年度は、生産・加工・消費の距離を更に近づけ、お互いの信頼関係を深めることを目的に活動したいと思えます。また、トラストの生産者からの「自分達の作った小麦が、こんなにおいしい製品になるとは驚いた」と

の声を受け、トラスト小麦を使った料理講習企画のような事も考えて行きたいと思えます。

今年の小麦は、ホクシン、ホロシリ、ハルユタカともに順調に成育しています。小麦トラストもまだまだ参加者募集中です。会員のみならずのご参加をお待ちしています。

ふれあい学習広場

「ふれんど」今年度活動計画

プロジェクトリーダー 大瀧 寿隆

このプロジェクトは自給ネットにおける若い会員が集まって様々な活動をしていこうと、今年度から始まったプロジェクトです。「ふれんど」という名前は「ネットワーク(友達の間)を広げよう」という意味と「土に触れる(＝触れん土)」という二つの意味合いを持たせて名付けました。今後の活動は名前のように土に触れ、人と触れ合つて様々な事を学んでいこうと考えています。

今年度の活動は自給ネット代表の三田村氏が開催している「由仁ふれあい小学校」に入校します。そこで土に触れ、多くの人と語り合うことで色々なことを学んでいきたいと思っています。また、その他にも様々な形で農業体験をしていく予定です。生産者の会員さんで忙しいときには手伝つてくれ、という方がいれば是非ご連絡ください。「ふれんど」スタッフでお手伝いに馳せ参じます(邪魔にならないようにがんばりますが…)。また秋頃に自給ネットで会員交流会を開催します。その会員交流会の企画・運営を我々でやっています。多くの人が参加できるように楽しい交流会を目指してがんばります。

本物との出会いが人生を変えた

帯広市西十八条南五丁目十一番三

TEL 〇二五五―三三―〇五六四

（南）北海道コーラル 社長 三津田 耕 二

私たちが一番不足しがちだといわれている栄養素は何だと思えますか？確かに栄養素としてはまだまだ未知の世界ではありますが、少量でもその効果は計り知れず人の健康に大きく影響を与えるのが、バランスの取れた海のミネラル（多量要素や微量要素を含む）なのです。サンゴは海の動物で元来、海中での採取は出来ません。しかし、風化したサンゴ（風化造礁天然珊瑚と呼ばれています）は、ミネラルやカルシウムを含み有機質の土壌改良剤として、また人間にも家畜にもカルシウム剤として生きています。

私は、二十八年間勤めた石油販売会社を辞め、この事業を起して六年になります。販売会社時代いろいろな方とめぐり合うことが出来ました。その中で「食」を楽しみ、自家製納豆を作っていた方と家族的なお付き合いの中で土壌作りとサンゴの関係が聞かされた事がありました。その後、サンゴ成分や実験、データを見聞きした私は、一気にサンゴカルシウムの販売に転職しました。しかし、農家や一般にはなかなか理解され難く、二年間はほとんど売上が上がりませんでした。その頃は毎日ため息ばかりついていた事を記憶しています。

「本物が、生き残る時代」この言葉を支えに今日まで続けてきました。



畑の土は今、農薬や化学肥料過多で土壌菌も少なく、作物の生育に必要な微量元素が不足し土壌は瘦せてきています。土壌改良剤や家畜の飼料の販売が中心になるため農業の事が一番重要に感じられます。自給率の低さ・輸入に押されたためか化学肥料のみに頼った農法。「農薬漬けても食べる人は知らない人だから関係ない」とひたすら利益のみを追求した営農。消費者が我慢すべき事なのか、生産者が考えるべき事なのか：いずれにしても何かを変えなければいけないのが今の農業ではないでしょうか。幸いこの六年間の間に少しずつ実績がついてきました。化学肥料ではない土壌活性剤が、作物や家畜等の活性化を促してきました。

サンゴの持つミネラル分が土中に：作物に連鎖し微生物をも活かし、私の信念である安全で安心できるな生命力を持ったものに変わってきたと思います。平成十一年二月第四回全国納豆鑑評会で大粒大豆部門日本一の農林水産省食品流通局長賞を受賞されたニセコ町のYさんや「醗酵液肥を作り知的所有権登記しました」と旭川のMさんのように、これからも、もつともつと多くの方に大地を蘇らせてほしいと思っています。

北海道コーラル（珊瑚）は、私の妻娘と従業員四人でやっています。北海道の生命である土と生物のために、海中で豊富なミネラルの恩恵を受けたコーラルが、人間や家畜そして作物に至るあらゆる生命に大切なミネラル源としてその効力が活かされ、一人でも多くの生産者や仲間と喜びを共有できる事が私たちの最高の夢です。

テーブル囲みはずむ会話と美味しい食事

NPO法人北海道たすけあいワーカーズ・ぼっけ

代表 宮 本 る み

住み慣れた地域で安心して暮らし続けるために何ができるのかと思いついてきた仲間が集まり、助け合いの仕組み作りとして九年前に「たすけあいワーカーズ・ぼっけ」を設立しました。

ワーカーズとは、一人ひとりが出資し、運営に携わり、自らサービスを提供して自己管理する事業体（労働方法）です。同じ頃生活クラブ生協の組合員を中心にワーカーズのメンバーも加わり、札幌市清田区にある生活クラブ地区館で、ボランティアによるミニデイサービス「いきいき広場」を週一回発足し、閉じこもりがちのお年寄りや社会に参加しにくい障害を持った方達が集まって、楽しいひと時を過ごす場所作りをしました。生活クラブのメンバーは、生活の中にある様々な問題をたくさんの方々の力で解決し、なお安心して食の提供を自ら生み出す運動体ですので、ここで用意される昼食は、やはり生活クラブの食材を中心に使用されています。天然のだしを取り一品一品手作りのお昼を、利用者とスタッフが一緒にテーブルを囲んでの楽しい食事の時間となります。

利用者の方から当施設で使用している食材についての質問があったり、メニューの紹介や調理方法、食材の入手経路など食についての会話が弾みます。食材の調達からメニュー作成、当日の調理担当も全て食べるの大好きなスタッフが携わります。

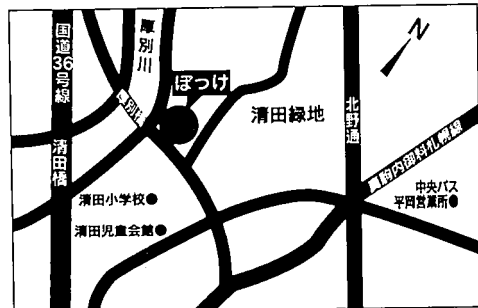


楽しい食事時間と個別対応の家庭的な雰囲気ミニデイサービス「いきいき広場」はだんだんと地域の中で認知され、利用されるお年寄りの方々がふえてきて、週一回の開催では困難な状況になりました。

四年前、国の事業「介護保険」が導入され、「ワーカーズ・ぼっけ」もNPO法人を取得し、介護保険事業に参入して事業の拡大を図ることにより、ワーカーズのメンバーや有資格者の数も増えてきたところです。ボランティア運営のミニデイサービスを介護保険対応の通所支援サービス「いきいき広場」としてワーカーズぼっけが運営主体となり、さらにサービスの内容を充実させ、現在では週三回の実施をしています。この六月からは四回の開催を計画しています。

さらに、札幌市の事業「すこやかクラブ」をNPO法人としては初めての委託を受けましたので、更にみんなでテーブルを囲む数もますます増える事でしょう。

たすけあいの仕組み作りを地域に根ざしながら食にこだわりを持ち、他のデイサービスにはないもう一つのデイサービス「いきいき広場」を続けていく事が、たすけあいワーカーズ・ぼっけの目指すものと思います。



札幌市清田区清田1条2丁目2-1大瀧ビル内
TEL (011)883-6300・FAX (011)883-6400

無洗米雑感

(南)タカシマファーム 高嶋 浩 一

お米が研がずに炊ける……手間が省けるし、とぎ汁が出ないので環境にやさしい……当然のことながら水資源の節約にもなる……こんなうたい文句で販売される「無洗米」ってそんなにいいものなの？

昨年の冬に、そんなにいいものならお米の直売を手がけている当ファームとしても、無洗米製造精米器を導入しようかと検討してみました。

それですは試しとばかり当ファーム産のほしのゆめを無洗米に仕上げてもらい、四、五名のモニターのの方に試食をしていただきました。で、その答えは「何だか高嶋さんとお米じゃないみたい……うま味というか風味というか……高嶋さんらしさが無くなっている」というものでした。

業務用として卸しているところには「今までのタカシマファームのお米ではないみたい。私たちは高嶋さんの作った高嶋さんらしいお米だから買うのであって、無洗米の導入を考えるとなんて高嶋さんらしくない」とまで言われてしまいました。

私にとっては大いに疑問を持つことになりましたが、ここで無洗米に対して大いに疑問を持つことになったわけです。無洗米というのは、研がなくても良いだけ表層のヌカ分をそ

ぎ落としてしまいます。

米ヌカというのはそれ自体ミネラルとかビタミンの固まりですし、口に含むと、とても甘みがあり、美味しいものです。つまり栄養と旨味の源をすっかり取ってしまったのが無洗米で、上記のような評価がでてきたこともうなずけますし、無洗米というのは個性のない、味の違うのにお米なんじゃないかと思ったりもします。

さらに昨年今年と週刊誌に掲載された内容をみると、宣伝文句どおりには環境に優しくはないのではという指摘がなされていきます。

つまり各家庭で水を消費してお米を研ぐ労力を軽減した分だけ、複雑な工程の無洗米製造工場（精米器本体は見学できないようです）でその分のエネルギーや水、その他の薬剤を消費しているのではないかということです。

それから古米を無洗米に仕上げると、新米の無洗米と見分けがつかなくなるようで、これは売る方としては極めて都合がいいですよ。で、私の結論としては無洗米の価値は省く手間……だけですかね……でも現代人にはこれが最も大切な価値観となっていることも事実なのでしょう。

ちなみに我家では3分づきの「ななつぼし」を美味しくいただいています。

会員からの

メッセージ

「母の笑顔が好き」

札幌市手稲区 池田 美恵子

「ミエコ、美味しいネー」。私の焼いたパンを嬉しそうに口に運ぶ以前と変わらぬ母の笑顔が目の前にある。体調を崩し物忘れの多くなった主人の母が我が家の一員となったのは、今年の一月初め。入院生活がすぐ始まった。一ヶ月間は病院で二十四時間母と一緒に。転院してからは毎日のように病院へ会いに出掛け、繰り返し話し続け、いつ終わるとも知れぬ母とのやりとり。「明日、パン焼いて来るネ」のひと言に顔がほころび「明日ネ」と言って送ってくれる頃には、すっかり日も暮れている。次の日は又、泣き顔の母が私を待っている。

三年前、二十五年振りに帰ってきた札幌で十四、五年焼き続けてきた美味しいハルユタカのパンの焼きたてを一番心待ちしていた母は、たった一度だけ我が家の生徒さんたちと一緒にパン

作りに参加した。

永年の夢だった、札幌でたくさんの人に美味しい北海道の粉や野菜、果物を使ったパンやお菓子の教室を、それも出張教室で開きたい。出来たパンやお菓子で家族の方々の笑顔を見ることが出来たらなお嬉しい。

母の大好きな手稲の山が目の前に開けるマンションの十四倍に移り住んだのはこの四月。退院してくる日を信じ、手稲山が真正面に広がる特別室に母を迎え、時々北海道の各地へ出掛け、美味しいパンやお菓子をたくさんの人と楽しめたら母の笑顔がいつも見られる気がする。

「農業情勢の厳しい中で」

苫小牧市（JAとまこまい広域）

松原 正明

食の自給ネットは「北海道の基幹産業である第1次産業を復権し、道内の生産地と消費地をつなぎ（中略）食の自給率向上を目指して」といるとあります。JA職員である私は、JAの立場として発想とか事業の進め方などを勉強したいと考え、入会させて頂きました。

当JAは平成十三年二月胆振東部の白老町・苫小牧市・早来町・厚真町・穂別町・追分町の一市五町が「都市と農村の共生」「地産地消」を合い言葉に広域合併し現在本所を厚真に置いています。言うまでもなく農業情勢が厳しいから、言い換えれば農家の懐具合もJAの経営も大変だから合併いたしました。農業過剰保護とよく言われますが、先進資本主義国家では他産業から比べると相対的に経済的には恵まれなものは当然の現象といえます。「だからどのようになどの程度にどうする」のかは運動、世論、販売努力により国民、政治、マーケット（市場）が決めることと思っています。一般消費者がスーパーで生産者の経営のことや日本の自給率のことを考えて買う物することはほとんどないと思います。どのように伝えたらよいのか、JAとして生産者と手を携えどのようなことができるのか。このような思いが、ネットワークとクロスしました。

役に立たない会員ですが、立場が違って進む方向性はそう変わらないと思います。会の発展をお祈りします。

…お知らせ…

緊急 遺伝子組み換え作物緊急講演会のお知らせ

日時：7月5日(土) 14:00~16:30

会場：リフレサッポロ ライラックホール

札幌市白石区本通16丁目(地下鉄東西線 南郷18丁目駅下車)

「広がる種子の汚染!!」遺伝子組み換え種子が、我が畑に…!

モンサント社(本社 米国)との裁判に敗訴した カナダの農民パーシー・シュマイザー氏が7月に来道します! 遺伝子組み換えの抱えるもう一つの問題。生産現場の自分自身に降りかかってきた時、あなたはどのように対応しますか?

ご参加下さい!

学校給食学習会のご案内~充実させよう! 子ども達の食育~

学校給食から見える子ども達の食の現状…子ども達の先生は対応に苦慮しています!

見直しませんか? 食生活を。

問い合わせ先: 090-5224-8925 (松本)

日時: 6月28日(土) 14:00~16:30

会場: 札幌リンケージプラザ(中央区北1条西9丁目) STVスピカ隣

参加費: 500円(学生300円)

畑に行って土に触れよう~大豆プロジェクトからのお知らせ

7月6日(日) 大豆畑で土に触れよう

問い合わせ先: 090-4876-9252 (上野)

除草剤は少なく安全に…でも大豆の苗は雑草に負けそう。さあ草取りに出かけませんか。

小鳥の鳴き声の中で一日農業を体験し、生産者と交流しましょう。

みなさんの参加をお待ちしています。

江別・野幌の小麦生産者を訪ねて~小麦プロジェクトからのお知らせ

7月12日(土) 小麦畑を見に行きませんか

問い合わせ先: 090-2879-2170 (蕨島)

さわさわと広大な麦畑。トラストの今年の小麦は…。あなたの麦畑に声を届けませんか。

◆道産製品を応援する会員の皆さんの参加を待っています。◆

大豆トラスト1口(2kg) 1,500円・味噌加工1口(8kg) 5,500円

小麦トラスト(11月~2月)12,000円 詳細は4月発送しました議案書をお読みください。

編集後記

新年度のプロジェクトもスタート。今年度は、新しく若者が中心の「ふれんど」が始まり、楽しみが増えました。さらに学校給食、大豆、小麦プロジェクトと充実したプロジェクトが満載の二〇〇三年度自給ネット。お知らせでもありますが、六月、七月はたくさんのお仕事があります。畑に行つて、おいしい空気と気持ちいい汗を、学習会や講演会で食について考えませんか? お友達など誘つて、沢山のご参加をお待ちしています。また各プロジェクトでは、スタッフも募集中です。やってみたい方は是非ご連絡を!!

(事務局 本村 雅幸)

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」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!