



10月18日(土) サッポロさとらんど(札幌市)に於いて、会員交流会を開催。若手メンバーによる楽しい企画で一日過ごしました。

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 街ワードエム内

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

「成績を上げるには、きちんとした食生活を」

札幌市立東苗穂小学校 教諭 島山 忠

一、「先生、お腹が痛い」
「い」くA子ちゃん
の原因は、

「先生、お腹が痛い」
私のところに訴えてくる子がいた。A子ちゃんだ。季節の変わり目の一学期、風邪気味で体調が崩れることもよくある。私は、「風邪を引いたんだね。教室で静かにしていなさい」と言った。

次の日。A子は「先生、頭痛い」と言う。そして次の日も「先生、具合悪い」と言う。毎日、毎日の訴えだ。

さすがにここまで来ると風邪ではないかと思いはじめた。

原因を探ってみる。まず、思いついたのは、子供の人間関係だ。友達に決められていたり、仲間はずれにされていたら、体に変調をきたす子はいる。しかし、本人に聞いてみると違うと言

う。休み時間など、静かに遊んではいないが一人ぼっちということはない。友達と絵を描いたり、おしゃべりをしてりしている。

次に思い当たること、担任への不満だ。私と波長が合わないということも考えられる。しかし、本人に聞いたならそれも違うと言う。

それでは、家庭が原因か、何か病気が潜んでいるのか、あれこれと考えた。その時、給食の時間の様子がパッとひらめいた。A子は小食だ。

「朝ごはん、食べてるよね」「うん」「どれくらい食べているの」「うんと、一口くらい……」

原因がはつきりしてきた。授業で目いっぱい頭を使ったのに、大脳へのエネルギー源であるブドウ糖が足りないのだ。

A子と約束した。
「毎朝、きちんとごはんを食べてくるんだよ。ご飯は脳のガンリンです。今まではガンリンなしで運転していたよ。うなものだよ。だから、具合悪くなるんだ」

A子は素直に返事をした。

翌日、元氣いっぱいだ。休み時間になるとグラウンドに遊びに行き、「おにごっこをしてきた」と汗をいっぱいかいて教室に帰って来た。たった一膳の朝ごはんが子供の元氣の源である。

食の崩壊ということが言われている。登校時、欠食してくる子供ほどの学校にもいる。巷には、食べ物があふれているというのに。

食には関心を持たないけれど、成績には関心が高い。それが二十一世紀の日本の現状だ。

二、総合的な学習「食と健康」で

六月になり、授業で総合的な学習を本格的に始めた。私の勤務校の総合的な学習は、各学年ごとにテーマが設定してある。四年生のテーマの一つが「食と健康」。以前から総合でやりたいと温めていたテーマだ。

さて、毎日の給食調べから学習をスタートした。

子供たちは、一週間の給食の献立を表に書き、どの程度食べているかを自

分自身で調べ始めた。毎日、給食の最後に感想もまとめさせた。

「今日は全部食べられてうれしかった」「嫌いなトマトを一口食べた」などである。

一週間調べてみて、予想通り、食べている子は毎日食べている、反面、残す子は毎日残しているという結果が出た。

しかし、少しだが変化が出た。

「残そうかと思っただけががんばった」

「給食調べに全部食べたって書きたいからがんばって食べた」

「野菜は今まであまり食べられなかったけど、少しでも食べるようにした」

自分の食生活を振り返ることで、意外と給食を残している自分に改めて気づき、少しでも残量を減らそうとどの子もがんばろうとしているのだ。

子供とは、何といじらしく、そして前向きなのかと思つた。

かの残していたA子も、友達に影響されて、がんばって食べていた。

しかし、私は、この調査を予定通り一週間で打ち切つた。この調査で自分

の給食の様子をしっかりと把握することができたことが一番の理由だ。

読者の方の中には、調査をもっと続ければ、更に残量は減ると思われる方もいるだろう。

しかしだ。

ほどほどということをやめることも大切だ。無理をすれば必ず弊害が出てくる。必要以上ががんばり、その反動からかえって給食嫌い、野菜嫌いが出てくる可能性がある。

嫌いなものを食べるといふことは、すなわちおいしいものを食べたいといふ人間の欲求を否定するものであり、それはある意味食事から楽しさを奪うものである。

給食と言えども、食事はおいしくそして楽しくを基本としたいのだ。毎日、毎日、嫌いな物との闘いは、子供にとって給食時間を恐怖の時間へと駆り立てることもある。

給食が一段落し、次に調べたことは、自分の朝食や夕食のことである。

「サラダを食べた」

「嫌いなものも食べた」と家でもがんばっている様子だった。

また、朝食を欠食してくる子供は、この調査をしてからいなくなつた。

食事の大切さが徐々に子供たちに伝わってきたようである。

三、保護者との懇談会で

一学期末の懇談である。参加した保護者から、最近の子供たちの様子を語ってもらつた。

「最近、とてもよく食べるようになったんです。家でも好き嫌いが少なくなりました。朝ごはんもきちんと食べていきます」

そう語ってくれたのは、A子ちゃんのお母さんだった。

わが子が、変化したことがとてもうれしそうだった。

「朝ご飯のスイッチを入れ忘れ、ごはんの用意をしていなかったんです。初めてご飯のことで泣かれました。学校で食の勉強をしていたんですね」

違う子のお母さん。

「野菜をよく食べるようになったんで

す。今までは何度言っても食べなかつたのに」

これも別のお母さん。

「今の保護者は子育てに無関心だ」

「今の保護者は子どもに甘い」などとよく言われる。

しかし、今の保護者も子育てに関してはかなり苦労しているのだ。

「好き嫌いで食べましよう」とは、子供が小さい時からずつとやってきたことだ。

親の心、子知らず。

子供たちは、親の気持ちなど更々考えず、嫌いなものには目を向けない。

毎日、毎日、言っても、すかしてもダメだった。

それが、かすかではあるが親から見てもわが子が変わってきたという事実。

嫌いなものも食べるようになったという事実。

その事実から、保護者は子供の成長を感じたようだ。

と同時に保護者も少しずつ食事作りに関心を高めているという話を子供たちから聞くようになった。

「うちのお母さん、美味しく作れるように本を読んでいたよ」

「野菜を食べやすいように小さくしてくれているんだ」

子供の変化は、保護者をも動かしつつある。食にとつていいサイクルが芽生え始めたのだ。

「十歳までが勝負なのです。脳も十歳までにあらかた作られます。味覚も十歳までに作られます。リミットは一年間。しかし、一年間あるのです。少しでも子供たちがよくなるように私もがんばります」

保護者は、真剣な表情だった。

四、成績を上げたいならきちんとした食生活を

保護者と話をするときには次のようにも言う。

「きちんとした食生活で、子供に生活のリズムが生まれます。このリズムが子供の成長にとって大切です。成績もきちんとしたリズムがあるかないかが大きいのです。成績を上げたいなら、まずはきちんとした食生活を」

領いてくれる方も多い。

まだまだ、私の実践は拙い部分がある。変わってきたこともほんのわずかだ。辛うじて突破口を開いたに過ぎない。

しかし、食育は子供たちにとっては一生の大きなテーマだ。子供たちの「生涯、健康な生活を送ること」に一石を投じることが出来たならば教師として幸いである。

畠山 忠氏プロフィール

一九六二年 札幌生まれ

北海道教育大学札幌校卒業

以下

札幌市立北野小学校

札幌市立小野幌小学校

札幌市立苗穂小学校を経て

現在

札幌市立東苗穂小学校 教諭

主な研究分野

社会学

学級経営

食育

リレートーク

以前に仕事でしばらくタイに滞在したことがある。亜熱帯に位置するこの微笑の国は、平均気温三十度を越えるまさに常夏の国である。主食は「米」。東南アジアで一番中国人(華僑)との融合が進んでいる

この国の料理は、実に様々なものだ。日本で紹介されるタイ料理は、一般的に唐辛子を多用する辛い料理が多いが、実はそうでないものもかなりある。米粉から作られるビーフンヌードルはタイの定番。中華粥やラーメン、焼きそばに焼き飯、焼き豚・焼き鳥など所狭しと露店が並ぶ中に、マンガスチンやパイア等の南国の果物やココナッツミルクのお菓子の店などがひしめき、とにかくどこへ行っても店があるので食うには困らない。都会を離れ田舎に行くと主食は「もち米」に変わる。農作業が多いので腹もちの良いもち米が好まれるのだ。価格は普通の米より安い。タイの農民はこのもち米を竹で編んだ小さな円筒形のかごに入れて、農作業にお弁当として持っていく。残念ながらタイにはおにぎり文化はないしノリもない。味噌も醤油もない代わりに、タイ料理の味付けはもっぱら塩漬けにしたイワシから絞る「ナムプラー(魚醤)」が使われる。今ではイタリア料理の隠し味としても使われる調味料だが、タイ料理はこれがないと始まらない。そのほかにコリアンダーやレモングラスなどの各種ハーブ類やニンニク、ネギなどもかなり使う。

東南アジアの食風景

～タイ～

一明 澤本 江別市

タイではどの町でも毎朝・毎夕市場が開かれる。みんなその都度使う分だけ買いに行くので、日本のように冷蔵庫に買いだめということはしないし、出来合いの惣菜がかなり売られているので料理も日本のように頻繁にしない。とにかく食べ物が豊富な国タイ。日本の穀物自給率が約二十三日のところ、タイは一〇〇%を越える。以前に日本が米不足になった際、タイから米が緊急輸入されたが、タイは他国に輸出できるだけの余裕を持つ世界有数のコメ大国である。日本ではかなり不評だったタイ米だが日本人はそれを「まずいコメだ」と酷評する前に、自分達の生活基盤が非常に脆弱な状態に陥っていたことに気がつかなければならぬ。もし仮に石油がストップし、国が孤立したらどうなるか？

タイは以前より近代化が進んだので確かに都会ではかなり不便になるだろうが、生命の危険までは到底及ばない。常夏なので野菜や果物は常に栽培出来るし、川には魚がいる。農業も機械に頼っていないし、トラック輸送などの物流にもさほど依存していない。天然ガスもある。だが日本は？周知のように石油なくして日本の農業は成り立たず、大部分を輸入に頼る。北海道などは冬が来る前に温暖な南に民族大移動しなくてはならないだろう。タイという国は自給自足で生活が出来たためか根底に生命の危険が感じられない。何が起ころうが微笑んでいられる国である。我々が発展途上国と呼ぶタイ。先進国を自負する日本。さて、国民が安心して暮らせるのはどちら？

会員交流会を終えて

ふれあい学習広場「ふれんど」

リーダー 大 湊 寿 隆

去る十月十八日午後、さわやかな秋晴れの札幌市東区の「サッポロさとらんど」で会員交流会を催しました。二回目の今年も、自給ネットの若手プロジェクトである私たち「ふれんど」が企画・運営を担当することとなりました。

始めにさとらんどセンター内の農産加工室に集った三十人の会員家族は、サツラク農協の廣川さんの指導でバター作りに挑戦しました。牛乳と生クリーム（動物性）と塩を入れた容器をとにかく振り続け、凝固してきたバターを軽く水で洗い、塩を加えて完成というものです。簡単な作業行程のようですが、バター作りはほとんどの人が初体験でした。個人差があるものの完成したバターは予想以上の出来栄でした。うどん作りは、フードコーディネーターである秋山さんの指導のもと、小麦粉（道産小麦ホクシン）に塩と水を加え団子状にしたものを袋に入れて踏みつけ、最後に麺棒で伸ばし適度な太さに切る。こちらも作業行程はこれも簡単に見えるのですが、うどん作り初挑戦の人には「材料の分量は？生地の固さは？どこまで踏めばいいの？伸ばしはどのようやるの？どれくらい？切り方は？細さは？」といった具合で講師の秋山さんは質問攻めに遭ってしまいました。完成したうどんは「プ

ロが打ったかのような出来栄え」とはいかず、太さがバラバラでお世辞にも見た目がいいとは言えませんでしたが、味は満点でした。そして新米のおにぎり、作りたてのアツアツ豆腐、新鮮な野菜や卵・無添加のベーコン等を使用したオープンサンドイッチ、ホクホクに茹でた新じゃがとmy手作りバターを持ち、二階の交流会場へ場所を移し和やかな交流昼食会となりました。途中生産者インタビュウやクイズ大会を行いました。手づくりバターの材料や牛乳などを提供して頂いたサツラク農協を代表して、廣川さんからサツラクの歴史や、「生乳に勝る製品なし」というコンセプトから生まれるこだわりの乳製品の紹介がありました。収穫したぶどうや手製のジャムを持参した仁木町の藤崎さんは、果樹園と造成中の庭園イングリッシュガーデンについて語ってくれました。また、ボラバイト（農村や農作業に興味のある人が泊り込みで作業を手伝うこと）を受け入れていることも話題になりました。無添加のベーコンや飲み物を提供したH A V E札幌市場の木村さんは、北海道産の食材の素晴らしさを多くの人に伝える為に、道内産の加工品を増やしていきたいという決意表明を語っていました。栗沢町の番場さんは、「サラダ玉ねぎ」という非常にデリケートな品種の玉ねぎを生産していて、まるで「お嬢様」のように過保護に育てているという作業の苦労や、一度「サラダ玉ねぎ」を食べた消費者からの注文が多く注文販売だけでほぼ完売してしまう、という嬉しい悲鳴の話をされています。収穫したばかりの「混植米」を芦別から持つ



て来てくれたのは我が「ふれんど」のメンバーである生産者太田拓寿君。「混植米」は、何種類かの品種を種の段階から混ぜて作った米という紹介に、参加者から「混植米」については様々な質問が飛び交いさしずめミニ講習会となる一幕もありました。有機栽培のトマトは厚田村の真野さん、ジャガイモは代表の三田村さん。豆腐作りの速藤さんは、ブームの「にがり」についての寸評を。風味ゆたかな焼きたてトマトパンを仁木町から持参し生産者会員になった石井綾子さん、ご自身が出演しているラジオの対談集を寄贈された札幌市のエッセイスト森久美子さんからも、色々と興味深い話をして頂きました。その後に行われたクイズ大会では、一緒に食事をしてきたテーブルごとのチーム対抗戦を行い、自給ネット

や各プロジェクトに関する問題が十問出題されました。景品が当たるとあつてカンニングなどの姑息な手段を使うチームも出るなど、激しい戦いが繰り広げられましたが、優勝したのはフェアプレイ精神で戦ったチームでした。景品は野菜の詰め合わせや、牛乳・乳製品の詰め合わせ、お米などでした。しかし優勝しても好きなものを選べるわけでは

なくクジで景品が決められ、最下位のチームが欲しかった景品を引き当てるといったハプニング？も起こりました。

今回の交流会では会員である生産者、流通・加工業者・消費者が共に調理し、会食しましたが現在の日本人の食と農を取り巻く環境は「食農分離」と呼ばれるなど、生産者と消費者の距離が遠くなってお互いの顔が見えないといわれています。そのような状況の中で生産から消費まですべての立場の人が一つの食卓に座ることにより、消費者は生産者の苦労や努力、生産者・流通・加工業者は自分の生産したものに對する反応が直接見えるなど、日常の食事とは違うことを感じる事ができたのではないのでしょうか。また、「食べる」という行為は、ただ栄養を摂取するということのみならず、「食材」・「旬」・「調理」・「共食」・「対話」・「マナー」といった、人が生きていくうえで大切なものが隠れています。「食べる」ことはどこでも出来ますが、日常の食生活の中で「食べる」ということが、どういった意味を持つのか考えてみて欲しいと思います。

最後に、交流会のための食材を提供して下さった会員の皆さんに厚くお礼を申し上げます。皆様のご協力のおかげで交流会を開催でき、無事に終えることが出来ました。今回の交流会は、私たちが初めて企画運営をしましたが、不慣れなため準備不足の点が所々にあったかと思えます。次回の交流会は、反省を生かし、よりよい交流会にしていきたいと思えます。今後とも「ふれんど」をよろしくお願いします。

大地の恵みを実感しよう

五十嵐 美由紀

毎年実施している生産地交流ツアーですが、今年は「大地の恵みを実感しようツアー」と題して、九月十三日(土)に行いました。当日は、あいにくの雨模様。しかも、参加者のほとんどが自給ネットワークの会員という、今だかつてない参加状態でした。

最初の目的地は、厚田村の真野俊博さんの農場です。台風十四号の影響を受け、空模様を心配しながら出発しました。行ききのバスの中で自己紹介と大豆トラストや小麦トラストの取り組み状況を、また今年立ちあがった若者中心のプロジェクトふれあい学習広場「ふれんど」が、初めて企画する会員交流会についてお話しているうちに、あつという間にしつぷの真野農場に着きました。

真野俊博さんは、厚田村のしつぷ地区で米、スイートコーン、枝豆、じゃがいも、カボチャなどの有機栽培を取り組んでいます。伺った時は、ちょうど枝豆の収穫真っ最中でした。自宅から少し離れた水田に移動し、今年の作柄についてお話を伺います。やはり、冷夏の影響で、例年であれば稲穂が垂れ、かなり色づいているはずですが、稲穂はまだ青く、実の入っていない不稔(ふねん)状態の稲穂が、多く見受けられました。冷夏、山からの沢水を使って、しかも有機栽培の米作りは、私たちには想像できないほど多くの苦勞をされている

事と思い、本当に頭が下がりました。その後、真野さんの畑で昼食用のスイートコーンを収穫し、枝豆をいただき、同じ厚田村の長さんの農場がある古潭へ向かいました。

長良幸さんは、じゃがいも、そば、大根、アスパラガスなどの有機栽培を取り組み、北海道有機農業協同組合の設立に尽力され、現在は、組合長として活躍されています。

早速、昼食のカレーに使うじゃがいも、玉ねぎ、人参と、漬け物、サラダの材料を収穫し、参加者全員で昼食作りをしました。薪ストーブのお釜で炊いたご飯、地元の農場で生産された牛乳、取れたての新鮮野菜たち。大自然の中、長さんの蕎麦道場の囲炉裏を囲んでの昼食は、日頃の忙しさから解放された癒しの空間の中で、大地の恵みを実感する貴重な時間となりました。また、農業に対するいろいろな思いや農業談義をするうちに、今まで聞く機会の無かった自給ネット監事の黒澤信次郎さんから、「黒澤牧場物語」やサツラク農協組合長時代のお話を伺い、北海道酪農の歴史を学んだような気がしました。

周囲の山々は雨にけむり、屋根に当たる雨音を聞きながらゆつくりとした時間の流れを過ごした後、雨も小降りとなったので、もう一度、真野農場に戻り、枝豆の出荷作業を体験させてもらいました。枝豆の葉を取り、結束する作業ですが、大勢ですると、枝豆の山はあつという間に無くなります。早く行けるともつとお手伝いが出来たものだと思います。

雨の中、参加者の少ないツアーでしたが、自然を満喫し、大地の恵みを堪能した一日でした。

大豆プロジェクト

トラスト大豆、無事発送

プロジェクトスタッフ 鈴木 久士

例年に無い七月の天候不良、秋の長雨に見舞われつつも十月下旬、手塩にかけて育ててきた大豆を何とか収穫することができました。心配されていた収穫量の減少も、トラスト大豆はそれほどもなく、トラスト参加の皆さんと一緒に汗を流した草取りの思いが大豆にも伝わったようで、一安心です。この後、ごみや不良大豆を取り除く選別作業を行い十一月十六日(日)午前H A V E札幌市場をお借りし、発送作業を行いました。また、この大豆を使った料理講習会を十二月七日(日)札幌市のエルプラザで行います。栄養豊富とは知りつつも思いつく調理方法の少ないのが大豆。この講習会に参加し大豆料理のレパートリーを広げてみませんか。会員のみなさんの参加をお待ちしています。

小麦プロジェクト

一味違う今年のトラスト

事務局 蓑 島 礼子

二年目の小麦トラストも天候に左右された年でした。冷夏で害虫の発生は抑えられたものの生育が遅く、収穫時期を大きく遅らせました。小麦のリスクは収穫時の雨です。登熟した小麦収穫期の雨は、一気に穂発芽を起こし、成分が変化して製品になりません。台風十号接近に見舞われた収穫間際の八月中旬は、ハラハラの時期でした。しかし結果は、江別のハルユタカ、ホロシリ、美唄のホクシンとも収穫量は

例年になく多い年になり、それぞれの小麦は、今丁A(農協)の調整作業にかけられ検査を待つているところです。

生産者、メーカー、会員そして口コミで広がった一三六名の参加者に予定より一月遅れの十二月より製品発送の予定です。今年のトラスト製品は、生産地江別のトマト、美唄のハスカップを使用した地場農産物と組し製品化しました。趣旨に賛同されたメーカーさんに道産小麦や素材農産物をより生かしてもらっています。お楽しみに。

ふれあい学習広場「ふれんど」

「一年生」の反省と抱負

ふれんどメンバー 松 本 啓 佑

秋晴れの休日、半年間通った由仁ふれあい農業小学校の修了式に出席した。不慣れた農作業であったが、秋には「巨大ズッキーニ」をはじめ、赤々と熟したトマト、トウモロコシなどの豊作に恵まれた。勿論、「収穫」が農作物そのものだけではないことは、参加した全員共通の想いだ。ただ、作物の管理は十分でなく、「皆勤賞」と一緒に収穫適期を逃した野菜も多かった。来年は「二年生」——これも共通の想いである。

春に八名で始まった「ふれんど」も、この間新たに五名が加わり活気づいてきた。最近ではメンバー専用のメーリングリスト(ML)を開設したり、「食と農」に関するシンポジウムや講習会と一緒に参加したりと、メンバー同士すっかり打ち解け、今月末には置戸・美幌町への見学旅行も計画している。一年目の残りは、日常のMLでの情報交換と様々な行事を通じて、各々の勉強や仕事に刺激を得ながら、同時に「ふれんど」として目指すものの輪郭を描いていければと思う。

プロジェクトからの報告

平成十五年我が家の稲作り報告

(直播き栽培編)

美唄市峰延町 水稻直播栽培研究会副会長

森川 和徳

今年の我が家の稲の栽培面積は七五六aです。全体の栽培面積は一二〇〇aなのですが、米の作付け制限(転作)によつて、秋小麦を四〇一a栽培しています。そのほか、花卉が四三aあります。秋小麦の作付け品種はホクシンです。小麦トラストでは、直接皆さんの手元に届く試みに参加させていただいています。

今回は、小麦のことではなくて、平成四年から栽培を始めた米作りの直播栽培について一年の流れと結果についてお知らせしたいと思います。今年度の栽培計画は、昨年の十二月に収穫作業を終えてから結果の検討会及び、反省を行った上で行われます。品種の選考、(今年度は、あきは、

ゆきまる、上育四三八号、ななつぼし)施肥量、播種量(直播きでは、通常の栽培に比べて約5倍の量を使用します)一〇a当たり約十二kg)、課題の克服、(現在、通常栽培に比べ除草が難しい保温して苗を作る一般栽培比べ、田んぼで芽が出る直播きは芽の出方を一律するのは困難です)等。作付者、研究機関(農業試験場、普及センターなど)、機械メーカー、農薬メーカー、農協が一堂に集まって検討会を開催し課題の

紹介します この人 こんな話

克服に当たります。美唄市では水稻直播栽培研究会(会員五十名)を中心に問題点、課題を整理して研究しています。検討会を経て、個々の栽培がなされます。私の場合、一月に今年度の営農計画を立てますが、施肥計画、播種、防除、収穫に至るまで、その時点で可能な限りの計画を立てます。三月には一〇a当たり一五〇kgの融雪剤(ケイカル)を雪の上からトラクターで散布することから今年の作業がスタートします。四月二十日過ぎには種粉を十℃の水につけます。七日から十日間水につけた後、カルパーという酸素供給剤を粉衣して保存します。田んぼを充分乾燥させてから土を細かく碎土し、播種を行います。このように、直播きは、水を入れて代(しろ)を掻くことをしないため、良いことも多くあります。水の浸透性が良くなります。また、乾くことも早くなります。そのためか、一般栽培に比べて、たんぱくが低い米になります。まだまだ、課題の多い栽培法と言えるかも知れませんが、極めて高い技術水準が求められるのがこの栽培方法です。レーザー均平(きんぺい)機を使い水田を平らにするなど、常に水田農業の可能性に挑戦しているところです。

不幸にして夏の異常低温の影響で収量は四八〇kg程で目標とする六〇〇kgにはほど遠い結果となりましたが、夢が多い米作りです。是非、一度、皆さん、いらしてください。心よりお待ちしております。

会員からの

メッセージ

「僕好みの世の中に

なってきました!」

札幌市南区 広川 憲 吾

はじめまして。「ふれんど」新メンバーに加わりました、広川憲吾といひます。現在サツラク農協で企画・製品開発を担当しています。よろしくお願ひします。

私が大学生の頃は、五年位前になりますが、「世の中、これからすごい楽しい時代になるのかもしれない」と言われ始めた時期でした。僕も、農業や環境、経済やテクノロジ、精神性等に関して随分色々追求しました。しかし、過渡期だったと思います。当時はまだどっちに転ぶかわからなかった。今まで通りか、楽しい地球か。そして今、日本では明らかにもう分水嶺を越えたという気がします。

今まで抑圧されていた本当の事、素朴な事、天然な事なんか、ぞくぞく芽を出して、もう加速度ついて現実

姿を見せ出しました(最近ならもう何でもですね)。それぞれが、自然に、そのまんまで、自分のままで「最高」と。「自立した自由」。

「パーマ・カルチャー」という言葉をご存知でしょうか。実は私も最近知ったばかりなのですが「自然生態系」「伝統的な知恵や文化」「適正技術」を豊かに組み合わせたデザイン体系の事で、これは大変素晴らしい発想だと思います。「過去」「今」「未来」も全て認め、信頼しあつて「みんな、みんな活かそう」と。特別目新しい訳ではないんです。しかし、これからのキーワードだと思ひます。

もうけんかはおしまい。後は、皆で楽しんでながら、やる事やらせて頂くだけです。ありがたい世の中になったなあ!

「学ぶことの多い生涯学習で」

札幌市清田区 成田 愛子

二カ月前の食改養成講座の受講時間が延べ四十三時間。学ぶべき量の膨大さに驚き、一単位抜けると推進員の資格は取れず「大丈夫かな」と脳裏をかすめました。

食生活改善推進員の活動はこれからの高齢化社会を一人でも多く、正しい食生活から健康を維持し、明るい老後作りを地域問題として共に考える輪を広げるのが目的です。講師に医師、大学教授、保健師、栄養士と様々な分野から講義を受けました。「健康と栄養と食生活」「食品衛生と健全な生活環境」では、食品添加物、遺伝子組み換え食品、環境ホルモンについて。「身体活動・運動」講座では、休養、心の健康づくり、運動不足と健康への影響を学び、実践講義で参加した半日運動の翌日には、体が痛く情けない思いをしました。講習は、身近な問題だけに改めて考えさせられる日々でした。また、幼児への虐待、思春期の子ども「キレル」タイプのお話は、家庭における食生活の影響などが挙げられ、食育、健康、命の大切さを警鐘するには、殺伐とした時代背景など問題が多過ぎるよう思ひます。私自身は、食の自給ネットワークに入会して一年余りですが、勉強会の度にあらゆる問題に領き、共鳴し、確かな手応えを感じている今日この頃です。

…お知らせ…

食の自給フォーラム2004 「激論 こんな北海道にしたい！」

～若者が語る これからの北海道の食と農～（仮題）

と き：2004年2月14日（土） 13：00～

会 場：札幌市教育文化会館 講堂 4 F（札幌市中央区北1条西13丁目）

出 演：コーディネーター 北海道中央農業試験場 主任専門技術員 上野次子さん

パネリスト 追分町 農場「無可有の郷」 小路 健男さん

下川町 食彩工房・美花夢 押田 志穂さん

小樽素菜亭お蔵 代表 小倉 義満さん

札幌市立高等専門学校 研究員 米田 香さん

北海道農政部 道産食品安全室 横田喜美子さん

主 催：北海道食の自給ネットワーク

今年度のフォーラムは、道内各地ですでに実践している若手の方達に、これからの北海道の食と農業を、存分に語ってもらいたいと思ひ企画しました。輸入農産物の増加や後継者問題など厳しい現状の北海道農業ですが、再生をかけて、「こんな北海道にしたい！」という将来像を、出演者、参加者のみなさんと共に考えて行きたいと思ひます。

販売します GM(遺伝子組み換え)汚染

～多国籍企業モンサントと闘うシュマイザーさんからの警鐘～

編 著：天笠啓祐 発 行：遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン

今年6月～7月、全国講演をしたカナダの生産者シュマイザーさんの講演録を本にしたものです。シュマイザーさんの講演は、札幌を始めとして全国で非常に大きな反響を呼びました。本書は講演だけではなく、シュマイザー事件の背景や遺伝子組み換え作物の現状なども載せられており、読みやすくわかりやすい内容になっています。また、本の売上金の一部は、シュマイザーさんの裁判費用へのカンパとして送られます。

申し込み：下記口座へ650円（本500円 送料150円）を振り込んで下さい。

郵便振替：02700-1-47533

北海道食の自給ネットワーク 宛

編集後記

今年も残すところあと一ヶ月余り。時間の経つのは本当に早くて、一年なんて、あつという間だ。しかも、この「あつ」の部分が、年を追う毎にどんどん短くなっているような気がする。

思えば子どもの頃は、時間がゆつくりと流れていた。朝起きてから夜寝るまでの一日の長かったこと。道草しながら学校から帰る、夕方までたつぷり遊んで、やつと晩ごはん。それから更に本を読んだり宿題をしたり、ノンビリとした夜があった。一年は途方もなく長く、一体いつになったら私は大人になれるのだろうと思っていたものだ。「大人時間」と「子ども時間」は速度も密度もまったく違うものらしい。

今の生活は充実して幸せだけれど、一日だけ許可してもらえたら子ども頃の頃に帰り、ゆつくりと「子ども時間」を過ごしてみたいと思うことがある。

（事務局長 大熊久美子）

募集してま可

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！