



2月14日(土) 札幌市教育文化会館に於いて、食の自給フォーラム2004「激論 こんな北海道にしたい！若手が担い手が語るこれからの北海道の食と農」が開催されました。

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 (有)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

「たんぼは小さな地球」

美幌町 (株)米夢館 代表取締役 向 真理子

二月下旬に私は福井県武生市で開かれた、日本古代稲研究会の「第十八回赤米シンポジウム」に出かけた。

今回は、元福井県農業試験場の今井和夫氏の基調講演が楽しみだった。というのは、数年前に今井氏の著書『日本ローカル昆虫記』を読んでいたいへん感動し、どんな方なのかと想像をふくらませていたからだった。

今井氏は「小昆虫に学ぶ：コマユバチの世界」という演題で、かつてイネの大害虫といわれ恐れられていた、ニカメイチュウとそれに寄生するコマユバチのことを紹介された。

体長わずか二、三ミリのコマユバチは、イネの茎の中に潜むニカメイ

チュウを探してたんぼを飛び回る。そして茎から出てきたところをねらって体の中に卵を産みつける。しかもニカメイチュウの体の大きさに合わせて産卵し、神経系統を絶対的に犯さないよう体液だけを吸うそう。

まぎれもなくコマユバチにとって、ニカメイチュウは地球そのものなのである。

卵から孵化した幼虫が蛹になるまではニカメイチュウを死に至らしめるようなことはしない。ニカメイチュウの死はコマユバチ自身の死を意味するからだ。

いっぽうコマユバチに産卵されたニカメイチュウはというと、コマユバチが体内にいることによって食欲が増し倍の餌を食べるようになる。またコマユバチの方もニカメイチュウが病気になるように抗菌性物質を出して護っているのだそう。

こうして体内で成長した幼虫は二

カメイチュウの体を突き破って外に出て繭を造り、繭の中で蛹になり成虫となる。

一匹のニカメイチュウの体から二、三十匹のコマユバチの幼虫が育っていく。

ニカメイチュウは、その後四、五日飲まず食わずの瀕死の状態で生き絶命する。すぐに死ねれば良いのにと思うがそうはならず、見ていても残酷で壮絶な最後だと話された。

さらに驚くことには、このコマユバチを寄主としている〇・一ミリくらいの虫がいるそう。

まさに「食うか食われるか」のすさまじい食物連鎖がたんぼで繰り広げられている。

今井氏が赴任した時にちょうどパラチオン（ホリドール）剤が出たので、毎日農薬の実験ばかりが続き、自分は殺し屋かと思ったという。そんな日々が嫌で、テーマを見つけて

小昆虫の研究をしたが、「農薬以外は防除にあらず」という時代だったので研究は日の目を見ず、後にまとめたのが『日本ローカル昆虫記』だったのである。

この本にはたんぼや畑にいる小昆虫たちの生態が実に生き生きと書かれ、何より今井氏の昆虫を見つめる目が時に人間を見ているようでとても優しい。

この本の前書きを引用したい。

「昆虫と接するのが日課になり、ときには憎しみが親しみにかわるなど、善と悪の奇妙な狭間に立たされ心が揺らいだ。しかし昆虫と接すれば接するほど、その行動には無駄がなく、一つ一つに意味があるのに驚く。しかも、昆虫と植物は互いに助け合い、利用しながら生きるほか、人間的な面ものぞかれ興味を覚えた。もし、この小さな昆虫が人間だったら、どのような行動をするのであろうかと

想像もした。おそらく、昆虫の立場から人間を観察すれば、自然に逆らう奇妙な動物に映ってしまうであろう。」

今井氏はお話の中で農薬のこともふれて、人間も病気になったら薬を飲むように、作物も病気になって困った時は農薬を使っても良いと思う。ただ予防のためにのべつ散布して過剰に使うのは良くないと話された。

福井県農業試験場の敷地内には、一九七二年に建立された「虫塚」がある。県では毎年六月四日を「むしの日」と定め、虫塚の前で、人間の利益のために命をおとした虫たちの供養をする。そして人間と昆虫との共存を願い、モンシロチョウなどの昆虫をたくさん放す虫放しの儀などを行っている。

「しかし、参列者は昆虫の保護と排除、そして人間の利益と阻害の両面

からの矛盾に悩む日でもある。」と今井氏は記している。

私は、この本を読んだとき、それまで駆除される昆虫の命に思いを馳せることもなく、米をはじめとする農産物をいただいできた自分に気づかされ、とても恥ずかしく思ったことを今でも鮮明に覚えている。

講演の後の交流会でこのことをお話しすると、今井氏は目を細めて笑っておられた。

昨年のオホーツク地方のコメの作況は惨憺たるものだった。すでに天候不安定地域として切り捨てられていたが、二十軒ほどの生産者が自作自販の努力を重ねて頑張っている。

一月末に、その内の十数名で「オホーツク米生産ネットワーク」を設立した。より美味しいコメを作るために切磋琢磨していこうと話が弾んだ。

年頭（としがしら）の端野町の方が「たんぼに水を入れたら、すぐその日の晩に蛙が鳴き始める。不思議だ」と話してくれた。

オホーツクには、まだ薄氷が張りそうな早春のたんぼで産卵する、北方系のエゾアカガエルやアマガエルが棲んでいる。

偶然にこのような出会いが続いてお話を聞き、私は仕事や会社経営などに追われ、考え方が内向きになっていくことに気づかされている。

コメを作る人たちはこれらの小さな命を支えている。そしてたんぼは沢山の小さな生命にとって、かけがえない地球なのだ。

子供の頃、近くのたんぼから蛙の卵を採ってきて、おたまじゃくしになる様子を観察した。朝起きるとみんな蛙になっていなくなっていたことを思い出す。

目先のことに囚われているうちに、身の回りの環境はどんどん人間にとって都合の良いもの変わっていき、そして同時に多くのものを失っていく。このことは結果的に人間の存在をも危ぶんでいくに違いない。

今年も国連が定める「国際コメ年」である。

全国各地でコメをテーマに多彩なイベントなどが催されることだろう。たんぼを単なるコメ生産の場として生産効率の視点だけで論ずるのではなく、小さな生き物たちの命を育む、私たちの豊かな財産としてとらえ、次代に残していけたら素晴らしい。

私のこんなつぶやきが広がっていくことを願ってやまない。

△昆虫の生き方を観察すると、(中略)自然に従いながら、自分らの種族を維持するために「食べて、産ん

で、死ぬ」のです。しかし、昆虫に興味のない人には、どのような昆虫を見ても「虫けら」としか写らないでしょう。でも昆虫は短い寿命でありながら、合理的な生き方、あるいは他の生き物に何らかの貢献をするなど、学ばなくてはならない面が多々あります。▽

(「日本ローカル昆虫記」)

向 真理子氏プロフィール

生 年 一九五二年

経 歴 札幌大学卒業

一九九九年十月 美幌町(株)米夢館、

代表取締役就任(3代目)

※創業 昭和二年十一月

所属団体 「アジア太平洋農耕文化の会」

「農業・健康・環境を考えるオホーツク

ネットワーク」「オホーツク地域自治

研究所」「日本古代稲研究会」「北海

道中小企業家同友会オホーツク支部」

札幌市・東区の一角で「有機野菜専門の八百屋」を開いて七年目になる。この間いろいろな人たちと出会ってきた。出会う方は様々で例えば、こどもがアトピーで悩んでいる人、食物アレルギーがある人、

最近増えている化学物質過敏症の人、環境に優しい石けんを探している人、健康志向の人やテレビ・ラジオ番組で紹介された食材や化粧品を買いに来る人、鶏インフルエンザに不安を持ち初めて卵を買いに来た人、野菜が美味しいからという人、いろんな自然食品店に行っている人などなど。何らかの形で食べ物や健康や環境問題に関心を持ち、ヘルシーなエコライフを求めている人が多いように思う。週三〜四日のペースで来店していた人が、突然姿を見せなくなることもあるが…。

時おりレジを担当していると、やりとりする会話やちよつとした言葉、しぐさから少しずつお客さんとの関わりが変わってくる。特に、親子の関係や家族の様子などに触れる機会が増えてくると、その家族の親子団欒、一家団欒の様子がはつきりと見えなくなる。そんな時が、私の中で「崩壊する食」家族の崩壊の構図が消滅する瞬間だ。

そのような家族に支えられながら、私達の小さな店が地域の中で必要とされているのかもしれないと思いつつ、そうで

八百屋の店先で…

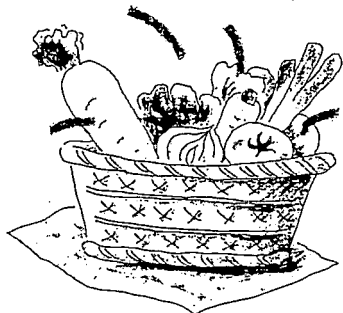
札幌市東区 ポラン広場の八百屋
あすらん代表 有塚 真一

ある事を願いながら棚の野菜を並べ替えたりしている昨今、突然「米国初のBSE発生」や「鶏インフルエンザ、アジアで多発」、「日本でも七十九年ぶりに、鶏インフルエンザの発生」と「国内死亡牛にBSE」等というニュースに接し、食糧の六割を海外に依存する現在の日本の食の危うさという現実を改めて思い知らされる。

輸入の一時停止によって今、色々な波紋・影響が起きているが、輸入再開にあたっては、当然のこととして慎重に対応しなければならない。感染源・経路の特定・解明と予防策、そして万全な対策としての出荷時検査を通することで、はじめて食べ物としての安全性が確保される筈だ。米国との交渉では「全頭検査」を強く要請し、非科学的な「一部検査」に妥協せず強く臨んで欲しいものだ。

今、最も厳しく臨んでほしいものに「道」と「国・農水省」が対立している遣伝子組み換え作物の屋外栽培の条例づくりがある。一般作物との交雑を確実に防ぐ措置を設けようとする道に対して「研究の

停滞」を懸念する国・農水省の立場は、明らかに消費者の不安や食生命という観点を欠落させている。一歩も引かない道の姿勢を強く応援したいと思っている。



食の自給フォーラム2004

「激論 こんな北海道にしたいノ―若手担い
手が語るこれからの北海道の食と農―」

二〇〇四年二月十四日、札幌市教育文化会館において、「食の自給フォーラム」が開催された。

はじめに、「食と農」の観点から活動している五名のパネラーが、それぞれの取り組みと北海道の将来像および課題について報告した。続いて、上野次子コーディネーターの進行のもと、参加者との意見交換が行われた。以下、発言の要旨をまとめる（発言順）。

【上野次子さん―北海道中央農業試験場主任専門技術員―】

不況の中で、一人一人が生き方や社会のシステムを見直す必要がある。近年、「食」では食品の安全性に対する不安や、食生活の乱れが顕著であり、また、「農」では農家戸数の減少や低い自給率が問題になっている。このような中、農村、都市、製造業、行政それぞれの立場で活動している、若いパネラーと会場の皆で一緒に考えたい。このような取り組みが、歩みは小さくとも一人一人が考え、行動することで大きな流れとなると思う。

【小倉義満さん―小樽素菜亭お蔵代表―】

道内産の原料を使って、「蒸気まん」など様々な加工食品を、添加物を一切使わずに製造している。以前の会社では産地や安全性には配慮せず、量だけを追求した仕事をしてきたが、地元の北海道の農産物を使った食品を、道外の人にも食べてもらおうと食品加工の会社を興した。

原料の確保や保存法など苦労も多いが、今後は、さらに家

庭で作るような味のお菓子を製造ラインに乗せ、生産者と一緒に真面目に作った商品を全国に流通させていきたい。

【米田 香さん―札幌市立高等専門学校研究員―】

オーストラリアで、農業を基盤とした循環型の生活や環境を創る「パーマカルチャー」というデザイン体系を勉強し、人と食べ物、自然のつながりを実感した。

消費者は、食の問題を考える際、身体や健康への影響だけでなく、食べ物が運ばれてくる距離や、容器・包装などによる環境負荷や、食べ物がどのように作られて食卓に上るのかということにも関心を持つべき。身近なことから、資源やエネルギーの消費を控え、環境にやさしい暮らし方や、そういった農業をきちんと評価していききたい。

【押田志穂さん―下川町 食彩工房・美花夢―】

実家が酪農家で、自然豊かな場所です。見晴らしのよい自分の家に「安らげる場所を作ろう」と思った。家族と一緒に、憩いの空間と工房を作り、牧場の牛乳を使ったチーズやケーキ、天然酵母のパンを作って販売するお店を経営している。家族だけでは労力的な問題があり、販売方法、原料確保など課題も多い。今後は、お菓子作りの技術を身につけ、農業体験や講習会など子どもたちに農業の大切さや魅力を伝えたい。

【小路健男さん―追分町 農場・無可有の郷―】

「調和のできる農業」を目指し、新規就農で有機農業を始め、十四年になる。現在は養鶏と畑作物が経営の柱である。これまで販売は産直と有機専門の流通団体が中心だったが、近年の有機認証制度を契機に仲間と有機農協を設立し、直売店の営業も始めた。今後は自ら加工にも取り組みたい。

これからの北海道に必要なキーワードは「依存から自立へ」。そのためには我々の思いを発信することと、「理念」と「経済」両方を併用させて進めていくことが重要。

【横田喜美子さん―北海道農政道産食品安全室―】

パネラーの方々の話は「効率や規模」に関することではなく、「安全・安心、環境、品質、結びつき」であり、当室が推進しようとする姿と合致していて勇気づけられた。

現在、遣伝子組み換え作物の栽培規制と、北海道らしい「食の条例」づくりが目下の課題であるが、消費者の視点に立つという立場からも、消費者の方からたくさんの声を上げてほしい。

：休憩（後半は意見・質問票をもとに）会場との意見交換：
【会場】有機農業など、環境に配慮した生産や流通への支援をどう行うのか。

【横田】有機農業については、先行団体と協力して推進したい。今後、消費者がどういう食べ物を選択し、農業者がそれにどう応えるかが、どういった農業が主流になるかの決め手となる。

【会場】大多数の農家の意識を、環境などへ向けていくにはどうしたらよいか。

【小路】有機以外の農家が多数なのは事実だが、消費者の意識・動向が変われば、流通や農家も自然との調和や共存を重視するようになると思う。

【会場】パーマカルチャーに取り組んでいるのはどんな農家か。また、農業は成り立つのか。

【米田】パーマカルチャーは農法や経営のことではなく、暮らし方のこと。暮らしに「農的」な要素を取り込むことで、

食べ物を自給や資源の循環につなげることが大事。

【会場】遣伝子組み換え作物の是非について、パネラーそれぞれの考えを聞きたい。

【小倉】BSEや鳥インフルエンザなどの問題と同じく、不安な状況の中で使うことはしない。

【米田】自家採種のことを勉強したが、食べ物の源である種を汚染する技術は許せないと思う。

【押田】そういう技術の開発に費やす時間や労力を、農業者の自立や環境のために使うべき。

【小路】日本や北海道では、導入せずとも生産できる。急いで導入する必要は感じられない。

【横田】企業の技術独占は問題。飢餓問題に対しては、別の解決アプローチも模索されるべき。

【上野】会場にいる若者の意見も聞きたい。

【学生男】同世代に向けて、土に触れるなど、「食と農」に積極的に関わる生活を提案したい。

【学生女】教育実習で子どもの食の危険な状況を目にした。給食や授業で食育に取り組みたい。

今回の参加者は百二十名程度と、例年に比べやや少ない入りだったものの、会場全体を巻き込んだの熱のこもった討論が展開され、会場は大いに沸いた。「こんな北海道にしたい」という壮大なテーマであったが、若手の担い手が主役となり、環境に配慮した循環型の生産・消費、生き方を目指す方向性が提起された。このフォーラムにとどまらず、今後もし若者による様々な模索と発信が求められる。

（報告 運営委員 松本啓佑）

大豆プロジェクト

今年も盛り上がった「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(日)札幌市のエルプラザで、大豆トラスト参加者八名、会員三名、道新一般公募者二十一名、スタッフ七名の計三十九名で、大豆料理講習会を行いました。悪天候で生産者の松下博樹さんが出席出来ないアクシデントもありましたが、会員のマル美エンドウフーズの遠藤一彦さんが豆腐作りの実演、スタッフの清水のり子さんが講師となり、大豆とほうれん草のキーマカレー、大豆ポタージュ等の調理実習を行いました。今年も参加者の熱心さに圧倒された大豆料理講習会でした。

一年を振り返って

四年目にして、二百十二口(四百十四kg)となり、地道ながら着実に成果が上がっています。交流会は、「トラスト畑の土にふれる交流会」として草取りに汗を流し、農業情報は、食料自給についての冊子をファームレターと共に届けました。次年度は、生産者の拡大や大豆加工品についても検討して行きたいと思います。

小麦プロジェクト

さらなる進展をめざして

事務局 蓑 島 礼 子

十一月～二月の四ヶ月間発送を予定していた小麦トラスト製品ですが天候や作柄状況から、今年も十二月～三月と、一ヶ月遅れの発送となりました。すでに十二月～一月の三回の

発送を終え四回目の最終製品を三月に無事発送の予定です。二〇〇三年度のトラスト参加者は一四四名。継続会員七十二名、新規参加者は七十二名となり、自給ネット会員は五十四名が参加しています。トラスト製品を食べた参加者の方からスタッフ宛に感想などが寄せられていますので紹介します。東京から「北海道の食を楽しみ、生産者と加工メーカーと消費者との「顔」の見える関係」の構築ができるなんていいですね。「パンは家族の胃袋に収容済でした。甘味の程度が秀逸で大変美味だった。が私への届け物」と食べるのが出来なかったお父さんの声や「賞味期限があり、量が多過ぎ。原料の粉で手に入れない」などです。

パンづくり講習会

十一月二十一日(土)西岡の「れもんべーカー」の工房に於て川中龍雄部長の指導で開催しました。遠く深川市からの参加や御夫婦での参加など二十人を越す応募があり、年々人気が高くなってきています。作業場の関係で十名の講習会でしたが、参加者の男性三人も、五百gの粉をこねそれぞれの家族の顔を思い描きながらパンづくりに奮闘していました。

意見交流会

三月十三日(土)生産者・メーカー・消費者が一堂に会し意見交流会を行います。「作り手・食べ手」から出されるトラストへの意見を参考に次年度企画を進めます。

ふれあい学習広場「ふれんど」

出会いと発見の旅

「北見・美幌・置戸食べ学び旅行」

ふれんどメンバー 山里 麻奈美

去る二〇〇三年十一月三十日と十二月一日、私たち「ふれんど」は、メンバーのうち六名で自ら企画した「北見・美幌・置戸食べ学び旅行」に行ってきました。オホーツクの「人」と「食」に触れながら、テーマの通り、よく食べ、よく学ぶことができました。

この旅行は、受け入れてくれた佐々木十美さん（置戸町学校給食センター栄養士）や向真理子さん（美幌町・米夢館社長）を始め、現地の素敵な方々との「出会い」の旅でした。皆、「食材」や「食」そのものに対し真剣に、誠実に向き合っている方々で、そのこだわりを見聞（食）することができ、とても刺激を受けました。

中でも、佐々木さんの学校給食に注ぐ情熱には感動しました。訪問した置戸町の四小學校の一つ、境野小の給食では、全校児童（約三十名）や先生方と一緒に給食をご馳走になりました。メニューは、町内で採って塩漬けしておいたふきをたっぷり入れた「山菜うどん」、オケクラフトの食器に盛った「切干大根の香り味噌和え」などです。一食分のメニューからでも、佐々木さんの工夫がうかがえます。給食を食べている子どもたちの顔は、とても生き生きし、今日も給食おいしんだな、給食が大好きなんだなど感じました。佐々木さんの熱意が子どもたちに伝わっている証拠ですね。

とことん食材にこだわり、おいしいもの、安全なもの、旬のものを食べさせ続けることで、「味覚」を始めとする「食」に対しての感覚を育てる。その日々の努力が、子どもたちを



「食を通じて育てる」ことにつながり、おいしく、楽しく、モリモリ食べる子を育てています。私はこれが「真の食育だ！」と実感しました。

また、今回の「食べ学び旅行」は、メンバーがお互いを知る良い機会にもなりました。おいしいものを共にいただき、共に刺激され、感動することで「食」に対する意識の共有につながったと思います。

学校給食プロジェクト 装い新たに

プロジェクトリーダー 松本 啓 佑
昨年十一月と十二月に、スタッフによる会合を開き、来年度よりプロジェクトを「食育プロジェクト」と改称し、再出発することが決まりました。

今日、様々な方面から「食育」が求められるようになっていきます。本プロジェクトは、これまで主に学校給食を媒介として子どもたちの食の問題に接し、学校関係者も含めて対応について話し合ってきました。その中で、学校給食が食育にとって重要な場であることの裏返しとして、家庭や地域の教育力の低下といった問題も明らかになりました。この問題に對峙していくために、プロジェクトの活動対象を一つに限定せず、家庭・学校・地域が連携しての食育に向けたネットワークづくりや、実践に取り組んでいきます。

現在、最初の企画として、プロジェクトのスタッフが中心になり、子どもたちに「食と健康」や「調理技術」「食と農の関係」などを、実際の体験を通して学んでもらう「食育講座」を準備中です。詳細については、追って総会や次号で報告いたします。

プロジェクトからの報告

小麦にまつわる様々な試み

江別製粉株式会社 佐久間 良 博

「このラスク、濃密な香りで味が深い：今までのはいったい何だったんだろう！」。ある商品企画検討会で驚きの声が上がった。「ホクシン小麦」ベースの北海道産一〇〇%と輸入小麦一〇〇%の食比べは差別化商品誕生の見事な瞬間を生み出した。北海道で生産される小麦はおよそ五十万トン。国内総消費量の八%を占めている。ところが主力品種のホクシンは、ハルユタカのような鮮明な特徴を未だ持つことができず、試行錯誤を繰り返しつつ用途を様々模索しているのが現状だ。需要ターゲットを絞り込んでから生産するのではなく、生産してから需要先を開拓することの難しさは、なかなか生産者側に届かない。今回企画提案したラスクはホクシンの新たな用途開発につながる大切なステージだった。このラスクの製造メーカーの技術者も小麦の美味しさを引き出すため、工程ごとに創意工夫を重ねオリジナリティーを確立させていた。

江別製粉が北海道産小麦の商品化に着手して既に十五年以上が過ぎている。その間、食と農を取り巻く環境も大きな変化をとげ、消費動向も「安全志向」、「本物志向」、「安価志向」など様々なニーズが鮮明に浮かび上がってきている。また、長らく「地方自立の時代」といわれてきたが、ここへ来てようやく、地方が自ら考え、企画、実行し自らの手で作り上げなければならぬ状況に突入しつつある。さらに小麦の生産流通も含め農業は、大きな転換期を迎えようとしている。そのような環境の中、地域をあげて農業の生き残り、あるいは



地域そのものの生き残りをかけての試みが各地でなされてきている。

江別市では、一九九八年に「江別麦の会」という「産・学・官」連携の研究会が設立されている。設立の発端は「今後も継続して小麦を生産し続けるために」という農業生産者サイドの危機感がベースだった。六年間の様々な活動の中「どうすれば江別産の小麦をブランド化できるか」という意識レベルにまで認識の共有化が出来てきている。生産者も作り手にも明確な用途を持つ「ホロシリ」の生産を守り、既にブランド確立がなされていた「ハルユタカ」の需要に

応えるべく新しい農法、「初冬蒔き」の導入を顕著化させ、さらには専用の農機具の開発など献身的な努力がなされてきている。また、研究、加工部門さらには行政も含め、商品開発あるいは仕組みの改革など飛躍が期待出来る基盤は、ほぼ完成しつつある。江別製粉においても、麦の持つ持っている価値をより重層化させた小麦粉生産のため、これまでの十分の一にダウンサイジングさせた製粉プラントを完成させようとしている。今まさに

六年間の地道な活動が花開こうとしているところだ。「江別麦の会」は、目標の明確化に伴う意識、情報、手段の共有が会員各々の息遣いにまで伝わる組織に発展してきている。機能性と機動力を併せ持ったこの会をベースに、より広範囲な連携で「ハルユタカ」、「ホロシリ」の江別産小麦一〇〇%の新たな商品発表はあと少しでたどり着く。

四月二十四日に開催される試食会では、一般市民も交えて美味しさとその成果を存分にかみしめたい。

会員からの メッセージ

「私のパワーの源」

深川市 養鶏・有機農業 増田 浩子

脱サラをし、百姓となり十二年目。農繁期ともなれば朝から晩までよくこななに体が動くものだと自分でも感心するほど。でも私のパワーは、お客さまの声でまた全開になる。今では、深川、札幌近郊、本州、沖縄まで個人のお客さまが増え、卵、野菜の宅配や発送をしている。特に本州のお客様は十九%女性。電話やファックス、メールの注文なので顔は知らないはずなのに女性同士「お久しぶりです。今年も楽しみにしています」から始まる。農家に直接注文と言う事で保存方法、レシピ、本州の野菜事情など会話も弾む。もちろん事前に我が家の写真入り手作りパンフレットを送り、卵・野菜の今年の出来具合も載せてある。そのおかげで野菜の形、大きさでのクレームも無い(良品を入れるよう心掛けているが)。肝心なのは信頼と味。消費者として何

を求めているのかを教えてくれ、本当に勉強になるし励みにもなる。農家の女性だからこそ役に立っていると思うとうれしくもなる。(勿論主人の基盤があつてこそだが…)これからお客様の顔が見えるような農家でありたいし、百姓として技術も向上させたい。

なんてカツコよく決めたがやっぱ現実には忙しい。五月くらいからは種芋植えに苗植え、草取りにアレヤコレ。鶏舎と畑を行ったり来たり、小学校の我が子まで手伝いドタバタと。帽子を深くかぶり首にタオル、土だらけの私に「あんた誰?」と言われそう…。そんな体力の限界に挑戦してみませんか?

「郷土から究極のうどん造りへ」

留萌市 フタバ製麺 仲田 隆彦

留萌市で父と小麦トラストのうどんを造っているメーカーでもあり、小麦トラスト会員、そして自給ネット会員の仲田です。父が製麺業を昭和三十六年に創業し、そして私が生まれました。そう、生まれた時から小麦粉に触れていたため、私の人生の中に小麦粉というものは無くてはならない存在になっています。そのためか、麺屋なのにパ

ンも大好物で、必ず家では食卓テーブルの上に「パン」が無いと落ち着きません。以前小麦トラストで行なった道産小麦粉を使用したパン作り講習会に参加したぐらいです。(もちろん麺も大好物です)要は、小麦そのものが好きなのかもしれないね。

「素材を大事に」が当社のモットー。特にうどんは小麦粉・水・塩しか使用していませんから一番小麦の味を楽しめるはずですが。そこで北海道の原料を生かし身体に優しい麺造りに取り組みました。究極の麺造り。私たち親子にとつて一番の製法は北海道では難しいと言われている最高級の手延べ製法(茹で延びしない)だったのです。道産小麦と手延べ製法。一番安心して、おいしく食する麺造りではないかと私たち親子は考えます。麺は水と粉が命です。幸い増毛町の暑寒川の清流水が良く、麺には最高の条件が整った土地と小麦トラストのすばらしい考え方に賛同し、地元北海道で生産された物で、原料生産者・メーカー・消費者と一貫した顔の見える関係が築けるすばらしさを実感しています。これからも小麦トラストと共に頑張っていきたいと思っています。

… 事務局～お知らせ …

食の自給フォーラム2004

記録カセットテープ・CD-ROM・記録小冊子を販売します!!

2月14日札幌市教育文化会館講堂で行なわれましたフォーラムは、会場全体を巻き込んでの熱のこもった討論が展開されました。「こんな北海道にしたい!」という壮大なテーマで若手担い手から環境に配慮した循環型の生産・消費、生き方を目指す方向性が提起された。講演の模様をカセットテープとCD-ROMで記録しました。ご希望の方はカセットテープ(2本600円)又は、CD-ROM(500円)、記録小冊子(500円)と明記し郵便振替にてお願いします。(送料含む)

問い合わせ先：事務局 090-2879-2170

振替口座：北海道食の自給ネットワーク

口座番号 02700-1-47533

総会のお知らせ

日時：2004年3月28日(日) 13:30～

場所：環境サポートセンター 会議室

札幌市北区北7条西5丁目 札幌千代田ビル

詳細は別紙ご案内書をご覧ください。たくさんのご参加をお待ちしています。

2003年度会費未納の方は今月中に上記口座宛にお願いします!!

編集後記

弥生三月、あのように高く積もっていた雪も見ると見る小さくなり、僅かな隙間から顔を覗かせているのはクロッカスの小さな葉です。大地に伝わる太陽のエネルギーをしっかりと吸収しきれいな花をまず先に咲かせてくれる事でしょう。

今年のフォーラムは、若い担い手たちから発信した「こんな北海道にしたい」と淡々と、しかも強い信念で伝えてくれました。まさに春の芽吹きに似た爽やかなフォーラムでした。

一面に広がるタンポポ畑のように

育て輝く太陽の下で 蓑島 礼子

募集 2004年

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!