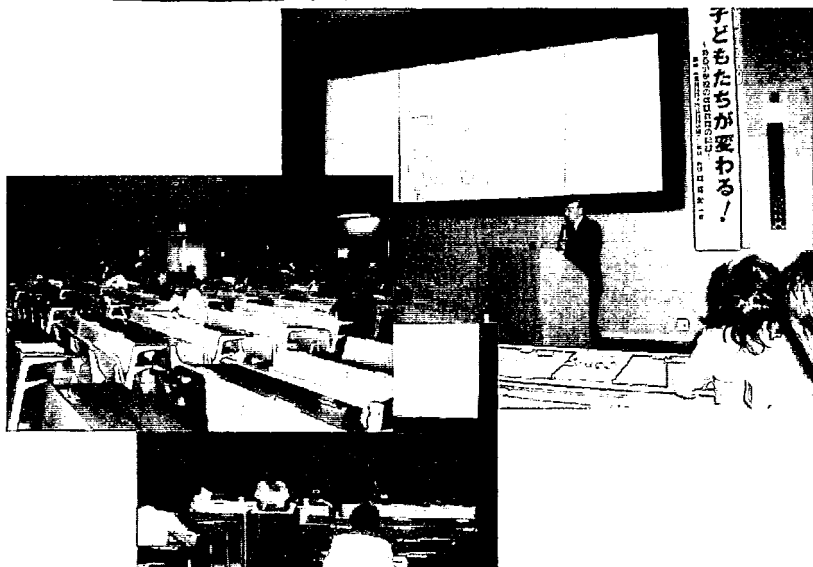


2005.3.10 VOL. 24



2月12日(土)札幌市教育文化会館に於て食の自給フォーラム2005「子どもたちが変わる! ~ある小学校の体験教育の記録~」が開催されました。また、フォーラムに引き続きNPO設立総会が開かれ、議案はすべて賛成多数により承認されました。

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://jikyuu.net>
E-mail:moto@wordm.com

へ未来を命やかなすこ

日本消費者連盟札幌市会員 神原 昭子

二〇〇四年十一月の『空とぶてんとう虫』に、八重崎さんの文章が載りました。青森県の岩木山ろくで、佐藤初女さんが「森のイスキア」を主宰し、悩みを抱えた人たちを受け入れて、手料理でもてなすという文章です。その中でも、おむすびの話は忘れられません。おむすびと、一九九六年の元旦の夜明けに亡くなられた、美唄消費者協会の初代会長、伊藤みえ子さんのことを思ったのです。

■おむすびコンテスト

伊藤さんも佐藤初女さんとやり方は違っていました。おむすびにこだわる方法は同じでした。ただ、伊藤さんの場合は美唄消費者協会の中で、「道産米を食べよう」という運動の一つとして「おむすびコンテスト」で、できばえを競ったのです。

伊藤さんは、一九七〇年に発足した初代の美唄消費者協会の会長として、

農業や合成洗剤、食品添加物、発ガン性の強い合成殺菌剤A.F-2追放運動などに、全国に先駆けて、地域で積極的に取り組まれていました。

同時に「ゆきひかり」以前の「北海道のお米はおいしくない」という食味の点からハンデのあった道産米普及のために、おにぎりコンテストという誰もが参加できるユニークなイベントを考案、「米どころ・美唄」の生産者と消費者の「提撥」をはかったのです。

第七回消費生活展からおにぎりコンテストは始まりました。当日は「ポスターを貼ったものの、本当にどれだけ出品して下さるのか見当もつかず、胸のドキドキする朝を迎えたのですが、会場には八時前から種々様々のおにぎり」が（美唄消費者協会編「ビバの大地から」運び込まれたのです。結果は大当たりでした。それ以後おにぎりコンテストは、美唄消費者協会にとつて、消費者運動とともに、「もう一つの美唄の顔」として、なくてはならない存在になったのです。

そして『おにぎりの詩』が作られました。たとえばこんな調子です。「一口

おむすび変奏曲（バリエーション）―何てまあ、多彩なんでしょう。小さな、丸いおにぎり、一つ一つ味も色も違うんですよ。青のり、鮭ソボロ、ゆかり、ふりかけ、でんぶ、とろろ昆布、白ごま、黒ごま、きな粉…まだまだあるんです。おだんごみたいに、いくつかずつ串に刺すのもおもしろいでしょう」「てんでんまりーまんまるいおむすびを作り、細く切ったのりで、きれいにひもをかけます。中は梅干しです。なつかしい歌が聞こえますよ」（同書）というように、一つずつに『おにぎりの詩』がつけられたのです。それ以後、おにぎりコンテストがあるたびに、ネーミングも多彩となつていったのだそうです。

またおにぎりコンテストは、地元元の農家グループ「つくし会」のお米による「原則無農薬」のおにぎり。おにぎりづくりは全国の女性誌にも大きく取りあげられました。それに、おにぎりづくりを通じて、漬物やお惣菜、保存食品の作り方などにも、花が咲いていったのです。

■美明消費者協会と消費者運動

伊藤さんは一九七〇年に誕生した「美明消費者協会」の立て役者で、初代の会長でした。

学校給食のリンゴの農薬不安に始まり、チクロ、豆腐とハム・ソーセージの「優秀な殺菌剤」A F—2の追放運動、合成洗剤問題、殺虫剤マラソン配布の中止、茹麺から過酸化水素追放、フタル酸エステルの問題から塩化ビニールの食品容器包装を止める運動、学校給食パンのリジン添加追放運動、照射じゃがいもを市内ではストップ、そしてカビ防止剤のOPPとTBZ、それにBHA、これは残念ながら今でも使われ続けています。

この間、美明消費者協会がなによりも大切にされたのが、子どもの学校給食と町の生活を守ることでした。とくに一九七二年、三菱美唄炭坑のすべての火が消えてからは、町を農業のまちへと大転換したのです。

一九七四年からは消費生活展が、毎年開かれました。第一回消費生活展では、これを記念して合成洗剤から粉せっけん類使用に改め、幹旋を始めたので

す。第七回からは、おむすびコンテストも始まりました。忘れてならないのが協会の出版物と紙しばいリスト。「おにぎりの詩」も、もちろんその中に入っています。

■東京から札幌へ

私は東京の練馬区で、一九七四年に「消費者センター設置のための準備会」に初めから参加。五年をかけてやっと完成した「練馬区立消費生活センター」の「運営連絡会」では、広報部長、ついで副会長の職につきました。

そのころ「北海道の消費者運動には伊藤さんがいる」というのを「消費者レポート」（日本消費者連盟の機関誌）で知り、いずれ会いに行きたいと思っていました。食べもの、食品添加物、

農業、農薬、地場産業、自然保護、環境問題、原発、ゴルフ場、核実験、環境ホルモン、遺伝子組み換え問題などまで、伊藤さんも幅ひろく捕えていると直感したからです。しかもかつて伊藤さんも「日本消費者連盟（以下、日消連）」の役員選考委員であり、その後、私も一九八六年から日消連の運営委員になったので、なおさらわかりあえる

と思ったのです。

十五年前、夫の都合で東京から札幌へ移り住みました。そこで真っ先に訪ねたのが伊藤さん。伊藤さんは初めてお目にかかる私を仲間のように迎え、美唄のゴルフ場反対運動から、私たちが進めている全国でのゴルフ場反対運動へと話しが進んだのです。

■ゴルフ場反対運動

一九八八年六月、日消連の総会で奈良県の人たちから、ゴルフ場反対運動の動議が出されました。すると、埼玉県などからもゴルフ場反対の動議が出されたのです。私は埼玉県の有機農業、金子美登さんと友子さんとは大変親しく、「提携」以上の関係だったので、ゴルフ場反対運動の真つ只中にいる二人を応援しました。

同じ年の十一月には全国の人たちに呼びかけてゴルフ場反対運動の「入場」を作り、おおぜいの方が参加。集会のとそのまま「ゴルフ場問題全国連絡会（以下、全国連）」を作ったのです。全国連は代表に宇都宮大学の藤原信生（当時）。先生はいち早くリゾート法との関連を指摘。私は東京の秋好正子

さんと一緒にニュースと出版物を担当。札幌に移ってから、東京に出かけては、日消連の運営委員会に全国連の様子を伝え、その一方で全国連を開き、全国各地と情報を伝えあつていました。

そのころには、ゴルフ場では農薬がまかれ、排水口から流れる赤い水は、田や畑、はては海まで流れだし、ゴルフ場予定地も、巨大なブルドーザーとダイナマイトで破壊され、山や森、田や畑などから、いのちの影すらない無惨な荒地地へと変わり果てていたのです。

私が札幌に来て半年がたった一九八九年十一月、札幌市となり・広島町（今は北広島市）の養漁場で、九万匹もの魚（ヤマベとドナルドソン）が全滅。調査して分かったのはニキロ上流のゴルフ場でした。前日、散布した農薬の雪腐れ防止剤・有機銅が流れ出て、下流では、ヤマベたちが死んでいたので、これが全国ニュースとなつて流れました。それからが大変。日本中がゴルフ場でパニック。でも私たちにとっては恵みの雨でした。

一九八九年四月、東京を皮切りに、

北海道、福島、栃木、千葉、長野、静岡、奈良、兵庫、愛媛、広島、鹿児島に各地で運動を拡げていきました。あれから十年、ゴルフ場ブームはようやく終わりを告げました。パブルははじけましたが、ゴルフ場のツケは、まだこれからも残りそうです。

私は一九九〇年からは道内のゴルフ場予定地も五十カ所ほど回り、そのうちの二十五カ所ほどは、地元の努力で予定地のまま終わりました。しかし、ゴルフ場をオープンした側も赤字経営が続き、今も人手に渡っているようです。

■終わりに

私は今自由がききません。六年前に脳溢血で倒れ、右の手足のマヒが残ったからです。でも少しずつですが良くなつてきました。一昨年の八月には夫とフィンランドに行き、有機農業の酪農家と農場を見学してきました。『北海道食の自給ネットワーク』の活動と『遺伝子組み換え問題』を、天国の伊藤さんと共に応援しています。

神原 昭子氏プロフィール

一九四二年 東京都練馬区生まれ
一九六五年 中央大学法学部卒業

同 年 青木書店編集部を経てフリー
一九七九年 練馬区立消費生活センター
運営連絡会の広報部長と副会長を歴任
一九八五年 日本消費者連盟運営委員となり、九九年に脳溢血で倒れるまで続ける

一九八八年 ゴルフ場問題全国連絡会を
仲間と設立

一九八九年 札幌市へ転居

一九九〇年 北海道ゴルフ場問題情報ネットワークを設立

一九九六年 「大雪山のナキウサギ裁判」の原告団に参加すると同時に「支援する会」事務局長を兼任

一九九九年 「ナキウサギ裁判」は実質的に勝訴

共著

『ジョーダンじゃないよ、コメ輸入』

『リゾート開発への警鐘』

『検証・リゾート開発』

『北海道 自治の風景』

『大雪山のナキウサギ裁判』

『「変革の時」の自治を考える』ほか

リレートク

昔から農業を営む上でとても大切なのが天候です。若い時は気にもしなかつた天気になつたの言ひ伝えが、気になるようになったのは歳を重ねた所為でしょうか。私が農業を手伝うようになってから、春の農作業

の合間に交わす父母や近所のお年寄りの会話には、「明日も天気が良さそうだが、西の空が夕焼けで真つ赤だ」「だとも今年は風が強えみただ。こぶしの花が横向いて咲いているし、雨も多いみてえだ。下さ向いている花も結構咲いてるしな。」と、我が家にはこぶしの木はないので近所の花を見て聞かされたのを思い出します。因みに去年は、ほとんど上向きで咲いていました。春、雲雀が天高くさえずるとその日一日暖かく晴天。子育てのカラスが低く飛ぶ日は風が出るなど、農作業に汗を流して実りの秋を期待して働く者として、それは自然と共存している野鳥からの教えでもあります。節分に自分の畑で収穫した大豆を十二粒煎って、その焦げ具合から一年の雨や雪の降る量を占つた話など数多くあるようです。

私は、毎日の天気予報や年間の長期予報も利用し、その年の作付けする作物に当てはめながらここ十数年農業を実施しています。多少のずれはありますが意外と当たっています。道内各地には独自の方法で予報する人がいて、私は空知管内(主に栗沢と妹背牛地区)で出す予報を参考にしています。その一つ

お天気と農作業
～寒だめし～

空知郡北村 農業 渡辺 信一郎

に「寒だめし」という方法があります。その年の高島暦から「寒の入」と「寒の終わり」を確認します。ちなみに今年のは入りは一月五日十五時三分、明けが二月四日一時三分。この間の温度、天候の変化を細かに観測、記録します。ま

ず、二時間を一日に換算して二日半で一ヶ月になります。天候の見方は、気温は裏返して見る、つまり「凍れると、暑い」と見ます。天気(晴れ、雨、風(大風、強風)、降雪量(降雪、降雨)などは、そのままの状態を暦に当てはめていきます。暦は一月が二十九日。二月も二十九日。三月は三十日。四月は二十九日と

繰り返し、七、八月は三十日、十一月と十二月は二十九日とし、各月を上中下旬に分け予測する方法です(私には観測する自信は無いですよ)。「今年の寒だめし」は、まだ手元に届いていません。

四月下旬に霜注意、育苗の時期。五月中旬、晩霜注意、田植え、豆の播種時期です。七月下旬の秋小麦の収穫、水稲の幼穂形成期で稲穂が作られる頃に低温雨多し。九月中・下旬、雨多し強風の注意、秋小麦の播種、稲収穫、大・小豆の刈取り時期になりますので、このような予報にならないようにと願うばかりです。その年の気象状況で生産された作物の質・味・風味に違いが出てきますが、大差ないように生産者も努力していることもご理解いただければ嬉しい限りです。

コンピューター時代の昨今、こんな情報を基に農業を営む者もいるということを知ってもらえばと思ひひと言。頑張っています。応援よろしく。

大豆プロジェクト

好評だった洋風メニューの大豆料理講習会

プロジェクトリーダー 五十嵐 美由紀

去る十二月十九日(日)、札幌エルプラザに於て、大豆トラスト参加者五名、一般参加者八名、スタッフ十名の計二十六名で大豆料理講習会を行いました。

今年、大豆パテ、大豆ポタージュ、豆腐レアチーズケーキと今までにない洋風メニューを、スタッフの清水のり子さんが講師となり料理指導をしました。

それに加えて、今年新しい取り組みとして、シロクマ・北海食品(株)さんの協力のもと、トラストの小麦と大豆で作った「大豆食パン」が誕生しました。そのスライスパンを軽くトーストし、大豆パテと野菜をはさんで一緒にいただきました。小麦と大豆の味が口いっぱいに広がり、まさにトラストの味を堪能しました。

交流会では、大豆生産者の渡辺信一郎さんから「みなさんの評価を生産現場に活かしていきたい」というメッセージを、豆腐製造業者のエンドウフーズの遠藤一彦さんからは、遺伝子組み換えについての情報提供をいただき、実り多い大豆料理講習会となりました。

一年をふり返って

今年度のトラスト参加者は、七十七名、百七十一口(三百四十二kg)でした。大豆生産者が北村の(南)ファームサーピスに変わり、地域ぐるみでトラストを支える体制が出来ました。しかし、昨年の気象が、高温で経過したこと、九月八日の台

風十八号の影響で、本来の大豆の旨味を蓄積できなかった事が残念でした。

小麦プロジェクト

活動報告

プロジェクトリーダー 米田 香

三年目となる二〇〇四年度のトラスト参加者は一五一名。生産者、メーカー、消費者をはじめ、食に関わるすべての人が参加しています。地場農産物の「作り支え・食べ支え」運動を展開する小麦トラストは、少しずつではありますが活動の輪が広まり、会員の皆さんに支えられていることを実感しています。

今年度のトラスト製品発送は、昨年と同様に十二月からスタートし、すでに三回の発送を終え、最後の製品は三月十六日に無事発送の予定です。発送と同時に、小麦の知識やメーカーの紹介、生産者の声を盛り込んだ小麦通信を、また、生産者や小麦畑の様子をカラー写真で紹介したファームレターを昨年三回発行しました。

昨年十一月二十一日(日)には、札幌市のエルプラザで、初企画「お国自慢小麦料理交流会」を行いました。北海道大学のブラジル、バングラディッシュ、モンゴル、中国の留学生四名を迎え、スタッフを合わせて二十九名が参加しました。

参加者は四カ国それぞれのテーブルに分かれ、各国の小麦料理の作り方を教わりながら一緒に調理をしました。作り方や生地の扱い方、食べ方は各国によって様々で、小麦料理の幅広さを実感。試食会では料理の説明を聞き、お互いに質問

し合いながら楽しく交流を図りました。食後はお国紹介として、歌やダンス、ゲーム、民族衣装などを披露してもらいました。子どもたちも料理やゲームに積極的に参加し、ブラジルのサンバのステップを参加者全員で踏むという場面もありました。短い時間ではありましたが、小麦料理を通して世界各国の文化の違い、その素晴らしさに触れることができました。また、改めてトラスト小麦に対する意識を高めていただくきっかけとなったのではないのでしょうか。

三月五日(土)に、生産者、メーカー、消費者が一堂に介し、意見交換会を行います。「作り手・食べ手」が率直な意見を交わし、「顔の見える関係」をさらに深めていきます。

次年度は、新たな製品や企画など諸提案を参加者の皆さんと考えていきたいと思えます。

食育プロジェクト 一年目の食育講座を終えて

プロジェクトサブリダー 秋山 寿磨子

来年度本格的事業となる食育講座は、今年度の反省を元に準備が進んでいます。具体的な反省点と来年度で改善されるべく検討中の事項についてご報告します。

まず、今年度三回という少ない回数であっても全てに出席することを受講条件とするのは難しいということがわかりました。当初の「全カリキユラム出席のみ修了とみなす」考え方は現実的でないことがわかったのです。来年度からは参加者が回数と時期をある程度選択できるよう配

慮し、気軽に受講しやすいシステムを考えています。

講座内容については、今年度、料理の基本や食品の知識を重視した結果、基本的な生活マナーの学習が徹底されなかった点が反省されました。そこで「食育学習への心構え(ゴミの分別や食器の洗い方含む)」を学習内容に組み込むことに。また見学学習では自らも作業を体験する他、今年度取り組めなかった流通などの分野にも目を向けていこうと思っています。

新たな試みとして来年度からは受講生をグループ分けしリーダーを決め、グループ学習や自主研究、発表の場を設けてはどうかと考えています。小学三〜六年生の参加者いかに緊張感を持続させ、主体性ある学習の方向づけを進めるかが課題となります。運営では受講生募集方法を検討し、受講申し込みの増加を見込む予定。また、スタッフは各自の専門を生かした役割分担をし、メーリングリストを活用してすみやかに連絡を取り合うなど、参加者や父兄が安心して学べる環境作りをしていくことを第一と考えています。来年度食育講座は本格始動一年目です。実際にやってみるとまだまだ改善の余地が出てくることは必至と予想されます。ただ今年度、受講した子どもたちが、みんな真剣に学び、家庭での食のあり方にも良い影響が出たことは大きな収穫でした。息の長い事業に育てていく為にスタッフ一同、努力を惜しまず取り組んでいきたいと思っています。

プロジェクトからの報告

食の自給フォーラム2005

「子どもたちが変わる！」

～ある小学校の体験教育の記録～

二〇〇五年二月十二日、札幌市教育文化会館で行われた「食の自給フォーラム」の様様をお伝えします。

今回の講師、千葉県我孫子市立我孫子第二小学校の岡田和一教頭は、大熊久美子事務局長が昨年六月に本の取材（「いただきますからはじめようーみんなの食育講座」毎日新聞北海道支社編、寿郎社刊）のため同校を三日間取材したのがきっかけで、ぜひ北海道でも学校の取り組みを紹介していただこうとお招きしました。

フォーラムでははじめに、岡田教頭からスライドを使った同校の体験教育の紹介があった後、大熊事務局長との対談が行われました。会場には自給ネット会員二十九名をはじめ、教員など学校関係者、学生、市民の方など七十余名の参加があり、それぞれが「生きた教育」の実践報告を熱心に聴き入っていました。

△講演の要旨▽

◇動物や鳥との日常的なふれあい

私が教頭として赴任した平成二年に、当時の伊勢校長と二人で「学校らしい」環境作りをと、草取りや花壇作りを始めました。その中で子どもだけでなく教員も体験ができていないことを痛感し、PTAの役員の協力もあって飼育小屋などを作ったのが今日につながっています。現在、本校には鳥たちの飼育小屋「ふれあい王国」や、工作室の「ゆめひろば」、

「じゃぶじゃぶ池」、山羊、ヒツジの「わくわく動物ランド」など子どもたちが飼育や遊びに利用する施設があります。毎朝、ガチヨウがギャーギャー鳴く声や、釘を打つ音がガンガン聞こえます。子どもたちは学年ごとに鳥や山羊などを飼育したり、大工の棟梁を呼んで釘の打ち方やのこぎりの引き方を学んだりしています。

◇田んぼと畑の授業

米作りでは、春は種初めの選定から育苗、田起こし、代掻き、田植え、夏は草取り、肥料やり、秋は稲刈り、おだかけ（はさがけ）、脱穀、初摺り、精米と、「体験的」ではなく最初から最後まで本物の体験を、地域の「田んぼの先生」に協力してもらいながら行っています。とれたお米は、栄養士さんから栄養について教わり、おにぎりやせんべい、五平餅などを自分たちで作りながら玄米から何ができるかを勉強します。収穫祭では、PTAも協力して子どもたちと共にもち作りをします。もちは全校児童とお世話になった地域の方たちに配ります。

最後には、米の種類や生産、貿易、農薬の問題についても学習し発表します。

畑ではトウモロコシを育て、生活科の中でポップコーンの味を研究したり、大豆を育てて豆腐屋さんを呼んで豆腐作りを学んだり、そば作りなどもします。畑の管理は大変ですが、自分が育てた食べ物は大切にする気持ちになりますし、食べるといっは子どもは本能的に合っていて喜びます。子どもが勉強するには食べることをやっしていればまず間違いなく感じていきます。

◇学校の行事と体験活動

林間学校や修学旅行では、観光バスは使わず電車に乗って現地集合させます。キャンプ場での食べ物も自分たちの食べたいものを作らせ、見学コースや体験活動も自ら計画させます。このように、子どもたちが全部計画して成し遂げると、大きな達成感を得て、自信をさらに深めることができます。卒業式も、小学校最後の学習発表の場として、自分たちで考えて作り上げています。

◇体験活動の意義

子どもは、遊びや生活、そして失敗の中から色々なことを学びます。体験活動は、知恵を育て、働く力、心も育てるということで、まさに生きる力を育みます。核家族化もあり、子どもが死というものに直面する機会が少ない中では動物を飼育する意味も大きいです。

近所付き合いが少なくなり、地域の教育力が落ちてきていることに對しては、学校が中心となり、皆の目で子どもたちを育てて欲しいと思います。

我々教員が変われば子どもも変わり、親も変わり、そして地域も変わるという気持ちで取り組んでいます。すぐには結果を求めず、子どもたちが大人になってから、一つでも役に立つだろうと信じて指導しています。

△対談から▽

【大熊】我孫子二小では、動物の飼育、田んぼと畑の授業という大きな二つの取り組みのほか、大工仕事や、自分たちで計画する林間学校など、とにかく子どもも主体でさせています。それには、地域の先生とPTAという地域ぐるみの協力や、学校の先生たちの主体的な取り組みの二つが土台になってい

ますね。

【岡田】本校は百十六年と非常に歴史があり、三代四代と卒業生が地域にいるため、PTAの学校の行事に対する協力ができています。地域の先生は我孫子二小の卒業生がほとんどで、子どもや孫が通っているということで、「何でもいってよ」と声をかけてくれる人がたくさんいます。また保護者との「飲みニケーション」も大事にしています。

【大熊】始めは動物や田んぼの泥が苦手だった子どもも、慣れていくと次第に動物や自然に對する思いやりの気持ちが増えるようですね。また上級生が下級生の指導をしながら面倒を見るのは責任感も高まるなど、様々な効果がありますが、子どもたちは大きく変わりますか？

【岡田】大きく何かが変わったかどうかは分かりませんが、やはり子どもたちが自信やリーダー性を身につけるようです。中学校に進学しても、色々な役職に立候補したりという話は聞きます。

【大熊】自分で学んで力をつけさせる土台がある我孫子二小の教育には、人として生きていくための大事な要素が入っています。この学校が特別な条件に恵まれているわけではありません。教職員の強い意志と、負担を感じずに楽しみながら協力してくれる地域やPTAを巻き込んで取り組んでいる。条件ではなく、まずは人の意志が大事ですね。ぜひ皆さんの地域でも、全部は無理としても一つでも何かを始めていってもらいたいと思います。

我孫子二小の取り組みを詳しく知りたい方には、同校が編集した『地域の先生』と創るにぎやか小学校』（農文協、一九九八年）という本をご紹介します。（事務局 松本 啓佑）

NPO法人に向けて

北海道食の自給ネットワーク代表 三田村 雅人

北海道食の自給ネットワークがNPO法人として再出発します。六年間にわたる市民活動の積み重ねを、より社会に認知される活動へと発展することを願います。昨今の食の環境はどうでしょうか。自給率においては残念ながら低迷しています。しかし私たちは日々の食卓にのぼる献立からその実体を感じ取ることができません。また、食に不安を与える事件の増え方も気になります。その状況の中で私たちはどのように食を捉え直したら良いのでしょうか。一つの提案として「何を食べるか」から「どう食べるか」に意識を交えていく必要があると思います。食えることには二つの意味があります。一つはその食べ物の栄養素が体作りの基となることです。もう一つは理性を持った私たちの心に豊かさを与えることです。食の場面は多様です。子供たちは自分が何を食べきか本能的に知りません。私たちが子育ての中で正しく教え伝えていくものです。その中で積み重ねた味覚は将来にわたってその人の食形態を決めます。これまでの食育は「何を食べるか」を主眼に考えられてきました。それは安全な食べ物や地産地消をする事です。しかしこれからは「どう食べるか」に焦点をあてなければいけないと思います。あなたの心が豊かになる食とはどのようなことですか。それは何よりも「大好きな人と一緒に食べる」ことでは無いでしょうか。相手は家族であり友人、恋人です。いただきますとごちそうさまの間に楽しい会話や笑顔が介在することで生きた食となります。その上でできれば一緒にものを食すること。その素材が地産地消であり安全な農産物であることが望ましいのではないのでしょうか。ここで「草刈十字軍」を創設した足立原貫氏の

言葉を引用します。産地直送・直売方式に至っても「カベ」がある。「生産者」と「消費者」の間に「農産物」という名の「商品」が動かされ、市場価格の変動によって両者の利害は対立するもの」とみんなが思いこまされている。これは「迷信」である。人間どうしを「生産者」「消費者」と色分けて対置しない。人間の生命を支える食べ物を「商品」にしない。

(考え方) 区別がなくなるのは作る人と食べる人が一体となった自家菜園：各家庭が自家菜園をもつたと考える：土地事情・栽培技術の点ですべての人が持てない：私たちが野菜作りの肩代わりをすると考ええる：野菜作りをしている畑は、各家庭の自家菜園を預けられたものと妄想：その妄想を前提として各家庭から野菜作りを委任されている：野菜作りを委任して各家庭から家庭と、野菜を作って届け会費を受け取る(宅配) 私たちとの相互扶助組織が形成される：そこにある両者の関係は「機能の肩代わり」という気持ちに根ざす「連帯関係」であって「物の売買」という気持ちに根ざす「利害関係」ではない。以上

まさに私たちのトラスト運動の理念を綴った文章です。連帯関係の中で生まれる農産物。是非誰かと一緒に畑の情景を思い出しながら食べていただきたいと思えます。ネットワークの今後のあり方について「結束型」と「結合型」とに分けて考えます。日本人は結束するのが得意です。「結束型」は一時期盛り上がり上がるだけ「リーダーが倒れた」とか何か一つ不都合があると機能しなくなり「結合型」といわれる緩やかな横の連携では一つの鎖が外れても、他の鎖を通して修復することができます。そのためには個々の意識が高くなる必要があります。結果としてそのネットワークの一人一人が輝いていくことにつながると思います。北海道食の自給ネットワークの活動は生涯学習といえます。生活者主体の社会福祉・社会資本としての発展が期待されるのです。

会員からの

メッセージ

「食について思うこと」

札幌市東区 米田 忍(会員の母)

毎日の食事で何気なく口にしてはいるごはんやおかずのひとつひとつには、とても深い意味が込められている、ということをお教えられ、そして心を和ませてくれるお話が「空とぶでんと虫」の中で紹介されていました。

特別な食材でなくても、恵まれた自然環境の中で作られるおにぎりやおかずが心と体を癒していること、体によさしいお米が食アレルギーに苦しむ方の回復の手助けになったことなどは、食を生産する方や食事を提供する方の熱意とまごころが伝わったからこそなのでしよう。

今はまだ、「どこに住んでいても、新鮮で本当に自分の体に合ったものを自由に購入できる」ということが少なく、その背景には複雑な流通のしくみがあるようです。その問題を解消するため

の新システムが少しでも早く導入されれば、より生産者と消費者の距離が縮まり、結びつきも強まるのではないでしょうか。

私達のまわりには、顔の見える販売のあり方を考えたり、地産地消の良さを広めたり、安全・安心なもの、アトピー、アレルギー体質に配慮した食にこだわるなど、はつきりした目的や夢と誇りをもちながら食づくりに携わっている方が大勢います。そのような方々の思いを感じながら食事をすることで心がなごみ、癒されていくのだと思います。

「安全だから国産？」

札幌市北区 北大生 細野 善寛

「国産農産物は安全だと思うけど、輸入農産物には安全じゃないような気がする。」野菜が並ぶ店頭で、そんな気がしたことはありませんか。しかし、国産農産物の全てが安全だという事実や、輸入農産物の全てが安全でないという事実はありません。実際に、国産農産物であっても残留農薬や未登録農薬が問題になったことがあるし、逆に、

輸入農産物であっても有機JAS認証を得ているものがあります。

近年、国内ではトレーサビリティなどの仕組みで国産農産物の安全・安心を謳い、消費者を国産農産物に繋ぎ止めようとする取り組みが広がっています。しかし、輸入農産物であっても安全であることを保障する仕組み(有機JAS認証)がある以上、それは脆さを孕んでいます。仮に、外国産野菜の殆どが有機JAS認証を取得したとすると、「安全な国産農産物」という宣伝は通らなくなるのです。つまり、「安全だから国産農産物」という考え方では国産支持に限界が訪れる可能性があるということです。「新鮮だから」でも同じで、これは技術的に解消される可能性がありません。やはり、「なぜ国産がいいのか」を説明する際には原点に立ち返るべきです。人も農業も土地に規定されること、国土利用の在り方、食糧安全保障、フードマイレージなどを踏まえた上で、「国産農産物っていいね」となっているのはじめて「日本農業と消費者の幸せな関係」が生まれると思います。うーん、どうでしょう？

事務局からのお知らせ

●3/26総会のお知らせ●

第7回総会を下記の通り開催します。北海道食の自給ネットワークとしての最後の総会になります。御出席の程、お願いいたします。総会終了後にはメンタルヘルスカウンセラーの根本和雄氏の講演があります。詳しくは同封のお知らせをお読みください。

日時 2005年3月26日(土)13:00~
会場 北海道環境サポートセンター
中央区北7条西6丁目(ヨドバシカメラ北側)
詳細は別紙ご案内をご覧ください。

NPO法人 設立総会のご報告

去る2月12日(土)、札幌市教育文化会館に於て「特定非営利活動法人 北海道食の自給ネットワーク」の設立総会が行われました。設立趣旨に関する件、定款に関する件等、すべての議案は賛成多数によって承認され、総会后、道に申請書を提出しました。議案の内容については同封の設立総会議案書にて御確認ください。

ホームページアドレス変更

北海道食の自給ネットワークでは、NPO法人化へ向け対外及び会員への情報の発信の強化として独自ドメインを取得しました。現在もたくさんの方々にご覧頂いているホームページをより多くの皆様へ広げていけるよう分かりやすい簡単なアドレスになりました。新しいアドレスは下記の通りです。

ホームページ <http://jikyuu.net>

アクセスはもちろん、ホームページへのご意見・ご感想おまちしています。



自給ネットワーク会員のメーリングリストへの加入のすすめ

情報化の時代、リアルタイムに情報を共有しませんか。パソコン・携帯をお持ちの会員さんが対象です。自給ネットワークの新しい情報源として、また、意見交換の場として運営していきます。

登録ご希望の方は、事務局moto@wordm.comまでメールにてお知らせ下さい。

■2004年度会費納入のお願い

今回未納の方には振込書を同封しました。2005新年度分とご一緒にお振込ください。

口座名：郵便振替 北海道食の自給ネットワーク

口座番号：02700-1-47533へお願いします。

編集後記

一月行き、二月逃げて、三月去るといいますが、今年の春の訪れはまだまだ遠いようです。リレートークから「寒だめし」を知りました。自然界からの貴重な教えが脈々と受け継がれているのですね。大地も人間も気の遠くなるほど長い歴史の中から辿り着いた現代。でも何か変な現象が…と、思いませんか？ノアの箱舟が造られないように、もう少し時間をゆつくり進められたらいいですね。大切な心をこれ以上失わない為にも。

三月二十六日の根本和雄先生のお話からきつかけが見つかるとも知れません。是非いらしてください。お待ちしております。

(事務局 蕨島 礼子)

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！