



【子どもたちが変わる！～ある小学校の体験教育の記録～】

2005年4月12日、事務局のみなさんと共に、札幌市立小学校にて、体験教育の記録を行いました。

当日は、午前9時から午後3時まで、小学校の体育館にて、体験教育を行いました。当日は、事務局のみなさんと共に、札幌市立小学校にて、体験教育の記録を行いました。

当日は、事務局のみなさんと共に、札幌市立小学校にて、体験教育の記録を行いました。

SAATCHI & SAATCHI - Microsoft Internet Explorer
 http://www.saatchi.com/ 札幌市立小学校にて、体験教育の記録を行いました。

EPSON ScanSmart
 EPSON ScanSmart



ふれんどわっと

2005年05月27日
 ・学校
 ・事務局
 ・事務局
 ・事務局



北海道食の自給ネットワーク
 事務局のみなさんと共に、札幌市立小学校にて、体験教育の記録を行いました。

2005年05月27日
 ・学校
 ・事務局
 ・事務局
 ・事務局

自給ネットワークのHPをご覧になりましたか？事務局では会員のみなさん方より情報を共有したいと思い、会報や随時送付しているお知らせ等を集約したHPを作りました。カラー写真、かわいいカットでディスク上から発信しています。是非ご覧下さい。（パソコン、携帯サイトをお持ちで無い方はご覧になれませんが、「空飛ぶてんとう虫」とお知らせをどうぞお見逃しなくお読み下さい）

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: info@jikuu.net



北海道の牛肉生産

北海道 畜産専門技術員 森本 正隆

ひと口に「農業」と言っても、田畑で作られる農産物と違い、牛肉の生産は一般的の人が目にする機会はありません。肉牛関係者も、食肉処理や流通の仕組みが他の農産物と異なるからか、なかなか直接消費者と向き合う機会が少ないのも事実です。そこでみなさんに牛肉生産の現状を知っていただきたく、今号と次号の2回シリーズで「北海道の牛肉生産」のお話をする事になりました。今回は牛肉がどのように生産されるかという基本的なことをお話ししたいと思います。

1 牛肉生産に使われる牛「品種」

表1 北海道で飼養されている主な肉用品種

区分	品 種	飼養頭数	外見的特徴など	肉 質
肉 専 用 種	和牛 黒毛和種	111千頭	毛色は黒であるが、毛先は褐色をおびている。肉専用種では最も飼養頭数が多い。体格は主要品種の中では小さい方である。	脂肪交雑や肉のきめ、しまりなどの肉質が非常に優れ、美しい大理石模様の「霜降り肉」を生産する。
	和牛 褐毛和種	3千頭	毛色は褐色（高知系：赤褐色、熊本系：黄褐色）、体型は黒毛和種より骨格が太く乳房が大きい。北海道では熊本県産の系統を池田町、阿寒町、道南などで多く飼養している。	脂肪交雑などの肉質は黒毛和種より劣るが、近年肉質の改良が進んでいる。黒毛和種より丈夫で増体能力が高く、牧草の利用性も高い。
	和牛 日本短角種	1.7千頭	和牛としては比較的大型なサイズで、毛色は濃淡様々の褐色。放牧能力に優れており、牧草の利用性が優れている。産地はえりも町、積丹町など。	肉のきめがあらく、脂肪交雑形質では黒毛和種より劣るといわれるが、増体能力と牧草を多給しても肥る点では優れている。
	外国種 アンガス種	4.5千頭	外国種、毛色は黒で、無角、早熟早肥で牧草の利用性が高い。産地は上川町、芽室町、早来町など。	比較的肉赤肉が多いが、外国種としては脂肪交雑が入りやすい反面、皮下脂肪が厚い傾向がある。
乳 牛	乳用種 ホルスタイン種	227千頭	毛色は白黒で、個体によって異なる。体格は大型。雌牛は乳牛として利用し、主に雄牛を肉用として利用する。	赤肉量が多く、脂肪交雑は入りにくい。増体能力が高く、早期肥育が可能である。
	交雑種 ホルスタイン種(♀)× 黒毛和種(♂)	95千頭	毛色は黒で時々白斑もある。体格はホルスタイン種と黒毛和種の間。	肉質は黒毛和種とホルスタイン種の間で、ホルスタイン種の発育性と黒毛和種の優れた肉質を兼ね備えている。

※ 交雑種は牛乳を搾るために用いられていないが、統計上では乳牛に区分されている

※ 日本短角、アンガスの頭数は繁殖頭数から推定したもの

牛肉生産に使われる牛の主な品種は表1の通りです。牛乳を搾るための乳用種はほとんどがホルスタイン種ですが、牛肉生産にはこのように色々な品種が用いられています。また、品種により生産される牛肉にも特徴があり、価格も相当違ってきます。そのため、品種により飼料や給与の方法、生産環境、生産コストなどがかなり違ってきます。また、農家の考え方や売り先によってもやり方が異なってきます。

全国の牛肉流通割合を表2に示しましたが、国産牛肉に占める和牛の割合は4割弱で、交雑牛を含む乳牛が6割以上を占めています。

表2 日本の牛肉流通量の割合

和牛	国産牛肉			輸入牛肉
	乳牛		その他	
	乳用種	交雑種		
37%	37%	24%	2%	56%
44%				

(食肉流通統計H16. 4～17. 2)

以前は乳牛区分のほとんどがホルスタイン種でしたが、近年、交雑種が乳牛区分の4割を占めるようになりました。ちなみに、交雑種は乳量が少なく牛乳生産には向かないので雄も雌も肥育(肥らすこと)して肉として利用します。

国内産の牛肉は残念ながら輸入牛肉より少なく、全体の半分以下です。最も輸入が多かった平成12年では33%と3分の1まで低下してしまいました。BSEが国内で初めて見つかった以降、輸入量が低下し国産割合が回復してきました。流通している牛肉の多くは去勢(精巢を除去すること)した若雄牛や繁殖に用いられない若雌牛の肉です。そのほか搾れなくなった乳牛や繁殖に使えなくなった和牛雌牛などの肉があります。そのうち品質の良い一部の牛肉は精肉として販売されていますが、多く(とくに老齢牛)は加工肉などに回っています。

それでは次に、和牛と乳用種について、一般的な牛肉生産がどのように行われているかについてお話しします。生産の方法が大体わかるように別紙添付資料1(「てんとう虫」にはさんで入れています)を見ながら読んでください。

2 和牛肉の生産

牛肉を生産するためには、肉生産の素となる子牛(素牛)を生産することが必要です。普通は子牛を生産する農家(繁殖農家)と牛肉を生産する農家(肥育農家)は別々に経営しています。自分のうちで生まれた子牛を肥育して販売している経営を一貫経営といいますが、こうした農家は数からするとあまり多くありません。その理由は、図1に示したように子牛が生まれてから肉として出荷するまでに2年以上、母牛に人工授精してから数えると3年もかかり、お金が続かな

いことが最も大きな理由です。

(1) 子牛の生産

繁殖農家では母牛に血統や素質などを考慮して選んだ種牛の精液を人工授精します。平均285日後に生まれた子牛は母牛の母乳を飲んで大きくなります。離乳は3～4ヵ月、子牛市場には9～10ヵ月くらいで出荷します。

和牛子牛は他の品種と比べ体が弱いので、農家の人は大変苦労して子牛を育てます。そのため、手間がかかり大きくなる前にだめになる牛もいて、生産コストが高くなってしまいます。

ただ、母牛は栄養要求量が少なく牧草の割合を高められるので、繁殖農家では自前の飼料を80%以上用いて牛を飼うことができます。もちろん放牧を取り入れた経営もたくさんありますが、黒毛和種は母牛の乳量が少ないため子牛専用の飼料を与えないと子牛が大きくならないので、牛舎の近くに放牧地がないとなかなか親子で放牧できないのが現実です。

(2) 肥育(牛肉の生産)

子牛を市場で購入した肥育農家は、18ヵ月ほど子牛を肥らせて出荷します。この間、牧草などの繊維質の飼料(粗飼料)は、胃袋作りのため始めの4～5ヵ月くらいに集中して与え、その後は穀物を中心とした栄養価の高い飼料(配合飼料)をたくさん与えます。こうすることで、サシ(脂肪交雑)に富む柔らかい肉が生産されます。

普通の人は、適当なサシで十分だと思いますが、サシの入らない和牛肉は高く買ってもらえません。そのため農家はできるだけサシの入った肉を生産しようとします。また、とくに黒毛和種は粗飼料だけでは肥りにくく、濃厚飼料の給与割合が増えるため、飼料自給率は多く見積もっても30%程度にとどまります。

3 乳牛による牛肉生産

酪農家は牛乳を生産するのが仕事ですが、酪農と牛肉生産は今や密接な関係にあります。酪農経営で乳牛から生産される肉資源は、乳牛の雄子牛、交雑牛の子牛、受精卵移植による和牛子牛と搾乳できなくなった乳牛自身です。

受精卵による和牛や交雑牛の子牛生産は、乳

牛から見ると子牛が小さいので初産での難産防止に役立つという利点があります。

(1) 乳用種の素牛生産

酪農家で生産された子牛は、雌は後継牛として酪農家が育てますが、雄牛は生まれてまもなく肉牛農家に販売されます。交雑牛は雄雌ともに肉牛農家に販売されます。乳用種経営でも、多くは6~7か月までの肥育素牛生産とそれ以後の肥育農家に分かれています。

乳用種や交雑牛は和牛に比べ利ざやが少ないかわり手間もかからないので、多頭飼育が一般的です。とはいえ、生まれたばかりの子牛を母親から離して育てる(人工保育)ので疾病や事故もあります。病気になってから治療しても手間もお金もかかるので、基本は予防です。そこで、農家は牛の健康管理や牛舎の環境に大変気を遣います。

(2) 乳用種の肥育

乳用種は和牛のようにサシが入らないため、低コストで日本人の嗜好にあった牛肉生産を目標にしています。そのため、短期間に肥らせることが必要で、配合飼料に頼る飼養体系になっています。エサとして用いる飼料の種類は和牛と大差ありませんが、粗飼料の給与率は和牛より少なく、飼料自給率は20%程度になります。

ただ、最近、牧草などの繊維質をもう少し多く与えることで、品質が向上できることがわかってきたため、粗飼料の割合を増やそうとしています。ただ、これはコストアップにつながるため、試行錯誤しながらの取り組みになっています。

4 おいしい牛肉と健康な牛

以上のように、北海道も含め日本の牛肉生産は、子牛生産を除いて、濃厚飼料とよんでいる穀物飼料に依存しています。アメリカや生活向上の著しい中国でも穀物肥育が多く存在しています。しかし、アメリカには放牧肥育もありオーストラリアやニュージーランドでは国内向けの生産では放牧による肥育が一般的です。

なぜ日本では牧草を主体とした牛肉生産が少ないのでしょうか。理由の一つは、外国と同じやり方で牛肉生産をしてもコスト的に太刀打ちできない事情があります。

いま、アメリカは牛の年齢を肉の品質などで判定しようとしています。その理由は、多くの牛を

広い土地で放牧して、牛まかせで繁殖させ大きくになったら集めて肥育するようなやり方なので、いつ生まれたか正確にはわからないのです。そんなやり方なので、日本と比べものにならないほど安く子牛を生産できます。日本では乳牛の雄子牛でも酪農の副産物とはいえ、生まれてすぐでも4万円もします。

もう一つの理由として(こちらの方が大きいかもしれませんが)、日本人の嗜好がそれを求めていることがあげられます。

おいしい牛肉の要件は、柔らかさ・味・風味・多汁性の4つと言われています。とくに「柔らかくておいしい」という言葉はほとんどの日本人が最初に使う言葉です。柔らかさを含めおいしい肉の要素は、穀物による肥育によって向上しますが、干し草や放牧のような牧草だけの飼料では難しいのです(とくにすき焼き肉にはなりにくい)。

ところで、健康に育った牛とよく言いますが、その意味を考えてみましょう。「肥った牛は健康でしょうか?」、そんな論議がよく書物などに載っています。当然、人は肥ると健康に良くありません。繁殖用の雌牛も肥り過ぎると調子が悪くなったり、子牛がでにくくなります。やはり、人も牛も肥ることは健康には良くないようです。

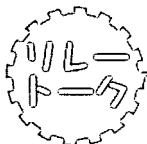
ところが、健康でない牛は肥れません。健康な牛だからエサをたくさん食べて肥ることができる。たくさん食べなければいい肉はできないし、いい肉になったとしても肉の量が少なく利益がありません。「肥った牛は健康とはいえないが、牛が元気であればいい肉にはならない。」一見矛盾したこの2つを成立させなければ牛肉生産はできないのです。

日本の牛肉生産にはいろんな課題が存在しますが、少なくとも肉牛農家は自らの生活を牛で支えるため、事故のないように牛をできるだけ健康な状態で育てようとしています。

牛肉生産の抱える課題についてはこの次の機会に回したいと思います。

■森本正隆氏経歴

- 昭和54年 農業改良普及員として奉職
畜産全般の技術普及
- 平成4年 中央農試専門技術員
畜産の技術普及と普及センターの
情報関係整備
- 平成8年~平成16年 各地の道立農業・畜産試験場
で専門技術員
畜産の技術普及(主に肉牛を中心に活動)
- 平成17年4月 農政部技術普及課 総括専門技術員
畜産の分野を担当



ハンパガーから

おにぎりへ

沖縄から北海道に来て早くも5年が過ぎました。その間の二大質問は「北海道は寒くないですか?」「食べれない食べ物はないですか?」です。

5年前の大学入学式。4月に入っているのににもかかわらず、岩見沢は雪が降りました。朝は吹雪いて、母ととても驚いたことを覚えています。数日前までは沖縄でTシャツを着て過ごしていた私は、こんなに寒い北海道での4年間の生活に覚悟を決めました。ところが、春になると花壇や道端の花がい

っせいに咲き、真っ白だった世界がいきなり彩られ、これが「春」なのかと実感し、「春」が来ることの喜びを初めて感じました。夏はきちんと夏らしく気温があがり、秋は野菜やくだもの

など実り物がとてもおいしい季節でした。バイトのおばさんがいつもおすそ分けしてくれるトウモロコシやジャガイモ、カボチャなどとてもありがたかった事が忘れられません。そうしているうちに気温はどんどん下がりがやってきます。「寒い」というよりも「痛い」という感覚で、やはり冬は…と思いましたが、雪が冬を楽しくさせてくれました。夏が冬しかない沖縄とは違い、北海道には、はっきりとした四季を感じる事ができる楽しさがあります。それに気づいたとき、冬があるから春がありがたいのだなと感じ、一番心配していた寒さへの抵抗感はまったくなくなりました。逆に四季の移ろいを感じる事ができるすばらしさを発見する事ができました。

食べ物は北海道にきて、ジンギスカンや

落葉きのこ、ほりほり(?)行者にんにく、チャンチャン焼きなど今までに食べたことがないものをいただいてきました。珍しいものは出会うたびに必ず食しました。食べられないものはありません。どれもおいしく、沖縄の家族に食べてみてもらいたいものばかりです。困ったのは、逆に沖縄料理が食べたくても食べられないことです。料理しようにも材料が店頭にあります。ゴーヤー(最近見かけますが高い!)、へちま、三枚肉、豚

の軟骨、血、中身(豚の内臓)、顔の皮や足、麩(野菜炒め用)、アーサー(のり)、刺身でおいしい真っ青なお魚…あげるときりがありません。実家は農家でゴーヤーを作っているため、夏になるとゴーヤーチ

カルチャーショック

小学校教諭 山里 麻奈美

ャンプルーが毎日のように出てきます。へちまも青いうちに収穫し、炒めて味噌煮にして食べます。豚の内臓はビールで洗ってお汁(お吸い物)に、血で炒めた炒め物に、顔の皮は酢の物に。材料を売っていないということは、今までの食生活や沖縄のスーパーの食材売り場の様子が普通だと思っていた私にはとてもショックなできごとでした。と同時に、沖縄の食文化が北海道とは確実に異なっていること、普通の家庭料理でも文化的な何かが含まれていたことへの再確認ができました。

北海道のいいところ。沖縄のいいところ。どちらもとても大切ですが素晴らしいものだと思います。これらを少しでも多くの子供たちに伝え、視野を広げるきっかけになったらいいなと考えています。



「いただきますからはじめよう」 を刊行して

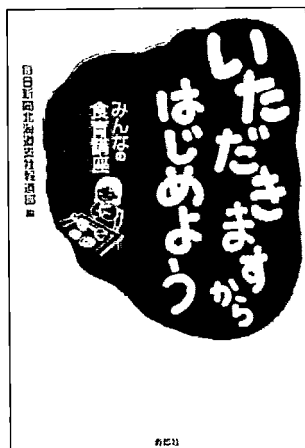
(有)寿郎社 製作部 デザイナー 村田 香

こんにちは、はじめまして。私は札幌市内の出版社(有)寿郎社に勤めている村田香と申します。「いただきますからはじめよう・みんなの食育講座」(毎日新聞北海道支社報道部編/寿郎社刊)という本を昨年10月に刊行している出版社です。自給ネットの方々には大変お世話になって出来上がった本です。(私はこの本との出会いのおかげで本年度より自給ネットの会員になりました。)本書では、道内はもとより全国で行なわれている食育実践例を多数紹介しています。なかでも紹介したいのが大熊久美子事務局長の「生きた食育、生きた教育」千葉県我孫子市立我孫子第二小学校の食育実践例です。(2月12日(土)札幌市教育文化会館での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」岡田教頭による講演と大熊久美子事務局長との対談で、ご存知の方も多いことと思います)ぜひ、ご一読いただきたい内容に仕上がっています。

「食育」「実践」「取り組み」などと聞くと、何か難しい事のように思えますが、私が本書掲載レポートとフォーラムの内容にふれて感じたのは、食育といっても特別なことをするわけではなく、むしろ簡単なことから始めていけばよいということでした。私を含めて、寿郎社のスタッフは独身者ばかりで、自分の子どもはいません。そして「食育」とはかけ離れた荒れた食生活をしています。ですから私たちにとっても、現代の子どもたちの実情を知ること、我が身の食生活を見直す機会にもなりました。本書の刊行は私たちにとっても成長する機会になったと思っています。

「食育」に限らず、世の中は変わってゆき、わたしもうんと若い人たちとの間に常識のギャップを感じるが多くなりました。私より年上の世代の方々はもっと感じていると思います。しかし世の中が変わっても絶対に揺らいではならない事が「人」にはあると思います。そのことを本書の「食育」というテーマに取り組みんでみて、私自身再確認しました。本書はどの章から読んで、きっとお役に立つ内容だと思っています。

今後は、この本からの続きとして、より若いお母さんと子どもたちが家庭で利用して行ける内容の本や、本書レシピを担当している山際睦子先生の長年の経験をもとに考えられたレシピ集などを刊行していけたらな、と考えております。





パン好きが集まってつくれた 「だい好きパンの会」

イラストレーター すずき もも

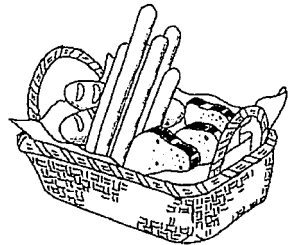
パン好きが集まるパン好きのための会が『だい好きパンの会』です。ただ今会員さんが22名ほどの小さな会です。会員さんの中には「3度の食事もパン」という人もいるくらい、パンとともに生活している方がほとんど。なぜ、こんなにパンが好きなのか？ということをよくいろんな方々から聞かれます。

それで、なぜかを考えてみました。まず、パンはごはんと違っておやつのように甘い物から調理パン、食事のパンとバリエーションが豊富です。また、一口に食事のパンといってもフランスパン、ドイツパン、角食などがあり、その上それぞれにいろいろな種類があり、発見する楽しみ、選ぶ楽しみ、味わう楽しみがごはんより多いのです。ごはん屋さんといっても、あるのはせいぜいおにぎり屋さんくらいでしょう。そう言ったところがパン好きさんの多い理由かもしれません。パン好きが高じて、パンを作ることやパンに合うお惣菜などを研究したり、はては小麦の質にこだわってみたり、いろいろ角度から楽しめるのももうひとつの理由かもしれませんね。

そんなパン好きさんが集まった「だい好きパンの会」の例会は、年間を通して8回～10回行っています。どんなことをやっているのかというと、春に種を蒔いて収穫したはるゆたか小麦でパンを焼いたり(4年続けて行いました)、おいしいサンドイッチのフィリングを持ち寄って食べる会を開いたり、自分が普段食べていておいしいと思えるパンを持ち寄ったり、秋にはソムリエの方をお願いをしてパンとワインの会を開いたりなどです。またクリスマス時期にはスイーツの会と合同でシュトーレンを食べる会を開催したり、今年のは道産小麦のパンを食べる会や在札ドイツ人の方を講師にドイツパンとその食文化を学ぶ会を開いたり。基本はおいしいこと、楽しいこと。不思議なのは純粋にパンが好きという細い線だけでつながっているこの会員さんとの会合が、いつも心地よくて楽しいことです。会員さん同士、初対面でもすんなりうち解けてしまうのは食べ物の趣味が似ているからなのでしょう。「おいしい食べ物は気持ちを朗らかに世界を丸くするなあ」というのが常常思う感想です。

このような「だい好きパンの会」ですが、例会ではつねに余ったパンは残さずみんなで分けて持ち帰り、食べ物を決して無駄にはしないということを心がけています。さらに例会で使うお皿や箸など今までは使い捨てのものを使っていましたが、これからは持参することでエコロジーにも気をつけようと思っています。(自給ネットを見習って…)

この頃はパンという小さなキーワードから見える景色が、けっこう奥深いものだとなますます確信を深めています。





2005年プロジェクト活動方針

大豆プロジェクトリーダー 五十嵐 美由紀

手探りで始めたトラスト運動も、おかげさまで6年目を迎えました。5年間で毎年10名前後の方が定着し、「買い支え」の輪が広がり、空知郡北村砂浜地区の(有)ファームサービス(生産者6名)による「作り支え」の体制ができたことは、これまでのトラスト運動で得た大きな成果といえます。この実績を土台として、より充実したトラスト運動を目指し、小麦トラストとの共同企画による大豆製品の開発や、大豆の美味しさを再発見するための加工品のテスト販売にも挑戦していきたいと思ひます。

活動計画

- 5月 会員、前年度参加者及び新聞紙上での一般公募
- 6・8・11月 ファームレター発行
- 6月下旬 トラスト畑に触れる交流会
- 11月中旬 大豆発送
- 12月中旬 大豆料理講習会
- 3月下旬 味噌仕込み及び発送(井上農園に委託)
- 時期未定 大豆加工品のテスト販売



2005年プロジェクト活動方針

小麦プロジェクトリーダー 米田 香

全国初の試みとして2002年よりスタートした小麦トラストは、今年で4年目を迎えます。2004年度の小麦トラスト参加者は151人となり、「作り支え・食べ支え」運動は少しずつですが定着しています。今年3月に行った意見交換会には、メーカーや消費者合わせて25名が集まりました。今回は生産者の参加が少なく残念でしたが、時間が足りなくなるほど活発に意見が飛び交いました。「一般に向けてアピールするためのイベントを開いたらどうか」、「人気製品をトラスト以外でも購入できるようにしては」など、具体的な意見も出ました。また、昨年度に実施したアンケートにも、製品や通信、各企画に対する率直な感想や意見が多く寄せられ、改めて、参加者のトラストに対する想いの深さを実感しました。みなさんの想いをしっかり受け止め、スタッフ一同、気持ちも新たに、張り切って活動していきます。今年度は、トラスト運動のさらなる発展を目指すとともに、作り手から食べ手まで、「顔の見える関係」を一層深めることを目的に活動していきたいと思ひます。7月の産地見学交流ツアーは江別市を訪問します。異なる6品種の小麦畑の

見学や刈り取り体験の他、地場農産物を使った昼食づくり、食事をしながら生産者の方々と意見交換を行うなど、楽しいツアーを企画中です。また、9月には、「もっと小麦のことが知りたい!」という参加者の声にお応えし、新企画「小麦の学習会」を江別製粉で行います。ぜひご参加ください。昨年好評を得たギフトセットやトラスト製品には新製品が登場する予定ですのでお楽しみに。会員のみなさんご参加をお待ちしております。

活動計画

- 4・5月 会員募集
- 6月 参加申込者へお知らせ発送
ファームレターの発行
- 7月 産地見学交流ツアー
- 8月 ファームレターの発行
- 9月 小麦の学習会
- 10月 パン作り講習会
- 12月～3月 トラスト製品発送、通信の発行
- 3月 意見交換会



2005年プロジェクト活動方針

食育プロジェクトスタッフ 畠山 忠

「とても楽しかった。」「またやりたいなあ。」「昨年度受講した子供たちの声です。

その願いを受けて、今年度も食育講座を開催します。

「料理を自分で作りたい。」「将来、レストランを開きたい。」「食べ物についてもっと知りたい。」「…。食の崩壊が叫ばれる一方で、真剣に食の勉強をしようとする子供たちもたくさんいます。実に喜ばしいことで、頼もしいことです。21世紀の日本の食は子供たちの肩にかかっています。スタッフも職業や立場などいろいろで、その専門性を生かし、昨年度の実績を土台としてより良い食育講座にしていこうと目下計画中です。

講座内容

<前期>

- ◇第1回 「ようこそ 料理の世界へ」
～料理の基本を身につけよう～
7月2日(土) 札幌エルプラザ
- ◇第2回 「畑はワンダーランド」
～収穫体験とお昼ごはんづくり～
8月27日(土) 長沼 駒谷農場
- ◇第3回 「大豆が大変身」
～豆腐づくりと豆腐料理～
10月1日(土) 札幌エルプラザ

<後期>

- ◇第1回 「魚はエライ」
～頭も良くなる!?料理とお話～
11月12日(土) 札幌エルプラザ
- ◇第2回 「お店屋さんのお仕事発見」
12月17日(土) コープさっぽろ店舗
- ◇第3回 「シェフから教わるパーティ料理」
1月28日(土) 札幌エルプラザ



2005年プロジェクト活動方針

ふれんどプロジェクトリーダー 細野 善寛

2005年度も、若手会員の学習および交流の場にとどまらず、「土に触れ・人とふれあう」体験を通じて得た情報や知見を、会員や同世代に向けて積極的に発信していく活動を行います。最近、他プロジェクトへ参加するメンバーも増えてきたため、無理のない活動を行っていきます。また、メンバーの増加に伴い居住地・職業などが多様化しているため、今後ともメンバー間でのコミュニケーションの維持・向上を図り、広がった仲間の輪を有効な活動につなげていきます。

1) 会員交流会

今年度は会員みなさんに意見を浴びながら開催時期・場所などを検討し、より多くの方が参加できる交流会を目指します。開催時期や内容については目下議論を進めている途中ですが、決まり次第早めにお伝えします。会員みなさんの期待に添えるよう企画したいと考えていますので、奮ってご参加下さると嬉しいと思います。

2) 生産者会員への訪問・取材

普段多忙のために自給ネットの活動に参加することが難しい生産者会員をメンバーが訪問し、お手伝い(援農)や取材をします。生産者会員さんにはお手伝いさせて貰うことをお願いすることがあると思います。どうぞよろしくをお願いします。

3) 学習・交流活動

今年度も農業小学校で私たちのモットーである「土に触れる」を実践します。三田村校長はじめ地域の農家、他の受講生との交流など一般的な市民農園にはない利点を活かせるように、多くのメンバーが事情に合わせて参加できる機会を作っていきます。昨年度に採種した種子や在来種を中心に作付けする予定です。メンバー同士では、引き続きテーマを定めての学習会や親睦のためのイベントを行います。さらに食や農、環境、福祉などの他団体・グループとの交流を模索し、同世代の仲間の輪を広げていきたいと思います。

4) 広報活動

「ふれん井」は、今年度からは発行形態を昨年度の季刊から半年刊へと変更し、質量ともに重厚な紙面づくりを目指します。各号ごとにテーマ(農業小学校、会員取材、交流企画等)を取り上げて編集する方針です。ホームページには、活動の予定、報告を掲載する予定です。

"地域"にとって必要な"担い手"を

北広島市 農業 高嶋 浩一

「えーっ!.... 71俵出荷して71万円.... ていうことは.... 一俵一万円ってこと? うっそ〜っ!」

これは私が昨年10月に、たまたま個体(一俵60kg)でJAに出荷したときについたうそ偽りのないこれからの道産米期待の星"ななつぼし"の価格です。生産したお米のほとんどは直売していますが、昨年は多少あまりそうだったため、ならばJAに出荷しましょうとの結果がとんでもないことになってしまいました。

以前より一俵一万円の時代が来るということはおおよそ察しがついてはいましたが、現実になってみるとそのショックたるややはり尋常ならざるものがあります。食味は良質の府県産米と比較しても遜色がないことは、直売のお客様からの評価で折り紙つきですし、このお米がどのように流通し、どこでどれほどの価格で販売されたか知るよしもありませんが、このお米を安く買われた方はたいへん運の良かった方かもしれません。

しかし、生産農家にとっては死活問題です、というより死んでしまう価格です。

私は(有)タカシマファームを北広島で経営しており、その売り上げの95%以上をお米が占めています。水稻の作付け面積は20.1haで他に転作が2haと、ほぼ水稻単作経営といえるのですが、その規模としてはまずまず大きい方と思います。そして農水当局が現在強力に進める「食料、農業、農村基本計画」政策の要となる"担い手"の確保、育成の点からみて、その規模、法人(一戸一法人)経営を行っていることなど、まさに絵にかいたような"担い手"の姿といっているのかもしれない。....が、どうしたって、どう転んだって一万円ではやれません。

10aあたり8俵穫って20haで1,600俵×10,000=1,600万円の手取り。これから種、肥料、農薬、他の生産資材、雇用労賃、電気水道、車両代、修理代、農具代、農業共済や土地改良区賦課金、減価償却費などの製造原価を引き、さらに法定福利費、手数料、租税公課、通信費、研修費、諸員担金、雑費等の販売費、及び一般管理費、そして支払利息を引くと、すでにこの時点で大赤字です。もちろん私の役員報酬と妻に払う給与なんて出るしかけのものではありません。

雲や霞を食って農家に生きるとでもいうのでしょうか。

このような懸念に対して政府、農水当局は、経済のグローバリズムのなかで産業としての農業が十分な競争力を持てるように"担い手"を育成し、補助や施策を集中すると言います。しかし世界との競争=低コストのとめどない追求=一万円よりさらに低米価でやれる経営を"担い手"に強いるということは、いよいよ北海道の稲作農業の崩壊につながるでしょう。地方では補助金ほしさ(?)に国の画一的な"担い手"の育成への大号令を受けて地域水田農業ビジョンの策定に奔走し、結果、意に沿わないがらの集団化、なりふりがまわらない法人設立などが進みましたが、これで農家個々の意識がまとまって前向きな方向を向くとは思えません。

JR西日本の今回の事故は安全よりも利益を優先したからでは、といわれていますが、「食」の生産の現場で結果的に利益と効率、外国との競争が安全性よりも優先されたら、日本国民が等しく被るリスクたるや、脱線事故の比ではないと思います。「食」に関する限り、時代はグローバル化やスケールメリットだけでなく、一方で小さくても様々なニーズにその地域内完結で応えられる小回りの利いた、それこそ"多様な担い手"の存在を求めています。

地域は多様ですから、まず地域にとって必要な、求められる"担い手"像というのを考えていくではありませんか。

「お米のはなし」

江別市 農業 吉田 義広

今年は例年に比べ融雪が遅れ、その後の天候もあまりパツとせず、農作業も遅れてしまいました。さらに連休明け頃からの「今日も寒いですね。」が合言葉になるくらいの低温は少し心配です。それでも例年よりスタートが遅れるとはいえ、もうじき田植えが始まります。田植えは水田に10アールあたり約2万4千株の苗を植えます。今は田植え機で植えるわけですが、昔は(と言っても今から35年くらい前まで)一株一株手で植えていたわけですから、とても大変な労働だったわけです。

私は昭和48年生まれですが、昭和48年は米価が1俵(60Kg)1万円を越えた年です。その10年後の昭和58年には1俵1万8千円以上にもなりました。そして現在、米価は1万円に逆もどり。要因として、外国からお米を入れているということも大きいと思います。しかし、やはりお米の消費量が落ちていることが何よりの原因だと思えます。ですから、もっと皆さんにご飯を食べていただきたいなと思えます。宮沢賢治の雨二モマケズの中の「一日に玄米4合と味噌と少しの野菜をたべ」の様に、ここまでじゃなくても、せめて一日に2食は食べてほしいですね。私は小麦も作っているのでパンや麺も食べていただきたいのですが、最近の道産米は他県に負けないくらいおいしいので、ぜひご飯をたくさん食べていただきたいと思えます。よろしくお願いします。

「食の自給ネットワークに入会して」

消費者会員 札幌市豊平区 引地えり子

私は昨年9月に自給ネットの会員になり、食育プロジェクトのスタッフとして活動しています。私は今まで生産者の方と話す機会が無かったので、とても貴重な経験をさせてもらっています。食育講座に関わり今まで知らなかったことなど、たくさん勉強出来るのでとてもおもしろいです。一番勉強になったのは食べ物があるところまで育ち私の口まで届くのか、どんな風にして育てられているのかを知ることが出来たことです。昨年食育講座で野菜、牛乳、魚をテーマに講習を行いました。身近な食べ物がより近い存在になった気がしました。また、自給ネットに入り北海道民をとて意識するようになり、北海道がとても好きになりました。と、いうのもやっぱり素敵なお生産者の方がいっぱいいて、その方たちの食べ物があるからです。こんなにも恵まれた土地なんだと改めて感じています。いろいろな人に北海道の魅力が伝わってほしいです。今年は食育のほか「ふれんど」の活動も積極的にやりたいと思っています。一番やりたいと思うことは、他のボランティア活動をしている若い世代の人たちとの交流です。私はこの会に入って、北海道の「食」をテーマに活動し北海道をより好きになったので、他の団体の人たちはどんな活動をしているのかを知りたいと思います。また、何か、力を合わせて行事をしてみたいなあとも思います。今までは学生時代の友達との交流ばかりがメインだったので、違う世界の若者とも出会ってみたい。そうした出会いから学んだものを、更に多くの人に伝えていきたいと思っています。

事務局からのお知らせ

北海道食の自給ネットワークでは、NPO法人化に向け、現在、申請書類の認証縦覧期間を終え、道からの認可が下り、更に法人手続きを進めている所です。
2005年6月中に「NPO法人北海道食の自給ネットワーク」としてスタート予定です。

ご参加下さい 問い合わせ先 事務局090-2879-2170

2005年度もはや四分の一が過ぎ、活動もいよいよ活発になってきました。
トラストやフォーラムなどの企画に、会員の皆さんの積極的参加を是非お願いします。

小麦トラスト

江別・美唄のトラスト生産者の方々に作ってもらった小麦を、製粉会社、加工メーカーさんにそれぞれ製粉、製品化してもらい、消費者の手に届ける「小麦トラスト」。生産から消費まで、すべて顔の見える関係です。さらにJA道央やJAみねのび、江別市、美唄市、石狩中部地区と空知中央地区の農業改良普及センター、北海道中央農業試験場など、多くの方々の協力を得て、このトラストは運営されています。みんなの思いがぎゅっしり詰まった「小麦トラスト」の製品を、是非食べてみてください。

期間：12月～3月の4ヶ月間。パン、種類、お菓子を詰め合わせ(4人家族想定)を小麦情報通信と一緒に宅配します。

参加費：製品・農業情報・小麦通信・送料(道内を含めた) 12,000円

大豆トラスト

空知管内北村砂浜地区に自給ネットワークの大豆畑が広がっています。ツルムスメ大豆は、大振り的大豆で、煮物・味噌作りに適しています。

トラスト大豆でお料理してみませんか？(同封のおしらせ参照)

生豆(乾燥した大豆) 1口(2kg) 1,500円道内宅配(希望者)500円

味噌加工希望者 1口(出来上がり8kg送料込み) 5,500円

■2005年度会費振込みのお願いをいたします。

個人会員 2,000円

団体会員 10,000円(一口)

口座番号 郵便振替 02700-1-47533

振り込み口座 北海道食の自給ネットワーク

なお、先にお知らせしました個人会員の方でまだ2004年度会費を納入されて無い方は、2年分4,000円として至急振込みをお願いいたします。

また、各トラスト参加費と一緒に振り込まれる場合は、摘要欄に内訳をお書き下さい。

事務局会計 葦島(090-2878-2170)

編集後記

ようやく北海道にも遅かった春がやってきました。会報も横書きにプチリニューアル。そして2005年度の各プロジェクトも少しずつ動きだしました。食の自給ネットワークでは、食育、大豆トラスト、小麦トラスト、ふれんどという4つのプロジェクトに取り組んでいます。各プロジェクトの活動の内容も年々充実してきています。それに伴いスタッフの不足が深刻な悩みです。事務局も含め各プロジェクトでは、スタッフを募集しています。自分のできる範囲の無理しない程度で結構ですのでぜひ自給ネットワークの活動に参加してみたいとお思いの方連絡お待ちしております。

(事務局 本村 雅幸)

◇募集してます◇

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」

「ユニークな確し企画」

「試してみよう調理方法」等

ご紹介下さい。

あなたも『空とぶてんとら

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!