



写真上 6月26日(日)大豆トラスト会員による「トラスト畑の土に触れる交流会」空知管内北村にて。
写真下 7月10日(日)小麦トラスト会員による「産地見学交流ツアー」江別市にて。

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@jikyuu.net



北海道の牛肉生産その2

北海道 畜産専門技術員 森本 正隆

1 肉牛生産で使われている飼料

肉牛生産で使われている主な飼料をあげると表1のようになります。1~5は粗飼料とよばれる分類に入り、繊維質が多い飼料で、多くは肉牛農家が自分で生産するため自給率の高い飼料です。

ただ、稲わらは秋の天候が悪く、水田の水はけも悪いので、思うように集められないため輸入物が多く使われていました。このところ中国で口蹄疫(牛の口や蹄に水泡ができて食欲が低下し生産性が低下、致死率は低い、伝染力が強いが人には移らず全く影響がない)が蔓延するなどして、稲わらが輸入できなくなったので、国産の稲わらをできるだけ利用する努力が払われているところです。稲わらの収集は、肉牛農家だけでなく稲作側の問題があり、双方が努力しないとうまくいきません。

6、7のとうもろこしや大麦など穀類は、人が食べる分もそうですが、牛の飼料もほぼ輸入に頼っています。牛の飼料の基本は草ですが、日本人の嗜好にあった肉を生産するにはどうしてもこのような穀類が必要になります。図1のように牧草の豊富なオーストラリアでも日本や韓国向けには穀物肥育が行われています。

8~11は食品の製造副産物です。もともとの原料の多くは食品用に輸入した穀類ですが、人に利用しにくい物を飼料に利用しています。油かす類など食品製造から出る副産物はかなりの種類が家畜の飼料に回っています。しかし、肥育飼料の場合、とうもろこしや麦などの穀類が飼料中の60%程度を占めるので、副産物の利用率には限界があります。

飼料添加物は、①飼料の栄養成分その他の有効成分の補給 飼料の品質の低下の防止、②飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進、③飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進、の3つの目的に法律で153種類が認められています。乳酸菌などの生菌剤、ビタミン剤、

表1 肉牛農家を用いるおもな飼料

品 目	備 考
1 乾草	おもに自家産
2 牧草サイレージ	おもに自家産、ラップしたもの
3 トウモロコシサイレージ	おもに自家産
4 稲わら	おもに肥育農家が利用
5 麦わら	おもに肥育農家が利用
6 とうもろこし	とうもろこしの実、ほぼ輸入
7 大麦	ほぼ輸入
8 ふすま	小麦粉を作るときの副産物
9 米ぬか	精米するときの副産物
10 ビール粕	ビール製造の副産物
11 大豆粕	大豆油を搾った粕
12 塩	
13 カルシウム剤	
14 飼料添加物	
15 配合飼料	繁殖、子牛用、育成用、肥育用

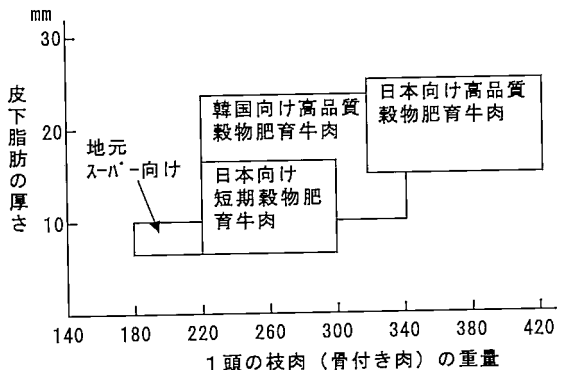


図1 オーストラリアの穀物肥育牛肉の市場対応

ミネラル添加剤以外は農家が直接用いることはほとんどなく、配合飼料に添加されているものです。

最後の配合飼料は用途別に色々な物が出回っていますが、穀類やぬか類、製造副産物などを混ぜ合わせた物です。必要に応じ飼料添加物も配合されています。昔の農家は飼育頭数が少なかったため、自前で飼料を混ぜ合わせていましたが、いまでは肥育に使うとうもろこしと大麦以外はほとんど配合飼料に頼っています。

2 自給率低下の原因

肉牛生産の最も大きな課題は、なんといっても穀類多給肥育による飼料自給率の低さです。実は、あまり知られていないかもしれませんが、牛乳を搾るにも多くの穀物を使っています。しかし、何度でも子牛を生まなければいけない乳牛に穀物ばかり与えると肥りすぎて不妊になります。また、本来草を食べる動物なので体調が悪くなり長持ちしません。そのため、牧草類と穀物などの割合は多くても半々くらいです。しかし、肥育となると自前で用意できる飼料は多く見積もっても30%位です。

3 限界にきている脂肪交雑の水準

なぜ穀物多給の肥育をするのでしょうか。前回でもお話したとおり、柔らかくおいしい牛肉を生産するためには肉の中に脂肪を入れる必要があります。牧草主体の牛肉がおいしいという人でも、焼き肉やすき焼きで食べるとよほどの人でない限りオーストラリア産「牧草肥育」の牛肉の方がおいしいとは言わないでしょう。オーストラリアが日本向けに穀物肥育をしているのが何よりの証拠です。

ただ、いまの生産の方法が行きすぎているのは否定できません。というのは、今の牛肉の脂肪含量は等級の低い肉でもかなり高くなっているという事実があるからです。たとえば、表2は1994年における肉質等級別のロース部筋肉の脂肪含量を示しています。等級が上位の物ほど脂肪交雑

表2 ロース部の筋肉内脂肪の割合

肉質等級	脂肪交雑		粗脂肪
	No	%	
5	8~12	25.3	
4	5~7	19.3	
3	3~4	17.0	
2	2	13.4	

1994年、小堤

は高いと考えてください。脂肪交雑はNo1~No12の12段階に分けられ、肉質等級4ではNo5~7が該当

します。最近のデータでは脂肪交雑No7程度で脂肪含量36.1%、No5程度でも29.5%などという数値が出ています。脂肪交雑は目で見えなければ格付に反映されないの、脂肪含量=脂肪交雑にはなりません。また、脂肪含量が脂肪交雑に結びつかない理由に、人が目で見て判定するということがあります。そうはいっても、脂肪含量を高めることが脂肪交雑の向上につながります。そこで、遺伝

表3 牛枝肉価格の推移 (円/kg)

区 分	1998年	1999年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年
和牛去勢							
A 5	2,432	2,439	2,403	2,288	2,113	2,357	2,342
A 4	1,949	1,901	1,863	1,744	1,606	1,961	2,043
A 3	1,624	1,540	1,497	1,378	1,341	1,715	1,869
交雑去勢 B 3	1,305	1,203	1,228	1,025	937	1,263	1,357
乳用去勢 B 2	624	566	764	458	463	565	796

的な改良、肥育技術、エサの改良などで脂肪交雑を高めるための努力をした結果、筋肉内脂肪含量からするとかなり高い水準に達しました。さらに、3等級や2等級になる牛肉を目標の4等級以上にするために、脂肪交雑を高める努力をするので、全体の筋肉内脂肪含量がより高まることとなります。ついでに言うと、筋肉内の脂肪含量を高めるとサシが入りづらくて売りにくいも肉にもサシが入り、流通側では売りがやすくなるという事情があります。

いずれにしても、農家の努力も脂肪交雑という点では、もう限界に近いと思っています。

4 味へのこだわり

8月1日の朝日新聞に、「牛肉の60年」という記事がありました。この中で、高級牛肉に脂肪(サシ)を入れすぎてかえって味が落ちているという業者の音が掲載されていました。肉の味は、脂肪のコク(脂肪酸)と肉そのもののうま味(アミノ酸)の相乗効果で生まれてきます。それが、今の状況は脂肪が幅をきかせすぎて、うま味の量が減っている、肉本来の味が低下しているのではないかという指摘です。

実は肉牛生産側も味の問題に取り組んでおり、味をテーマにした研究も多く出されています。また、何をエサとして与えたらおいしい肉ができるかを実践している農家もいます。ただ、格付と価格体系が変わらないと今の流れはなかなか変えられません。味をしっかりと評価してくれる産直などの取り組みが必要でしょう。

5 コストに苦しむ乳雄経営

前回、国産牛肉の約4割が乳牛の雄子牛を肥育したものだと書きましたが、北海道で生産される牛肉に限定すると7割はこの乳牛の雄です。

乳牛のコストは大体、枝肉(骨付き肉)で780円/kgで農家の労働費を除いても690円/kgです。それに対し今までの枝肉価格の推移は表3の通りです(乳雄の平均的な格付はB2と呼ばれるクラス)。これを見ると乳雄肥育農家の経営は赤字経営の連続だと言うことがわかるでしょう。平成16年はアメリカ産牛肉がストップした影響で価格が上がり労働費まで確保することができました。

乳牛はもともと牛乳を搾る目的で改良されているので、ロースのような価値のある部位の割合が少なく、サシも入りにくい性質があります。しかし、牛肉である以上、流通からは牛肉としての価値の向上を求めるかなり強い要望が寄せられます。具体的には、ロースを太く、肉色は薄く、サシはもう少し少しいった調子です。乳牛にとってはなかなか難しい要求です。

一方、コストを減らすためには、1頭あたりの牛舎面積を減らして牛舎の費用を減らす、牛房の中に入れる頭数や全体の頭数を増やして人件費を減らす、事故を減らしてロスを減らすなどがあります。でも、牛舎面積を減らしたり、頭数を増やせば事故が増え矛盾した結果になります。実は肉牛の事故は意外に多く、乳牛で7%、和牛の子牛では4~5%ですが、農家によっては10%を超える場合もあります。たいていは下痢か肺炎で、治療で治りますが予後が悪く経営の足をひっぱってしまいます。

事故を減らすために色々な手だてを講じていますが、その中には添加剤など(当然国が認可したもの)を使う場合があります。事故の低減を添加剤など頼りすぎると使いすぎになることがあります。そして、添加剤の種類によっては、認可されているにもかかわらず消費者の側から排除の動きも起こっています。しかし、生産者にも言い分はあります。「日本でも外国でも許可されているうえ、外国で当たり前用いられ、その肉を輸入して平気で食べているのに国産牛にどうして使えないのか」という意見です。

この紙面ではどちらの味方もするわけにはいきませんが、ここに消費者と生産者の対話不足があるように思います。どうして農家は消費者のいやがる添加剤を使う必要があるのか、消費者はどうして使ってほしくないのか、互いにもっと意思の疎通が必要だと思えます。

6 牛肉生産の見直し

肉牛には他の作物と同じように色々な問題があります。その課題を克服しようとする動きは数多くあります。

十勝の乳牛生産者には、副産物をもっと活用し添加剤に依存しない肉牛生産に取り組んでいる地域があります。たとえば、ポテトチップスなどの加工残渣であるイモ皮やデンプン粉などを飼料に利用したり、育成期に牧草などの粗飼料をもう少しちゃんと与えて肥育期の事故を減らす、牛にとって良い環境を作ることで事故を減らすといった取り組みです。

また、和牛では、肥育期の輸入飼料はあまり減

らすことができないため、繁殖部門で放牧や乾草、サイレージなど徹底的に自給飼料を使い、そこで生産された子牛を自分で肥育している農家があります。子牛市場では子牛が大きくなり病気がた牛と思われ買いたたかれるので、普通の農家は配合飼料をたくさん食べさせ結果として肥育しにくい肥った牛を出荷します。でも、自分で肥育するので、草を十分食べたやせた子牛でも丈夫であれば立派な肥育ができます。繁殖から肥育を一つの農家がやり、トータルで自給率を上げる。こうした農家が増えたと肥育も効率的になり自給率は確実に上がるでしょう。

いずれにしても経済活動なので、理想だけ追求した赤字になるような取り組みはできません。単純に草を与えればいい子牛が育つ、良い牛肉ができるというわけでもありません。どんな問題があっても、いまの牛肉生産のやり方は売れる牛肉、消費者が買ってくれる牛肉を作ってきた結果なのです。

「食の自給」、このキーワードで牛肉生産を語る時、生産に関わるもの、牛肉を買う側、互いの顔が見えないことを感じてやみません。

肉牛の勉強会、一緒にいかがですか？

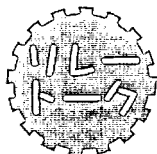
肉牛についていろいろお話ししましたが、言い尽くせないことがいっぱいあります。農家がどういう飼いをしているか、どうしてそんなことをするのか、一般の人は何を知りたいのか、牛肉はどう作られているか、お話ししたいこと、お聞きしたいことがたくさんあります。

また、まじめに牛飼いの農家(みんなまじめに牛飼いたい)と暮らしていけません(が)も待っています。土幌のまめうし会や池田町のあか牛のグループ、丈夫な子牛作りに励む黒毛の母さんたちなどいい人たちが一杯います。機会があれば交流できればいいなと思っています。

すこしでも皆さん消費者と生産者が近づくためのお手伝いしたいと思っています。この機会に肉牛の勉強会をはじめて見ませんか。

■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



例年に無く遅い暑い夏もようやく終わりに近づいたような朝夕です。暑い暑いと言いながらの炎天下の除草作業もあとわずかで玉葱の収穫期を迎えます。

私は現在6ha余の土地に玉葱2.5ha、大小豆0.5ha、緑肥1.5ha各種野菜を作付けし、ハウスでトマト、きゅうり、スイートコーンなど花野菜の苗を栽培し、又、味噌麴の加工販売もしています。玉葱は全て有機栽培(JAS認証)他は認証を受けていませんが、米に除草剤を使用する以外は農薬、化学肥料は一切使用していません。

慣行栽培に比べてもまあまあ出来でしょう。玉葱は質量共に遜色の無い数量だと思えます。

私は大学で同級生だった夫と1967年に就農しました。出会

いは1冊の本、レーチェルカーソンの「沈黙の春」でした。3年の春、薬学の先生は最初の講義でこの本を紹介して下さいました。当時私の両親は玉葱を栽培していたので農薬を使い始めていました。近所の農家でよく農薬にかぶれていたことを覚えています。私の父母は健康に関心があったので、かぶれ易い農薬はあまり使わなかったことを記憶しています。農薬学の最後の講義はこれから色々な農薬が沢山出てくるが、農薬と言うものは決して良いものではないという内容でした。今では、先生のお名前も思い出せないのですが、最初と最後の講義の内容は、ずっと覚えていました。

そんなことで出発した私たちの農業も初めは親の指示に従うだけでしたが、少しずつ新しい技術を試したりしていました。

就農後10年くらいからは経営もすっかり任され、栽培法もまず自家用野菜から農薬化学肥料を出来るだけ使用しない農法へと変えてきました。主力の玉葱では農薬化学肥料を減らしながら収穫後に燕麦を播いてみましたが、これは雑草を増やす結果となり2~3年で中止しました。本格的に玉葱の減農薬栽培に取り組み始めたのは20年位前からで同時にデントコーンなどの緑肥栽培を3~4年に一度入れるようになりました。わずかの面積で毎年1ha以上も緑肥で休ま

せるやり方は周囲の農家に当時は理解されなかったようです。夫は大面積に作付けして経費がかさむより小面積でも良い物をという考えでした。15年くらい前からは、3種類の栽培法(慣行・

『沈黙の春』から始まった 減農薬・有機農業

岩見沢市 農業 井上 豊子

減農薬・有機)を行ひ徐々に有機栽培へと転換していきました。学生時代から農薬を使わない農業を考えていたことが不完全ながら達成出来そうに思えます。玉葱栽培は夫の分担でしたから、夫が亡くなってから就農した長男も私も玉葱については良くわからないのですが、作物は土が育ててくれることを実感したこの一年半でした。素人？がやっているにもかかわらず2年目の今年もまあまあ出来かと思えます。

長い農耕の歴史の中で化学肥料農業に頼る農業というのは、ほんのわずかの期間でしかないと思います。こんな農法が今後永久に続けられるとは思えません。次代に豊かな土地を手渡したいと願い除草作業に汗を流す毎日です。



小麦プロジェクト活動報告 産地見学交流ツアー報告

小麦プロジェクトリーダー 米田 香

7月10日、小麦プロジェクト恒例の「産地見学交流ツアー」が行われ、今年にはトラストの指定産地の一つである江別市を訪れました。参加者はスタッフを含めて22名。肌寒く生憎の雨模様でしたが、車内で小麦に関する〇×クイズをしながら楽しい気分で向かいました。江別製粉の工場前を通り、石狩大橋を越えて江別市美原地区へ到着。生産者と石狩中部地区農業改良普及センターの渡辺博司さんが合流しました。

江別では現在、6種類の小麦が栽培されています。一度に多種多様な小麦を見学できるのは江別ならではの、まず、片岡弘正さんのハルユタカ(春まき(以下:春)・初冬まき)を見学。製パン性に優れた人気の品種です。片岡さんからお話を伺った後、渡辺さんの指導で麦の手刈り体験。力は殆ど必要ないので子供達も上手に刈り取れました。また、浅緑に染まった畑をバックに記念撮影。隣接する畑には麵用のホクシン(秋まき(以下:秋))が栽培され、実も大きく、収量が多い麦です。次に向かったのは小麦の調整を行う集荷施設。JA道央の小林英昭課長さんたちから作付面積や収量等、江別小麦の現状や機械の説明をお聞きしました。江別では、「幻」と言われているハルユタカと同様に、生産が難しいホロシ(秋)も栽培されています。実は小さめですが美しい黄緑色をしていました。

見学後は美原生活改善センターへ移動。生産者の奥さん達や江別市振興課長の佐藤博道さんと3人の職員の方、普及センターの伴野さんが会場・調理の段取りをしてくれ、約50名で昼食作り。メインはハルユタカ粉を使用した焼き餃子と水餃子です。参加者は、スタッフが準備した生地で皮作りに挑戦。ハルユタカの特徴上、生地に粘りがあるため薄く伸ばすのに一苦労。生産者の皆さんも慣れない作業に悪戦苦闘していましたが、とても楽しそうでした。出来上がった餃子はもちもち感があり歯ごたえ十分。水餃子の茹で汁でスープも作りました。高橋正行さんの自慢のお米。餃子の具、サラダ、漬物用の野菜は全て地場産の新鮮朝採りです。さらにシロクマ北海食品からハルユタカとキタノカオリの2種類の食パンの差し入で、ボリューム満点でした。パン用の粉で作る餃子は少々難点もありましたが、手作りする楽しさやその美味しさ、道産小麦の魅力を改めて実感したのではないのでしょうか。

昼食後は、渡辺さんによる小麦のミニ講座とクイズ。子供達は午前中に聞いた話をしっかり覚えていて、クイズはバッチリでした。

午後は残る3カ所の畑へ。片岡さんのキタノカオリ(秋)、萩原英樹さんの春よ恋(春)、荻野勲さんのタクネ(秋)を見学しました。キタノカオリはパン用品種として注目されており、葉のつき方に特徴があることを教わりました。春よ恋は、実・穂共に細く、そのためか倒伏しやすいようです。醤油の原料になるタクネはきれいなオレンジ色。背が高く柔らかいので倒伏しやすいとのことでした。最後に、荻野さんから収穫したてのプロコリーをお土産にいただき、ツアー終了となりました。

餃子作りが長引き、交流会の時間が不十分でしたが、参加者からは「充実した内容だった」「実際



に畑を目の当たりしてとても勉強になった」等の声が寄せられました。ご協力くださった江別の皆さん、本当にありがとうございました。

生産者の皆さんはまだまだ気の抜けない日々が続きます。「おいしい小麦を届けたい」という生産者の思いをしっかり受け止め、これからも道産小麦を食べ支えていきたいと思います。



大豆プロジェクト活動報告 トラスト畑の土に触れる交流会

大豆プロジェクトスタッフ 鈴木 久士

6月26日(日)、「トラスト畑の土に触れる交流会」を空知管内北村で開催しました。大豆トラストの会員、生産者、そしてプロジェクトのスタッフ20名が集いました。今年のトラスト畑は、生産者グループである、(有)砂浜ファームサービス21のメンバー佐藤さんの畑約2haの面積です。

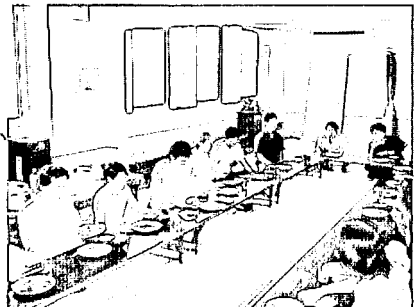


5月中旬に蒔いた大豆は、10～15cm程までに生長していました。6月の好天続きで、畑はやや乾燥状態でしたが、佐藤さんがこまめに機械除草をしていたおかげで目だった雑草は見当たりません。その日は、前夜から降り出した恵みの雨(暫くぶりでした)も明け方には上がり太陽さんも顔を出してくれたまずまずの天候でした。残念ながら、畑の方は雨を含んだ土壌は硬くなりやすく、また、雑草も生えやすくなることから畑には入れず、本来の目的の草取りは出来ませんでした。しかし、生長しているトラスト大豆を目の当たりし、「これが我々の大豆なのだ」という意識が強まり、一段と大豆に親しみが湧き、収穫期の秋へ期待が高まりました。

次に案内された渡辺さんのところでは、数台のトラクターや各種大型機械が格納されている作業場を見学させていただきました。そこには、収穫した大豆粒の大きさ毎に選別する転流選という機械もありました。秋に収穫されるトラスト大豆もこの機械で選別され、粒のそろった大豆が会員の皆様の手元に届くことになっています。

昼食は、恒例となった大豆料理の数々と地元産の摂れたて野菜に舌鼓を打ち、和やかな雰囲気の中、交流会になりました。食後おこなった交流会では、参加者の皆さんたちがそれぞれの思いを語り話を花を咲かせていましたが、今回初参加の大学生から「農業分野を専攻しているが、机上だけでなく、現場にも足を運んで勉強をしていきたい」という頼もしい言葉も出てきました。若い人たちの農や食に対する意欲を強く感じた交流会でした。

前日の雨のため目的の畑にも入れず、土にも触れられず、草取りも出来ない現地でしたが、普段見ることの出来ない農機具の数々、また、生産者が語る農業実情をゆっくり聞くことが出来た「トラスト畑の土に触れる交流会」は、実に有意義な一日になりました。





食育プロジェクト活動報告

食育プロジェクトスタッフ 細野 善寛

今年度の講座は「まるごと学ぼう食育講座 作って食べてたべもの博士!」。札幌市内の小学校3～6年生を対象に前期3回(7月、8月、10月)、後期3回(11月、12月、1月)コースで開講します。7月2日の第1回講座は、昨年6年生で参加した受講生を含め定員を上回る24名(3年3名、4年5名、5年8名、6年5名、中1年3名。男女各12名)で開講。“調理の基本を学ぼう!”調理実習(料理の基本)と栄養については、北海道栄養士会の山際睦子さんの講義。また、“消費”の後に発生するゴミやゴミの分別についても札幌市環境局の職員の方から講義を受けました。

実習は、包丁の使い方からだしを取り方の料理の基本を。献立は、ご飯・味噌汁・納豆と貝割れの変わりオムレツ・ほうれん草のお浸し。子ども達は、昆布と鰹節で取ったダシで味噌汁の具(ジャガイモ・えのきだけ・わかめ)を入れる順序、ほうれん草の色止め、栄養のバランスは「まごは(わ)やさしい→豆・胡麻・わかめ(海藻)・野菜・魚・椎茸(きのこ)・芋」を摂り入れた献立を考える。など、その理由と説明に納得顔でした。メインの変わりオムレツは、少しキツネ色になったものや中身の納豆と貝割れダイコンの具が飛び出したりしたが、子ども達は自分で作ったオムレツを平らげ、特に味噌汁の美味しさに感嘆の声が聞こえました。帰宅後の子どもたちの様子を保護者からお便りをいただきました。「一人参加に不安でしたが、行きと帰りの顔が全然違っていました。次回が待ち遠しいようです」「翌日の朝食に息子がオムレツを作ってくれました。」「昆布と鰹節の味噌汁に家族から“美味しい”と誉められ、うれしそうでした。」次回は8月27日農場見学と収穫体験です。



土に触れる～ふれんど活動報告～

ふれんどプロジェクトスタッフ 木村 匡希

春からの「ふれんど」の主な活動は、その名前の由来にもなっている「土に触れること」。昨年に続き三田村代表が校長を務める由仁町の農業小学校での野菜作りです。

5月22日入学式&第1回目の授業。晴天の下、豊作を祈りながら畑起こし・畝立て・種まき等の作業を行いました。今年栽培作物は、ピーマン・ナス・トウキビ・枝豆・カボチャの他、「ツタンカーメン」と呼ばれる豆や青汁の原料となる「ケール」にも挑戦し、品種は20種類にわたります。

6月は、雨が少なかったため土の乾燥がひどく、雑草が目立ち、この時期の水撒きと草取り(特にスギナ)は大変でしたが作業の後は「達成感」に満たされました。

7月に入ると、ラディッシュを皮切りし、ピーマンやナスが徐々に収穫できるようになりました。先日は、トウキビ・カボチャ・インゲン・特大のズッキーニなどを収穫。特にトウキビは、今までで最も実入りが高く味も最高でした。これから先も作業は続きます。野菜作りのコツを一つでも多くつかみたいと思っています。

6月19日「小樽運河ロードレース」の男子ハーフの部、女子10キロの部にメンバー3人が参加しました。全員完走した上、5位入賞者もいて、好成績を残しました。「ふれんど」の名前を見かけましたら、ご声援よろしくお願いたします。



「子どもによい映画を見せる会」と 映画「土を喰らう」

子どもによい映画を見せる会 事務局長 石川 まち子

「子どもによい映画を見せる会」は、1981年〈昭和56年〉市内小学校の校長先生を中心に発足しました。当時は、各家庭にテレビが普及し「テレビを見ながら食事をする」「テレビを見ながら勉強をする」と言われるように『ながら族』と言う造語ができる程、テレビの普及率は、すさまじいものがありました。丁度、学校教育の中にも視聴覚教育が取り入れられた頃のことです。今のように映像文化も発達していない頃のことでしたので、子どもたちに劇場で見るような大画面と落ち着いた空間の中で感動を共有できるように、という思いで毎年数回の上映会に取り組んでいました。ところが諸事情により1988年〈昭和63年〉から休止状態になっていました。近年になりやはり「ファミコン・パソコンの時代、機械との対話ではなく人と人とのつながり、同じ空間と時間を共有できるものが欲しい」という声が発足当時の子どもや親たちから上がりました。

1997年、一年間の準備期間を経て活動を復活させることができ、元中学校長の地崎晴海氏を会長に7名の主婦ボランティアスタッフで、毎年3~4回の上映会やイベントを企画しています。今年度は、4月に低学年向き作品。7月はホールを借り年齢を問わずに鑑賞ができる作品、11月には、今年で3回目の取り組みになる宮澤賢治の作品。年明け1月は、おもつき大会などを企画しています。子どもの時に出会った感動は、一生のもので、言葉に表さなくても心の中に残ります。その共感を取りもつための一つの手段として、総合芸術であり疑似体験可能な映像としての映画を見ることが大切なのでは…との思いで活動しています。

そして今、一つの作品「土を喰らう」に出会いました。この映画は、基本的な食生活は人間が本来持っている「自然治癒力を養う」ということ、そして私たちが毎日食べている食物を育てている「土の大切さ」が描かれていました。アニメーション映画でわかりやすく、この作品を子どもたちや親たちにさらにもっと多くの方々に見て欲しいと思いました。

しかし「子どもによい映画を見せる会」の今年度企画はすでに決定していましたので、この作品の上映会実現のために今回実行委員会を立ち上げることにしました。幸運にも賛同して下さる方が見つかり、10月29日(土)に江別市民会館小ホールで、2回上映することが決まりました。命あるものから私たちは、命をいただき、生きる活力を得る。まさに「いただきます」から始まる人生なのだと思います。

これからの時代を担う子どもたちが、心豊かに、伸びやかに育つよう微力ながらもそのお手伝いが出来れば、私たち「子どもによい映画を見せる会」のスタッフも嬉しいです。

* 上映会に関する問い合わせ先； 事務局 Tel 011-520-5353

馬産地・日高の軽種馬生産(その1)

浦河町 JA職員 松本 啓佑

映画「北の零年」の舞台である日高地方は、穏やかな気候など馬の生産に最適な自然条件の下、物語終盤のカギが「馬」であったように戦前は馬政の重要拠点として、戦後は競馬産業の発展とともに国内有数の軽種馬(注1)産地として展開してきました。

日高の農業は、耕種部門の割合は小さく、畜産が主体です。特に軽種馬の比重が大きく、日高の農業粗生産額における割合は65%、ここ浦河町では90%を超えます。日高は全国で生産される軽種馬の7割を超えるシェアを誇り、総就業人口の4分の1が馬に関わる仕事に従事するなど、軽種馬はまさに地域の基幹産業なのです。

その日高の軽種馬生産が、いま大きな危機を迎えています。近年の相次ぐ地方競馬の廃止による競走馬需要の減少、景気低迷による馬主の購買力低下、海外からの競走馬輸入の増加や、社台グループ(今年のダービー馬ディーブインパクト、米国のオークスを制したシーザリオなど近年の競馬シーンの主役はほとんどが同グループの生産馬)に代表される企業経営牧場の躍進により、家族経営中心の日高の牧場は販売・競走成績ともに苦境にあります。

このような厳しい現状の背景には、軽種馬生産の極めて不安定な構造があります。日高の平均的な家族経営牧場は6~10頭の繁殖馬を飼養し、繁殖頭数の8割程度の仔馬が毎年生産されますが、一頭当たりの生産費は、全体の3~4割を占める種付け料をはじめ、労働費、繁殖馬の償却費、飼養管理費などを合わせて約650万円。馬が、いかに高価な商品であるかを物語る数字です。また、それだけ多額の投資をしても軽種馬は他の家畜に比べて受胎率が低く、出産や育成段階でも絶えず事故やケガの危険(細い脚、気性の荒さ)に晒されます。

また、種付けから2~3年かけて生産・飼養した馬の販売も不安定なものです。日本では、価格・売却率ともに牡馬(雄)と牝馬(雌)では倍近くの格差があり(牡>牝)、当然牡と牝の生産割合は牧場ごと、年ごとに異なります。さらに、競馬場での競走(競争)を前提とする軽種馬の世界では血統や飼養・育成環境による格差も大きく、近年の市場では生産費も回収できない200~300万円の馬や売れ残る馬が多くいる一方で、数千万円で競り落とされる良血馬も存在します。今年のあるセリでは生後数ヶ月の当歳(0歳)に、2億1千万円もの値段がつきました。

以上のような構造の中で、家族経営牧場は自ら投資を行い、回収に多大なリスクを伴いながらも「強い馬」を生産し、かつ経営の安定を図らなければならないのです。

〈つづく・2回連続掲載とします〉

(注1)「軽種馬」日本独自の呼称で、戦前の馬政での用途に応じた分類の一つ。外国では日本の軽種馬(サラブレット・アングロアラブ)以外による競走も盛んなため、必ずしも軽種馬=競走馬ではない。

『旬の野菜はおいしいっ。』

消費者会員 江別市 本江 ゆり

30度を超える暑い日が続く今年の夏。のどの渇きを潤し、身体のほてりをしずめる夏野菜、トマトやきゅうりやスイカが本当においしい。もぎたてのとうもろこしや枝豆を茹でて熱々で食べるのもおいしい。手の込んだ調理をしなくても、こんなにおいしさを味わうことができるなんて、なんという贅沢だろう。あー、野菜を育ててくれた太陽と大地、作り手さん、ありがとう！隣に座って食べている小さな娘の幸せそうな顔を見ると、私も幸せな気分になってくる。

来月に出産を控えた重い身体は、普段よりも野菜のおいしさをしみじみ堪能できるみたい。季節ごとに旬の野菜があるけれど、旬の野菜はそのときの人間の身体にもっとも適した働きをしてくれるらしい。夏野菜は身体を冷やし、秋野菜は冬を乗り越えるエネルギーをくれ、冬野菜は身体を温め、春野菜は冬に蓄積された老廃物を排出してくれるとか。なんとすばらしい自然の摂理！理に合った働きをしてくれる自然に感謝。

私が北海道産の作物にこだわる理由は色々あるけれど、「身体が喜んでくれるか？」と感じられる感性を保つことが、一番大切なのかもかもしれない。一瞬の口当たりの良さや見た目の良さ、添加物に加工されたものに惑わされない、本当のおいしさ、本当の贅沢を感じられる心と身体でありたい。大切なことを、本当の良さに敏感な感性を持っている子どもから教えられる日々にも、心から感謝。さー、今日も食べるぞおー。

子どもたちに残していきたいもの

消費者会員 札幌市西区 宮澤 美己子

私が小学校の頃、母から添加物の怖さをよく聞かされていました。食卓には、添加物の少ない食品や手作りの料理が並んでいた記憶が残っています。自分が母親になった現在、やはり子どもたちには化学調味料を使わず、昆布や鰹節でダシをとったり、レトルト食品は使用しないで出来るだけ手作りのものを食卓に並べています。おやつには白玉だんごやクッキーなどを子どもたちと一緒に作っていました。その子どもたちが買い物をする時は、添加物があまり入っていないものを選んだり、おやつの中には、私と一緒に作ったものを思いだして自分たちで作って食べています。そういう様子を見ると、食品を選ぶ知恵を伝える、手をかけた料理を作る大切さを実感します。

最近、遺伝子組み換え(GM)作物のお話を聴く機会がありました。GMの作物は、農薬の使用量が少ないという認識が私の中にはありましたが、カナダの農家の方の話を聞いて驚きました。GMの植物は農薬に強く、GMと交配した植物は、とても強い毒性の農薬を使用しなければならぬので人体に与える影響は大きく、さらに自然界に一度放たれるとGMの作物はゼロには出来ず、非GMを育てたくとも出来ない恐ろしいものだと言っていました。この話を聞いた時、知らないことの恐ろしさや色々な事を学んでいく大切さを感じました。そして私たち大人が子どもたちに“食”などの生きていく様々な知恵を教えること、それと環境という財産を残す責任があると考えています。さらに、その財産も自分たちの財産だと考え、多くの人たちと一緒に財産を守っていきたくと強く願っています。

NPO法人設立に伴う資金について

北海道食の自給ネットワーク2005年3月1日～2005年5月31日までの決算額は897,697円でした。同額はNPO法人北海道食の自給ネットワークへ寄付。6月1日より当会の資金として継続活動しています。

年度会費の納入をお願いします。会費未納の方に今回振込書を同封しました。8月31日までに納入をお願いします。尚、行違いにより振込済みの時は、お許し下さい。

- 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

会費・その他の振込み等の問い合わせは:事務局 090-2879-2170<養島>

メーリングリスト登録へのお願い!

事務局では、会員へのお知らせは現在郵便又はFAXにて行っています。今後Eメールの普及に伴い、時間の短縮や事務局作業の軽減、コスト削減も含め、Eメールが使用できる会員さんへは、できるだけEメールでの配信に切り変えていきたいと思っています。各事業及びお知らせなどのタイムリーな配信、各事業への参加募集などよりスピーディーにお知らせしていきたいと思っていますので、メーリングリスト登録へのご協力お願いいたします。

メーリングリスト登録のご希望の会員の方は
E-mail:info@jikyuu.netへご連絡をお願いします。

◇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」

「ユニークな確し企画」

「試して見て調理方法」等
ご紹介下さい。

あなたも『空とアトムと虫』
編集に参加しませんか。

カット、写真、

もちろん投稿大歓迎!

編集後記

先日、「食育講座」の農場ツアーの下見で、長沼町の駒谷農場に行ってきました。100haもの広さを持つ駒谷農場は、糞豚の糞尿をたい肥にし循環型農業をやっていました。野菜たちはどれもみな元気に育ち、パプリカ、トマト、キュウリをその場でもいで食べると、青々しい香りと共に生命の躍動ともいうべきおいしさが口いっぱいに広がり、思わず「おいしーい!」と叫んでしまいました。「何故おいしいかわかるかい?これは土の味なんだよ。」と駒谷さん。なるほど、やっぱり土が大切なんですね。食育講座の当日、子どもたちにはわたしたちがしたようにその場でもいで食べてもらう事にしましょう。

農場を歩いていると、黄金色に色づいてきた田んぼにたぐさんのトンボが飛んでいました。うれしいことに今年は稲の実りも良いようです。

おりしもその日は、駒大苫小牧高校が連覇を成し遂げた決勝戦の日でした。北海道民の力と北海道の大地の豊かさをしみじみと実感した一日でした。

(事務局長 大熊 久美子)