



1月14日(土)「会員交流会」が札幌ルーテルセンターで行われ、50名の会員が集まり、楽しく交流しました。2月18日(土)札幌市教育文化会館に於いて、食の自給フォーラム2006「食べることは生きること」が開催され、130名の参加者が食育の実践報告を熱心に聞きました。

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)フードエム内
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

ひやまの伝統食との出会い

北海道檜山支庁農務課 江口 祐子

■ 札幌から江差へ

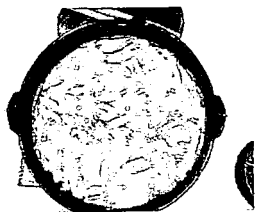
昨年4月、北海道檜山支庁に転勤となり、札幌市から江差町に引っ越してきました。江差町は渡島半島の日本海沿いの町です。私は小樽市で生まれ育ったので、海が見える町は大好きです。にしん漁や北前船の交易で栄えた歴史がしのばれる独特な雰囲気があり、北限の植物と南限の植物が入り交じる風景は、北海道というより東北地方に近い感じです。北海道遺産になっている姥神大神宮渡御祭、民謡の江差追分、五勝手屋羊羹などが有名です。こちらで暮らして気に入っているのは、イカやウニなどの海産物が新鮮で美味しいこと、日本海に沈む夕日が感動するほど美しいこと、生活のペースがゆったりとしていることです。

北海道の歴史といえば、明治政府による開拓が始まってからのわずか140年ほどと認識していました。こちらに来て、道南には中世以来の歴史があることを知り、目から鱗が落ちる思いをしました。上ノ国町はなんと800年前に開拓が始まったといわれ、松前藩の蠣崎氏につながる歴史があります。日本海を一望する夷王山の中腹には、15世紀に和人が道内で初めて築いた城である勝山館の跡があり、北海道遺産になっています。また、この辺りには源義経や弁慶にまつわる伝説も残っています。

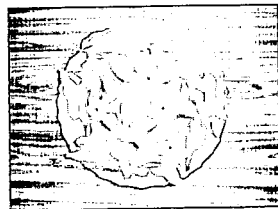
■ 伝統食との出会い

数年前、地元学を提唱し、宮城県旧宮崎町で「食の文化祭」を手がけた結城登美雄さんと出会い、伝統食や地域の家庭料理に関心を持つようになりました。こちらに転勤するに当たり、道南の歴史に育まれた伝統食と出会うのを楽しみにしていました。

北海道の郷土料理の代表といわれる三平汁はこの地域で生まれ、全道に広まったといわれています。三平汁の起源は、アイヌの日常食「サンペオハウ」に由来するという説、蝦夷地の開拓に携わった幕末の武士・齋藤三平が多くの客をもてなす時に作ったという説などがあります。もともとはにしん(季節により生、塩漬け、糠漬けを使用)と野菜を煮込んだものだったようですが、地域により、季節により、使う材料や味付けなどにさまざまなバリエーションが生まれました。



三平汁



豆漬け

飯寿司(ほっけ、にしん、いわし、さけ等)は、北陸からにしん漁に出稼ぎに来た人たちが伝え、この地域の気候が麴の発酵に適していたことから広まったそうです。このほか、豆漬け(枝豆の漬け物)、つぼっこ(ご飯をついて片栗粉を混ぜ、きのこ型に形作った団子を入れた具だくさんの汁)、ふきんこもち(すり下ろしたじゃがいもを布巾で絞って、残った繊維と沈殿したデンプンを合わせて丸めたもちを入れた具だくさんの汁)、ごっこ汁(冬期に獲れるホテイウオが入った汁)、クジラ汁(くじらの脂身が入った具だくさんの汁)、かたこもち(木型に入れて作るべこもち)なども有名です。

これらの料理は山菜、野菜、魚など、その季節に地場でとれる食材を使っており、地域の風土や歴史と切り離せないもので、身土不二の生活哲学が息づいています。料理に使う在来品種も残っています。作り方はつぶしたり、すり下ろしたり、こねたりと手間ひまかかりますが、その分、作り手の愛情がたっぷりと詰まっています。ほとんどの伝統食は、初めて食べました。どれも、素朴で懐かしい味がして、元気がでてくるような気がします。

■ 伝統食を伝える取組

檜山支庁でも、先人たちの知恵と工夫が詰まった伝統食に注目し、これらを作り、伝える取組を行っています。このうち、いくつかを紹介します。

○ 「乙部の食」再発見～伝統食料理教室(2005年10月23日、乙部町)

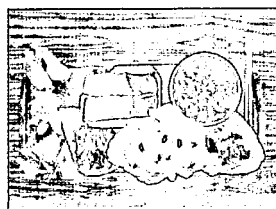
町内の老人クラブの方々が講師となり、町内の親子に伝統食の作り方を教えながら一緒に作り、昔結婚式で使われた朱塗りのお膳に盛りつけて、みんなでいただきました。この日は「つぼっこ」と「汁粉」を作り、老人クラブの方々が事前に作った「ちゃつ」(大根と人参のなます)と「おひら」(人参、豆腐、揚げの煮物)とともに食べました。

○ 80年前の農家のおやつ再現(2005年11月18日、江差町)

江差町の老人クラブの方々に、昭和初期、農作業の合間に食べていた「コンビリ」のおやつを再現していただきました。コンビリは小昼がなまったものです。ゆいっこ(結い)して順番に田植えをするとき、田植えをしてもらう農家が作り、ふるまいました。この日は、基本の豆ごはん、煮付け、酢の物のほか、サケの塩焼き、人参の白和え、鮎の昆布巻き、きんぴらゴボウ、漬け物などを作っていただきました。昔はキャベツの葉にのせて食べたそうです。



伝統食料理教室



コンビリのおやつ

○ 農家の母さんと「あったか鍋」を囲む会(2005年12月3日、江差町)

農協女性部の方々が講師となり、江差町の親子、消費者協会の方々と地元の食材を使った「つぼっこ」、「ふきんこ鍋」、「いももち鍋」を一緒に作り、出来たての鍋料理と新米のおにぎりを食べながら交流しました。「つぼっこ」が一番人気でしたが、シャキシャキした食感の「ふきんこ鍋」も忘れられない味です。

○ 江差の伝統もち三昧交流会(2006年1月14日、江差町)

農協女性部の方々が講師となり、江差町の親子などと、米の粉を使ったもち菓子を作りながら交流しました。この日作ったのは「かたこもち」、笹の葉でくるむ「ささもち」、あんを包んで蒸かす「ふかしもち」、蒸かしたいもをつぶして練る「いももち」です。農協女性部の方々が各家庭から持ってきた「かたこもち」に使う羽子板のような木型は、どれも使い込まれていて、印象的でした。

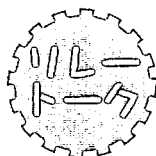
■ 伝統食は地域の宝

残念なことに、伝統食は家庭ではあまり作られなくなりました。貧しい食事というコンプレックス、核家族化の進行、外食の増加など生活様式の変化のほか、忙しい生活の中で手間がかかる料理は敬遠されるなど様々な理由があるようです。しかし、何世代にも渡り伝えられてきた伝統食は、次の世代にしっかりと伝えていかなければなりません。家庭の食卓で伝えられなくなったのであれば、地域の食卓で伝えていくという方法があります。地域の人たちみんなで料理して、みんなで食べる、楽しみながら伝える機会をたくさん作るといいですね。特に、子どもたちや若いお母さんに伝えることが重要です。

麻田信二副知事は、「何を食べて育ったか、今何を食べているか、何を食べていくかはどう生きるかにつながる重要なこと。」とおっしゃっていました。私も伝統食はアイデンティティを育む大切なものだと思っています。これからも、地域の宝である伝統食に注目し、伝えていきたいと思います。

■ 江口祐子氏 経歴

- 1958年 小樽市に生まれる
- 1980年 北海道大学法学部を卒業し、北海道庁に入庁。
主に農政の仕事に携わる。
- 2004年 北海道食の自給ネットワークの食育講座(試行)にスタッフとして関わる。
- 2005年 北海道檜山支庁農務課に転勤。
まだ初心者ですが、江差追分を習っています。



小さな八百屋を開店して今年でとうとう20年目を迎える。多くの出会いと別れがあった。中でも赤間 勉(つとむ)さんは、忘れられない一人である。

開業して間もない初夏、頭に手ぬぐいを巻いた男性が威勢よく店に入ってきた。開口一番「トマト食べてみないか？」見ればコンテナに大小不ぞろいのトマトがゴロゴロ…。それまで属していたグループと訣あって別れ、野菜の納入先がないのだと話す。細い目はお

だやかだが「助けてくれ」と、言っているかのようだ。

皆でトマトを食べた。甘酸っぱい味が口の中に広がった。「おいし〜い！」「よし、売ろう！」ということになった。認証が

どうのこうのという制度もなく、ノンビリした時代だった。

隣の伊達市に長年住んで、畑作のベテランでもあった赤間さんは、その時60歳だった。「自分の敷地に農業は一つもない」というのが自慢で、訪れた畑には、古畳が山のように積まれて「これは堆肥になるんだ」と説明してくれた。

正月に遊びに行くと、その頃一人暮らしだった赤間さんはマキストープの上に大鍋いっぱい雑煮を作って待っていた。お餅と一緒に野菜がどっさり入っている。中でも長いままのササゲが出てくる、出てくる。夏に採れたものをゆでて冷凍していたのだ。ホックリ甘い。

細インゲンに比べて近年売れなくなって六尺ササゲだが、後継の敦子さんは必ず少しだがこれを作っている。父の作る雑煮の思い出が彼女にもあるのかもしれない。そういえば私の母が作るササゲの油炒め煮もおいしかったなア。

赤間さんは二年前に亡くなった。幼い時に病気で聴覚を殆んど失い、会話は不自由だった。でも口のあけ方や音の響きでお互いに分るようになり、話はずんだ。達筆でスラスラ

と自作の俳句をよく書いてくれ、得意気にニコニコ笑っていた。(あの俳句、とっておけばよかったナア…)

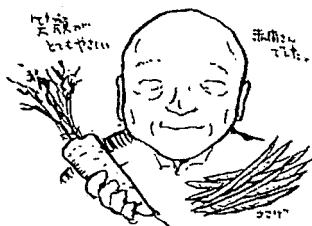
さて、20年目の八百屋のオバサマは、今ちょっと疲れ気味

である。おかし新鮮に感じた「地球に優しく」なんていう言葉が、なぜかとてもむなしく響くのだ。

「雪が解けはじめたぞオ。白カブがもうすぐ出るぞオ」そう言って長靴はいた赤間さんが店に飛び込んで来てくれたら、私はその日一日とても元気になれるのに！

赤間さんの思い出

ポラン広場の八百屋 ぐりんぴーす
室蘭市 富盛 保枝



食べることは生きること

～学校で畑で地域で、子どもたちとつくる食育活動～

2月18日(土)、札幌市教育文化会館講堂において、130名の参加者を集めての「食の自給フォーラム2006」が開催されました。本報告では、学校給食を核とした先駆的な食育に取り組む南国市・西森教育長の講演と、各パネリストの実践報告をふまえた意見を掲載します。

講演「自分たちで作り上げる給食～高知県南国市の取り組み～」

●高知県南国市教育委員会・西森善郎教育長

校長時代に「学校給食を含めた食をもっと身近なところにもってきたい」と給食に地元米を使おうとしましたが、当時は「前例がない」という制度の厚い壁に阻まれました。平成8年に現市長の初当選と同時に教育長に就任してからは、「戦後の与えられてきた学校給食から、地域とともに自分たちで作り上げていく給食」づくりを進めてきました。

この10年を振り返ると、超えなければならぬ二つのハードルがあったといえます。一つは、委託炊飯から自校炊飯への切り替えによる地元炊飯業者との交渉。もう一つは県の学校給食会との対立です。炊飯業者は市が契約破棄すれば廃業必至のため厳しい交渉でしたが、最後には「西森さんの考える給食が(次の)時代かもしれない」と納得してもらいました。学校給食会とも一時緊張状態が生まれましたが、子どもたちにとって身近な給食づくりを目指す南国市の思いを買いました。何かを始めるときには、最初から拍手だけがあるわけではなく、必ず大きなハードルがあると思います。

人に恵まれたことも大きかったと思います。10年間ともに歩んできた市長との信頼関係や、全国で栄養士から教頭に就任した第一号である甲藤(かつとう)さんら職員と一緒に乗り越えながら食育に取り組んできました。念願が叶い、平成15年度には月曜から金曜まで、地元中山間地域の棚田米だけを使った完全米飯給食が実現しました。学級ごとに家庭用炊飯器で炊き上げるこの米飯給食は子どもたちの圧倒的な支持を受け、食べ残しがなくなりました。ご飯が美味しいわけですから、当然おかずも食べてくれます。また、家庭で食や栄養の話が増えたことにより、保護者の関心も高くなるという波及効果もありました。

戦後の日本の教育は、子どもたちの優しい心情を育てるのに失敗し続けてきたのではないのでしょうか。食文化についても、これだけ優れたお米という食材を、もっと大事にすべき時代が来ています。私は何か新しいことをしたわけではなく、昔に戻しただけだと思っています。さらに、環境教育、農育の観点から、もっと土に親しもうと「米づくり親子セミナー」を実施しています。この体験をしっかりと受け取れば、間違いなく子どもたちはたくましく育つでしょうし、感謝の気持ちや生産の喜びを感じてくれると思います。

平成17年9月に「食のまちづくり宣言」をしました。学校給食から始めた食農教育への挑戦ですが、これから先は給食の領域を超えて、南国の食をブランド化するため、JAと連携した地元野菜の使用や有機栽培の試験導入を進めていきます。食育にゴールはありません。人間が生きている限り永遠のテーマであると思います。また新たなステージに向けて、これまでの実践を大事にしながらいよいよ全国発信をして参ります。

パネルディスカッション「学校で畑で地域で、子どもたちとつくる食育活動」

(コーディネーター:食の自給ネットワーク代表・三田村雅人氏)

●【学校で】札幌市立茨戸小学校PTA会長・天谷一男氏

農業体験を通して子どもたちに食の重要性を理解してもらおうと、行政や農業機関の協力を得て、学校の近くにある田んぼで、田植えから稲刈りまで一連の体験学習に取り組んでいます。さらに、親子と一緒に調理して食べる機会が重要と考え、お米の料理教室も加えています。3年経ちましたが、植えた稲が生長していくのを見ることで、ご飯を残さなくなるなど子どもたちが変わり、私自身も変わりました。今後は市全体にも農育の重要性を広めたいと思いますが、農家の協力をどう取り付け、継続していくかが課題です。横のつながりや組織づくりが重要だと思います。

●【畑で】元気村・夢の農村塾塾長・谷口保幸氏(深川市)

近隣市町の農業者や他業種の人たちも交えて農業体験の受け入れグループを作り、学校や旅行会社などを通して1戸につき3~4名の小・中・高校生が農業体験や地元と交流する取り組みをしています。作物や家畜の基本的な知識や食に対する価値観などを家庭で教えることが難しくなっている中で、子どもたちは、畑仕事などを通じて命の源である農業の現場から、命のつながりや心の大切さを発見することができます。これからも、農業の厳しさではなく楽しさを伝え、北海道から食を変えていくため様々な情報発信をしていきます。

●【地域で】食の自給ネットワーク事務局長・大熊久美子氏

今年度、計6回実施した食育講座では、基本料理実習や生産現場などでの体験学習を行いました。中でも農場実習では「生きている」野菜の美味しさを実感し、昼食のカレーライスの豚肉が農場内で抱いた仔豚の大きくなったものと知るなど、子どもたちは命をいただくことの意味を悟ってくれました。はじめは食器の並べ方や持ち方もバラバラだった子どもたちが、体験を通して大きく成長し、さらに子どもに刺激を受けた親も意識が変わったという嬉しい報告もありました。今後も地域の大人たちが協力して食育に取り組む必要があると思います。

●西森善郎氏

家庭では、就学前にお米を重視する日本型の食生活を日常化する食育をしておくことが一番重要です。給食では、地域でとれる食材の旬に合わせて献立を作るのが理想ですが、まずは栄養士さんに味方になってもらい、調理員さんにも理解してもらった上で市や町に協力してもらえば変わります。決してあきらめず、目標に向かって燃え続けることが大事だと思います。

(事務局 松本 啓佑)



小麦プロジェクト活動報告

小麦プロジェクトリーダー 米田 香

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今年で4年目。2005年度は133口の参加があり、生産者から消費者まで、食に関わるすべての人たちによって支えられています。

今年のトラスト製品発送は12月からスタートし、3月8日に最後の製品を無事発送の予定です。また製品発送の他、小麦の豆知識やメーカー紹介、生産者の奥様の声を載せた小麦通信、畑の様子や生産者を写真で紹介したファームレターを2回発行しました。

昨年から実施したギフトセットは今年も好評を得、「ハルユタカ100%粉5kg」16口、「ラーメン12食セット」20口、新たに加わった「手延べうどん6束セット」11口、「焼き菓子の詰め合わせ」23口を頒布しました。道外からの注文もあり、自宅用・贈答用として多くの申し込みがありました。

今月4日には、生産者、メーカー、消費者が一堂に集い、意見交換会を行います。小麦のミニ講座やトラスト製品の試食もあり、楽しい一日になりそうです。会員の皆さんの意見は次年度の企画に反映させていきたいと思ひます。



「まるごと学ぼう食育講座」

事務局長 大熊 久美子

1月28日（土）、ホテルクレーサッポロの貴田シェフを講師に迎え、2005年度最終回の「食育講座」が行われました。今年度の講座の集大成ともいえるこの日のテーマは、「シェフから学ぶパーティー料理」。メニューは魚介と野菜のサラダ仕立ての前菜、野菜のスープ、ポークピカタ（ポテオーレ添え）、デザートにミルクのやわらかゼリーという豪華な内容です。材料はすべて選りすぐりの道産素材で、このほかに道産小麦で作ったパンも付きました。メニューの多さからこの日はいつもとやり方を変え、子どもたちはどれかの料理を、ひとり一品ずつ責任を持って作るという形にしました。

グループ内での料理担当が決まり、貴田シェフの実演を見た後は、グループ毎の調理台でいよいよ調理開始です。スタッフに確認を取りながらテキパキと進めて行く子、貴田シェフの手順を思い出しながら慎重に作業を進める子、どの子の表情も真剣ながらどこか自信にあふれています。今までの講座での経験が、自分の力でやれるんだという自信につながったのかもかもしれません。

そして、「これだけの品数を無事に完成させる事が出来るだろうか」というスタッフのひそかな心配をよそに、子どもたちの手によって料理は見事に完成しました。お父さんお母さん達も一緒に参加しての昼食は「肉の焼き具合もバッチリ!」「盛りつけもキレイ」と大人たちから絶賛の声があがり、とてもおいしく和やかなひとときとなりました。

午後、子どもたちと一緒にお父さんお母さん達も貴田シェフの講義を聞き、子どもたちひとりひとりに修了証の授与を行い、みんなで記念撮影をして、2005年度最後の食育講座は終了しました。

ダシの取り方という基本から始まり、農場体験、豆腐づくり、魚料理、お店見学、そしてパーティー料理まで、全6回の講座で子どもたちは確実に成長しました。魚をまるごとさばいて家族に魚料理を作った子、自分から言い出して毎日のみそ汁作り担当になった子、農業漁業に関心をもち始めた子など、プロジェクトには父母たちからの報告もたくさん寄せられています。そして何より私たちスタッ

フが一番嬉しかったのは「最初は不安だったけど、食育講座に来て良かった。楽しかった!」という子どもたちの声でした。

『まるごと学ぼう食育講座』は更に内容を充実させ、2006年度も行います。



今年も好評だった大豆料理講習会

大豆プロジェクトリーダー 五十嵐 美由紀

去る1月15日(日)札幌市プラザで大豆トラスト及び会員6名、一般参加者11名、スタッフ7名の計24名で大豆料理講習会を行いました。

今年は、大豆ハンバーグのおろし煮、大豆の混ぜご飯、ご汁、豆腐入り白玉団子と大豆シャーベット、大豆ドレッシングサラダをスタッフの清水のりさんが講習しました。

参加者は「食」に関心が高いベテランの女性たちで、あっという間に大豆づくしのメニューが出来上がりました。試食後会員で加工製造業者マル美エンドウフーズの遠藤さんから、ここでしか聞けない業界の裏話や、北村の大豆生産者渡辺さんからは大豆収穫時の調整作業の難しさやトラストについてのお話があり、「生産者と消費者が支えあって、和を広げようよ、呼びかけがありました。」

参加者からは「大豆の形が変わることで、料理のパリエーションが広がるのが分かった」「生産者や製造業者さんのお話を直接聞けてよかった」「今日習った料理をみんなに伝えたい」との感想が聞かれ、今年も美味しく楽しくちょっとためになる大豆料理講習会となりました。

～一年を振り返って～今年度のトラスト参加者は71名。152口(304kg)～

生産者の(有)北村ファームサービス21の皆さんの努力で参加者に美味しいツルムスメを食べていただくことが出来ました。味噌は委託加工先の井上農園から3月の発送予定です。



「ふれんど活動報告」

ふれんどメンバー 太田 拓寿

1月14日会員交流会が開かれました。昨年3月の総会で交流会にむけアンケートをとり、集まった意見を元にミーティングをし、日程・内容・企画・案内と準備を進めてきました。企画の柱は小麦・大豆トラスト製品を食べよう！製品や手作り料理が次々運ばれとても華やかでワクワクするものでした。50名を超える会員が集いおいしい料理を囲んで交流の輪をひろげました。次回も多くの方に来てもらい、満足してもらえるものにできればと思います。

さて、今年一年のふれんどの取り組みを振り返ってみると、3年目の農業小学校での野菜づくり、市民マラソン大会への参加、仁木町の会員訪問、そして、ふれんどメンバーである松本啓佑君と米田香さんが婚約するといううれしい出来事などがありました。こうした取り組み、メンバーの思いを発信するふれん井の発行や、ホームページによる活動報告を行ってきました。しかし、社会人メンバーは時間的に制約を受け参加が難しいのが現状です。このような課題に対して、必要に応じてミーティング、メーリングリストの活用による情報の共有、それぞれの思いやアイデアの持ち寄りなどで活動に携わるようにしていきたいと思います。

2月には新メンバー3人と一緒に北見・置戸へ「食べ・学び・交流ツアー」を行い、新たなスタートをきりました。これからもふれんどというグループで学び・絆を深め、体験・発見する、仲間とたくさんのかたちを共有できるよう楽しく元気に活動していきます。

幸せいっぱいの会員交流会

美唄市 酒井 徹

去る1月14日土曜日の午後、札幌市の札幌ルーテルセンターで、会員交流会が開催されました。会員の皆さんには、昨年12月に「空とぶてんとう虫Vol. 27」とチラシでご案内しましたが、この催しは、普段なかなか会えない生産者、メーカー、流通、消費者の各会員が集まり、交流を深めようというものです。4回目となる今年は、自給ネットが手がける「トラスト」にスポットを当て、小麦トラスト製品や大豆トラストの豆料理も食べられるということで、会員の皆さんの期待も否応なく高まっていたのであります。

当日は、約50名の参加があり、しばらくお目にかかっている懐かしい方も来場。午後1時に、自給ネット代表の三田村さんによるあいさつで交流会がスタートしました。まずは、自給ネットのこれまでの活動について、事務局長の大熊さんがスライドを使って説明し、約5年間の活動を振り返りました。続いて、小林牧場の牛乳やサツラクの飲むヨーグルトなどをコップに注ぎ、美唄市で農業を営み発足時の運営委員だった森川さんの音頭で乾杯。食材の紹介や食材提供者からの説明を聞きながら、各テーブルで歓談が始まりました。テーブルの上には、芦別市の太田さんのお米でつくったおむすび、三田村さんのおもちと馬鈴薯、馬鈴薯の上にはサツラクのバター、エンドウフーズのお豆腐、岩見沢の井上農園の玉葱サラダ、余市で果樹栽培をしている藤崎さんのジャム、交流会に参加できなくてと余市の中野さんが送ってくれたトマトジュース、まだまだ紹介しきれませんが、会員の自家製サラダやお菓子や漬物などが並び、盛りだくさんとなりました。(幸せ)

そして、いよいよトラストの紹介です。大豆トラストはリーダーの五十嵐さんから活動内容が紹介され、同時に大豆料理が登場。北村の大豆生産者の渡辺さんからは栽培に対する熱い思いをお話し戴きました。続いて、小麦トラストのリーダー米田さんから活動内容が紹介され、れもんベーカリーの荒川さん、北見から参加されたティンカー・ベルの柏倉さん、フタバ製麺の仲田さん、サッポロ麺匠の山下さん、江別製粉の山口さんと平野さんからこだわりを伺いました。それに合わせて、れもんベーカリーのパン、フタバ製麺の手延べうどん、サッポロ麺匠の塩ラーメン、江別のピザソースを使ったピザ、ティンカー・ベルのパウンドケーキなどが登場し、お腹も満たされていくのでした(ああ幸せ)。

さらに今回は、各テーブルだけでなく参加者全体で交流するきっかけとして、ふれんどによるゲームが行われました。そろそろ宴もたけなわ、参加者も満足、交流会もお開きかと思いきや、ここで重大な発表がありました。なんと、ふれんどメンバーの松本さんと米田さんが、御結婚されるとのこと。松本さんと米田さんから一言ずつもらい、皆で祝福しました。(良かったね。幸せだね。)

というわけで、今年の会員交流会は、幸福感に満たされつつ、自給ネット監事の黒澤さんからのご挨拶でお開きとなりました。参加者からは、充実した内容と料理に圧倒されたとの声もあり、残った料理も全て参加者にお持ち帰り戴きました。来年もお楽しみに。

『笑顔のパワー』

生産者会員 帯広市 櫻井農場 櫻井 浩章

04年度まで農業大学校で学び、在学中に三田村さんに出会いました。消費者と生産者が少しでも近づける農業を目指したいと実習先を探し、三田村農園で実習をさせてもらったのがきっかけです。

三田村農園はちょっと不思議なんです。消費者の方が畑を耕し、草取りに励んでいる姿が毎日見られるのです。三田村農園では、市民農園を開いています。何だ、それじゃあ当たり前じゃん！

って思うかもしれませんが、普段自分の家で農業をしても消費者の人の姿を見たり話したりする機会は全くと言っていいほどありません。だから、すごく新鮮、楽しい。そして、仕事にやる気ができました。でも、そんなやる気の何10倍、何100倍も参加者の皆さんはやる気がみなぎっていて、パワーがありました。本当に「農業を楽しんでいます」っていう笑顔を見せてくれるんです。まいりました。農家にとって、こんなにやる気が出たり、力をくれる事って無いと思います。農業をしていると仕事に追われて、疲労感に襲われたり、しんどくなります。でも、そんな時にパワーをもらえるって、すごくありがたかったり、幸せなんじゃないかなと思いました。

三田村さんや他の農家さんにも影響を受けて、去年から農業体験の受け入れを始めました。何せ、農業1年目だったので教えると言うよりは、「教えて下さい」という感じでしたが、唯一仕事の中で全面的に任せてもらったのでやりがいがありました。今年も、子ども達の笑顔のパワーをもらって、1年頑張ります！！

『もりもり食べること』

北海道大学農学部3年 太田 愛子

札幌市北区に、カツ丼の激盛り、通称『カツ激』を女の子が完食すると、名前入りの色紙が店内の壁に張り出されるという定食屋があります。丼ぶり3倍のご飯に、卵でとじた大きなトンカツがのっているという、1人分とはとても考えられない量のカツ丼、それがカツ激です。私は大学1年生の頃、カツ激に挑み、想像を絶する満腹感と寒気と戦いながら、なんとか完食しました。

そんな私が、いつも感じていることは、私は周りの人に比べてすごく食べるほうだということです。「女の子なのに、よく食べるということは、少し恥ずかしいと思わないといけなのかな？」と思うことも多々あるのですが、食によって、毎日をとっても幸せに過ごせているので、良しとしています。

朝ご飯が楽しみで目覚め、たくさんのおいしい食べ物に囲まれている毎日…。私の一番の元気の源は食事です。

周囲の同年代の子の中には、恐ろしいほど食べない子がいますが、栄養の問題以前に、とても損をしているのではないかと思います。夕方に食べたコンビニのパンがその日初めてのご飯だという子は、朝と昼の幸せを味わうチャンスを逃してしまっていると思います。

これから、食についてもっと学び、世の中と自分自身が健康で幸せに生きるためにはどうすれば良いのかを考えていきたいと思っています。

2006年度通常総会のご案内

- 日時 2006年3月25日(土) 13:00～
- 会場 環境サポートセンター多目的ホール
(札幌市北区北7西6千代田ビル1F ヨドバシカメラ北向い)

同封葉書を必ずご返送下さい。

欠席の場合は、委任状に署名・押印を忘れずにお願ひします。

総会は会員の1/3以上の出席をもって開催されます。

■2005年度(H17年)会費未納の方は、
至急納入をお願いします。

個人年会費：2,000円

郵便振替：02700-1-47533

口座名：北海道食の自給ネットワーク

異動の場合は、FAX・電話・E-mail
にてご連絡下さい。

FAX 011-789-8890(事務局)

TEL 090-2879-2170(事務局 養島)

E-mail: info@jikyuu.net

◇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!

編集後記

本年度の自給ネットの活動も残りわずかになってきました。食育講座、大豆トラスト、小麦トラスト、ふれんど、フォーラムなど多くの事業をするまでになった自給ネット。NPO法人にもなり社会的知名度も上がってきました。事業に参加した感想やご意見などぜひお聞かせください。これからもたくさんの方々に参加して長く続けていけることを願います。また、運営スタッフや現場スタッフetc...色々な形での参加お待ちしております。2006年度の自給ネットもよろしくお願ひします。

(事務局 本村 雅幸)