



3月25日(土)、環境サポートセンター(札幌市)に於いて、NPO法人化後、第2回目の総会が開催されました。今後の運営方針や会員数増加を図るための手段に対し、積極的な意見交換が行われました。

発 行

NPO 法人 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

「コミュニティ・レストラン」を知っていますか？

北海道コミュニティ・レストラン研究会代表

いこいの店「野の花」代表 伊藤 規久子

1. 「コミュニティ・レストラン」とは

「コミュニティ・レストラン」（略してコニレス）は、東京にあるNPO法人「NPO研修・情報センター」（代表理事世古一穂氏）が推進する、「食」を核にしたコミュニティ支援を目的としたNPOの起業モデルです。コミュニティ・レストランは、「障害のあるなしにかかわらず地域で生き、地域で自立して暮らすためのもう一つの『しごとの場』づくり」、「コミュニティ・ビジネスとしてのNPOの起業」、「福祉就労と社会就労の中間型のいわばNPO就労のモデルづくり」等を目指して、1998年にスタートしました。

コミュニティ・レストランは、地域の人々の多様なニーズにあわせて、「安全安心な食の提供」「障害者の働く場づくり」「不登校の子どもたちの出口づくり」「高齢者の会食の場づくり」「循環型社会の拠点作り」等々のテーマをもって立ち上げて、NPOとして運営して行こうとするNPOの起業モデルです。食の提供に対しては「地産地消」「旬産旬食」「身土不二」「一物全体」「エコ・クッキング」を基本としています。

コミュニティ・レストランは、①人材養成機能②生活支援センター機能③自立生活支援機能④コミュニティセンター機能⑤循環型まちづくり機能という5つの機能を包含しています。

女性の自立支援、就職弱者の新しい仕事場づくりから始まったコミュニティ・レストランは、多くの人の共感を呼び、食を核にした循環型まちづくりや、コミュニティをエンパワーメントするNPOの具体的な事業形態として、地域の農業者、安全な食料を提供する地域の民間企業、生活者、行政等の協働によるNPOの起業モデルとしての広がりを見せてています。現在、全国各地で様々なテーマを持ったコミュニティ・レストランが誕生し、「NPO研修・情報センター」を核にしたネットワークも広がりつつあります。

2. 「コミュニティ・レストラン」との出会い

私がコミュニティ・レストランの活動に取り組むきっかけとなったのは、5年前、札幌市の主催したある委員会の公募委員になったことでした。公募委員の経験から「市民参加」や「協働」に大きな関心を持つようになりました。「市民参加」や「協働」についてもっと学びたい、そう思い、NPO研修・情報センターが主催する「協働コーディネーター講座」を受講し始めました。その中で、同センターが取り組んでいる「コニレス・プロジェクト」のことを知り、大いに共感したのです。というのは、自分が毎日の生活のなかで出会う様々な問題、例えば「農薬や添加物の入らない安全で安心な食べ物がほしい」「空気や水、土の汚染が心配。子供たちにできるだけ良い環境を残していくたい」「子育てをしていく上で出会う困難さ」「自分自身の働き方」など、そんな問題を解決する取り組み方法のひとつを見つけたと思いました。私の友人の中には、障害を持つ子どものいる人もいて、子どもの将来に対して大きな不安を持っていました。コニレスはそんな問題を解決するためのひとつの有効なツールだと思ったのです。

3. 「北海道コミュニティ・レストラン研究会」の活動について

「自分でも実際にコミレスを運営してみたい、」また、「コミレスのことをもっと多くの人に知ってもらいたい」という思いで、2003年3月、コミレスの主旨・社会的意義に賛同する仲間と「北海道コミュニティ・レストラン研究会」を立ち上げました。「北海道コミュニティ・レストラン研究会」の目的は、①北海道内でコミュニティ・レストラン（コミレス）の主旨・社会的意義を普及すること②コミレス起業のための支援体制づくりを行なうことです。活動内容は①コミレスに関する調査研究②コミレスに関する講座やセミナーの開催です。2003年、2004年にはNPO研修・情報センターと共に協力団体として、札幌市で公開講座・実践研修会を開催しました。また、調査研究事業として北海道内外の各地のコミレスを視察し報告書を作成しました。2005年度は、苫小牧市、当別町、釧路町、札幌市民力レッジ講座でコミレス講座が開催され、私はNPO研修・情報センター/コミュニティ・レストランコーディネーターという名称で講師を務めました。コミレスに関する社会の関心は強く、毎回大勢の人が講座に参加してくれます。講座参加者の中から、実際にコミレスをスタートさせた人、準備を始めた人も現れ始め、地道にコミレスのことを伝えていく活動、また、各コミレスが運営力を高めていくためにコミレス間で情報交換などができるネットワークづくりの重要性を感じています。

4. いこいの店「野の花」

「北海道コミュニティ・レストラン研究会」の活動と並行して、2003年6月、私は、自分の住む住宅街の一角で、生活クラブ生協の共同購入運動などを通じて知り合った仲間15名と一緒に「野の花」という小さなコミレスを始めました。「地域でコミレスを開きたい」という私の思い、「自分が所有する店舗の一部を地域の人に活用してもらいたい」というメンバーNさんの思い、「何か地域に役立つ活動をしたい」という他のメンバーの思いが運よく出会い、「野の花」の誕生となりました。現在、Nさんが経営する食料雑貨店の1/2のスペースを賃借し、喫茶・軽食コーナーの運営、近郊の農家が栽培する無農薬・減農薬・有機栽培の野菜、干し椎茸や切干大根など北海道産の食品の販売を行なっています。地域の人が作った手芸品の販売や洋服のリフォームなども行っています。

「野の花」の目指すコンセプトは「子どもからお年寄りまで地域に住む人たちが気軽に立ち寄り、お茶を飲んだり、ものを食べたり、世間話をしながらくつろぐことができる場所、いろいろな情報を交換できる場所」です。資金に関しては、メンバー全員が3万円ずつ出資しました。

「野の花」ではメンバーが当番制で店に立ちます。複数の人が調理に関わることに加え、厨房設備も限られているので、メニューはコーヒー・紅茶・ココア、ハーブティー、ジュースなどの飲み物、日替わりケーキ、おにぎり、うどんといった軽食に限られています。しかし、食材に配慮し、共同購入品を中心に減農薬・無農薬・有機栽培の北海道産の野菜や米、添加物の入らない調味料、遺伝子組み換え対策済のものをできるだけ使うように心がけています。また、一品一品に心を込め、ていねいに作ってお客様に出しています。おにぎりは、中身に添加物の入らない梅干や天日干のかつお節を使い、注文を受けてから握ります。うどんのだしも自分たちが選んだ素材を使って作っています。今、レストランや居酒屋では業務用の冷凍食品が大量に使われていて、大根おろしまで冷凍品を使う店あるとか。また、スーパーやコンビニではなくさんのお弁当やおかずが売られていて一見お

いしそうに見えますが、実際に買って食べてみるとがっかりすることも多く、素材も素性が不確かです。そんな時代だからこそ、素材を吟味し、ていねいに手作りした料理を提供することは重要だと思っています。

「野の花」で販売する商品は、自分たちが信頼できる生産者が作ったもので自分たちが欲しいと思う商品です。質の良い商品づくりに取り組んでいる生産者と出会うことは「野の花」を運営していく上で大きな励みであり、共に「安全・安心な食」の実現に取り組んでいます。この気持ちになります。「食の安心・安全」を実現するためには、消費者と生産者の「顔の見える関係」、そこから生まれる「信頼関係」が一番重要だと感じています。

さて、「野の花」には毎日、いろいろな人たちがやって来ます。ほとんどが近所の人たちで女性の割合が多いです。夫が定年退職し2人で家にいる時間が長くなつたので気分転換にコーヒーを飲みに来る女性。病気がちで遠くへは外出できないので買い物を兼ねて毎日のように店に寄ってくれる女性。自営業の合間に息抜きと食事を兼ねて来店する女性。通院帰りにお茶を飲みに寄る高齢の男性。子どものおやつ用のケーキや有機野菜を買いに来る若いお母さん。子育て真最中のお母さんが一息つきにやって来ることもあります。メンバーや他のお客様とのおしゃべりがストレス解消になるとのこと。時々「トイレ貸して下さい！」と小学生や集金の人が立ち寄ることもあります。

「野の花」ができたことで地域の会話量・コミュニケーション量は確実に増えた、と感じています。スタッフとお客様の間はもちろんのこと、お客様同士、スタッフ同士でも会話を楽しんでいます。天気の話、近所の出来事、料理の話、昔話、時には悩みごと相談の場になることもあります。ここで知り合いになる人達もいます。札幌のように高度成長と共に拡大してきた大都市では地域の人間関係は大変希薄化しています。近所でも限られた人としか顔見知りでない、近くで何が起きているかよくわからないというのが実情です。買い物に関しても、郊外型の大型店舗に押され地域にあった小さなお店は次から次へ姿を消し、そこにあった地域の人々の出会いと会話も失われてしまいました。「野の花」にやって来て楽しそうにおしゃべりしているお客様の姿を見ると、今の時代、地域の新しいコミュニケーションづくりの場として「野の花」のようなお店が必要であると感じています。

「野の花」の営業日・営業時間は、月曜日から土曜日（日曜・祝祭日は休み）、午前11時～午後4時までです。どうぞ一度お立ち寄り下さい。お待ちしております。

（住所：豊平区西岡4条9丁目8-21 ヤマナカ商店内 電話：011-855-5114）

◆伊藤 規久子氏 プロフィール

北海道余市町生まれ。札幌短期大学商業科会計・経営コース卒業。

英会話講師、翻訳業に従事。

ホームステイやホームビジットの受け入れ、異文化理解セミナーの企画、ボランティア活動全般に関する調査研究・講座企画などの自主活動を実践。

現在、札幌市生涯学習センター“ちえりあ”などで「ボランティア入門講座」「ボランティア・マネジメント講座」「食を通したまちづくり講座」のコーディネーターおよび講師を務める。北海道コミュニティ・レストラン研究会代表。いこいの店「野の花」代表。



メイショウサムソンが中央競馬のG1レースで2冠馬(皐月賞・日本ダービー)となるなど、競馬関係者には何かと話題が絶えない今年の日高。昨年のディープインパクトと同じように3冠馬の誕生かと期待が高まっている。

軽種馬生産においては、ここ数年の環境と違い活気づいてきているように見えるが、この日高においては、軽種馬オンリーの生産構造から夏が涼しく冬は雪が少ない環境や、軽種馬生産から産出される胎を活力した野菜生産、野菜や肉用牛などの導入による軽種馬との複合や軽種馬からの転換も必要となっているのが現実となっている。

農業・農政業務に携わってきてから30年余り、今振り返ると昭和50年代は生産振興中心の農政、50年代後半から60年代には生産面では米の生産調整の強化、流通・消費面では大都市への人口集中や道路網等が整備されたこと、流通の改善、生鮮野菜の冷凍・冷蔵輸送技術の開発・向上が図られたこともあり、道外移出をめざした野菜等園芸作物の生産振興と、米や畑作物、酪農など北海道の基幹作物にあっては、内外格差の是正を目的に、一層の生産コストの低減をめざした大規模農業の展開を図ってきた。

そして、平成に入り、生産振興・拡大をめざした農業・農政施策から、クリーン農業や有機農業、地産地消、生産者による直接販売、観光農園など、環境や消費者を意識した農業・農政施策が取り組まれ、ここ数年は、BSEの問題を契機に食品の偽装表示、農薬の適正な使用など一連の食品安全・安心に関する事件を契機に、消費者の食品に対する安全・安心の関心が一層高まったこともあります。特に農産物に対する安全・安心対策が急激な勢いで制度の創設や見直しが行われている。

振り返ると生産一辺倒の農業・農政施策から流通・販売対策へ、そして、消費者を意識した農業・農村施策へ変化してきており、特に、食品の安全・安心に関する施策は、北海道農業応援団や生産者と消費者との連携活動を行っている方々が先に取り組んでいた運動や行動を行政が追随している面もあるように見える。

米や牛乳など北海道農業の主軸である農産物が生産過剰の中で、生産側の供給見通しの甘さや食品安全に対する消費・流通の変化に機敏に対応されていない面も指摘されてはいるが、気象条件に左右され一年を期間として生産されている農産物が、工業製品のように簡単に需給調整が困難である

こと、また、北海道にあっては農業が地域の発展と経済を左右する面も大きいので、今後とも、消費者とともに農業を考え、消費者の理解と信頼を得た生産・施策に一層努めることが北海道農業が将来に向け生き残るために必要なことである。

食農教育も全道各地で小学生を対象にした田植えや稻刈り体験、農作物の生育を身近に観察することで小さいうちから農業への関心を呼び起こすことや、そこで生産される農産物への感謝の気持ちを伝えようとしている。この日高においても同様な取り組みが行われているが、その場限りの主催者側の満足だけで終わらすことがないように、機会あるごとに生産側から農業や農産物に関する情報提供をしていかなければならぬと感じる。

最近の新聞報道によれば、Aコープやホクレンショップでは国内産の農産物のみを取り扱うことにしたようである。これら取り組みが、食のグローバル化時代、年中、好きな野菜、果物が手に入らなければ満足しない消費者において、理解されるのは長い時間を要すると思うが、化石燃料を大量に消費する農業、四季に応えた農業のあり方の一考に良い機会であり、長い目で見る

と生産者の生産意欲の喚起、食料自給率の向上に繋がるものとの期待でき、消費者からの支援を待ちたいものである。

この日高は軽種馬生産が主体で、道内の中でも特異な地域である。耕種作物の生産が少ないこともあり、クリーン農業の取り組みやYES! clean農産物の生産地も僅かで、環境や食品の安全・安心に関する意識も他の地域に比べると必ずしも高いとは言えないのが現状で、クリーン農業や有機農業に携わってきたものから見ると寂しい感じもあるが、軽種馬が主体で軽種馬が農業である以上、軽種馬の地産地消。ようするにホッカイドウ競馬が卸売市場とするならば、市場に売(出走す)る軽種馬は商品であり、他の市場への出品(馬)にはない強い馬、特徴のある馬の出品(馬)を願うものであり、消費者(ファン)が購入したくなる商品(馬)が揃っていることが必要であり、この日高において、地域で生産される農産物は地域で消費する地産地消の一つとして、良質な馬の安定的な供給と地域が一体となったホッカイドウ競馬の勝馬投票券の購入によるホッカイドウ競馬の活性化と支援、地域挙げての取り組みがあつて全道からの支援の拡がり、理解へと繋がるのではないかとも思うところである。

農業・農政施策の転換と 消費者からの 支えによる農業の展開

浦河町 西田 稔明

もっと牛乳を



サツラク農業協同組合 野名 辰二

北海道内では、今年3月に約700トンの牛乳が廃棄処分されたのは、新聞紙上でございましたのでほとんどの方はご存じでしょう。その大きな原因は牛乳の消費の低迷です。牛乳の消費は前年比で2ヶ月連続減少となっており、現在も回復の見込みはありません。牛乳余りの減少は昨年の10月頃から顕在化し、年末年始には道内の乳業メーカーの工場はどこも満杯状態で、稼業度100%を超えるぎりぎりの状況で牛乳や脱脂粉乳を製造していました。

ホクレンはこの消費低迷に対してスーパーマーケットなどの協力で、北海道牛乳感謝恩キャンペーンを実施し、その内容は3月から5月まで店頭で牛乳1リットルパックを買うと200ミリリットルの牛乳を進呈するというものでした。このキャンペーンによる効果は、それなりにあったと聞いています。また地方自治体や民間企業でも牛乳の消費拡大に協力を呼びかける声も上がっています。一方で平成18年度計画から全道の酪農家は生産調整を実施することとなり、乳牛の淘汰や子牛への全乳哺育などを行って減産を強いられることになりました。牛乳の消費低迷は緑茶・豆乳飲料などの飛躍的な消費の伸びと、牛乳を飲むと太るといったようなイメージが消費者に浸透しているためと考えられています。また牛乳には食品衛生法等の規制により、容器が紙パックや瓶に限定されるため、ペットボトル容器などと比べて携帯性やファッショナビリティに劣る面も考えられます。

ご存じのように、学校給食では現在どの小学校でもほとんど牛乳がメニューのなかに取り込まれていますが、牛乳消費のアンケートなどの調査結果によると学校給食を終えた中学生・高校生の特に女子生徒の消費が非常に低いことが表れています。家庭での消費も北海道の一世帯あたりの牛乳消費量は年間約80リットルで、全国平均では約100リットルということです。一世帯が平均約2.8人として計算すると、全国で一人あたりの牛乳消費量は一日100ミリリットルで、わずかコップ半分の量となります。

酪農は、現在に至るまでほかの農業に比べて明るい将来があるとみられていましたし、実際に酪農に携わっている農家は収入面でも不安がなかったものです。最近浮き彫りにされてきたのは、酪農家と消費者との隔たり、つまり牛乳を生産する酪農家は牛乳を搾れば搾るほど収入は増加し、それがどのように製品化され、スーパーマーケットなどで流通し消費者のニーズはどうであるかということをほとんど考えなくてもよかつたのです。農産物などでは農家と消費者とのつながりを持たせるため、「顔の見える商品」をアピールするように農家側からも努力してきました。酪農家の中に



もそういう消費者とのつながりを少しでも持とうと自分で処理・販売しているところも少なくありません。「私たちつくる人」で終わってしまっては、消費者の牛乳離れを止めることができないということを十分に肝に銘じるべきでしょう。

牛乳などに関わるマイナスイメージとなる事件・事故などが頻発したことは、記憶に新しいことです。

牛乳の水増し、品質の悪い脱脂粉乳を使った加工乳による食中毒事件など、これらが現在の牛乳の消費低迷を招いている一因ともいえます。現に加工乳の消費減少は大きく、未だ後遺症を引きずっているといった状況です。

牛乳はほかの農産物と違い、酪農家と乳業(会社)が一体となって初めて商品として消費者に届けられることを考えれば、両者がそれぞれの責任を全うすることが重要となります。現在酪農を取り巻く環境は「食の安全・安心」「環境にやさしい」政策のもとに、P L 法、H A C C P 、ポジティブリスト制、家畜排泄物取締法など様々な努力が必要となってきています。一方でW T O 交渉のなか乳製品の自由化など解決しなければならない問題が残っており、国内酪農の生き残りの方策が一刻も早く求められます。

最近牛乳飲用についての否定的な本が話題になっていますが、その内容はほとんどお粗末なもので重箱の隅をつくような話題と科学的にどうかと思われるものです。

長い歴史の中ですっと飲まれてきた完全食品に近い牛乳がいわれもない中傷にさらされるのは、業界の片隅にいる者としては憤りさえ感じます。

牛乳アレルギーの方がいたり、乳糖不対症の方がいたり、ベジタリアンの方がいたり、牛乳を飲めない人は確かにいますがほとんどの人には価値のあるおいしい栄養源であり、特に若い女性にはカルシウム源として非常に重要な食品です。牛乳はほかの飲み物と違い栄養価の高い自然の食品であることを消費者の皆さんにもっと理解してもらえたたらと思います。昨年の国内牛乳生産量は約830万トン(北海道約380万トン)で、そのうち牛乳等の飲用向けは470万トンです。もし日本全体で毎日牛乳をコップ1杯みんなが飲んだら870万トン必要になり、牛乳以外は何も作れなくなります……。

そんなことにはならないと思いますが、少しでも多く牛乳を飲んで頂きたいと思います。





2006年度 小麦プロジェクト 活動方針

5年目的小麦プロジェクトがスタートします

小麦プロジェクトリーダー 酒井 徹

2002年にスタートした小麦トラストは、今年で5年目を迎えます。昨年度は133団の参加となり、北海道食の自給ネットワークの活動としても軌道に乗ってきました。しかし、昨年度までプロジェクトリーダーをされていた米田さんをはじめ、今年はスタッフの顔ぶれが大きく変わりました。私もスタッフとしては今年新たに参加する1人ですが、皆さんのご協力を戴きながら、今年も良い取り組みにしていきたいと思います。

小麦は大切な食糧であるにもかかわらず、自給率がとても低い農産物です。だからこそ、生産者が作り支え、消費者が食べ支える小麦トラストは、とても重要な取り組みです。しかし、ご承知のように、小麦は収穫してそのまま食べることはほとんどなく、粉にしてからパンや麺やお菓子などにして食べることが多いので、このトラストが成り立つためには多くの方々の協力が必要です。実際、このトラストは小麦の生産者をはじめ、地域の農協、製粉会社、小麦製品のメーカー、産地の役場、農業改良普及センター、消費者と、様々な方の協力で成り立っています。今年は、そうした意義も再確認しながら、美味しく楽しい活動にしていきたいと考えています。また、トラスト製品の内容もこれまでのアンケートを参考にしながら、メーカーの方々と一緒に、より魅力のあるものにしたいと考えています。道産小麦と天然酵母でつくるパン屋さんも新たに加わる予定です。

今年の産地見学交流ツアーは7月に美唄市を訪問します。例年よりも生産者と消費者の交流を重視したツアーにしたいと考えています。また、今年は新企画として小麦料理コンテストを計画しています。全道のみならず、世界各国の美味しい小麦料理が登場する予定ですので皆さんも是非ご参加下さい。

活動計画

- | | |
|--------|----------------|
| 5月～6月 | トラスト会員の募集 |
| 6月 | ファームレター第1号の発行 |
| 7月 | 産地見学交流ツアー（美唄市） |
| 8月 | ファームレター第2号の発行 |
| 10月 | パンづくり講習会 |
| 11月 | 小麦料理コンテスト |
| 12月～3月 | トラスト製品、通信の発送 |
| 3月 | 意見交換会 |

私が小麦トラストに参加したのは2年前からです。参加費の12,000円は決して小さな金額ではありませんが、参加者が伸び悩んでいると聞き、半ば義理で申し込みました。ところが、参加してみるとその内容が素晴らしいだったので、次の年からは両親にも勧めています。今年はお酒を送ってくれる友人などの分も、活動の紹介も兼ねて申し込むことにしました。会員の方で参加を迷っている方は、是非一度お試しください。



2006年度 ふれあい学習広場「ふれんど」 活動方針

今年も元気に活動します

ふれんど場長 太田 拓寿

今年度ふれんどリーダー改め場長になった太田です。生産者として新たな視点でふれんどの活動を提案し、盛り上げていきたいと思います。一年間よろしくお願いします。

さて、ふれんどではこれまで農業小学校に毎年参加してきました。隔週で畑に集い土に触れ、秋には丹精込めて育てた野菜を収穫する喜びを分かち合ってきました。残念ながら今年度は参加を見合わせることになりました。5月の開校式からふれんどの活動をスタートできず寂しく思います。

しかし、うれしいニュースもあります。春から新しい仲間が加わることとなりました。ふれんどに新たな可能性が広がることと思います。

各プロジェクトとの連携を図りイベントに参加し、また、会員交流会に向けた準備をメンバーの力を合わせて進めていくなど、ふれんどらしい元気な活動を展開していきたいと思います。



2006年度 大豆プロジェクト 活動方針

「大豆のお楽しみセット」が登場します

大豆プロジェクトリーダー 五十嵐 美由紀

2000年から始めた大豆トラストは、今年7年目を迎えます。手探りで始めたこの運動も、毎年150～200口の申し込みをいただき、「貢い支え」の輪が広がってきました。また、（有）砂浜ファームサービス21（生産者6名）による「作り支え」の体制もでき、この6年間でトラスト運動の基盤作りができました。昨年まで大豆を美味しく食べていただくための大豆料理講習会を行ってきましたが、今年はそれに変わった取り組みとして、地域限定となりますが「大豆のお楽しみセット」を企画しています。

トラスト大豆は、「ツルムスメ」という大粒の煮豆に適した品種です。長沼町にある道立中央農業試験場で、11年の年月をかけて選び抜かれ、1990年に北海道の優良品種になりました。道産の「ツルムスメ」は、高級煮豆用原料として、輸入大豆や府県産大豆で代替できない、人気のある大豆です。煮豆にすると、ほっくりとして、甘みとコクが口いっぱいに広がります。会員のみなさんにも、ぜひ大豆トラストに参加していただき、道産大豆の美味しさを味わっていただきたいと思います。

今年も、小麦トラストとの連携をはかりながら、プロジェクトメンバー一同（鈴木、清水、上野、五十嵐）、チームワークの良さを活かしてがんばります。



2006年度 食育プロジェクト 活動方針

「まるごと学ぼう食育講座」

食育プロジェクトリーダー 山里 麻奈美

今年度も、7月から「まるごと学ぼう食育講座」が開講します。12月までの計6回、いろいろな生産者の方々とかかわりながら、子供たちと食について考え、技術を身につける、おいしい、楽しい時間を考えてまいります。講座内容は、

第1回 7月15日「料理はミラクルワールド～まず基本を身につけよう～」(基本編)

第2回 8月26日「野菜でパワーアップ～もりもり食べて体も心もすっきり～」(農業編)

第3回 9月23日「漁師さんを訪ねよう～とれたての魚が待ってるよ～」(漁業編)

第4回 10月21日「牛さんからの贈り物～牛乳はこんなに使える～」(酪農編)

第5回 11月25日「スーパーの仕事拝見～メニュー作りにも挑戦だ～」(流通編)

第6回 12月16日「シェフ気分でいただきます～考えたメニューを作つてみよう～」(まとめ)

と、第3回・第5回で2度の現地学習があり、内容が盛りだくさんです。

子供たちは、今年度の講座で何を学び、どのような力をつけ、「食」に対してどのような意識を持つようになってくれるのでしょうか。最後の回では、自分たちで考えたメニューを作ります。どのような素敵なか料理ができるのか今からとても楽しみです。今年度も子供たちと共に、笑顔で楽しく活動していきます。ご協力よろしくお願いします。



農業学生団体 Agees(アギーズ)の活動について

北海道大学 農学部4年 山野 裕子

こんにちは。今年から自給ネットのメンバーになりました山野裕子です。農業に興味があり、学内学外でいろいろ活動しています。そこで私が大学で取り組んでいる農業学生団体の活動を紹介したいと思います。

私が自給ネットに参加した今年の1月、ちょうど同じ時期に大学でも農業学生団体を立ち上げ、活動を始めました。それがAgees(farmerの意味のスラングだそうです)です。「農業の現場と学生を結ぼう!」というコンセプトで、農業体験ツアーや各種イベント、援農の仲介などを企画し農学部生を中心に活動しています。まだまだ結成1年目の駆け出しだが、これまでに北村のいくつかの農家さんのもとへ週末農業体験に通ったり、ゴールデンウィークに深川市で農業体験ツアーを行うことができました。夏休みには大学と富良野市が協定を結んだことに関連して、富良野市での農業体験ツアーを企画しています。学生の受け入れに熱心な農家さんや地域の方々の協力もあり、予想以上のペースで企画をまい進中です。

ここで自給ネットのみなさん聞いてみたいのですが、「農」学部の学生はどの程度農業に興味があると思いますか。また、農業に触れる機会がどの程度あると思いますか。答えはおそらくみなさんのお預りを下回ると思います。私の実感ですが、農学部の研究分野には環境、植物、バイオ、食品、森林、生態など様々な要素があり、農学部に入学する学生でも「農業」というキーワードに全く触れずに来る人もかなり多いようです。そして、農業という大枠をほとんど学ばないまま研究に入るということも多いです。それはそれでいいのかもしれません、せっかく農業がとても盛んな北海道の農学部で、学生にとって農業が遠い存在になってしまふのはやはりもったいないと私は思っています。

そんな中、農業の現場からもっと感じたり学んだりできるはずだ!と発足したのが私達の活動というわけです。活動の発起人でもあるAgeesの代表は十勝の農家出身・農業高校卒という異色の?経歴の持ち主で、農学部の現状に物足りなさを感じてこの活動を立ち上げようと考えたそうです。実際Ageesを立ち上げた当初、本当に農業体験が求められているのかを知るために農学部生全体にアンケートを実施してみました。結果、「機会さえあれば農業体験をしてみたい」という意思を示す学生が大多数を占めることが分かりました。私達学生団体が、積極的に学生側に対して農業とつながる機会を提供することができたら、今よりもっと多くの学生が農業を意識できる

ようになるはずです。そして、より良い消費者や、研究者、行政者、関連業者、生産者をいっぱい作れたらいいな…!こんな野望を抱きつつ、アイデアを出し合う毎週のミーティングは本当に楽しめます。

まだまだ課題は多いですが、こうして学生側からもできる何かを模索中です。農業・食料の運動として大先輩の自給ネットと、Ageesと、私はどちらからも違う刺激を受けながら楽しんでいます。

<http://www.agees.jp/>



『私の食育生活』

札幌大学経済学部4年 佐々木 綾花

私の食育生活を紹介したいと思います。①マイ水筒・マイバック・マイお箸を持参します。②星澤幸子先生のレシピを1日1品作っています。③食べ残しは極力しません。④外食で食べ残った場合は持ち帰ります。(お店の人に簡易包装してもらう、タッパを持参)⑤食材は簡易包装を選びます。⑥大学のゼミでは食と農の勉強をしています。⑦有機野菜バイキングのバイトをしています。⑧玄米菜食を勉強中です。この中でもぜひお勧めしたいのがマイ水筒を持つことです。朝、家を出る前の5分でお茶を準備するだけです。私の水筒は手のひらサイズで携帯にも便利です。ペットボトルのお茶よりも安くてお得です。

私の母は網走の小学校で管理栄養士をしています。食育が本格的に始まり、仕事が増え家に帰ってくるのがとても遅くなりました。疲れと、食育へのプレッシャーに耐える母を気の毒に思い、可哀相だと思いました。母の手助けをしたい。母の気持ちを楽にさせてあげたい。母と共に食の知識を高めあっていきたい。そんな思いから卒業論文は「食育」にすることを決めました。

私の夢は「料理の先生」になる事です。食の第一線に向かって走り続けたいと思います。

『振り返ってみると』

小川 光子

若かった頃、これから子供を世に出せば、その子は将来この地球上で生きていけるだろうか、と考えていました。

30年前娘が生まれた頃、紙パック、トレー、ビニール袋等が世に出始めました、紙パックはどんどん子供のおもちゃに変身しましたが、やはり捨てることになり、ビニール袋はたまりました。夫は、日本は近い将来、ゴミであふれ、農薬汚染が広がると心配していました。

10年前、清田に出来るゴミの最終処分場を見学した時、関係者の一人が「物を作ればいつかはゴミになる。新品でもそれはつまりゴミ」と言うのを聞いてそうと思いました。恐ろしいゴミと言えば、核物質、化学物質があります。しかし、ゴミでも再生できる生物由来の物はやり方によっては問題にならない、と思っていました。ところが、1996年から突如世界中に広がった遺伝子組換え作物は、大いに問題があるのでした。その行く先は、地球上の生物を駆逐し、地球を砂漠化する方向性があるのでした。私達人間は何としてでも、ここでそれを止めなければなりません。それには、その本質を知り、買わない・食べない・作らせないことが必要です。



「てんとう虫」がさらにリニューアル!

2005年度から横書きにチリニューアルした「空とぶてんとう虫」。次号からは、より読みやすく、より充実した紙面へバージョンアップします。自分の住んでいる地域の食自慢や、おいしいお店、こだわりのお店の紹介、また、会員のみなさんの中から特派員を募り、各地域からレポートしてもらうコーナーなどを予定しています。その他にもさまざまなアイデアを検討中です。もちろん、生産者や会員さんからのメッセージ、各プロジェクトの活動報告、食に関する話題も今までどおりお伝えしていきます。

お店や食べものに限らず、紹介したい人や場所、自分が取り組んでいることなども大歓迎! みなさんの持っている情報をどんどんお寄せください。電話、メール、FAXなど、いつでもお受けしています。この機会に、あなたも「空とぶてんとう虫」の紙面作りに参加しませんか? 特派員も随時募集しています!

■事務局会計より2006年度会費振込みのお願い■

「2006年度会費」をまだ入金されてない方は、至急下記までお願いいたします。

個人会費 2,000円 団体会費 10,000円

振込先 郵便振替 02700-1-47533

または、北洋銀行 桑園支店 普通口座 0054918

口座名 北海道食の自給ネットワーク

尚、大豆トラスト(生豆2kg 1500円(別途送料500円)、味噌加工5500円(味噌8kg)、

小麦トラスト12,000円(4ヶ月製品・送料込み)の申込みを受付しています。

会員の皆様のご参加をいただけすると幸です。

振込み用紙の摘要欄に内容を明記し、会費と一緒に振込みいただけます。

編集後記

生まれ育った札幌を離れ、浦河町へ引っ越しして早7カ月。国道沿いに広がる海、緑色に染まる山々、広大な牧草地で元気に走りまわる馬の親子。自然に囲まれた暮らしは、札幌では味わうことのできない心地よさがあります。

今年度から事務局としてお手伝いさせていただくことになりました。会報のリニューアルへ向けて準備の真っ最中です。会員のみなさんが、どこにいてもお互いに情報を共有し、つながりをもてるような紙面を目指してがんばりますのでどうぞよろしくお願いします。「こんな情報を載せて!」といったご意見や、これまでの会報に対するご感想など、みなさんからの声をお待ちしています。

(事務局 米田 香)