



7月8日(土)、「小麦トラスト産地見学交流ツアー」で美唄市峰延地区を訪れました。

9月23日(土)、第3回食育講座で、日高門別の漁師・石崎忠幸さんを訪ねました。



▲さばいた魚を真剣に見つめる子供たち。

◀地引き網体験で獲れた魚。
大きなカレイやシシャモがたくさん！

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

今月の話題

いよいよスタートした 残留農薬のポジティブリスト制度

北海道大学大学院農学研究院・教授

飯澤 理一郎

《衝撃を与えたカボチャからの「ヘプタクロル」検出》

この夏、北海道の農業界に大きな衝撃が走った。JA函館市亀田から新潟県内に出荷されたカボチャから基準値を大きく上回る残留農薬が検出されたのである。検出されたのは0.07ppmの有機塩素系殺虫剤「ヘプタクロル」。0.03ppm(1kgの農産物に0.003gの農薬が残留している状態)がその残留基準値とされるから、残留量は2倍以上に達する。出荷分は回収され、未出荷分の160トンと合わせて全量、焼却処分されたことは言うまでもない。そこで話が終わるのであれば、農家やJAの「不注意・手落ち」と言って済ませたかもしれない。しかし、事はそう簡単ではなかった。問題の「ヘプタクロル」は今から30年も前、1975年に農薬登録が失効し、以降、製造も使用もされていなかったからである。なのに何故、今更検出されたのか。「ヘプタクロル」の半減期が2年とされることからすれば、失効前にとてつもなく莫大な量が撒かれたか、あるいは予想だに出来ないほどの“奇怪”なことが起こり分解が妨げられたか、ぐらいのことしか原因として思いつかない。

《ポジティブリスト制度とは?》

さて、問題が発覚したのは、食品衛生法に基づく新潟県長岡保健所の残留農薬検査によってである。周知のように、食品衛生法は2003年に大幅に改正され、残留農薬検査が強化されるとともに、新たに残留農薬に「ポジティブリスト」制度(3年の猶予の後、この5月29日施行)が導入された。「食の安全・安心」を求める立場からすれば、それは大いに歓迎すべきことと言える。しかし、ポジティブリスト制度の導入は、第2、第3の「ヘプタクロル」問題を引き起こしかねない危険性をも秘めているのである。

何故か?それを理解するために、まずポジティブリスト制度の概観から始めよう。英和辞典でポジティブ(positive)を引けば「肯定的な」などの日本語が出てくる。ポジティブリストとはまさにその訳の通り「肯定的な」すなわち残留の許される農薬とその基準値(残留上限値)が洗いざらいリスト化されているものを指す。もちろん、リストにない農薬の残留が一切認められないことは言うまでもない。

しかし、洗いざらいリスト化すると言っても、700を超す農薬の残留基準値を、作物毎に細かく設定するのは容易なことではない。綿密に行おうとすれば、いちいち臨床試験やら何やらが必要とされ、莫大な経費と時間がかかる。とても3年の猶予期間では時が足りない。そこで、採用されたのが次のような暫定的な措置である。すなわち、現在、基準のあるものはその基準とし、基準のないものについては、まずコーデックス基準を優先順位第1位、次いで農薬取締法による登録保留基準を第2位、外国基準を第3位として基準を設定する。そして、それらすらないものは一律0.01ppmを残留基準として設定するというものである。

このようにポジティブリスト制度は、残留の許されない農薬のみをリスト・アップしたそ

これまでの「ネガティブリスト」制度とは根本的に異なる考え方立った制度だと言える。ネガティブリスト時代、リストに名のない農薬は幾ら残留していようが規制の手段はなかった。しかも、農薬取締法で認可されている農薬が350種、また世界的に使われている農薬が700超もあるにも拘わらず、食品衛生法で残留基準が定められていたのは250にしか過ぎなかつたのである。そこからすればポジティブリスト制度は大きな前進と言って良い。

《生産者・消費者が注意しなければならない点は？》

しかし、喜んでばかりはいられない。ポジティブリスト制度への移行に伴って、生産者側にはもちろんのこと、消費者側にも、今後、注意・克服していかなければならない諸問題が横たわっているように思えて仕方ないからである。

まず、生産者側から入ろう。その一つは、これまでにもまして使用時期・回数・量・濃度などの農薬散布基準の遵守が求められるとともに、可能な限り農薬を使用しないという「脱農薬」の姿勢が求められることである。そのためには、綿密な予察に基づく使用回数・量などの最小化や農薬に代替する方途の開発・導入などが必要とされよう。二つは、農薬散布の綿密で正確な記帳が必要とされることである。問題が起きた時に身の潔白を証明するのは綿密で正確な記帳以外にはありえないからである。三つは、残留農薬の種類や基準値が作物毎に異なることから、他作物への飛散防止対策をしっかり講じることである。散布を風の穏やかな日にするとか、飛散防止ネットや緩衝帯を設けるなどの対策が考えられよう。そして最後に、問題が起きてしまった時の対策を今から考えておくことである。これまでの農薬使用の実情からすれば、いつ何時問題が発生しないとも限らない。その時に慌てふためかなければ、風評被害の防止や被害農家への救済措置などをも含めた総合的な対策を考えておいても決して損はない。

次に、消費者側である。安全・安心の担保という観点からすればポジティブリスト制度は大きな前進と言えるが、不安な面がないわけではない。その最大のものはわが国の食料自給率の極度の低さと関連してのものである。全ての輸出国がわが国の基準を満たしてくれるのであれば問題はないが、そうとばかり言えまい。各々の歴史や食料消費の事情を反映して、基準が各々異なることも十分に考えられるからである。とすれば、将来、輸入出来る物がない、食料が足りないという事態にも発展しかねない。事実、ポジティブリスト制度の施行に伴って、特に中国からの野菜などの輸入が大きく減少してきているのである。「安さ」などに魅せられて輸入物に走ったツケが、とんだところで帰ってくるとでも言えようか。

どうやら、ポジティブリスト制度を、食の安全・安心を担保する制度として真に活かしていくためには、生産者・農家側での努力の積み重ねばかりではなく、消費者側での国産物への回帰、生消提携などに基づく「国産物の買い支え」運動なども必要とされていると言えそうである。

■飯澤 理一郎氏 プロフィール

1948年 山形県長井市生まれ。

北海道大学理学部卒業の後、北海道大学大学院農学研究科農業経済学専攻博士課程修了。

農学博士。名寄女子短期大学講師、専修大学北海道短期大学助教授・教授を経て、北海道大学助教授。改組により、現職。





北海道の食レポート 地域の食に



さっぽろ ~「シチリアの赤」を意味するトマトとは?~

レポーター 八重崎 聖子

「シシリアンルージュ」という新品種のトマトが今年から日本で作られているのをご存知ですか。先日、知人宅でこのトマトを使った料理をごちそうになって、そのおいしさに驚きました。コクがあっておいしい!早速、家でトマトソースパスタを作り、家族から「レストランのパスタみたい」とほめられて、ますますこのトマトが好きになりました。

大きさは少し大きめのミニトマトぐらいで、細長で濃い赤色です。北海道内では新篠津や南幌などの農家数戸が作っているだけで、常時扱っているのは札幌の三越、大丸ぐらいのようです。ちなみに先日、三越では1パック368円でした。

9月7日、テレビ「新どっちの料理ショー」で取り上げられ、トマトソースを作つてオムライスを仕上げていました。番組の中で、茨城の農家のシシリアンルージュを地域の小学校の給食に出してもらったというエピソードが紹介されました。ミニトマトが嫌いな子供にも大好評で、「このトマトなら食べられる」という子供が続出したとのこと。確かに生で食べてもおいしい。生の料理用トマトでここまでおいしいのは珍しいそうです。もし手に入るチャンスがあったら、ぜひトマトソースパスタを作つてみてください。ニンニク、オリーブオイル、シシリアンルージュ、塩、この組み合わせだけで十分本格派の味になります。シシリアンルージュを薄切りの豚肉で巻いて焼くだけでもおいしいですよ。



ふらの ~「オムカレー」でまちおこし~

レポーター 市川 紗子

「オムカレー」には6ヶ条があり、地元で採れた食材をいくつか使わなければならず、条件をクリアした店が「富良野オムカレー」と名乗ることができます。その他の取り組みとして、小規模ですが、富良野産小麦を消費しようという活動があります。無料配布がきっかけとなり、富良野産小麦に切り替えてくれた会社もあるそうです。

■お気に入りのお店

「Bistro Le Chemin (ビストロ・ル・シェマン)」: ちょっとおしゃれなお店。野菜が甘くておいしいです。ランチや喫茶(手作りケーキもおすすめ)もあります。

「富良野地麦酒館」: 地ビール、自家製ソーセージ、パン、ケーキ、どれもおいしいです。

「菜野(さや)」: 奥さんの作る日替り定食は家庭的で野菜たっぷり。体にも優しいです。

「アイスマilk工房」: ミルクやぶどう味のほか、野菜(かぼちゃ・人参・とうもろこしなど)入りのアイスもあります。おすすめはかぼちゃです。

富良野地方は、牛肉・豚肉・卵・牛乳・果物・米・野菜等いろいろなものを作つていて、手に入らないものはないくらいです。特におすすめなのはメロン、スイカ、とうもろこし、アスパラ、ジャガイモ、人参です。あとナウピーも。(モナカの中に凍った納豆が入つていて)給食でいました。最初食べた時はアイスだと騙されてしまうのです。

農産物直売所が年々増え、富良野だけで40箇所くらいあります。スーパーで売つていない野菜もあり、調理法も教えてもらえるのが楽しみです。個人やグループなど、農協以外の販売ルートをもつ農家の方も多く、農業って変化しているんだなとつくづく感じます。



おびひろ ~イタリアントマトをぜひ味わって!~

レポーター 櫻井 浩章

帯広市広野・八千代地域で、全国的に珍しいイタリアントマトを作っている母さんグループがあります。それが、元気なトマトの会「チャオ」です。本業である農業のかたわら、時間を見つけてはトマトを栽培しています。イタリアントマトは生食には向かないのですが、熱を加えることによって甘みを増す調理用トマトで、コクがあり、香りも良いです。パスタなどに使われることが多いのですが、レストランで一般に使われるものは主に缶詰のイタリアントマトで、生のイタリアントマトを使用しているお店はほとんどないようです。「チャオ」のイタリアントマトは、イタリアンレストラン「ペペサーレ」全店（札幌4店舗、帯広1店舗）で食べられます。帯広でちょっと珍しいトマト料理を食べるなら、「ゆう天」（西17南3）の天ぷら。トマトを天ぷら？と思うかもしれませんが、なかなか人気のようです！定番のイタリアントマト料理を楽しむなら、「北海道ホテル」、「ラ・ステラポラーレ」、「ボルドー」の、3箇所の帯広のレストランで食べられます。どのお店もだいたい9月いっぱいの期間限定でしか食べられません。でも、この時期に帯広に来ることがありましたら寄ってみてください。なかなかお目にかかる不容易、産地直送のイタリアントマトの味を試してみてはいかがですか。

えさし ~オススメは何といっても魚貝類~



レポーター 江口 祐子

私が住んでいる檜山地域は、日本海に面していて海の幸が豊かなところです。新鮮で美味しい魚介類がリーズナブルな値段で手に入りますし、少量しか獲れないため地元でしか流通していない珍しい魚や貝に出会うのも楽しみです。

■春の魚

サクラマス（ヤマメ）は桜が咲く頃が旬の魚です。漁獲を制限しているため、4月～5月中旬にかけて出回る稀少な魚。繊細な味で、どんな料理にしても美味しいです。ベニズワイガニは高級食材の松葉ガニ、越前ガニの親戚ですが、値段は庶民的です。白い字でカニと染め抜かれた赤い旗が漁師の直売所に立つと買いに行きます。深海に生息しているため水分が多いですが、甘みが強くて美味しいです。

■夏の魚

江差町では6月になるとイカ漁が始まります。沖合に見える漁火は夏の風物詩です。透き通って弾力のあるイカ刺しが食べられるのは港町ならでは。7月からは地元のウニが出回ります。江差町の居酒屋では、針がまだ動いている殻を半分に割ったウニがお通しに出することがあります。

■秋の魚

お盆過ぎから獲れ始めるクロマグロは、脂がのる秋～初冬が旬です。江差町のM寿司でいただいた中トロの味は絶品でした。もちろん秋サケも獲れます。サケの身を使った料理も美味しいですが、いくらの醤油漬けはこの時期ならではの味覚です。

■冬の魚

冬が旬のスケトウダラは、白子（タチ）とともに鍋物に欠かせません。私は昨年、ブイヤベースを作りました。檜山で獲れるスケトウダラは、チゲ鍋の材料として韓国へ輸出されています。この他タチウオなども獲れますし、アワビ、エゾバカ貝、サラ皿、ホタテ貝、カキなど貝類も種類が豊富です。四季折々の海の幸を食べに、ぜひ檜山へお越しください。（ご連絡いただければ、おすすめのお店を教えますよ。）



食の思い出の季節の話題 のつれづれ日記



『カボチャ大好き！になった私』 浦河町 米田 香

実りの秋がやってきました。ジャガイモやカボチャ、ぶどうにりんご。色彩豊かな野菜や果物は食欲をそそります。先日、体験農園で育てたカボチャを収穫しました。「形もいいし色もきれい。何を作ろうかな…。」そんな思いでカボチャを見つめながらニコニコしている自分の姿は、少し前までは想像もつきませんでした。というのも、カボチャは私の苦手な野菜トップ3のひとつだったからです。

なぜカボチャが苦手だったのか。今でこそ、煮た時のホクホク感がとてもおいしいと思えるのですが、当時抱いていたのはモソモソ感でした。それが嫌で、カボチャの煮物だけを食べるのに1時間。最後まで手をつけない煮物は冷たくなり、さらに増すモソモソ感。両親は食事の嫌には厳しく、簡単に残すことができなかつたため(今ではその嫌に感謝)、鼻をつまみながらなんとか食べっていました。

私が「食」や「農」の大切さに目覚めたのは、まだ学生だった3年ほど前。環境デザイン分野の研究のため約1年間、オーストラリアとニュージーランドの有機農家に滞在し、毎日の畑仕事や料理を通して環境に負荷をかけない暮らしを経験したことがきっかけでした。

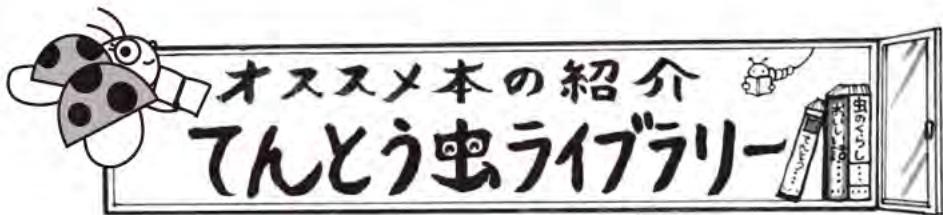
ある日、日本人の奥さんのアイデアで「カボチャもち」を作ることになりました。もちは好きだけどカボチャは…。恐怖を覚えながらも言われるがまま皮をむき、煮て、裏ごしあしたところへ塩少々と片栗粉を混ぜる。平たく成形して、バターを熱したフライパンで両面を焼き、仕上げにのりを巻いてできあがり。作り方も見た目も「いももち」とほぼ同じです。それまで料理とは無縁の私でしたが、なぜかこの時は料理がとても楽しく感じられました。いざ、醤油をつけて一口食べてみると…「ん？おいしい！」

この日を境に、どんなカボチャ料理も食べられるようになりました。自分でもびっくりするほど好きになり、菓子店へ行っても見向きもしなかったカボチャのケーキやプリンも今では大好物です。母も「あんなにいやいや食べていたのにね」と驚いていました。もう一つ不思議だったのは、カボチャのニガテ克服を機に、和食好きになったこと。日本を離れたことで、改めて日本食の良さに気づくことができたのは私にとって大きな収穫でした。同時に、自分で料理することは大事なのだと痛感しました。他の苦手野菜(内緒です)もすっかり克服し、大地で育った野菜たちに感謝しながら味わっている日々です。

いつか子どもが産まれたら、小さな頃から「食育」を心がけようと思います。何年もカボチャのおいしさを知らないままソンをしてきた?私のようにならないためにも…いろいろな味を覚えてほしいです。

なんだかカボチャが食べたくなってきました。今夜のおかずは煮物に決まり！





オススメ本の紹介 てんとう虫ライブラリー

食や農に関するオススメ本を紹介するコーナーです。

秋の夜長はやっぱり読書。でも寝不足には注意しましょうね。

『食べものはみんな生きていた』

著●山下惣一 講談社 1,500円+税

これは、著者が2001年9月から2004年3月まで、毎日小学生新聞日曜版に連載したものまとめた本です。

文中、自らを「じいちゃん」と呼んでいる山下惣一(そういち)さんは、佐賀県生まれの現役の農家さん。妻や息子夫婦、孫たちとの日々の暮らしの中から、ある時は素朴に、ある時はスルドク農業や食のあり方を訴えます。肩の力を抜いて、じいちゃんのおもしろい話を読んでいるうちに、いつの間にか目からウロコが落ちているという配配。子どもだけではなく大人にもぜひ読んでいただきたいオススメの一冊です。 (推薦者 大熊 久美子)

『捨てるな、うまいタネ』

著●藤田雅矢 WAVE出版 1,300円+税

「普段、台所で生ゴミ行きになっているタネを気軽にまいてみませんか?」という話から始まり、地産地消、日本の自給率、食の安全に関する問題まで、幅広く「食」の話題に触れています。やわらかい文章と丁寧な説明で、植物の世界に足を踏み入れたことがなくてもスイスイ読めます。簡単に果物を育てるノウハウも満載。「もしかしたらこれも芽が出る?!」と期待が膨らみ、さっそく実践してみたくなることまちがいナシです。たべものの源であるタネの奥深さをぜひ味わってください。 (推薦者 米田 香)

『わら一本の革命』

著●福岡正信 春秋社 1,200円+税

不耕起、無肥料、無農薬、無除草。いわゆる「自然農法」で、米と麦作りを30年以上実践してきた福岡氏。この農法は、彼が日本では元祖と言われています。なるべく何もしないでも作物が育つようにと心がけていたら自然農法が生まれたそうです。近代農法以上の収穫を得ているという事実には驚くばかり。さらにこの本で福岡氏は、現代社会が抱えている様々な問題の解決へつながるメッセージを発信しています。

自然農法に賛成か反対かはひとまず抜きにして、農業に関わっている方は一読の価値あります。農業者以外の方にももちろんオススメ。田んぼの前で、のんびりお話を聞いているような感覚で読みます。 (推薦者 米田 香)

大豆プロジェクト活動報告



大豆プロジェクトスタッフ 清水 のり子

6月25日(日)、「トラスト畠の土に触れる交流会」を、今年も空知管内の岩見沢市北村で開催しました。大豆トラストの会員、生産者、大豆プロジェクトのスタッフ含め17名が参加しました。今年のトラスト畠は昨年同様、生産者グループ⑪ファームサービス21の佐藤さんの圃場です。5月上旬に蒔いた種は、6月の寒冷気候により生育がやや遅れている状況でした。前々日に降った雨のために土が軟弱でしたが、全員で草取りのお手伝いをしました。一畝170mもある大豆畠の草取りは、人の手では大変な作業であることを実感しました。今では除草剤を使わず、カルチで機械的に除草しているそうです。また、アブラ虫が大豆の病気を誘発するため、どうしても防除が必要であること、コンバイン収穫に対応し、莢の位置を高くするため、大豆の間隔を狭くしていると、渡辺さんが説明してくれました。大豆が元気に育ち、秋に私たちの手元へ届くのを楽しみに圃場を後にし、北村のおすすめスポットへと急ぎました。まずは眺めのよい石狩川堤防へ。アイヌ語で「曲がりくねった川」という意味だと教えていただき、風景を見ながら農業に対する思いを伺いました。次に渡辺さんが案内してくれたのは、昭和56年に購入した思い出深いトラクター、また、乾燥機の代から農業に関わってきてている渡辺さんの人生の一コマを話していただき、農業に対する姿勢に熱いものを感じました。その後、交流会会場の砂浜コミュニティセンターへ戻り、大豆づくしの昼食をいただきました。その後、参加された皆さんから、自己紹介とそれぞれのお話を聞きました。浦河の参加者は、「地元産・道産品を口に入れるよう心がけている。大豆も顔の見えるものを意識している」、中富良野の参加者は、「物も知らない、買うしか知らない人が増えている世の中であるからこそ、こうした積極的な行事はとても大切」という前向きなお話を聞くことができました。この貴重なお話を受け止め、これからも大豆プロジェクトスタッフ一同、家庭に取り入れやすい大豆をお届けすることを目指し、邁進したいと思います。最後に、⑪ファームサービス21の皆さんご協力ありがとうございました。



ふれあい学習広場『ふれんど』活動報告

ふれんど場長 太田 拓寿

春先はなかなか活動を引っ張ることができずにいましたが、夏になり本格始動しました。まずは会ったことがないメンバーが顔を覚える機会をとミーティングにあわせて交流会を行いました。ミーティングではこれまでにない意見が交わされ有意義なものとなり、交流会では親睦が深まりました。新しい力が加わったことで今後、回を重ねることでよりメンバーのつながりが強まることだと思います。メーリングリストにも順次加わってもらっています。それぞれのフィールドでの活動や所属している各プロジェクトで得た情報・経験、それらを通して感じたことをふれんどの仲間たちにも伝え共有できればと思います。また、ふれんどを盛りあげていく企画も考案中。まずは会員さんのところへ、実際に見て学び・交流することを目的とした訪問を予定しています。

会員交流会に向けての企画づくりもスタートしました。ふれんどの力を結集し、参加者はもちろん、スタッフも楽しめる交流会をつくりあげたいです。これまでの交流会のアットホームな雰囲気を大事にし、その中に新しい風を吹き込みたいと思います。次回のてんとう虫の発行に合わせて詳細・ご案内をお伝えします。

これからも楽しく活動の輪を広げて、ふれんどから様々なことを発信していきます。



小麦プロジェクト活動報告

「生産者の心がこもったおもてなしに感動」

小麦プロジェクトスタッフ 平野 瞳美

毎年好評の小麦トラスト産地見学交流ツア。3回目となる今年度は美唄市峰延を訪問しました。7月8日（土）、この日参加したのは、生産者、メーカー、JAみねのぶ、普及センター、峰延中学校の教頭先生、トラスト会員、スタッフの総勢52名です。今年は春先から雪解けが遅れ、7月は低温、8月になると猛暑…という天候に小麦達は大丈夫なのだろうかと心配してしまった程。それでも必死に育っている小麦達と、同じく懸命に育てている生産者の姿に会ってきました。

朝8時。札幌を出発したバスは一路美唄市へ。車中ではスタッフが作成したクイズ（スタッフが深夜まで作った力作なのでした（涙））をして楽しみました。

峰延に到着後、生産者の方とご挨拶。早速、トラスト生産者森川和徳さんの小麦畠を見学しました。まだ色づいてはいなかったのですが、きれいな緑色をしていました。「これが大切に育てられた小麦かあ～」。私達消費者に製品として届けられるものがこうして目の前にあると、生産者の方の育て方と同様に大切に食べなくてはと実感しました。

お昼は峰延中学校で生産者の奥様達と合流。5班に分かれてのすいとん作りは和氣あいあいとしていてとても充実した時間でした。すいとんなのか、はたまた餃子の皮なのかわからない位の大きさのものもありました。メニューは、ごはん3種（えんどう豆・発芽大豆・小豆）、サラダ、すいとん、ハーブティー（レモンバーム・カモミール）、黒豆茶、漬物（本当にどれも美味しかった！）で、えんどう豆が苦手な私もこのご飯はとても美味しくいただきました。きっとこの味はここでしか食べられない価値のあるものだと思いました。

昼食後、場所を移動して生産機械を披露してもらいました。実際に機械が動いている様子は迫力満点！機械を巧みに操る生産者の方々は本来の姿というべきか、すごくかっこよく見えました。帰りは美唄のハーブ米とそうめんのお土産までいただき、もりだくさんのツアーとなりました。

今回のツアーは、それぞれ心に残ったものになったのではないでしょうか。これも、農繁期に関わらず協力していただいた生産者の方々のお陰です。どうもありがとうございました。すぐそこにある食べものだけを見て全てを評価するのではなく、前段階にあるものを見つめることによって気づくこともあると思います。ツアーを通して、生産者と消費者の間を縮めることができ、意識の変化に繋がる大きな役割を果たすのだと感じました。



小麦の手刈りもしました

食育



食育プロジェクト活動報告

「第3回食育講座～漁師さんを訪ねよう・

「それたての魚がまってるよ～」を終えて

食育プロジェクトリーダー 山里 麻奈美

9月23日(土)、食育プロジェクトでは、受講生と、その保護者や兄弟を含めた32名と一緒に、石崎さんの待つ日高門別に向かいました。今回は、みんなが楽しみにしていた、「地引網漁体験」の日です。天気は快晴！ますます期待が高まります。

移動のバスは、子供たちへの「お魚クイズ大会」です。知っている魚の名前を挙げる問題では、「イシダイ」や「クロソイ」など、大人の頭でもパッと出てこないような難しい名前もありましたが、「シメサバ」や「イクラ」という珍回答もあり、車内が沸きました。

門別に着くと、さっそく地引網体験です。さっきまで、波が来るたびにキャーキャー言っていた子供たちも、真剣に網を引っ張ります。台風の影響で波が高い中、地元の青年部の方々のご協力の下、ゆっくりと、しっかりと、少しずつ網があがってきました。「地引網体験はとっても楽しかったです。力も結構必要だったけど、魚がたくさんとれてうれしかったです。カレイの赤ちゃんなどがとれて口がピクピク動いていました」「網を引くのは大変だったので、魚一匹とのりでも大変なのかなと思った。だから魚は残さず食べようと思った」。子供たちは楽しみながら、それぞれいろいろなことを感じ取ってくれました。

次は子供たちが魚を卸して調理です。まずは石崎さんが、目の前で大きなサケを卸してくださいました。サケの内臓や血が出てきても誰一人として「気持ち悪い」などとは言いませんでした。逆に興味を持ち、「心臓触りたいな」と心臓を手渡してもらっている子もいました。「ピラミット形で面白い形だ」という感想です。婦人部の方々のご指導の下、子供たちは一人一人が一尾ずつ、大きなパパカレイも上手に卸しました。

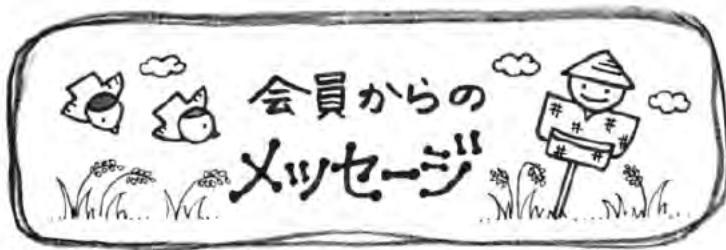
調理が終わるとお待ちかねの昼食です。メニューは、海の幸でいっぱい！カレイの煮付けに石狩鍋、炭火焼きシシャモにイカ、アカハラの刺身…「こんなに美味しいのは食べたことがない！」とみんなおかわりをしました。「浜のお母さんたちの料理がとてもおいしかったです。魚のシェフみたいですね」「これなら一週間おかげにしても食べれると思う」と保護者の皆さん。子供たちからは、「ただおいしいから食べるというのではなく、現地の方々のお仕事の大変さ、また、大切な一匹の魚だったのだということを感じて、もっと食べたい」という感想がありました。帰りには「漁師になりたい」という男の子もいました。それだけ、子供たちにも現地の人がかっこよく、大事な存在だとうつったのだと感じました。

今回の講座にご協力いただいた日高門別のみなさん、どうもありがとうございました。



石崎さんの話に熱心に耳を傾ける子供たち





北海道大学大学院 農学院 今野 聖士

今年の春から、小麦トラストのスタッフとして参加させていただいています。まだ参加して数ヶ月ですが、小麦トラストへの思いを書いてみたいと思います。現在、小麦トラストに参加されている方は120名を超えてます。人数を見ますとかなり多いように見えますが、小麦トラストで消費する小麦の絶対量は、参加されている農家さんや農協さん、食品製造業者さんにとっては本当に微々たる量しかありません。勿論、こうしたトラスト活動を続けること自体に大きな意義があり、それゆえ、皆さんのがいろいろと協力しあって活動が成り立っているわけですが、地場農産物を食べ「支える」ことが本トラスト活動の信条である以上、活動はまだ端緒が開かれたばかりだと思います。難しい事だとは思いますが、名実共に、小麦トラストの会員が地場農産物を食べ「支える」事ができるよう、さらなる活動の広まりを期待し、少しでもそのお手伝いができればよいなと思っております。

札幌市 越山 乃子

事務局の方のお誘いで今年会員になり、同時に小麦トラストのスタッフになりました。何もわからないまま、生産者の方やスタッフの皆さんにお会いできることが楽しくて参加しています。食品の安全性に興味を持ったのは、子どもの離乳食が始まる時でした。それ以来、講演会などで私なりに情報を得てきました。大切なことなのに食品に関して正しい情報が一般に知らされていない現状は残念です。健康のために体に良い食べものと水を取るように心がけています。

手を動かすことが好きです。料理やお菓子作りも。最近は、簡単で美味しいものを中心に追求？しています。娘が、「最近ケーキ作ってないね」と言います。作ると半分は私の口に入ってしまうので…体型も気になるし。でも香りの良い洋梨を見つけたら、生の洋梨タルトを作ってみるつもりです。もちろん簡単で美味しい！

会員になって、色々な職業の方に出会い、お話を聞く機会を持つことは私にとって貴重な体験です。大豆トラストの味噌と小麦トラストの製品の到着は美味しい体験になることでしょう。

● ● ● ● お 知 ら せ ● ● ●

今号から新コーナーを加え、リニューアルしたてんとう虫。より多くの会員さんが紙面上で情報発信・交換していただけるよう、書き手も読み手も楽しめるよう内容を盛り込んだつもりです。タイトルも手書きにして雰囲気を変えました。

「地域の食レポート」ではその名のとおり、会員さんから地域の食にまつわる情報をレポートしていただきます。次はあなたが住んでいる地域にズームイン！するかもしれません。どんな小さな情報でも構いませんのでぜひ教えてくださいね。「食のつれづれ日記」は、これまでのリレートークをベースに、季節に合わせた旬の話題をお届けします。「てんとう虫ライブラリー」では、子どもも読めるやさしいものから、専門的な知識を得たい人のためのちょっと難しめのものまで、幅広いジャンルの食の本を紹介していきます。雑誌でも、その中の一部分でもOK！食べもの、農業、漁業、加工業…食のテーマは無限大。皆さんの「オススメ」をお待ちしています。

「このコーナーはよかった」、「こんな情報が知りたい」など、皆さんのご意見・ご感想をお寄せ下さい。会報は皆さんの声で作りあげるもの。ご協力よろしくお願いいたします。次号もお楽しみに。

■2006年度会費納入のお願い■

「2006年度会費」未納の方は、至急下記まで入金をお願いします。

- 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

急いで！



9月中旬の三連休、車で道内を内回りに一周して来ました。秋晴れの朝にサラブレッドが駆ける浦河を出発。日高山脈を抜け、一面に小豆やピート、デントコーンの畑が広がり、馬鈴しょの収穫機が走る十勝平野を縦断。足寄からは牛群を車窓に映しながら網走に入り、津別のファームインで年上の友人と親交を暖め、さらに石北峠を超えると大雪の麓には黄金色に輝く田園、富良野の丘陵には可憐な花々…。

地域それぞれに特色ある農村景観を満喫しつつも、広い北海道にはまだまだ知らない食や農の営みが沢山あると実感した小旅行でもありました。この会報づくりを通じての情報収集や、人との「つながり」を今後も大事にしていきたいです。

(事務局 松本啓佑)