



11月25日(土)、第5回「まるごと学ぼう 食育講座」で、札幌市内のスーパーを訪ね、流通の仕組みや仕事を学びました。

11月11日(土)、札幌市のエルプラザにて、小麦トラスト会員による「小麦料理コンテスト」を行いました。7品の個性豊かな小麦料理を作り、審査の後、全員でいただきました。

発行

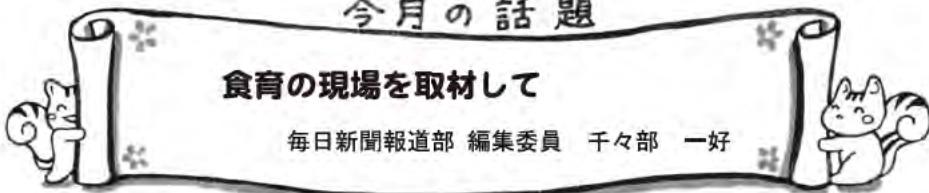
NPO
法人 北海道食の自給ネットワーク
札幌市東区北15条東18丁目2-17 (有)ワードエム内
TEL (090) 2818-5502 FAX (011) 789-8890

ホームページアドレス
<http://jikyuu.net>
E-mail: info@jikyuu.net

今月の話題

食育の現場を取材して

毎日新聞報道部 編集委員 千々部 一好



農業や食の問題に关心があり、数年前から食育の取材をしています。食育を進めるうえで、重要なことは人づくりと地域との結びつきだと思います。毎日新聞道内面で4月から11月まで、「新教育の森ほっかいどう第3部 食育の現場で」という題の連載企画を担当しました。その際、地産地消の取り組みを進める江別市を取材し、人と地域のつながりの大切さを改めて知りましたので、そのことをまず紹介します。

◇人と地域に恵まれた江別

農地面積が7,710ヘクタールと、市全体の4割以上を占め、稲作や畑作、酪農が盛んな江別市。人口は札幌のベッドタウン化で増え続け、12万4,000人になりましたが、農業人口は全体の1%強の約1,600人と減少しています。しかし、初冬まきという独自の栽培方法で始めた小麦「ハルユタカ」の地域ブランド化など、都市近郊農業の振興に力を入れています。

学校給食は地元産のタマネギ、ジャガイモ、ニンジンなど15種類以上の農産物を使い、地産地消を進めています。地場食材の利用率は43%と、道内でも群を抜いています。給食はセンター方式で、市内2カ所で作ります。まだ栄養教諭はいませんが、栄養職員が学校と給食センターを回って、おいしい給食づくりを目指しています。

地元生産者と給食センターが協議し、農産物納入の計画を作っています。また、積雪寒冷地の北海道は冬場に地場野菜が不足しますが、地元農家が越冬野菜のキャベツなど、通年供給できる態勢づくりに挑んでいます。

文部科学省が2004年度に学校給食で地場食材をどれだけ使ったか、品目数を調べたところ、全国平均は21.2%でした。都道府県別では北海道はトップの36.9%、2位は熊本県の34.2%、3位は和歌山県の31.6%でした。江別市は現在の43%から50%を目指して頑張っていくそうです。

また、小中学校で田植えなどの農業体験を取り入れたり、食品メーカーへの社会見学なども行っています。また、「男子、厨房に入ろう」と、ユニークな大人の食育も始めました。

江別市は農業地帯であるとともに、食品加工の地元企業があります。江別製粉、菊水といった食品加工メーカーが地場農産物を使った商品開発のほか、消費者との交流の輪を広げています。子供が描いた絵をパッケージに使ったラーメンを地域限定販売し、好評だったようです。

さらに、酪農学園大や札幌学院大など大学が複数あります。また、道立食品加工センターなど試験研究機関もあり、バックアップ態勢もできています。

2005年5月には、農家、食品企業、教育関係者、行政などの担当者が集まって、「食育推進協議会」が発足しました。市役所農業振興課を事務局に、食をめぐるさまざまなネットワークを生かし、地域の特色を打ち出した食育を推進しています。

農業生産に恵まれ、食品加工メーカーもあり、大学や試験研究機関もあるという地の利を生かし、市民はもとより、行政や企業も食育に理解を示す、江別市の環境は道内でも恵まれた条件にあると思います。

◇食育を知らない人は半数近く

昨年7月に施行された食育基本法に基づいて、「食育白書」が今年11月初めて公表されました。それによると、朝食の欠食や1人ぼっちで食事をする孤食が増えていることが改めて浮き彫りになりました。

朝食欠食率（2004年調査）は全体で10.5%に上り、世代別では20代が1番多く27.4%、続いて30代が20.1%。子供では10代後半で12.4%が朝食を食べていませんでした。また、朝食の孤食は、小学生で20.1%、中学生では41.6%でした。

家族がそろって夕食をとる回数も減っています。1976年は「毎日」が36.5%でしたが、2004年には25.9%まで低下。逆に「週2~3回」が24.2%から36.3%に増加しました。

一方、「食育」という言葉の周知度は、言葉も意味も知っていたのは26.0%、言葉は知っているが意味を知らないが26.6%。逆に言葉も意味も知らなかったのは47.4%と、半数近くもいたことは驚きました。

◇息長く取り組もう

現在の食の乱れの背景には、社会的な要因があります。核家族化、女性の社会的進出、塾通いにテレビゲームと子供を取り巻く環境の変化など、いくつかあるでしょう。これを改善しないと、根本的な解決への道のりは遠いでしょう。

一昔前なら、祖父や祖母が家にいて、大勢で食事をしました。はしの持ち方から、よくかんで食べること、食べ物を大切にする気持ちが、食卓を囲んで自然と教えられていました。また、母親が仕事などで忙しく、食事を作る時間が少なくなる一方、コンビニやファストフード店が街中に目立ちます。おふくろの味はどこかへいってしまいました。

「教育は百年の計」と言われます。食育はすぐに結果が出るものではないでしょう。こつこつと息長く続けていくことが重要です。

■千々部 一好（ちちぶ・かずよし）氏 プロフィール

1956年 東京都文京区生まれ

立教大学文学部卒。1981年、毎日新聞北海道支社に入社。札幌を振り出しに、道内や東京で勤務。現在、報道部編集委員として、教育問題を担当。





北海道の食レポート 地域の食に



あかびら ~名物「がんがん鍋」登場~

レポーター 赤平市 尾堂 静子

多くの地域に名物があり、最近では「名物づくり（探し）」に取り組んでいる町が増えていますが、「赤平には名物（名産）が少ないので、みんなで新たなものを開発してはどうか」という声が数多くありました。

時を同じくして、赤平市が市民と共同で作成した「スクラムプラン（赤平再生プラン）」の中に「食ブランドの開発」という、市民との「協働」で実現しようとする計画が出され、この動きに連動できないかという思いもあり、今年1月に「赤平の食を考える会」を立ち上げました。

18年度の取り組みとして、9月2、3日の札幌大通り開催の「ふるさと市場」への出店は、市内の寿司店で提供していた「ホルモン鍋」に注目し、ネーミングをインパクトのある「がんがん鍋」と命名して、食を考える会として出店しました。2日で1,000食の販売を計画、当日まで不安でしたが非常に評判を呼び、2日間とも完売したため、会員一同自信を深め、「がんがん鍋」を市内の飲食店のメニューに加えてもらうための取り組みを進めることになりました。

現在、基本レシピをしっかりと確立するとともに、個々のお店が独自の味付けをして提供できることと、一定の決まり事、例えば「必ず具材の中に一品以上地元の食材を使うこと」など、地産地消をも視野に入れながら、市内に広げていく取り組みをしています。



えりも ~えりも短角牛~

レポーター 浦河町 蝦名 恵利華

日高と聞いて真っ先に思い浮かぶのは、「馬」でしょうか。では、日高の食と言えば…？コンブ、ツブ、イカ、カレイ、ケガニなどの海産物や、トマト（平取）、ミニトマト（静内）、ピーマン（新冠）、軟白長ねぎ（門別）、いちご、みついし牛、びらとり牛などの農畜産物…。

太平洋に面し、夏涼しく冬温暖な日高には、おいしい食材がたくさんあります。その中で今回私が紹介するのは、日高の最南端、えりも町で生産されている「短角牛」です。

スローフードジャパン認定の「食の世界遺産」にも登録されている「短角牛」は、5月から12月までの間、豊かな自然の中で放牧されて育ちます。余分な脂肪が少なく、赤身の味が濃いおいしい牛肉で、霜降り肉と比べ適度な歯ごたえがあります。

直売所兼ファームイン施設である「守人（まぶりっと）」では、精肉の他、ハンバーグやビーフジャーキーなどの加工品、短角牛を昆布で巻いた「昆布巻き牛づつみ」も販売されています。また、隣の焼き肉小屋「短々（たんたん）」では、牧場の景色を楽しみながら、焼き肉を味わうことができます。襟裳岬で強風を体験した後に寄ってみてはいかがですか？

●お問い合わせ先：短角王国「守人」 01466-3-1129



ほろかわい～2ヶ月半だけの絶品おそば屋さん～

レポーター 幌加内町朱鞠内（農業）宮原 光恵

私たちの住む幌加内町は、日本一のそばの生産量を誇るそばの町。町内には、この10年でたくさんのお蕎麦屋さんが増え、生産者を中心に幾つものそば打ち会ができ、素人そば打ち名人が誕生しました。そんな中で、このお店の店主、澤田勲さんは、素人のそば打ち会「そばうたん会」の発足当初からのメンバーで、大変研究熱心な生産者です。素人そば打ち段位認定会で初の4段位を取得した数少ない一人でもあります。

澤田さんのこだわりは、そばの作付けから収穫、乾燥、製粉まで全て自分の手でしていること。任せにせず、自家製粉するための臼まで購入し、製粉作業も自分でするというこだわりよう。その日打つ分だけ製粉する。美味しいそばの秘訣は、搗きたて、打ちたて、ゆでたてといわれます。そのすべてを実現した最高のこだわりなのです。

毎年1月第2週の土曜日から3月31日まで、朱鞠内湖のワカサギ釣り場、漁業組合管理棟の休憩室で毎週土、日、祝日のみの営業です。ざるそばが絶妙。そして、汁の味が影響して通り一遍の味になりがちのかけそばが、そばの甘みが感じられ、まさに絶品です。本格手打ちそばを食べる機会の多い町民の一人である私たちも、ここで食べる澤田さんのそばは本当に驚きです。

ざる、かけそばそれぞれ一杯600円。朱鞠内湖のワカサギの天婦羅が載った、ワカサギそばもあります。これは生産者だからできる値段なのでしょうね。



おきなわ～うちなーてんぷら～

レポーター 那覇市 細野 善寛

はいさい！お久しぶりの方も、初めての方も、南の島より「こんにちは」。今年3月まで札幌では皆様にお世話になりました。仕事の都合で新任地が沖縄となり、あっという間に師走。12月とはいえ、日中の気温が25度を超えることもあり、南国の木につるされたイルミネーションが「クリスマス」のそれだと理解するのには時間がかかりました。

さて本題ですが、皆様は沖縄の食べものと聞いて何を思い浮かべますか？ゴーヤチャンプルー、そーみん（素麺）チャンプルー、くぶ（昆布）イリチー、パパイヤイリチー、ラフテー、ジューシー、タコライス、ヒラヤーチー、泡盛（島酒）…。どれも沖縄ならではの食べものだと思います。でも、僕が一番ソウルフルだと感じた食べものは「うちなー（沖縄）てんぷら」です。

これは、居酒屋や食堂で食べるというよりも（むしろメニューにない）、街の所々にある「さしみ・てんぷら」屋で買って、あつあつを食べるものです。中高生なんかが帰り際に買って食べたり、親戚が集まるときなんかに出たりするそうです。本土で言う「てんぷら」とは違って、衣はどうしりしていて塩味が付いています（結構くせになる味です）。種類は「さかな」、「いか」、「いも」、「いんげん」、「もずく」などなど。一個3～40円が普通。面白いことに、「『さかな』って、これ何の魚？」と聞くと「なんだろうねえ」と返ってくることも。さしみ屋と一緒にになっている所では、さしみとして出せない部分で作っているからこういう答えになるのでしょうか。最初は驚いたけれど、何の魚か考えながら食べるのもまあいいか、と思える今日この頃です。沖縄にいらっしゃる際には、一度味わってみてくださいね。



食の思い出の季節の話題

食のつれづれ日記



「おっぱいとおしりと憲法9条」メノビレッジ長沼（農業）荒谷 明子

今、私の傍らには生れて3ヵ月足らずの小さな人がいる。話しかけると春のお日様のような笑顔で、どんな人の心もとかしてしまいそう。おっぱいをあげて、おむつを替えて、だっこして、お世話をしているのは私だけど、それ以上にこの小さな存在から教わることがたくさんあることに驚いてしまう。

お腹に新しいのちが宿ったのを知ったのは昨年の冬、家族で8ヵ月間アメリカに暮らしていた時だった。つわりは、上の子たちの時には経験しなかったけれど、今回はメキシカン料理をはじめ、いつも大好きなスパイシーな料理が全く食べられなくなってしまった。お腹がすいてもいっぱいでもムカムカする感じで、よわってしまう。代わりに食べたくなつたものは玄米と海藻類と青菜。牛乳をかけたシリアルはどんなに栄養のバランスが良いか知らないけれど、私の体はそういう食事からは栄養を上手く吸収できないようだ。

不思議なことに、アメリカでも日本に帰ってからも、自然なお産を大切にする助産師さんや自然にお産を迎えた親子との出会いに恵まれていた。たくさんの体験談を聞くうちに、本来赤ちゃんは生れてこようとする力を持ち、母親は産もうとする力を持っているのだから、その力を一番発揮できるかたちでお産をしたいと考えるようになった。

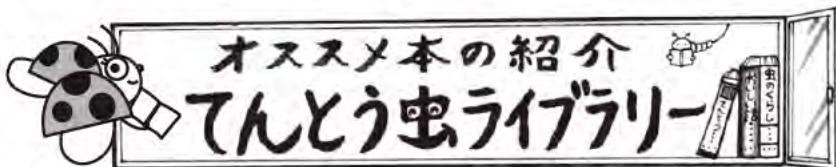
妊娠中は好きなように過ごし、産む時は病院で言われるままに分娩し、問題が起これば病院のせいにする、今までの考え方の甘さに気づかされ、夫婦で話し合い、自宅で家族と共にお産を迎えることを決意した。まさに自然なお産は一日にして成らず。甘いものと脂っこいものを遠ざけ、玄米と海藻、野菜を腹八分食べていると体が軽く、本当に体調が良かった。体を動かし、特にたくさん歩くように心がけた。何をしていても、もう一つのいのちの存在をお腹に感じ、楽しかった。上の子たちの時は、いつも陣痛促進剤を投与されたので、自然な陣痛が来るのを待つのはなんと初めて。予定日も過ぎたけど、忍耐に尽くる子育て（ちょっと大げさ）の始まりに待ってあげられなくてどうする、と腹を決めてからは、待つのも楽しくなつた。

そうして迎えたお産の日、にわか助産師のお父さんを思いやってか、陣痛が始まってからわずか2時間で、彼は生まれてきた。赤ちゃんは狭い産道を旋回しながら進んでくる。そうしないと通れないのだ。赤ちゃんが向きを変えようとしている時、お母さんの陣痛は弱くなつて旋回を助けるという。体勢も呼吸も誰も指示する人がいないお産は、赤ちゃんの動きと自分の体の変化を感じながらいのちの力を信じてただ身を任せた体験だった。たくさんの祈りに支えられていることも強く感じた。

さて、無事にお産が終わったあと、もう食事制限ともおさらば！と思ったのはほんのつか

の間で、食の大切さを産前よりも、もっと目に見えて知らされることになる。動物性のものや油の多いものをたくさん食べると、おっぱいが良く出ない、つまってとても痛い、赤ちゃんは飲むとむせる、ひどいと吐いてしまう。そして、顔や頭に湿疹が出てくる。私が甘いものを食べ過ぎると、赤ちゃんもお腹が張るらしく、むずかるようになるし、便の色もおいも悪くなって、おむつかぶれができる。

食べものだけではなく、精神的なストレスも赤ちゃんの体調に影響を与える。責任が重くて怖くもあるけれど、食事を中心に、どんな生活の過ごし方が健康に良いのか感じられるようになった。昔の人は、子どもを産むほど健康になる、と言ったそうだが、そうかもしれないと思う。おむつかぶれをおむつメーカー・市販のおしりふきのせいにする前に、そして湿疹を副作用の心配な薬で治そうとする前に、どんな食事と生活をしていたか振り返ってみたらきっと気づくことがあるはず。赤ちゃんの存在が教えてくれるのは、危険を恐れて力でコントロールするよりも、自然の力を信じてゆだねること。それは農薬に頼らない畑作りと同じで、軍隊に頼らない平和づくりとも同じだなあと思う。育っていく力を秘めたいのちの素晴らしさに、心からカンパイ！



『シェ・パニースのキッチン

カリフォルニア・オーガニックレストラン』(1999年)

著●アリス・ウォータース 絵／アン・アーノルド 文渢堂 2,940円

作者のアリスさんは1971年にカリフォルニアで草分け的なオーガニックレストランを開き、カリフォルニアキュイジーヌ(キュイジーヌ：フランス語で、料理・料理法)の母と呼ばれています。内容は絵本仕立てでアリスさんの娘ファニーが主人公となり、子どもの視点で描かれています。物語では有機食材の事や様々な出来事を通して食の安全性などが、レシピ編では食材についてのエピソードや見極め方などもふんわり読み物風に描いてあり、大人が読んでも子どもが読んでも楽しい素敵なお話です。

(推薦者 すずき もも)

『食農同源—腐蝕する食と農への処方箋』(2003年)

著●足立恭一郎 コモンズ 2,310円

著者は商品経済の中で発生する食品の安全性問題には、生産者、流通業者、国や試験・研究機関、消費者などの全てが「無意識の加担者」となっていることを示しています。その上で「買い物は投票行為」として、あるべき「農」や「食」の買い支えを呼びかけています。さらに、「日本の食と農を守る道」として、生産者と消費者の結びつきの重要性も述べています。また、BSEと量産家畜の問題や野菜の硝酸体窒素の問題にも触れており、食や農について考える素材として、優れた一冊だと思います。

(推薦者 酒井 徹)



小麦プロジェクト活動報告

小麦プロジェクトリーダー 酒井 徹

今年の小麦は、春からの病気や天候不順で生育が心配されましたが、生産者の皆さんのおかげで8月に無事収穫を終えました。トラスト会員はその後もじわじわと増えて、現在150名を超えるました。

さて、この秋は小麦プロジェクトの催しがいろいろ行なわれました。10月14日には、江別市民会館で開催された「小麦フェスタ2006 in 江別」に参加し、私たちスタッフもブースを設けて小麦トラストの紹介をしました。10月26日には、れもんベーカリーで恒例の「パン作り教室」を、11月11日には、札幌エルプラザで、初企画「小麦料理コンテスト」を開催しました。コンテストには次の7組のエントリーがありました。中国の留学生劉(りゅう)さんの「本場中国の家庭の手作り餃子」、オーストラリアの留学生サンギータさんの「カッテージチーズ入りフルーツパン」、モンゴルの留学生マイツェツェグさんの「肉饅頭『ボーズ』」、会員の堤さんの「かぼちゃのクイックブレッド&醤油味のマフィン」、同じく会員の上野さんの「不揃いの手打ちパスタ・みーそソース」、農業改良普及員、島さんの「手打ちうどん」、小麦プロジェクトスタッフ越山さんの「フランス仕込みのキッシュ」です。当日は約30名のトラスト会員が参加し、選手の7名に教わりながら皆で料理を作りました。審査員は江別製粉の安孫子建夫社長、名寄市立大学の三島徳三教授、旅行ジャーナリストの小野寺淳子さんにお願いし、審査の結果、上野さんの作品が優勝しました。これは、道産小麦のパスタを大豆と味噌のソースで戴くもので、味もさることながら見た目も美しく、自給ネットワークの活動趣旨にも合っているという評価でした。他のどの料理も審査員が順位を付けるのに困るほど美味しく、審査の後は参加者全員がお腹一杯試食し、小麦のクイズも行なわれるなど、大変満足度の高い一日でした。

そして、いよいよ今月からトラスト製品の発送となります。今月は、今年新参加メーカーの「パオン」さんのトマトパン、昨年も好評だった美唄高校のどら焼き・とら焼き、オホーツクの塩を使ったサッポロ麺匠の塩ラーメン、江別製粉の薄力粉(美唄市峰延産ホクシン100%)、そして、れもんベーカリーの全粒粉食パンと多くの方が楽しみにしているミニシュトーレンです。楽しみですね。来年はもっと会員が増えてしまいそうです。



大豆プロジェクト活動報告

大豆プロジェクトリーダー 五十嵐美由紀

春先から天候が悪く、大豆の生産が大変心配でしたが、7月中旬から天候に恵まれ、生育が回復。収穫作業も順調に進みました。

去る11月25日、今年も丸々と太った大豆(ツルムスメ)の発送を終え、スタッフ一同ホッとしています。お手元に届いた大豆は、どんな料理になって食卓に登場しているのでしょうか? とても興味があります。

今年は、例年行っていた大豆料理講習会にかえて、「お楽しみセット」のお届けを企画して

います。メニューは、大豆ハンバーグ、小麦トラストの小麦を使った大豆パン、ふりかけ、ドレッシング、かりんとうの5品です。大豆のおいしさを知っていただき、自給率向上のため、より多くの会員にトラスト運動に参加していただきたいという思いで取り組んでいます。惣菜中心で、日持ちがしないこと、スタッフが配達するため、今回は札幌市内の中央区、西区、北区、手稲区の会員限定となります、トラスト参加者が一人でも増えることを願っています。



ふれあい学習広場『ふれんど』活動報告

「無何有の郷」へ行きました

ふれんどメンバー 北大農学部4年 太田 愛子

10月14日（土）、安平町追分の、自給ネット会員である小路健男さんの農園、『無何有の郷（むかうのさと）』に、ふれんどメンバー2人と共通の友達1人の計3人で行きました。無何有の郷では、根菜類を中心とした野菜、稻などを作っており、鶏を平飼いで育てていました。全て有機栽培で、循環型農業を実践していました。

到着して、まず初めにゴボウの収穫をしました。うまくコツがつかめず、手こずりました。その横で、小路さんが、ゴボウの畝にピッタリ合わせて掘り起こしている様は、職人技といった感じでした。

お昼ご飯は、小路さん一家と一緒に、畑で育てた食材を中心に使ったお料理を頂きました。どれも本当においしく、つい遠慮を忘れてたくさん食べてしまいました。和やかな雰囲気の中、本当に楽しいお昼を過ごしました。午後は、ヤーコンを収穫し、ゴボウの選別作業をしました。初めて知ること、新たな発見の連続でした。

自分の考え方通りに生きる小路さんを見て、かっこいいなあと素直に思いました。口で素晴らしいことを言うだけでなく、それを実現しているなんて！畑のいろんなところで見られる工夫に感心しました。（ふれんどメンバー 北大農学部3年 横田麦穂）

シンプルに、たくましく暮らす小路さん一家との出会いは私にとってとても新鮮で、本来の人間としての生活について考えさせられました。『短期的に合理的なことほど、長期的には不合理な結果をもたらしやすい』最近こういう言葉が身にしみるのは、小路さんのところへ行ったおかげだと思います。

（北大農学部3年 荒瀬幸子）

「農業のこと・農家さんことを知りたい！」 「なにかお手伝いができる！」 と、この日に臨みました。その結果、

一日ではありましたが、農業・地球・家族のこと等について、学び、感じることができました。でも、なにかお役にたてたのかというと、逆にお世話になりました。これから的生活で自分自身に力をつける、今回のご恩を将来なんらかの形でお返しえきるような人になりたいと思いました。



食育プロジェクト活動報告

食育プロジェクトスタッフ 横田 麦穂

10月21日(土)、江別市・小林牧場の



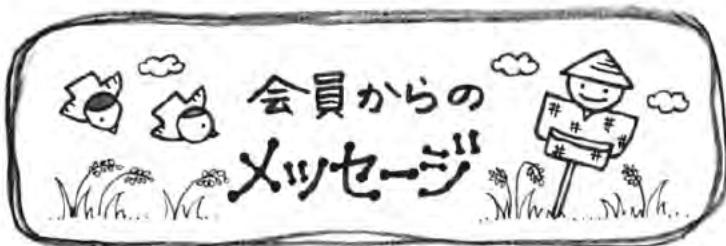
小林さんを迎えて、第4回食育講座「牛さんからの贈り物～牛乳はこんなに使える～」を行いました。作った料理は、「魚介とチキンのグラタン風」、「コーンクリームスープ」、「タマネギとキュウリのカッテージチーズ和え」の3品で、どれも牛乳や乳製品を使ったものばかり。いろんなところで牛さんのお世話になってるんだなあと実感できました。お昼ご飯の時に、朝搾ったばかりの牛乳も飲ませて頂き、子ども達は「おいしい！ いつものとは違う！」と素直な感想を口々に言っていました。午後からは、小林さんの講義を聴きました。酪農家さん的一日の仕事内容や牛乳に対する思いなどの話を、みんな一生懸命聞いていました。

11月25日(土)には、白石駅の近くのスーパー「マーケット ビッグハウス」で第5回食育講座「スーパーの仕事見学～メニュー作りにも挑戦だ～」を行いました。今回私達を受け入れてくださった、物流企業である⑭シージーシー北海道本部の方の挨拶後、さっそくお店見学に出発！ まず全員でバックヤードと呼ばれる、商品が搬入され保管する場所を見せて頂きました。トラックが止まり、商品が運び込まれる所を見学している時、たまたま卵を運んできたトラックが到着し、割れやすい卵がどんな風に運ばれているのかも知ることができました。大きなトラックからおろされる卵を見て、子ども達は目を丸くしていました。バックヤードの次は、鮮魚コーナーで鮭をさばくところを見学しました。鮮やかな手さばきで、まるまる一本の鮭が見慣れた切り身の姿になる様子を子ども達は真剣に見ていました。第3回講座で自分達がさばいた時のことを思い出していたのでしょうか。ここからは、いつも一緒に調理している4~5人のグループに分かれて、米、青果、肉、魚のコーナーを見学しました。それぞれのコーナーに説明してくださる方が待っていてくれて、そこにあるものを手に取りながら丁寧に説明してくださいました。見学の後は、⑭シージーシー常務の虎谷さんからスーパーに対する熱い思いを聞かせて頂きました。内容が盛りだくさんの午前の講義でした。

お昼ご飯を挟んで、午後からは次回のメニュー作りをしました。前回宿題として考えてきたメニューをもとに、班で次回作るメニューを考えました。スタッフとしてはどんなメニューが出るのか正直不安もありましたが、子ども達は「食育講座で学んだこと」を生かしたメニューを考えていました。山際先生から習った「まごわやさしい」を守り、主菜、副菜、主食、汁物とバランスのいいメニューになりました。これま



での講座で学んだ中でできたメニュー作りだったと思います。子ども達の感想にも「初めてやったメニュー作り楽しかった！ 次回頑張って作る！」という声がたくさんありました。次回はついに今年度最後の講座です。いろんな意味で集大成を見せられるように頑張ります！



「食べるってたいせつだよね！！」

清田区 田村千賀子

毎回、「空とぶてんとう虫」を穴があくほど？読ませていただいています。私はコーポさっぽろ組合員活動で『かしこく選び・おいしく食べよう』をテーマに、「自ら安全・安心を賢く選べる消費者を増やそう」、「食べることのたいせつさを多くの人に意識してもらいたい」という目的で多彩な活動に取り組んでいます。

親子で楽しく学習することを意識して様々な企画をしていますが、親子収穫体験(お米や麦など)は、ストーリーを考え、年間を通して交流し、多くの参加があります。また3年前から行っている「コーポさっぽろ農業賞」の参加生産者との交流の輪も広がっています。生産者とのふれあいをたいせつにして相互理解をする関係づくりを大事に考え、今後、地域の生産者と観察ノートを持っていつでも訪問できるような関係づくりができたらしいなあ…、そしてもう一步すすんだ活動をしたい。どうしたら良いのだろう…？

食育を考え、同じ問題意識を持っている同士が協力しあい、ネットワークを作ることができたらしいなあと思います。まずは情報交換からはじめませんか？よろしくお願ひします。

「小麦トラストに参加して」

北大大学院農学院食料農業市場学分野 佐々木稔基

新しく食の自給ネットワークの会に入会させていただきました、北海道大学大学院修士課程1年生の佐々木稔基と申します。大学院では、農産物の地産地消をテーマに研究しております。以前から国産小麦の自給率の低さや江別市における小麦の地産地消活動に興味を持っていました。そこで、先輩の今野さんからこの会の紹介を受け入会することにしました。

入会する前に、去る7月に美唄市で行われた小麦トラストツアーパーに参加しました。当日は、小麦の圃場の見学、生産者との交流や小麦を使った料理を作り試食などをしました。私自身すごく楽しかったですし、とても勉強になりました。

当会の活動によって、国産小麦に対して理解をする消費者が少しでも増えて、国産小麦の消費につながる、一つのきっかけになつていけばいいなと思っております。どうぞよろしくお願ひします。

お知らせ



「まるごと学ぼう 食育講座」が 食育コンクールで特別賞を受賞!!

この度、(社)農山漁村文化協会主催の『地域に根ざした食育コンクール』に於いて、自給ネット食育プロジェクトの「まるごと学ぼう 食育講座」が特別賞(審査委員会奨励賞)に選ばれました。

このコンクールは2004年度から開催されており、今年度は全国から334件の応募がありました(うち、北海道からは20件の応募)。入賞は、最優秀賞、優秀賞、優良賞、特別賞合わせ34件でした。

この受賞を励みに、これからも「まるごと学ぼう 食育講座」を、より充実した内容にしていきたいと思います。

テーマ

■食の自給フォーラム2007■

警鐘「子どもたちが危ない—食事が決める子どもの未来—」

◇日時 2007年2月17日(土)午後2時より

◇会場 佐藤水産文化ホール

札幌市中央区北4条西3丁目 交洋駅前ビル3階

電話: 011-200-3100

◇講師 千々部 一好 氏 (毎日新聞報道部編集委員)

百々瀬 いづみ 氏 (天使大学看護学部助手)

渡辺 一彦 氏 (渡辺一彦小児科医院院長)



早いもので今年ももう終わりとなりました。会員の皆さんには、どんな一年でしたか? 私個人は残念ながら、事務局員でありながら、事業に参加する事もできず、仕事びたりの日々でした。来年こそは、またあの気持ちいい「小麦畠」へ行きたいなと思っています。さて、今年度の自給ネット

の活動も残り3ヶ月となりました。各プロジェクトの事業もほとんど終え、今月からは、お待ちかねの小麦トラスト製品の第1回目が届きます(この会報が届いている頃は食べてるのかな)。いつもこの頃はどんな製品が届くのか楽しみで、ファームレターで見たあの小麦たちがどんな製品に変身してくるのか、今からワクワクしています。小麦粉が届いたら久しぶりにパンを焼こうと思ってそちらも楽しみです。(事務局 本村雅幸)