



主催「食をめぐらす子どもの未来」  
NPO法人北海道食の自給ネットワーク



2月17日(土)、札幌市の佐藤水産ホールにて、食の自給フォーラム2007「警鐘！子どもたちが危ない一食事が決める子どもの未来」が開催されました。身近な例を取り上げた食の話題に、130名の参加者はメモを取りながら熱心に聞き入っていました。



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

## 北海道における遺伝子組換え作物栽培を考える

～コンセンサス会議に参加して～

コンセンサス会議道民委員 松本 香

### ●コンセンサス会議の概要

昨年11月から今年2月にかけて、「遺伝子組換え（以下GM）作物栽培について道民が考えるコンセンサス会議」が、計4回札幌市で開催された。コンセンサス会議とは、安全性の論争がある科学技術の問題について一般市民が議論し、合意（コンセンサス）を作りあげる手法で、欧米諸国で広く実施されている。日本国内では、これまで地方自治体が採用した例はなく、北海道が初の試みとなった。

道は、昨年1月にGM作物栽培に関する交雑防止条例を施行した。GM作物の研究・開発が進む一方で、道民の多くは食品としての安全性に不安を抱いており、現在も様々な議論や評価がなされている。

今回の会議に参加した道民委員15名は、道内から公募で選出された。年齢は10代から60代までと幅広く、職業、居住地域、GMIに対する考え方等もバランスがとれていた。道民委員は、GM作物栽培の是非を議論するのではなく、互いの考えを尊重しながら、現時点での論点・課題を明らかにし、その上で合意できることは何かを探った。

### ●会議の流れ

第1回会議（11月25日）では、研究者や農業者等、8名の専門家から情報提供を受け、GM作物の基本や現状を把握した。第2・3回会議（12月2日・16日）で、専門家の情報を基に、委員が感じた疑問や問題点を出し合い、いくつかの論点（テーマ）に分類・整理したものを「鍵となる質問」としてまとめた。最終会議（2月3・4日）で専門家から回答を得、対話したのち、委員が「市民提案」に盛り込む内容を再度議論・検討。15名の合意のもと、文書を完成させた。市民提案は今後、施策検討の参考として活用される。

### ●議論の内容～市民提案作成までの道のり

1回目の会議で出た意見・疑問点を整理し、グループに分かれて「鍵となる質問」を作成した。「何を知っておく必要があるか」「専門家からどのような意見が聞きたいか」市民提案の構想を描きながら論点・質問を整理した。

論点は大きく二つに分けられ、一つ目は「安全・安心」。GM食品を摂取した際の、長期的にみた健康影響や、食品表示の問題が提起された。また、一般作物との交雑によって起こる、農作物や自然環境への影響、GM技術の不確実性、安全性評価の方法が懸念された。以前に不許可のGM食品が流通したことや、昨今、日本で食の安全を揺るがす問題が続々と浮上していることから、現状の安全性評価や管理体制に不安を抱く委員も多かった。

二つ目は、「誰のため、何のためのGMなのか」。専門家の情報から、「特定の雑草

だけに効く除草剤を撒くことで散布回数が減る。農薬使用量も減り作業軽減になる。収量増加が見込める」という生産者へのメリット、アレルギーや花粉症患者の症状を緩和する機能性食品や、医薬品等の開発が進められていることがわかった。しかし、専門家によっては正反対の意見や実験結果も示されており、的確な判断ができなかつた。

では消費者に対するメリットは何か。何においても、安全性が確立されていない段階では消費者の安心は得られない。機能性食品等は、その効果を期待する一部の消費者へのメリットがある反面、過剰摂取による身体への影響や安全性等を考慮し、慎重であるべきとの見方が強かった。

「何のため」という視点からは、北海道農業にとってのGM作物の必要性を議論した。GM作物栽培が将来の食糧危機の回避や食料自給率の向上につながるのか、北海道農業はGMに頼らなければならないのか等、疑問点は全て「鍵となる質問」としてまとめた。

「鍵となる質問」には新たな専門家8名から回答を受けた。質問量が多く、限られた時間内での説明は駆け足で、次々入れ替わる話を吸収すべく頭は高速フル回転。一息つく間もなく、議論は提案の作成に向け大詰めとなった。

北海道が、日本の食料基地として食料自給率の向上に大きな役割を果たすべきである、という点では専門家の意見は一致していたが、そのためにとるべき対策は、専門家や委員の間で意見が分かれた。

既に新聞等でご承知の方も多いと思うが、結果として提言は一つにはまとまらず、意見の分かれた案を併記する形となった。

提言は、1. 北海道農業のクリーンなイメージが壊される懸念、消費者の多くが非GM食品を求めている現状から、栽培には慎重であるべき。2. 新事業の展望としてGM技術を用いた機能性食品等の可能性を追求し、北海道経済の活性化につなげる。また、生産者の負担軽減や、食糧危機回避の可能性などを考慮し、GM作物の導入が望ましい。3. 消費者が作付けを望むまで栽培は先送りする。4. 今すぐ結論は出ないため、今後も公の場で議論を続ける。以上の4案となり、全体として慎重論を中心にまとめた。

### ●会議に参加して～今後、GMをどう考えていくか

私が道民委員に応募したのは、GM問題に关心があったためだが、その原点は、豪州留学中、在来の種子を保存し、種の多様性の維持を目指すNPOとの出会いだった。食べものの源は種子である、と実感したと同時に、GM技術が大企業の種子独占によって植物や作物の多様性を奪っている現実を知った。

「GM作物が広がると、品種の多様性が失われ、種子や食べものの選択肢が限られる。自給率の低い日本では、生産者や消費者に打撃を与える問題になりかねない。生態系に対する影響は？ 土壤に被害が及べば、クリーンな北海道農業を行うためのフィールドが失われるかもしれない」という想いがあった。会議に参加後の今も、これらの疑問は残されたままであるが…。

GMは以前から賛否両論あるテーマであったため、委員や専門家の意見が分かれるることは予想できた。しかし、GMにはまだ不明な点があると言わざるを得ない。この技術は本当に安全で、必要であると言えるのか。生産者や消費者、将来の北海道農業・経済にどのような利益・不利益をもたらすのか。専門家の間でも未だ見解の相違が生じ

ている段階では、今すぐ結論が出るような簡単な問題ではない。しかし、単に「良いか悪いか」ということにとらわれていては、情報に流される一方になる。GMに対する正しい知識と情報を得て、一人一人が自分の考えをしっかりと持ち、責任ある行動をとっていく必要がある。今後は、市民がいつでも気軽に意見し、情報を得られる仕組みも必要なのではないだろうか。

北海道に本当に適した農業のあり方を考え、構築することは、動植物・作物が育つ自然環境や「食」を守り、私達の心や体を豊かにする「安全・安心」へつながることを忘れてはならない。

コンセンサス会議は、専門家と市民が互いの顔を見ながら自由に発言することができる貴重な場であり、様々な意見を共有できたことは意義があった。しかし、自分自身、思う存分発言できたとは言い難い。話に割り込めない雰囲気を感じたり、一つの論点に時間が偏って発言したい場面で時間切れになることもあり、必ずしも全員が平等に発言できなかった。相手の話を聞き、理解し、それに対して自分の意見をぶつけことの難しさを感じた一方で、このような機会に恵まれ、人生経験値?が大きく向上したことに感謝している。

### ● GM問題に関心を

先月19日、札幌で開かれた食の安全・安心委員会で、GM作物の交雑防止に向けて実施されていた、花粉飛散距離試験の結果が報告された（実験で使用されたのは非GM作物）。国が設定した交雑防止措置基準は、イネが28m・大豆10m、道の基準は、イネ300m・大豆20mであるが、イネは237m、大豆は220m離れた場所で交雑が確認され、いずれも予想をはるかに上回る実験結果となった。交雑の原因には、昆虫が花粉を運ぶ可能性も指摘された。道は今後、交雑防止距離を伸ばしたり防虫網を設ける試験も加え、2年後のGM条例見直し時に最終判断する予定である。

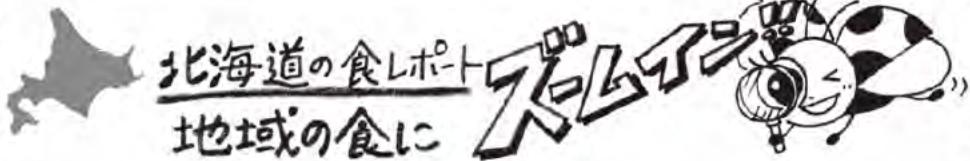
この実験結果から、交雑防止距離を設定する意味とその難しさを改めて考えさせられた。「屋外」という空間では、花粉や昆虫にとっての「境界線」は存在しないのだ。コンセンサス会議でも、将来におけるGM作物が生態系に与える影響は予測不可能であることから、交雑に関する研究を追求し、交雫の可能性を限りなくゼロに近づけるための効果的な交雑防止措置の必要性を求める意見が多数だった。

遺伝子組換えは、この先も長期にわたって議論され続ける問題であろう。この問題を身近なものと捉え、道民一人一人が真剣に考えてほしい。また、私達の提言が今後どのように政策へ反映されるのか、注目していきたいと思っている。

### ■松本（旧姓 米田）香氏 プロフィール

1979年札幌市生まれ。札幌市立高等専門学校（現札幌市立大学）環境デザイン学科卒。在学中、農的暮らしのデザイン研究のため、2002年より1年間豪州に留学。帰国後、自給ネットワークに出会う。現在、自給ネット事務局、小麦プロジェクトスタッフとして活動中。06年に結婚後、浦河町に在住。





## とまこまい ~これからどんどんのびるまち~

レポーター 苫小牧市 石田 英人

苫小牧の食べ物というと何を連想しますか?やっぱりホッキ貝でしょうか?

苫小牧は工業港のイメージが強いですが、実は立派な漁港でして、北海道で水揚げされる魚の種類のほとんどが獲れるのです。例えば、春はカレイ(マガレ、クロ、アカ、ソウハチ、アサバ、パパ、サメ等)、ホンマス、ボタンエビ、ニシンなど。夏は、スルメイカ、八角、毛ガニ、白貝、そしてホッケが美味しくなり始めます。秋はサケ、シシャモ、またカレイが美味しくなってきます。それにフグも少し混じったりします。冬はホッケ、アブラコ、タラなどです。この他に、根魚としてクロゾイ、ヤナギノマイがいりますし、もちろんキンキも。少しですけどボタンエビに混じって甘エビも獲れます。そしてやっぱりホッキ。5月・6月以外はいつでも獲れます。さらにイワシやその他まだまだあって本当に豊富なのです。これくらい紹介すればイメージは変わるでしょう?

魚以外にも、「B1とんちゃん」という豚肉や低温殺菌牛乳、こだわりの豆腐など美味しいものがあります。また、お弁当屋さんは、苫小牧と近隣町村の関係に着目して、その特産品を取り入れた胆振丼を開発するなど頑張っています。

苫小牧は、これまで今イチだった分、伸びしろが大きいと思います。ぜひ、一度遊びに来て下さい。



## しあわせ ~地場産小麦が活気を生む~

レポーター 下川町 押田 志穂

2002年から一家で酪農を営みながら「食彩工房美花夢(びかむ)」というお店を営んでいます。酪農という自然、命に関わる身として「美味しいくて体にやさしい食べ物を皆さんに届けたい」という想いからスタートしました。搾りたての牛乳でチーズを、道産小麦で天然酵母ぱんを、自家製クリームチーズでチーズケーキ、地元の食材で食事等を製造販売しています。今年で6年目の春を迎えます。オープン当時よりも環境問題、食への关心が高まっていると感じます。最近では北海道グルメ人気もあり全道各地、全国からご注文頂いております。

下川町でも食の取り組みが活発になっています。下川は「日本最北の手延の里」として知られており、おいしい麺作りが盛んです。3年前から夏に「うどん祭」が開催されています。2年前からは道産小麦で作られた「奥蝦夷白雪」が発売され美花夢でも使わせて頂いてます。昨年には地元農家さんの熱心な働きで下川産小麦のうどんが誕生しました。美花夢にも分けて頂き「下川生まれのはるよこいパン」が焼けました。今までのはるよこいも美味しかったけれど、さらに香り高く美味しい、何よりも下川産のはるよこいが収穫され、2月のアイスキヤンドルフェスティバルでは下川産小麦のうどんが振舞われ大好評でした。地元農家の力、下川の職人の力、産業クラスターと観光協会等の協力により新しい試みが次々と生まれ出されています。

## 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ー」

2月17日（土）、札幌市の佐藤水産文化ホールにおいて、130名の参加者を集めて「食の自給フォーラム2007」が開催された。今回は昨年に引き続き「食育」をテーマに、第一部では医療・報道・教育の各分野からの出演者に、現場における食の実態や子どもたちの現状について報告してもらい、第二部では鼎談形式で問題点を掘り下げ、今後の解決策について意見が交わされた。

### 《基調報告》

#### ●学校給食の取材から ～毎日新聞北海道支社 報道部編集委員 千々部 一好氏

食育に関する取材の中から、学校給食の話をしたい。取材をしてみると、今の給食はおいしさ、栄養バランス、見た目もすばらしく、昔の私のイメージは大きく変わった。

例えば、アレルギー対策。札幌市内のある小学校では、アレルギーを持つ子どもの給食の中にアレルゲンが混入しないよう、調理室に張り紙をして区分けをしていた。また厚真町では、一般的の食事とアレルギーの子どもの食事をメニューで差別せぬよう、献立が卵焼きの場合は、アレルギーの子どもにはかぼちゃを素材に卵焼き風の食品（コピー食）を作り、見た目が変わらないように配慮していた。子どもたちのアレルギ一体質の多さに驚いたと同時に、給食での対応にはとても感心した。

食材へのこだわりもあり、置戸町では給食に使う調味料は味噌などほとんど自家製で、完熟トマトでピューレを作ったりと地場産食材を積極的に使っていた。また、カレーも市販のルーを使用せず18種ほどのスパイスを使うなど本格的で、子どもたちにも好評だった。

最近では給食費滞納の問題があるが、このような給食の取り組みに対する保護者の理解があれば、もう少し是正されると思う。「飽食の時代」といわれて久しいが、「崩食」（食の崩壊）や「放食」（自由放任、好き嫌い容認）といわれる食の現状に危機感を持っている。

#### ●アレルギー治療の現場から ～渡辺一彦小児科医院 院長 渡辺 一彦氏

印象深い症例を報告するが、生後2～3ヶ月の赤ちゃんが重症のアトピー性皮膚炎で来院した。母親とともに食事療法で回復したが、1歳8ヶ月でりんご（果物）アレルギーになった。りんごの摂取をやめた半月後に今度は白樺花粉症を発症し、口腔アレルギーと診断された。これは日本で最年少の発症例。このアレルギーは、5年ほど前までは学童以上にならないと見られない症例だったが、最近は発症が若齢化してきている。20歳以上の若い世代でも、アレルギ一体質を持っている人が増えている。

アレルギーにも色々あるが、スギ花粉症や白樺花粉症などは即時型（すぐ症状が表れる）と言われ、アトピー性皮膚炎などは非即時型（ゆっくり型）と言われている。アトピーは、北海道では4ヶ月齢の乳児の19%が発症しており、全国一の割合。原因の9割以上が何らかの食物アレルギーと関連を持っている。さらに、最近のアレルギーは発生数の増加だけでなく弱齢化が進み、軽症で推移するが治り難くなっている。

また、嗜み合せも問題となっており、高校生の8割は嗜み合せが悪く、その主な原因是軟らかい物ばかりを食べて噛む回数が少なくなっているから。頭痛、肩こりなどの「不定愁訴」も嗜み合せを直すとほとんど解消される。

#### ●高校生の食生活について ～天使大学看護栄養学部栄養学科 助手 百々瀬いづみ氏

高校生の年齢は、乳幼児期の食事の影響が出る時期であり、高校時代の食が将来の食生活の基礎となる。また、小中学生と違い給食がないのも大きな特徴。これらに注目し高校生の食について

てアンケート調査した。

食事の皿数では、朝食・夕食ともに平均二皿（ご飯とおかず）で、特に夕食ではチャーハン、カレーライスなどの一皿料理が多い。また、朝食は「お茶かジュース」「サプリメントのみ」、夕食は「インスタントラーメンのみ」「スティックパンと牛乳」など栄養バランスの良くない食事例が目に付いた。また昼食では、弁当などバランスの取れている割合は4割で、他は麺類、おにぎり、パンなどで済ませている。また、「朝食をとらない」は1割で、「週に1回以上欠食」も5割いるなど、欠食率は高校生から高くなる傾向にある。朝食をとることは体のバランスを保ち、さらに心の栄養としても大事。

自分で調理できる食事としては、ほとんどがラーメンや目玉焼きくらいであり、家庭科での教育が十分できないということもあるが、家庭の問題もあると思う。子どもの時から簡単な調理をさせたり、食事の後片付けなど家事の手伝いをさせることも必要。

### 《鼎談》

#### 【千々部】食物アレルギー増加の原因は？

【渡 辺】よく分かっていないが、本州では山間部より都会の方がスギ花粉症が多い。これはディーゼル車の排気微粒子との関連が分かっている。その他にも過度な加工処理をされた食品、食品添加物、農薬、環境汚染が関係していると言われている。アレルギー症は遺伝ではなく、環境の変化により増加したためではないか。ぜん息は現在10数%だが、戦前は0.1%だった。アトピー性皮膚炎も同じことが言える。

【百々瀬】食事リズムの乱れも関連している。アレルギーの原因是腸の乱れではないかと言われている。食品添加物や農薬、食物繊維の摂取不足などが腸に損傷を与える原因となっている。

【渡 辺】アトピー患者を3,000人ほど診ているが、患者の中には薬として乳酸菌製剤を與えたところ、すっかり治った人もいる。最近、アメリカの日本人医師が牛乳・乳製品は腸にとって良くないと言っているが。

【百々瀬】それは根拠に乏しいと思う。ヨーグルトは腸に非常に良いし、牛乳を飲むことで便通が良くなる。もちろん乳製品のみでなく、バランスのよい朝食をとることが大事。

【千々部】噛み合わせの問題では、噛む回数は時代を経るにしたがって減少している。卑弥呼の時代では1回の食事に4,000回、源頼朝の時代では2,600回、徳川時代では1,400回、現代では600回と言われている。食事の時間が短いことや、軟食化がその原因。

【百々瀬】逆に、しっかり噛むと太らない。たくさん噛むと脳が満足し、食べる量が減る。また、軟らかいものには砂糖や油が多い。最近、栄養標準が変わり、離乳食では果物を与えない方が良いと言われている。甘いものを与え続けると習慣化するので、お茶などが望ましい。

【渡 辺】生後5ヶ月までは母乳だけで良い。ただ、母乳を与えられた乳児の方がアレルゲンが移行してアトピーになる例が多い。口の中が渴くドライマウスの症状も、良く噛まないことで唾液の分泌が阻害されるために起こる。唾液は活性酸素や発癌物質を抑制する。

【千々部】今は食物の匂がなくなりつつある。匂を意識した適地適作の野菜などをとることも必要。暗くなる話題が続いたが、では今後どうしたら良いか。

【渡 辺】まずは大豆を食べること。地球温暖化の原因の一つは肉食。蛋白源としては大豆で十分。

【百々瀬】一日一品豆類を食べる習慣を。野菜が多くとれる味噌汁の良さを見直すこと。また農水省が出している食事バランスガイドを参考に食の見直しをすると良い。そして高校生から自分で食事が作れるようになってほしい。

【千々部】その点では給食に学ぶことは大きい。栄養バランスも良いし、母親の皆さんももっと給食に興味を示してほしいと思う。

(報告 理事 鈴木久士・野名辰二)



## 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

年明けの1月13、14日、札幌市内の中央区、西区、北区、手稲区限定「お楽しみセット」の販売を行いました。内容は、大豆を使ったハンバーグ、パン、ドレッシング、ふりかけ、かりんとうで、1セット1,500円に設定し、14セットの申し込みがありました。食べた方には好評をいただいたものの、実施時期や代金の回収方法等、新たな課題が見えてきました。次年度は、もう一工夫してチャレンジしたいと思います。

2006年度のトラスト参加者は66名、142口(生豆109口、味噌33口、284kg)でした。今年度もトラスト参加者に、(有)砂浜ファームサービス21のおいしいツルムスメを食べていただきました。

農業の生産現場では、残留農薬のポジティブリスト制度や、平成19年度からの国的新しい施策が導入されます。また、オーストラリアとのEPA・FTA交渉の行方からも目がはなせません。今こそ、「作り支え・食べ支え」の重要性を感じます。2007年度も、より多くの方にトラスト運動に参加していただけるよう、取り組みたいと思います。



## 食育プロジェクト活動報告

「2006 まるごと学ぼう食育講座を終えて」

食育プロジェクトスタッフ 横田 麦穂

2006年12月、ついに今年度の食育講座の最終回が終わりました。今回作ったメニューは、前回、班のみんなで考えたもの。いつもは先生のお手本を見てから自分たちで作るという手順ですが、今回はレシピだけを頼りに今まで習ったことを思い出しながら自分たちで作りました。それぞれ班の個性が活きた料理が完成しました。自分たちで考えたメニューを作つて食べ、講師の小野寺淳子先生（旅行ジャーナリスト）から高い評価をいただき、子供たちはとても満足した表情になっていました。

今年度の食育講座も、ダシの取り方、お米の研ぎ方という基本から始まりました。そして、農家さんが持ってきてくれた野菜を使った料理を作ったり、漁村を訪ねて地引き網体験とババガレイをおろすことに挑戦しました。酪農家さんが持ってきてくれた搾りたての牛乳を味わい、その牛乳を使った料理も作りました。そして、5回目では、流通を学ぶためにスーパーを見学した後、今まで習ってきたことをもとに自分たちでメニュー作りをしました。そして、最終回では、班ごとに決めたメニューを料理しました。全6回の講座で、子供たちは一段一段階段を上るように、確実に成長したと思います。また、

「まるごと学ぼう食育講座」は、2006年度の（社）農山漁村文化協会主催「地域に根ざした食育コンクール」で特別賞（審査委員会奨励賞）を受賞しました。私たちの活動が評価されたのはとてもうれしいことでした。

2007年度の食育講座では、全6回の食育講座で学んだことを通して、子供たちが食生活の栄養バランスを見直し、更には家庭での料理作りができるることを目指します。



## 小麦プロジェクト活動報告

「今年の小麦トラストはいかがでしたか？」

小麦プロジェクトリーダー 酒井 徹

今年度の小麦トラストも、3月10日に会員、生産者、加工メーカーを交えた意見交換会を実施し、14日には今年度最後の製品発送を終えました。

前回の会報(12月)で報告した後の活動は、製品発送が中心となりました。1月の製品では、れもんベーカリーの「リンゴとさつまいものデニッシュ」とティンカー・ベルの「フィナンシェ」が特に好評でした。2月の製品では、れもんベーカリーの「酵母クロワッサン」と浜塚製菓の「揚げかりんとう」が昨年より美味しくなったとの声が届いています。そしてこの会報が届く頃には、小麦トラストの会員のお手元に3月の製品が届いていることでしょう。今月は、れもんベーカリーの「天然酵母あんぱん」、ティンカー・ベルの「ガトーオホーツク」、フタバ製麺の「手延べそうめん」などの人気製品に加え、「ピザクラスト」と「ピザソース」と薄力粉、そして新たにベーカリー・パオンの「ガーリックパン」と、れもんベーカリーの「あすなろ牛乳食パン」が入っています。

今年度の活動は、生産者、製粉会社、加工メーカー、消費者の参加意識を高め、地場農産物の「作り支え・食べ支え」運動を更に発展させることを目指して進めてきました。関係者のご協力とともにスタッフにも恵まれ、参加者は過去最高の151名となり、恒例の産地見学交流ツアーやパン作り講習会に加え、「小麦フェスタ2006 in 江別」への参加や「小麦料理コンテスト」も行うことができました。ファームレターも親しみやすく好評でした。ただ、ギフトセットは申込みが少なく、来年度の課題となりました。

来年度も良い製品をお届けするとともに、参加者皆が「地場小麦の作り支え・食べ支え」や「生産者と消費者の距離を縮める」といったトラスト活動の意義を共有できるように活動していきたいと思いますので、ご参加とご支援をよろしくお願ひします。



## ふれあい学習広場『ふれんど』活動報告

「2006年度を振り返って」

ふれんど場長 太田 拓寿

今年度は新たに6人が加わり、メンバーカーは20人にまで増えました。主な活動としては、打ち合わせや新メンバーとの交流会などの会合と、会員訪問ツアーアー(安平町の小路健男さんの農園「無何有の郷」での収穫体験)がありました。あまり参加者が集まらず、他に目立った活動もできませんでした。

それでも、半数近いメンバーが自給ネットの行事や各プロジェクトの運営に積極的に参加しました。来年度にむけては、各行事への参加をメンバーに呼びかけるとともに、「土に触れ」「人に触れ」のふれんどの原点に立ち戻った楽しく学べる場を作ります。また、なかなか集まることができないメンバーとも連絡を取り合えるネットワークづくりに取り組むことで、同じ「ふれんど仲間」の交流を深めたいと思います。



あなたのお気に入りの一冊を、ぜひご紹介ください！

### 『カーギルーアグリビジネスの世界戦略』（1997年）

著●ブルースター・ニーン 監訳●中野一新 大月書店 ¥3,500

60の国々に支社を置き、7万人を超える雇用者を抱える巨大な多国籍企業である「カーギル」は、その大きさゆえに世界の穀物市場に対して計り知れない支配力を持っている。しかし、その概要や戦略は周到に隠されており、その存在すらあまり人に知られてはいない。著者のニーンが、長い年月をかけて各国のカーギルの事務所や競争相手の企業、大学職員、政府職員を訪ね、地道な情報収集を行い、この本をまとめた理由はまさに、この「見えざる巨人」の正体を世界の人々に知らしめることであった。我々の食糧の支配を、自らの利益を追求することが職務であるごく少数の人たちの手にゆだねるべきではないと彼は訴える。最後の章では、カーギルの戦略とそれに反撃する戦略も紹介されている。我々はどう生きるのか、どのような農と食を実現するのか、その選択を地域に住む我々が手にするために、この本は多くの示唆を与えてくれるだろう。

（推薦者：長沼町 メノビレッジ長沼 エップ・レイモンド）

### 『朝取りホウレンソウは新鮮か？相馬博士の旬野菜読本』（2005年）

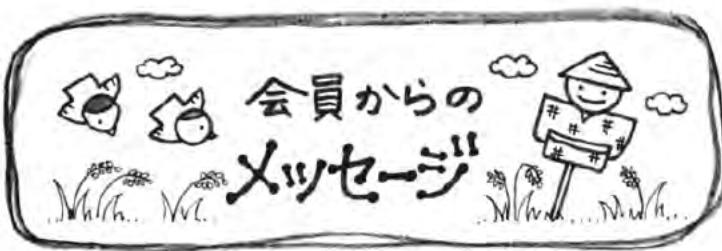
著●相馬 晓 農文協 ¥1,200

子どもとの関わりの中で、数年前に「食育」ということばとめぐり合いました。さらには、由仁町で農業を営み、「農業小学校」を開校されている三田村雅人さんのご紹介で、平成17年6月に、拓殖大学北海道短期大学・環境農学科（深川市）で行われた「相馬先生を偲ぶ会」に参加することができました。そして、その「偲ぶ会」に参加させていただいた時に紹介されたのがこの一冊です。

春夏秋冬の旬の野菜をわかりやすく紹介してあり、また、なぜ旬な時に旬な野菜を食べる必要があるのか…。相馬先生のお人柄もうかがえる、野菜を人に例えて紹介するところが、思わず笑えるところもたくさんあります。

さて、題目のように、朝取りホウレンソウは果たして新鮮なのでしょうか？ぜひ読んでほしい一冊です。

（推薦者：札幌市 「子どもによい映画を見せる会」事務局長 石川まち子）



## 「プロジェクト活動に参加して」

酪農学園大学大学院 山内 一久

会員の皆さん、初めまして。私は、2006年度の秋から小麦トラストのスタッフとして参加している山内です。私の大学院での研究テーマは、「環境保全型農業」で、特に有機農業を普及するための研究に取組んでいます。

トラストに参加することで、生産者や消費者間にある「信頼」の大きさが、改めて大切であることを切実に実感しました。

現在の流通事情を考えると、消費者に食べ物に関する情報が伝わりにくいことや、食の安全に関わる様々な基準が設けられ、その対応が複雑になってきていると感じます。このような現状を考えると、生産者・加工業者・消費者等が互いに連携をとり、情報交換の場を設けながら信頼を築く関係が重要であると考えています。

私は、このような信頼関係の実現に向けた活動に参加できたことに感謝しています。今後ともよろしくお願いします。

## 「生産者の声を消費者に伝えたい」

札幌市 梅津 衣

いつも「空とぶてんとう虫」を興味深く拝見し、勉強させていただいております。私が食に関心を持ったのは20歳頃です。ファストフードや市販のお菓子を食べると、それまでなんともなかったのに具合が悪くなるようになりました。以前は健康に無関心でしたが、それをきっかけに食事の大切さに気づき、和食中心になり、お菓子は手作りのものを食べるようになりました。トラストから送られてくる製品はすべて道内製で手作りなので、安心して食べることができ、とてもありがとうございます。もっと身近で手に入れるようになると嬉しいですね。私は職場で道産食材を使用した製品の販売をしております。小麦粉はもちろん、ベーグルやジャム、お米、お味噌なども扱っています。トラストに入会したきっかけも、取引させていただいている企業が参加されていたので、どんな活動をしているか知りたいと思ったからでした。

農家の話を直接聞いたり、産地見学したりと、なかなか個人ではできない貴重な体験ができる、素晴らしい活動だと思います。まだ一年目なので今後が楽しみです。これから活動を通して感じたこと、学んだこと、生産者の声などを、消費者に一番近い現場にいる立場を活かし、伝えたいと思います。消費者の皆さんとの声も生産の方に伝え、より良い製品ができると思います。

# お知らせ

## ■NPO法人 北海道食の自給ネットワーク 第3回 総会のお知らせ■

第3回総会（NPO法人化後の回数。設立からは9回目）を、下記の要領にて開催します。2006年度活動を総括し、2007年度の計画を決める大事な会ですので、是非ご出席くださいますようよろしくお願ひします。

●日時 3月31日（土） 午後1時より

●会場 北海道環境サポートセンター 会議室

札幌市中央区北4条西4丁目1 伊藤・加藤ビル4階

※JR札幌駅南口から徒歩2分（札幌駅地下直結）

※センターには駐車場はありません

環境サポートセンターは移転しました。札幌駅南口、  
全日空（ANA）が入っているビルです。



なお、ハガキを同封していますので、出欠のいずれかに○をつけて、期日までに必ず投函をお願いします。欠席の方はハガキ下部にある委任状への記入、押印も忘れずにお願いします。

## 会員交流会の ご案内



総会終了後、同会場でミニ交流会を行います。手作りケーキとお茶で、楽しい時間を過ごしませんか？普段お話できない会員のみなさんと、食や農業などの情報交換をしましょう！お菓子があれば話もはずむ！？ご参加お待ちしています。

参加費  
200円



散々言われていることですが、今年の冬は本当に暖冬でしたね。いつも雪が溶け、日差しが長くなってくると嬉しくてたまらないのに、今年の春は複雑な気持ちは。地球温暖化は確実に進み、環境への影響は？畑は大丈夫？と不安が募ります。

私たちはあれもこれもと欲張って、お金や物や便利さを求める、もう両手に持ちきれないほど持ったのにちっとも幸せな感じがせず、もっともっと欲しがるのをやめません。しかも環境をズタズタにしながら。これは一体どうしてでしょう。何か誤った道に迷い込んでしまったのでしょうか。

我が家二匹のネコは元捨てネコでした。でも、捨てられた境遇を恨むではなく、足るを知り、毎日幸せそうに暮らしています。窓を開けると、風に乗って漂ってくる草や花のニオイを嗅ぎ、日だまりで眠り、小さな幸せをひとつひとつ楽しんでいるようです。体ひとつだけで何も持っていないが、たくましく生きています。

我が家ネコと同じように、とはいきませんが、私もこれからはコンパクトな生活を中心に行うと思います。足るを知る生き方は、実はとても幸せな生き方ではないかと思うのです。環境に負荷をかけ、異様に早い春を招くような生活のあり方は、もうやめにしたいと思います。

（事務局長 大熊久美子）