



今年度から、自給ネットワークの代表に就任された藤崎史夫さん(左)が、会員さんのためにご自身の果樹農園を一日開放してくれました。

●5月13日(日)仁木町にて

敷地内に広がる、高山植物が美しく植えられたイングリッシュガーデン(右)と、100本もあるさくらんぼの木(下)。



雨にも関わらずたくさんの会員さんが集まり、お花見や農園内の散歩をしながら楽しい一日を過ごしました。

#### 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

### 学校給食センターの理想像を市民が提案する ～苫小牧からの報告～

苫小牧市 石田 英人



#### ●はじめに

学校給食（以下、給食）にどこまで求めるか、また、その意義についての評価もさまざまでしょう。ただ、既に給食が行われている自治体に暮らす市民にとっては、あって当たり前になっている制度であり、子ども達の健康に影響する大事な問題なのです。

私の住む苫小牧でも昭和43年から給食が始まっています。現在第1センター（1万食）と第2センター（5千食）の2カ所で給食を作っていますが、このうち古い方の第1センターを建て替え平成22年度から供用開始しようということで検討が始まっています。

ここでみなさんに紹介したいのは、この建て替えについて市民の声を反映していこうと立ち上がった「ぱくぱく給食プロジェクト（以下、ぱく2）」という市民グループの活動です。

#### ●要望する市民から、議論する市民へ

ぱく2の活動方針は「自分たちで調べ、組み立てて、それを市に提案して一緒に考えていく」というものです。そして、自分達の案を作るにはできるだけ沢山の他の市民と意見を交わすこと、市に対しては、現在の給食の問題を抽出するところから一緒に行うということを重要視しました。

そして、実際に、センター職員を講師に迎えた公開勉強会、実際に自分達で給食を作つて考えるワークショップ、自分達の提案を紹介し他の市民の意見を取り入れるための意見交換会、他のグループの催しにお邪魔してのアンケート調査、そして給食に出しているパン、ごはん、加工品の納入メーカーと複数の厨房機器メーカー、それに他の市民団体の出展協力を得て学校給食展覧会などを行ってきました。そして、それらを基に、市へ市民提案（後述）を提出し、市議会、学校給食共同調理場審議会（以下、審議会）へも配布しました。また、市との信頼関係を作るために、自分たちの活動を節目節目で教育長、部長、調理場へ知らせてきたことも特記すべきことでしょう。

#### ●無視する市

こうした市民の動きに対し、市は無視してきたと言っても過言ではないでしょう。実は、私は4月末まで第2センターの職員でした。そして、ぱく2の活動にも市民として参加してきたので両方を客観的に見ることができます。

まず、「現在の給食の問題を抽出するために、市と市民が一緒に話し合う」ということの意義について市は理解できませんでした。また、質問書に対しての回答に1ヶ月をかけ、さらに審議会議事録の公開についても当初は拒否

する等、あまりにも旧態依然とした「役所」という対応でした。市は、提案書も受け取ったし、展覧会にも職員を派遣した（管理職対応）、市民の意見を反映すべく審議会もある、誠意を持って対応したと言うでしょうけれど。

しかし、ばく2が市に求めていたのは「自分達だけでなく、多くの市民と問題の抽出から一緒に行動」ということなのです。なぜなら、「抽出された問題」を解決する方策が「新しいセンター像」の基礎になるものだからです。それを市民全体で共有するのが重要なのです。

### ●市民提案～ばく2の提案は、次のようなことが特徴です。

- ・ばく2メンバー以外の多くの市民との話し合いというフィルターを通したもの。
- ・客観的なデータ（学校の人数と位置関係、建築費試算、市の財政、市民の一般的な考え方）に基づいて組み立てたもの。
- ・メンバー間の合意形成を行い、最も大切なこと（提案の柱）を明確にした。
- ・自分達の理想（自校式）を抱えつつ、現実を踏まえ、多くの市民が合意できそうな案（2種類）を用意した。

では、以下に提案の内容を紹介します。

### 「ばくばく給食プロジェクト」の提案～提案書の根幹となる考え方（要旨）

- ・給食は学校教育の一環であり、その役割は「どの子にも均等に栄養を確保する」から「健康、他者や自然と自分と周囲の関係性を学ぶ」ことに変化した。
- ・学校給食事業における柱は「安全」と「美味しさ」であり、安全とは「リスク回避の追求」である。
- ・大きく、多くという経済効率の追求が、食の安全を脅かしてきた。
- ・経済効果が持続する公共投資（教育という人への投資、地産地消）である。

### 《1案 親子調理場方式》

#### 【基本的な考え方】

安心安全を第一に考える、食教育に重点を置く、豊富でおいしい献立、経済効果、災害時の利用

#### 【建設箇所等】

14箇所：食数の多い方に調理場を置く

建設費用：46億909万円 配送車：13台（植苗小は自校になるため）

#### 【効果】

##### 1. 安心、おいしさ（抜粋）

① リスクを最小限に抑えることができる。

- ・食中毒事故の場合、被害を2校に抑えられる。

- ・食材の納入を複数に分けることで、リスクを小さくできる。

- ・食材の量が少ないのでチェックが行き届く。

- ・調理の量が少なくなることで食品添加物や農薬の使用などを抑えられる。

- ② 配送が短時間ですむ。 (補足: 苫小牧は東西に長く配送に時間がかかる)  
・調理に時間がかけられる。 ・献立が豊富になる。  
・調理品、半調理品の使用が減る。 ・食味が落ちない。

## 2. 教育的活用 (抜粋)

- ・作り手が見える (調理場がある学校)。・調理員、栄養士との交流ができる。
- ・地元の食材を通して地域について学ぶ。
- ・適切な食器で、食事マナーの教育ができる。

## 3. 経済効果 (抜粋)

- ・地産地消になれば地域経済の活性化につながる。
- ・地域の人材を活用できる。

## 4. その他

- ・多種のアレルギーや個々の体質について、ていねいな対応ができる。
- ・災害時の拠点となる (学校区の利用が可能になる)

### 【組み合わせと建設費】 (割愛)

ここで具体的に学校の組み合わせと、建設費用を提示しています。

### 《2案 小規模調理場方式》

小規模調理場方式は、第1センターのエリアを4つの小規模調理場（3千食程度）で対応するものです。基本的な考え方や効果は同じですが、それぞれ親子方式よりは落ちます。（具体的な内容は割愛します）

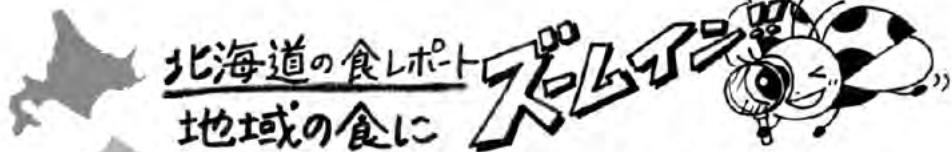
### ●終わりに

さて、このような提案や活動をした結果、市は何か変わったか?というと基本的に何も変わらずに今も検討作業を続けています。初めは大規模調理場1カ所以外は検討するつもりがなかったのが、小規模方式、親子方式も試算したり、検討作業が慎重になったなどいくつか影響があったと思われる点が挙げられますが、多くの市民と一緒に考えていくということは今もって全く考えていません。それでも、私達はこういうことを積み重ねていく必要があるのだと思います。そうしないと行政は変わっていきません。

学校給食について考えると、子ども達を取り巻く社会問題が見えてきます。私達は、未来世代が使うべき資源を浪費し、彼らにそのツケを押し付けようとしているのです。ですから、真剣に今の社会の問題を取り除き、少しでも未来の不安が取り除かれるよう努力を重ねていかなければなりません。それには、市民間の横のネットワークが重要です。そして縦のネットワークしか持たない行政を変化させていくことが必要です。ぱく2の活動は、その一例となるのではと思うのです。

#### ■石田英人氏 プロフィール

仕事として苫小牧市役所勤務。しごととして「NPO法人がるだする」、その他、環境保全、市民参加系の市民活動を行う。北海道大学公共政策大学院院生。妻、4歳、もうすぐ1歳のうるさい子ども達との4人暮らし。55歳になつたら純米酒をメインにした居酒屋の開業を目論む42歳。



# 北海道の食レポート 地域の食に「ズームイン」

知っていますか?『サロマ湖の海苔』~谷川水産~

レポーター

美幌町(株)米夢館 向 真理子

かく言う私も、サロマ湖で海苔の養殖が行われていることを知ったのはわずか8年前のこと。サクッと噛み切れる食感に驚き、口に広がる豊かな香りと味に昔食べていた海苔がよみがえり…あの時の感動が、以来販売のお手伝いを続けている原動力です。

広大で美しいサロマ湖で海苔づくりをしたいと、昭和35年に岡山から浜佐呂間に移住した谷川水産の初代哲康氏と息子哲也氏がたった一軒での海苔生産を続けています。4月から室内でホタテの貝殻で糸状体の胞子を育て、8月中旬に海苔網にその胞子を付着させてサロマ湖に張り育てます。10月からの摘み取り作業は時に薄氷が張る中で行われます。一般的には網を張る前に酸性の液剤に浸す殺菌処理が行われますが、谷川さんは湖水を汚染するこの処理を施しません。「いつまで殺菌しないで海苔をつくれるかなあ…」と話してくれた哲也氏の言葉を思い出すたびに、オホーツクに暮らす私も身が引き締まります。病障害を防ぐために酸処理を行う生産者を批判する前に、消費者である私達がそうさせる加害者でもあることを考えなければいけないことに思い至ります。

## ■谷川水産

常呂郡佐呂間町字浜佐呂間279の8 TEL 01587-6-2309 ホームページもあります

## 私の気に入り～根室と栗沢の逸品～

レポーター

札幌市 手料理のみせ・かつら  
都築 桂子

私の気に入り商品を紹介させていただきます。

### ●ねむろ魚醤さんま

醤油に一割加えて、煮物・カレー・チャーハン・野菜炒め等に幅広く利用できます。また、魚醤を作るときに使うさんまも副産物としてあり、安くておいしいです。

### ●こんぶしお（根室産業クラスター第一号商品）

さんま魚醤とアツバ産昆布を用いて作られた塩で、天ぷら・おむすび・吸い物・お刺身（特にイカが絶品）等に使えます。ひかえめで黒子のような存在です。<根室 (有)汐彩 五十嵐賞久さん>

### ●栗沢・ハスカップジャム

漬け物・ベーグル・シフォンケーキ等に使えます。粒がしっかりしているので、味・香りが生きてきます。<栗沢 農業研修生 田中謙治さん※ハスカップの果実、ジャムを生産・加工・販売しています。>

このお二人の商品は、こだわりをもつていて安心・安全な商品と大変気に入っています。地元同士の力も大切ですが、他地域同士の商品開発も試みて行っていただきたいと思います。



## 藤崎農園のお花見交流会報告記



ふれんどメンバー 平野 瞳美

5月13日(日)、仁木町にある自給ネット代表の藤崎さんの農園で会員さんの交流会が開かれました。その日は、朝からあいにくの雨でしたが、家族で、あるいはお友達を誘ってと、40名以上の会員さんが集まりました。

藤崎さんのお宅は、仁木町の駅から歩いて約10分の傾斜地にあります。JRやバスを利用して来られた方もいて、皆さんとても楽しみにしていたのだと感じました。人数が集まったところで藤崎さんが手入れしている農園、お庭を案内してくれました。数種類のさくらんぼの木が約100本並び、養蜂もしていました。さくらんぼの「佐藤錦」は知っていましたが、他は初めて聞く品種ばかりでした。目の前に広がる景色がとても鮮やかでした。

広い農園内にあるイングリッシュガーデンも素敵でした。海外からの花木や、高山植物、ハーブ等テーマごとに分けられていて、私たちの目を楽しませてくれました。年間を通じていろいろな花が見られるということで、とても贅沢だなど感じました。

お昼は自給ネットの理事でお弁当屋さんをしている鈴木さんが、お弁当を用意してくれました。安心な素材を使った鮮やかなお花見弁当に皆さんとても満足そうでした。私は、友人同士で手作りのお弁当を作つて持ち寄りました。普段お昼は会社のお弁当ばかり食べていたので、久々に作ったお弁当はとても美味しかったです。気合を入れて朝早く起きたので大変でした。

会員さんからの差し入れもたくさん並びました。自宅で焼いてくれたパン(もちろん北海道産!)とトッピングする野菜、さくらんぼや黒豆のおにぎり、つけもの、イカのマリネ、チョコレートなど、皆さんのが材料にこだわり、手間をかけて作ってくれたお料理にお腹も心も満足でした。

午後からはもう一度農園を見たり、藤崎さんのご自宅での茶話会やプロジェクトの顔合わせなど、それぞれにゆっくりと贅沢な時間を過ごしていました。交流会自体は自由に参加、帰ることもできたのですが、皆さん結構遅くまで楽しんでいた様子でした。

ここにいると、四季が移り変わるのを感じることができます。春、花が咲いて、夏は緑が生い茂って、秋には山が緑色から徐々にオレンジに色づいていくのを感じながら一年を送る…そんな生活を将来は送ってみたいなあと思いました。また季節を変えてこのような交流会が開催できたらと思います。



## オススメ本の紹介 てんとう虫ライブラリー



あなたのお気に入りの一冊を、ぜひご紹介ください！

### 『農で起業する！脱サラ農業のススメ』（2005年）

著●杉山 経昌 築地書館 ￥1,890

著者は、外資系のサラリーマンから、果樹を中心とした専業農家に転身した。農業経営はビジネスであると言い切り、サラリーマン時代に培ったセンスを生かした経営を実践し余暇をたくさんつくり、農的暮らしを満喫している。有機農業を経済性から捉え、失敗と経験から厳しく評価し、農協の存在は農家の自立の障害と切り捨てる。遺伝子組換えには反対を表明し、農業は3Kではなく21世紀をリードする夢のある産業と捉えるところなど、共通理解のもてる哲学がはっきりと読みとれる。

農的暮らしを楽しみたいと就農する人が多いが、農業で暮らしを成り立たせるためにはあまりに無駄が多く、暮らしを楽しむ余裕がなくなる人や、経営的に厳しい人が多いのが現状。全てが著者のようにやる必要もないが、生かせるセンスは取り入れていくのも良いと思う。十分刺激を受ける本である。次に刊行された著書「農 黄金のスマールビジネス」も続けて読まれることをオススメします。

（安平町追分 小路 健男）

### 『馬産地80話 日高から見た日本競馬』（2005年）

著●岩崎 徹 北海道大学出版会 ￥1,890

馬産地・日高には「日本最大のサラブレッド生産地」「不況で馬が売れず苦境にある」といったイメージはあるものの、他の農業地帯と比べてもその実態はなかなか世間に理解されていないように思う。それは、北海道の日高や胆振という特定の地域に位置し、さらに食用農畜産物とは違い競走のために生まれるサラブレッド＝競馬を取り巻く社会の仕組みが、華やかなレースからは想像がつかないほど複雑で不透明なためである。

本書は、30年にわたってこのテーマを研究してきた著者による「謎解きの旅」の集大成である。馬産地と競馬の仕組み、牧場や競馬関係者の実態を写真や図表を使って解説しており、一話完結のスタイルで読みやすい。結びでは、「馬事文化の発展」「日高パスポート」による地域おこしを提言しており、馬産地に限らずこれから地域づくりを考えようとする人に大きなヒントを与えてくれる。2006年度JRA賞「馬事文化賞」受賞作。

（浦河町 松本 啓佑）



## 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

大豆トラストは、今年8年目を迎えます。国の新しい施策やオーストラリアとのEPA・FTA交渉等、北海道農業は先の見えない不安定な状況にあります。しかし、このような時だからこそ「作り支え・食べ支え」運動の重要性を痛感しています。

今年もファームレターの発行や生産者との交流会、大豆製品のお楽しみセット(地域限定)を企画しています。特に、大豆製品のお楽しみセットでは、手作り味噌の美味しさを味わっていただこうと、トラスト大豆の味噌を仕込み、準備を進めているところです。

また、過去に行った大豆料理講習会のレシピを資料化し、大豆トラストのPRに活用したいと思います。

「ツルムスメ」は、高級煮豆用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。大豆の活用がわからないという方もいらっしゃいますが、煮ただけでも、甘みとコクがあり、大変美味しいだけです。会員の皆さんにも、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。



## 小麦プロジェクト活動報告

小麦プロジェクトリーダー 今野 聖士

国産の小麦ではなく、道産小麦を消費者が選択して食べることで、生産者・北海道農業を支えようという「作り支え・食べ支え」運動である小麦トラストは、今年で6年目を迎えます。

小麦トラストの最大の特徴は、「作り手から食べ手まで顔の見える関係」を築いている事です。今年度もよりいっそう「顔の見える」関係を深めていくための企画を実施していきます。現在は、生産者の皆さんと小麦畠の様子を紹介するファームレター第1号の取材を行っています。生産者の皆さんにインタビューを行い、会員の皆さんに生産者の方々をより身近に感じてもらえるような紙面作りを目指して奮闘中です。また、7月7日には江別の生産者を訪問する「産地見学交流ツアー」を実施します。こちらの準備も佳境に入ってきました。

小麦畠の見学や手打ちラーメン体験、生産者との交流など多彩なメニューを企画しています。他にも初心者向け「パン作り講習会」や春まき小麦を前年の冬にまく「初冬まき」を見学し、小麦についてより深く知るための企画「小麦の学習会」、年度終わりには生産者・消費者・加工業者が一同に会して意見交換を行う「意見交換会」など、製品の発送だけではない、様々な企画を準備しています。乞うご期待！



## 食育プロジェクト活動報告

### 「まるごと学ぼう！食育講座2007」

食育プロジェクトサブリーダー 秋山 寿磨子



「まるごと学ぼう！食育講座2007」は、7月開講を前に着々と準備が進んでいます。

4月初旬に講座の日程と内容を最終決定(下記参照)し、受講生募集を開始。前年度受講生のご父兄からの紹介や、4月18日付道新「オントナ」に大きく取り上げられた反響もあり、既にたくさんの参加申し込みをいただいています。

また、新スタッフとして実力・やる気ともに素晴らしい方々が入って下さいました。充実した講座となるようスタッフ一同大いに意気込んでいます。

#### ＜講座内容＞

第1回 7月21日「料理はや・さ・し・い～まず基本を身につけよう～」(基本編)

第2回 8月25日「マメ？まめ！豆づくし～いろんなお豆を料理しよう～」

(農業編)

第3回 9月15日「わくわく農場見学～新鮮な野菜たちに会いに行こう～」

メノビレッジ長沼で農業体験 (現地1)

第4回 10月13日「市場ってどんな所？～せりの様子を見学しよう～」

中央卸売市場見学(現地2)

第5回 11月17日「さかなはこわくない～煮魚に挑戦だ～」(漁業編)

第6回 12月15日「みんなでお祝い！巻き寿司

～しっかり覚えて家族に作ってあげよう～」(実践編)

※各小学校の行事予定などを鑑み、3月の総会資料とは若干日程が変更になっています。ご了承下さい。



食の思い出の季節の話題

# 食のつれづれ日記



## 「枇杷のことなど」 生活クラブ生協専務理事 池内 信

明治生まれの母は40を過ぎて僕を生んだ。父は僕が2歳の時に亡くなり、以降女手ひとつで6人の子どもを育てた。もの心ついた時には当然母は働いており、家事は姉たちが分担していたので“おふくろの味”に相応しい子どもの時の思い出はあまりない。

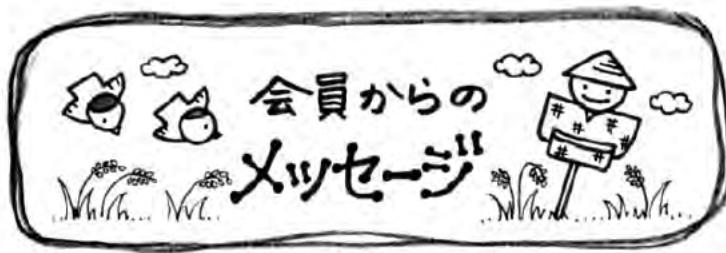
時々、母が天麩羅を揚げることがあった。天麩羅といつてもごぼう、にんじん、玉ねぎのかき揚げ風だった(時代はまだ貧しく、さらに我が家も貧しかった)。その際、最後に余った小麦粉に砂糖を加えそれだけを揚げるとパンのような団子ができ上がる。これが僕の大好物であり、揚げ物の終わるのが待ちきれず母にまとわりついていたような記憶がある。唯一思いつく“おふくろの味”である。それでも、母と食べ物についてはいくつか思い出がある。

僕が17歳の時、母は定年退職して誰も知り合いのいない札幌へ引っ越したが、それまでの張り詰めた緊張が一挙に解けたのだろう、60を過ぎて急速に老いた。その時代に数年間家事をしていたことがあるが、ある日、買い物から帰ってきた母が、ほらと言って笑顔で枇杷(びわ)を差し出したことがあった。僕が以前に枇杷が好きだと言ったのを覚えていたのだろう。僕は少々面食らった。その時には人並みの生活をしていたものの、明治生まれの母は余計なものは買わなかつたし、第一、それまで子どもにそれとわかる優しい愛情表現など決してない人だったのだから。嗚呼、年を取ったのだなあと、ちょっと切なかつた。

母の一代記というのがある。20年も前のことであるが、明治生まれの女性の来し方を聞き取りして文章に残す市民活動をしている人がいて、母のもとに4日間通いまとめた記録である。その中で、女学生の母は女学校で習ったみかんゼリー(みかんの果汁を固め半分に切った皮に詰めたもの)を家で披露したところ母の母にたいそう喜ばれ、以降正月の口取りの定番となったことが嬉しげに記されている。

この一代記には、母自身母子家庭であったため、いつ女学校を止めなければいけなくなるかも知れない一所懸命勉強したこと、その後強い使命感を持って教職に就きそれは最後まで変わらなかったこと、など生真面目なことばかりが書かれている。娘時代の女性らしい多少とも華やかな記述はゼリーのことのみである。父とのなれそめなど当然触れていない。大正という時代の中の母の青春について、もっと知りたい気がしないでもない。

今年は母の15回忌である。どこまでも明治の人であった。



## 「はじめまして」

札幌市 門伝 綾子

今年度、初めて北海道食の自給ネットワークの活動に参加させていただきます。「大豆」、「食育」にも興味があるのですが、今回参加しようと思ったきっかけは、「小麦」です。

焼き立てのパンが食べたくて、数年前から自分でパンを焼くようになり、最近は自家製天然酵母に挑戦しています。自分で材料を購入するようになって、道産小麦にもたくさん種類があることを知りました。まだ、それぞれの特徴を感じ取るまでには至りませんが、色々な道産小麦を使いながら、パンづくりを楽しんでいます。

私の周りでは、家庭でパンを焼く人は多いのですが、道産小麦にこだわって使っている人はまだ少ないようです。道産小麦がもっと広まればいいなあと思っています。

小麦トラストでは産地見学などもあるということで、楽しみにしています。よろしくお願ひ致します。

## 「道産小麦に思うこと」 北海道大学大学院農学院 松原 勇太

江別市のハルユタカに関する取り組みを、去年の卒業論文でテーマにしたことが縁で5月から小麦トラストのお手伝いをさせていただいています。今回は、去年卒業論文を作っていて、道産小麦について感じたことを簡単に書いてみたいと思います。

小麦は海外からの輸入が主で、特にパン用の小麦で国内産はほとんどない。このくらいのことしか、去年の初めは知りませんでした。国内産の小麦を食べているかどうか、普段生活していて意識したこと也没有でした。

しかし、江別市のパン屋に調査に行った際に、ハルユタカで作ったパンをいただいて、実際に食べた時は衝撃を受けました。こんなにもっちりとした食感で小麦の風味が強いパンを食べたことはなく、国内産の小麦でこんなにおいしいものが作れるのかと感動したことを覚えています。今では道産小麦使用と書いている製品を見ると、何の品種が使われているのか気になる毎日です。これからも、道産小麦の魅力を多くの人に伝えていきたいと思います。

# お知らせ

北海道の有機農業をすすめる会 プレ全国集会

## 『道民の生命を守る北海道農業を！

～北海道の自立と自給をめざして～』

■日時 8月19日(日) 9:00~15:00

■会場 長沼町民会館 夕張郡長沼町中央南2丁目3番2号  
TEL:0123-88-2886

■基調講演 麻田 信二氏(前北海道副知事)

- 分科会 ①学校給食に安全な食材を  
②遺伝子組換えはNO！  
③畜産飼料の自給を高めよう  
④エネルギー、食料自給率100%のデンマークに学ぼう

■お問い合わせ 090-7516-4219 (山内)



### 解説

昨年12月、国会において議員立法による「有機農業推進法」が成立しました。これを受け、現在、全国の都道府県で官民協力のもと、有機農業を進めるための会が設立されつつあります。北海道でも4月15日、生産者、流通業者、消費者などが集まり、「北海道の有機農業をすすめる会」(代表 麻田信二:前北海道副知事)が設立されました。会は今後、国への政策提言、有機農業技術の確立、生産者・消費者の相互理解などの活動を、道の協力を得ながら行なっていきます。

これに先立ち、会では2007年8月にプレ全国集会、2008年3月に全国集会を行います。これから北海道の自立した農業に向けて、様々なテーマを検討する集会です。どなたでも参加できます。皆さんのご参加をお待ちしています。



今月の会報をご覧になって、何かが変わったことにお気づきでしょうか。今年3月に行われた総会で「会報の文字が小さくて読むのが大変！」と、ご年輩の方々からご意見があり、その声にお応えして文字を大きめにしました。「えっ？ ちっとも気づかなかった」という方、虫メガネを買った方がよいかもしれません。

文字が大きくなつたため、各コーナーのボリュームが若干縮小されてしまいますが、今後も農や食に関する楽しい情報を届けたいと考えていますので、会員の皆さん、ご協力よろしくお願ひいたします。

これから季節、海や山へドライブに出かけたくなりますね。大豆や小麦畑もとても気持ちがいいですよ。トラストのツアーに参加して、青空の下、生産者の皆さんと楽しく交流するのもオススメです。 (事務局 松本 香)