



### ●小麦トラスト

7月7日(土)、江別市にて「産地見学交流ツアーア」を行いました。小麦畑見学、意見交換の他、手打ちラーメン作りに挑戦しました。



### ●大豆トラスト

8月25日(土)、「大豆畑の見学交流会」を行い、青空の下、ごはんを食べながら生産者と楽しく交流しました。



### ●まるごと学ぼう！食育講座

9月15日(土)、長沼町の農場「メノビレッジ長沼」へ、保護者同伴のバスツアーを行いました。



新鮮な野菜の数々に子どもたちは興味津々。おいしさにもびっくり。

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](mailto:info@jikyuu.net)

投稿

## 今月の話題

### 「食の安全・安心」の実現に向け 情報の完全公開を求めよう

札幌市 富塚とも子

#### ■合法≠安全・安心

食への不安が急速に高まり、「食の安全・安心」を求める声が大きくなっています。しかし、食品会社の起こす不祥事は引きも切りません。不二家の消費期限切れ牛乳の使用、ミートホープ社の偽装事件、そして白い恋人の日付改ざん事件などですが、原因究明で真っ先に挙げられるのは、「コンプライアンスの欠如」という言葉です。「コンプライアンス」という言葉は、このところ頻発している原発事故でもよく使われていますが、「法令順守」という意味だそうです。つまり、「企業が社会的規範や企業倫理、法律を守らなかったから事件が起きた」とする分析が流行しているわけです。その分析は間違ってはいません。しかし問題は、「なぜ企業は法令違反を繰り返すのか」です。利益最優先の組織の中で法令順守の意見が通らないからだと言われていますが、それだけでしょうか。

私は「法律に違反しなくても、最大の利益を上げるために社会規範や良心に反する生産活動が行われている」からではないかと感じています。「食品の裏側」（安部司著 東洋経済新報社刊）という本の中に、食品添加物の営業マンだった著者が、肩肉に何種類もの添加物を調合して作った合法的な肉団子を、わが子がおいしそうに食べる姿を見て、会社を辞めたというエピソードがありました。家族に食べさせられないような食品を作り続けたとしたら、罪悪感軽減のために、自らの行為を正当化するでしょう。ミートホープ社の社長が、半額の冷凍食品を求める消費者を揶揄したように、粗悪な食品をおいしいと食べる消費者を軽んじる気持ちだって生じるかもしれません。

消費者が求める安全な食とは、「食品自体に自然毒が含まれていないこと。化学物質や放射能で汚染されていないこと。寄生虫や細菌がついていないこと。市民が買える範囲の価格であること。供給が安定しており持続可能であること」などですが、食品について、なんらかの問題が指摘されても、法令に違反していないければ、企業は消費者の求めるものを提供しているだけだと思います。法律で危険ではないと認められた農薬や食品添加物や放射線や遺伝子組み換え（以下GM）技術を使うことで「美しく、おいしく、腐らない、そして安い」を実現した安全な食品が工場で大量に生産されているというわけです。私たち消費者は、食の安心を求めたけど、それは見た目の安心ではありません。食品の正体を隠して売り続けようとする企業と、自動車産業保護のために、農業や食の安全をないがしろにする国政が続く限り、企業にお

けるコンプライアンスは実現しないだろうし、第2・第3のミートホープが必ず出てくるでしょう。

### ■役に立たない日本のGM食品表示制度

さて、日本でGM作物が食品として承認されてから11年が経過しました。現在、トウモロコシ、ダイズなど農産物7品目・79品種と食品添加物14品目が承認され、そのほとんどが油、味噌や醤油、スナック菓子などの加工食品として大量に消費されています。昨年札幌で講演会を行った、イリーナ・エルマコヴァ博士（ロシア科学アカデミー）の実験は、GMのえさを食べさせたラットに深刻な影響が見られたというものでしたが、人体に対するリスク、動植物を含めた環境への長期的影響についての懸念が現実の問題として世界各国で報告され始めています。それでも、日本政府はGM作物の安全性試験を行おうとはしません。さまざまな調査で、日本人の7割以上が、GM食品に対し不安だと答えています。

しかし、能動的な対策を取れている人はいったいどれほどいるのでしょうか。スーパー等で食品を購入するとすれば、農畜産物であれば国産品を選ぶ、加工品であればNON-GMを選択することが唯一の自衛策、表示が唯一の頼りです。

農産物や加工食品が、GM食品である場合、その旨を表示することが義務づけられています。しかし残念なことに、①表示対象外の食品が多いこと、②原材料に記載されている順が3位以内でかつ重量の5%以上でなければ表示対象にならないこと、③「意図せざる混入」であれば5%までは「不使用」と表示できることなどから、私たち消費者は加工食品にGM作物・食品添加物が含まれているかどうかの正確な情報を知ることができない状況にあります。

### ■未来を変えよう！

ヒトは食べないと生きていかれません。そして、残念なことに私たちのほとんどは、食べるものを生産する能力を持ちません。消費者が安全な食べ物を手に入れるためには、同じ思いの人と手を結んで、食品表示の完全表示を求めることがまず必要です。そして、買う力を磨き、安全な食を選ぶことで生産者と結びつき、国内農業を買い支えること、食料自給率を高める消費行動をともに欠かせないでしょう。しかし、グローバリゼーションが進む中、個々人の消費行動だけでは食の安全は担保されません。国の農業政策や食品行政をコントロールすることが重要です。国政選挙や地方選挙は消費者の意思をアピールする大きな機会になるでしょう。

食の安全を願う市民が、様々な切り口から運動を進めることで、日本の在り方や世界の在り方を変えていけると信じています。

#### ■富塚とも子氏 プロフィール

1981年北海道大学農学部農業経済学科卒業。1991年安全な食を求めて生活クラブ生協に加入。遺伝子組み換え食品問題と出会い市民運動に参加。DNA問題研究会会員。現在、生活クラブ生協西支部運営委員。札幌市西区在住。

# 「農を変えたい！全国運動」全国プレ大会in長沼

## 全体会報告

札幌市 小山政彦・トヨ

8月19日（日）『「農を変えたい！全国運動」全国プレ大会in長沼』が、夕張郡長沼町の町民会館にて開催されました。主催は「農を変えたい！全国運動」全国幹事会と「北海道の有機農業をすすめる会」の2団体で、当日は道内外から300名を越す参加者があり、熱気あふれる大会となりました。ここでは大会スケジュールと、中島紀一氏、麻田信二氏の基調提案について報告します。

### 【大会スケジュール】 9:30～16:20

- ・挨拶：中島紀一氏、荒谷明子氏（メノビレッジ）、竹林 孝氏（北海道農政部）他
- ・基調提案：中島紀一氏、麻田信二氏、西村和雄氏（京都大学講師）
- ・シンポジウム：「農のあり方、消費のあり方」  
司会 酒井 徹氏（秋田県立大学准教授）
- ・分科会：第1 「遺伝子組み換えはNO！」  
第2 「畜産飼料の自給率向上」  
第3 「学校給食に有機農産物を！」  
第4 「エネルギーと食料自給率をデンマークに学ぼう」
- ・分科会報告
- ・全国大会に向けて：麻田信二氏、野田克美氏（大地を守る会専務理事）



### 【基調提案】

#### 「有機農業推進法下における日本農業の在り方」

農を変えたい！全国運動代表、茨城大学農学部教授 中島紀一氏

推進法における有機農業とは、近代農業への反省を踏まえ、農業本来の在り方を求める、自然と人間の共生を実現していくことが有機農業の志である。一方、農政は、国の責務とした「食料自給率の向上」を政策項目から消し、グローバル化対応のWTO農業交渉などで経済が優先となり、財界からは農地法の現体制を枠組みとして壊し、農地の利用と所有を株式会社へ開放するよう強く要求。この一連の政府財界からの農政提言は、日本の農の体制を根底から壊していく「今がチャンスだ」という認識。



#### 「北海道100構想と有機農業」

北海道の有機農業をすすめる会代表、酪農学園大学理事長・麻田信二氏

北海道の経済は低迷、環境問題の深刻化とともに食料の確保が危ぶまれている。そんな中で北海道を考える場合、長期的な視点にたって考える必要がある。それはこの北海道でエネルギーと食料を作り出すこと、自然と人間に優しい有畜循環農業であり、有機農業を進めること。実例として「デンマークの奇跡に学ぶ」では、資源を持たないデンマークが半世紀で酪農・農業を振興させ、豊かな福祉国家を実現した。デンマークにおいてはオイルショック時2%だったエネルギー自給率を原発に依存せず、自然エネルギーを活用し、現在137%まで高め、食料自給率は300%。

100年後北海道が輝いているかは、北海道の実情にあったデンマークモデルをどう構築できるかにかかっているといえる。また、有機農業推進法の施行で公的機関における有機農業技術の開発が促進されることになった。北海道農業は、その先頭に立って取り込むことで道民の生命を守ることが、北海道自立の道であり、世界に貢献できる道もある。

## 分科会報告1

### 「遺伝子組み換えはNO！」

札幌市 小川 光子



提言者：東京農業大学生物産業学部教授 黒瀧 秀久氏  
北海道農政部食の安全推進局長 竹林 孝氏  
長沼農業協同組合組合長 内田 和幸氏

[黒瀧氏]

遺伝子組み換え(以下GM)作物を巡る問題としては、生命倫理、種子の特許化による独占、交雑などによる生態系への影響や環境汚染がある。GM作物はアメリカの70年代からの経済戦略に組み込まれており、現在のGM技術は人間がコントロールできない開発途上の水準にある。また、種の壁を越えるという問題も未解決であり、その段階で利潤追求の商業栽培を行ってはならない。

[竹林氏]

道が昨年度行った「交雫混入防止調査試験」の結果は予想以上の交雫があった。イネは237m、大豆は20mで交雫があり、さらに大豆は135m以上離れた他花粉源との交雫(虫による交雫と推定)もあった。

[内田氏]

2004年に起きたGM大豆作付事件をGM作物の現状と世界の作物事情を理解する機会と捉えた。毎年組合員との出荷契約締結時に「栽培履歴記帳」「GM作物は栽培しない」誓約書を徴収している。

会場の参加者も含めたディスカッションでは活発な意見が交わされ、種子を汚染から守り、食の安全を守るには、バイオエネルギー用のGM作物といえども屋外栽培を認めてはいけないと結論で締めくくられた。

## 分科会報告2

### 「学校給食に有機農産物を！」

札幌市 渡邊 沙絵理

この分科会は岩見沢市学校給食センター栄養教諭の三好明子さん、学校給食を考える会の野田克己さんを提言者に、まずは三好さんによる岩見沢市の学校給食の現状報告から始まりました。岩見沢産キタノカオリパンやキジラーメンなど、メニューに地場産物が積極的に使われていましたが、その背景には様々な問題と努力があることが伝わってきました。例えば、大量の仕入れに対応できる農家さんのものでないと使えないことや、給食に使うには市に入札の登録をしなければいけないため、手間と時間がたくさんかかってしまうこと…学校給食という場ならではの難点があるようです。参加者の方からは「給食は規格が厳しいから、有機はなおさら使いづらい」「学校給食に自分の家の作物を使って欲しいのに、給食には独特的の体系があって入り込みづらい」との声もありました。

食育基本法、有機農業推進法が制定され、学校給食の地産地消推進は追い風ムードと思われますが、現場では様々な矛盾や困難があることがわかります。野田

さんはそれらの現状に対して、学校給食は「商売」ではなく「教材」であり、今こそもう一度学校給食の目的、意義を見つめ直さなければならないとおっしゃっていました。生産者、学校、給食センター、子供たち、保護者…学校給食に関わるすべての人が、学校給食を単なる「安い食事」ではなく、「子供たちの教育」として意識する必要があるのでしょう。まだまだ困難の多い、学校給食への地場産物、有機農産物の導入を進めていくためには、それぞれ「なぜ地場産物、有機農産物を子供たちに食べさせるのか?」と問い合わせ、相互に理解を示していくかなければならないのだと感じました。



秋の夜長に  
ゆっくり読書…

『センス・オブ・ワンダー』(1996年) 著●レイチェル・カーソン  
新潮社 ¥1,470(税込)

「沈黙の春」の著者レイチェル・カーソンが生まれて今年で100年になる。彼女の遺稿となった「センス・オブ・ワンダー」は、レイチェルの姪の息子と彼女が別荘の近くの海辺や森の中を探検し、星空や夜の海を眺めた経験をもとに書かれた作品である。訳者あとがきを含め60ページ足らずの内容で、2~3時間あれば十分読み終えてしまう。しかし、文章は詩情に満ちわかりやすく平易で、読み終えた後の感動もひとしおである。

テレビゲームや人工的な巨大遊園地に夢中になる大人や子どもが多い昨今、自然の美しいもの、未知なもの、神秘的なものに目を見はる感性(センス・オブ・ワンダー)を失いかけている私たちが何をするべきか、示唆に富む一冊。小さなお子さんをお持ちのお父さん、お母さんには、特にオススメです。

(札幌市 鈴木 久士)

『冷蔵庫で食品を腐らす日本人  
～日本の食文化激変の50年史～』(2007年)

著●魚柄仁之助 朝日新聞社 ¥740円+税

「スーパーの24時間営業が珍しくなくなり、コンビニも増え、小家族化が進む日本で何故冷蔵庫は大型化していくのか?」…そんな疑問から始まる本です。

軽いタッチの文面に反して内容は大真面目。戦後劇的に変化してきた日本の食文化をわかりやすく辿り、現在の日本の食卓に警鐘を鳴らしています。食の安心・安全を求めるのも大切だけれど、丹精込めて作られた食べものを、本当に無駄なく大切にいただいているか?「著者は主婦ではないから、小家族だから視点が違うのよ…」そう思って読み始めたものの、我が家の冷蔵庫をもう一度覗いて、食の豊かさとは何かを考え直す機会を与えてくれた一冊です。

(札幌市 横田めぐみ)



# 北海道の食レポート

## 地域の食に



### あしべつ～JA青年部の熱き活動～

レポーター 芦別市 太田 拓寿

芦別市では、毎年8月に「芦別農業まつり」という地元の農業や農産物をPRするイベントが行われています。私が所属するJAたきかわ青年部芦別支部は、以前からこのイベントのステージや、ビール・焼肉コーナーの運営を担当していますが、最近ではこの場で青年部活動や農産物をアピールするための取り組みを始めました。例えば、部員が生産した野菜を使ったトマトジュースやミックスジュースの試飲会、地元産米の炊きたておにぎりの販売、そして今年は部員たちの家で作られている野菜を持ち寄り、焼肉用のカット野菜として販売しました。芦別で採れた恵みを地元の人や観光客に気軽に知ってもらい、味わってもらえる充実した活動です。その他にも、研修会の開催や小学生の田植え・稲刈り体験受け入れ、オリジナルティッシュ製作などの活動を行っています。

私が就農し、入部した当初は支部の部員はわずか7人でしたが、20代の若手が加わり今では14人に増え、発想がより豊かに、アクティブになりました。ゆくゆくは芦別から逸品を作り上げ発信するなど、やりたいことはたくさんあります。仲間と一緒に楽しんで芦別を盛り上げていきたいと思います。

### さっぽろのおいしいお店

#### ● 「cafe de kiki」

レポーター 札幌市 榎本 真澄

オーナー小谷志織さんの2番目の娘さんは、障害を持ち車椅子の生活を送っています。養護学校高等部の卒業を機に、様々な方の協力を得、地域に根ざす居場所づくりを目指しました。それがオープン3年目になるこのお店です。

お店の名前は、娘さんの好きな映画「魔女の宅急便」の主人公キキからとったもの。ヘルパーさんも一緒に暮らしている総二階の家の一階部分がお店になっています。志織さんの友人やヘルパーさんが切り盛りし、料理の素材は実家や知人のものを使い、全て出所のわかるものに限定しています。デザートには、庭で育てている新鮮なハーブが飾られています。

利益よりも、居場所づくりのため、心のためと頑張っています。ランチの値段もお手頃で、紹介されるとまた誰かに紹介したくなるような、ほっとする雰囲気のお店です。

■札幌市屯田5条4丁目7-21 011-775-7100  
11:00～17:00 日・祝、第3木曜定休

#### ●炭火やきとり「ごやごや」

お店を経営する加藤肇さんは、美唄市の有名焼き鳥店「たつみ」で修行したベテランです。美唄焼き鳥の特徴は、部位単独ではなく一羽まるごと使用することです。串一本に全ての部位、というわけにはいきませんが、10本注文すると皮やレバーなど、全ての部位のおいしさを堪能することができますよ。芋焼酎など、お酒も充実しています。 ■札幌市北区麻生町5丁目8-10 011-736-5858



## 大豆プロジェクト活動報告

大豆プロジェクトスタッフ 上野 千賀子



今年の大豆トラスト参加者は、53名135口（生豆111口、味噌24口）です。昨年までの生産者、岩見沢市北村砂浜の（有）ファームサービス21（6戸）に代わり、この地域の農業者組織「砂浜地区21世紀協議会（36戸）」が、大豆トラストの生産者となり「作り支え」の体制がより充実しました。

晴天に恵まれた8月25日、トラスト参加者7名、生産者6名、スタッフ4名の総勢17名で「大豆畠の見学交流会」を行いました。参加者は札幌から電車や自家用車で、はたまた美唄から2時間かけて自転車で砂浜公民館に集合し、協議会代表の渡辺さんから「ツルムスメ」という大豆や、地域ぐるみで作り支える体制についてお話をありました。

次に大豆畠に移動して、生産者の藤田篤さんに、大人の胸くらいの高さまで大きく育った大豆を見ながら大豆の播種、農薬の使用状況、草取りや追肥等の管理作業についてお話を伺いました。春先の干ばつや低温に耐え、ぱっくり膨らんだ大豆のさやがたくさんついているのを確認し、このまま順調に秋を迎えてほしいと祈るような気持ちで大豆畠を後にしました。

その後、サプライズメニューで、近所の池田美千子さん宅にお邪魔し、北海道では珍しい落花生や枝豆、トマト、ナス、スイートコーン等のもぎ取りをさせてもらいました。



新鮮な野菜を車に満載し、公民館に戻って、焼き肉、野菜サラダと大豆マヨネーズ、ご飯、協議会からの飲み物のさし入れをいただき、大きな木の下で心地よい風に吹かれながら、ゆっくりとおいしくて楽しい時間を過ごしました。

意見交換では、トラスト参加者から「農薬をなるべく使わないでほしい」との要望が出され、生産者からは「作物に農薬を使うのは、病気になつたら薬を飲むのと一緒に。なるべく使わないように心がけますが、使う場合は農薬の使用基準をしっかりと守るので安心して食べてほしい」との返答がありました。生産者とトラスト参加者が「農」に対するこだわりや想いを共有し、有意義な一日となりました。

このような交流会は、また来年ももっと大勢の方に参加していただいて、続けていけたらよいなと思いました。



## 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

去る7月7日、「産地見学交流ツアー」を実施しました。今年は江別を訪れ、生産者10名、消費者22名に加えて、JA道央、江別市役所、江別製粉、サッポロ麺匠さんの参加があり、スタッフを含めて総勢48名となりました。



朝8時半に札幌を出発し、バス内ではスタッフ手作りクイズが行われ、江別の歴史などを学びました。9時過ぎにはまずJAの施設へ。ここでは小麦の乾燥調整施設を見学し、JA道央の小林課長と光永さんから小麦に関する説明をしていただきました。その後、江別市農村生活改善センターへと移動し、江別製粉の松原さん指導の下で手打ちラーメン体験を行いました。

まず、小麦粉とかんすいを混ぜ、こねていきます。途中30分ほど生地を寝かせる必要があり、その間に江別市役所の佐藤課長が焼き芋を振る舞ってくれました。火種は泥炭を乾燥させたもの。確かに「泥の炭」と書きますが、実際に燃えるところを見たのは皆さん初めてのようでした。貴重な体験の後、パスタマシンを使って寝かせた生地を薄く薄く伸ばしていき、最後に細切りにして完成。さっと茹でて、サッポロ麺匠さんのスープに、生産者の奥さんたちが用意して下さった野菜を入れて手打ちつけ麺の完成！手打ちラーメンは相当難しいと聞いていたものの、みんなでおいしく食べることができ、大満足でした。

昼食後はテーブルごとに意見交換を行いました。食品の安全性や扱い手に関する事など、いろいろな意見が出ました。最後に生産者から野菜をお土産にいただき、圃場見学へ出発しました。植村さんのハルユタカ、高橋さんのホクシン、萩原さんのホロシリの各圃場を、説明を受けながら見学しました。金色の小麦畠は美しく、充実した圃場見学となりました。札幌着が予定を超過してしまい、皆さんにご迷惑をおかけしてしまいましたが、充実したツアーとなりました。ご協力いただいた皆さんありがとうございました。

さて、いよいよ小麦の収穫も終わりました。今年は干ばつと収穫時期の雨という影響を受けましたが、生産者の懸命の努力によって平年並となったようです。この生産者の努力の結晶を皆さんにお届けするべく、トラスト製品の準備をしておりますのでお楽しみに！また、11月には小麦の初冬蒔き見学会と学習会、12月は初心者の方を対象としたパン作り講習会など、各種企画の準備も進めておりますので、こちらも乞うご期待！





## 食育プロジェクト活動報告

### 「まるごと学ぼう！食育講座2007」

食育プロジェクトスタッフ 谷口まどか

第1回「料理はや・さ・し・いーまず基本を身につけよう」(7/21(土))では、“野菜のあさづけ”と“豚汁”的調理、そしてEZOROCK(北大学生グループ)のお2人にはゴミの分別や食器洗いの仕方等のお話を、山際睦子さん(北海道栄養士会副会長)には栄養バランスについてのお話をさせていただきました。緊張気味だった子ども達も「いただきます！」の頃には笑顔に。環境問題についても考える良い機会となったようでした。

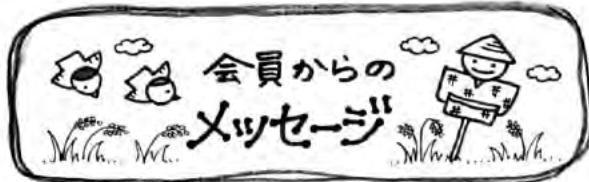
第2回(9/15(土))は、駒谷信幸さん(駒谷農場代表理事)をお迎えしての「マメ？まめ！豆づくしーいろんなお豆を料理しよう」。豆料理の調理では、前回より段取りの良さが目立ち感心！駒谷さんからは、豆の種類や育ち方等のお話をさせていただき、子どもたちは根っここの付いた豆の木を興味深そうに触りながら、様々な質問が飛び交いました。採れたて野菜の美味しさには感激しながらの丸かじり！しかし、豆を苦手とする子の多さには驚きました。

第3回(9/15(土))は「わくわく農場見学ー新鮮な野菜たちに会いに行こう」と題し、保護者の方も参加の「メノビレッジ長沼」バスツアー。しかし、どしゃ降りの雨で、合羽を着ての一日に。



まずは鶏小屋にて“産みたて卵”との出会い。卵を手に取り「うわあ、温かい！」と、鶏の命を肌で実感。その後、バッタやカエルが飛び跳ねる畑で、トマト、ズッキーニ、ピーマン、レタスたちに出会いました。恐る恐る収穫する子どもたちも、次第に積極的になり嬉しそうな表情に。そして、収穫した野菜と卵を使って、スープ、スクランブルエッグ、サラダを調理。さらに、畑の小麦たっぷりのパン生地を棒に巻き付けて焼き上げる“棒パン”作りにもチャレンジしました。どれもこれも格別な味わいだったようですが、中でも“棒パン”は人気。農場のレイモンドさん・明子さん夫妻(写真左)からは「畑の命をいただく」をテーマに、刈り取った小麦がまだ生きていることや、今と昔の農業の違い等、未来へ向けて子どもたちに問題提起しながら、素敵なお話をさせていただきました。雨の中、かなり疲れているはずの子どもたちでしたが、夫妻のお話に目を輝かせて聴き入っていたのが印象的でした。きっと、畑からのメッセージをしっかりと受け止めてくれたでしょう。今回は、石狩支庁の鳴原(しげはら)博昭さん(通称マスター)も参加され、車中でのクイズ大会を盛り上げていただいたり、火起こしにご協力いただいたりと、大変お世話になりました。





あたかいいメッセージ  
ありがとうございます



新ひだか町 向田華奈子

「農業を応援すること、農業に携わることをしたい」。これはずっと私の中で変わらずにあることです。以前までは、職業として農業に携わることをしてきましたが、退職し、土に触れない毎日を過ごしてみて、改めて植物の生長を見る喜びや、収穫して食べる喜びが自分の心には必要なのだということに気づかされました。そんな気持ちに気づけた時、友人に教えてもらい、この会の活動を知ることができたのです。そして、農業の応援団の一員になれたらと思い、入会させていただきました。

今は、ベランダにミニトマトやキュウリを作り、実家の家庭菜園も少し借りて土に触れ、楽しんでいます。全く農業や食べものに関心がなかった主人が、ベランダや畠で作る野菜の生長を喜び、そして味の濃さに驚いてくれる…そんな変化も一つの楽しみです。

「自分の食べるものに興味・関心を持つことは大切。私たちが口にする食べものは、多くの人の手が加わり、色々な思いが込められているのだから」。そのことを、この会を通じてもっと知っていきたいです。そしてこの活動の思いが、もっともっと広がっていけばいいなあと思っています。これからよろしくお願ひします。

札幌市 三村 知子

今年の3月に大熊久美子事務局長のお話を聞く機会がありました。その折、お話を感銘を受けまして、食育プロジェクトのスタッフとして入会させていただきました。子ども達も手を離れ、主人の病気入院などを経験しまして、「これから残った人生を精神的にも肉体的にも健康に元気に生活しなければ…」と考えていた時でした。自分にとってチャンスと思ったのです。

「まるごと学ぼう食育講座」は、まだ7月・8月と2回しか参加していませんが、食材や調理はもとより、子ども達の積極さ、調理をイキイキと楽しくしている姿に新鮮な感動を覚えました。私は長い間、学校給食の調理の仕事を、準備された食材で安心・安全な給食を作るだけでしたから、ここのスタッフとして子ども達の笑顔に触れられる私の方が元気と幸せをいただいたという気持ちでいっぱいです。

これから色々な素晴らしい生産者のお話を聞いたり、食材にお目にかかることがあるでしょう。食についてもっともっと学び、講座に来られる子ども達に正しい食を伝え、私も今の自分より少しでも向上し、家族や周りの人々が元気に過ごせるよう、また、お役に立てるよう努力していきたいと思っております。

## 「食の自給ネットワーク メーリングリストにご参加を！」

管理人・札幌市立東苗穂小学校 畠山 忠

食の自給ネットワークの「メーリングリスト」が活発に動いています。「食」に関する有益な情報がメーリングリストに流され、お互いに交流しています。メーリングリストのよさは以下の通りです。

- (1)会員を相互に結ぶ。
- (2)有益な情報をタイムリーに得ることができる。
- (3)自分が見たいときに見ることができる。
- (4)自らも情報を発信できる。



何よりも「食の自給ネットワークの会員相互の架け橋となれば」と管理人は強く願っています。メーリングリストの加入条件は以下の2点です。

- (1)北海道食の自給ネットワーク会員であること。
- (2)パソコンあるいは携帯で受信・発信ができること。

ただし、文字情報は思ぬ誤解を受ける危険性があります。お互いに相手を思いやって受信・発信することがメーリングリストに入る心構えとして大切なことです。なお、メーリングリストに参加ご希望の方で、まだ加入されていない方は以下までメールをいただけすると手続きをいたします。

**畠山 忠** zwr11030@nifty.ne.jp

必ず「自給ネットメーリングリスト加入」の明記をお忘れないようお願いします。管理人は、他に別のメーリングリストの管理人もしていますので、明記されていないときは思ぬところに登録してしまう可能性がありますのでご注意ください。

一人でも多くの方と交流ができることうを願っています。

### ★ 事務局だより ★

9月、満天の星空。草むらから聞こえる虫の声。疲れた身体へ初秋からの贈り物。この夏、雨乞いをしたいほど乾いた畠の大豆は白い命を必死に延ばしていました。

週末に農的生活を始めて3年。起した大地を大雨が流し、宿泊用の小屋作りそしてようやく畑作りに入った今年。「買う」から「作る」楽しみのダーチャ生活では自給ネットに属し様々な方の意見を聞かせてもらえることを経験しました。さて、反省は虫の声を聞きながら「黒豆」と「とうきび」と…。来年は何を植えましょうか？

（事務局 萩島礼子）