



●「まるごと学ぼう食育講座」の第4回目は、札幌市中央卸売市場の見学や流通の仕組み、第5回目では漁師さんから魚のさばき方などを学びました。



●小麦トラスト

12月9日(日)、札幌エルプラザで「パン作り講習会」を行いました。道産小麦を使って4種類のパンに挑戦し、焼きたてパンの感動を味わいました。

発行

NPO 北海道食の自給ネットワーク  
 法人 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

### バイオエタノールと食品値上げの関係性

北海道大学大学院 今野 聖士

最近、バイオエタノールという言葉をよく聞きます。バイオエタノールとは、いわゆる化石燃料ではなく、生物資源からつくられたエタノールのことを言います（広く言えば、お酒もバイオエタノールですね。ただし、一般的にバイオエタノールと言った場合には、燃料として使うことを意識して使います）。今、世界ではバイオエタノールが一大ブームとなっています。EUやアメリカ、ブラジルや中国など、世界中で生産及び工場の建設が行われています。日本でも、実験的な施設が北海道と沖縄県にあり、北海道には2009年の稼働を目指して、年間15,000キロリットルのバイオエタノールを生産する施設が建設中です。これらの国々の中でもブラジルとアメリカが群を抜いて生産量が多く、共に1,500万キロリットル以上を生産しています（日本と比べるとその規模がわかります）。

では、なぜ今、バイオエタノールが注目されているのでしょうか。その理由を探るため、バイオエタノールにはいくつかの特徴がありますので、それを見てみましょう。

まず、化石燃料と違い、再生可能なエネルギーであることです。化石燃料は掘り尽くせば無くなってしまいますが、バイオエタノールはトウモロコシやサトウキビといった植物から生産していますので、単純に考えれば何度でも生産することができます。

2つ目はカーボンニュートラルであることです。化石燃料は、燃やすとCO<sub>2</sub>（二酸化炭素）が発生し、地球温暖化の原因となりますが（実際に地球が温暖化しているかどうかはまだ議論の余地がありますが、CO<sub>2</sub>が地球温暖化の原因の一つであることは間違いありません）、バイオエタノールは、燃やしても植物が生育するときに吸収したCO<sub>2</sub>が放出されるだけなので、増えも減りもしません。

最後はエネルギー自給率を向上させることができることです。石油は埋蔵されている地域が偏っていますが、バイオエタノールは（効率を無視すれば）植物が育つところならどこでも生産することが可能なため、中東（石油）やロシア（ガス）等に依存する率を減らすことができます。

こう書くと、バイオエタノールはいいことづくめのように見えますが、実際には課題も大きいエネルギーとなっています。

課題を整理する前に、バイオエタノールを生産する工程をかたんにまとめてみます。基本的にはお酒をつくるときと同じです。原料の粉碎（細かく

砕く）、糖化（でんぷんを酵素で糖分に分解する）、発酵（酵母でアルコールをつくる）、蒸溜（アルコールの純度を高める）というプロセスを経てバイオエタノールが作られます。お酒をつくるときと違うのは、お酒は風味を一番に優先して、酵母や環境を選びますが、バイオエタノールの場合は、いかに効率良くエタノールが作れるかを重視して酵母や環境を整備していきます。このため、一度でんぷん質を糖分に分解する必要のないサトウキビが一番効率良くバイオエタノール化でき、糖分に分解することが難しい（手間がかかる）植物を原料にするほど、効率は落ちていきます。

さて、それではバイオエタノールのもつ課題についてみていきたいと思います。まず第1の課題はバイオエタノールは本当にCO<sub>2</sub>を削減する効果があるのか？という点です。たしかに、バイオエタノールを燃やすことによって放出されるCO<sub>2</sub>の量は、生産するときに植物が吸収した量ですから、CO<sub>2</sub>は増えも減りもしません。しかし、原料となる植物を育てるときに利用する肥料や機械、収穫した植物を運ぶ燃料、バイオエタノール工場を動かすための電力など、生産するために化石燃料が消費されていることは見逃せない事実です。これがもし、化石燃料を“2”消費して、バイオエタノールを“2”消費しているのであれば、そもそもバイオエタノールを生産する意味がないことになってしまいます。

そこで、エネルギー収支という数字でこの効率をみてみましょう。エネルギー収支とは、化石燃料を1単位使った場合にどのくらいバイオエタノールを生産することができるかを示したものです。さきほどのサトウキビの例では、エネルギー収支は7.6とされています。すなわち、1Lのガソリンを消費して、7.6Lのバイオエタノールをつくることができるということです。これが小麦やトウモロコシになると1.1まで落ちてしまいます。これは先ほどあげたように、一度でんぷんを糖に分解するという手順が一つ増えることによるものです。このため、サトウキビを生産できるブラジルが、バイオエタノールの一大産地となっているのです。

さて、この1.1という数字ですが、これは、ガソリン1Lに対してバイオエタノール1.1Lが生産されるということを示していますので、CO<sub>2</sub>の削減につながるのかどうか疑問が残ります。事実、現在バイオエタノールがCO<sub>2</sub>を削減することができるかどうかは議論になっており、研究者によって評価が分かれています。このため、バイオエタノールを使えばCO<sub>2</sub>を出さないと考えるのではなく、慎重にその評価を見守っていく必要があります。また、効率的にみえるサトウキビの生産も、焼畑農業による森林の破壊という代償をともなって生産が拡大しているという説もあり、引き続き見守っていく必要があります。

では、効率が思ったほど良くないかもしれないエネルギーをわざわざ生産する意味はどこにあるのでしょうか。特にアメリカは近年急速にバイオエタノールの生産量を拡大しており、ブラジルと肩を並べるほどになっています。その理由の一つはエネルギーセキュリティという考え方によるものです。原油の埋

蔵地は中東にほとんどが集中しており、それらの国々の政情不安や国交関係などによって原油の輸入がストップすると、その国の経済は大きな打撃を受けます。このため、なるべく調達先を分散し、なるべくならば自国内でその大半を生産できるようにすることが基本的な考え方です（フードセキュリティも同じですね）。このような状況により、アメリカではバイオエタノール産業に対する優遇政策がとられており、生産量が急伸しているのです。

ところで、12月1日より、食品やガソリンなど日常生活に欠かせない商品が一斉に値上げとなりました。これはひとえに原料が高くなったことによるものです（値上げが一斉になったのは、ある程度メーカーや販売店で我慢していたのが我慢しきれなくなったため）。

小麦粉価格は10%上昇、畜産農家の購入する飼料も20%以上値上がりしています。この原因のひとつは、バイオエタノール需要によるものです。バイオエタノールの生産は、大部分がブラジルとアメリカで行われていますが、そのうちアメリカでは、トウモロコシをバイオエタノールの原料としています。このため、トウモロコシの値段が急上昇し、飼料用トウモロコシの値段も上昇しました。また、トウモロコシが高価格になると、当然農家は他の作物からトウモロコシへ生産するものを変更しますので、大豆や小麦の生産量が減少します。すると、大豆や小麦の価格も上昇することになります。このように直接食料として利用できる植物からバイオエタノールを生産することは、生活必需品である食料品価格を押し上げる可能性があるため、今後は非食料である植物からの生産を検討する必要があります（このため日本では建築廃材、間伐材、稲わらといった国産かつ不要材を利用した研究を進めています）。

#### <まとめ>

このように、バイオエタノールは、課題を抱えつつも、CO2削減やエネルギーセキュリティといった面で大きな可能性を持っており、食料との競合をさけつつ、研究を進めていく必要があると思われます。

一見、アメリカのバイオエタノール生産と、日本の食品価格の上昇は結びついていないようにみえますが、経済のグローバル化と日本の食料自給率の低さが相まって、このような状況を呈しています。特に小麦の値段の上昇に関しては、バイオエタノール需要といった面よりも、オーストラリア、カナダの天候不順による減産の影響が大きく（カナダは前年比19%減、オーストラリアは前年比50%減）、インドが小麦の輸入をはじめると、小麦の供給を需要が上回ったことによる影響によるものです。

このように、今後食料をとりまく環境はより厳しくなっていくと考えられます。そのため、食料自給率向上の重要性が高まっているのではないのでしょうか。

#### ■今野 聖士氏 プロフィール

1981年北海道美唄市生まれ。弘前大学農学生命科学部、同大学院農学生命科学研究科修士課程卒業。現在、北海道大学大学院農学院共生基盤学博士後期課程在学中。専門分野は食料農業市場学。

# 北海道の食レポート 地域の食にズームイン



## 本物の豊かな「食」を提供します

オーガニック  
レストラン

info. ○ (インフォーマル)  
オーナー 宮澤美己子

いつでもどこでも食べ物が手に入る現代。一見、豊かに感じる暮らしは、本当の意味での豊かさなんだろうか？と考えてしまうのは、私だけでしょうか？離乳食を缶詰やビン詰としたり、簡単に摂れるから朝食に○○メイトや、栄養素が大切と栄養剤を口に含んで満足している生活って、ちょっと変じゃないかと思ってしまう。

私が懐かしいと感じる食べ物は、母が心を込めて作ってくれた蒸しパンだったり、家計をやりくりして作った具だくさんの汁物だったりと何の変哲もない食べ物です。そして、夏休みに祖父の家に遊びに行った時に、畑でもいだツヤの良いトマト。決して高級菓子ではないけど、美味しいと笑顔になったような気がします。

元気に育ててねと、愛情たっぷり込めた料理や大地のエネルギーが詰まった野菜、そして自然な環境で育った魚やお肉など、それを味わえることが本当の豊かさだと思います。そのことで心身ともに豊かになり、生きるエネルギーが湧いてくると信じています。

少しでも次世代に、本当の豊かさを知ってもらいたい想いで、飲食店を7月にオープンさせ、本物の食の提供を行っています。できるだけ道内の農家さんが作った有機栽培、特別栽培の作物を中心に、化学調味料を使わず、自然なお出汁で調理しています。遺伝子組み換えのないお米の油や安全な飼料で育てた卵、自分たちで作った有機大豆の味噌、様々な食材にこだわり、さらに健康を考えて店内は終日禁煙。そして、むく材やけいそう土などの体に優しい建材を使用しています。今後は「健康」や「食育」のセミナーを開き、生産者と消費者が繋がっていけるコミュニティを目指し、色々な方と育ち合い、成長できることを望んでいます。

住所：札幌市中央区北5条西25丁目4-1 525MMビル1F  
TEL：011-398-3386 地下鉄東西線西28丁目駅徒歩5分  
11:30～23:00 定休日：日・祝



## あきたのお鍋～きりたんぼ・ハタハタ～ 秋田県立大学准教授 酒井 徹

秋田を代表する鍋といえば「きりたんぼ鍋」でしょう。きりたんぼは、うるち米を炊いて半分つぶしたものをちくわのように木の芯に巻き付けて炙り、芯から外して切ったものです。きりたんぼ鍋は、比内地鶏のガラでだしを取り、醤油で味を付け、比内地鶏の肉（内臓を入れる場合もある）、ゴボウ、しらたき、舞茸、きりたんぼを入れ、長葱と芹を入れていただきます。今の時期は、新米で作ったきりたんぼと甘みを増した長葱で、きりたんぼ鍋が最も美味しい季節です。また、田楽味噌を付けて焼いた「味噌たんぼ」も美味しいです。

また、秋田ではこの時期、ハタハタの漁が盛んになります。ハタハタは、魚偏に雷、と書くように、この時期の低気圧で海が荒れ、深いところにいた産卵期のハタハタが浅いところに持ち上げられたところを捕獲します。ハタハタが捕れると、長葱と豆腐で「ハタハタ鍋」にします。味付けにはハタハタで作った魚醤「しょつつる」を使います。さらに地元では「ハタハタ鮎」と言いますが、ハタハタを麴と人参や生姜で飯鮎にし、年末から正月にかけていただきます。

秋田県は日本酒の消費量が日本一とのことですが、地元の酒蔵も大変多く、こうした鍋を食べながら、冬は爛にした酒が進んでしまうのも至極当然と言えましょう。



食の思い出 季節の話題



# 食のつれづれ日記

「ほおずきと野菜の煮染め」 NHK北海道ビジョン  
プロデューサー 高山 和弘

20年前の夏、ぼくは初任地の金沢で、豊田商事に関する番組を作っていた。金のペーパー商法で財産を騙し取られた被害者が、豊田商事の元社員たちを相手に損害賠償を求め、訴えていた。その裁判を扱ったものだ。取材は難航した。弁護士の協力を得て、被害者に接触はできたものの、誰も撮影に応じてくれないのだ。そこには、騙されたことを表沙汰にたくないという、この事件ならではの特質があった。

豊田商事は一人暮らしの老人を狙い撃ちしていた。孤独につけ込み、巧みにすり寄り、心を許したお年寄りから財産を根こそぎ奪った。それは、誰にも頼れないという不安の中、こつこつと蓄えたものだった。離れた所に住む息子や娘は、親がそんなにお金を持っていたことを知らなかった。だから親は子どもに言えなかった。「『何と欲深なんだ』『騙されるなんて家族の恥だ』そう思われるのではないかと」気に病んでいた。「そんなことはない。子どもさんはわかってくれますよ」「こちらは被害者なのですから堂々と世に訴え出しましょう」と説いても、お年寄りたちは力なく首を振るばかりだった。

あの夏、野菜の煮染めをご馳走してくれたお婆さんもそんな一人だった。うだるような暑さの中、訪ねたのは山深い里。一人、鋤で畑を耕していた。自分で食べるばかりの野菜をこさえているという。傍らには、ほおずきが熟し朱色に輝いていた。そのほおずきを手の中で弄りながらお婆さんは言った。「お盆になれば息子が帰ってくる。あの子にだけは知られたくない…。返す言葉はなかった。礼を言い、帰ろうとするぼくに「せっかく来てくれたんだから、ご飯だけでも食べていきまっし」と声をかけてくれた。「こんなものしかないんやけど」と卓袱台に並べられたのが、里芋や椎茸、にんじんの煮染めだった。一人暮らしのまかない用に作り置きしたものだという。当時、ぼくは20代半ば。ご馳走と言えば焼き肉やカレー、ラーメン。高齢者の食事を神妙に頂いたものの、美味しいとは思わなかった。

なのに「思い出の味」と問われて思い浮かんだのが、あの野菜の煮染めだったのは何故だろうか。年を重ね、食べ物の好みも変わってきた。「今だったらさぞ美味しくいただけたに違いない」そんな思いが、記憶の底に沈んでいた味を思い起こさせたのだろうか…。そうまとめてこの稿を終えようとしたとき、はっと気づいた。

「あの金は自分のために貯めていたものではない。故郷を離れた息子に、何

かあったときのためのお金だったのではないか。だから言えなかったのだ。息子に申し訳ないという気持ちが、お婆さんに沈黙を強いたのだ。」

20年経って、やっとあのお婆さんの気持ちがわかるようになった。煮染めだって、息子が帰ってきたときに食べさせようと作り置きしていたのだ。

お婆さんの切ない思いがにじんだ野菜の煮染め。ほおずきの鮮やかな朱色と共に、ぼくの記憶に刻まれている。



### 『子どもが喜ぶお酢すめ料理』 (2001年)

著●藤野嘉子・赤堀博美 素朴社 ¥1,365(税込)

藤野先生と、我が師匠赤堀博美先生の共著。お酢を使ったメニューが満載です。この本は、プロの目からみて料理本として素晴らしい点が3つあります。まず「料理が美しい」。盛りつけ、器や小物、素材のみずみずしさなど細部まで美意識が行き届いています。これら全てを完璧に撮影するのはとても大変なのです。次に「プロセス(作る過程)写真つき」。初心者にも一目瞭然のカラー写真で解説。見てすぐ作れる本というのはなかなか無いものです。最後に「行事の献立例」。体に良いから酢を、というだけでなく行事の時に家族で食卓を囲もうという食育メッセージがさりげなくこめられています。本棚に一冊あれば、お子さんからお年寄りまで幅広く末永く、楽しんで頂ける料理本だと思います。

(札幌市 秋山寿磨子)

### 『亡食の時代』 (2007年)

著●産経新聞「食」取材班 扶桑社新書 ¥735(税込)

「きょう、朝ご飯にガムを食べてきたよ」

日本の食卓のおかしさを新聞記者が追いかける。

このような実態から、ある高校では朝の学食を開始しているといえます。もちろん、おかしいのは子どもだけではありません。大人がおかしいから子どももおかしくなるのです。

日本の食文化は継承されず、今や正しく箸を持てる小学生はわずかに1割程度。更に、50代でも6割程度と、基本的な生活習慣が壊されています。しかし、この状態を黙って見過ごすことはできません。

本書から、国や地方公共団体、企業や学校などが「食」を育てていこうとする動きが見えてきます。

(札幌市 畠山 忠)



## 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

春先は低温と干ばつ、台風は何とかそれたものの、秋は天候不順で大豆の収穫が遅れる等、今年もハラハラ、ドキドキの一年でした。

去る11月25日、スタッフ4名でトラスト大豆の発送を終え、ホッと一息ついたところです。「ツルムスメ」は、高級煮豆用大豆で、スーパー等の小袋で販売されることは、ほとんどありません。粒が大きく、煮ただけでも大変美味しくいただけます。

大豆プロジェクトでは、昨年に引き続き大豆製品の「お楽しみセット」を企画しています。メニューは、大豆ハンバーグ、ドレッシング、トラスト大豆味噌、小麦トラストの小麦粉とトラスト大豆味噌を使った味噌パンの4品です。

定番の大豆ハンバーグ、ドレッシングに加え、ぜひ味わっていただきたいのが、昨年のトラスト大豆で仕込んだ味噌です。大豆トラストの味噌は、送料込みで5,500円(約8kg)。熟成も各自で行うため、なかなか手を出しにくいと思いますが、この機会に、手作り味噌を味わっていただきたいと思います。また、この味噌を使った味噌パンも、とても楽しみなアイテムです。

惣菜中心で、日持ちがしないため、配達には札幌市内の中央区、西区、北区、手稲区の会員のみです。取りに来られる場合は、札幌市内全域を対象として企画したいと思っています。



大豆の美味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くきっかけにしたいという思いで、この「てんとう虫」と一緒にご案内できるよう、準備を進めているところです。

11月25日 大豆発送作業の一コマ  
プロジェクトスタッフ(左から)鈴木、上野、清水



## 小麦プロジェクト活動報告

小麦プロジェクトスタッフ 横田めぐみ

小麦プロジェクトは、イベント盛りだくさんの充実した期間となりました。11月13日、江別市にて小麦学習会を行いました。工場見学の都合上、平日開催で現地集合だったこともあり参加者は4名と少なかったのですが、今年度新規

会員さん2名の参加があったことはとても嬉しい成果です。当初はトラスト生産者の畑で、ハルユタカの初冬まきの様子を見学する予定でしたが、天候相手の農作業、この日までに今年の作業は全て終了していました。それでも生産者植村さんに、機械や小麦作りの様子について説明を受けると、参加者からは次々と質問が飛び出しました。消費者が生産者に直接お話を聞く機会は、トラストならではの貴重な時間となったことと思います。

地中にハルユタカの種が眠る畑見学では、参加者から「来年、芽が出揃った姿を見届けたい」との嬉しい声がありました。江別製粉では工場見学。一粒の麦が小麦粉という製品になるまでの過程を、実際に稼働している機械の間を縫うように見学した体験は、皆さんの心に残ったことでしょう。見学の後は内麦と外麦の違い、新しい品種について教わりました。時間に追われ、駆け足の内容となりましたが、参加者の積極的な姿勢が、学習会を意義深いものとしてくれました。



11月28日から12月3日の6日間、トラストスタッフが、アリオ札幌で開催された『新小麦フェア』に参加しました。ファームレターなどを展示し、パンフレットを手渡すなどのPR活動を行いました。期間中に新規入会はありませんでしたが、フェアが北海道新聞に掲載されたこともあり、小麦トラストを知らない方々にも名前を広く知っていただく場になったと思います。

12月9日には、今年最後の企画『初めてのパン作り講習会』を札幌エルプラザで開催しました。トラスト便でお届けする強力粉を有効に使っていただくことを目的に、できたての今年度のトラスト粉(ハルユタカ100%)を使い、スタッフが講師となつての初心者向けの講習会でした。参加者は12名。学生さん、親子、年配のご婦人と、幅広い層の顔ぶれとなりました。初めは緊張気味だった皆さんも、最初に一汗こねの作業を終えると、1度目、2度目と発酵が進んで生地が膨らむにつれ、表情にも笑顔が見られました。最後はオープンから教室いっぱい焼きたてパンの香りが広がりました。

今月から3月まで、4回のトラスト製品の発送が始まります。昨年の会員さんからのアンケート結果をもとに、より良い製品をお届けできるようメーカーさんとも何度も話し合いを重ねてきました。パンの美味しい食べ方も提案しています。どうぞご期待下さい！



今月から3月まで、4回のトラスト製品の発送が始まります。昨年の会員さんからのアンケート結果をもとに、より良い製品をお届けできるようメーカーさんとも何度も話し合いを重ねてきました。パンの美味しい食べ方も提案しています。どうぞご期待下さい！



## 食育プロジェクト活動報告

「まるごと学ぼう！食育講座2007」

第4回「市場ってどんな所？」／第5回「さかなはこわくない」報告

食育プロジェクトスタッフ 三村 知子

今回は10月・11月に行った第4回、第5回講座の報告をします。第4回講座は札幌市中央卸売市場の見学でした。10月13日、朝7時に地下鉄二十四軒駅に集合、徒歩で市場に移動し、7時30分より見学開始。案内の方と一緒に卸売場や青果のセリを見せていただきました。たくさんの種類の野菜、葉物を並べる低温売場、旬の果物の箱の山々、大勢の卸売業者さん、ちょうどやっていたキノコのセリの大きな声、その間を走り回る「ターレット」という小型運搬車など、考



えられないほどの市場の広さと食品の膨大な量に圧倒され、子どもたちはスゴイ！スゴイ！の連発でした。その後、展示室、資料室を見学しました。会議室でビデオにより物流を勉強。北海道の生鮮食料品流通の拠点市場としての重要な役割を多少なりとも感じとれたのではないかと思います。

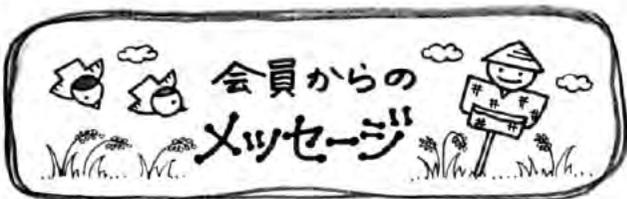
案内の方から「今度は家族の方とぜひ来てください」との言葉をいただき、「また来たい」と子どもたちはとても元気でした。

第5回講座は「さかなはこわくない」。日高門別の漁師、石崎さんのご好意により用意された新鮮なババガレイ！「大きい」「ぬるぬる気持ち悪い」。初めはおっかなびっくりの子どもたちも、石崎さんの魚をおろしながらの説明を聞いて「エーッ！心臓」「これが肝臓」と、お魚にもそれらがあると知ってびっくりしていました。



子どもたちは2人ずつで魚をおろす体験。真剣な眼差しでにらめっこ。こわがらず皆とても上手におろせました。煮付けは漁協女性部の方々が味付けをしてくれました。これがまた驚き。目分量で酒・砂糖・しょう油を入れた味付けでしたが、それがまた美味しくて「ご馳走さま」と自分たちのおろした魚を残さずたいらげました。午後からは魚が海でより育っていくために人間ができること、温暖化を防ぐにはなどなど、石崎さんからお話をさせていただきました。魚を守り海を守るという大事なことに子どもたちも考えさせられました。

これらの講座を通して、子どもたちは回を追うごとにグループの仲間としての自覚と協調性、環境や食べものの重要性を感じていたようです。そのことがスタッフとして参加している私にも伝わってくるのが嬉しく感じました。



## 「最北の地から始まる農的生活」

稚内市上勇知 伊藤 香織

2年ほど前から会の活動に参加しています。講座やイベントもできる限り参加したいのですが、日程が合わず…。でも会報で会の活動を興味深く拝見しております。先日大豆トラストの大豆が我が家に届き、ほのぼのと喜んでいました。これから届く小麦トラスト製品も楽しみにしています。

生活の舞台を農ある暮らしに求め、札幌から縁あって最北・稚内へこの9月移りました。ますます参加できず…と思いつつも今後は新しい形で何か、お手伝いできるかもしれませんね。

自身の暮らし方・生き方を見つめ直した時、農的な生活は不可欠だと考えていました。自分の手で創る確かな暮らしには憧れもありましたが、次世代に未来を引き継いでいく一人として、生活の土台を整え、食べること、暮らすこと、自然とのつながりを毎日のこととして伝えていきたい、そんな思いがあります。

ここ稚内では自然卵養鶏を基本に生活します。おそらく会報が届くころにはヒヨコも来ているはず…。マイナス20℃、もしかして30℃？に届く環境で無事育てられるのか。ドキドキする中、稚内で初めての冬を迎えます。

## 「北海道食の自給ネットワークの会員になって」

長沼町 酪農学園大学大学院 尾西 正亮

私は祖父が農家で稲や野菜を栽培していたおかげで、食や農業について昔から関心を持っています。現在大学院では「食育」をテーマに論文を書いています。

そんな私ですが北海道食の自給ネットワークには、食の自給フォーラム2007に参加したことがきっかけで入会しました。特に印象に残った活動は小麦トラストの産地見学交流ツアーです。手打ちラーメンを作った時は最初とても緊張しましたが、江別産小麦を使用しているので「美味しいラーメンを作らねば！」という意識が作っていくうちに高くなりました。今後自炊する機会があれば、パスタマシンや北海道産小麦（特に江別産）などを購入して挑戦したいです。昼食後は意見交換会が行われましたが、あまり意見が言えなくて勉強不足を痛感しました…。

活動により以前と比べて「地産地消」や「食育」への関心が高くなりました。「地産地消」や「食育」は環境に優しく健康な食生活を行うためにはとても重要なことだと思いますので、今後も北海道食の自給ネットワークの活動を通じて知識などを学んでいきたいです。

## 食の自給フォーラム2008



今年は趣向を変え、寸劇と講演の二部構成です。精神的・肉体的な不安を抱えながら、その原因を「食」と気づかず悩む若者たち。彼らに、改善のヒントを寸劇を通してわかりやすく説明します。小さなお子さまのいる主婦の方、若者たち必見のフォーラムです。みなさまのご来場をお待ちしています。

◇日時：2008年2月17日(日) 午後1:30より

◇会場：佐藤水産文化ホール

**参加費  
500円**

札幌市中央区北4条西3丁目 交洋駅前ビル3F TEL:011-200-3100

第一部 「学生による寸劇」

助言者(コメンテーター) 天使大学助手 百々瀬 いづみ氏

第二部 「講演」 講師 池上学園理事長 池上 公介氏

### ☆2007年度会費納入のお願い☆

「2007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

**お忘れなく!**



### 編集後記

小麦トラストのパン作り講習会終了後、「ズームイン！」のコーナーでご紹介したレストラン「インフォーマル」へ行ってきました。集まったのは、小麦トラストスタッフ8名と、会員であり美唄の小麦トラスト生産者でもある森川和徳さん、森川さんと交流のある宮城県の生産者6名です。宮城の皆さんが北海道に研修に来ると聞いた森川さんが「ぜひこの機会にトラストのような素晴らしい取り組みを知ってもらいたい」と、交流の場を設けてくれたのです。なんて素敵な企画でしょう！

生産者の皆さんは、活動の内容に熱心に耳を傾けてくれました。私たちスタッフも、地産地消のお料理をいただきながらおしゃべりに花を咲かせ、楽しい時間を過ごしました。お土産にいただいた、宮城産小麦で作られたうどんは道産小麦と同じくらいおいしかったです。生産者と消費者が「顔の見える関係」を築くことの大切さを実感した日でした。  
(事務局 松本 香)