



2月17日(日)、札幌市の佐藤水産文化ホールにて「食の自給フォーラム 2008 検証！子どもの食 若者の食～食事を変えると自分が変わる～」が開催されました。身近な食を事例とした寸劇や講演を、約80名の参加者は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

「食」を核としてコミュニティ支援を目指す  
「地域食堂 きずな」の設立 事業型市民活動  
NPO法人ひとまちつなぎ石狩 羽田美智代

NPO法人ひとまちつなぎ石狩は、2006年度に石狩市より団塊の世代の大量退職を前にして「石狩市退職者地域推進マッチング事業」を業務委託されました。この業務委託の中での講座は、具体的な目的を持った講座が必要と感じ、6月に北海道コミュニティレストラン研究会の伊藤規久子さんを講師に、コミュニティレストラン講座「コミュニティレストランをつくろう」を開催し、市民21人の参加者がありました。

7月に「コミュニティレストラン講座」に参加したメンバーを中心に活動意欲のある14名が札幌市豊平区西岡で営業しているコミレス「野の花」を訪問し、運営状況を視察しました。オープンまでの経緯経過や現状の取り組み内容、課題など、コミレス実践者のお話を伺いました。

8月。6月の講座に参加したメンバーから「自分たちもやってみたい」との声を受け、12名で「コミュニティレストラン研究会」を立ち上げ、試験営業まで行うことを前提とした勉強会を開始しました。私は、これ以後、石狩市と協力体制をとりながら、裏方の事務局活動が始まりました。店舗は花川北2条5丁目の高齢者住宅「豊寿」の1階ホールの利用を前提として計画を進めることを確認し、お店のコンセプト、顧客とするターゲット、営業日程などを検討しました。

会議終了後には、西区西野で営業しているコミレス「だんらん」を訪問・視察し、運営方法について学びました。この日は、店内でバイオリンコンサートも開かれており、コミレスにおける地域住民との交流事業の重要性についても学びました。

「研究会」立ち上げ以降、施設利用の交渉、メニューの検討、物品の調達、保健所手続き、収支・資金繰りの検討、物販・交流事業の企画、広告宣伝の取り組みなど何度も議論を重ね、11月に4日間の試験営業を行いました。準備期間は石狩市の職員と様々な資料作りと、ひとまちのネットワークが大いに生かされました。実験店舗「きずな」はのべ200名の来店があり、ぜひ継続して営業してほしいとの多くの声が寄せられ、事業に対する地域ニーズの高さを実感しました。

### ● 「地域食堂 きずな」の設立

2007年1月以降、研究会のメンバーは、何とかビジネスとして継続した事業にできるよう出店場所の検討、収支の検討、人材の確保等引き続き検討を続けました。立地環境に優れ、採算に見合う物件確保の見通しがたたない中、

同年4月、メンバーの1人が店舗用物件（中古住宅）を取得し、「きずな」に優先提供する旨の提案がなされたことで、事業開始に向けた取り組みが一気に加速され、5月に設立総会を開催し会則を定め、メンバー8名で正式に（任意）組織を立ち上げました。

組織立ち上げと同時に、約4ヶ月の準備期間を設け、2007年10月1日のオープンを目指して事業を進めることとしました。6月には、石狩市コミュニティビジネスモデル創出支援事業の認定を受け、50万円の立ち上げ資金の支援を受けられることが決まりました。

ランチタイムの営業については「ワンディ・シェフ・システム」を導入すること、食事の価格は600円とすること、お米は統一ブランドを使用すること、弁当及びディナーは営業開始後に順次扱いを拡大していくこととしました。

10月1日、念願のグランドオープンを迎え営業を開始しました。当初1日あたり20人の来客をベースに事業計画を立てていましたが、最初の1ヶ月については1日平均25人ペースでご利用いただき、順調な滑り出しとなりました。店内では食事の提供のほかに、地元の農産品や特産品を販売しているほか、地域の活動団体の発表の場として、また、毎週木曜日には厚田漁港から新鮮な水産品が届けられ、店舗の前で販売しています。

「きずな」は組織化を図ったスタートとはいえ、あくまでも人格を持たない任意の組織でした。即ち、法的には、万が一の事態がおきた場合の責任は全て無制限に代表者個人が負わなくてはなりません。従って会員8名全てが経営に参画でき、平等に責任を分担できる人格の取得を目指すこととしました。11月に企業組合の認可申請を行い同月28日に正式に認可を受け「企業組合 地域食堂 きずな」となりました。

全国的にも人口に占める団塊世代比率の高い石狩市は、今後一気に高齢社会を迎えることになります。老夫婦だけの世帯、一人暮らしの高齢者の世帯も多くなります。これからは、地域で互いに助け合い、支え合う仕組みづくりがますます必要になっていきます。事業の展開にあたっては、「食を核にした循環型まちづくり」や「高齢者の会食の場づくり」に加え、「女性の自立支援」、「就職弱者の新しい仕事場づくり」などコミュニティを活性化するための具体的事業の推進はもとより、地域の農業者、安全な食料を提供する地域の事業者、行政等の協働による事業展開を図り、市内はもちろん道内各地にこの想いが広がるよう活動しています。

#### ■羽田美智代氏 プロフィール

1952年生まれ。NPO法人ひとまちつなぎ石狩理事長、有限責任中間法人いしかり市民風力発電代表理事、企業組合地域食堂きずな副理事。  
1991年、市民ネットワーク北海道から石狩市（当時は町）議会議員（2003年まで）。2004年5月、NPO法人ひとまちつなぎ石狩を設立。

## コミュニティ・レストラン「余市テラス」オープンしました

北海道コミュニティ・レストラン研究会代表 伊藤規久子

2003年より札幌市を拠点に、コミュニティ・レストラン（コミレス）の普及啓発とコミレス「野の花」の実践に取り組んできましたが、昨年、私の生まれ育った町である余市町に夫と共に転居し、2月下旬から「余市テラス」という名前のコミレスをオープンしました。「余市テラス」はカフェ・レストランに加え、B&B（Bed and Breakfast：宿泊と朝食を提供する民宿）を併設しています。「余市テラス」の開業は、余市町で暮らす私の年老いた両親のこと、退職期に入った夫との将来を考えた上で決断でした。

余市町は人口2万6千人の農水産業を基幹産業とする町で、少子高齢化、就労人口の町外への流出、町の財政悪化など全国各地の多くの自治体と同様、様々な課題を抱えています。コミレスの持つ「地域のお茶の間」機能を充実させ、ぜひ地域の活性化に取り組みたいと考えています。また、生産現場により近い条件を生かし、生産者と消費者の「顔の見える関係」づくり、都市部に住む人と農漁村部に住む人の交流の場づくりに取り組み、コミレスの食に対する基本姿勢である「地産地消」「旬産旬食」「身土不二」「一物全体」の実践をより深めていきたいと考えています。どうぞ、お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄り下さい。

住所：余市町黒川町10丁目3-27 TEL：0135-48-6455

営業時間：10:00～17:00 定休日：水・木曜

## 「つべつチーズ工房 風の丘」で手作りチーズを販売

（有）セイランドファーム 清野 映子

昨年の冬、自宅に「つべつチーズ工房風の丘」をオープンしました。私たちは酪農業の基本である土づくりや飼料づくりにこだわり、良質な牛乳生産に取り組んでいます。春から秋にかけては一日中放牧しており、そのような環境でのびのびと育った牛たちの搾りたての味は格別です。

10年前に、釧根地方の酪農家で結成された「農家チーズを作る会」に入会しました。ここではフランスのチーズ職人に作り方を教わり、また現地のチーズ工房にも足を運んで技術を学びました。その後、町内の酪農家の主婦仲間で自家消費用のチーズ作りをしていましたが、付加価値をつけて売ることができないかと、昨年1月から一般販売に向けて準備をしてきました。

朝、夫が搾った牛乳を、スタッフと一緒に加工。原料は牛乳と食塩のみで添加物は使用していません。現在販売しているのは、非熟成タイプの「ストリングチーズ（さけるチーズ）」、わさび醤油と合う「さしみチーズ」、「フレッシュユピザチーズ（とろけるチーズ）」の他、今話題のイタリア生まれの熟成チーズ「カチョカヴァロ」も作っています。直売と通信販売を行っておりますので、我が家的新鮮でおいしい手作りチーズをぜひ召し上がって、ご感想をお聞かせ下さい。

住所：網走郡津別町字東岡250-9 TEL&FAX：0152-76-2278



食の思い出の季節の話題

# 食のつれづれ日記



『小豆を炊く』

札幌市 林 心平

出産を終えた妻が、「煮た小豆に塩をふって食べたい」と言うので、ここのところ、週に一度は小豆を炊いている。『辰巳芳子のことことふっくら豆料理』という本にならって、前の晩から水に浸しておいて、翌朝、煮始める。

大豆のように朝から煮て昼までかかるというようなことはなく、朝食の支度を始めるとともにルクルーゼの鍋にザルあげした小豆と水を入れて、火にかける。沸騰したら差し水をして、それから一度ゆでこぼし、流水で洗い、再度鍋に水とともに入れて、ことこと煮る。新豆ならば、朝食が済む頃には煮あがっているのだから、たいして手間もかからない。

半分は塩をかけて食べるよう、水がまだたくさん残っている状態のままとする。残りは、お楽しみのあんを作る。砂糖をえいやっと入れて煮る。すぐに味見をしても、まだ、砂糖水と豆といった感じで、小豆に甘味は移っていない。煮ているうちに味が回り、まろやかになっていく。ここで、ぜんざいとして食べることもある。

さらに煮詰めていくと、木べらが必要になる。かきませていると、だんだんと水分がとんで、いよいよ、あんの領域に入ってくる。あんこが好きなので、必要以上に味見ばかりしてしまう。

ここで煮詰めすぎると、冷めたときに、あんがぱさぱさになってしまうので注意しなければならない。ここまで工程で、ほとんど唯一、気をつかう点である。冷めたあんからは、今度は和菓子の世界が広がっていく。

隠し味にみりんを入れたホットケーキのような皮をホットプレートで焼いて、あんをはさめば、どら焼きができる。小麦粉と砂糖と重曹を練った皮で、丸めたあんを包んで蒸せば、思いのほか簡単に、ほかほかまんじゅうができる。蒸しては、ことのほかおいしいので、ふたつみつと手が出てしまう。

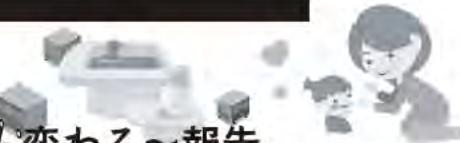
なんのことない。妻のためにせっせと小豆を炊いているようで、半分はあんこ好きの自分のためなのである。北海道は小豆も小麦粉も砂糖もとれる。純北海道まんじゅうの材料が簡単に揃うのは、嬉しいことである。

最後に宣伝をさせてください。『続・札幌はなぜ、日本人が住みたい街No.1なのか 札幌夢追い10人衆』柏舎より3月24日に発売されます。有機農産物の流通の話も出てきます。読売新聞(北海道版)金曜日朝刊に、「林心平の自然パンザイ!」を連載中です。食と農の話もしばしば書いていますので、よかつたら、ご覧ください。

# 食の自給フォーラム2008

## 検証！子どもの食 若者の食

### ～食事を変えると自分も変わる～報告



寸劇からスタートしたフォーラム。高校生のとき同級生だった恭子と良枝が成長して街で会う。取りかえっこして食べたお弁当の思い出話。良枝のお弁当が「当たり前の」おかず（卵焼きの黄色、ほうれん草の緑、ミニトマトの赤、卵は卵の味、…、トマトはトマトの味）であるのに対して、恭子は母親が用意した出来合いの豪華お弁当。そして朝ごはんの代わりにお菓子とジュース、自分の部屋でテレビを見たり、おやつを食べたり好きなように暮らせる自由？自立？孤立！だと悩んだ高校生時代を回顧する。今、わが子の姿にあの頃の自分を映し出し愕然とする恭子。そんな恭子に良枝は「大丈夫よ、これからだって、恭子が変わればまだ間に合うわ！」と励ます。舞台は「子どもにお弁当を作るようなお母さんになろうね」と夢を語る高校生の2人の姿でエンディング。

#### ■「崩れだしたら止まらない。もっと気にして、自分の健康」

食事に対する考え方が、暮らし方にも影響を与えていく内容に、会場は引き込まれていきました。登場人物と同年代の人もそうでない人も視覚的にとらえることで、食生活が身近に感じることができました。

問題解説をしてくださった北海道大学生活協同組合の管理栄養士の室田恵さんは『崩れだしたら止まらない、もっと気にして自分の健康』と題し、大学生の食生活と健康調査結果から若者の食の実態に対する警鐘を鳴らし、またその解決策はとても興味深いものでした。

大学生の食生活は生活スタイルの崩れとともに乱れてくるが、乳幼児期からの食暦の積み重ねも無関係ではない。どんなに崩れていっても幼いころに本物を味わっていれば、何かがおかしいと気付くきっかけになる。健康調査の中で多数の不定愁訴があるにも関わらず、健康だと思っている学生たち。実は骨粗しょう症や生活習慣病の予備軍になっている。朝食の質にも問題がある。健康を謳ったスナック菓子、コーヒー1杯が朝食。野菜ジュースやサプリメントを仕送りして安心している母親。

#### ■「柔軟な浮気心で」

大学生が社会人になり、親になる。その前を「気付きと改善の段階」ととらえ大学生協では、学食で食生活相談会、簡単メニュー料理講習会など様々な取り組みや朝ごはん向けの小鉢、サラダバーなどを提供する学食。「柔軟な浮気心で食品やメニューを選ぶ」。いろいろ組み合わせて食べることがより良い食生活になる。最後に「これから親になっていく年代の人たちにも関心を持って、声をかけてやってほしい」と結び、考えさせられた講義でした。

第2部は、池上學園理事長 池上公介氏の『食卓が原点』と題した講演。わが子のように接してきた寮生や学生の生活を省みると、家庭での食に対する考え方が子どもの食習慣や性格形成にとても大きな影響を与えている。きちんとした食生活と生活習慣は表裏一体。お袋の味が「袋の味」になり、僕が「押し付け」になっている。家族との食卓を囲む大切さを会場に向かい熱く語りました。米は胚芽の部分が大切。主食以外の食べものでは『まごはやさしいこ』が大事。ま→豆類、ご→ごま、は(わ)→わかめ(海藻類)、や→野菜、さ→魚(肉)、し→しいたけ(きのこ類)、い→イモ類、こ→酵素(たくあん、味噌などの発酵食品)。鉛筆を走らせる参加者。これらをいろいろ組み合わせて食べていれば、間違いない食生活です。池上さんのお話は食だけでなく、教育問題にも及びその内容はさらに時間を作つて話してもらいたいほど興味深いものでした。

## ■質疑応答

Q: 仕事の関係で夕食の時間が不規則な人はどうしたらよいですか？

A: 朝食をしっかり食べて、昼食は可能ならば遅めにします。そして夕食は消化の良いものを少なめに食べる。夕食を食べないと胃酸が出て朝ごはんを食べるときに疲れた胃に負担がかかります。

Q: 食に関するいろいろな話がありますが、標準的に何が正しいか教えて下さい。

A: 栄養学は日々変化しているので、常にアンテナを張って自分なりに判断していくことが重要です。

Q: 寸劇では父が不在ですが、父が作るお弁当もあります。子どもも作れるようになるにはどうしたらよいですか？

A: 手伝わせることで見て覚えていきます。勉強だけやっていれば良いという子育てにも問題があるのでないでしょうか。必ず何かの役割を与え、「ありがとう」と言われる経験が重要。親子で一緒に体験することが一人暮らしにも役立ちます。

## ■フォーラム参加後、感想が多く寄せられましたのでいくつか紹介します。

- ・もっと多くの人に聞いてほしい
- ・食の大切さを改めて感じた。
- ・寸劇の内容に引き込まれた。
- ・初めて来たが参加して良かった。
- ・自分の子どもがまさしくこのような食生活ではないかと思い心配になった。
- ・フォーラムの報告を簡潔にまとめてインターネットで紹介してほしい。

開催日の天候が気になる時期でしたが、約80名の熱心な参加者があり、大変充実したフォーラムとなりました。

報告：理事 泉屋めぐみ（フォーラムプロジェクト）



## 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

1月下旬最後のファームレターに、過去の大豆料理講習会で使用した、簡単で美味しいおすすめ料理を掲載した「大豆料理レシピ集」を同封し、大豆トラスト参加者に送付しました。このレシピ集は、スタッフが料理を作り、写真を撮って編集し、トラスト大豆を美味しく食べていただく一助にと手作りしたものです。

また、2月23日(金)・24日(土)、札幌市内限定で大豆製品の「お楽しみセット」の販売を行いました。引き取り1,300円、配達1,500円に限定し、13セットの申し込みがありました。「トラストは、量が多くて申し込めませんが、これくらいならいただけそうです」という声もあり、内容も吟味しながら継続したいと思います。

今年の参加者は、56名139口(生豆113口、味噌26口)で、目標の150口を下回ったものの「北村砂浜地区21世紀協議会」という36名の生産者組織が、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。

来年度は「大豆料理レシピ集」を使って出前講習会を行い、大豆の美味しさを伝えながら、トラストの輪を拡大していきたいと思います。



## 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

早いもので、もう今年度の活動も終わりの時期になりました。今年度の総括として、3月2日(日)にかかる2・7にて「意見交換会」を実施しました。参加者は28名。小麦情勢に関するプチ学習会や、4種類の小麦粉で作ったパンの小麦当てクイズをした後、意見交換を行いました。トラスト製品や活動に対する意見のほか、農業を取り巻く環境に対する問題意識や、具体的に消費者として農業を守るためにどんなアクションがとれるのかなど、活発な意見が交わされました。

今年の活動を振り返ってみると、ファームレターの発行、産地見学交流ツアーや、小麦学習会といった例年どおりの企画に加え、アリオ札幌店で行われた「新小麦フェア」に出展してトラストをPR、各種メディアへの掲載といった、小麦トラスト運動が認知されてきたと実感できる活動も実施することができました。

来年度は、今年度の課題をふまえ、さらに活動の輪を広げていけるようスタッフ一同がんばっていきますので、会員の皆さん、来年度もよろしくお願ひいたします。

また、来年度からは、いわみざわ農協の「キタノカオリ生産者グループ」が新たに小麦トラストの生産者として仲間入りして下さいます。新たな小麦が加わる新年度の小麦トラストを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」

食育プロジェクトスタッフ 谷口まどか

「料理の基本」からスタートした2007年度の「食育講座」も、昨年12月15日(土)に開催された第6回「みんなでお祝い！巻き寿司」をもって、全講座を無事に終了しました。

最終講座では、“巻きす”を見るのも初めてという子どもたちもいる中、太巻き、かっぱ巻、納豆巻の3種類の巻き寿司作りにチャレンジ！具材の卵焼きを焦がしてしまったり、ご飯や具を多く入れ過ぎて海苔からはみ出しちゃったり、巻きすに納豆がついてべトべトになってしまったり…と、悪戦苦闘しながらも何とか完成！当日参加したお母さん達と一緒に、今までの集大成の気持ちを込めて巻いた“寿司職人たちの力作”を囲んでの修了の宴を楽しみました。そして、担任の山里先生から受講生一人一人に修了証書が授与され、子ども達はテレながらもとても満足げな表情に。私たちスタッフも大きな拍手で、子ども達の半年間の頑張りを讃えました。

「農場の野菜は大きかった！」「産みたて卵は温かかった！」「卸売市場は魚臭かった！」「豆の種類について初めて知った！」「新鮮な魚は美味しかった！」「地球のことをもっと考えたい！」…子ども達は五感をフル活用しながら、講座からたくさんのこと学び取ってくれたようです。また、保護者の方からは「食事の際の会話が増えた」「夕食時の頼もしい助っ人になってくれている」など嬉しい声もあり、家庭での変化の様子が伺えました。

来年度もまた、子ども達、保護者の方々、講師の先生、スタッフ、そして新鮮な食材たちとの新たな出会いの中で、より充実した「食育講座」を目指します。





## 『へんじやないか へんじやないか 世紀がかわるから』 (2000年)

著・足立原 貫 共同通信社 ¥1,890(税込)

著者、足立原 貫は「草刈り十字軍」の首謀者です。森林の農薬散布に反対しボランティアで下草刈りをするのですが、氏の土に対する哲学が運動の原点です。科学技術万能、高度成長時代に失われた人と土の回生の願いをこめて行なわれる「人と土の大学」。時代の流れにまどわされず、静かな山の林間で、自然や人間や生活や人生について語り合い、農作業に汗を流して「ともに生きつづける営みのチエとココロを考える」必要性を訴えています。「ものの消費こそ豊かさの象徴とする現代文明は、いつか滅びることになるのでは」とも。

「へんじやないか」と思うことがたくさんある世の中に「かくあるべきだ、そうしよう」と声を上げることの必要性を本書は説いています。

(由仁町 三田村雅人)

## 『手づくりのすすめ』 (1987年)

著・編・小玉光子、八田尚子、自然食通信編集部  
自然食通信社 ¥1,890(税込)

季節ごとに、春には酒饅頭、味噌、醤油、麹、自家製パン、お茶…、夏には豆腐、梅干し、蒲鉾…、秋冬は柿酢、醤油、麩、水飴、蕎麦、うどん、寒ざらし粉、しょつるなど…の作り方まで、編著者(現役の主婦)が全国各地の先輩に手ほどき願い乞うた、23編の料理本です。加工食品、食品添加物のことなどもさらりと書かれています。この一冊があれば、良い、お母さんになれるはず!?

(沖縄県 佐藤 都)

最近読んで印象に残った食や農の関連本がありま  
したら、ぜひこのコーナーまでお寄せください!





## 『農を変えたい！全国集会in北海道』にぜひご参加を！

酪農学園大学大学院 山内 一久

小麦トラストの会員(スタッフ)になって約1年半が経ち、今年はトラスト製品も堪能した本当に良い年になりました。トラスト製品は「うまかったあ～」と余韻に浸っています(もう1回あるのですごく楽しみな今日この頃です)。

ここで、北海道食の自給ネットワークにも関わりがあるイベントの宣伝をさせていただきます。3月21日～23日に、江別市の酪農学園大学で『農を変えたい！全国集会in北海道』が開催されます。このイベントは今年で第3回目を迎え、有機農業を中心とした、いま最も大事な「食」のあり方を考える会です。全国各地で行われている、農や食に関する取り組み報告が一挙に聞けるお得な集会です。もちろん、北海道食の自給ネットワークの大熊久美子事務局長も講演していただくことになっていますので、ぜひ皆さんの知人・友人をお誘いの上、参加していただきたいと思います。酪農学園大学でお待ちしています！

## 「きっかけは「小麦トラスト」に参加して」

札幌市 下村 早苗

今年度、食の自給ネットワークに入会したのは「小麦トラスト」に参加し、行事に参加していたのがきっかけでした。普段から国内産・道内産の小麦にこだわって食べています。なかなか活動に参加する機会は少ないので、「初めてのパン作り講習会」はとても楽しく、手作りの美味しさに感激でした。

昨年は「江別製粉の見学」、「意見交換会」などで生産者の思いを知ることができ「私たち消費者の方は？」と考えさせられました。ただ美味しいからという理由だけではなく、この北海道の小麦の良さを多くの人に伝えていきたいと思います。

中国産ギョウザの問題が騒がれていますが、食の自給ネットワークに入会したことでこれからも様々な情報を得、経験し、安心・安全を守り、食生活を大事にしていきたいと思います。

## NPO法人北海道食の自給ネットワーク

### 第4回総会のお知らせ

立春を間近に控え、新たな巣立ちの季節となりました。会員の皆様におかれましてはご健勝にお過ごしのこととお慶び申し上げます。

さて、第4回総会を下記の要綱にて開催します。動きの多かった2007年度活動を総括し、10年目を迎える2008年度計画を議決していただく大事な総会です。ぜひご出席下さいますようお願いいたします。

- 日時 3月29日(土) 午後1時30分より
- 会場 佐藤水産文化ホール(交洋駅前ビル3F)  
札幌市中央区北4条西3丁目 (札幌駅南口正面)

なお、同封しました総会ご案内ハガキに出席・欠席のいずれかに○をつけ、**3月22日(土)**までに必ずご投函下さい。欠席の場合は押印を忘れずにお願いいたします。

#### ☆ミニ会員交流会のご案内☆

(つづけてご参加を!)



総会終了後、同会場にてミニ会員交流会を行います。仲間同士ホッとしたり時間を共有しませんか。軽食とお茶を用意します。お話の中から「素敵な考え方」が飛び出すかも…!!ご参加お待ちしています。

**参加費 300円**(ハガキの交流会の欄に○を付けてくださいね)



#### 編集後記



今月から、(財)省エネルギーセンターの「省エネコンテスト」に取り組んでいます。内容は、2008年1月1日から3月31日の期間中に、家庭や学校での各種機器の使用や車の運転方法を工夫し、2週間以上の省エネ(電気、ガス、灯油、ガソリン)活動に取り組み、その報告をするというものです(同コンテストHPより)。申込期限は3月31日)

コンテストではなくても「自分ができること」を考え、日々取り組むのが本旨ではありますが、家庭で消費するエネルギーの無駄や、減らすアイデアを考える良い機会と思い参加することにしました。毎朝、出勤前に各種メーターをチェックするのが日課になっています。一日の過ごし方や取り組みの効果を実感できるのが楽しいです。

(事務局 松本啓佑)