



3月29日(土)、佐藤水産文化ホール(札幌市)において「第4回総会」が開催されました。総会終了後、お茶菓子を囲みながらの交流会では、「地産地消」など、現在の食を取り巻く様々なテーマを元に、活発に意見交換が行われました。



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

### ごはんもマガンも田んぼのめぐみ

宮島沼水鳥・湿地センター 牛山 克巳

ラムサール条約登録湿地「宮島沼」をご存じでしょうか？ ラムサール条約登録湿地と聞くと、釧路湿原のような雄大な原野やウトナイ湖のような広い湖を想像されると思います。しかし、宮島沼は、水面積30ヘクタールに満たないとても小さな湖です。では、いかにも北海道らしい原生の自然に囲まれているかということ、そうでもありません。宮島沼は、防風林が規則正しくならび、どこまでも田んぼや畑が広がる、いかにも北海道らしい農村地帯に囲まれています。

そんな宮島沼には、毎年春と秋に最大5万羽を超えるマガンが集結します。体重2.7キロ、翼を広げれば1.5メートルはある大きな水鳥です。それが毎朝、ドドドドド…と猛烈に地響き水しぶきをあげて一斉に飛び立ち、けたたましく鳴き交わしながら朝焼けの空を覆い尽くし、周辺の農地に広がります。夕方は夕方で、四方八方に散らばっていた群れが、竿になり、鉤になり、延々と続く雁行となり、ぐんぐんと近づき、すぐ頭上を通り越し、はらはらと落雁になって沼に吸い込まれます。世界でここでしか見られない光景。宮島沼は、そうした渡り鳥の重要な生息地として、国際的に重要な場所と認められているのです。

早朝沼を飛び立ったマガンは、周辺の田んぼで落ちモミをついばみます。我々の主食であるお米は、マガンにとっても理想的な食物です。渡りの途中で宮島沼に立ち寄ったマガンは、周辺の田んぼで十分なエネルギーを蓄えることで片道4,000キロにもなる旅を続けることができるのです。こうして考えると、国際的に重要と認められた宮島沼の自然は、地域の農業によって支えられていることがおわかりになるかと思います。

マガンはかつて全国に飛来していました。「がん がん 竿になれ かぎになれ」など多くの童歌や民話にもみられ、農村の風物詩として広く親しまれていたことが伺い知れます。雁という漢字のつくりを見ても、崖（厂）の見える平野部に、人（イ）と鳥（隹）が共に暮らしている風景が目に見えます。しかし現在では、マガンは北日本を中心とする限られた地域（44ヶ所）にしか存在しない、比較的珍しい部類の鳥になってしまいました。マガンが必要とする安心して休息できる湖沼と、採食するための広い農地が揃って存在する環境が全国的に少なくなったからでしょう。

数少なくなったマガンの飛来地でもいくつかの課題を抱えています。宮島

沼で大きな問題となっているのは、マガンによる小麦食害問題です。特に春の飛来期後半（4月中旬～下旬）には、大きな群れで小麦畑に入り、生長途中の葉をバリカンで刈ったように食害してしまいます。この時期に葉を除去されると小麦の生長が遅れ、食害の時期や程度にもよりますが、数%から十数%の収量減につながる事がわかっています。

マガンが食害を起こす理由は簡単で、主食である田んぼの落ちモミが無くなってしまふからです。落ちモミはマガンやハクチョウが食べることでもちろん無くなりますが、それよりはるかに多くが田んぼのわらを集めたり、すき込んだりすることで無くなります。わらを集めると86%、すき込んでしまうと実に95%もの落ちモミが無くなってしまふのです。こうした作業は秋のうちに進むので、春になってマガンがやってくる頃には田んぼに食べるものが無くなり、その隣に青々と生えている小麦の葉を食べてしまふというわけです。

このような状況下では、小麦畑にマガン除けの防除器具を設置してもあまり効果はありません。小麦以外に食べるものがないので、マガンも必死です。かかしが立っていようが、爆音機が鳴っていようが、食べるためには小麦畑に侵入します。そこで、一部の田んぼにクズ米を散布するなどして、安心して採食できる「代替採食地」にマガンを誘導するような試みも必要になってきます。一方、そうした対症療法的な対策にも限界があり、食害を予防するという意味で、田んぼのわら集めやすき込みを制限し、できるだけ田んぼに落ちモミを残すことが最も効果的であることもわかってきました。また、そうした総合的な対策を行えば、結果としてマガンの適切な保全にもつながることもわかっています。

ではこうした対策がすぐにでも実施できるかということ、残念ながらそうはいきません。冷涼な北海道では、田んぼにわらを放置したままではなかなか分解が進まないの、必要があつて田んぼのわら集めやすき込みをしているからです。それでも、以前はこうした農法はそれほど普及していませんでした。ここ数年でほとんどの田んぼでわら集めやすき込みが行われるようになったのは、食味や生産性をよりシビアに追求しなければいけない事情を反映しているのかと思います。

今年は雪解けが早く、マガンが渡ってくるのも早かったので、早くから深刻な小麦食害に見舞われました。防除の手薄な小麦畑にマガンが大きな群れで入っては農家に追い払われます。追い払われたマガンは結局小麦畑に降り、また追い払われます。追い払われるたびにマガンはエネルギーを消耗し、それを補填するために余計食害が酷くなります。農家にしてみればマガンへの憎さ百倍です。このような悪循環を断ち切る術はないのでしょうか？

私はアイデア次第で解決できると思います。考えてみてください！宮島沼には世界でもここでしか見られない素晴らしい光景があります。雁が織りなす

農村の原風景があります。そして、それを支えているのはまぎれもなく地域農業の力なのです！それは生産性や食味などでは計れない、地域農業の重要な「価値」と言えるのではないのでしょうか。もし多くの方がその「価値」を認識し、共有できるようになれば、自ずと食害はなくなり、地域農業の魅力は増し、宮島沼の自然も変わらずに次世代に残せるでしょう。

例えば、マガンの採食地を確保するために、田んぼにわらを残して作られたお米に付加価値を与えるのもひとつのアイデアです。ブランド米として展開できるくらいになれば食害も減り、わらを残しても食味や生産性を確保できるような農業技術の開発も進むかもしれません。さらに、そうした農法で作られるお米を、マガンの生息地と結んでトラスト展開してはどうでしょうか？秋田、宮城、新潟、石川、鳥取など全国のマガンの飛来地から、毎月季節の便りと共に様々な銘柄のお米が少しずつ届いたら楽しいと思いませんか？食害を受けた小麦にしても、それはマガンを支えるためには仕方がないと、地元で名物のパンやお菓子のため、また、学校給食のため、適正な価格で流通できるようになれば「害」ではなくなります。さらにさらにと、夢はどんどん広がります。

実は今年、その夢のひとつがかないました。宮島沼に隣接した田んぼを一枚「ふゆみずたんぼ（冬期湛水水田）」にしたのです。今や全国はおろか世界各地で取り組みの進むふゆみずたんぼですが、宮島沼では年々縮小する水面の減少をくい止め、富栄養化した水質を浄化する効果を期待しています。何よりも素晴らしいのは、そうした取り組みが「ふゆみずたんぼオーナーズ」という形で市民によって支えられていることです。おもしろいイベントもたくさん行っていますので、ぜひブログを確認してください (<http://paddyowner.blog19.fc2.com/>)。そして、来年はオーナーズの仲間入りをお待ちしております！

ちょっと宣伝が入ってしまいましたが最後にまとめを…。宮島沼の場合に限らず、農業が持つ「地域の自然や景観を支える」という価値を認め、それを市民が支えるということは、ひいては食の自給率向上にもつながると思います。『ごはんもマガンも田んぼのめぐみ』というタイトルは、そんな農業の魅力にも気づいてほしいという願いを込めました。ぜひ宮島沼に遊びに来て、実感して頂ければと思います。

■牛山克巳（うしやまかつみ）氏 プロフィール  
1974年ケニア生まれ。宮島沼の会事務局。農学博士。  
1997年、宮島沼でマガンによる小麦食害問題に関する研究に着手。  
2003年、美唄市役所に採用され、2007年の開設時から「宮島沼水鳥・湿地センター」に勤務。



## 日高町に新名物登場!? “タコまんま”の「親子タコ焼き」

レポーター 食育プロジェクトスタッフ 谷口まどか

私と“タコまんま”との運命の出会いは、2年前のとある料理講習会でのこと。日高町から浜のお母さん達が持って来られた食材の中に、今まで目にしたことのない“得体の知れないモノ”があり、それを使って蒲鉾を作るというのです。説明を聞くと、それは“タコまんま”と呼ばれるタコの卵であり、フライパンを使用して作った蒲鉾は、独特の風味と食感でした。この時私は「これで“タコ焼き”を作ったらタコの身と卵を“親子”で楽しめて面白いかも！」とひらめいたのです。

それから1年後の昨年、私は食育プロジェクトのスタッフとなり、食育講座に参加する中で、日高町の石崎忠幸さん（石崎水産社長）と出会いました。石崎さんは本業以外でも多方面で活躍されるパワフルで活動的な方。「日高のタコまんまを使ってタコ焼きを作りたい」という私の申し出に「じゃあ今度、送ってやるから！」と、後日タコまんまをどっさり送って下さいました。すぐに私はタコ焼き作りに挑戦。日高昆布たっぷりの濃いめのだし汁に、ミキサーにかけたタコまんま、小麦粉を混ぜ合わせての生地作り。鶏卵を使った通常のタコ焼きに比べ、潮の香りのする、個性的な味に焼き上がり、すぐに冷凍して、石崎さんにどっさりお送りしました。そんな私の発案に、石崎さんが「面白い！」と乗って下さる形で、この度、日高町の新名物としてこの『親子タコ焼き（仮称）』が売り出される運びとなったのです。

“タコまんま”とは、北方系のタコであるヤナギダコの卵巣を食品として呼ぶ時の太平洋沿岸地域における呼称で、色は白みがかっており、茹でると炊いた米状（まんま、まま）になることからこう呼ばれているそうです。見た目がちょっとグロテスク!?また、料理法が分からないという理由から、地元でもあまり食べられていない様子。

現在、石崎さんの働きかけにより、役場の男性職員の方々を中心に、数回の試作会が重ねられ、既にイベントデビューも果たしております（ヤッター～!）私も先日、試作会に参加させていただき、みじん切り昆布のトッピングや、オススメの“だし汁バージョン”で、皆さんに召し上がっていただきました。どうしても“タコ焼き＝ソース”という印象が強いようですが、タコまんまの風味を生かすため、“明石焼き風”にあっさりとしただし汁に浸しながらの食べ方がベストだと、私は思っています。



ちょっとしたアイデアがいくつかの出会いの重なりによって形になって行く。食育講座に参加できたこと、石崎さんという素敵な方に出会えたことに感謝です。この『親子タコ焼き』が今後、新たな“日高の味”として成長してくれそうですかどうか!?皆さまも応援をよろしく願いいたします。



食の思い出 季節の話題

# 食のつれづれ日記



「自然の営みを蘇らせる時代を期待して」美唄市 今野 忠一

飽食の時代と言われてから、長い年月が経過していますが、1940年代(戦前戦後)は本当に飢餓の時代と言われ、食べものを求めることが大変な時代だったと言われていいます。

当時の農業を振り返ってみますと、もちろん今のように化学肥料がありませんから、家畜や人間の排泄物を堆肥化して利用していました(現在でも一部活用していますね)。また、農薬もありませんので農作物につく害虫は人力で取り去り、病気は木酢液を散布したり、野菜の間に“香り草”を植えて病害虫の予防をしていました(みねのぶハーブ米として現在も活用されていますね)。今思い返してみますと、野菜の性質(いわゆる耐病性や耐害虫性)が変化してきているように思えます。当時の農産物は見栄えも食味も現在のものには劣りますが、安全で安心できる農産物であったことは間違いなく、十分に美味しく食べていたと思います。

今日生産されている多くの農産物は、生産者自らの意志で選択することがあまりできず、“消費者ニーズ”という名のもとで見栄えや食味を追求した農産物を作らざるを得ない状況になっていて、農産物本来の特性がなくなりつつあると思います。農産物の生産は、その国にとって国力の象徴と言っても過言ではないと思います。日本の農産物の自給率は世界的に見ても低く、大きな問題です。この自給率の低さは、すなわち外国産農産物への依存であり、今日起きている食品に関わる諸問題の根源であります。しかし、責任の一端は消費者にもあると感じます。

今問題となっている輸入食品の安全性の問題も、世界中の安価な農産物に依存してきたからです。このことは、日本の食文化や健康に関わる大きな問題として捉え、取り組むべきです。私事で恐縮ですが、息子が中学、高校と農業に関心を持ち続け、大学では農学部の方に進み現在も勉強中です。このことは生まれ育った環境に農業への深い関わりがあったからだと思います。

農業は人間の生命維持の根幹であり基本であることから、食に関わり将来

の進むべき道の一つとして欲しいと思っています。息子から「北海道食の自給ネットワーク」のことを聞き、農産物の生産や食の安全などのテーマに取り組んでいるという趣旨に賛同して参加することになりました。まだまだ、「自給ネットワーク」の内容や活動を理解するには乏しい知識ですが、「食の自給」は私達が求める共通課題と思い、考えの一端を述べさせていただきました。この活動がますます広がるよう陰ながら応援させていただきたいと思います。

## 10周年記念事業の開催

10周年記念事業プロジェクトリーダー  
鈴木 久士



北海道食の自給ネットワークが全道各地の生産者、加工・流通業者、消費者という生産から消費までの幅広い層の団体及び個人の参加により発足したのが1999年4月でした。

早いもので今年は10周年を迎えるまでになりました。会員は200名を超え、10年間当会が実施してきた食と農に関する様々な活動を通じ、認知度も上昇し各方面から関心を持たれるようになってきました。この間、2005年には任意団体からNPO法人へと組織形態も変わりました。

そこで、節目にあたる今年度、10周年を記念した事業を実施することにしました。手作りの料理に舌鼓を打ちながら楽しく語り合い、また、一工夫こらしたゲームに興じスライド等で10年の足跡をふり返る、そんな楽しい交流会を、と計画中です。

交流会の開催日程や会場は未だ決まっておりませんが、2009年1月か2月に札幌での開催を予定しております。日頃顔を会わず機会の少ない私たちですので、札幌近郊のみならず遠方の会員の方も含め多数の方が参加できる記念の交流会に、ぜひしたいものです。また、各トラストや食育事業、フォーラム開催など貴重な活動を記録した記念誌も発行し、会員の皆様に頒布予定です。10周年の記念事業はこれから詳細を決めていくこととなりますので、内容が決まり次第ご案内いたします。どうぞ楽しみにお待ち下さい。



## 大豆プロジェクト活動方針

大豆プロジェクトリーダー 五十嵐 美由紀

食品の偽装表示、冷凍食品の農薬混入等、食の安全・安心が脅かされ、生産者と消費者を結ぶ「作り支え」「食べ支え」運動の重要性を強く感じているところです。

今年9年目を迎える大豆トラストは、昨年度まとめた「大豆料理レシピ集」を活用し、食に関心のあるグループや、子育てサークルのお母さんたちを対象とした出前講習会を行いながら、トラスト運動の輪を広げていきます。

また、大豆製品のお楽しみセットは、「味・量とも大満足でした。セット内容にしては大変お安く、得をした気分させていただきました。」「高齢の夫婦で、トラストの量は多すぎて参加できませんが、これくらいの量なら協力できます。実にほど良いお味で文句のつけようなしです。」等の感想が寄せられ、申し込みは少ないものの、継続の意義を感じます。今年もトラスト大豆の味噌や、小麦トラストとの連携を図りながら、準備を進めていきたいと思えます。

「ツルムスメ」は、高級煮豆用として生産され、煮ただけでも甘みとこくがあり、大変美味しくいただけます。会員のみなさんには「食べる人」から「支える人」へ、環境を守る視点からも、トラスト運動への参加をお願いします。



## 小麦プロジェクト活動方針

小麦プロジェクトリーダー 今野 聖士

小麦トラストは、2008年に7年目を迎えます。小麦は北海道が全国の55%と国内最大の生産地でありながら、国内自給率が13%となっています。小麦トラストでは、小麦という身近な作物を通して、いろいろな農業問題、たとえば食料自給率や生産者・加工業者・消費者の相互理解など様々な課題を考えてきました。

生産者・製粉会社・加工業者・消費者全てが集い、相互に支え合う小麦トラストの輪をこれからもより広げていけるよう、今年度も活動を行います。

今年度の計画の一部をご紹介します。産地の様子や生産者の方々を紹介するファームレターを発行します。7月には今年度より生産者として加わったJAいわみざわ管内のキタノカオリ生産者グループの小麦畑を訪問します。

畑見学や小麦の調整施設見学、生パスタの手打ち体験、生産者との意見交換などを予定しています。秋には小麦料理を紹介するイベントを企画しています。11月から3月まではトラスト製品の詰め合わせセットをお届けします。

最後に会員の皆様へ。食に対して敏感にならざるを得ない、こんな時代だからこそ、信頼できる農家が生産した小麦でつくられた、おいしいパンやお菓子を食べながら、日本の食料自給率や地産地消、農業情勢について、みんなで考えてみませんか？

たいせつな、かけがえのない、日本の農業について、小麦を通じて考えてみませんか？



## 食育プロジェクト活動方針

「まるごと学ぼう！食育講座2008」

事務局長 大熊 久美子

2008年度の今年、食育講座は開講から5年目を迎えます。小学校3年生の時から毎年受講してくれた子も6年生となり、昨年度をもって4年間通った食育講座を卒業して行きました。今は、以前受講生だった子の弟や妹たちが3年生になり、新規受講生の子どもたちと共に食育講座に参加してくれています。

こうした参加状況から、食育講座は4年間を1サイクルと考えて企画をたてています。2サイクル目に入った今年は講座の開催期間を今までの7月～12月から、受講生や保護者にとってより参加しやすい6月～11月へと1ヶ月早く設定しました。内容も過去4年間の講座を検討し、子ども達にとって興味深かったもの、楽しくかつ食育効果の高かったものを中心に構成しています。大豆から豆腐を作り加工技術の不思議に触れたり、農場へ行って野菜本来のおいしさや「食とは命を食べること」の意味を学びます。毎年大人気の魚料理の講座では、子ども達が1人1尾ずつホッケをおろし調理する予定です。こうして6回の講座を通し、参加した子ども達が食べる事の楽しさを知り、「食べることは生きること」だと食の大切さを学んでくれる事を願っています。

また、当初心配していたスタッフの人数も、知り合いへの声かけや新聞記事(※)の反響により十分な体勢を整えることができました。ボランティアにも拘わらず熱い思いで参加してくれるスタッフと、協力してくれる講師陣に支えられて、今年も食育講座は元気に始まります。

※5月13日発行の北海道新聞朝刊(札幌市内版)に「まるごと学ぼう！食育講座」の記事が掲載されました。



『家庭でできる自然療法』 (1978年) 著●東城百合子  
あなたと健康社 ¥1,680

筆者は「栄養士たる者、目の前の食事の栄養価が見ただけで計算できなくては」というバリバリの栄養士。その人が結核から救われたのは、伝統的な自然食と手当によってであった。以来、各地を巡って、その大切さを訴え続け、80歳を過ぎた現在も啓蒙に情熱を燃やしている(辰巳芳子さん、瀬戸内寂聴さん、佐藤初女さんと並ぶ四大猛婆では)。

看護婦の知人が持っていると聞き、それだけで信じて購入した。玄米菜食にも手当にも不まじめだが、体調が悪くなると、あわててそれコンニャク湿布だ(もっぱらコンニャクならぬレンジでチンの湯たぽん湿布ですが)、やれピロやヨモギ茶、梅しょう番茶だと頼りにしている。

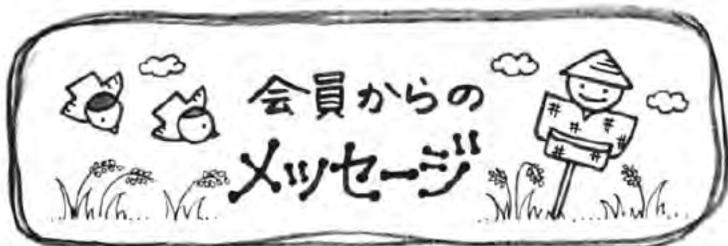
生活や心のあり方までいいねいに記され、気づかされることが多い「おばあちゃんの知恵袋」、家庭の常備薬的存在になっている。(札幌市 山城 裕美)

『病気を治す食べ方、食べ物』 (2007年) 著●石原結實  
ベスト新書 ¥756

医師である著者の発想は、従来の単にメタボや、長寿、美容のための個人向け健康読本の枠を超えたものである。著者は現代医学に見放された病気を食事療法だけで治すことを長年実践しており、その実践を通して2つのことを主張している。一つは戦後の食事内容の変化が今日特有の病気の状況を生み出していること、もう一つはその病気の状況に立ち向かうべき現代医学・栄養学の限界や誤りである。

増え続ける医療介護費用の問題に対する根本的解決法は、現代医学の更なる発展ではなく、現状の食事内容を変えることにあると説く。彼の食事療法はまことに簡単なものだ。食事を減らし、普通の質の良い食材を数種類継続して食べるだけ。玄米や、果物野菜のジュース、生姜入り紅茶等を根気よく摂取するだけで、病院で難しいといわれた多くの病気が治る。

私はこの本を読んで、今日の状況が個人の心掛けや一病院の療法で解決できる問題ではなく、社会の仕組みとして解決しなければならないと感じた。そして彼の病院で行われている食事療法の「社会システム化」が必要と思った。彼の病院の療法を、道路、港湾等の社会インフラ同様、社会として採用する療法に発展させる仕組みが必要だ。私は札幌における「都市農業」の発展の中にこの仕組みをつくり出そうとしている。一緒にやりませんか。(有限会社ゼロ代表 菊地尊治)



## 「余市テラスへ行ってきました」

小樽市 小甲 浩孝

隣町の余市にカフェテラスとB&Bを併設した店「余市テラス」がオープンしたという新聞記事を興味深く読んでいました。まもなくして「空とぶてんと虫」にも記事が…。さっそく行ってきました。

住所を頼りに向かったのですが、途中でわからなくなってしまい「余市テラス」に電話をして教えていただきました(余市駅の裏の住宅街にあります)。中に入ると木の香りとコーヒーの香りが漂っていて、ジャズが流れていました。いい雰囲気。宿泊のための部屋も見せていただきましたが、畳敷きで和風な感じ。他にお客がいなかったので、店主の伊藤さんご夫妻とコミレス(コミュニティ・レストラン)のこと、食や農のことなど色々なお話ができ、とても勉強になりました。その中で伊藤さんの奥様が「自給ネットワーク」の会員であることを知りました!

マスターが入れてくださったコーヒーはとてもおいしく、コーヒーカップも素敵でした。心癒されるひとときを過ごせました。

## 「食べものを見つめ直して」

石狩市 土屋 法子

子どもが生まれて、食べものに関心を持つようになりました。生活クラブに入って、活動をしていく中でいろいろと学び、また考えさせられました。学んだことのひとつに、日本の自給率が40%を切っていることがありました。あまり深く考えるのは苦手だし、自分の優先順位を優先させているので食の自給ネットの会合にはほとんど出席していません。でも、大熊さんが意思ある生産者の方々と食の自給ネットワークを立ち上げた時は嬉しくて、自分でも出来ることをしたいと、早い時点から会員になりました。

大豆トラスト、小麦トラスト、食育…と、自給ネットの活動は着実に広がっています。私が子どもの頃と違って、今は安く安易に食べものが手に入ります。反面、旬がなくなっています。食べものの背景が見えなくなっていると思います。

食べものを通して、命の尊さが見えてくると思います。人として生きていくうえで大切なことだと思います。

**「2008年度会費」振込みのお願い**

先に郵送しました総会報告・議事録等をご覧になりましたか？本年度も自給ネットワークをよろしくお願いいたします。

本誌のプロジェクト報告にありますように、小麦・大豆・食育・10周年記念の各プロジェクトは、新年度事業を既に着手しています。自給ネットの活動は、会員の皆さまの会費等で運営されています。会員各位には、本年度会費を下記方法にて振込みくださいますようお願いいたします。

なお、小麦トラスト参加費（道内一口13,200円）も同時受付しています。摘要欄に「トラスト含む」と明記下さい。

**■小麦トラスト**

12月～3月の4ヶ月間。江別・美唄・岩見沢産小麦で作られたパン、麺類、お菓子、小麦粉などの詰め合わせを宅配します。（製品、農業情報、小麦通信、送料（道内）込み。道外の場合は別途送料をいただきます。）

**団体会費 一口 10,000円 個人会費 一口 2,000円**

1. 郵便振替 口座番号 02700-1-47533

2. 北洋銀行 桑園支店 普通口座・番号 0054918

●振込先口座名(1.2.共通) 北海道食の自給ネットワーク

**振り込み期限 6月末日**



※振込み手数料は、ご本人ご負担でお願いいたします。

【詳細問合せ先 事務局葺島(090-6266-4324)へ】



2008年も早いものでもう半年が過ぎようとしています。今年は、食品、エネルギーと、私たちの生活に密着したものが高騰を続けています。今、改めて食の自給の大切さについて考えられる年になったのではないのでしょうか。

北海道では、もうすぐサミットが行われます。サミットに合わせてエコ・環境・温暖化…etc. ブームで終わらせずに長く真剣に取り組んでいきたいものです。

食の自給ネットワークも早いもので10周年の節目の年を迎えました。今までの10年を振り返りこれからの10年を考えて伝え届け、小さな輪がつながって大きな輪になるような、そんな活動がしていければいいなと思います。

(事務局 本村 雅幸)