



●小麦トラスト

7月5日(土)、「産地見学交流ツアー」で岩見沢市・三笠市を訪問し、畑の見学や、パスタ作り、グループディスカッションを行い、実りのある一日を過ごしました。



●大豆トラスト

8月30日(土)、「大豆畑の見学交流会」を岩見沢市北村で行いました。野菜の収穫や意見交換など、生産者と交流を深めました。

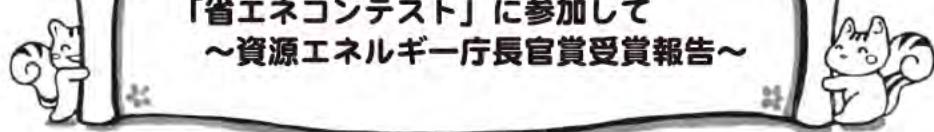
発行

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

「省エネコンテスト」に参加して ～資源エネルギー庁長官賞受賞報告～



北海道洞爺湖サミットを控えた本年1～3月にかけ、地球温暖化対策の一環として、身近な省エネのアイデアを募集し社会への普及を図る「平成19年度家庭・学校の省エネコンテスト」（経済産業省、環境省など主催）が実施されました。このコンテストは期間中に2週間以上電気やガスなどの省エネに取り組み、活動内容と成果を報告するもので、全国から家庭部門には10,263点、学校部門には146点の応募があり、この中から私たちの省エネ報告が家庭部門の資源エネルギー庁長官賞に選ばれました。

■応募の理由

二人とも以前から環境問題には関心があり、マイバッグやマイ箸などは昨今のブームの前から利用していました。また、小まめなスイッチOFF、ゴミの減量、マイカー使用を控える（移動は自転車が基本）などの行動も心がけていましたが、家庭におけるエネルギー消費にはまだまだ無駄が多いと感じていました。今冬は特に冷え込みが厳しく、ガスや灯油の料金値上げも響いて我が家家の水光熱費は前年を上回る状態。そんな折、このコンテストを機に日々の生活を改めて見直し、より意識を高めて継続的に取り組めば大きな効果が出るのではないかという意欲がわき、応募に至りました。

■コンテストに臨むにあたって

まず、家計簿や水光熱費の使用量通知などから、これまでの各エネルギー使用量の推移や暖房・家電などの使用方法について確認し、どこに無駄があるか話し合いました。その上で、①以前から実践してきたことは徹底して行う、②新しいアイデアは積極的に試す、③ただし精神的・経済的に無理なくできることを行う、という3点を基本方針としました。特に③の「無理なく」については「ストーブをつけない」「テレビは観ない」といった辛く我慢を強いられることはしない、また全ての家電を省エネタイプに買い換えるなど、自分たちの経済力に合わない投資はせず、気軽に楽しみながら続けられるようにしました。

また、省エネを継続する工夫として、コンテスト期間中は毎朝決まった時間に電気・ガス・水道のメーターの数値をチェック表に記入し、前日の使用量をその日の過ごし方とともに記録しました。これにより一日の取り組み結果をすぐに数字で把握できるため、様々な工夫の成果や使用量が増えた原因

が分かり、毎朝のチェックが楽しみになりました。また、実践した取り組みやアイデアはイラストで書き留めておき、これらのイラストを使って分かりやすく表現した報告書も評価されました。

■取り組んだ内容とその成果

省エネ効果は、前年同月と前3ヶ月間との比較により算定しました。

(1) 電気・灯油編（暖房・家電）

暖房費は冬の最重要課題です。我が家はアパートで居住空間が1・2階に分かれたメゾネットタイプで、1階のダイニング・キッチン、2階の洋室（勉強部屋）・和室（寝室）の各部屋にストーブを設置しているため、熱効率が悪いのが一番の問題でした。そこで、なるべく二人が揃って過ごす時間を増やすことを中心に、以下のような取り組みを行いました。

- ・一番暖かい1階で寝る、パソコン作業なども1階で行う（効果は絶大でした）
 - ・湯たんぽの活用（残り湯は食器洗い、洗顔などに利用）
 - ・ストーブの設定温度を2°C下げ、就寝・外出の30分前には消す（厚着が有効）
 - ・オーブンの余熱やストーブを食材の解凍・保温に活用
 - ・冷蔵庫の開扉時間短縮と開閉回数削減、設定温度の調整
(庫内の把握・整理が必要)
 - ・朝夕のニュースをラジオ（手動発電タイプ）で聴くなどテレビの時間を短縮
 - ・夜更かし、パソコンの使いすぎなどの生活習慣を改善（これが最も大事）
- 省エネ効果：2階の電気ストーブ（電気量多い）やポータブルストーブの使用が激減したことなどにより、電気は前年比23%、前3ヶ月比46%、灯油も同じく26%、50%の削減を達成。

(2) ガス・水道編（給湯・風呂）

調理の場面では、熱効率の良い加熱・保温方法や、食器洗いなどの工夫を続けました。

- ・やかん、電気ポットの活用（ガスより早く沸騰。ストーブの熱も有効活用）
 - ・圧力鍋（ご飯は15分で炊き上がり！）、保温効果の高いフライパンの使用
 - ・できた料理は布カバーで保温（再加熱が不要）
 - ・タワー式すすぎ
(審査で注目された
アイデアの一つ)

まず平らな食器から洗い、次にお椀などを
大きいサイズから小さいサイズへ重ねます。
上の食器をすすぐ時、下の食器へ水がかかる
ようにすることで、下の食器の洗剤がほとんどの落ち、すすぎの水が少なくてすみます。
 - ・風呂の残り湯は洗濯などに利用
- 省エネ効果：ガスは前年比14%、前3ヶ月比18%、水道も同じく14%、20%の削減を達成。



■コンテストを終えて

今回、私たちが取り組んだ内容は、日常生活での心がけや工夫といったソフト面が中心でしたが、意識や行動を少し変えるだけで省エネ効果（水光熱費の削減）に結びつくことを実感しました。また、早寝早起きなど時間を有効に使う意識も高まりました。

このコンテストは家庭や学校部門での取り組みがテーマでしたが、サミットでも議論された「地球温暖化対策」という大きな課題に対しては、社会全体で取り組まなければなりません。エネルギーと水、食料など、限りある貴重な資源を大切にする経済システムを構築していくためには、まず一人ひとりが自分の生活スタイルを見直し、無理なくできる行動を心がけることが大切です。小さなことでもコツコツ続けていれば、やがて大きな成果が得られるはずです。

我が家ではコンテスト終了後も、風呂の残り湯や雨水の新たな活用法、調理器具の使い分けなどのアイデアを実践しています。また、省エネ機能の高い製品の購入、捨てずに繰り返し使えるキッチン用品の利用など、ハード面の工夫も模索しています。さらに、こうした取り組みを私たちなりの形で伝えることができたらと、7月にブログを開設しました。イラスト入りでわかりやすく紹介していますので、ぜひご覧ください。

●コンテストの内容は「財団法人省エネルギーセンター」ホームページをご覧ください。私たちの報告内容も一部掲載されています。

(<http://www.eccj.or.jp/contest08/index.html> または「省エネコンテスト」で検索)

●ブログ「たのしく省エネ！ちょこっと絵もね！」

(<http://chocoeco.cocolog-nifty.com/blog/>

または「たのしく省エネ」で検索)



携帯電話からでも
見られます！

■松本啓佑プロフィール

1978年札幌市生まれ。2005年北大大学院農学研究科修士課程修了後、ひだか東農協に勤務。競走馬の生産振興事業を担当。当会では学校給食、食育、若手会員交流などの活動を経験し、現在は本誌の編集補佐。

■松本 香プロフィール

1979年札幌市生まれ。2004年札幌市立高等専門学校（現札幌市立大学）環境デザイン学科卒業。在学中、一年間、豪州にて農的暮らしのデザイン「パーマカルチャー」を研究。「食と農を楽しく描く」をテーマにパンフレットや農園看板、観光マップのデザインなどを手がける。本誌編集長。



北海道の食レポート 地域の食にズームイン

ながぬま
駒谷農場直営～炭火焼肉＆総菜バイキング「牛蔵(ぎゅうぞう)」

レポーター 札幌市 渡辺 雅子

みなさんは本当においしいお肉を食べたことがありますか？長沼の国道274号線にある「牛蔵」の牛は、日高の様似町の大自然の中で放牧され、笹やよもぎ、野草などを食べてのびのびと育てられているそうです。ストレスがないように育てられた牛たちは「コク」「うまみ」そして何より「安心」がぎっしり詰まって、口に入れると「これが肉の味だったんだ！」と感動するほどです。そして、お総菜はなんと食べ放題！食材は国産の物に限定され、野菜は駒谷農場で採れたものを中心を使われています。

肉じゃが、ポテトサラダ、いももちぜんざい、漬け物など、日替わりでおいしい物がずらりと並んでいます。「自然に逆らわない」というポリシーで育てられた野菜が、愛情たっぷりのおふくろの味に姿を変えて、皆さんをお待ちしています。駒谷農場の特別栽培米で作ったどぶろく「まい姫」もおいて、おみやげに大人気ですよ。広々とした田園へのドライブがてら、ぜひ一度いらしてみませんか？

■炭火焼肉＆総菜バイキング「牛蔵」

夕張郡長沼町西6線南7番地 TEL：0123-82-5252

11:00～17:00 定休日：毎週水曜、第3木曜



オススメ本の紹介 てんとう虫ライブリー

『初女さんからお母さんへ 生命(いのち)のメッセージ』

著●佐藤 初女 主婦の友社 ¥1,260

(2007年)

初女さんにこの本へのサインをお願いしましたら、「母の心はすべてに」と書いてくださいました。この本は、育児書だと思いました。初女さんが出演した「地球交響曲(ガイアシンフォニー)第2番」を見た方は、初女さんのおむすびを食べてみたいと思うそうです。初女さんの作ったおむすびを食べて、自殺を思いとどまつた人がいるというエピソードがあります。子育ても、自分育ても食べることから始まるのですね。全国各地での講演会や、おむすび講習会では「食は命の移し変えです」といつもおっしゃっています。

毎日をそんなに急いで過ごさなくてもいいのではないか？この本で、ゆっくりとした時間を取り戻して、ゆっくりと子育てをしてほしいと願っております。

(札幌市 千葉 彰子)



食の思い出の季節の話題

食のつれづれ日記



「地域内で循環すること」

稚内市 自然卵養鶏 kaayani farm(カヤニファーム) 伊藤 香織

「うちのいも、余ったから取りに来て」「くずいも、いるかい?」と突然の電話。たぶん、地域の方とは思うけど…。

名前もわからずどうしようかなと思っていたら、またまた知り合いの地域の方から「〇〇さんとでくずいもあるみたいだから取りに行ったらいいよ」とお電話が。種芋の植え付けがぼちぼち始まるころでした。うちが鶏を飼っていることをみなさん知っていて「鶏にやったらしい」と、とっておいてくれたのです。

原油高・飼料価格高騰の中、大規模な養鶏場は鶏を飼うだけで赤字が増え、やらない方がいいという状況になっているところもあると聞きます。「卵は物価の優等生」とは言っていられません。昔15円だったものが今も15円だとしたら、維持されていることが不思議なくらいです。なぜ同じ価格なのか…。でも日本人全員分の消費量をまかなうためには、非常に高い生産性を追求しなければいけないのも事実。

私の住む稚内上勇知は、酪農地帯で畑で生計を立てている方は多くありません。でも酪農を始める前は『勇知いも』と呼ばれるじゃがいもをたくさん作り、本州に出荷するほど土地に合ったものでした。ある年代以上の方はたくさんの種類の野菜を作り、いもを植えています。くず野菜、くずいもは各家庭の庭先から出て我が家家の鶏の口に入り、卵を地域の商店で販売するようになりました。実際、エサの主体としている小麦は安くありません。最近の波にあおられて、というより元々運搬費が高いのです。土地柄しかたないのかもしれません。今後さらに原油価格が不安定になれば、小麦より運搬費の方が高い…なんてことを想像するとぞっとします。できる限り飼料は自給し、地域の資源を活用することを続けることで、活路が見い出されるような気がします。

10周年記念事業に関するお知らせ

10周年記念事業プロジェクトリーダー
鈴木 久士

本誌前号(VOL. 37)でお知らせしましたように、当自給ネットワーク誕生10周年を迎えるにあたり記念事業を行うこととなりました。10周年記念事業プロジェクトでは祝賀会開催と記念誌の発刊に向けミーティングを重ねて少しずつ内容を決めてきましたので、その進捗状況をお知らせします。

【祝賀会】

日時: 2009年2月21日(土) 12:00~15:00

場所: 候補会場を検討中

会費: 2,000円

《主な内容》

- 昼食会～立食形式(会員の食材を使用した手作り料理)
- 自給ネットワーク及び各プロジェクトの活動の紹介
- 活動資料展示～会報、新聞・雑誌などの掲載記事、写真集等
- ミニコンサートや楽しいゲーム他

上記内容で企画を進めています。10年の歩みを皆さんと一緒に語る「楽しい・おいしい交流会」にしたいと思っています。雪まつりの余韻が残る雪解け前のこの日を、今から予定に入れていただけると幸いです。仲間の会員をお誘いあわせの上、ぜひご参加ください。お待ちしております。

【記念誌】

各プロジェクトやフォーラム開催などの活動記録及び自給ネット会員や、ゆかりのある方々からの応援等のメッセージ集です。10年の足跡を中心に会員の皆さんの思い出満載の記念誌を目指しています。記念誌は祝賀会当日に配布予定です。

ご協力お願いします！

★記念誌の会員の一言メッセージを、40~50字でお願いします(別紙参照)。

★10周年記念事業は、事務局とプロジェクトチームの計7名で取り組んでおりますが、今後の記念誌編集に向け、スタッフを募集しています。原稿校正、パソコンへの入力、紙面構成検討などが主な作業になります。



大豆プロジェクト活動報告

～大豆畠の見学交流会～

大豆プロジェクトスタッフ 上野千賀子

8月30日(土)、晴天のもと、生産者を含め19名の参加で「大豆畠の見学交流会」が行われました。3年連続参加された池田さん、子どもたちを生産現場に触れさせたいと遠く苫小牧から一家4人で参加された石田さん、みなさんご家族連れでほのぼのとした雰囲気でした。



最初に藤田篤さんの大豆畠を見学しました。春先はなかなか大きくならず心配したことや6月11日の雹(ひょう)害で葉が穴だらけになったこと、農薬の散布や草取りなど、とても詳しい説明がありました。ぶくぶくに実が入り、大きく育った広い広い大豆畠を見ながらのお話は、感慨深いものがありました。

見学の後は、池田隆則さんの畠で、北海道では珍しい生落花生を抜いたり、トマトをとったりと、元気な野菜をみなさんたっぷり買わせてもらいました。

お昼は外で、大豆プロジェクト名物「大豆ご飯」や「大豆ドレッシングのサラダ」、そして焼肉を囲んでの交流会です。たくさんのトンボが空を飛んでいる秋空のもと、おいしいご飯にみんな大満足でした。食事の後は生産者の皆さんとのディスカッション。北村砂浜21世紀協議会会长の渡辺信一郎さんは、農業をやめた人の農地を引き受け、広い農地を年齢が高くなってきた自分たちが作業していくきつさ、原油高で肥料などが来年は1.5倍になりとても大変な状況になっていること、今北海道がおかれている厳しい現状を話されました。「消費者の人たちにはそのことをわかってもらい、北海道の野菜を食べて応援してほしい」と言われ、みんな深くうなずいて聞いていました。その後も意見交換が活発に行われ、時間はあっという間に過ぎました。大豆プロジェクトがスタートして9年、毎年行われてきた交流会。「また来年ね」という言葉をかけあって皆さん帰路につきました。





小麦プロジェクト活動報告 ～産地見学交流ツアーア～

小麦プロジェクトスタッフ 村田 均

7月5日（土）、岩見沢・三笠市産地見学交流ツアーアは、小麦トラストに今年から加わったキタノカオリ生産者グループの畠を訪問しました。参加者は、生産者、トラスト会員+一般参加者、メーカー、岩見沢市役所、三笠市役所、空知農業改良普及センター、三島製麺、JAいわみざわの皆さん、トラストスタッフを含め総勢60名でした。朝8時にバスに乗って札幌を出発。車中では自己紹介や岩見沢・三笠市の紹介をしながら楽しいひとときを過ごしました。

三笠到着後、JAいわみざわの方々と一緒に渡辺農場へ。ゆるやかな傾斜をおびた広い畠に、穂がまだ緑色のキタノカオリとホクシンが育っていました。渡辺さんから小麦生産の思いを聞き、意見交換をしました。その中で渡辺さんの「農薬や化学肥料など、生産者側の努力で減らせるものは減らしていきたい」という言葉が印象的でした。

次の移動先、三笠市公民館ではパスタ打ちに挑戦です。まず小麦粉と他の材料が均一に混ざるようにぱらぱらの状態にし、生地をまとめ、足で踏みます。その生地を麺棒でのばし、パスタマシーンに投入。見事パスタの完成です。初心者でもとても上手にできました。昼食は茹でたてパスタのトマトソース、三笠地区生産者の甘いスイカと新鮮なサラダが加わりました。キタノカオリで作ったパスタは、コシも味も申し分なしでした。

おいしい料理に舌鼓を打った後、各テーブルごとに意見交換を行いました。小麦や食に関するこ

と、農業についてなど共通の興味のもと、どのグ

ループも話に花を咲かせていました。
交流会終了後は、穀類調整施設を見学。JAいわみざわの西飯さんから、キタノカオリをはじめとした小麦の説明がありました。「手間・コストはかかるけど、地産地消という目的があるからいいのです」という西飯さんの言葉が胸に響きました。

最後は道下農場を訪問。ここではホクシン・キタノカオリ・春よ恋の3種類の小麦畠をフルコースで堪能しました。参加者は3種類の小麦を刈取り、お土産として持ち帰りました。

畠の見学に料理におしゃべりに…と、気付いたらあっという間にツアーアは終わっていました。この時見た小麦はすでに収穫を終えています。今年もおいしいトラスト製品となって手もとに届く日が、今からとても楽しみです。





食育プロジェクト活動報告

「まるごと学ぼう！食育講座2008」

食育プロジェクトスタッフ 横田 麦穂

今年も食育講座が始まりました。24名の子どもたちと楽しみながら学んでいます。第1回は「ようこそ料理の世界へ」というテーマで、ベジタブルフルーツマイスターの吉川雅子先生から、お料理の基本を学びました。第2回は「大豆が大変身！」と題し、マル美エンドウフーズの遠藤一彦さんを講師に、豆腐作りに挑戦しました。

8月23日（土）の第3回講座は長沼町の駒谷農場で現地学習を行いました。農場到着後、タマネギとカボチャ畑に向かいました。とても広い駒谷農場はバスで移動します。まずは立派に実ったタマネギを収穫。そして、大きな葉っぱに隠れているカボチャをまるで宝探しをするように収穫しました。

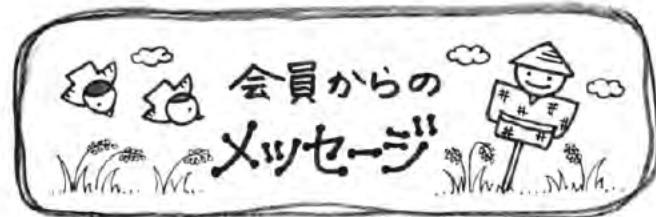
次は田んぼの見学です。米の収穫はまだ先でしたが穂が入り始めている様子を見るることができました。さらに、にんじん、レタス、大葉、枝豆も収穫しました。ハウスではトマト、パプリカ、ナス、ささげを探り、これらを材料に昼食のホワイトカレー作りをしました。ホワイトカレーとは牛乳をたっぷり使ったカレーです。当日の朝搾ったばかりの牛乳を使って作り、みんなの協力で大鍋いっぱいのカレーとカラフルサラダが完成しました。すでにみんなおなかペコペコ…。さっそく「いただきます！」。飲み物はもちろん牛乳。調味料以外はすべて長沼産（野菜・米は駒谷農場産）という究極の地産地消を実現した昼食は格別でした。

おなかがいっぱいになって休憩をしていると、駒谷さんが生後40日の子豚を連れてきてくれました。みんな「かわいい～」と言ってなでたり抱っこしたりしました。そんな中、駒谷さんが「この子豚は後5ヶ月でお肉になる。もしかしたらみんなの口に入るかもしれない」と言うと、みんな少し考え込んだような顔をしていました。一人一人が「いただきます」の意味を考えるよいきっかけになったのではないかと思います。

そして、この日のまとめとして駒谷さんのお話を聞きました。野菜の旬や輪作などの農業の話から、日本人が日本で採れたものを食べることの重要性もお話しいただきました。講座の最後に集めたアンケートには「楽しかった」という言葉とともに「スーパーで買って食べる野菜と見た目も味も違った」「野菜のことがたくさんわかった。家族に教えたい」「食べ物は全部生きていて、それを僕たちがいただいていることがよくわかった」とありました。農場だからこそ学べることがたくさんあると、改めて実感できた一日でした。

「会員になりました！」

美唄市 金子 義彦



はじめまして。美唄市で農業を営む金子と申します。水稻11ha、春小麦(初冬播き)9ha、大豆7.5ha、高設夏秋どりイチゴ50m・3棟を作付栽培しています。

北海道食の自給ネットワークを知るきっかけとなったのは、以前農業団体に所属していた頃、総会の記念講演で大熊事務局長のお話を聞く機会があったことでした。お話の中で「食べ支え、作り支え」という考え方に基づいた活動を実践していることに対して感銘を受け、自分の地元でもぜひ、大熊さんのお話を多くの方に聞いていただきたい思いで、講演依頼をさせていただいたことがありました。その頃から、まず入会せねばと思っていたが、今回、生産者の一人として、少しでもお役に立つことができればという思いで入会させていただきました。

一人でも多くの方に自給ネットワークの活動を理解、支援していただけることを御祈念申し上げ、まとまりのない内容になりましたが自己紹介とさせていただきます。

「食を楽しむ、心を育む」

札幌市 武藤 聰子

私は仕事上、家でレシピを作成することが多く、料理を何度か試作して、でき上がったものをレシピに起こすのですが、試作の最終段階で小学3年生の娘に試食してもらうことがあります。けれども、大抵は「いーんじやないかな~」という興味のなさそうなコメントが返ってきます。食に対する関心の浅さを感じられ、ガッカリしてしまいます。食事や買い物の時など、「家でも食育を！」とばかりにはりきり、ついつい自分の知識を娘に押し付けてしまうことがあり、そんな時は決まって「ハイ、ハイ」と軽く流されます。食に興味がない子どもが増えている昨今「もしやわが子も…」と心配になることも少なくありません。

そんな娘が先日、一人で机に向かいもくもくと何かを書いていました。彼女が席を立ったすきに覗いてみると、そこには手書きのレシピが。内容は到底實際には食べられそうなものではなかったのですが、いつも私が作っているレシピを真似て自分なりに考え作成したようでした。娘が食に興味を持ち、自分なりに楽しんでいる姿を垣間みることができ、親としてはとてもうれしい出来事でした。同時に、「食育」というものを改めて考えさせてくれる良い機会にもなりました。

「食に関する教育」だけではなく「食を楽しむ心を育む」、この「心を育む」ことこそ、食育を進める上で大切なことなのだと改めて実感しました。近々、娘が作ったレシピで料理を作ってみようと、彼女に提案してみるつもりです。

お知らせ

★2008年度会費納入のお願い！

今回の封筒の表に納入済み年度を記入しています。「会費納入2007年度済」の方は「2008年度分会費」が未納になっています（9月24日現在）。ご確認いただき至急お振込をお願いします。

郵便局の振替用紙、または下記銀行口座へお振込下さい。

- 郵便振替 口座番号02700-1-47533 口座名：北海道食の自給ネットワーク
- 北洋銀行桑園支店 普通預金0054918 口座名：北海道食の自給ネットワーク
団体会費 一口 10,000円 個人会費 一口 2,000円

★10周年記念誌「会員ひとことメッセージ」を

10周年記念誌は会員の皆さんのが足跡です。10年の流れの中に皆さんの声をお寄せください。印象に残った思い出、応援メッセージ、ご意見など40～50字以内でお願いします。ぜひお待ちしています。（別紙用紙を同封・参照）

★10周年記念プロジェクトスタッフ募集

自給ネットワークでは、10周年記念誌作りを進めています。お手伝いをしていただけるスタッフを募集しています。祝賀会の企画と運営、原稿校正、写真整理、テープ起し、イラストやカットなどできる範囲で構いません。少しの時間とお力を貸してください。私たちと10年の流れと一緒に歩いてみませんか？

詳細・情報提供は事務局までお願いします。

090-2818-5502(大熊) 090-6266-4324(蓑島)



秋風が吹いて9月も下旬。今年も早4分の3が過ぎようとしています。ついこの間新年を迎えたばかりだったのに。早い。月日の経つのは本当に早すぎます。

さて、早いと言えば自給ネットが発足して今年で10年。こちらもあっという間の歳月でした。今、来年2月に予定している記念祝賀会や記念誌の発行に向けて、今までの写真や資料の収集作業を行っていますが、どれも懐かしくて改めて見入ってしまうものばかりです。

現在とは違い、B4版の新聞スタイルだった第1号の「空とぶてんとう虫」、小麦トラストのきっかけとなった厚田村での小麦作りイベント、10年間のフォーラムの軌跡、新聞や雑誌に掲載された自給ネットの記事等、現在に至る活動の歴史がしっかりと残されています。

これらの写真や資料は祝賀会会場に展示して皆さんに見ていただく予定です。10年の足跡。写真に残された若かったあなたと私。どうぞ会場に来てご覧になって下さい。乞うご期待です。

（事務局長 大熊久美子）