



### ●まるごと学ぼう！食育講座2008

11月15日、2008年度最終回の食育講座を終え、受講生の子どもたちとスタッフで記念撮影。

「絶対来年も来る！」 「オレ6年生だから今年で最後だ」  
修了証を手にした子どもたちは、ちょっとぴり寂しさを浮かべたり、来年を楽しみにしたり。スタッフに手を振りながら、半年間学んだ教室を後にしました。

発行

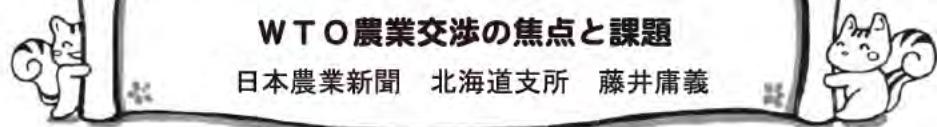
NPO  
法人 北海道食の自給ネットワーク  
札幌市東区北15条東18丁目2-17 (有)ワードエム内  
TEL (090) 2818-5502 FAX (011) 789-8890

ホームページアドレス  
<http://jikyuu.net>  
E-mail: info@jikyuu.net

# 今月の話題

## WTO農業交渉の焦点と課題

日本農業新聞 北海道支所 藤井庸義



世界貿易機関(WTO)が年内の大枠合意を見送ったことで、日本農業の危機は遠のいた。しかし、これで問題が解決したわけではない。交渉の行方を左右するキーマンの米国は、来年1月にオバマ新政権が発足する。オバマ政権が交渉に向けた準備を整えるのに半年かかるとしても、来年夏以降にはWTO農業交渉は再び正念場を迎えるだろう。WTOのファルコナー交渉議長案は、外国からの輸入農産物に高い関税をかけられる重要品目の数を「原則4%、最大でも6%」としたままだ。日本政府が求める「8%」に届かない。WTO農業交渉の焦点と課題を探った。

### ■重要品目と代償措置

今回の交渉を正確に理解するには3つのポイントがある。第1は重要品目の意味だ。重要品目の数は日本農業を守る生命線といって過言ではない。ただ、重要品目の数さえ十分に確保できれば、大丈夫というわけではない。ここから頭を整理しなおす必要がある。

そもそも「重要品目」というのは英語の「センシティブな品目」を訳したものだ。「政治的に取り扱い方が難しい品目」というのが本当の意味だろう。これを、なぜか「重要品目」と訳したところから、なんとなく「重要品目の数さえ確保できれば日本農業はなんとか助かる」というイメージが根強く残っているのが実態ではないだろうか。

しかし、重要品目には代償措置がともなう。具体的には低い関税率の輸入枠を広げる必要が生じるのだ。「米」で説明すると分かりやすい。「米」の現行の低関税の輸入枠、つまりミニマム・アクセス(MA=最低輸入機会)は年間76万7,000トン。これに対し、農水省の町田勝弘総合食料局長は12月9日に行われた参議院農林水産委員会で、日本が「米」を重要品目にした場合、今回のファルコナー議長案のルールに従うと代償措置として国内消費量の4%分(37万5,000トン)を上乗せし、MA数量は114万トンを超えるとの見通しを示した。これは米の主産地である北海道と秋田県の生産量に匹敵する規模だ。114万トンを超える輸入米を国内需給に影響させないように管理するのは極めて難しくなる。仮に全量を飼料用などで処理したとしても、輸入額との差額負担や保管・管理費は膨大で、日本の農業関係予算を圧迫する。

とはいえども「米」を重要品目にしないと、大幅な関税の引き下げを余儀な

くされる。つまり、重要品目にしても、一般品目にしても影響は避けられない。たとえは悪いが前に進むも、後ろに引くも地獄なのだ。WTO交渉は、日本にそういう厳しい条件を突きつけている。

## ■どちらが得なのか、冷静な議論を

重要品目にした場合の代償措置を前門の虎とした場合、一般品目を選んだときの大幅な関税引き下げは後門の狼。それでも日本政府が、できるだけ多くの重要品目の数の確保を目指すのは、選択の幅を広げられるためだ。選択の幅が広いほうが、交渉後の国内対策を検討しやすい。品目によっては重要品目をえて選ばず、一般品目にした方が有利かもしれない。今は選択の幅を広げるため、重要品目の十分な数の獲得を目指すのは当然としても、交渉が決着した段階では損得を評価する少し冷静な議論が求められる。これが第2のポイントだ。

それでは、なぜ日本は「8%」の重要品目が必要と主張しているのか。簡潔に言えば、ファルコナー議長案が現在提示している「6%」では、やはり選択の幅が足らないからとみられる。どう足らないかは、具体的に試算すると分かりやすい。

日本の農産物の関税は、細かい分類で1,332ある。これを「タリフライン」と呼ぶ。タリフラインは財務省が管理する関税率の区分で、普段の生活にはなじみがないが、交渉はこのタリフラインをベースに行われる。

タリフラインの数は「米」が17、「小麦」が20、「大麦」が12、「乳製品」が47、「でんぷん」が8、「雑豆」が6、「砂糖」が56などだ。これに対し、ファルコナー議長案の「6%」では重要品目は79しか指定できないことになる。

「米」のタリフラインの内容は「もみ」「玄米」「精米」「碎米」に加えて、「もち、だんご、その他これらに類する米産品（育児食用または食餌療法用のものを除く）」などの加工品、調製品がある。技術的にはたとえば、「もみ」や「玄米」「精米」などは重要品目にするが、調製品は一般品目にするという選択もできる。ただ、日本農業の象徴的な存在である「米」で、そういう切り売りができるかどうかは怪しい。すると「護送船団方式」で17すべてのタリフラインを重要品目にするしか手がない。

次に「乳製品」。さすがに47あるタリフラインのすべてを重要品目にするのは難しいから、仮に「ローファット牛乳」や「普通牛乳」「クリーム」など30数個を重要品目にしたと仮定する。すると、「米」と「乳製品」だけで約50。重要品目の残り枠は30しかない。これでは「小麦」や「でんぷん」「砂糖」などは守れない。「6%」では、やはり足らないのだ。もちろん、日本が最終的に選ぶ重要品目の数がたとえば「6%」にとどまる可能性はある。それは交渉決着後に損得を判断した結果であり、今から白旗を掲げる必要はどこにもない。

## ■選択は国内対策とセットで判断

それではWT0農業交渉の決着後、日本はどういう基準で重要品目か、一般品目かを判断するのだろうか。結論から言えば、国内対策とセットで議論をし、判断をする格好になるとみられる。重要品目、一般品目のどちらを選んでも日本農業への打撃は避けられない。それならば打撃の影響を踏まえつつ、それに対抗できる農家所得を確保する対策、つまり所得政策の拡充にどこまで踏み切れるかどうかが第3のポイントだ。

たとえば「乳製品」は酪農家の所得を確保する新たな対策が講じられれば、重要品目の数は10数個で十分、耐えられるかもしれない。農家の所得を確保する対策とセットで精査し、判断するのが最終段階だ。

農水省は12月初めに、食料自給率を熱量ベースで50%に引き上げる目標時期を「おおむね10年後」とする方針を示した。そのためには1人当たりの米の年間消費量を2007年の61キロから63キロに引き上げ、新たな需要として期待される米粉の生産量を今の50倍の50万トンに飛躍的に増やさないといけない。麦は180万トン、大豆は50万トンで、いずれも倍増だ。肥料などの資材高騰が農家経営を直撃し、WT0交渉がどういう形であれ追い討ちをかける中、食料自給率の大幅な引き上げなどできるのか。その鍵を握るのも所得政策である。

日本は2007年度から小麦やてん菜、大豆などの品目を対象に農家への直接支払いの仕組みを導入した。直接支払いは農産物の価格が下がっても、農家の所得を一定に確保するものだ。WT0交渉で安い輸入農産物が増え、国産価格も下がった場合、最も影響を受けるのは農業所得で生活する専業的な農家が多い北海道であり、担い手農家。所得政策は担い手農家の経営を守り、将来の増産を進める基礎となるものだ。

世界の人口増や食料不足が深刻化する中、WT0交渉による農産物の貿易自由化は時代にそぐわないものだ。しかし、国際的な政治関係が、それを許さないのであれば、次善の策を講ずるしかない。日本は農産物の輸入を高い関税で阻止し、高い国産品を消費者に買ってもらう、いわば消費者の直接負担型で成り立ってきた。所得政策へのシフトは、日本農業を支える負担を消費者の直接負担から、所得政策という名の財政負担へ切り替えるものもある。農業の所得政策が円滑に進められるかどうかは、国民全体の支持がどこまで得られるかにかかっているともいえる。

### ■藤井庸義（ふじい つねよし）氏プロフィール

1965年生まれ、大阪府出身。地方紙や米の業界紙を経て2002年から日本農業新聞記者。日本農業新聞では農政経済部で国会や農政などを担当。2005年9月から同新聞社の北海道支所に勤務、現在は「米」を担当。



# 北海道の食レポート 地域の食にズームイン

## 選べる幸せ～キタノカオリとの出会い～ 札幌市 横田めぐみ

私がパン作りを始めた頃、北海道産の小麦粉は初心者には扱いが難しいと言われていました。実際、既に外麦でのパン作りに慣れていた私には、なかなか美味しいパンが焼けませんでした。パン屋さんに「フランスパン専用粉として使うと良いよ」と教わったのですが、食パンや菓子パンが好きな私にとっては、地粉で好きなパンが上手に作れないのはとても残念なことでした。そんな時「扱いやすく、菓子パンにも向く」として登場したキタノカオリとの出会いは、本当に嬉しかったものです。キタノカオリは、秋まきのパン用小麦として作られた新品種で、オープンに入れてからの膨らみ（窯伸び）がとても良く、大きなお山の山食パンが焼けます。また、道産粉特有のモチモチ感に加えて、しっとりとした口溶けの良さがあり、菓子パンもとても美味しく作れます。そして、キタノカオリのもう一つの魅力は、パン以外にも広く使えることです。粉が少し黄色味を帯びているからでしょうか、麺はパスタやラーメンに使われることが多いようです。

先日、小麦トラストのイベントで、岩見沢の生産者の奥様にキタノカオリを使ったカステラを教わりましたが、もちもち、しっとりの特長がとてもよく生かされました。作りたいパンの種類によって地粉の中で粉を選べるということは、パン作りを楽しむものにはとても贅沢な喜びです。使う側も、強力粉だからパンという常識にとらわれず、柔軟な発想で、もっと幅広く味わいたいと思っています。

## 有機農業を応援し続ける八百屋 八百屋「らる畠」代表 橋本早知子

有機農産物ならびに加工品を販売する「らる畠」が、札幌市円山に店をかまえて20年になります。生産者、製造者共々手探りの状態で始めたのですが、有機やオーガニックという言葉が社会的にも認知されるようになった今日、店頭は有機JASマークがついた農産物や加工品であふれています。おいしい野菜はもちろんのこと、乳製品、大豆製品、魚肉、調味料、嗜好品、石けん洗剤など、食卓から日常生活までまかなえるようになりました。それでもスーパーから見ればささやかなものです。

有機農業の大切な理念は「豊かな土を守り育て、次世代に豊かな自然を残す農業」です。取り扱う農産物は、基本的に国内産で旬のもの。加温ハウスものは取り扱いません。初夏から秋にかけては道内産、これからは今が旬の本州産の野菜・果実しか店頭に並びませんが、それは「寂しい」ということではなく「自然というサイクルを知り、自然と共に生きよ」と、いつも教えてくれる喜びなのです。

もう一つ大事にしていることは、生産者、製造者とのフェアトレード（公正取引）です。生産者、製造者が再生産できる価格を話し合いで決めます。大根一本にもすばらしい価値があるのです。消費者の皆さんには、味と一緒に、作り手の想いがいっぱい詰まった農産物、加工品を手に取っていただきたいのです。町に住みながら消費者の皆さんに買い支えられ、これからも有機農業を応援し続ける八百屋でありたいと思います。 ■住所 札幌市中央区大通西23丁目 ラメール円山公園1F  
TEL 011-614-2406 FAX 011-614-3836



# 食の思い出の季節の話題 のつれづれ日記



「伝えていくことの大切さについて」

札幌市 フードコーディネーター  
範國 有紀

幼稚園の頃に読んだ絵本に、女の子が動物と一緒に色んなパンを作るという内容のものがあり、お気に入りでした。きっと母に自分もパンを作ってみたいとせがんだのでしょう。ある日、母は一緒にパンを作ってくれました。生地をこね、発酵させ、膨らんだのを見た時、なんてすごいんだろう！と感激でした。そして憧れの動物の形（確か、うさぎやクマなど）のパンが、焼き上がった時のいい匂い。食べた時のなんとも言えないおいしさは、今でも覚えているほどです。その時「お料理って、なんてわくわくして、楽しくておいしじゃう！」と思ったのが今、お料理の仕事に就いている私の原点のような気がします。

はずかしい話ですが、お料理や食に関わる仕事をしているながら、つい忙しさにかまけて、自分の食事がおろそかになり体調を崩したことがあります。その時初めて、自分が日々口にしているものが、自分の身体や命を作っているのだということに気づかされて、はっとしました。その土地でその季節にとれる食べ物が、その季節を過ごす身体によい働きをしてくれることも知りました。夏に食べるトマトやきゅうりは、体の熱を体外に逃がしてくれたり、冬に食べる根菜類には、体を温める作用があったりというように自然はそのまで人間に良いようにしてくれている。なんてすごいことなんだろうと、ただただ感心していました。そのことを考えると冬に無理をして夏野菜を作ったり、遠くから運んで来てそれらを食べ、わざわざ体を冷やし、体調を崩したりするのは、ちょっと不自然なことに思います。季節や自然に添った規則正しい食生活が、自分や家族そして地球にも優しく、健康や幸せにつながっているのではないかでしょうか。

思い返せば母は何も言わなくても普段の食事などでそのことを伝えていてくれていたように思いますが、私はそのことがあまりにもあたり前すぎてその大切さに気付いていなかったようです。今、改めて振り返ってみると本当に大切なことを色々と伝えてもらっているように思います。

そしてそれに気付いた時、私もきちんとそのことを誰かに伝えていかなくてはいけないのだなと思いました。そのようなことを考えている時に食育講座のことを知り、今年からスタッフとして子どもたちに何かを伝えたいと思い

活動しています。私が幼稚園の頃に初めてパンを焼いて感動し、お料理に興味を持ったように子どもたちが「お料理って楽しい！もっと色々作ってみたい、食べてみたい！」というところから食に興味を持ち、食べる事が、身体や心に深く関係している大切なことだということを自然に理解できるように、何かを伝えられたらいいな、と思っています。

## 10周年記念祝賀会の お知らせ

10周年記念事業プロジェクト



1998年5月。第1次産業の活性化を謳い、作り手の生産者と食べ支える消費者が一つの思いを胸にスタートした北海道食の自給ネットワーク準備会。30数名の会員から始まった会ですが10年の間に様々な行事を通して会員になってくださった方。インターネット情報から仲間になってくださった方で200人を超える会になりました。この節目の年に、10周年記念事業プロジェクトでは、記念誌発行と同時に「10周年記念祝賀会」の準備を進めています。会員の皆さんと集い、10年の時を巡らせる。そんな一日を過ごしませんか？今からぜひ予定表に加えておいて下さい。

●日 時：2009年2月21日（土） 12:00～15:00

●会 場：ユビキタス

札幌市中央区大通東3丁目 内田洋行ビル1階

地下鉄大通バスセンター北側

交通の便がよく、ITを駆使したとても明るく素敵な会場です。中に入ると大きな画面からこれまでの活動写真が流れ、懐かしい場面と遭遇することでしょう。これは、必見ですよ。

●昼食はビュッフェ方式

ちょっとこだわった食材。おいしい！お料理を食べながら、参加者と大いに歓談して下さい。あの時、こんな事も、こぼれ話や情報が飛び交います。

\*差入れ大歓迎！（“わが家の一品”をぜひご連絡下さい）

●生演奏

雰囲気は…10年を祝し、弦楽四重奏者によるミニコンサートタイム。会場に流れる弦の音色をご堪能下さい。

●10周年記念誌

刷り立ての記念誌を当日お渡しします。

●参加費：飲食代として 2,000円

詳細ご案内は1月下旬～  
2月上旬に郵送します  
楽しみにお待ち下さい



## 大豆プロジェクト活動報告

～出前大豆料理講習会でトラストの輪が広がる～

大豆プロジェクトリーダー 五十嵐美由紀

去る10月25日(土)午前11時から、リサイクルと環境雑貨の店「えこふりい」のえこにこスペースを会場に、出前大豆料理講習会を行いました。今回は、前年度作成した「大豆料理レシピ集」を使い、スタッフの実演講習、大豆料理の試食、大豆の栄養価や、大豆トラスト運動について説明する内容で実施しました。最初は人が集まらず、どうなることかと心配しましたが、1週間前に道新に掲載され、当日は16名の参加でした。

当日のメニューは、大豆ごはん、大豆のポタージュ、大豆ハンバーグのおろし煮、大豆ドレッシングサラダ、ずんだもちで、スタッフの清水さんと上野さんが、手際よく実演講習しました。参加者は、女性が主で20~60歳代と様々。男性2名の参加もあり、関心の高さがうかがわれ、実習はしませんでしたが、レシピを見ながら手順やポイントがわかり、試食もできるため、参加者の満足度も高かったようです。初めての試みでしたが、大豆トラスト運動の主旨を伝え、この日3名(5口)の方が加入され、ほんの少しトラストの輪が広がりました。今回の反省を踏まえ、メニューを変えて今年度中にもう1回開催する予定です。

### ●生豆の発送とお楽しみセットについて

6月の降雹(こうひょう)、その後の干ばつと、今年も大豆にとっては厳しい年でしたが、11月29日に生豆の発送を終えました。今頃はおいしく料理され、皆さんの食卓を飾っていることでしょう。

お楽しみセットは札幌市内限定となりますが、1月17、18日に実施する予定です。トラスト大豆味噌、小麦トラストとのコラボパン、市川燻製屋本舗(岩見沢市)の大豆の燻製、大豆入りキーマカレー等、大豆トラストならではのメニューを検討中です。どうぞご期待下さい。



## 小麦プロジェクト活動報告

～製品発送がスタートします～

小麦プロジェクトリーダー 今野聖士

産地見学交流ツアーで麦の穂を撫でてから早5ヶ月。小麦トラストはいよいよ製品発送の時期をむかえました。今年の小麦の出来具合は目立った大きな病気などもなく、良い品質に仕上がりそ�だと聞いています。楽しみですね。

さて、小麦プロジェクトでは、れもんベーカリーさんにご協力いただいて、去る10月にパン作り講習会を行いました。パン作りのプロフェッショナルか

ら指導を受けられるという点に加えて、直接加工メーカーさんと消費者が交流することができるイベントです。また、11月には小麦料理フェスタを行いました。生産者の方2名と北海道大学の留学生の方1名に講師として参加していただき、小麦料理についてより理解を深めることができました。

製品発送に向けて、江別製粉、各メーカー各社とのミーティングを何度も繰り返し、よりよい製品作りに向けて努力してきました。定番の人気製品は残しつつ、今年も新製品が登場します。小麦トラストでしか味わえないものもありますので、首をながーくしてお待ちくださいね。特に今年からは岩見沢農協の生産者の方々が加わったことで、小麦粉の種類が増え、より多様な製品作りができるようになりました。ご期待ください！

最後になりましたが、今年も小麦トラスト活動を支えていただいた、生産者の皆さんや、消費者の皆さん、農協の皆さん、また参加企業の皆さん、ありがとうございました。来年もまたよろしくお願ひいたします。



## 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 塚田由美子

11月15日(土)に2008年度最後の食育講座「自分たちで決めたメニューを作つみよう！」が行われました。子ども達は夏頃から考えて話し合い、講座で習った「まごわやさしい」を取り入れた「和風ハンバーグのきのこソース(牛乳風味マッシュポテト添え)」「鮭とホタテのマリネ 白ワインの香り」「じっくり炒めたオニオンスープ」「秋限定☆二色白玉の北海道フルーツポンチ」とネーミングにも凝ったメニューを決めて当日にのぞみました。

前の月に配られたレシピを見ながら、家で練習してきた子もいて、皆、積極的に参加していました。スタッフの指示を待つこともなく包丁、お鍋、洗い物と手分けして作業する姿に大きな成長を感じられました。自分たちで決めたメニューを作り上げ見学のおかあさんと一緒にお昼をいただいた子ども達には、おいしくてお腹いっぱい、やり遂げた満足感いっぱいのいい顔が見られました。

午後は北海道栄養士会食育推進委員長の山際睦子さんから食事の栄養バランスについての講義を聞き、ひとりひとりに修了証が手渡され、記念撮影をして元気に卒業していきました。

24名の子ども達は、全6回の講座で野菜、大豆、肉、魚の生産、加工そして流通について学び、最後には自分たちで地場産を意識したメニューを考え、作り食べたことを通して、調理技術も上達し、食べ方は生き方につながっていることを考えられるように成長したと思います。



## 『今日はこの米！コシヒカリの子孫たち』（2006年）

著●西島豊造 NHK出版 生活人新書 777円

消費者は全国でつくられる数多くの米の中から何を基準に選ぶのか。生産と消費の両面を知る米屋の作者ならではの考えが述べられている。産地側の問題、お米専門店の減少などの変化によって、消費者はお米を選ぼうにも選択肢や判断材料が限られてしまい、本当においしいお米にたどり着けない。

首都圏ではコシヒカリが多数の人に支持される。本来産地の土壤や気象条件によってそれぞれの感じる味や印象は違うものだが、それでもお米選びに大きな比重を占めるのは、味よりも産地や品種ブランドとして定着したイメージ。どんなにおいしいお米でも無名だとほとんど評価されず、知っているお米を選ぶ消費者が多い。こうした問題に対し、生産・米屋サイドから食べもらえるお米を目指す取り組みを取り上げている。また、消費者に向けて、お米の選び方から研ぎ方や炊き方など、何より楽しむことを提案していく、お米を作る側・食べる側にも興味深い本です。HPもあります。<http://www.suzunobu.com>（芦別市 生産者 太田 拓寿）

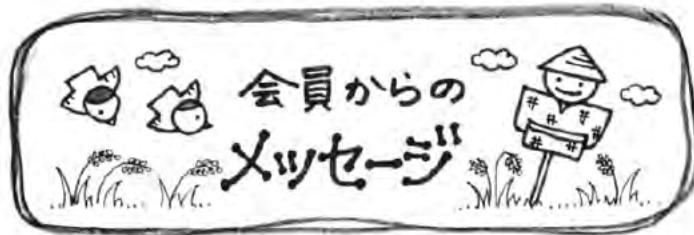
## 『放射能がクラゲとやってくる』（2006年）

著●東京海洋大学名誉教授 水口憲哉 七つ森書館 840円

現在高校3年生の息子は幼い頃から魚が大好きだった。見るのも触るのも、食べるのも。水族館でヤマメを見て「かわいい！」と喜んだ直後に「おいしそう！」と叫んだことがあった。3歳には、箸で骨を取り除いてきれいに秋刀魚を食べていた。私は魚料理を多く食卓に並べたし、魚の図鑑や料理本を買うことが多かった。中でも「新版魚をまるごと食べたい」は、読み物としても料理本としても非常に優れた本だった。著者は水口憲哉さん。2年前に上梓したのが本書だ。

水口さんは、青森県六ヶ所村に作られた再処理（原子力発電所から出される使用済み核燃料を粉碎してプルトニウムを取り出す）工場の稼動を止めようと強く訴えている。工場が本格的に稼動すれば、1日で原発が海に捨てている放射能の365倍の放射能を捨てることになるという。海流に遮られ、放射能は外洋に拡散することなく、日本の太平洋沿岸にまとわりつくように房総沖まで漂って行く…クラゲのように。海洋の放射能は、食物連鎖によって生体濃縮され、それを食べる人間に健康被害を及ぼす。放射能の影響は幼いほど強く現れる…。この本をぜひ読んでほしい。事実を知り、魚は食べないと考えるのか、それとも魚を食べられるように工場の運転を止めるのか。私たちの決断が子どもたちの未来を決めていくのだから。

（札幌市 富塚とも子）



## 「直売所から見えてくるもの」 南幌町 生産者 久保 忠直

南幌町で農業をしています。親の跡を継いで始めた農業も38年が経ちました。現在35haに水稻を中心に秋播き小麦、大豆、ソバの他、とうきび、大根、南瓜等の野菜を作付しています。そのうち3haは有機栽培。水稻、大豆、ソバの大部分は減農薬栽培です。収穫物の大部分は農協に出荷していますが、米、大豆、ソバ、野菜は直売もしています。家の前に建てた簡単な直売所ですが、口コミで年々お客様が増え、今では、大事な経営の一部となっています。

直売を始めてからお客様と話す機会が増え、栽培の方法や調理の仕方など教えたり、教えてもらったり。お客様に「この野菜おいしかった」と言われた時には、ついつい“おまけ”をしてしまいます。そしてこれからも安心・安全な、しかも美味しい農産物を作らねばと決意を強くしています。

## 「“食”について思うこと」 千歳市 泉澤 正子

“食”って本当に大切なものの年に、目先の空腹を満たすだけの関心しかなかった私。今年も“食”に関しての色々な大変な事件がありましたね。スーパーの棚に並んでいる商品を疑いも無く買っていた私でした。ある日、友人から食品の怖い話を聞かされ、こりゃ大変と思い、勉強のつもりで自給ネットの「食の自給フォーラム2008」に参加したのがきっかけで今日に至っています。

日本人の平均寿命は、将来的に低下していくという推計がでていますが、医学が進歩していると言うのに、何故…?。それは、食品添加物等が影響してくるのだそうです。最近、よく「朝食を摂らない」人が増えてきていると聞いています。これでは、体を壊すのは当たり前ですね。もっともっと“食”に 관심を持って健康な体づくりに努めたいと思います。一生懸命頑張っていらっしゃる生産者の方々に支えられ、かしこい消費者になりたいと思います。老若男女の皆さん、大いに厨房に入りましょう!そして、健康で長生きしましょうね。

## ● ● ● ● お知らせ ● ● ● ●

### ☆事務局から 2008年度会費のお願い☆

2008年度会費をまだ振り込まれていない方は至急振込みをお願いします。

本封筒表に〇〇年度納入済みと記入しています。2007年度~とは、本年度2008年度分が未納となります(12月20日現在)。ご確認下さい。

郵便局の振替用紙にて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 お願いします

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 口座番号 0054918

口座名 北海道食の自給ネットワーク



2009年2月21日(土)、10周年記念祝賀会が行われます(詳細本ページ内参照)。走馬灯のような10年でした。この日は自給ネットの新たなスタート日になります。設立からの会員さん、そして今月入会された方も共に集い、祝賀の席を楽しみませんか? 皆さまのご参加を、首を長くしてお待ちしています!

### ☆おねがい☆

会食は立食スタイルのバイキングです。楽しんでいただけるだけの用意はしていますが、ちょっと不安…。「家族分の一品なら」「お茶請け程度なら」と思って下さった方、ぜひご提供(差し入れ)をお願いします。また、こだわりの品、ご自慢の製品を1~2品ご持参いただける方は事務局までご連絡をお願いします。 090-6266-4324(蓑島)



『ザ!鉄腕!DASH!!』放送開始。高校野球で松坂大輔活躍。特定非営利活動促進法施行の年…。

何気なくインターネットから1998年の準備会設立年を覗いてみました。お気に入りの番組がスタートし、高校球児の松坂投手が一世を風靡していた年だったんですね。浮き沈みの激しい世界で10年継続しているのは、本人たちの弛まぬ努力が人に認められ、育てられてきたからでしょう。

自給ネットワークも10年を迎えました。NPO法人化し更に認知され、DASH村に負けず多くの方に育てられてきました。

来春2月21日にささやかな祝賀会を企画しています。会場でたくさんの方とお会いできたら幸せです。

(事務局 蓑島礼子)