2009.6.26 VOL.41

空とぶ てんとう虫

3月28日(土)、札幌市教育文化会館にて、第5回総会を行いました。

5月10日(日)、藤崎農園でお花見交流会を行いました。藤崎代表のガイドでイングリッシュガーデンを散策。バックは満開のサクランボの木。

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

北海道ＧＭ条例交雑試験「イネ645ｍでの交雑を確認」屋外で栽培すれば交雑が避けられないことが明らかに！

さっぽろ食まちネット代表　富塚とも子

■北海道産農産物のブランドイメージを飛躍的に高めた画期的な条例

2006年1月1日、「北海道遺伝子組換え作物の栽培等による交雑等の防止に関する条例」（以下GM条例）が完全施行されました。この条例は、屋外でGM作物を栽培する場合、非GM作物と絶対に交雑・混入しないよう、厳重な管理体制の下で栽培を行なためのルールを定めたものです。2004年7月に実施された北海道民意識調査で、「GM農産物及び加工食品に不安を感じる人」は約8割に上りました。当時、GM食品を推進する団体が全国で行った調査でも8割以上の人が「不安である。食べたくない」と回答していました。もし、北海道でGM作物が栽培され、交雑や混入を起こしたら、北海道の農産物の「安全でおいしい」というイメージは崩壊してしまいます。そこで北海道は、違反した場合には、栽培の中止を命じたり、罰則を課すことができる実効性のある条例の制定を目指したのです。

そこで問題になったのは、GM作物を屋外で栽培するとき、絶対に交雑・混入を防ぐ条件や方法をどう決めるかということでした。北海道は、条例施行前の2005年度、GM作物を屋外で栽培した時に、一般作物と交雑しない措置基準を科学的な知見から検討・判断するため、大学の研究者6名からなる「遺伝子組み換え作物交雑防止部会」（以下GM部会）を設置しました。GM部会は、北海道での栽培が考えられる「イネ、ダイズ、トウモロコシ、ナタネ、テンサイ」5品目の基準を定めることと、交雑を防ぐ方法として、GM作物と一般の作物の距離をどれだけ離せばよいのか（距離要件）と防虫網や花粉飛散網等（距離によらない方法）の2点について、道内での交雑に関する知見と農水省の実験指針を参考資料として、検討を進めました。途上ある委員から「交雑が起こらないとは、交雑率を何%と考えればいいのか」との質問があり、北海道は、「条例の趣旨は交雑率0%である」ことを明言し、絶対に交雑を起こさない措置基準の提示を求めました。

これに対しGM部会では全員一致で、「国が指針の形で提示している交雑防止の距離要件には、科学的に充分といえるデータや根拠がない。北海道は夏季の低温などのために本州より花粉の飛散が激しくなることがあり、従来のデータでは交雑率0%を保障する条件を提示できない。しかし、条例を施行するためには、どうしても要件を定めなければならないことから、とりあえず従来のデータの2倍を隔離すべき距離として定める。それでも交雑の恐れがあるものについては、防虫網を併用する」ことと定めました。そして、施行後3

年を経過した時に条例の見直しが決められていたことから、それまでに「公的機関で非組換え作物を使った交雑試験を行うことを求める付帯意見」を出しました。

北海道は、06年から08年の3年間、中央・十勝・北見農試を始めとする道内の試験研究機関で「遺伝子組換え作物交雑等防止検討調査事業」（以下交雑防止調査）という大規模な交雑試験を行いました。その結果を簡単にまとめたのが下記の表です。コメとダイズでは、隔離距離の倍以上の離れた地点での交雑が確認されました。06年度、07年度の実験結果を前にし、GM部会では、全員一致で「どんなに離しても交雑は防げない」という結論に達しました。そして08年度には、距離要件以外の方法（防虫網や防風網の活用等）に注目して交雑試験が行われました。その結果、「GM作物を屋外で栽培する限り交雑を完全になくす方法はない」と委員全員が認めたのです。

●交雑試験の結果（06年度～08年度）

	隔離距離		交雑試験3年間の結果	
作　物	ＧＭ条例	農水指針	交雑が認められた最大距離	備　考
イ　ネ	300m以上	26m	645ｍ（花粉源以外の花粉と交雑）	600ｍが試験区の最大距離。
	52m※1	H17当時		隔離距離1ｍｍ目の防風網で被覆した試験で風上・風下すべてで交雑。
ダイズ	20m以上	10m	135m	種子親以外との交雑
テンサイ	2000m以上	なし	2000m	
トウモロコシ	1200m以上	600m	1200m	1200mが試験区の最大距離
ナタネ	1200m以上※2	600m	訪花昆虫調査。2.1ｍｍ目の防虫網にミツバチ1匹が侵入※3	

※1　300m以内の一般イネとの出穂期の差を2週間以上確保するよう植えつける。できないときは、花粉の生成、飛散防止措置をとる。
※2　隔離距離をとった上で、防虫網の設置その他の昆虫による花粉の飛散を防止する措置をとる条件が付けられた。
※3　距離だけでは交雑を防げないとの判断からナタネによってくる昆虫の観察と防虫網によって虫の接近を防ぐことができるかの観察がなされた。

その上で、2008年度のＧＭ部会では、交雑率0%を実現するために措置基準を09年度以降どうするかの検討が行われました。そして、09年3月6日のGM部会で松井座長が点検・検証結果として提案した内容は、「交雑・混入防止措置基準

の見直しの必要はない」というものでした。その理由として松井座長は以下の4点を挙げました。①現行の基準で交雑をゼロにすることはできないが、交雑率は極めて低いレベルである。②これ以上の距離の延長等によっても交雑の可能性をゼロにすることは困難である。③現行の基準は他都府県に比べ厳しい。④栽培者及び道によるモニタリング調査の実施により交雑の有無を確認し、適切な措置を講ずることができる。

これに対し、「イネの場合、この交雑率は決して低いとはいえないのではないか」「食べてしまえば非常に少ないというが、組換え体遺伝子が野外に拡散していってそこで問題が起こらないのかどうかを基準に考えるべき。私は科学者として、現行の防止基準を見直す緊急性はないとは言えても、必要性は無いと言う自信はありません」と、育種学の視点から2名の委員が、答申と理由①に異議を唱えました。そのため、表現は「現行の交雑・混入防止措置基準は妥当であり、現時点では見直しの必要はない」とやわらかくなりましたが、見直しはされず、理由①も取り下げられませんでした。

■貴重なデータを読みこなして、食と未来を選択しよう

GM部会の答申は残念でしたが、道が行った「交雑防止調査」は、食の安全・安心を求める多くの市民にとってすばらしい事業でした。交雑が予想をはるかに上回る距離で起こったという事実は誰にも消せません。そして、信頼に足る科学的データの前にGM部会の全委員が「ひとたび遺伝子組換え作物を屋外に植えたら、交雑の可能性をゼロにすることは困難である」と認めざるを得なかった事実も大変重いものです。日本での遺伝子組換え作物の商業栽培の実現を目指す人たちは、農薬がいらない、除草剤の使用が減る、収量が上がるなど生産者のメリットを盛んに喧伝しています。しかし、世界から届くデータをみれば、生産者にメリットがないことは明らかです。組換え種子はライセンスの分だけ割高ですが、収量は非組換え体に比べて減る傾向にあります。また、交雑の被害を受けた側が、種子の特許を侵害したとして種子会社から訴えられ、多額の賠償金を請求されています。殺虫成分耐性の害虫の増加、除草剤耐性の雑草の出現など、遺伝子組換え作物の問題が次々と明らかになっているのです。美食家として名高いブリア・サヴァランは高級官僚（フランス大審院の判事）として生涯を終えましたが、晩年の著作の中で「国の盛衰はその食べ方いかんによる」と述べています。私たちが「食」を選択するとき、同時に日本の未来を選択していることを忘れずにいたいと思います。

■富塚とも子氏プロフィール
北海道大学農学部農業経済学科卒業。さっぽろ食まちネット代表。1999年より「遺伝子組換え作物・食品問題」、08年より「脱原子力・プルサーマル問題」について情報発信する市民活動を開始。自給ネットでは小麦プロジェクトに所属。参加市民活動団体：DNA問題研究会、北海道遺伝子組み換えイネいらないネットワーク、生活クラブ脱原発・クリーンエネルギー委員会ほか。

食の思い出◎季節の話題

食のつれづれ日記

「じゃがいも大好き」

札幌市　入江　笑子

毎年秋に越冬用としてじゃがいもを70kg求め保存している。多くは皮付きのまま圧力鍋で「蒸し煮」にして主食として食べている。時にはスープが「いも」になることもある。

ある昼時、蒸しあがったお芋を食べていると知人がみえた。昼食は済ませてきたと言うので失礼して私たちも食べ終えたが、その時、知人はあまりにも美味しそうに食べている夫の姿を見て、後で奥さんに蒸かしてもらい食べたそうです。でも「やはり、芋は芋でした」と後日談。

昭和一桁生まれは、いも「好き」と「嫌い」の二つに分かれる。我が家の場合成長期に食べる物が何もなくひもじかった時代、たまたま手に入ったお芋が最高のご馳走となった。この後も私たちのお芋大好きは続いている。

2008年は「国際イモ年(※)」。これまで海外からのホームスティを受入れてきた。アイルランドから来た40歳になるＦ氏は、パン食、日本食にスープ、サラダ、グラタン、肉じゃが、だんご汁等を毎食「美味しい」を連発して気持ちの良い食べっぷりだった。これまで8ヵ国を回ってきた経験から、訪ねた国の食べ物が胃を満足させる。目も心も全開で旅の疲れも和らぎ、健康な身体に感謝し旅を続けている。その源に食があると彼は言う。

ニュージーランドから訪問したＭさんは10歳の静かな女の子。初日に絵で見てきたお箸の並ぶ日本食をイメージしていたのだが、フォークとナイフで「いもガレット」にチーズ味のディップを付けてよく食べてくれた。そして食事で緊張が和らいだのか「お芋料理はお母さんの得意な料理の一つ」と笑顔で話してくれた。

腕まくりしての料理ではないが、ゲストへの気配りも味のうちらしい。食が充実すると色々なエネルギーが湧いてくる。

※国際イモ年とは、2008年ペルー政府が国連食料農業機関(FAO)に提案し、国連総会で正式に決議された。じゃがいもは8000年前南米のアンデス地域で作り始めた。

北海道の食レポート 地域の食にズームイン

江別『えぞ但馬牛』～人と大地に育まれた、高品質で安全な和牛です～

ＪＡ道央農畜産課長　飯田 泰史

小麦トラスト会員のみなさんには、江別産小麦『ハルユタカ』を使った製品を食べていただいておりますが、今回は江別産ブランドとして高評価を得ている『えぞ但馬牛』を紹介いたします。

約40年前から当時日本一の肉質を誇る兵庫県但馬牛系統を、毎年継続的に導入して改良を続け『えぞ但馬牛』が誕生しました。現在では市内生産者16戸で約500頭の繁殖牛を飼養しており、生後10ヶ月の育成牛は肥育素牛として全国に販売され、その品質は日本各地から高い評価を受け高値で取引されています。また肥育牛においても、良質な脂肪交雑と食感が実にやわらかくとてもおいしいと道内外から高い評価を頂いており、(有)バージンハートファームジャパンが飼養した肥育牛が、平成19年度全道肉用牛枝肉共進会において最高位の最優秀賞を受賞しています。

肥育牛のほとんどは市場に出荷（年間約60頭）されますが、江別ブランドの『えぞ但馬牛』として販売されるのは約20頭ほどで、Ａコープ江別店で年数回の直売と8月下旬に開催するＪＡ道央江別農業祭り、7月中旬の江別やきもの市などで手に入れることができますので、機会がありましたらぜひご賞味下さい。

本当にすごい！！留萌のお米～全道一の高品質米生産地～

事務局長　大熊久美子

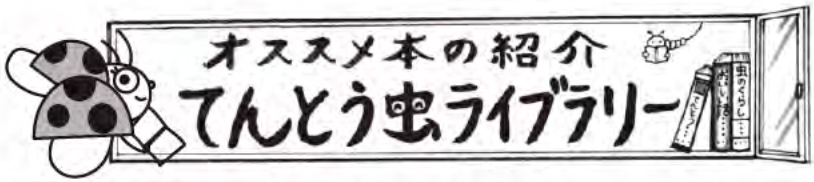
漁業のイメージが強い留萌市。でも全道一の高品質米生産地でもあることは意外と知られていません。今回は、知る人ぞ知る道内一のおいしいお米「留萌米」を紹介します。

適度な粘りと旨みがあるのがおいしい米の条件ですが、これは米に含まれるたんぱく値が大いに関係しています。一般にたんぱく値が低い程おいしい米と言われ、特に6.8%以下のものは高品質米と呼ばれています。米どころ上川管内でも高品質米の生産量は全体の3割程度ですが、留萌市では実に生産量の8割がこの高品質米です。しかも平均値は基準を大きく下回る6.35%で道内最高の

S４に分類されているのです。ちなみにコシヒカリは6.0～6.3%、昨年度の留萌米は6.2～6.3%でした。生産者の努力はもちろんのこと、海岸から離れ山間部で作られているため、盆地特有の寒暖差や道内でも有数の降雪地帯による水の豊富さ、粘土質の土地など条件が揃っていることが高品質米生産の理由にあげられます。しかし作付面積は468haと少なく生産量も限られているため、増毛町産も加え「南留萌米」として一部道内スーパーに売られているのみで、生産量のほとんどをブレンド米用に出荷。残念なことに地元の人にもあまり知られていないのが実情です。約50軒の農家も高齢化が進み、20代の後継者は現在4人。そのひとり佐藤剛信さんは地元の子ども達に留萌米を知ってもらおうと、地域の小学校3校に田植え、田んぼの生き物調査、稲刈りなどの食育活動を行っています。

全道一のおいしいお米「留萌米」。後継者が減りまぼろしの米にしないためにも、ぜひ多くの人に食べてもらいたいと佐藤さんは願っています。

（留萌米の注文は Tel・Fax　0164-49-5152　佐藤剛信さんへ）



『ぼくは猟師になった』（2008年）

著●千松　信也　リトルモア　1,680円

「京都に住む33歳の若者が、なぜ猟師になったのか？」

この本は著者自身の体験が述べられており、そのことから自然と共に生活することや動物の命について考えることができる本です。この著者は、珍しいことに猟は銃ではなく、ククリワナで行っています。「なぜワナで行うのか」「どのように仕留めるのか」「解体の仕方」など猟の日常が細かく載っており、強いこだわりが感じられます。

私が意外に感じたことは、著者はイノシシやシカの肉は、野獣であるのに臭くもかたくもないと述べていることです。その肉でベーコンやハムに加工する過程についても紹介されています。「内臓は土に埋めて自然に返す」「命を全うさせるべく、自ら解体しきれいにいただく」など、自然と対峙して生きる猟師の哲学などを知ることができ、私たちも自然と共にある生活から食卓を見つめ直すことができます。『命をいただく』、そのことを深く知る本です。

（札幌市　小林　大輔）

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

北海道食の自給ネットワーク発足の翌年に始まった大豆トラストは、今年10年の節目を迎えます。生産者と消費者を結ぶ「作り支え」「食べ支え」運動は、定着したものの、限られた人数と数量にとどまっています。

今年も「大豆料理レシピ集」を活用した出前料理講習会を行い、道産大豆の美味しさを伝えるとともに、生産者から現場の声を伝えトラストの輪を広げていきます。また、長い間大豆トラストに参加されている方に感謝の気持ちを表したいと「大豆トラスト　ランチ交流会」を企画し、6月27日（土）の開催に向け、準備を進めているところです。スタッフ手作りの「大豆づくし」メニューを囲みながら、楽しいひとときを過ごしたいと思います。

会員のみなさんには、8月29日（土）開催予定の「大豆畑の見学と交流会」のご案内を送付します。昨年までトラスト参加者を対象としていましたが、会員のみなさんにも大豆畑を見学し、枝豆や新鮮な野菜、焼き肉を堪能しながら生産者と交流し、活動に対する理解を深めていただければと思います。

ファームレターは10周年の記念となるよう、生産者、消費者の声と写真を交えた内容にしたいと考えています。

10年目を迎える大豆トラストにみなさんも参加してみませんか？原点に帰り、みんなで畑に行きましょう！！

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

小麦トラストは、2009年に8年目を迎えます。2007年度の小麦の国内自給率はわずか14%となっており、自給率を高めていく必要があります。そのなかでも、2007年度産小麦の収穫量でみると、北海道のシェアは全国の64%と国内最大の生産地となっており、注目されています。小麦トラストでは、小麦という食卓に欠かせない作物を通して、農業問題、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。

2009年度の活動予定をご紹介します。

・6月、8月　産地の様子や生産者の方々を紹介する「ファームレター」発行

・7月11日　ハルユタカ生産地江別の小麦畑と生産者を訪問「産地見学交流ツ

アー」小麦畑見学や小麦の調整施設見学、生産者との意見交換を予定。
・12月～3月　こだわりのトラスト製品の詰め合わせセットをお届けします。7月に見学した畑から作られた「顔の見える小麦粉」をメーカーと試作を重ね、作り上げたこだわりの「小麦製品」をお届けします。食事パン、菓子パン、うどん、ラーメン、パスタやお菓子類など、トラスト小麦の美味しさを発揮した製品内容です。同梱の「小麦通信」には、最新の農業情勢やメーカー紹介、小麦粉レシピや生産者のひとりごとなど、多彩な記事が満載です。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活動していきます。

最後に自給ネット会員の皆様へご案内です。食に対して敏感にならざるを得ない時代だからこそ信頼できる農家が生産した小麦、信頼できるメーカーでつくられた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？大切な、かけがえのない、日本の農業を、小麦を通して考えてみませんか？ぜひ、小麦トラストに会員の皆さんもご参加ください。お待ちしています。

食育プロジェクト活動報告

「まるごと学ぼう！食育講座2009」

食育プロジェクトサブリーダー　塚田由美子

今年は和食をテーマに連続6回の講座を行います。和食は近年欧米などから健康的でおいしいと高く評価されていますが、日本の家庭では作られることが少なくなってきています。そこで日本人の体に適した和食の良さを子どもたちに伝えていきたいと願って講座を企画しました。講師には、札幌の老舗料亭「川甚本店」の料理長、滑川敏行さんをはじめ北海道食育コーディネーターの西野洋子さん、名誉指導漁業士の石崎忠幸さんなど、各界で活躍中の方々をお迎えします。今年も子どもたちが「食べることは生きること」を楽しく学んでくれるようスタッフ一同はりきっています。

＜講座内容＞

第1回　6月20日　和食の世界へようこそ～料理の基本 だしってすごい！～
第2回　7月18日　教えて板前さん!～和食の極意を学ぼう～
第3回　8月22日　やってみよう農場体験～大地の恵みに感謝しよう～
第4回　9月26日　市場ってどんなところ?～共栄市場で買い物だ～
第5回　10月24日　浜から漁師さんがやってきた～ホッケの3枚おろしに挑戦～
第6回　11月28日　オリジナルメニューにチャレンジ～食育のお話も聞こう～

藤崎農園でのお花見会員交流会

事務局　蓑島　礼子

暖かな日差しが大地を暖め、木々の花が一斉に花咲く季節となった5月10日、自給ネットワーク会員交流会を仁木町の藤崎農園で行いました。藤崎代表が経営する「サクランボとイングリッシュガーデンを散策交流しましょう！」の案内に集まってきてくれた会員の皆さんたちに摘蕾作業の一日を割き農園を開放していただきました。現地集合・解散の自由参加の気ままな交流会にJRを乗り継いできた方々、バスに揺られながら風景を楽しんでやってきた方、そしてドライブをしてきた方など19人の会員さんが集い、美しく咲き乱れる花々に歓迎され、おしゃべりに花を咲かせて気持ちのよい一日を過ごしました。

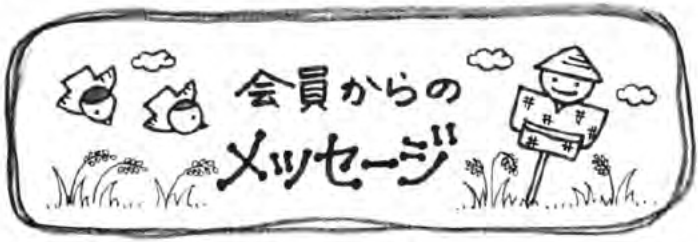
八重咲きエンレイソウ

到着時は生憎の曇天模様。藤崎さんのガイドで果樹園（佐藤錦、南陽、ナポレオンetc…）を散策しました。見渡す限りのサクランボの真白い花が風に甘い香を漂わせ、お花見を満喫。7月になると花びらはルビーのような真っ赤な可愛い実に姿を変え、風景は一変することでしょう。その時期にまた眺めたい気持ちになりました。イングリッシュガーデンの小さな花々は、藤崎さんがイギリスから取寄せたり、ご自身が運んできたという正に可愛い子どものようなもの。実生から育て手入れの行き届いた花壇には、数え切れないほどの（覚えきれない名前！）花が可憐に咲いています。早速カメラを近づけ、メモを取る人。育種の経験談や質問を交わしています。日差しと共に会話も盛んになり、楽しい雰囲気は、お花と一緒に心地よく広がってきました。

セイヨウカタクリ

昼食は、会員であるドリーミン・ベル鈴木さん夫妻のお弁当。優しい味付けとこだわりの食材に鈴木さんのやさしさを感じました。その他、細切りじゃがいもの甘酢サラダ、卵焼き、アスパラ、イチゴにドーナツなど差し入れもたくさん。開けた窓下からは、満開のりんごの花が甘い香を届けてくれました。大きなテーブルを囲み、食後の会話も弾みました。

生産者会員の地元に足を運び、日常作業を垣間見る交流も大切と、2002年から始まった会員交流会。会場は札幌と地方にある生産者会員さんの畑とで、交互に開催を続けています。次回はどのような交流になることでしょう。楽しみですね。藤崎農園のサクランボは、今頃真っ赤に色づき、収穫にお忙しい頃でしょうか？



「もっと“食”を知りたくて」　札幌市　長屋百合子

はじめまして。大学2年の長屋百合子といいます。私は、私自身がアトピー性皮膚炎のため、食や農に興味を持つようになりました。高校生の頃から、食事療法として添加物や甘い物を控えるようにしてきました。そうするうちに毎日の三食をよく味わうようになり、野菜などの農作物に対する意識が高まりました。 大学に入る前から、農業にも関心を寄せるようになりました。農業に関わったことのある両親から話を聞いたり、自分で勉強してみたりもしました。そうして農業の、自然を相手にする難しさや、長時間・重労働という大変さを知りました。そんな中、偶然ラジオで大熊さんの「食育」に関するお話を聞きました。そのお話にとても共感しました。まさに自分が食を学んでいる最中だったからです。もっと食について知りたい、農業の応援がしたい。そう思い、自給ネットに加入しました。今後も、様々な経験を通して食について勉強していきたいです。そうして、毎日の「いただきます」に感謝の気持ちをたっぷり込めたいと思います。

「消費者の皆様へ　有機野菜を食べて下さい」札幌市　渡辺　克也

「北海道有機農業協同組合」という、名前の通り北海道で有機農業を営む生産者の組合で有機農産物の流通を担当しています。この組合が設立されてから8年ほどですが、個人的には「有機農産物」というものに20年ほど関わっています。体を作る食べ物だから農薬等化学物質を使っていないものを食べたいし食べて欲しい。また農業の持続性を考えても広げたいのは有機農業。そんな気持ちで日々有機野菜と顔を合わせています。この世界に入ったばかりのころは、作っている人も食べてくれる人もほんのわずか。農薬を使わない野菜など信用しないと言う人もたくさんいました。今は法律により、国が「有機農産物」と認めてくれるのだから、その頃から比べるとずいぶん有機農業も広がり、認知度も高まってきました。でも有機野菜というものは国の基準では説明が難しく、なかなかその内容が消費者まで伝わってはいないのが現状です。更なる広がりを目指すためには消費者への啓発が大切だと強く感じているこの頃。いろいろな方法で有機野菜を伝えていきたいと思っていますので、皆さん、ぜひ有機野菜を食べて応援してください。

お　知　ら　せ

☆事務局から　2009年度会費納入のお願い☆

個人会費　2,000円
振込先　　郵便振替　０２７００－１－４７５３３　　お願いします
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

☆あなたもトラストに参加しませんか？☆

自給ネットワークでは2つのトラスト活動を行っています(詳細は本編プロジェクト報告参照)。大豆トラストは2000年、小麦トラストは2002年から「互いの顔が見える関係」「消費者の食べ支え・生産者の作り支え」をスローガンに広めてきました。自給ネット会員の皆さまにも、ぜひトラストに参加いただき、また道内の友人・知人の方に大豆、小麦トラストを広めていただきたくご案内いたします。

●大豆トラスト　生豆2kg　1,500円(送料別)
　　みそ加工(約8kg)5,500円(送料込み)
●小麦トラスト　12月～3月製品4回分　13,200円(パン・ラーメン・手のべそうめん・生パスタ・菓子・小麦粉等の詰め合わせ　4人家族設定・道内送料・情報誌含む)

☆小麦サミットが開催されます☆

小麦トラスト参加生産地である岩見沢市で「小麦サミット2009inいわみざわ」が行われます。講演の他、キタノカオリを使用した地元特産品販売などイベントが盛りだくさん！ぜひ足を運んでみて下さい。

日時:7月4日(土)　13:30～
会場:岩見沢市イベントホール　赤レンガ駅東市民広場

今年もあっという間に半年が過ぎました。日の出が早くなり、過ごしやすい季節になってきたと思えばもう夏至がやってきて…また少しずつ日が短くなっていきます。北海道の短い夏を、一日一日大事に過ごしていきたいですね。

6月は環境月間です。レジ袋の有料化に続き、札幌市では7月からゴミの有料化がスタートします。面倒と思わず、新制度を機に、今なぜこうした取り組みが必要なのか、一人ひとりが環境について考えることが大切だと思います。

最近、買い物へ行くと男性がかわいらしいエコバッグを持っている姿を見かけます。何とな～くほほえましいです。　　(事務局　松本　香)