



10月31日(土)、札幌市中央区  
「かでる2・7」に於て、自給ネット  
の会員さん対象の学習会  
「FTA／EPAと北海道農業」  
が開催されました。

(報告記事9ページ)

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

情報発信と課題共有で日本全国と有機的なつながりを  
～市民の力で、もうひとつの流通を～

町内レストラン研修所 所長 長崎昭子

### 北海道の農家ファンを増やしたい！からスタート

3年ほど前、私は北海道で意欲的に農業をやっている方たちを取材してネット上で紹介し、ブログで情報発信してもらう事業に関わりました。「農家同士の情報交換が可能になる」「ブログを見た都会の人たちが、魅力的な農家のファンになって買い支えたなら、国の政策の変化に振り回されずに農業を続けて行ける」そんな想いで始めましたが、その時は現在の多忙な活動状況を想像することはできませんでした。

きっかけは数年前に旭川市で開催されたシンポジウムで、主催者のNPO法人旭川INPOサポートセンターの森田裕子さんが、発展途上国の物を適正価格で輸入する『第三世界ショップ』や社会性のある事業を応援する『市民バンク』を作ってくれた東京在住の片岡勝氏を講師として招き、パネリストとして私を呼んでくれて久しぶりに三人が一同に会したこと。そして片岡氏が北海道に来る度に感じる経済的落ち込みを「なんとかしたい」と言い出したことです。「北海道といえば広い大地で営まれる農業だ、農業を応援しよう！」ということで、旭川・札幌・東京のメンバーがメールで連絡を取り合い、始まったのが「届け！繋がれ！いち農家いち発信 ブログin北海道」です。

<http://www.waa-bc.com/agri/hokkaido/>

### 町内レストラン研修所開設

2年目の昨年は「もったいない野菜集まれ！」という企画で、農業者と消費者、道産食材で飲食店をやりたい人の出会いの場となるイベントを開催。そこに集まつた飲食店開業を目指す人たちへの支援を目的に「町内レストラン研修所」を開設するに至りました。①なるべく道産のもので安心なものを使う②子どもからお年寄りまでが気楽に入れる③地域の問題や農業について語り合える場にするを町内レストラン憲章にし、共感していただける方々とネットワークを作り、規格外野菜を紹介したりしています。こんなレストランが町内に1つくらいあったら良いね、という会話から名づけられました。町内レストラン研修所は元お寿司屋さんだった厨房付きの建物なので、飲食店開業の練習の場として期間限定で活用されています。これまで、日替わりシェフの「BARおしゃべり畠」、朝食を提供する「はやおき畠」

などで、土鍋で炊いたおにぎりや煮豆を使ったホットサンド、スペイン料理、ポテト麺のピザ、キーマカレーなどなど多彩なお料理が登場しました。社会全体が閉塞感に覆われ、就職難や、失敗は許されない雰囲気の中、リスクが少なくチャレンジできる環境というのはなかなか見つけられないと思います。でも町内レストラン研修所には、飲食店開業をめざす一般の人たちが大勢チャレンジしてくれました。料理講習会に利用していた2階の厨房は加工場としても利用できるようにし、1階小上がりの一部をミニスタジオにして月に1度のインターネットラジオも始まりました。これからはもっと札幌近郊の『農業のこと』『おいしい食べ物のこと』『それに関わる人』の情報を配信して行きます。

【農業レストラン <http://houraji.seesaa.net/>】

## フェア＆コミュニティトレードショップの役割

農家取材から始まった活動がどんどん広がり、現在私は、町内レストラン研修所内でフェア＆コミュニティトレードショップ「アサンテサーナ札幌」の運営も担当しています。入口付近には新規就農者や有機農家の野菜が並び、ショーウィンドウには民芸品や民族楽器、店内にはコーヒー、紅茶、チョコレート、インドの山羊革バッグやお財布にバングラディッシュ刺繡ものなど。国内最初のフェアトレードショップ「第三世界ショップ」の物を中心に、北海道産の意味のある商品も置いています。先日、無農薬の"和はっか"の精油を作っている女性が訪ねてくれました。市販のハッカ油には中国産が混じっている物が多いので、ハッカの国内生産高95%の滝上(たきのうえ)町で100%道内産無農薬のものを作って行きたいとのこと。また、2005年の中国産そばに有害物質が混入していたニュースに触発され、翌年100%北海道の原料で「北海道そば」を作った方が、先日100%道産食材で「北海道つゆ」の発売にこぎつけました。50%以上使用していれば○○産と表示できるという今の規定に異議あり！というメッセージを発している商品です。農作物も加工品も、正義感や使命感で地道に努力を重ねて作られた良い物がまだまだ埋もれていると思います。時々お客様に「何屋さん？」と訊かれますが、南北格差を無くそうと始まったフェアトレードは北(先進国)と南(発展途上国)のアンフェア(不公平)な貿易に対し、オールターナティブ(もう一つの)な対案として始まりました。しかし近年は国内にも格差が生じ国と国との格差だけではなくなりましたので、それに対応して活動の幅も広がってきました。このグループでは「地域(コミュニティ)の問題解決に役立つ財の交換」をコミュニティトレードと呼んでいます。たとえば、小さ過ぎて納豆になれない山形産大豆をお菓子に加工して付加価値をつけて販売するといった、「問題解決のための商品開発」をしているのです。農家取材で感じた「農業という職業や農産物が正当に評価されていないのでは？」という疑問と、フェアトレード、コミュニティトレードの考え方と共に共通点を見つけ、いずれは北海道で商品開発された物を全国に流通させたいと考えています。

## 全国とつながり、もうひとつの「流通」を作る

先日「SSサイズの有機玉ねぎが1トン余りそう」と農家さんから電話が入り、こちらで仕入れると同時に東京の担当者に連絡を入れ200キロ買ってもらいました。数日後に解決したと農家さんから連絡をもらった時はほっとしました。送料が課題ですが、今後は島根県の旅館や山口県の青年の家など、食事を提供する全国のネットワークにつないで行きたいと考えています。

12月現在、当店には島根県の柿と山口県周防大島のみかんが並んでいます。今後も島根から柚子が、九州から柿が届く予定です。柿といえば、九州や山口出身の人には「お金を出して柿を買うなんて信じられない」と言われ驚きました。「買わないと食べられないじゃない?」と言うと、柿はもらって食べるモノ、干し柿は、実家に帰った時におばあちゃんに勧められて義理で食べるモノというのです。木になったまま放置され、落下して道を汚すと言うイメージだと言う人も居ます。「もったいない!」と思いますが、一方で北海道の小さ過ぎて捨てられるじゃが芋が向こうの人にはうらやましがられています。地域や地域の財の良さやマイナス面は、住んでいる当人には案外分からないのかも知れません。

これからも色々な地域間の人の交流でお互いに刺激を受けつつ新しい物や仕組みを作り、生産者とフェア(対等)な関係で、価値の分かる消費者へ橋渡しをして行きたいと思います。そして町内レストラン研修所という、"実験の場"を多目的に活用して、元気になる人が増えることを願っています。

町内レストラン研修所 札幌市中央区南17条西7丁目2-12 FAX011-562-7030  
<http://chounai.269g.net/>

### ■プロフィール

#### 長崎 昭子(ながさき あきこ)

中学生の頃から盲導犬普及運動や手話の会などの市民活動に関わり、子育て期間中は安心な食べ物を共同購入する生活クラブ生協の活動に参画。

現在、生産から加工・流通・販売を実践する「町内レストラン研修所」所長を務める。  
NPO法人NPO推進北海道会議理事。

活動歴:「札幌盲導犬友の会」代表、「精進川グラウンドワーク準備委員会」代表  
「NPO法人葬送を考える市民の会」代表理事。(現在はすべて退任)

職歴: '99年~'01年「札幌市市民活動プラザ」  
'02年~'06年北海道立市民活動促進センター

# 食の思い出の季節の話題 のつれづれ日記



「娘の朝食に四苦八苦」 北海道新聞社出版局 安川誠二

我が家には3歳半の一人娘がいます。生まれたときから、食事には気を配り、できるだけ安全で安心な食材を使った料理を心がけています。主食のコメは、脱サラをして山形・高畠町で農業を営む義兄から無農薬玄米を取り寄せ、野菜や調味料、それにお菓子類は、週一回のポラン広場の宅配を利用しています。共働きなので、なかなか買い物にも出かける時間がないため、そのような形で食材を集めています。

3歳半ともなると、自分の意志でしっかりと物事を判断し、親にも意見を言うようになるので、食べるものについても、子どもの健康のためを思って安全・安心な食材を最優先しようとするのですが、「あれが食べたい」「これが欲しい」となかなか親の希望通りにはいきません。

最近は、近くのコンビニとラーメン屋に行くのが、娘の楽しみの一つとして増えたようで、コンビニに行くとレジ脇にあるフライドポテトやらフライドチキンを欲しがったりします。一度連れて行ったラーメン屋さんが忘れられないのか、一ヶ月に一回ていどの割合で近所のラーメン屋に行きたいと言い張ります。自宅の食事が、主に玄米と野菜、魚類が中心のせいでしょうか、肉類とか麺類に対する憧れがあるのかもしれません。

玄米は娘が食べやすいようにと、玄米3に対して、白米1、押し麦や稗、粟などの雑穀1の割合で混ぜ、しかも水を多めして炊いたりもしています。玄米だけだと、口の中ではごわごわするようで、雑穀類を混ぜて炊いた上で、ふりかけやのりなどをトッピングとして使って、目先を変えてなんとか食べてもらっています。玄米ごはんは嫌いではなさうなので、もうひと工夫すれば、好きになってくれそうな感じではあります。

それでも朝は、なかなか食べてくれません。共働きなので朝のバタバタの忙しさの中で、しかも娘の寝起きの悪さも手伝って、きちんと朝食を取らせることの難しさを痛感しているところです。食べ物も栄養が偏らないようにと料理にもバリエーションを設けてはいるのですが、今の娘の朝食のお気に入りは、目玉焼きとほうれん草。それさえあれば朝は何も要らないという感じです。

最近は親の方も以前よりやかましく言わないようになりました。言うのをあきらめたわけではないのですが、「思い通りにいかないのが子育てだ」と開き直り、頑固な娘と接している毎日です。



## 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

### ■生豆の発送が終わりました■

去る11月29日、生豆の発送作業を行いました。午前9時30分生産者の山崎さん、渡辺さんがトラックでトラスト大豆を搬入。大豆プロジェクトのメンバーと事務局にお手伝いをいただき、1時間半程度で大豆約250kgの発送作業を無事終えることができました。

10回目の生豆発送を終え、今まで続けてこられたのも、生産者と消費者の「作り支え」「食べ支え」の理解とご支援の賜と感謝に堪えません。これからも、コソコツと地道な活動を続けていきたいと思います。

### ■大豆料理の出前講習会準備中■

12月12日(土)石狩市の「地域食堂きずな」で大豆料理の出前講習会を行います。

昨年度は、札幌市本郷通り商店街にあるリサイクルと環境雑貨のお店「えこふりい」で、2回ほど大豆料理のデモンストレーションとランチを組み合わせた講習会を行いました。

今年度は石狩市に進出し、地域の方々が気軽に集い交流する「地域食堂きずな」で、定番の大豆ごはん、ポタージュ、大豆ハンバーグ、大豆ドレッシングサラダ、大豆シャーベットを講習する予定です。

大豆の美味しい食べ方をはじめ、自給ネットや大豆トラストのピーアールをしてみたいと思います。

### ■大豆のお楽しみセット■

今年はどんなアイテムにしようか、プロジェクトでは頭を悩ませています。大豆製品は日持ちがしないため、内容にとても気を使います。「大豆の美味しさを伝え、大豆トラスト参加へのきっかけ作りになれば…」と始めた活動です。

この空とぶてんとう虫と一緒に「お楽しみセットのご案内」を同封する予定で、準備をすすめています。



## 小麦プロジェクト活動報告

小麦プロジェクトリーダー 富塚とも子

09年度産小麦は、トラスト産地の江別・岩見沢をはじめ収穫期の天候不順による病気が発生し、収穫量も大きく落ち込みました。小麦粉として流通しうる量も限られたものになっており、生産者、流通加工業者の皆さんの中察するに余りあるところです。小麦プロジェクトでは運動継続のためにもトラスト小麦の確保に全力を傾けましたが、ハルユタカの確保は難しく、製品の仕様を一部変更せざるを得な

いとの結論に至りました。以上糺余曲折はありましたが、09年度の製品も北海道産原材料にこだわったものとなっています。新作パンではトラスト大豆と昆布のフオカッチャ、道産赤ワインを練りこんだワインパン、農家が自家採取で守り続けている在来種トウモロコシとして名高い「札幌八列」粉を使ったとうきびパン、札幌黄玉ねぎがたっぷりのイタリアンパン、黒千石大豆を使ったジャガイモパンなどです。

これまで小麦を介して、生産者、流通加工業者、消費者が互いに「作り支え」「食べ支え」の素晴らしい関係を築いてきました。今回の教訓を通し「農や食」についてさらに啓発を進めていきたいと思います。第1回製品発送は12月21日です。

### ■パン作り講習会

消費者とメーカーさんの交流事業として行っているパン作り講習会を10月15日と22日の2日間レモンベーカリーで行いました。本物のベーカリーの調理施設でのパン作りは大変人気があり、受講者には、ご夫婦で参加した方、遠く名寄や足寄からいらした方もいました。荒川社長やパン職人の越智さんのお話も楽しく大満足の講習会となりました。

## 食育プロジェクト活動報告

11/28(土)に2009年度最後の食育講座

第6回「オリジナルメニューにチャレンジ！  
～食育のお話を聞こう～」が行われました。

小麦プロジェクトスタッフ 吉田知子

子供たちは第4・5回の講座の際に最終回で作る予定の和食のメニューをそれぞれの班で考えました。トマト班は「わかめ梅ご飯・野菜カラフル汁」、トマト班「オリジナルスーパーじゃがバター・鮭のホイル焼き」。もも班は「白飯・和風ミートボール・海藻と枝豆のサラダ・野菜たっぷり汁・牛乳かんのゆで小豆添え」。なすび班は「和風オムライス・大豆と野菜の柑橘醤油和え・大根とわかめの味噌汁」。

いよいよ11月28日最終回の日、各班で異なる料理を作る為いつもあるデモ調理がなかったのですが、子供達はスタッフのアドバイスを聞きながら自分たちで考えたメニューを手際よく料理し、盛り付まで積極的に頑張り、後片付けも早く終わった班の子供達が他の班の手伝いをするなど、驚くほどの成長ぶりを見せてくれました。

午後からは北海道食育コーディネーターの西野洋子さんから食事の大切さや嫌いな食べ物の克服法などを学び、その後修了証書授与と記念撮影を行いました。お別れの時、子どもたちからは「もう来年の申し込みしたよ！」「来年は友達連れて来るね！」など嬉しい声が聞かれました。

私が今年のこの講座で一番印象に残っている事は、第1回の時に食育スタッフの渡辺雅子先生が「夢のある人～？」と、聞いた時、ほとんどの子供達が迷いもなく元気に「はーい！」と手を上げた事です。

今年度が終わったばかりなのですが、子供達の元気な顔が早く見たくて来年が待ち遠しいです。





# 北海道の食レポート 地域の食に ブームアイラント



## 北海道の高品質地鶏「新得地鶏」

帯広市 石澤清行(十勝支庁産業振興部農務課 主任)

転勤で十勝に来て3年半が過ぎました。十勝といえば、小麦や豆類、ばれいしょなど畑作物のほか、牛肉(十勝ブランド牛)、ナチュラルチーズなどが思い浮かぶところですが、今回は隠れた名産として、十勝管内新得町(しんとくちょう)の「新得(しんとく)地鶏(じどり)」(現在、商標登録手続中)を紹介したいと思います。

みなさんは「地鶏」の定義をご存じでしょうか?「地元の鶏」とか「地面で育てた鶏」だという意見もあるようですが、JAS(日本農林規格)の規定によれば「明治時代までに国内で成立又は定着した日本在来種38種の血液百分率が50%以上」「飼育期間が80日以上で、28日齢以降は平飼いで1m<sup>2</sup>10羽以下で飼育」など一定の条件が示されており、これらをクリアする必要があるのですね。

さて、その「新得地鶏」なのですが、道立畜産試験場が「シャモ」「ロードアイランドレッド」「名古屋種」を掛け合わせて開発した日本在来種血液百分率100%の改良型高品質肉用鶏「北海地鶏II」を飼育、加工した地鶏肉で、今や北海道唯一の地鶏となっております。来年度には町内に食鳥処理施設が開設される予定となっており、飼育から処理・加工まで一貫体制が整うことで、定量・安価での供給が可能になるようです。

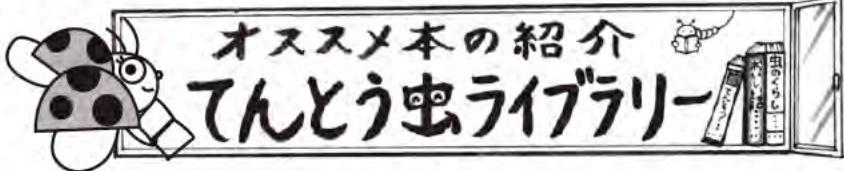
食味については、しっかりした歯ごたえと適度に脂ののった肉質を特徴としており、私も食べてみましたが、非常に食べ応えのある食感に仕上がっていて、オススメですよ。十勝みやげにいかがでしょうか。

### お問い合わせ

(株)新得モータースクール 新得地鶏(おいしい地鶏)生産事業部  
上川郡新得町本通北6丁目17番地 TEL0156-64-6111

行ってみよう!





日本の「食」は安すぎる 著者:山本謙治(農産物流通コンサルタント)

講談社+α新書

2008年3月発刊

800円

- キーワード
- ・ 「無添加」で「日持ちする弁当」はありえない
  - ・ 本物には、必要な「適正価格」がある
  - ・ 買い支えよう！ 日本の素晴らしい食を

大好きな「卵」を例として、永年その価格が変わっていないことから、果たしてこのような現状で良いのだろうか？と、年金生活者の身を忘れて思いを抱いていたところに出会った「本」です

まず、現在「食」の問題はあまりにも「消費者＝社会の主役」という風潮が強く安さを求める消費者に合わせて小売店やスーパーが値段を設定し、その価格の範囲内で生産者に供給を求めている。その結果起きていることは、食の偽装やコスト削減による安全性の欠如等々であるとしている。

安全性の保障を求める「有機栽培の表示」や「トレーサビリティ」を実施するためには、過重な労力と経費がかかるが店頭では従来の価格が要求されるので、生産者の経営がなりたたないという。

この状況で推移するなら、「日本農業の崩壊」そして「外国の不安な農産物を、いいなりの価格で購入する」事態に陥ることを警告している。この本で、私が一番衝撃を受けたのは「ミネラルウォーターより安い牛乳」という事実を見過ごしている自分がいたことです。

(赤平市 神田 隆)

宇根 豊 聞き書き「農は天地有情」 著者:佐藤 弘

西日本新聞社

2008年12月発刊 1400円

北海道は農業が「お休み」の期間でしょうが、九州は今からが本番です。

ハウス栽培の果菜類、田んぼの裏作には小麦のほか玉ねぎやごぼう、ケールなどが植わります。さてそんな九州は農業そのものも盛んですが、それに加え有機農業、グリーンツーリズムといった消費者と手をつなぐ活動も活発です。

この本の主役、宇根豊さんと作者の佐藤さんは、そうした活動の核を担うお二人です。宇根豊さんは、元、農業改良普及員。田んぼの虫の観察する、独特の減農薬栽培法を確立しました。そして、生協での付加価値販売につなげました。取り組みを支えたのが「農業には食料生産だけではない、農村や生き物の多様性を守る役割がある」という信念だそうです。生産者の側の立場から、自給ネットのやっている「買い支え」を考えている人だと思います。本では、減農薬に至った経緯から、海外の環境農業施策まで紹介しています。

それから、佐藤さんは、西日本新聞で2003年から続いている人気連載「食卓の向こう側」の仕掛け人です。食と農の大切さを訴え、こちらではちょっとした国民運動になってきた雰囲気すらあります。九州の「買い支え」を感じる1冊です。 (福岡市 山野裕子)

## 「FTAとEPAを考えよう」

～FTAとEPAの検証及び北海道農業への影響について～

理事 泉屋 めぐみ

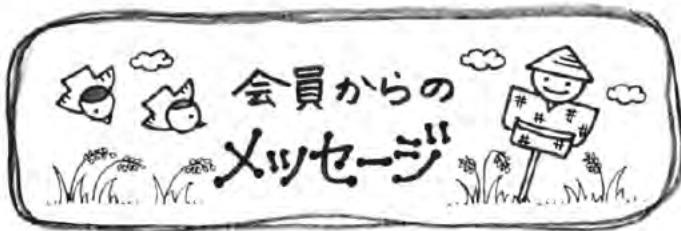
農業を取り巻く環境はますます厳しくなっています。今後も生産者には作り続けてもらえるのか。輸入農産物は何故安いのか。様々な疑問がありますが、私たち消費者が農業生産の実情を知らな過ぎるのではないかと考えて、まずその第一歩としてFTA(自由貿易協定)とEPA(経済連携協定)についての学習会を企画しました。「FTA・EPAを考えよう」と題してその検証と北海道農業への影響について、酪農学園大学環境システム学部教授 中原准一氏、北海道農政部農政課政策調整グループ参事 田辺利信氏のお二人を講師に、FTA・EPAとは何か、何故日本はこれらの協定を結ぼうとしているのか、食や農業にどんな影響があるのか、など具体的でわかりやすいお話ををしていただきました。

それぞれの国でFTAやEPAが必要な理由と、日本がもうすでに10以上の国や地域とEPAを締結している事実を知りました。さらに、日本がアメリカやオーストラリアと締結を必要とする理由も、自動車や工業製品の輸出をしやすくするために、引き換えに農産物を輸入すると解釈したのは私だけではないと思います。EPAを締結すると運用の仕方一つで国内の農業生産が壊滅的な打撃を受けることがはっきりわかりました。とりわけ北海道の生産者への影響は大きく深刻なものです。

世界の食料需要は人口増加、所得水準の向上などで増大し、一方で地球温暖化の進行、水資源の不足などで食料生産は不安定です。世界的に食料確保の困難さが増していく中で、自給率を向上させることがこれから的重要課題だと強く感じました。

参加者からは「不安で一杯になってこれからどうしたらよいのかを考えている。」「まだまだ難しくてわからないこともあるけれど、北海道産の農産物を食べたいと思った。」などの声が寄せられました。

私たちは、子どもたちや未来の子どもたちのためにも、生産者が作り続けられる環境を守っていかなくてはなりません。地産地消、道産農産物を選んで食べる。FTA・EPA交渉の様子にも注目し、まわりの人たちにも知らせていくなど、自分ができることを地道に続けていこうと確認しあいました。



## 「今も私を育む母の味」

札幌市 井本 礼

「うちは"おふくろの味"っていうものがないよね~」数年前の妹との会話である。決して母親がいないということではないので、あしからず。それではなぜ"おふくろの味"がないのか? 私たちの母親はアレンジ好きで、カレーライスですら決まった味がないのである。一口食べて今日は何が入ったのだろうと首を傾げることがよくあった。

こんな会話をこれから数年、自分も結婚をし、毎日ご飯を作らなくてはならなくなってしまった。本当に毎日献立を考えるだけでも大変である。しかし、そんな献立を考える日々で「あれ食べたい。」と思うのはやはり母の料理なのであった。アレンジはあるものの、基本となる味のベースは、自分の中に染み付いているのかもしれない。中でも圧力鍋を使って作る骨まで食べられるさんまの甘露煮は、何度か自分で作ってみたがどうも何かが違う。そこで気付いた。これこそがおふくろの味なんじゃない!と。

先日、母がいろいろ送ってくれた荷物の中にさんまの甘露煮が入っていて、早速つまみ食い。う~ん~やっぱり美味しい! いつか同じ味が出せるといいな。皆さん食べたくなる味ってありますか?

## 「食を楽しんで」

札幌市 高山 知弥

私は料理が好きで、もちろん食べることも大好きな高山知弥と申します。小学生の頃から料理に目覚め、よく自分でオリジナル料理を作っていました。「おいしいよ」のひとことがうれしく将来は料理人になるんだと思っていましたが、現在は保育園で延長保育士をしています。保育士の免許を取得後、食育に興味を持ちました。自分自身、料理が楽しく作って、食べて、もてなして喜んでもらえる、このことが自分の成長にもつながっていると感じています。実際、料理を作っていると様々な発見があります。食材の名前、色、形、においが分かたりします。最近お菓子を作るようになり、こんなにバターや砂糖を使っていたのかと、ビックリ。もっと早くからお菓子作りをしていたら少しは食べる量も考えていたのにと反省しています。

食は人間にとて一番重要。食べ物こそ生きる源だと思います。子どもたちにも食に関心や興味を持ってもらえるようにと考えています。そして、北海道食の自給ネットワークで行っている食育プロジェクトも参考にしていきながら、食の楽しさを一番に考え、自分自身、食についてもっとたくさん勉強していきたいです。

# ● ● ● ● お知らせ ● ● ● ●

## ☆食の自給フォーラム2010 開催のお知らせ☆

### 「今、農業が続けられない」

- 日時: 2010年2月20日(土曜日) 13:30~16:00(13:00開場) 参加してね!
- 会場: 佐藤水産文化ホール  
(札幌市中央区北4西3光洋ビル3F JR札幌駅南口正面)

参加費  
500円



出演者	酪農学園大学環境システム学部 農事組合法人駒谷農場 NPO法人北海道食の自給ネットワーク	教授 中原 准一氏 代表理事長 駒谷 信幸氏 事務局長 大熊 久美子
-----	--	--

私たちが生きる上で欠くことのできない大切な食料の生産を行うだけではなく、環境や景観、食文化など、今や非常に重要な産業になっている農業。しかし現場ではWTOやEPAなどによる輸入食料の関税引き下げへの不安や、輸入肥料・飼料の値上げ等による経営の苦しさから、農業を続けられない生産者が増えています。

また消費者にも、経済格差と不況による買い控えや、安売り品への集中などの行動が起こり、農業にとってはますます厳しい状況になっています。

フォーラムでは出演者による講演と鼎談を行い、現状の解説や問題提起、解決の方策について、忌憚のない率直な意見を交わしながら、「持続できる北海道の農業と消費」のあるべき道を追求します。

### -----☆2009年度 会費納入のお願い☆-----

今年度もあと2ヶ月となりました。自給ネットワーク活動は、会費で運営されています。2009年度会費未納の方は至急お振込みをお願いします。

2009年度会費 2,000円  
郵便振替 02700-1-47533  
銀行振込 北洋銀行 桑園支店 普通 0054918  
口座名は共に 北海道食の自給ネットワーク



2009年もあとわずか。自給ネットワーク会員の皆様の一年はいかがでしたか？私の2009年の自給ネットでの活動は、10周年記念誌の編集作業のみでほとんど他の活動には残念ながら参加できませんでした(色々と欲張ってやりすぎかなと)。事務局として皆さんのが頑張っている姿を伝え聞きながら2010年は、少しはお役に立てるようにならないと反省することばかりです。

今後も北海道を取り巻く環境は厳しい事ばかりかもしれません。だけど大好きな北海道、逆に変わるチャンスかもしれません。こんな素敵な北海道、自然を楽しみながら2010年活動できればと思います。今年も一年間ありがとうございました。

(事務局 本村雅幸)