

2010.3.15 VOL.44



2月20日(土)、札幌市中央区「佐藤水産文化ホール」に於て、食の自給フォーラム2010「今、農業が続けられない～守ろう私たちの食と農～」が開催され、約80名の参加者がありました。
(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

アニマルウェルフェアについて

酪農学園大学 教授 農学博士 荒木 和秋

消費者にとって畜産物とは何か

近年、食に関わる事件が絶えず、食の安全性に対する関心が高まっている。そこでは農産物の残留農薬、加工食品やコンビニ弁当などに使われる保存料や着色料などが代表的なものである。一方、畜産物については、BSE、雪印牛乳の食中毒事件や抗生物質の残留問題、ニセ黒豚、外国産牛肉を国産とした雪印食品の偽装問題、挽肉にくず肉を使ったミートホープ事件など多発している。

こうした問題は畜産物を食する人間の立場からの畜産物の品質評価の問題であるが、そうした畜産物がどのように生産されているか思いを巡らせる消費者はどれだけいるであろうか。例えば、食肉の中で最も高級である霜降りの黒毛和牛は、狭い牛舎で脂肪を付けるために穀物が多く給され、人間でいえば肥満で成人病の状態で飼育された牛の肉である。また、牛乳を提供する乳牛の多くは一生、牛舎で係留されたまま寿命を終える。これらの乳牛は飼い主によっては棒で叩かれたりするなどの乱暴な扱いを受ける場合もある。また、かつて豚肉におけるふけ肉(PSE)という豚の赤肉が白くなる現象が生じた。屠殺前の乱暴な扱いが豚にストレスを起こさせることが原因であった。

こうした人間の食に供される家畜を、果たして単なるモノとして扱ってよいのであろうか。家畜も犬や猫などのペットと同じように「感情をもった動物として扱うべきだ」というのがアニマルウェルフェアの考え方である。

アニマルウェルフェアの展開

アニマルウェルフェアとは、「家畜福祉」や「動物福祉」と訳されているものの、福祉という言葉が社会保障という意味に使用されることから、「快適性に配慮した家畜の飼養管理」と定義されている(「アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理指針」畜産技術協会)。

アニマルウェルフェアの先進国はイギリスで1911年に世界で始めて動物保護法が制定されている。1964年にはルース・ハリソンによって『アニマル・マシーン』という本が発行され、副題として「近代畜産にみる悲劇の主役たち」という工業的畜産の残虐性が告発された。1965年にはプランベル委員会が「すべての家畜に、立つ、寝る、向きを変える、身繕いする、手足を伸ばす行動の自由を与えるべき」とする基準を提案した。さらに1993年、英政府の農用動物福祉審議会UKFAWCが提唱した5つの自由がその後のアニマルウェルフェアの政策的、法律的整備の基礎となっている。5つの自由とは、①「飢え渴きからの自由」②「不快からの自由」③「痛み、傷、病気からの自由」④「通常行動への自由」⑤「恐怖や悲しみからの自由」である。さらに1997年、EUの憲法とも呼ばれるアムステルダム条約において、「家畜は単なる農産物ではなく、感受性のある生命存在Sentient Being」として法的拘束力をもつ議定書が発効されている(松木・永松『日本とEUの有機畜産』)。1990年代には5つの自由の考えに基づいたアニマルウェルフェアに関する家畜の飼養方法、輸送、屠殺方法などに関する法令・規則が整備された。

一方、米国、カナダ、豪州などでも生産者団体などが独自にアニマルウェルフェアのガイドラインを設定して活動している。さらに国際獣疫事務局(OIE)がアニマルウェルフェアに関する検討を始め、2005年には輸送や屠畜に関するガイドラインを策定し、さらに畜舎や飼養管理についても検討が行われている(前掲、畜産技術協会資料)。これを受けて日本でもアニマルウェルフェアに関する本格的な議論が農林水産省の方針のもと進められており、すでに採卵鶏、豚に関する飼養管理指針が出されている。乳用牛、肉用牛、ブロイラーについては近いうちに出される予定である。

アニマルウェルフェアの現状

日本と諸外国のアニマルウェルフェア規則の具体的な内容を乳用牛の断尾と除角についてみる。牛の尾はハエやアブなどを追い払うために不可欠であるものの、牛体や乳房を汚したり、搾乳時に人に傷害を与えたりするため牧場によっては尾の切断が行われている。日本では「実施しないことが望ましい」として、実施する場合

には「獣医師と相談の上苦痛を与えない方法を取る」ことが推奨されている。豪州では州によっては禁止されている。また除角は、牛同士の社会的順位の確立やエサの確保のため角が使われ、ケガや流産の原因となるため実施されるものである。米国では「生後2~10週で焼きごてを使用、9ヶ月以上は麻酔を推奨」、豪州では「麻酔なしは6ヶ月齢以下、12ヶ月齢以上は推奨されない」、カナダでは「生後3ヶ月以内に資格のある者が実施、それ以降は獣医師が実施」などより厳しい規定となっている。日本では「ストレスや苦痛を与えないように実施し、焼きごとの実施が可能な生後2ヶ月以内に実施すること」が推奨されているが実態はどうであろうか。畜産技術協会が飼養管理指針策定にむけて実施したアンケートでは、断尾では全体の7.5%が実施し、89.9%が未実施である(他は無回答)。また、除角については93.9%が実施、4.6%が未実施である(他は無回答)。また、除角時期は生後1週間2.8%、生後3ヶ月37.9%、生後6ヶ月以内35%、生後1年以内16.5%、生後1年以上が1.3%である(他は無回答)。日本の基準には難しいものの、豪州基準にはクリヤーしている。

以上のように家畜飼養においては、人間の都合や生産性向上のために家畜にストレスや苦痛を与える行為や管理が行われている。しかし、家畜がストレスを受けることで病気の原因となり、畜産物の品質低下や医薬品の使用が安全性の低下をもたらし、人間の健康にも影響をもたらす。BSEは肉骨粉という飼料を使い牛に共食いをさせ、人間にヤコブ病を発生させた典型事例である。人間の食生活は家畜の犠牲の上に成り立っており、家畜が生きている間はできる限り快適な生活を保障するのが人間の務めであろう。動物の命の無用な浪費を慎むことはかつての日本の仏教の教えでもあった。家畜に対する慈悲の心がアニマルウェルフェアでもある。

■プロフィール

荒木 和秋(あらき かずあき)

78年東京農工大学大学院卒。

道立農業試験場を経て86年から酪農学園大勤務。

97年から1年間NZ留学。

農学博士。

熊本県出身。



食の思い出の季節の話題

のつれづれ日記



「消費者としての責任を考える日々」 札幌市 外所 裕子

私は夫の転勤で札幌に来るまではコンビニエンスストアの冷凍弁当の開発や、某小売業で食品のプライベートブランドの商品開発などに約10年間携わっていました。商品を開発している時にいつも頭の中にあったのは「良い物をより安く」という気持です。そこには、消費者が喜ぶものを提供したいという純粋な気持と、消費者の見る目は確かに、実際の商品以上の値打ちがあるものとそうでないものとでは売れ行きが全く違うので、常にそのことを心に留めておく必要性とがありました。

この小売業とメーカーで仕事をしていたという経験から思うのは、今の食を取り巻く環境は良くも悪くも小売業・生産者・消費者の3者が影響しあって作り出したものであり、それぞれに1/3ずつ責任があるということ、そして実は消費者がこの3者のなかでは一番大きな力を持っているということをしっかりと認識する必要があるということです。なぜなら小売業や生産者は消費者のニーズをくみ取り、それに応えていくことで存続できるのであり、独りよがりで消費者が求めていないものを作ったり売ったりしたところで生き残ってはいけないからです。

例えば冷凍ギョーザ毒物混入事件の後、スーパーの野菜売り場がガラリと変りました。それまで幅をきかせていた外国産のものが国産にとって変られるということが起きました。いまや生姜などは中国産を見つけるのが難しいくらいです。これは消費者が強くそれを求めたから出来たことで、消費者のニーズ無しに小売業やメーカーだけでは起こせなかった変化です。そのことは私たち消費者が自分達の食の未来を自分達で作っていけるという力がある分、安い価格競争を追及するのではなく、しっかりと考えて行動する責任があるということを示していると思います。

そうは言ながら、いざ仕事を離れて一消費者になると、同じ商品ならばできるだけ安く買いたいと思いスーパーのチラシを見比べてしまうなど、思っていることと実際の行動を結びつけることの難しさを痛感する私ですが、消費者としてどうすればより良い状況を作れるかを考え続けること、外国産品よりは国産品を、道外産よりは道内産を買うなど、小さいことでも自分ができることから1つずつ行動を起こしていくことで何かにつながると信じて過ごしています。



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

■出前大豆料理講習会■

12月12日(土)、石狩市「NPO法人 ひとまちつなぎ石狩」主催、プロジェクトスタッフ講師による大豆料理デモンストレーションと試食会を「地域食堂きずな」で行ないました。13名の参加者は、テキストに要点を書き込みむなど、大変熱心に受講し「さっそく大豆料理を取り入れたい」との発言も聞かれました。

石狩市での開催は初めてで、直接自給ネットワークの活動と大豆トラスト運動をピアールすることが出来ました。

■大豆製品お楽しみセット■

1月16日、17日札幌市内の自給ネット会員とトラスト会員を対象に企画した「大豆製品お楽しみセット」は、15名33セットの申込みがありました。セット内容は、昨年好評だった大豆とほうれん草のキーマカレー、手作りナチュラルケーキ・オーガニック食材・雑貨のお店「クスクスオープンプラスホッパーズ」に特別注文したビーンズタルト、小麦トラストとのコラボで味噌パンバタークリームサンド、トラスト大豆味噌を使ったごぼう入り味噌大豆の4品でした。実施後のアンケートでも好評を頂きましたが、4年間の活動を通して、当初の目的であるトラスト運動の広がりにはつながらず、次年度見直しを考えたいと思います。

今年10年目を迎えた大豆トラストは、68名の参加で159口(318kg)となり、目標の160口をほぼクリアすることができました。来年度も岩見沢市「北村砂浜地区21世紀協議会(34戸)」の、遺伝子組み換えの心配のない、おいしいトラスト大豆の「作り支え・食べ支え」運動の輪を広げて行きたいと思います。



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

2009年度は雪解けも早く、5月の末にファームレターの取材で江別市、岩見沢市・三笠市の生産者を訪ねたときには、トラスト小麦は大変順調に生育していました。6月には、開花時期に天気さえ良ければ過去最高クラスの収穫が見込めるとのことでした。7月、産地見学交流ツアーで見せていただいた江別の植村さんの小麦畠は穂もきれいに揃い、喜ばしい収穫の訪れを待ち望んでいるかのようでした。ただ例年より雨が多いので麦の伸びが良く倒伏が心配されていました。ところが7月の後半からまるで梅雨のような天気が続きました。

その後長雨、低温、日照不足により江別、岩見沢の小麦は壊滅的な打撃を受けま

した。岩見沢のキタノカオリ、ホクシンに関してはトラスト生産者による小麦を使えることになったものの、江別のハルユタカはトラスト生産者の小麦を確保できない事態となりました。プロジェクトでは、地場農産物の食べ支えの継続意義や製品を楽しみに待っている会員の思い、また頑張っている生産者の様子を伝えていきたいとの理由から、トラストの継続を決断しました。パンについてはすべてをキタノカオリで製品化すること、うどんラーメンについては、トラスト小麦ではないものの産地を限定できる粉として2008年度の滝川産ハルユタカを使用することにしました。

一方でパンの副材料については徹底的に北海道産のものにこだわりました。フランボワーズジャムなど人気の高いものであっても道産(百歩譲って国産)でまかなければいけないものは使用を見合わせました。悩ましかったのはドライフルーツ、ナッツ類、ジャムなど道産品があっても生産量が少ないもの、価格が極端に高いものです。これはパン生地の種類やとり合わせる材料の工夫など、シロクマ・北海食品の川中さんやベーカリーパオの森さんらのプロの知恵をお借りして製品化にこぎつけました。

さらに札幌黄玉ねぎ、八列とうきび、朱鞠小豆、黒千石大豆など私たちにはなじみの深い北海道内の在来種や道産昆布、赤ワインなども活用しました。何度か試食を繰り返していく中で、一見地味な在来の農産物が小麦とのマリアージュで華やかで香り豊かなパンとなっていく様は、ドキドキするような体験でした。産地見学交流ツアーに参加した会員さんからは、「12月の製品を見たときクリスマスプレゼントだ〜!と思いました。小麦生産者の皆さんとの顔を思い浮かべながらおいしく頂きました」とのコメントをいただきました。

3月13日には小麦トラストの意見交換会を予定しています。多くの会員さんが今年のトラスト製品にどのような感想をもったのか、じっくりと聞かせていただきたいと思います。



食育プロジェクト活動報告

2009年度の活動を振り返って

事務局長 大熊 久美子

2009年度の食育講座は、受講生の人数こそ17名と少なかったものの2年目のスタッフに支えられ、ゆとりを持って活動する事ができました。

スタッフ自身なにもかも初めてだった昨年度と違い、活動2年目の今年は、子どもたちの様子や全体の流れにも目が行き届く様になり、スタッフ会議で問題を共有しながら子どもたちにきめ細やかな対応をする事ができました。しかし、2年目の余裕は慣れも込み、時には緊張感の無い講座場面があるなど反省すべき点もありました。また、子どもたちの食事の洋風化は思った以上に根強く、テーマであった「和食」をなかなか伝えられないもどかしさも残りました。

2010年度はこれらの反省を踏まえ、子どもたちに食の大切さと楽しさ、またテーマである環境問題と食のつながりをしっかりと伝えて行けるように、プロジェクトで話し合いを重ねながら、ひとつひとつの講座を組み立てて行こうと思います。

「今、農業が続けられない～守ろう私たちの食と農～」報告

理事 鈴木 久士

2010年2月20日(土)、佐藤水産文化ホール(札幌市)において「食の自給フォーラム2010」が開催された。今回のテーマは、「今、農業が続けられない～守ろう私たちの食と農～」で、酪農学園大学環境システム学部中原准一教授、農事組合法人駒谷農場駒谷信幸氏、NPO法人北海道食の自給ネットワーク大熊久美子事務局長の三氏による講演と鼎談が行われた。

—講演要旨—

「中原准一氏」



北海道農業の自給率は200%だが農家はそれに伴った充足感を持っているのか甚だ疑問。経営規模はEUの平均的農家と同程度だが、欧米の生産者は所得補償という制度により生活が保護されている。また、ヨーロッパは農作物の栽培には厳しい気候環境のため家畜を食料としてきた長い歴史がある。農家には家畜があり自分で餌を作らねばならなかった。戦後、北海道に外国から乳牛が導入されたが餌の自給に至らず、日本は輸入飼料に依存する農業となった。これからは、放牧や国産飼料を利用する畜産経営を目指すべきだ。

「駒谷信幸氏」

日本の一般的農家の賃金は、1時間当たり約187円と極めて低い。これでは労働意欲が湧くはずがない。日本と欧米では農業政策(特に補助金)に大きな違いがあり、それが戸別補償制度で生産者価格の何割かのお金が国から農家に直接支払われる。EU諸国ではこの制度が進んでおり、8割の補償をしている国もある。その場合、生産者は2割以上の価格で販売すれば生活ができる。一方、日本は農家の生活を維持する価格で販売するため、高い価格設定にせざるを得ない。そのためなかなか売れず経営は厳しい。これが農業を止めざるを得ない大きな要因だ。戸別補償制度は国産農産物を安く消費者に提供できるので販売促進につながり、自給率がアップする。その結果、農家も生産意欲が湧き農業に専念できる。

「大熊久美子氏」

現代の食生活は、インスタント、冷凍、レトルトの食品に加え、コンビニ弁当、スーパーの惣菜など中食も増え、これらを合わせると家庭での利用率は平均で5割を超えており、2001年のBSE発覚以降食品の偽装事件が続き、その後中国ギョーザの中毒事件が起こるなど、食への不安が広がり消費者の地産地消の意識は強まった。食料自給率向上を望む声も国民の8割以上から上がっている。

しかし、不況の影響で弁当を始めとした食品の安売り合戦が始まり食品企業は安い輸入の原料にシフトした。消費者はスーパーでは国産の野菜を選んで買っているのに、加工食品に関しては一部しか表示義務がないために国産か輸入物かわからずに食べている。自給率の向上や農業の活性化を図るには、中食や外食に依存している今の食生活をまず見直す必要がある。



—鼎談—

大熊:自給率を上げるためにには、農家が農業を続けられるような農業政策や農業のあり方が必要だと思うが、戸別所得補償で「農業を続けて生きたい」「農業をしよう」と思う人が増えるのだろうか。



駒谷:直接払いをきちんとすれば、ある程度の所得に近づくので可能。今、農業をやめる人たちの主な理由は、農業が嫌いなわけではなく、農業では食べていけないからだ。日本の農産物は品質が良く、安全・安心といわれているが価格が高くて輸出できない。直接払い制度で価格が下がると、輸出も可能だ。

大熊:所得補償が8割もあると農家の生産意欲が低下するのではないかと危惧する声もあるがヨーロッパではどうか。

中原:ヨーロッパでは、財産がある中産階級の人が社会の中にしっかりと存在するということが「社会が安定する」という考え方。だから、農地があり、家畜がいて家屋のある小資産家の農業者は大事だという思いが国全体で共有されている。所得補償を実施することで農家は意欲的にしかも安定的に農産物を作る。そうすることによって農産物を消費者に安く提供でき、自給率は上がるはず。

大熊:所得補償をきちんとすると、生産物の価格はそれほど高くなくとも農家は生活できる。農産物も低価格で流通できる。そうすると消費者は国産品を安い価格で購入できるので、税金で所得補償しても私たち国民にとってプラスになるということですね。

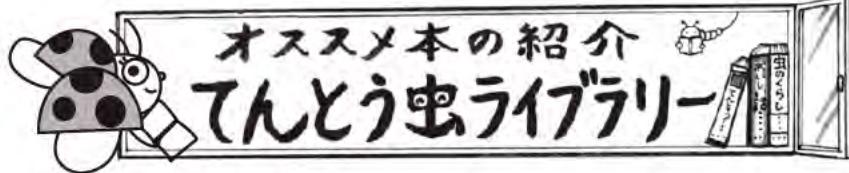
では、農業を良くし、守っていくためにそれぞれのお立場で一言。

駒谷:生産者に税金を使って直接払い(所得補償)というと莫大な予算が必要と思われがちだが、官公庁の公益法人(400)や全農とホクレンの関連会社(290)を見直し簡素化するとそれほど大きな予算でなくてもできる。

中原:人口540万のデンマークでも農林省や農業関係組織が一丸となって豚肉、ミルクを輸出している。それで生き残らなければならない国だから戦略は一致している。自給率200%の北海道は農協、行政、消費者が一体となって政策を見極めていく必要がある。

大熊:最終的に買って食べるには私たち消費者。それは自給率の向上に結びつき生産者を守ることにもなっていくだろう。本気で自給率を上げ農業を守り食の安全を守るのであれば、そうできるような政治を生むように私たちが選んでいくこと、そして食べ方を選んでいくこと、それが大切だと思う。

今回の参加者は81名とやや少なかったものの、年配者から現役の学生まで幅広い年齢層の方たちが参加し、このテーマが職種を問わず社会的に広く関心を持たれていることが伺えた。参加者からのアンケートでは、戸別補償制度への関心が高く、具体的でわかりやすかったとの感想や食と農への考え方が変わったとかあらためて自分の食生活を見直してみたいとの感想も寄せられた。



2020年農業が輝く

著者:相馬 晓

発行:北海道新聞社

発刊:2004年3月

1,890円

一冊の本との出会いは、人との出会いに似ているように思います。

「2020年農業が輝く」この本との出会いにより、私は「食」その先にある「農」について関心を持つようになりました。本の中で北海道農業は暗いが、間違いなく出口のあるトンネルの中にいる。そのトンネルの出口は2020年である。と、語られた相馬先生のお話に、これから北海道の食と農に明るさと希望が持てました。

こんなにも熱く北海道農業について語られた相馬先生が惜しまれてなりません。

(札幌市 中澤 ふみ)

中公文庫「にぎやかな天地」 著者:宮本 輝

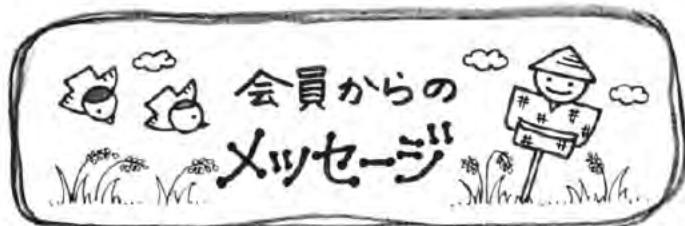
発行:中央公論新社 発刊:2008年4月 660円(上)620円(下)

物語は、ある老人から日本に伝わる発酵食品を網羅した限定本の制作を依頼されたところから始まる。納豆、ぬか漬、醤油、味噌、酢、鰹節などの日常品から鮒酢(ふなずし)や熟酢(なれずし)などの珍味まで紹介されている。鰹節が発酵食品だったというのは、本書で初めて知ったが、合点がいった事が一つある。文中に削った鰹節に熱湯を入れ、ほんの少しの醤油をたらした汁を美味しいと食すところがある。私も子どもの頃、鰹節とろろ昆布を椀に入れ、醤油と湯を注いだ吸い物を美味しく食べた覚えがある。今その吸い物を再現しても、昔のように美味しく感じるのは、鰹節の質の問題だったのだ。一番黴(かび)、二番黴、三番黴と発酵させていくことにより「本枯れ節」が出来上がる。最近の鰹節は、発酵食品とは言えないものが多いのではないか。

『ひとつの国が、経済的な発展にしゃかりきになるときは、どうしても大量生産、大量消費っちゅう時代を避けられへんけど、それによって失うものは、あまりにも多いな。五十年かかって失ったものを取り戻すには、その倍の年月がかかるような気がするわ…』

本書は、発酵食品のことを説明するための本ではなく、発酵食品を通して、生きることの意味を問いかける小説である。

(札幌市 上野 育)



「食べものが生みだす日常の楽しみ」

札幌市 松本 香

日頃、何気なくしている色々な「食べもの」の話。結婚して、もう一人のお母さんができてからそれがさらに楽しくなりました。以前から参加している小麦トラストの話題をはじめ、自家製の梅干し・食パン作りのコツや失敗談、食に関する本まで、メールを送り合う良きメル友でもあります。私の母は、自給ネットや小麦トラストに参加するまでは食や農業への関心は高くありませんでしたが、空とぶてんとう虫や小麦通信で生産地の現状や生産者・メーカーの思いを知ってから、道産原料を使った食品や生産者の名前が入った食材に注目し、積極的に購入するようになりました。

もう一つの楽しみは「2人のお母さん」と一緒にランチへ出かけること。盛りつけや食材の彩りに歓声を上げ、味付けは何なのかと首をかしげ…別腹のデザートが終わった後はコーヒーを飲みながらゆっくりおしゃべり。「食に対する思いや好みが似ていてよかったです！」と嬉しくなるひとときです。3人そろって会える機会は少ないですが、また楽しいランチ会ができるよう、お互い元気に過ごしていけたらと思います。

たまには日中頑張って働いている「3人の旦那さん」のために、夕食会も必要かな？

「七年間の北海道生活を通じて」

札幌市 太田 愛子

『あなたは嫁に出したようなものだから、好きなように好きなところに行つていいからね』。今から7年前、地元沖縄から離れ、北海道で大学生生活を始めようとする私に母は言いました。結局、母の言葉と反対に、今年から地元に戻り、社会人として働くことになりました。北海道に来て初めての冬、雪道で転んだ回数はなんと25回でした。その後、年々減り、今年は3回のみでした。雪道を歩く技術を習得して来たように北海道の生活の中でたくさんのことを学ぶことが出来ました。その一つ一つを上げることはできませんが、自給ネットを通じてもたくさんの人たちから色々なことを教えていただきました。自給ネットで出会ったのは、目をキラキラ輝かせて夢を語り、実現に向かって進んでいる大人たち(私自身も20代半ばの大人ではあります)でした。その方々の存在がこれから社会に出る私に希望を与えてくれました。

今や第2の故郷である北海道での日々や、皆さんから学んだことを忘れずに沖縄での新生活を過ごしていきたいと思います。

● ● ● お 知 ら せ ● ● ●

NPO法人北海道食の自給ネットワーク 第6回総会のお知らせ

第6回総会を下記要綱にて開催します。2009年度の活動を総括し、新たな2010年度の活動計画を決める総会です。

時節柄ご多忙とは存じますが、是非ご出席下さいますようお願いいたします。

日時：3月28日（日曜日）午後1時～

会場：佐藤水産文化ホール 札幌市中央区北4条西3丁目
交洋駅前ビル 3F（JR札幌駅南口正面）

尚、葉書を同封しましたので「出席・欠席」のいずれかに○をつけ、
3月23日（火）までに必ず投函して下さい。

※欠席の場合は委任状にもなりますので押印を忘れずにお願いいたします。

総会後は、久々のミニ講演会をします。設立から自給ネットワークと共に歩んできた大熊事務局長のミニ講演です。設立から今までの経過や意志ある活動の意義、社会の変化など、肩のこらないトーク企画でおくりします。
総会の後、引き続き是非ご参加下さい。

お茶菓子付き参加費：200円（当日いただきます）



年末、年度末とどうしてこんなに慌しいものでしょうか。節目や締切門番の怖さに「いい子でいたい」と叱咤激励している自分がいます。気分カリカリおせちを作ながら、お正月が過ぎるといつもの明日ではないか、節目なんて！でも、除夜の鐘が鳴るまでに終えて迎えた“明日”は、生まれ変わったような気分です。やっぱり節目番は必要かも。

「空とぶてんとう虫」44号をお届けします。沢山の会員の方に原稿をお願いしました。耳元でお話を聞いているように心地よい文が綴られています。そして節目で飛び立つてんとう虫たちの季節です。皆さんの感想をお待ちしています。

（事務局 萩島礼子）