

2010.6.25 VOL.45



3月28日、佐藤水産文化ホール(札幌市)にて、NPO法人北海道食の自給ネットワーク第6回総会が開催されました。大屋敷和夫さんが議長に選ばれ、2010年度活動計画案は全て承認されました。

総会終了後、会員の富塚とも子さんによる「遺伝子組み換え作物の最新情報」のミニ講演があり、参加者からは分かり易いお話だったと好評でした。

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

酪農の現場から

ルポライター 滝川 康治

「牛乳は国産だ！」は本当なのか

ホクレンなどが進める牛乳消費キャンペーン「ミルクランド北海道」のCMが、「牛乳は国産だ！」のフレーズをくり返す。北海道を売り込むポスターには、緑あふれる牧場で草を食む牛も登場する…。それらを目にすると、北海道酪農について誤った情報を発信しているのでは、と疑問に思う。

生産地は日本だが、牛乳の源になる飼料の多くはアメリカなど外国産。安い値段で買えるから、輸入穀物の約半分は家畜向けにまわる。世界の飢餓人口は9億人を超えたが、牛たちにはトウモロコシと大豆粕を中心に大量の穀物を与える。

店頭にはミネラルウォーターより安い牛乳が並び、牛は肥満や疾病(内臓や乳房の疾患、代謝病、繁殖障害など)にあえぐ。1960年代半ばに55%あった日本の飼料自給率は、現在は25%前後。草資源に恵まれた北海道でも、穀物飼料の輸入が増え、牧草まで輸入している。草地面積に比べ、牛の数が多すぎるのだ。



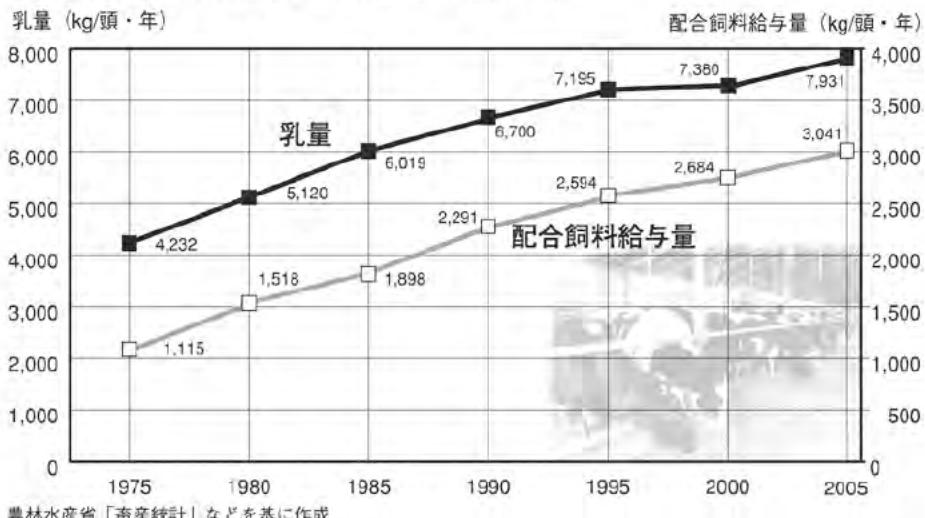
*「第四胃変位」と呼ばれる消化器病の手術場面。
放牧主体のときはあまり発生しなかったが、
穀物多給とともに増加傾向にある。

北海道酪農はいま、平均飼養数が100頭／戸(うち経産牛は60頭程度)と多頭化が進んだ。この30年ほどで生産量は倍増し、

1頭あたり年間乳量が8000キロを超えた。穀物などを混ぜ合わせた配合飼料の給与量は年間3トンあまりに上る。別項のグラフで、乳量と配合飼料の相関関係が一目瞭然だ。牧草中心のニュージーランドの平均乳量は4000キロ台と本道の半分だから、“道産生乳”的50%前後は配合飼料の力で生みだされる。「牛乳は国産だ！」とは、とても言えない。

日本では、カロリーベースの食料自給率を算出するとき、「輸入飼料による生産

■ 1頭当たり年間乳量と配合飼料給与量の関係



農林水産省「畜産統計」などを基に作成

部分」が差し引かれる。だから、輸入穀物に与えて生産される乳・肉製品を消費するほど自給率は低下していく。近代畜産のあり方を見直し、畜産製品の消費量を減らさなければ自給率アップは難しい。

土から引き離される動物たち

日本の乳牛の多くは、生後14ヶ月前後に人工授精で交配させ、2歳になるころ初産を迎える。泌乳期間は10ヶ月ほどで、1年に1産が目標。ホルスタイン種の乳牛は、良質の飼料と適当な運動、ストレスの少ない環境で飼うと、20歳くらいまで寿命があるという。酪農家出身の私の少年時代(60年代)、わが家の最高齢牛は14歳だったと記憶する。昔は7～8産、10歳前後の牛がざらにいた。

今では、2～3産(5～6歳)で多くが廃用牛にされ、屠場に送られる。高栄養の穀物飼料などの力で大量の生乳を搾り取り、酷使するため長持ちしない。大規模経営ほど平均産次が短く、疾病や事故によって淘汰される割合が高い。

畜産は、その地の風土に根ざし、人間が食べられないものを家畜が利用し、そこから得られる乳や肉などを人間がいただくことが基本。牛は、巨大な第一胃に棲息

する微生物の働きによって、草類を栄養物に代えられる優れた動物だ。

牛の生理や生態、習性に適った飼い方をすると、人間に恩恵を与えてくれる。それには放牧酪農が欠かせないが、北海道では全体の2割にも満たない少数派だ。成長した牛たちの多くは狭い畜舎のなかで飼育され、土から引き離された状態で一生を終える。「搾乳時に汚れるので邪魔」などの理由で、大規模農場では断尾(注=輪ゴムで締めつけ、尻尾を腐り落とすこと)をするところも多い。

アニマルウェルフェア(家畜福祉)研究の第一人者、佐藤衆介さん(東北大大学院教授)は、「日本の家畜の特徴は、拘束と繋留、濃厚飼料の多給にある」と指摘する。こうした畜産は健全なのか。ストレスにさらされる飼育環境のなかでつくられた畜産物は、安全で美味しいものといえるのか——食卓に上る畜産製品を口にする前に、少しでも考えてほしいものだ。

道内各地の実践例に触れてみよう

この40年間で鶏、豚、肉用牛の順に循環型の畜産が崩壊し、最後に残った酪農も大きく変貌を遂げた。土から離れ、適正規模を超えて多頭化を進め、穀物多給によって生産量を増やす、アメリカ型酪農が多数派を占めるようになった。

しかし、明日への希望を感じさせる実践は各地に存在する。

根釧地方で続く「マイペース酪農交流会」に集う人たちは、草地面積に応じた適正規模の経営を追求してきた。牛に無理をかけず、高泌乳を避ける。放牧を採用し、完熟堆肥を草地に還元して環境や牛・人間に負荷の少ない酪農をめざす。

交流会の中心メンバー・三友盛行さん(中標津町在住)の牧場では、40年間にわたり「1ヘクタールに親牛1頭」の基本を守る。配合飼料の量は年間約400キロ(全道平均の13%)、生産乳量は約170トン(1頭あたり5000キロ弱)だが、諸経費が少ないので所得率は高い。牧場内ではチーズ工房も営む。入植時に木を伐りすぎた反省から、植樹に力を入れる。大規模酪農との違いは「自立しているかどうか」だと三友さん。ここで研修を重ね、新規就農を志す若者も多い。

旭川市郊外に『クリーマリー農夢』(佐竹秀樹さん経営)という、8頭ほどの乳牛を飼い、乳製品もつくる小さな牧場がある。親牛たちは一年中、放し飼いにされ、好

きなときに牛舎に入りできる。搾乳と濃厚飼料の給餌以外、牛は繋がない。採光に気配りした手作りの牛舎は、敷き藁をふんだんに入れて清潔に保っている。牛は家族の一員、1頭ずつ名前をつけ、よく声をかける。「酪農教育ファーム」に登録し、酪農体験の受け入れにも力を入れてきた。ここは、熱心にアニマルウェルフェアの向上に取りくむ牧場である。

ほかにも畜産本来のあり方に忠実に生きる農家は各地にいる。口蹄疫の本道上陸に対する防疫面の課題はあるが、こうした現場を訪れて体験することから酪農・畜産の現状に触れみてはどうだろうか。

わずか40～50年前まで、乳製品の摂取量は少なく、肉は“特別な日の食べもの”だった。今は消費量が多すぎるのだ。国内の飼料作物や食品残さなどで生産できる畜産製品の量を超えて消費しない——それが「食の自給」を高める近道ではないか。かつての日本型食生活に戻していくほうが健康的に生きられる。

三友さんは、「日本には年間1万2000トンもの牛乳・乳製品の消費（うち輸入分は3分の1）なんていりません。国内資源からは400万トンしか牛乳を搾れないのだから、それを必要な人が適宜、摂る。草主体のところで酪農・畜産をやり、そこで生産されたものを食べるだけでいいのです」と提案する。同感である。

口にする量を減らせば、多少値段が高くても消費者の懐は痛まない。自給を基本にした酪農・畜産への転換に伴う生産者の減収分は、農業環境の保護や生物多様性の保全、アニマルウェルフェアの改善に役立つ取り組みと位置づけ、直接支払いの対象にしていくといい。EU（欧州連合）に参考事例はたくさんある。

残念ながら、多くの酪農家にとって最終ユーザーは乳業会社であり、消費者のことまで考えが及ばない。動物相手の現場は大変ではあるが、消費者は同情的すぎるのではないか。問題点があれば、時に叱咤激励する仲間であってほしい。

■滝川 康治(たきかわ・こうじ)氏プロフィール

1954年、北海道下川町生まれ。名寄農業高校酪農科卒。和光学人文学部中退。ローカル紙記者、酪農業などの後、「半農半X」のルボライター。月刊誌『北方ジャーナル』に「"農と食"北の大地から」を連載中。著書に『狂牛病を追う—「酪農王国」北海道から』(七つ森書館)、『核に揺れる北の大地』(同)など。下川町在住。



食の思い出の季節の話題

のつれづれ日記



「抹茶の誘惑」

札幌市 社会保険労務士 八重崎聖子

うれしい新茶の季節です。この時期限定の抹茶を使ったお菓子や飲み物が出ます。抹茶好きの私は、ついつい手が伸びてしまいます。抹茶ロールケーキ、抹茶チョコ、抹茶あんみつ、抹茶プリン、抹茶アイス…。香り豊かな新茶の傍らに、こんな「ほろ苦スイーツ」があれば、幸せです。

5年ほど前から茶道のお稽古に通っています。これも抹茶好きゆえのこと。お茶碗の中の抹茶に、釜の湯を柄杓でくってそっと注ぐと、なんとも言えない深い香りが立ちのぼり、心を落ち着かせてくれます。時間が止まったような静かな茶室の中でいただく、季節の和菓子と薄茶。日本人でよかったと思えるひと時です。

茶を飲む風習は、奈良時代、遣唐使や中国に留学していた僧たちによって日本に伝えられたといわれています。日本に茶の木が植えられたのは、平安時代。最澄が、学僧・永忠とともに唐から帰国したときに、茶の種子を持ち帰り、比叡山のふもとに植えたのが始まりだそうです。

その後、唐と日本との交流が途絶えたことで、茶を飲む習慣は一時的に衰えますが、平安時代末に宋との国交がひらけると、宋で禅を学んだ栄西(日本臨済宗の祖)が、良質の茶の種子や器具を携え帰国し、新しい茶の点て方(抹茶法)を伝えました。

現代の私たちが、今こうして抹茶を楽しむことができるのは、栄西禅師のおかげというわけです。栄西は、茶は単に飲んで楽しむだけではなく、病に効く薬であると、茶の効能などを「喫茶養生記(きっさようじょうき)」という書物にまとめています。

私のお茶の先生は84歳ですが、とてもお元気で、いつも着物姿でにこやかに迎えてくれます。抹茶が健康にいいというのも、うなずけます。

何かと暗い話題の多い今の世の中、心配事は尽きません。効率を追い求め、相変わらず時間に追われるよう過ごしてしまいかがちです。だからこそ、四季の移ろいを感じる時間を大切にしたいと思います。

初夏を迎えた北海道の木々のような、きれいな緑色のお菓子を見かけたら、その誘惑に身を任せてみませんか?野点に出かけてみませんか?心と体に効く抹茶、おすすめです。



北海道の食レポート 地域の食にズームイン



「詩とパンと珈琲 Mon Coeur(モンクール)」

札幌市中央区北3条西18丁目2-4

北3条ビル1階(南向き)

TEL 011-611-3747

平日: AM 11:00 ~ PM 8:00

土曜: AM 9:00 ~ PM 6:00

日・月・祝休

行ってみよう!



近代美術館近くにあるパン屋さん。昨年のクリスマスイブにオープンしました。ご主人の高橋さんが作る自家製酵母のパンは、小麦もライ麦もパンの中に入る材料も道産や国産にこだわったものばかり。ドイツ系のライ麦パンはザワーイタクを使用してどっしりと、また野菜ソムリエの引き売りの八百屋さんが持ってくる旬の有機野菜などを使った手作り創作パンなど、バラエティ豊かな美味しいでおもしろいパンがいっぱいです。中でも人気は、7つの豆のライ麦パン。ライ麦と豆の相性が抜群です。最近は、黒ビールを使ったライ麦パンを作ったり、お客様からの依頼でスペルト小麦にも挑戦中! その次はホップを使ったパンもやってみたいと、毎日面白い事をどんどんやっているのでいつも色々なパンに出会えます。

そしてモンクールのもう一つの楽しみが、奥のカフェコーナー。パンと一緒にパートナーの城さん特製のネルドリップの珈琲を飲む事が出来ます。城さんは詩人でもあり、カフェには色んな詩の本がいっぱい。詩の世界に浸りながらゆっくりすごすことができます。2ヶ月毎に詩の朗読ライブを開催。「詩のボクシング」2009年



度北海道チャンピオンの松本直人さんの読み語りパフォーマンスで、城さんの書きおろしの詩や観客の持ち込みの詩など色々なものを読む楽しいLive。

詩とパンを通しておもしろいことをやっているのでぜひお店に行ってみてください。

■次回の詩の読み語りLiveは

7/10(土) 13時~/15時~/各1時間程度 料金は投げ銭。

(事務局 本村雅幸)



大豆プロジェクト活動方針

大豆プロジェクトリーダー 五十嵐美由紀

春先の天候不順で農作業が遅れ、大豆の播種はどうなるのか大変心配しましたが、

5月10日に播種を終え、今年も生産者と消費者を結ぶ「作り支え」「食べ支え」を目的に11年目を迎える大豆トラストがスタートできそうです。

出前料理講習会は4年目となります。スタッフお勧めの大豆料理を通して道産大豆の美味しさを伝え、トラストの輪を広げていきます。また、「大豆製品お楽しみセット」の見直しを行い、つながりのできた加工業者さんと連携しながら、トラストを知ってもらう取り組みを検討していきたいと思います。

自給ネットワークの会員さんで、他の組織に所属する方から「大豆トラストの活動を紹介し、募集の案内をしたい」というお話を頂きました。食や農に関心があり、実際に活動している人たちがつながったら、もっと「作り支え」「食べ支え」運動が充実したものになると思います。

11年目を迎える大豆トラストに皆さんも参加してみませんか？

- ・6月下旬案内
- ・ファームレター発信
- ・8月下旬 「大豆畠の見学と交流会」
- ・11月大豆発送予定
- ・2011年3月「トラスト味噌発送」



小麦プロジェクト活動方針

事務局 萩島 礼子

昨年の小麦トラストは天候不順の上、収穫期の長雨による穗発芽の発生と赤カビ病の問題が起き、小麦トラスト事業始まって以来、はじめて事業中止という言葉が頭をよぎった年でした。しかし、生産者、JA、製粉会社の皆さんのご尽力により2009年度の小麦トラストを実施することができました。この間生産地の状況を関係者の皆さんから逐次伝えていただき、トラスト運動の意義を参加者全員で共有することができ、学ぶことの多い年でした。小麦の自給率は現在14%。プロジェクトではこれからも食料自給率向上の意義や北海道の農業情報、生産者や畠の様子を小麦通信やファームレター、トラスト製品をとおして発信していきます。更に今年は、札幌市立高校のデザインアート科の生徒に小麦トラストのポスターを描いてもらいました。公共機関、一部店頭に掲示しますのでご期待ください。

現在プロジェクトは、7月10日の産地見学交流ツアー実施に向け準備をすすめています。今年はキタノカオリやホクシンの産地である岩見沢へ行き、トラスト畠の見学や生産者の皆さんと昼食を共にしながら交流を深めます。初秋には、加工メーカーと製品開発を行い12月から3月までの4ヶ月間会員の元へお届けするトラスト製品を決定します。このように小麦トラストは多くの人たちとの連携の上に成り立っています。

自給ネット会員の皆さんをはじめ、広く道民のみなさんにこの輪が広がることを願っています。

=小麦トラスト今後の活動=

- ①ファームレター発送2回(生産者、畑の様子紹介・ツアーレポート等)
- ②産地見学交流ツアー(岩見沢市 7月10日実施)
- ③パン作り教室(れもんベーカリー 10月14日)
- ④トラスト製品の発送(12月~3月、毎月1回、計4回)
- ⑤小麦通信発行(農業情報、メーカー紹介、生産者の声等、製品発送時に同封)
- ⑥意見交換会(消費者、生産者、メーカー、JAなど 3月開催)



食育プロジェクト活動報告

「2010年度★新たな試みがいっぱいです！！」

食育プロジェクトスタッフ 谷口まどか

《テーマは"環境"》

テーマに「考えよう！食と環境のつながり」を掲げ、より充実した内容で、全6回の講座を開催します。食の問題と密接な関わりを持つ"環境問題"に触れながら、様々な角度から、食の楽しさ、大きさを、総勢26名となったスタッフ一丸となって、子供たちにしっかりと伝えて行きたいと思います！

第1回 6/19(土)「はじめよう！まずは、料理の基本から！」

～だしの取り方、包丁の使い方、地産地消～」

第2回 7/17(土)「からだと地球にやさしい食事ってどんなの？！」

～栄養バランスと、旬の食材～」

第3回 8/21(土)「漁師さん直伝！新鮮な魚は旨い！」

～とれたて魚料理と、海と環境のお話～」

第4回 9/25(土)「畑は生きている！有機野菜との出会い

～自然と共生、循環型農業～」(現地学習)

第5回 10/23(土)「札幌の台所 中央卸売市場へ行こう！」

～生産地から、家庭の食卓に並ぶまで～」(現地学習)

第6回 11/27(土)「さあ、挑戦だ！旬の食材で、バランスの良い食事を！」

～オリジナルメニュー作りとグループ発表～」

《新任の先生登場》

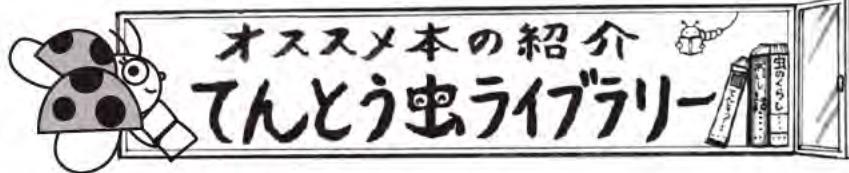
今年度から、新たな担任役として、小学校教諭の本間徹郎先生をお迎えしました。叱る時はしっかり叱るという、自称？！カリスマ先生の活躍に期待しています♪

《藤女子大学との提携》

藤女子大学と「提携」という形で、人間生活学部食物栄養学科・准教授の菊地和美先生、そして9名の学生さん達と一緒に活動することとなりました。「学」と「民」とが互いに良い形で、協力体制を築いて行けたらと思っています。

《初の「スタッフ勉強会」実施 5/20(木)》

藤女子大学の菊地和美先生から、食育の基本概念や意義、調理学の視点から見た食育のお話を、そして事務局長の大熊さんからは、今迄の食育活動から見えてきた子供たちの食の現状、食育への熱い思いを、お話をいただきました。子供の頃の食の記憶は、家族の思い出と共ににあるということ、そういう五感で感じる食体験の積み重ねが、豊かな食生活、そして人間形成の上で、如何に大切であるかということを学び、大変有意義な時間となりました。



「有機農業で世界が養える」著者：足立恭一郎

発行：コモンズ 発刊：2009年

1,260円

「これは、まさに『コペルニクス的転回』だ…」で書き始められる本書。まさに著者が、はしがきで述べているとおり、これまで有機農業に対して批判の根拠になっていた「常識」を引っくり返す本が出版され評判になっています。「常識」というのは、「日本全国が有機農業になったら、収量が減少するので自給率はさらに低くなり、金持ちしか買えなくなる」というもの。

一方、地球人口が増大していくなかで、マスコミを通して世界各地の食糧問題が常に取り上げられています。その解決として、遺伝子組み換え技術が救世主のように持ち上げられています。非常に作戦的なものを感じます。

本書は、米国ミシガン大学の研究チームによる論文をもとに、慣行農業よりも有機農業の方が農産物の収量は優れていることを科学的に解き明かしています。著者の足立さんは農水省に在籍していましたが、退官されるまで有機農業の推進を主張し続けていて、ミシガン大学の研究論文に出逢ったことを「長く恋焦がれてきた恋人に出逢ったようだ」と述べています。

科学的な裏づけを明確にさせている本書は、これから農業の進むべき方向を明るく照らしているヘッドランプそのものです。

(札幌市 笛木 康雄)

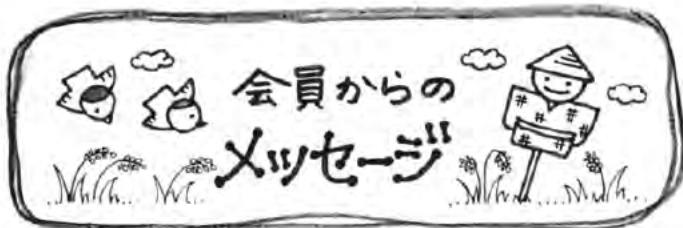
「リンゴが教えてくれたこと」著者：木村秋則

発行：日本経済新聞出版社 発刊：2009年 892円

この本では、絶対に不可能と言われたリンゴの無農薬・無肥料栽培を成功させるに至るまでの木村さんの試行錯誤が描かれています。一般に無農薬にすると虫に喰われて商品にならなくなる肥料を減らすと収量が下がると言われています。しかし木村さんは、自然を観察しいかにしてその姿を再現するのに取り組み様々な発見をされました。これまでの「常識」とはまったく異なる発見がたくさんあり興味深いキーワードがたくさんありました。

「農業は非効率なやり方が実はもっとも効率的になることもある不思議な世界」。私がもっとも印象に残った言葉です。農薬や肥料だけでなく農作業機械にも頼らない農業に未来がある。「農学部」で勉強した私にとって違和感がないと言ったら嘘になりますが、日本の耕作放棄地がなくなり、農業があこがれの職業になる社会にしたいと思う私にとってとても大切な言葉に思えました。読む立場、考え方によって様々な意見はあると思いますが、木村さんのリンゴに対する姿勢はすばらしく、農業に関心を持つ方なら何か感じ取るものがある本ではないでしょうか。

(札幌市 横田 麦穂)



「食育～保育士を目指しています」

士別市 宍戸 直子

きっかけは2年前、農業関係の職場で働き食育という言葉を毎日のように耳にした事から始まりました。それまでは家庭での子育てに追われ、そんな事を考える余裕もなく暮らしていました。しかし「知る」事で興味の幅が広がり、次第に目標へと変わっていきました。そして、市開催の食育セミナーに参加し、大熊さんのお話に惹きこまれ、「私にも何かできるのでは、いや、やりたい」という気持ちが高まり、講演終了後に直接お話する機会を頂きました。食育はボランティアで仕事にするのは難しいと聞き、保育士という専門を持った上で活動をしたいと思うようになりました。現在取得を目指しています。

しかし、現実はそう思い通りにはいかず、家庭や5歳になった子どもとの予定を優先する毎日に流されて、なかなか一歩を踏み出す事ができずにいます。今の状況で出来る事を実践していくならなあと思っています。

まずは地元の新鮮野菜を買い支え、食べ支えて家族の健康を守りつつ、自分が輝ける道に向かって少しずつ進んでいきたいと思っています。

「国産品を買おう」

札幌市 佐藤 葉子

私はスーパーで働いています。「自給率アップのために国産品をたくさん売ろう！」というスーパーではありません。(そういうスーパーが理想ですが…)

去年の中国毒入り冷凍餃子事件の直後は、お客様も国産、国産という感じでしたが、最近はその影響も少しずつ薄れてきたような気がします。でも事件の影響で、売り場に国産の品物の数が増えました。売れない商品は売り場から外されてしまうので買い続けているお客様が着実にいるということです。不況のため消費者は安い品物を求め、スーパー側も、そういう消費者に合わせてより安い品物を提供しようとしています。しかしごスーパーが努力するというよりは、生産者に無理を言って価格を安くさせていることが多い現状です。消費者は生産者のそういうご苦労に全然気づかず、両者の間には深い溝が出来ている気がします。

生産者と消費者が直接取引きする直売所やネット販売、前払い方式で生産者に作っていただき消費者が購入するシステムが、もっと広がるといいなと思います。そして、生産の方々が安心して作れるようになって欲しいと思います。

作ってくださる人がいなくなったら、私たちは買いたくても買えなくなるのですから。

お知らせ



メーリングリスト登録のご案内

参加してね！



メーリングリストが変わります。今までのメーリングリストがリニューアルされて新しくなります。もっと活発に情報を共有できるようにしていきたいと思いますので、会員の皆さんのお登録をお願いいたします。

メーリングリスト登録希望の方は、事務局info@jikyuu.netにメーリングリスト登録希望と書いてメールを送ってください。

7月中に新メーリングリスト開始予定です。

ちょっと興味のある方、挑戦したい方
大歓迎！

プロジェクトスタッフ募集

参加してね！



自給ネットでは、小麦トラスト・大豆トラスト・食育講座の3つのプロジェクト活動を行っています。各プロジェクト事に自給ネットの会員さんがスタッフになって活動ををすすめています。是非、あなたもプロジェクトスタッフとして活動してみませんか？経験などなくても大丈夫！みんなで意見を出し合いながら企画を立て運営していきます。ご希望の方は、希望のプロジェクトを事務局大熊・蓑島までご連絡ください。また、事務局スタッフも募集しています。

(事務局)TEL090-2818-5502, E-mail:info@jikyuu.net



私事で恐縮ですが、今年の3月下旬、某バスター ミナルの階段を全速力で駆け降りようとして落ち、背骨の圧迫骨折で10日間入院しました。階段の途中で座り込んでいる私に通りがかった何人の方が声をかけてくれ、駅員さんを呼びに行ってくれたり、救急車の手配をしてくれたり、傍につきそってくれたりと本当にありがとうございました。搬送中の救急車の中では激しい痛みに「くくー」と歯を

食いしばりつつも、湧き上がって来る好奇心を押さえ切れず(なんせ初めて乗ったので)、車内をキヨロキヨロ観察してしまいました。3月末の自給ネットの総会は入院中の為出席できず、みなさんにご迷惑をおかけしてしまいました。申し訳ありませんでした。入院中はベッドで本を読み、人生を考えて過しました。

季節はめぐり、今は活動も完全復帰しました。「冬になったら痛むよ」の声に内心びくつきながらも元気にやっています。世界は美しく、人生は楽しく意義深いと改めて思います。生きているうちが花、かもしれません。みなさんどうぞお身体を大切に。ちゃんとごはんを食べ、気力体力満ちて、しっかりと生きて行きましょうね。

(事務局長 大熊 久美子)