



8月28日(土)、岩見沢市北村に於て大豆トラストの「大豆畑の見学と交流会」を行いました。トラスト畑の見学や野菜の収穫体験、バーべキューを囲んでの昼食、生産者との膝を交えての懇話など、実りの多い交流会となりました。

(報告記事9ページ)



7月10日(土)、岩見沢市に於て小麦トラストの「産地見学交流ツアーワーク」を行いました。トラスト畑での小麦の手刈りや、参加者全員での昼食作り、生産者との意見交換など充実した内容で、生産者と消費者の距離がぐっと近づいたツアーワークとなりました。

(報告記事7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

"食と環境のつながり"について考えること

藤女子大学 人間生活部食物栄養学科 准教授 菊地 和美

食育とは？

近年、「食」をめぐる課題には、①食の変化、②食に関する理解や判断力、③栄養の偏り、④不規則な食事、⑤肥満と過度の痩身、⑥生活習慣病の増加、⑦食に関する感謝の念、⑧「食」の海外依存、⑨食文化、⑩「食」の安全性などが挙げられています。

平成17年に施行された食育基本法によって、食育という言葉が広く使われるようになりました。食育は生きる上での基本であり、教育の3本柱である知育・德育・体育の基礎として位置付けられています。食育基本法では、家庭・学校・保育所など地域における食生活の取組みや食育推進運動の展開、生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化、食文化継承のための活動、食品の安全性、情報の提供および国際交流推進などという幅広い内容を含んでいます。

現在、日常のさまざまな経験を通じた「食」に関する知識と、「食」を選択する力や食生活を実践できる食育が推進されるようになりました。毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」として、各地で様々な食育の普及啓発活動が展開されています。食育は食を通じたコミュニケーションとして豊かな人間形成や栄養のバランス、食生活リズムという心身の健康増進をはかるため、家庭・学校・地域が相互に連携し、体験活動やイベント、情報提供の充実にむけて共通認識をもつことが大切ではないかと思います。

食料自給率を高めるには

「食生活指針の要点2005」(農林水産省)によれば、食料自給率を高めるには"ごはんなどの穀類をしっかりと"、"野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて"、"食事を楽しみましょう"、"一日の食事のリズムから健やかな生活リズムを"、"主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを"、"食塩や脂肪は控えめに"、"適正体重を知り、身体の活動に見合った食事量を"、"食文化や地域の産物を活かし、ときには新しい料理も"、"調理や保存を上手にして無駄や廃棄を少なく"、"自分の食生活を見直してみましょう"などが挙げられています。

食料自給率からみた課題としては、バランスよく組み合わせた食生活の

実現とリサイクルの促進、食品の廃棄・食べ残しの抑制などが考えられています。つまり、食料自給率を高めるには消費者と生産者からみた両方の課題があります。「FOOD ACTION NIPPON(農林水産省 平成20年)」は食料自給率向上の5つのアクションとして、

- ①「いまが旬」の食べ物を選びましょう
 - ②地元でとれる食材を日々の食事に活かしましょう
 - ③ご飯を中心に、野菜をたっぷり使ったバランスのよい食事を心がけましょう
 - ④食べ残しを減らしましょう
 - ⑤自給率向上を図るさまざまな取り組みを知り、試し、応援しましょう
- などを挙げています。しかしながら、食育に関する意識調査をみると今後の食生活の中で力を入れたいことは、「栄養バランスのとれた食事の実践」が61.1%(前年度比↑増)、「食べ残しや食品廃棄の削減」45.5%(前年度比↑増)、「地場産物の購入」が32.4%(前年度比→横ばい)、「生産から消費までのプロセスの理解」が9.9%(前年度比↓減)という数字をみても、生産から消費までの過程を理解することはなかなか難しいことといえます。

"食と環境のつながり"

循環型社会基本法(平成12年)が制定され、適正な3R(Reduce, Reuse, Recycle)によって環境への負荷をできる限り低減される社会の実践が提案されました。循環型社会とは適正な3Rを考え、天然資源の消費を抑制し、環境への負荷ができる限り低減される社会であります。ゴミ問題で大切なのは、1人1人が生活ゴミの排出者であり、自分の問題であるという意識をもつことが重要です。リ・スタイル(Re-style)は循環型社会として3Rを推進し、地球環境にやさしいライフスタイル、ビジネススタイルの構築を図ろうとするものです。食品廃棄物の発生量(平成17年度農林水産省、環境省資料調べ)1,896万トンと多く半分以上(1,058万トン)は一般廃棄物のうち家庭系廃棄物が占めています。食品廃棄物については、食べ残しやごみを減らす工夫とともに減少させることが難しいといえますが、一方では、リサイクルの実施率が上昇しているという背景もみられています。したがって、1人1人が食の自給ネットワークによる食育講座2010のように、地産地消や食品をバランスよく組み合わせる・食べ残しをしない・リサイクル・環境に優しいエコクッキングを実践することが大切だと思います。

エコクッキング(農林水産省)の5つのポイントでは、①食品の買い方・選び方、

②地球にやさしい家庭料理、③洗い物・後片付けの手順、④上手に食品を保存することが挙げられています。ちなみに、食の自給ネットワークの食育講座2010のテーマは、まさに"食と環境のつながり"でぴったりの内容です。

"フードマイレージ(Food Mileages)"とはチームが提唱した概念で、生産地から食卓までの距離が短い食料を食べたほうが輸送に伴う環境負荷が少ないという仮説です。1人当たりフードマイレージ(平成19年)では、日本は韓国の約2.8倍、アメリカの約3.0倍にもなるため、地産地消を取り入れることは環境面からのCO₂削減にも貢献できると思われます。食料の生産から消費・廃棄物処理にいたる過程で必要なエネルギーの総量をライフサイクルアセスメント手法により分析すると、米は6330kcal/kg、パン類加工により9510kcal/kgとなり、米がパンより少なく、加工の燃料エネルギーを減らすことで二酸化炭素排出量の削減が可能になります。環境負荷のライフスタイルを実践するには、1人1人の食生活の見直しが必要です。現在、北海道型食生活という新鮮・安心・安全・自然にやさしい豊かな食文化が示されています。これは、国内で活用できる土地や水、資源を大切にしようという考え方でコメを基本食料として中心におく食生活の見直しが課題です。

これらのことから、地域・学校・家庭におけるライフスタイルに応じた食育活動が大事になってくると思います。ヒトの嗜好は、「生まれる前から決まっている」(遺伝的因子)と「お母さんのお腹にいる時」(環境的因子)とそして「生まれてから」(社会的因子)によって作られていると言われています。ヒトの嗜好は特に離乳期から家庭や学校給食などの社会的経験が大事であると考えられ、家庭・学校・地域の間で食に関する情報の共有や食の体験という食育活動が大きいのです。地域における食育を通して、バランスよく組み合わせた食生活の実現や食べ残しを減らすこと、リサイクルの促進を行うことは食料自給率を高めることといえます。

今後はさらに、北海道型食生活を基本として食文化を継承しながら、食と環境のつながりを大切にした北海道食の自給ネットワークの食育講座2010を私自身が共に楽しみながら参加したい今日この頃です。

■プロフィール

菊地 和美(きくち かずみ)

藤女子大学 人間生活部食物栄養学科 准教授

札幌市民生局保育部(栄養職員)を経て、現在、藤女子大学人間生活学部勤務。

ハンセン病回復者と北海道をむすぶ会の事務局員として活動中。

NPO法人 北海道食の自給ネットワーク「まるごと学ぼう！食育講座2010」スタッフ。



食の思い出の季節の話題

のつれづれ日記



「家庭菜園を農家さんとの架け橋に」 苫小牧市 石田英人

きゅうりを完熟させると、ものすごく大きく、そして褐色になるんですね。

だいたいきゅうりって、なかなか実(身?)を隠すのが上手で、気づいたらすんごく大きなものが現れたり。

きゅうりの種を取ろうと、一本だけ熟すのにまかせていました。そしたら、実を探っているうちは次々と実を成らせていたのに、もう全く実が成らなくなっちゃった。次々と実を成させていたのは、子孫を残すために必死だったからなんですかね? で、一本種子を残せそうのができたから、それに全てのエネルギーを注ぎ込んでいるのかもしれない。

そんなことを知ることができるもの、自分で畑ができるようになったからです。

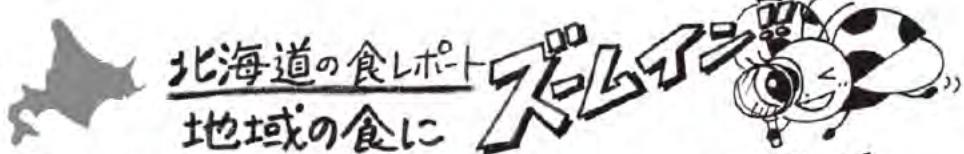
私の家には60m²くらいの畑があり、そこに大根、大豆をはじめ、14種類の野菜類を植え、その中に、虫除けなどの目的で宿根ハーブ類にニンニク、春菊、長ネギ、そして日陰にミツバなどがあります。こんなにいろいろできるのは、商品として作るわけではないからですけど、でも、いろいろ作るって楽しいです。多くの農家さんにとって、本当はこうやって沢山のものを無理の無い形で作りたいと思ってるんじゃないでしょうか。だけど、それでは経済的に成り立たないし、食料需要に応えるという責任も感じているのだと思うし、だから大規模少品種でやらざるを得ないと割り切ってるんだと思います。

こんなふうに、農業の現場を考えてみたりするのも、家庭で食べ物を作っているからでしょう。もちろん、思ったことが合っているかは分かりませんが、少なくとも何もしていないより「感じる」ことができるし、本当にそうなのか、農家さんに聞いてみたいとも思ったりします。

食や環境は本で学ぶこともできるけど、実際に野菜を作ったり自然の中に身を置くのにはかないません。で、都市の家庭菜園などを、農業の現場との架け橋にできないかと思います。例えば、家庭菜園で畑のプロの話が聞けたなら、それはきっと参考になるし楽しいでしょう。そして、その人とウマが合えば、「じゃあ、今度は農家さんの畑を見せてください!」っていうように話が弾むかもしれない。そうすれば、農業の現場を知り、食べ物がお店に並ぶまでの過程を知る。また、できればその農家さんやその地域の方が生産したものを買いたいと思うかもしれない。

それに、そんなに遠くない将来、誰もがなんらかの食べ物を育てなければならなくなる時代がくるような気がします。(大げさすぎますか? でも、そんなに信憑性のないことでもないはずです)

気づきの場として、家庭菜園が活用できないか、そんなふうに思うこの頃です。



伊賀の里「モクモク手づくりファーム」をたずねて

埼玉県八潮市 村田 均

三重県の山奥にある「伊賀の里・モクモク手づくりファーム」は今、全国が注目する農業法人の一つです。その理由は六次産業を主体的に行い、かつ成功している事例の一つだからと考えられます。「モクモク手づくりファーム」は、テレビをはじめとしたメディアにも度々取り上げられ、六次産業という言葉を聞いた人の中にはモクモクの名を知っている方も多いのではないかと思います。六次産業とは農業や水産業などの一次産業従事者らが、自ら流通や加工、そして販売に至るサービスにまで業務展開を行う経営形態を表します。たとえば昨今流行りの、農家が自分の農場でとれた作物を使って行うレストラン(農家レストラン)も六次産業の一形態だと言えます。

紹介が遅れました。私は、昨年まで主に小麦トラストで活動をさせていただいた村田です。小麦トラストに参加された人の中には憶えておられる方もいらっしゃるかと思います。筆者は将来、6次産業の形態に近い事業を興したく昨年度、将来の展望と就職活動を兼ねて三重県の「モクモク手づくりファーム」へ行ってきました。その時の事をモクモクの紹介と共に記していくべきだと思います。

モクモク手づくりファームは1987年伊賀を中心に生産されていた銘柄豚「伊賀豚」の生産者らが始めたハム工房が出発点です。当時から豚の生産、加工、自社での販売を行っていたため、現在の六次産業の根幹は既に出来あがっていたと考えられます。しかし、当時は最寄り駅からバスで約20分という立地が災いし、良くて一日数万円の売り上げだったそうです。それが、体験型のウインナー手作り教室を開設してから状況が一変し、売り上げ・来場者数も格段に増加していったとのこと。現在では、手作り教室以外にも麦酒工房、加工品直売所、農産物直売所、ホテルなどが出来上がり、園全体が農業公園となっているのです。その規模は創業当初と比べ格段に大きくなり、年間約50万人もの来場者を誇るまでになっています。

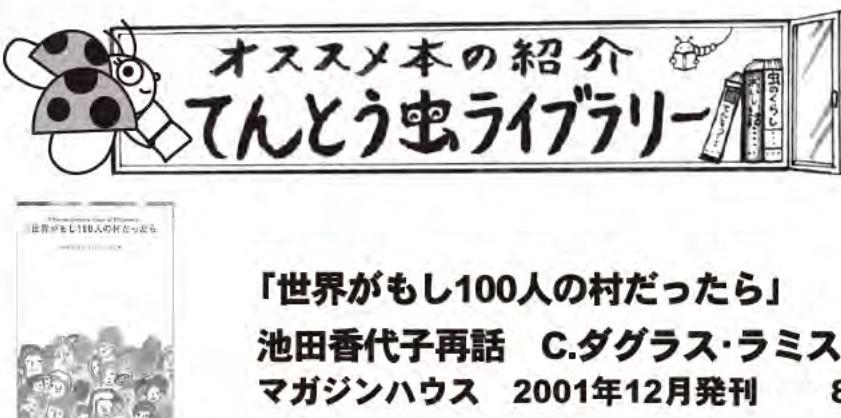
さて、実際にこの「モクモク手づくりファーム」を見てきた私ではありますが、名古屋からの遠さ、加えて最寄り駅からのバスの乗車時間に不安を抱かなかつたわけではありません。しかし、ファームに着いてみるとその不安は一気に払拭されました。本当にお客様が多いのです。特に驚いたのが意外に若いグループが多いこと、そして平日にもかかわらずバスがひっきりなしにやってきていました。当然のごとく、ファーム内は多くの人で賑わっていました。

ファームは、モクモク手づくりファームというブランドを前面に押しだした上で「農業」というキーワードを軸にテーマパーク化したような所で、先に書いたような手作り体験工房(ウインナーの他にパンなど)、動物とのふれあい広場、草の原木栽培、農家レストラン、自農場で収穫した麦を使用した麦酒工房、体験型農場「農

学舎」など農業を軸とした施設が数多く設置されています。そして年4回、モクモク手づくりファームに関する広報誌発行なども行っています。

最近、ますます「農」の重要性が唱えられ、他産業からの農業進出の話がメディアから伝わってきます。しかし、日本の農業に必要な姿は地域に根付き、大規模化しきることなく、如何に自らの商品に付加価値を付けて正当な報酬を得るかということにあると思います。加えて、その取り組みを自分達で上手く情報発信していくかが重要なのはと、「モクモク手作りファーム」への遊学にて考えさせられました。

そのような意味で正に「モクモク手づくりファーム」は六次産業の走りであるとともに、国内でも上位にランクする「農業」の成功事例なのだろうと思いました。



この話は2001年前後にインターネットを介して世界的に広まった相互理解・相互受容を訴えかける世界村についての話です。年齢、肌の色、富の配分、思想信条など、話題は多岐にわたります。その中に『20人は栄養が十分でなく、1人は死にそう（後略）』『75人は食べ物の蓄えがあり（中略）25人はそうではありません。17人はきれいで安全な水が飲めません』などの一節があります。

今現在の日本を始めとする先進国に住んでいる自分たちがいかに恵まれた環境にいるのか、そしてそのような自分たちがたくさんの食べ物を輸入し、それを無駄に廃棄している現実と照らし合わせることで食に対する意識の啓発につながると思います。また、『世界がもし100人の村だったら 3 - たべもの編』など、食に直結した続編も出ています。もとは子ども向けのメッセージではありますが、大人にとっても現代社会の抱える問題の根底を知るのに十分な読み応えのある本です。本書の初版は約10年前になりますからデータは現在とは多少の違いがあると思います。10年後の世界の変容を自分で調べるなど、知的好奇心をかき立ててくれる本もあります。

参考～2008年10月「総集編」(池田香代子著 マガジンハウス編集)刊行～

(札幌市 本間 徹郎)



小麦プロジェクトツアー報告 ～和やかな交流の中から～

小麦プロジェクトスタッフ 外所 裕子

今年の産地見学交流ツアーは、参加者少数の為、初めて3台の乗用車による乗り合いで現地入りとなりました。曇天の7月10日(土)今年の訪問地はキタノカオリとホクシンの生産地岩見沢。消費者、生産者、市役所、農業改良普及センター、JAの皆さんとスタッフを含め総勢32人が参加し、和やかな交流が行われました。

まずは岐阜ライスセンターグループの農場へ。トラスト小麦のキタノカオリ、ホクシンなど3種の小麦畠を一度に見学することが出来ました。それぞれの特性について説明を受け、刈り取り体験。小麦は品種によって穂の姿や茎の長さが大きく違うこと、さらには種を蒔く時期や肥料の与え方ひとつひとつが収量や品質に影響する話など、聞けば聞くほど改めて小麦栽培の難しさを感じ取ることができました。岐阜グループは十数軒の農家で構成されている「農業法人」で、耕地面積が広大なぶん施設や機械も大規模です。グループ所有の刈取り機のコンバインのタイヤでも大人の背丈を越えるほどの巨大さ。乗せてもらった運転席からの壮大な眺めに子供も大人も歓声を上げてしまいました。

昼食は地元産のキタノカオリを使ったニヨッキ作りに挑戦！コツは生地をまとめる時に練らないこと。コツを押さえれば作り方はとても簡単でした。生産者と消費者と和気あいあいと作ったニヨッキは、地場産トマトソースとよく絡み、お皿が綺麗になるほどでした。キタノカオリの美味しいパンや地場産野菜スープ、たっぷりの生野菜とおまけ(?)のポテトサラダでお腹も心も満たされた昼食でした。



その後の意見交換会では、「最近、顔の見える関係だとか、生産者と消費者の交流が話題にあがることも多くなってきたが、よりよい生産者と消費者の交流とは何だろう？」という生産者渡辺さんからの投げかけに、生産者の状況と消費者の希望など双方の意見が活発に交わされ、ツアーを通じお互いの距離がより近づいていくことを感じました。

午後からはJAの小麦調整施設見学。各生産者が収穫乾燥させた小麦を等級付け・保管する施設。小麦を品種別に保存しタンパク値などの調整をしていきます。集荷時期が集中する為、効率的に振り分け貯蔵していくのは経験がものをいう骨の折れる仕事だそうです。

最後に訪れた滝谷農場の麦畠は、すでに穂が茶色に変わりつつあり、刈り取り間近であることを感じさせました。一見しっかり実が入っているように見えても「ま



まだ気が抜けない。収穫期の天気にも大きく左右されるし、生育中の温度や天候によって実の入り方も違ってくる。本当に小麦は収穫してみるまでは出来が分からない作物なんだよ」と聞いて、小麦を栽培することの大変さを知り、小麦トラストのコンセプトである「食べ支え・作り支え」という言葉の意味を実感しました。

その後は滝谷さん所有の工夫された農機具の数々を観賞。格納庫に用意してもらったベンチに腰を掛けて、まつたりとお茶を飲みながら農家のあれこれについて、思い思いに質問をしているうちに、あっという間に時間が流れ、交流ツアーハは終了となりました。みなさん、ありがとうございました。



食育プロジェクト報告

小麦プロジェクトスタッフ 本間 徹郎

全6回の食育講座のうち、前半の3回が終了しました。小学校2年生から6年生までの24人の受講生とスタッフのみなさんで順調に講座は進んでいます。好き嫌いも、料理の経験も、食に対しする意識も様々な子どもたちですが、回を重ねるごとに、お互いに打ち解け、楽しい雰囲気で講座が進んでいます。

講座の基本的な流れは午前中に調理実習。調理後にみんなで食事をし、片付けたあと、午後からは講師の先生からのお話となります。午後の講座は、疲れてしゃかり話が聞けないかなあ、という心配もあったのですが、各回とも進んで質問するなど意欲的に話を聞くことができています。環境をテーマとした今年度の講座ですが、一回目は和食、二回目は洋食、三回目は中華とし、メインの食材も、野菜、肉、魚と変わることなど、子どもたちは毎回楽しく、新鮮な気持ちで参加できていると思います。それと同時に、ゴミの問題や温暖化、道産や旬の食材(日高門別産の活きたタコなど!!)にこだわるなど、様々な角度で"環境"について考えさせることで、各回の講座で学んだことがつながりを持って、相互に関連していることが子どもたちにも理解されやすくなっていると思います。前半3回の講座ではエルプラザでの活動でしたが、5/6回目は教室を出て、農場や市場に出向いての現地学習となります。子どもたちには"知識"としてだけではなく、現地のものに直に触れることで、様々なことを感じ取って欲しいと思います。当日だけでなく事前の打ち合わせなどでも、子どもたちに伝わりやすい講座のために努力されているスタッフのみなさんと共に、残りの3回の講座でもこれから社会の担い手になる子どもたちに"今"の知識を与えるだけではなく、"これから"のことを考えるきっかけになるような講座を作りたいと思います。



大豆畠の見学と交流会

大豆プロジェクトスタッフ 鈴木 久士

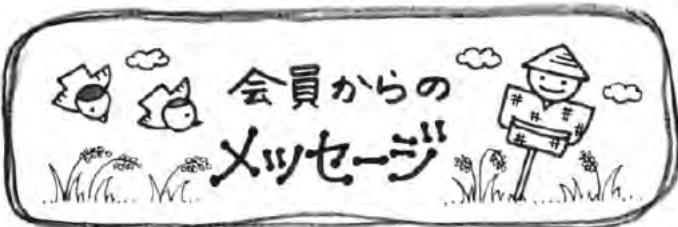
8月28日(土)岩見沢市北村で、恒例となった大豆畠の見学と交流会が開催されました。苫小牧と札幌から大豆トラストの会員6名、地元の生産者4名、それにトラストのスタッフ4名の総勢14名。いつもながら小ぢんまりとした集まりでした。

まず、生産者グループ「北村砂浜地区21世紀協議会」の渡辺会長から、今年の天候や農作業状況の説明をしてもらいました。10数年ぶりの遅い雪解けと6月までぐずついた天気で、畠の整備や播種が遅れ大変苦労したこと。しかし、その後、好天が続き大豆の生育は順調で作柄は良好だそうです。昨年の生産者山崎さんの畠ではトラスト大豆「ツルムスメ」が元気に育っていました。昨年に比べ1週間ほど生育が早く、もう大豆の葉は黄色く色づいているものもありました。一株の「さや」の数は例年より多く、しかも豆は大粒。今年の大豆は大いに期待できるそうです。次の訪問先池田農園では待ちに待った野菜の収穫体験。トマト、ナス、とうもろこし、そしてとても珍しい落花生などを袋一杯に収穫しました。参加した子供たちは、思い思いに落花生を畠から力いっぱい引き抜き、根の部分に付いた実の多さに歓声をあげていました。

昼食は、豪快なバーベキューと大豆ご飯のおにぎりや大豆ドレッシングの野菜サラダ、またスタッフが試作した大豆どら焼きや大豆シャーベットに舌鼓を打ちながらの交流会でした。生産者の山崎さんは「トラストで扱っているツルムスメという品種は、味はよいが収穫量が少なく病気に弱い。今年からは収量の多いユキホマレも栽培しているが、トラストのためにもツルムスメは作り続けて行きたい。」と力強いメッセージをもらいました。会長の渡辺さんから「消費者が直接畠に来てくれて、我々と話してくれることが少人数であっても本当にうれしい。生産者は消費者に伝えたいことがたくさんあり、我々生産者と消費者が話のできる機会をもっともっと作ってほしい。」との要望もありました。

消費者側からは、「生産者の皆さんからとても良い話が聞けるのに、参加者が少なくてもったいないですね。」「作る人の苦労を感じ取ることができた。」など感想がだされました。「狭いながらも楽しい我が家」の大田大豆トラスト畠の見学と交流会は無事終わりました。山崎さんの手塩にかけたツルムスメが秋に届くのを期待し、北村を後にしました。





「食の大切さを知って」

石狩市 内海 さやか

昼と夜の1日2食、3時にポテトチップス1袋、お菓子でお腹いっぱいになった日は1日1食。これは小学5年生のころの私の食生活です。この頃、両親は仕事が忙しく、食事は毎日祖母が作ってくれました。スナック菓子やケーキ、ジュースの味に慣れてしまった私は、和食中心で少し薄味の祖母の料理がどうしても苦手でほとんど残していました。そんな生活も引っ越しを機に一変、両親に代わって兄と食事の支度をする機会も増え、もともと好きだった料理に一層関心を持つようになりました。また、部活を始めたことで食生活にも気をつけなければと思うようになりました。いろいろ工夫して作ってみると楽しくて、だんだん好き嫌いを克服することができるようになりました。徐々にアトピーやアレルギー、湿疹も出なくなり、身をもって食事の大切さを知りました。これがきっかけとなり、現在は栄養士を目指して大学で食について学んでいます。大学で学んだことを活かせたらいいなと思い、自給ネットの食育プロジェクトの活動に参加しましたが、環境のことなど毎回教わることばかりでとても勉強になります。講座を通して、子供たちと共に自分も成長していくようにいろいろなことを吸収していきたいです。

「母の背中は"食育"」 札幌市 長谷部 直美

母であり主婦目線の野菜ソムリエとして「野菜を毎日・美味しいたくさん食べたいけど・簡単じゃなきゃ始められない！楽しくなきゃ続かない！」をモットーに野菜の「簡単保存食・常備菜のすすめ！」の普及活動をしています。

道東の農村地帯で育った私は、農家ではないまでも、いつも家の中は採れた野菜や頂き物の野菜であふれています。それに手を加える母の行動によつて時期や季節を感じながら…。春にはたくさんの山菜が玄関に並び、手を真っ黒にして下ごしらえをし保存。夏にはたくさん採れる夏野菜の浅い加工。秋には豆を煮、芋や南瓜で団子作り、ジャム作り。初冬には大根や白菜を干して様々な漬けもの作り。ご近所さんに手解きをしながら、又は夜遅くまで台所でガサゴソ野菜の加工をしていました。今、同じことをしている自分に驚きます。気が付くとそれが今の活動の原点。ある意味「食育」だったのだと母に感謝しています。

古き良き日本の保存食文化を見た目・味・共に現代風にアレンジし、生活に取り入れ易くしたのが私の簡単保存食作り。時短・エコ・地産地消etc.近年のキーワードを網羅しているのです。

お知らせ

おいしいから はじめよ。

小麦トラスト



★小麦トラストのポスターが出来ました!!

もうご覧になりましたか?さわやかな青空の下、北海道の小麦の美味しさを表現してくれました。絵は北海道札幌平岸高等学校デザインアートコース山下華奈さん(3年生)の作品です。自給ネット会員の皆さんにも、ぜひ「食べ支え・作り支え」運動の大麦トラスト、小麦トラストに参加をお願いします。

★自給ネットワーク「大豆トラスト」及び「小麦トラスト」参加希望される方は事務局(TEL 90-6266-4324)へご一報下さい。お待ちしています。

☆事務局から 2010年度会費納入のお願い☆

個人会員 2,000円

振込先 送付済み郵便振替用紙 又は、

ゆうちょ銀行 908店 普通預金 2106576

北洋銀行 桑園支店 普通預金 0054918

口座名 北海道食の自給ネットワーク



2010年度ももう半年が終わりました。今年の猛暑はスゴカッタですね。皆さん体調大丈夫でしょうか?私はこの夏は、仕事・仕事・仕事とホントに今年は休む暇がなくとてもキツイ夏でした。子ども達はどこにも連れていってやれず、近くの区民プールが唯一のレジャーという申し訳ない夏となってしまいました。

さて、編集後記ということで順番が回ってきてしました(実は事務局は3人なのですが回ってきます)。事業にも参加できず事務局らしいことも何もできないので書くことがなく困っていますが、今回も原稿をお寄せいただいた方に『感謝』してとにかく編集を終わらせて、このてんとう虫(会報)を早く皆さんのお手元に届けないと。。。 (事務局 本村雅幸)