

2011年2月19日(土)札幌エルプラザに於いて、「食の自給フォーラム2011」が開催されました。今回はNPO法人 さっぽろ自由学校「遊」、環境NGO ezorockと合同で実行委員会を作り、生物多様性をテーマに『いのちのつながり～身近な暮らしから広がる生物多様性の危機～』と題して行いました。(詳しくは、P5～P6の報告記事をご覧ください)

**発行**

NPO 北海道食の自給ネットワーク  
法人 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](mailto:info@jikyuu.net)

## 今月の話題

# 「遊び」の塾で学生を元気に

秋田県立大学 生物資源科学部 准教授 酒井 徹

『空とぶてんとう虫』でお目にかかるのは2007年12月以来となります。今回は「地域の食にズームイン」のコーナーで秋田の鍋ものについて紹介しましたが、今回は、私が秋田に赴任してから4年間取り組んで来た「遊び」の塾について紹介したいと思います。

### 薫風・満天フィールド交流塾のねらい

秋田県立大学では、2007年の冬に「薫風・満天フィールド交流塾」という名前の塾を設置しました。塾と言っても勉強の塾ではありません。この塾は、大学周辺の豊かな自然の中での「遊び」や農業体験、学生と地域の人びとや全国の学生などとの交流により、感性、探究心、コミュニケーション力、行動力、創造力といった「人間力」を培うことを目的としています。

私が赴任した秋田県立大学は、農学系と工学系の2学部のみで構成で、キャンパスも分かれており、教養教育の授業も少ないなど、社会人の養成に重要な教養教育の面では必ずしも良い環境とは言えません。また、学生達もわりとおとなしく、大学全体にあまり活気が感じられませんでした。そこで、学生がより自由な発想で生き生きと過ごし、活力を高め、感性を育み、主体性を伸ばし、行動力、創造力、社会性を高めるような仕掛けとして、7人の教員で「遊び」の塾を企画しました。また、学生がそれまでの自分や当たり前だと思っていた現状を見直す機会として、学生同士の交流や他大学の学生との交流、学生と教員との交流、学生と地域住民との交流の場を積極的に作ろうと考えました。塾の名前は、学生が自然や農村の中で自由に様々な体験をすることで、充実した学生生活を送り、逞しく育ち、やがては社会に薫風を吹き込み、満天の星のごとく輝く人物群となる事に期待して名付けられたものです。当初7人の教員から始まったこの企画は、文部科学省の「GP」という支援プログラムに選定され、資金的な支援を受けながら大学全体の取り組みとして実施されています。

### 交流塾の活動

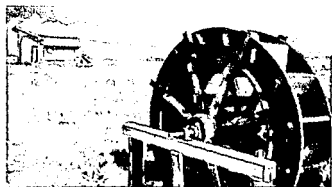
交流塾の活動内容は、自然の中での「遊び」、農や食の体験、人や社会との交流で、具体的には、春の山菜採りに始まり、農園、釣り、養蜂、日曜大工、カヌーづくり、陶芸、食文化研究・食品加工、村づくり、交流塾まつり（地域住民や子供達との交流）、加茂ライブ（男鹿半島の漁村の住民との交流）、全国農業系学生フォーラム（大学間交流）などがあります。その中で主なものを紹介します。

## ①村づくり

学生の中から「村をつくりたい」という声があがりました。テレビ番組の「鉄腕DASH」を見て、自分たちもやりたいと思ったのでしょう。学生達が設計図を持ち寄り、議論を重ねて大学の農場に「村」をつくる構想が立てられました。そして農場内の1ヘクタールを農地転用し、活動拠点として丸太小屋を作り、木々を植え、丘やピオトープを作り始めました。その後3年間のうちに、農園、あずまや、交流塾の活動で学生が作った作品を展示するギャラリー、風車、水車などを作りました。



さつとこ村で丸太小屋をつくる学生達



さつとこ村の水車

学生達は村を「さつとこ(秋田弁で少しとか小さいという意味)村」と命名し、村長を決め、交流塾の活動に利用してきました。日常的には畑で野菜などを育てており、イベント時には、地域の人びとや子供達と工作などの「遊び」で交流したり、他大学の学生と宿泊する場にもなります。

## ②農業体験・食文化研究

まず、地元の農家に通いながら農作業を体験する学生達があります。さつとこ村の農園では学生達が各々好きなものを栽培しています。全て手作業で無農薬・無化学肥料の米づくりをする学生達(自称、有機戦隊田んぼレンジャー)も登場しました。

食文化研究では、大潟村や近隣市町村のおばあさん達に講師をお願いし、郷土料理であるきりたんぼ鍋、だまこ鍋、芋の子汁、ハタハタ鍋などを作ります。その他にも、地元の食品加工業者を訪ねてハタハタの飯鮓を作り、キムチも講師の指導の下で韓国と同じ作り方で作ります。隣町のソーセージ職人の方の指導を受けながら、普通にお店で買うと添加物の多いソーセージやベーコンを無添加で作ります。また、畑で育てた野菜や農場の果物でお菓子を作り、畑でとれたトマトやバジルでトマトの瓶詰めやバジルペーストも作ります。現在、さつとこ村に石窯をつくっている学生がいるので、4月にはこれらを使ったピザが食べられる予定です。食べ物に関する活動は学生が多く集まりますが、ほとんど料理をしたことのない学生もたくさんいます。しかし、これらの活動を通じて本物を美味しく自分で作れたことに大喜びします。

## ③交流イベント

交流イベントの1つめは「交流塾まつり」です。開催時期によって夏まつり、秋まつり、雪まつりなどと呼び名が変わりますが、地域の皆さんや子供たちとの交流イベントで、学生達は世話役となります。参加者には粘土ろうそくやダンボールクラフト、ペットボトルロケット、滞空時間を競う紙飛行機などの工作の他、ソーラーカーや気球、歩くスキーやかまくらづくりなどで楽しんでもらいます。

2つめは「加茂ライブ」です。これは男鹿半島の漁村である加茂青砂(かもあおさ)

地区を訪れ、廃校となった小学校の建物でライブを行なう他、地元の方々に講師としたワークショップ、キャンプ場での交流会などを行ないます。交流会では、この地区特有の盆踊りが復活しました。

3つめは、「全国農業系学生フォーラム」です。全国の大学の農業系サークルなどに参加を呼びかけ、4~5日間で農業体験や研究会、シンポジウム、各サークルの活動報告などを行なう合宿です。これまでに、北は北海道から西は京都までの学生達が参加し、お互いの刺激となっています。



加茂ライブで演奏する学生と教職員

## 活動の成果と課題

これらの活動で見られたのは、喜び、感動し、講師である地域の方々に敬い、仲間をつくり、自信を付けていく学生の姿でした。学生の「自分でつくりたい、やってみたい」という発想が、地域の人びとの協力で実現し、「自分達でつくれた、実現した」という達成感となります。中にはコミュニケーションが得意でない学生もいましたが、まわりの学生がフォローしたり、得手・不得手によって作業を分担したり、下手ながらも楽しんだり、一緒に活動する機会を重ねることで社会性を高めています。交流塾の活動内容は多岐にわたっているので、学生にとっては「面白そう」と感じるものや、自分が生かされる機会が多様にあることも良い点だと思います。皆で企画を実行するための議論や取りまとめめ目を見張る程上達しました。それらの原動力となっているのが「遊び」の面白さなのではないかと思います。交流塾での活動が将来の基盤になったという学生がいます。退学者が減ったとか、留年者が大学に出てくるきっかけにもなっているという話しも聞きます。

これまでの活動に参加した学生は延べ約4000名になります。これらの活動を実質的に支えてきたのは大学内の15名程の教職員と地域の人びとです。その負担は小さくありませんが、講師の方々や私達にとっては、自分の仕事や面白いと思う「遊び」を学生に体験させて、その面白さが伝わること、大学がより活気のある場になってきたことをとても嬉しく感じます。来年度からは文部科学省の支援が無くなり、実質的にも大学全体で取り組むことが求められています。現在、その体制づくりが課題となっていますが、今後も学生達が生き生きと遊びながら、感性や活力を高めて行って欲しいと考えています。

## ■プロフィール

### 酒井 徹 氏 (さかい とおる)

1967年 神奈川県生まれ。北海道大学農学部卒業後、北海道大学大学院農学研究科農業経済学専攻修士過程修了、博士課程単位修得退学。博士(農学)。社団法人北海道地域農業研究所専任研究員を経て現職。有機農業や有機農産物流通、農業環境政策の研究に従事。北海道在住時は小麦トラストの活動などに参加。



食の思い出 季節の話題

# 食のつれづれ日記



## 「安心・安全な食の実現」に向けて

コミレスネットワーク北海道代表 余市テラス 伊藤 規久子

私の生まれ故郷である余市町で、夫とともに「余市テラス」というコミュニティ・レストラン（以下略してコミレス）を開いてから3年になる。コミレスは「食を核に様々な地域課題を解決する取り組み」だが、「余市テラス」が取り組む最も大きな課題が「安心・安全な食の実現」である。人間が生きていく上で基本となる「食」のあり方が様々な要因で不確かになっている今、その現状を何とか変えたいと、コミレスの食の提供に対する基本姿勢である「地産地消」「旬産旬食」「身土不二」「一物全体」「エコクッキング」を日々の仕事の中で実践している。

「地産地消」に関しては幸いなことに、余市町は農業・漁業の町なので、新鮮で素性の確かな食材を直接、生産者から入手することができる。無農薬・減農薬玄米はOさんとHさん、餌づくりから始まる平飼い鶏の卵はAさん、有機・無農薬栽培の野菜はAさん・Sさん、消毒薬を一回だけ使い栽培したリンゴはYさん、冬期間、ビニールハウスの中で加温せずに無農薬で栽培されたホーレン草と小松菜はさんと、作り手ははっきりしている。ランチの準備をしながら、スタッフとよく、「うちの店の地産地消度は、かなり高いね～」と話をしているが、これもひとえに地元でまっとうなモノづくりに取り組んでいる生産者がいるから実現できること。生産者の皆さんに感謝しながら、互いに支えあう関係を大事にしている。

「旬産旬食」に関しては、旬の時にどっと収穫される食材を無駄にしないために、毎日ランチに出てもあきないような新しいメニューづくり、加工に私もスタッフも取り組んでいる。「エコクッキング」、その日によってお客さんが来たり、来なかったり、その中で準備した食材をどうしたら無駄にせずに活用できるか、あれこれ知恵を絞っている。

食をめぐる状況はいろいろ厳しいが、小さな取り組みを通し、これからも「安心・安全な食の実現」取り組んでいきたいと思っている。

# いのちのつながり

## ～身近な暮らしから広がる生物多様性の危機～

理事 泉屋 めぐみ

2010年10月に名古屋で生物多様性をテーマに、COP10とMOP5が開催されました。世界に、そして日本に広がる生物多様性の問題は、今や待ったなしの危機的状況にあります。食の自給ネットワークのフォーラムでも生物多様性に取りあげたいと考えました。今回は新しい試みとして、NPO法人 さっぽろ自由学校「遊」、環境NGO ezoroc(エゾロック)、NPO法人 北海道食の自給ネットワークの3団体で実行委員会を作ったの取り組みでした。

### 第一部 講演「生物多様性と食と農」

講師 科学ジャーナリスト 天笠 啓祐氏

講師の天笠啓祐さんによる生物多様性全般についての基調講演から始まりました。生物多様性の重要性は失ったときにわかることを、インド洋のモーリシャス島に生息していたドードーや米国イエローストーン国立公園でのオオカミなどを例にとり、ひとつの生物種の滅亡は、その生物種が減るだけでなく、それに依存する他の生物種の滅亡へとつながる事例。生物種の多様性は病気や環境変動による種の絶滅を防ぐという生物種として生きのびるための知恵であるが、遺伝子組み換え作物の生産地域は、広大な農地に均一の作物を作るため、ここでも農産物の多様性を奪っていること。メキシコを原産地とするトウモロコシの原種が遺伝子組み換えトウモロコシの遺伝子汚染によって失われつつあること。地球温暖化と生物多様性の密接な関係について、ブラジルで進んでいる、生物種の宝庫である熱帯雨林の大規模な伐採による二酸化炭素を吸収する力の激減。さらに切り開かれた森林の跡に広がる均一作物(遺伝子組み換え大豆)の畑。世界中で危機的状況にある生物多様性について具体的にわかりやすく話してくださいました。

また生物多様性の問題は南北問題でもあることについて、開発途上国や先住民が長年利用し保護してきた民族の知恵を先進国や開発企業が略奪する構図。持ち出した遺伝子資源によって得られた利益が配分されないこと。マダガスカル熱帯雨林に生育するニチニチ草、南大西洋にある火山群島の英領トリスタン・ダ・

クーニャの住民の血液を研究して見つけられた喘息の遺伝子、西アフリカのペリー類の甘み、コチニール色素など、持ち出して研究して特許を取って、原産国にまで特許使用料を請求するなど、様々な問題が横たわっています。

COP10、MOP5で話し合われたこと、どんなことが決まって課題は何か？なども話していただきました。会議で取り上げられた内容が本当に多岐に渡っていて、今回の講演の時間が十分でなかったのは残念でした。

## 第二部 フリートーク「身近な暮らしから広がる生物多様性の危機」

### パネラー

ひがしりサイクルサービス 東 龍夫氏

環境NGO ezorock 北 寛子氏

科学ジャーナリスト 天竺 啓祐氏

### コーディネーター

NPO法人 北海道食の自給ネットワーク 大熊 久美子

生物多様性という言葉から考えるイメージについて、それぞれ話してもらいことからスタートしました。自然界の細菌や微生物と共に生きている、細菌や微生物がいることで自分が生かされていると感じる。自分が所属する団体に入ったりしている人たちを見てほんとにいろいろな人がいると感じる。毎日3度の食卓の食品を見てたくさんの命をいただいて自分が生きていると感じる。いろいろな場面での多様性がまさに生物多様性とともになり立っている。パン、菓子、チョコレート、化粧品、洗剤など、様々な商品の原料に使われるパームヤシ油、これについてはマレーシアやインドネシアの大規模なプランテーションでの生産に頼っているため、熱帯雨林破壊や象やオランウータンなど稀小動物絶滅とセットであること。携帯電話に使われているレアメタル「タンタル」の産地とコンゴのヒガシローランドゴリラの生息地が重なっているためゴリラが減っていること。便利な暮らしを支えている電気についても、建設が予定されている上関原発は万一稼働されれば放射線はもちろん温排水を海に流すことになり海水温度が上昇、豊かな生物多様性が保存されている周防灘に危機をもたらす。など私たちの暮らしの中にも生物多様性に関わりあうことがたくさんあり、知らないで過ごすのではなく、知って使い方も考えるなど私たちが出来ることも多いと感じました。天竺さんが「私たちは一日に3回も生物多様性について考えるチャンスがあります。」とおっしゃったのが印象的でした。



## 大豆プロジェクト報告

# 出前大豆料理講習会

大豆プロジェクトリーダー 五十嵐 美由紀

2月14日、岩見沢市の「岩見沢友の会」会員宅を会場に、プロジェクトスタッフが講師となって、大豆料理のデモンストレーションと試食会を行ないました。6名の参加者は「婦人之友」の購読者で、創刊者羽仁もと子氏の著書の読書をしながらか、より良い家庭運営・地域社会づくりのために、定期的に会合や実践活動を行っています。

今回は、北海道食の自給ネットワークと大豆トラスト、地元岩見沢産の美味しいツルムスメについてPRを行いました。「どれもおいしい」「大豆ドレッシングはみんなにひろめたい」と好評でした。

今年11年目を迎えた大豆トラストは、52名の参加で125口(250kg)となりました。例年行っていたお楽しみセットに替え、今までお世話になった加工業者さんや、道産食材にこだわった飲食店等にトラスト大豆のサンプルを提供し、メニューの中に加えて頂き、大豆トラストのPRをお願いしました。

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。



## 小麦プロジェクト報告

# 2010年度最終トラスト製品！

事務局 葦島 礼子

2010年度小麦プロジェクトでは3月16日、トラスト会員の皆さんへ最終製品のお届けと、19日(土)の生産者・メーカー・消費者との意見交換会を開催し、今年度の事業を終了します。2010年度も生産地は天候不順に見舞われて、厳しい収穫時期を迎えました。プロジェクトでは、参加129名の会員に生産地の状況や生産者の声を伝え、製品化するメーカーの思いを伝えてきました。大豆も小麦も生産者に「作り支え」てもらわねばならない農産物であること、それを支えるのが「食べ支える」消費者であることをトラスト製品に託してきました。

近年農業界ではTPP・FTA・ETAなどの様々な難題が生じています。北海道のみならず日本が抱えるこの問題は、身近な生産現場に、そして私たち食生活に影響を



及ぼそうとしています。

トラストは単なる美味しい製品の宅配システムではありません。製品をきっかけに皆さんと農業問題を学び、考えていきたいと思えます。トラスト参加から得るものは大きいものがあります。次年度は10年目を迎える小麦トラストです。自給ネット会員の皆さんにも是非参加していただけたらと切に思います。

北海道産小麦の美味しさを味わい、広めてくださいませんか？では2010年度のトラスト製品を紹介しましょう。[麺類] ラーメン、生パスタ、手延べ素麺、生うどん。[菓子類] クッキー、焼き菓子、パウンドケーキ、どらやき、まんじゅう。[パン類] 地場農産物を練り込んだ食卓パンや熟成食パン、菓子パンetc.etc。如何ですか？あなたも参加して、まず味わい、そして考えませんか？農業を。



## 食育プロジェクト報告

# 2010年度の活動をふり返って

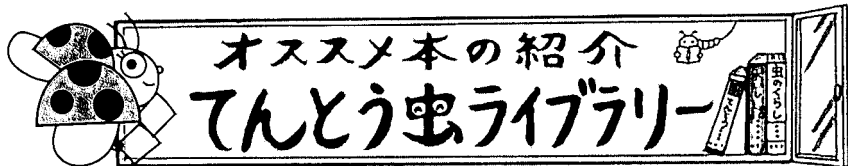
事務局長 大熊 久美子

昨年11月に終了した2010年度の『まるごと学ぼう！食育講座』。プロジェクトでは「講座の開催期間」「講座の内容」「子どもたちの習得度」「スタッフの体制」など、様々な角度から2010年度講座の総括を行いました。

講座の内容については、安平町の小路さんの農場での現地学習の評価が高く、平飼いたまごの卵の収穫やゴボウ掘りなど、生産現場ならではの体験や生産者のお話を直接聞く事が、子どもたちにとって貴重な学びの場となる事を実感しました。日高町の漁師、石崎さんの講座では、日高の海から持って来てくれた生きたタコをさわり、そのタコが目の前でさばかれるのを見て、子どもたちはタコの生命力の強さや自分たちが食べるために命をもらう事を深く感じ、まさに生きた学習となりました。プロジェクトスタッフで栄養士の範囲さん、谷口さんによる「栄養バランスと旬の食材」の講座では、エプロンに胃や腸の絵をつけ消化や吸収のしくみを教えるなど、視覚に訴える工夫に満ちた内容で、子どもたちにたいへん好評でした。

第1回の講座から第6回まで、子どもたちの様子や成長の度合いを見ながら、スタッフは話し合いを重ね講座を作り上げてきました。その真摯に向き合うスタッフの姿勢が講座の完成度を高め、子どもたちの習得度を高めたのではないかと思います。また、藤女子大学と連携した事も双方にとって良い効果となりました。

これまでの経験を生かし、2011年度も子どもたちと共に楽しく食育講座を行いたいと思えます。



## 「生物と無生物のあいだ」

著者 福岡伸一

講談社現代新書 2007年発刊 777円

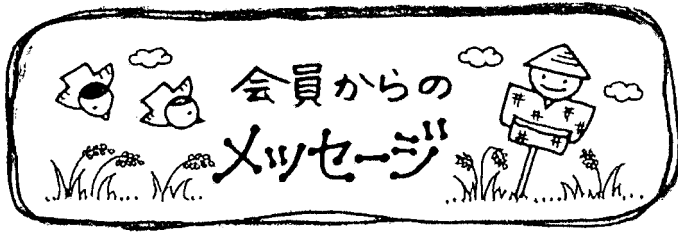
人が生き続けて毎日を暮らしていけるのは生物学的にどのようなメカニズムによっているのか、つまり生命の仕組みとは何かという疑問をずっと持っていました。高校2年の生物の時間にDNA、RNAを教わったのがきっかけでした。当時は受験一色で試験のための頭の引き出しに入れたままでした。

本書はこの精緻なメカニズムで活動しながら、自己の中で再生を繰り返している生命を、動的平衡という考え方で説明しています。天文学を超える生物学的な数の高分子で作られている人の体は絶えず内部で壊されそして再生されていく流れの様を、動的平衡という言葉で数々の生物学者の研究を引いて導いてゆきます。傷つけられたり変質したりする前にパーツを壊して、一方で食物として体内に取り入れたタンパク質や脂質、糖質などを分解再生して新しいパーツを作る、というメカニズムは単純ながら生命の神秘を感じさせます。

前半を研究者の苦勞と世紀の発見と言われノーベル賞にもなったDNAが明らかになるまでの物語を、そして後半でその発見の出発点になった生命とはという問いかけから動的平衡に至る実証的な研究成果を連ねて説明しています。物語性もあって読みやすい展開になっています。何度も読み直していますが、その度に読み落としている言葉があり暇があると開いています。

日常生活では、食べた物が消化されてすぐ体のパーツになってゆくことが分かるとこれまで以上に食生活に気をつけることになるでしょう。生物に寿命があるということも何となく納得して行けそうです。

(仁木町 藤崎 史夫)



## 「玄米食堂」

上幌向町 坂本 静

あごの周りにニキビができた。

インフルエンザにかかり、続けて娘と二人してダウン。以来、朝はお粥か雑炊。夜はありもので済ませる事多く、おやつで間食…と食生活が少々乱れていた事を反省。春休みでお弁当も休みで、作り置きのお惣菜も切らして恋しくなっていた頃『うかたま』のページを眺めつつ作戦を練る。洗濯をしながら乾物を戻し、野菜庫・冷凍庫をチェック。そこで、国産レモンの悲惨な有様にショックを受けた。

最近野菜など無駄にしないよう心がけて、食べきっていたつもりだったのに…。糠の寄った外皮を剥き洋酒漬けに。黒豆ご飯が食べたくなり玄米を研ぎ、水に浸している間に黒豆を乾煎り。朝炊く時は洗いたてを圧力鍋で一気に炊きあげるが、炒った黒豆とともにゆっくり給水させる。洗濯を終える頃、ひじき煮、わかめのピリ辛ゆず酢、南瓜煮、さんまの塩焼きが出来上がり、黒豆玄米ご飯もふっくらと美味しく上出来。日々仕事帰りで慌ただしい夕飯だけれど、久しぶりにゆっくりと噛みしめて味わうことのできる幸せ。

やはり心と身体の健康は精魂こめて作り、食卓に届けられた美味しい材で培われるもの。さらに大切に頂いて行かねば…と、心を新たにした2月の終わりです。

## 「北海道は未知の食材でいっぱい」

江別市 本田 睦美

北海道に住みはじめて今年で11年目になります。私にとって北海道は遊びの宝庫です。自然も都会的な部分も存在していて冬はひたすらスノーボード（先日検定2級を取得しました！）、夏は車でドライブしています。四季それぞれの楽しみがあります。また、北海道はなんといっても美味しい食べ物ばかりです。今まで嫌いだった「ウニ」も積丹で本場のうに丼を食べて以来、大好きになりました。こちらに来て初めて知った「いももち」「かぼちゃもち」は、居酒屋に行くと必ず頼んでいます。最近、スーパーに行くと並んでいる北海道の食材にいつもわくわくしています。野菜や魚売り場は、まれに見たことのない、どう調理しているのか分からない物もありますが、それが逆に興味をそそられます。

ここ北海道にいて豊富な食材に囲まれていることは非常に幸せだと感じています。気分が落ち込んでいてもお腹は空くし、美味しい食べ物を食べると笑顔になり元気になります。まだまだ未開拓の食材が沢山あります。これからも食・自然・人がある北海道を満喫していきたいと思えます。

## NPO法人 北海道食の自給ネットワーク 第7回 総会のお知らせ

日 時：2011年4月2日(土) 13:30～15:30

会 場：札幌エルプラザ 中研修室 (4F)

議 題：2010活動報告・2011年度活動計画・役員改選等

同封しました**総会出欠票の葉書**を期日までに必ず投函して下さい。

当日は、会報と同封しました議案書をご持参下さい。

今回の総会では、自給ネットワークが長年行ってきた事業の解消や変更、新たな活動に向けての提案などを行います。また、議案審議後には、今後の自給ネットワークの運営について、会の存続も含めて話し合いをしたいと思えます。自給ネットワークの今後を考える上で大事な総会となります。お忙しい時期とは思いますが、是非ご出席くださるようお願いいたします。

新たな可能性を見つけ、新たな一歩を踏み出す会にしましょう!



先月、久しぶりに東京の家に里帰りしてきました。穏やかな天気が続いて日差しが暖かく、丁度梅が咲いているときで、住宅街を歩くとあちこちで佳い香りがします。一斉に木々が花をつける北海道の春も素晴らしいのですが、ひと時まだ雪深い農場を忘れてのんびりしてきました。

毎年、誕生月に健康診断を兼ねての帰宅ですが、昨年を振り返り春作業が始まる農場の新しい1年を思う貴重な時間でもあります。

さて、自給ネットも3月に新年度に入ります。これからの事業について、理事会でスリム化の議論をしています。4月の総会で詳細を報告させていただきますが、会員の皆様からご意見をいただきたいと考えております。

この1年“空飛ぶてんとう虫”の発行に携わって頂いた事務局の皆さん、お忙しい中原稿を出して頂いた方々にお礼申し上げます。 (代表 藤崎 史夫)