

# 空とぶ てんとう虫



## 小麦トラスト10年&収穫祭パーティー

集った60人のトラスト会員さんは、料理を楽しみ音楽に酔いしれながら、小麦トラスト10年の歩みを賑やかに祝いました。12月11日 ホテルクラビーサッポロにて



## 第6回まるごと学ぼう食育講座

「まかせたぞ！本物は君たちだ」  
11月19日、今年度最終講座のこの日、子どもたちは班ごとにオリジナルのメニューを作り、講座で学んだ成果を披露しました。

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

# これからのエネルギーのあり方 再生可能エネルギーの可能性

NPO法人北海道グリーンファンド 理事長 鈴木 亨

今年を振り返るにはまだ早いですが、2011年は食といのちの不安に襲われた一年だった。一つはTPPの問題。もう一つは言うまでもなく震災と福島原発の史上最悪の事故と、いまなお続く放射能汚染である。北海道の西端に位置する泊原発で同様の事故が起きたら、偏西風により北海道の農業が壊滅的打撃を受けるだけでなく、道民のいのちにとって今回の福島事故を数倍する深刻さとなる可能性が高いのだ。

一方で暗闇の中にも光が見え始めた年でもあった。3.11以降の原子力・エネルギー政策の見直しの開始と再生可能エネルギー特別措置法案の成立である。どちらもその先行きは不透明だが、2011年が日本社会の歴史的転換点となるためにも、市民や企業の意識が問われているのだ。

### 「3.11後、エネルギーをどう考える」

そこでこれからのエネルギーのことを考えてみたい。原発の「安全神話」が崩壊し、安かったはずの発電コストも、実際にはそうではなかったことが明らかになっている。世界の原発の平均寿命は22年で、増減で見ると純減している。いわゆる先進国で原発推進を掲げている米国、英国においても、もう30年以上原発の新設はない。事故リスクへの社会評価もさることながら、コストの増大による過大な投資リスクから金融市場の原発への評価が極めて低いからである。鳴り物入りの最新型で計画していたサウステキサス原発のキャンセルや、3.11直後に来日した仏アレバ社の社長が経営危機で解任された報道は記憶に新しい。翻って日本はどうか？ 少なくとも原発の新增設が絶望視されるいま、多くの老朽原発を抱える日本は原発純減の時代に入ることになる。一方、当面は天然ガスを中心に火力発電の割合が高まるが、石油、石炭、天然ガスは価格高騰リスクが高い。そもそも化石燃料資源は枯渇するものであり、地球温暖化の要因であることから持続可能ではない。つまり再生可能エネルギー（以下再エネ）中心の社会への転換に、議論の余地はないのである。一方で再エネは不安定で、使い物にならないのではないかという不安もよく耳にする。3.11以前の2010年7月、ドイツ政府は再エネによる電力供給割合を、現在の17%から2020年に35%、2030年に50%、2050年には80%に高める政策目標とシナリオを発表している。この目標の現実性は、この10年足らずの世界の再エネの目覚ましい伸びが物語っている。なかでも本流は風力発電である。いま世界では約2億キロワット（以下kw、2010年末）の風力発電が稼働している。設

備の総量では100万kw級原発の200基分に相当する。国際エネルギー機関は2020年には6億kwになると見込んでいる。いずれも4千万kwを超える中国と米国がトップを争うのだが、人口規模で比較的日本に近いドイツでは、すでに2千7百万kwと日本(240万kw)の10倍以上の風力発電が稼働している。また、日本と同様の山岳地形のスペインでは、2011年3月の電力供給量のうち風力発電の占める比率が21%に達し、原発、水力、火力を抑え、月別で初めて最大供給電源となった(太陽光、水力などを含む再エネ電力の合計は全体の42.2%)。このように世界を見渡すと、トータルで減少が始まっている原発に代わり、風力発電とやはり伸張著しい太陽光発電を中心に、再エネが電力エネルギーの主役に登場している。すでに世界では「再生可能エネルギー革命」が始まっているのである。

### 「自然エネルギー王国 北海道の可能性」

では日本はどうか?資源小国という「常識」がまかり通っているが、はたしてそうだろうか?足元をよく眺めると、光も風も、森や川、地熱など豊かな「資源」があるのである。とくに北海道は再生資源の宝庫である。日本全体の風力発電のポテンシャルは、事業採算が取れる風況(平均風速)があり、かつ自然保全地域、住宅からの距離など社会的制約のある地域を除いた陸上だけで約3億kw、洋上を加えると19億kwもある(2010年環境省ポテンシャル調査、以下も同様)。発電量で見ても原発54基分を上回る量が得られる。そのうち北海道は陸上で1.5億kw、洋上を加えると5.5億kwである。最近話題のメガソーラーも、日本全体の休耕地や「耕作放棄地」約50万haに設置したと仮定すれば、2.7億kwの試算がある。これはあくまでも目安で、「売れない」工業団地やパブル崩壊で塩漬けになった未利用地を使えばよいのだ。地熱発電も日本は火山国なだけに資源量は相当なものだ。北海道でも800万kw近いポテンシャルがある。山国である日本には川という資源も豊富にある。環境破壊をとまなうダム式ではなく、流れ込み式の水力発電(※1)や農業用水を利用すれば、かなりの電力をつくることができる。バイオマスでは林地残材などの森林資源や牛の糞尿による畜産廃棄物対策、都市の生ゴミなど豊富な資源が北海道にはあるのである。

### 「再エネシフトが生み出すもの」

再エネの恩恵はエネルギーに止まらない。原発のような大規模集中ではなく、地域に分散されるので、様々な産業や雇用を地域に生み出す。例えば1基の風車だけでも2万点近い部品で造られており、裾野の広い産業構造だ。太陽光も設置や施工の仕事を生み出し、規模が見込めればパネルの生産工場を造る可能性も生まれる。森林の間伐材を使った木質バイオマスの発電や熱利用が進めば林業の再生にもつながるし、農業廃棄物による熱利用も可能である。ドイツでは再エネ関連分野だけで、すでに37万人の新たな雇用が生み出されているのだ。また欧州では個人や数軒の

農家で組合をつくって風車やメガソーラーを建て、その売電収益により農業所得を倍する経済的利益を享受している事例も枚挙に暇がない。地域の資源を使った「所得保証」である。日本の経団連の米倉会長は、原発を止め、再エネにシフトしていくことによる経済への悪影響を表明しているが、各国は金融危機の中、再エネ産業を内需拡大、雇用創出、世界市場での国際競争力向上のチャンスと捉え、官民の大規模投資を促進しているのである。20世紀での自動車産業の役割を、21世紀は再エネが果たすことになるかと投資市場は評価しているのである。日本がベトナムに原発1基売ったところで、一体いくら儲かるというのだろうか？

### 「北海道の未来を開くカギ」

では、北海道における脱原発・再エネ100%のシナリオは可能なのか？2010年度の北海道電力の電力供給実績は372億kwhである。これを再エネで賄うと想定し、現実的な設備利用率で試算すると、風力700万kw、太陽光200万kw、中小水力40万kw、地熱100万kw、バイオマス50万kw、これに既設水力160万kwを加えると達成できる計算となる。いずれも非現実的な数字では決してない。原発、石炭・石油火力を廃止し、LNG火力と揚水水力を出力変動の調整電源として運用し、北本連系線(※2)を開放・増強することにより、再エネ100%の北海道は実現できるはずである。まず北海道に必要なことはエネルギーと産業、雇用をつくり出す再エネの大胆な導入目標とロードマップである。食糧と並んで日本の再エネ基地として移出経済に転換していくなかにこそ、北海道の未来は拓かれるのではないか。再エネは、3.11後の新しい北海道の創出に向かう不可欠の「資源」である。

※1 川の水をそのまま発電所に引き込んで発電する方法。豊水期や渇水期など水量変化にともない、発電できる電気の量も変わる。

※2 北海道-東北の電力網を結ぶ直流海底ケーブル。

### ■プロフィール

#### 鈴木 亨 (すずき とおる)

1957年、北海道生まれ。自治体職員、生協職員を経て、1999年、NPO法人北海道グリーンファンドを設立し理事・事務局長に就任。2011年理事長に就任(現職)。誰でも無理なく地球環境の保全に貢献できる「グリーン電気料金制度」を開始し日本初の市民出資型の風力発電事業を行う。市民風車のパイオニアとして、各地の取り組みを支援する。株式会社市民風力発電(2001年)、株式会社自然エネルギー市民ファンド(2003年)を設立し代表取締役を兼務する。



食の思い出 季節の話題

# のつれづれ日記



## 義母の手ほどきで

生活クラブ生活協同組合 副理事長 小澤 順子

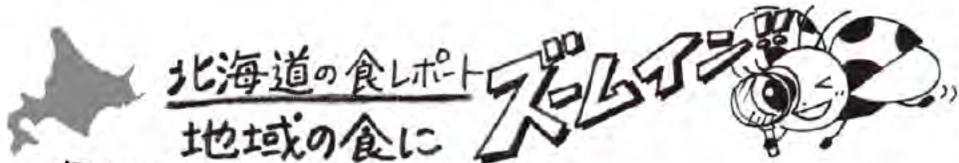
過日、庭に大根を干している家を見かけた。そこのお宅は何本かまとめて木にぶらさげていたけど、かつては紐で簾のように干されていた大根の光景がそこかしこに見られたなあと懐かしくなった。仲間内の会合では練漬けや蕪の味噌漬の差し入れがあって、随分お相伴に預かったものだ。スーパーに行けば各種の漬けものが売られているが、手間暇かけたあの手作りの味に敵うものはない。

亡くなった義母も毎年千枚漬けや粕漬けなど、数種類の漬けものを仕込んでいた。豆漬けなんてものもあった。そしてやれ塩甘だったとか、酸っぱくなったとか、氷がささってしまったなどと茶飲み友達と漬けもの談義をしていた姿を思い出す。私も教えてもらって漬けたりした事もあったが、億劫になって止めてしまった。それでも唯一、飯寿司だけは最初の手ほどきを受けて20数年作り続けている。幾つか教えてもらった中でも一番手が掛るものを続けているのは、夫の好物だからで、日頃の手抜き料理の穴埋めのつもりだ。

義母の飯寿司はホッケを使う。三枚に下ろし小さく切ったホッケを水に晒し、時々その水を取り換える。義母はその作業を「きだし」と呼んでいた。濁っていた水が澄んできたら、ご飯、野菜と一緒に漬けこむ。使う樽は義母が使っていた物で、私にとって形見になっている。3、4週間過ぎたのち頃合いを見て開ける。上がった水を捨てた後、樽をさかさまにして水気を切る。この手順のことを「逆さ押し」と呼んでいた。

封切りの一口めは毒見を兼ねて夫に食べてもらう。何事もなく一日過ごせたら、家族みんなで今年のは少し塩辛いとか、美味しいとか、もう少し水気を切ったほうが良いとか言って味わう。初めて挑戦した時、漬けた後、直ぐに庭の物置に保管したためか、全然味がしなくてがっかりした。そんな時でも義母は家の中に置いておくと、塩が回って美味しくなると教えてくれた。

さて、今年も漬けるとしようか。もう終わってなくちゃならないけれど、年々遅くなってきている。30本のホッケを下ろし、30キロの重石を運ぶにはそれなりの気合いが必要になる。重い樽をよちよちと運んでいる姿を想像したら笑えるでしょ。そう思うと私より小柄なのに義母は力持ちだったんだなあと感心する。ところで私は義母から飯寿司を習ったが義母は誰から習ったんだろう。聞いておけば良かったと思う。



## 地域の食に 信頼の絆で結ぶ農業

余市町 中野ファーム 中野 勇

中野ファームは、りんご、さくらんぼ、ぶどうなど、沢山の果物の産地で知られる余市町でこだわりのトマトを栽培し、トマトジュースを加工販売しています。

トマトのルーツは南米アンデス地方。山岳地帯に広がる痩せた大地がトマトの発祥地です。わずかな水分をもとめて地表へ這い出す根。この根がトマトの底力になっています。おいしいトマトに育つためには基本的には水を与えません。あえて厳しい環境に晒すことで、トマトはより生きようとしますし、果実の甘みと酸味は強くなります。中野ファームもアンデスのトマト同様です。最近ではトマトの生産農家が随分多くなりました。

食の自給ネットの生産者会員の私は、農業の道を選び、以来38年もの歳月がたちます。先人の開拓から四代目になります。北海道の農業は、開拓の苦勞が礎となりその魂を引き継ぎ、時代と共に変化に対応しつつ現在に至っています。今、TPP問題をはじめ生産コストの上昇、農業者の高齢化など課題は多くあります。日本のみならず世界各国で歴史的な変化や異常気象が報道されている昨今です。なかでも東日本大地震と津波そして原発事故は、誰もが想像しなかった出来事でした。将来の災害への不安は私だけではないと思います。そして、本当の安心安全、幸せは何だろう？と自らのこれからの生き方、考え方を問われる出来事でした。農業は自然の恵みと喜びを味わうことの出来る仕事ですが、同時に災害と背中合わせの仕事でもあります。

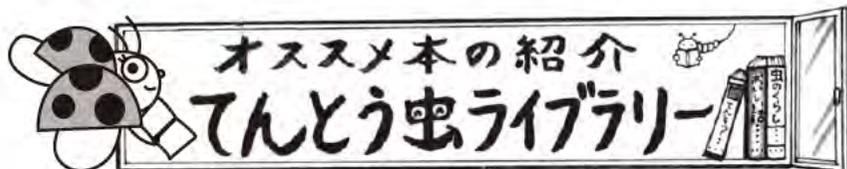
初代が北海道へ入植した明治初期の頃、フゴッペ村と呼ばれるその地は厳しい北風と鬱蒼と茂る笹と山々に囲まれていました。農耕機械が発達していなかった当時に、山を畑へと開拓することは容易なことではありませんでした。以後中野ファームはワイン葡萄やさくらんぼ等、果樹栽培を主に歩んできましたが、今から30年前に襲った震の被害に葡萄畑の7割に及ぶまでの大きな被害を受け、私は苦渋の決断の末、高糖度トマト栽培へと転換し、現在にいたりました。

先人の開拓時代のことを思うと人間の生き抜く魂の知恵と勇氣、忍耐を今一度、私自身が学ばなければいけないと思います。そして生産者として大切にしてくれたいことは「美味しい」と言って感激して笑顔で喜んでくださり、信頼して買って頂ける農産物を作ることです。

余市町は気温の寒暖差が大きいいため農作物の糖度が高くなる、という優位な気候に恵まれています。さらに日本海からそよぐミネラルをたっぷり含んだ潮風、水はけのよい赤土、水平線へと姿を隠すまで延々と降りそそぐ太陽の光、トマトにとって絶妙な自然条件のなかで育っています。

生産者の思いのこもった農産物が、人と人の信頼の絆で結ばれる架け橋となれるよう、これからも安全で美味しいトマトジュース「夕陽の丘トマトジュース サンセット」作りに努力したいと思います。

■問い合わせ先 北海道余市町栄町551-6 TEL&FAX 0135-22-2263



## 「家族の勝手でしょ! 写真274枚で見る食卓の喜劇」

著者：岩村暢子 発行：新潮社  
2010年発行 1575円

正直に言って、この本がテレビでセンセーショナルな感じで紹介されていたのを見て、最初は週刊誌のゴシップ記事を読むような野次馬感覚で手に取りました。実際に「お菓子で朝食」、「野菜が並ぶのは週1回(それも冷凍野菜だったりする)」、「家族の人数分用意されない魚の切り身」など、キーワードだけ見るとショッキングな内容が多くとりあげられていました。

こう書くと、面白おかしいだけの本のようですが、この本が優れていると思うところは2つ。1つ目は、この本はモニターの主婦から提供してもらった食卓の写真や日記、およびアンケートを抜粋し、それに対して著者が考察をつける。という形式をとっているのですが、その著者の考察が私的感情を入れずに淡々と鋭くなされていることだと思います。そうすることによって、「なぜこの食卓になったのか」「用意した主婦は、この食卓についてどう思っているのか」が分かり、キーワードだけを見ると我が家の食卓とはまるで違う、極端な例としてとらえていたものが、ここまではひどくないものの自分も深いところで根を同じくする部分も持っているのでは?と、身近な問題として捉えることができるようになってきていること。2つ目は調査期間の長さ。こういった調査は通常1日~3日程度の期間でなされることが多いところを、1週間行うことによって特に後半、3日目を過ぎたあたりから息切れをし、中には前半と後半で違う家庭の食卓では?と思うほどの変化を見せる例もあり、本来の食卓の在り方が見えてきやすくなっているところです。

その一方で、調査した家庭のうちどれくらいの割合でこういった食卓があったのか。といったところが書かれておらず、極端な例を集めただけと、とらえられかねないところが残念なところですが、自分の食卓について改めて考えるきっかけになるような、決して面白おかしいだけではない本だと思います。

(札幌市 外所 裕子)



## 大豆プロジェクト報告

# 「今年も会いに来ました！」

大豆プロジェクトスタッフ 清水 のり子

恒例行事となった大豆畑の見学交流会が8月27日(土)残暑厳しい中で行われました。現地岩見沢市の砂浜公民館に集合したトラスト会員、生産者、スタッフの13名はトラスト生産者の山崎さんの大豆畑を見学し、今年の特徴状況の説明を受けました。3月末まで残雪が1.5mもあり播種作業が昨年より10日近く遅れた事、7月の長雨のため排水ポンプで畑の冠水を防ぐ手立てを行うなど、我が子を見守るような眼差しに、この厳しい環境に耐え秋の収穫が迎えられるようにと願い、畑を後にしました。次は池田さんの畑で野菜のもぎ取りです。北海道では珍しい落花生の株を土から抜き、鈴生りの落花生に歓声を上げ、時間を忘れるほど楽しい作業となりました。もぎたて野菜を公民館に運び、木陰でバーベキューの昼食。足元のたくさんのおおろぎから歓迎を受けながら木漏れ陽の中、大豆ご飯のおにぎり、野菜サラダと大豆ドレッシング、デザートには畑のスイカ、大豆シャーベットと美味しく楽しく和気藹々の時間を過ごしました。

食後、山崎さんは、毎年同じものを作っているものの年の天候によって生長が違ふことや、今年は震災の影響で一般資材が高騰し生産者としても辛いものがあったなど現場の様子を語ってくれました。参加者からは肥料の種類や使い方など質問があり、話題は大豆から更に広がり、交流会は意義あるものでした。また、北村砂浜地区21世紀協議会からは、自分たちの大豆がいろいろな形に姿を変えて食が発展していくことは非常に嬉しいことだとお話がありました。

大豆トラストの「作り支え」「食べ支え」運動で互いの気持ちが一いつになり、そして生産者から直接お話が聞ける大豆交流会は次年度も予定しています。皆さんの参加をお待ちしています。



## 小麦プロジェクト報告

# 「10年間ありがとうございました！」

事務局 葦島 礼子

2002年にスタートした小麦トラスト事業は今年度をもって終了します。

生産者、JA、製粉会社、メーカーそして消費者へと繋がるトラスト事業が今日を迎えられたのもこれまで支えてくださった1365人のトラスト会員の皆さんはじめ、側面から応援していただいた関係機関の皆さんのお陰と心より感謝申し上げます。ありがとうございました。プロジェクトでは最終年度の2011年を土と触れる事業として、小麦の種まきから収穫まで一連の作業体験の場を企画しました。「小麦を作ってパンとワインで乾杯を」と銘を打ち、江別のトラスト生産者萩原さんの畑(300坪)を借り、トラスト会員有志の皆さんと小麦の種



8月13日「はるきり小麦畑」で刈取り  
江別市篠津 萩原農場にて

まき(5月7日)から刈取り(8月13日)までを行いました。この作業を実践することで生産者の思いや労を少しだけ共有することが出来たのではと思います。日々の天気や生育期の気温・降雨、繁茂する雑草、酷使する体躯、収穫への喜びと不安など実体験しなければ分からなかった事ばかりでした。「小麦トラスト10年&収穫祭」は、12月11日(日)札幌市内のホテルクラビーサッポロにて生産者、加工業者、JA、関係機関、消費者60人を超す皆さんと一緒に、パンとワインそして清水則之調理長の道産食材を生かした素晴らしいお料理で「収穫祭&トラスト10年」を祝うことができました。12月からは2010年度参加者アンケートで人気の高かった製品やメーカーさん一押しの製品を詰め、情報紙「小麦通信」と共に2011年3月21日までトラスト会員さんの元にお届けします。



12月11日 小麦トラスト10年&収穫祭パーティー



## 食育プロジェクト活動報告

食育プロジェクトスタッフ 塚田 由美子

去る11月19日、食育講座の今年度最終回「まかせたぞ、本物は君たちだ」が行われました。今年度習ってきた“本物の味”にこだわったメニューを6つの班それぞれが、班のみんなで協力して考え、調理しました。前回は佐藤水産の工場見学だったこともあり旬の鮭や鮭しょうゆを使ったり、旬のじゃがいもやきのこなどの地場野菜を使い、昆布とかつおぶしのだしにもこだわりました。また、大人に頼らず子どもたちだけの力で作り上げることにこだわった班、加工品を使わずマヨネーズやポテトチップスの手作りに挑戦した班もありました。

今年度のテーマである“本物の味”を学習することにより、だしを始めとする市販の加工品を使わず、自分で作れば味付けも好みのものが出来、添加物などの摂取も少なく出来ることを学んでくれたことと思います。

午後は、野菜ソムリエであり食育スタッフでもある吉田知子さんから、野菜やくだもののお話を聞きました。体の調子を整える野菜は1日に350g、くだものは200g食べてほしいこと。具体的には野菜は片手にの分量が約70gなので、その5倍、くだものは人差し指と親指でつくった輪の中に入る分量が100gなので、その2倍を目安に食べると良いことを教えてもらいました。そして、子どもたちが考えた今回のオリジナルメニューにはどのくらいの野菜が入っていたか計算して出してくれました。どの班も1日に必要な量の1/3以上は入っていたので安心しました。また、野菜やくだものには栄養価が高くおいしい旬があり、品種によっても違いがあることを教えてくれ、2種類のりんご(紅玉、早生ふじ)の食べ比べをしました。五感を使って味わう提案があり、子どもたちはもちろんスタッフも見学の保護者もいつもより真剣にりんごの違いを味わいました。

その後、修了証の授与と記念写真を撮って終了しました。子どもたちからは「楽しかった」「おいしかった」「来年も来たい」「6年生で最後だけど大学生になったらスタッフとして参加したい」などの感想をもらい、スタッフ一同疲れも吹き飛んだ最終回でした。

## 「原発事故後の食の安全を考えよう～ 給食を入口に」に参加して

苫小牧市 石田 英人

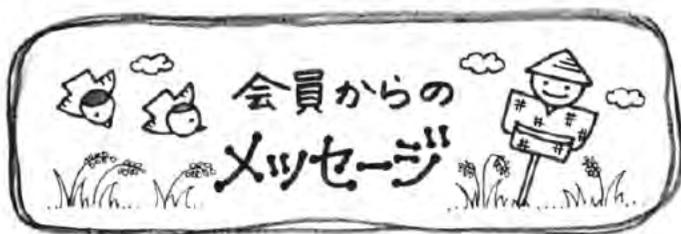
冬になりました。北海道の食卓を彩るのは、北関東を中心にした本州産の野菜です。これまでは、大きな不安はありませんでした。しかし、今年は違います。いいえ、「今年は」ではなく「これから何年かは」ということになるのでしょうか。

福島原発の事故後は、食品の放射能による汚染を気にせずにはいられません。大胆に言うなら、これまで原発による電気で作られて来た大人たちは、この状況を応分に負担しなければならないのでしょうか。でも、子どもたちには何の責任もないのです。子どもたちには、汚染されていない食材を極力選ばなければなりません。

そんな中、苫小牧で「ママ'SサークルWISH(以下WISH)」という若いお母さんが立ち上げたグループが「原発事故後の食の安全を考えよう～給食を入口に」という学習会を開催しました。参加者は15名ほどと少し寂しい人数でしたが、それでもこの類の集まりにしては若いお母さんが多く、これからの活動の広がりが感じられました。講師は、「さっぽろ食まちネット」代表の富塚とも子さん。放射性物質飛散の状況や体に影響を与える仕組みを分かりやすく教えてください、現在の各地の学校給食への取り組み、署名の集め方や行政への働きかけ方などを解説してくださいました。質問コーナーでは沢山の質問があり、その中に「これからは外国産を選んだほうがいいのか」という質問がありました。富塚さんは、「私たちが地産地消や国内産を優先して利用しようとしてきた基本を思い起こすこと（安全性、外国の食料を奪わないなど）、その上で放射性物質のことを考えて食品を選ぶべき」と、いったことをおっしゃっていました。

先日、札幌市は学校給食の食材検査と結果の公表、規制値以下でも検出されれば使用しないという方針を示しました。文部科学省は、東日本17都県に対し学校給食の食材検査と結果の公表、使用基準値などを含む実施基準を示すと発表しました。いずれも市民が明確な意思表示をしてきた結果だと思えます。

札幌、苫小牧だけではなく、各地の市民が連携して行政を動かし、道内の学校給食でもこのような体制をとることになればと思いますし、自給ネットでもそれを支援する活動をしてくれることを望んでいます。



## 「小麦トラストに関わり」

札幌市 村田 均

小さなころから「食」に対して人一倍関心のあった私ですが、家業の関係からか「小麦」という農産物に対して特に興味がありました。しかし、北海道へ来る前の私は国産の小麦を見る機会は殆ど無く、小麦＝外麦というイメージが強かったのです。そんな私にとって生産者・加工業者・消費者が三位一体となり、道産の小麦を作り支え・食べ支えるトラストの活動はとても魅力的に映り、こちらへ来てからすぐに参加させていただいたことを憶えています。また、大学卒業後に縁あって再び北海道での生活が始まった時には、トラストの活動にまた加われる、と楽しみにしていました。

現在、農業関係の仕事に携わっていますが、それでも生産の現場を知る機会は多くはありません。また最近では、地域の農産物を置いているお店が多くなってはいますが、生産者や小売業者からの一方向的なアプローチのように感じる事が多く、消費者の多くは常に受け身というのが常態になっているように思います。そのような中でトラストの生産者－加工業者－消費者を結び付ける草の根的な活動は、農産物市場が抱える問題の解決に一隅を照らすもののように感じます。小麦トラスト運動の活動は今年度までですが、今後更に自給ネットの、このような活動に賛同してくれる方が増えてくれるよう、願ってやみません。

## 「出会いの大切さ」

札幌市 青柳 優子

はじめまして。私は女子大の4年生です。卒業を目前にして4年間を振り返りたいと思います。私にとって大きな経験となったのは大学でのクラブ活動と、やはり食育講座です。大学1年のときに何気なく「楽器が弾けるってカッコイ」と思いマンドリンクラブに入部しました。3年のときには部長を務め、情熱を注いで活動してきました。自給ネットの食育講座も3年のときに友達に誘われ「やってみよう」と軽い気持ちから参加しました。これまでの二つの活動の中で私が「続けてきてよかった！」と思う共通点は、“人との出会い”です。マンドリンでは音楽を通し、部員やOGはじめ観客の皆さま、慰問演奏をしたときのお客さまと。食育講座ではスタッフの皆さん、子どもたち、生産者の皆さんなどと普段出会うことのできないたくさんの方々と出会い、ふれあうことができました。音楽や食を通して私たちはたくさんの人とつながっていること、つながることが出来る、ということにも気づきました。“出会い”を経験した食育講座の子どもたちもこの半年間で大きく成長しています。私は、この食育講座が“人”や“食”との出会いの場として、これからも発展していくことを楽しみにしています。

## TPP—私たちは知る権利がある。 ～政府が語れないその本質に迫る～

ブルースター・ニーン&キャサリン・ニーン講演会

日時：2012年1月15日(日)13:30～16:00(13:00開場)

会場：道新ホール(中央区大通4丁目)

参加費：500円

何故アメリカは日本にTPP参加を求めるのか?日米両政府の交渉の背後にあるものとは?講師のブルースター・ニーン氏は世界の食料貿易動向および穀物メジャー企業の実態についての調査研究の第一人者です。世界各国をまわり講演をする氏が、今回はTPPに焦点をあて、アメリカの戦略のしくみと狙いを教えてください。

TPPに反対の人だけではなく、賛成の人にも是非聞いてもらいたい講演です。

## 大豆プロジェクト便～大豆料理ビュッフェへのお誘い～

大豆トラストの美味しい大豆料理やお豆腐を使ったデザート、黒豆茶など15品をご用意しています。プロジェクトスタッフによるミニ講座もあります。

日時：2012年2月26日(日)12:00～13:30

会場：リサイクル環境雑貨のお店「えこふりい」  
(白石区本郷通6丁目北1-23)

会費：1,000円(送料付)

申込み：電話(011-866-1113えこふりい)又はえこふりい店頭にて受付可  
(先着20名)



最近北海道の小麦はあちこちで、ケーキや麺、パン、パスタなど製品として並べられるようになり、おいしいという評価をいただいています。私たちもトラストを通じてこの10年間、道産小麦の素晴らしさを体験しました。

先日60名近い方々が集まって、トラスト最後の収穫祭を開催しました。席上、トラストを止めるのはもったいない、まだ続けてほしいという声をたくさん聞き、皆さんから高い評価をいただいていたことをありがたいと思いました。この事業は生産から消費までを結びつける、今までにない新しい試みとして始まりましたが、原料の小麦栽培、集荷・調整、製粉、製品化と多くのプロセスでたくさんの方々のご苦勞により続けることができたのです。今、道内のあちこちで私たちのこの仕組みが広がっており、その先鞭をつけたのが私たちのトラストだったのではないかと自負しています。

これまでトラストを支えてくださった会員の皆さん、生産者、加工業者の皆さんに心からお礼を申し上げます。ありがとうございました。(代表 藤崎 史夫)