



生産者訪問

7月はじめ、朱鞠内で農業を営む宮原夫妻の畑に行ってきました。そこで聞いた話は驚きと力強さに満ちていました。
(特集記事P8~P10)

4月7日(土)札幌エルプラザにて第8回総会が開催されました。2011年度活動報告と2012年度活動計画が承認された他、さっぽろ市民放射能測定所「はかーる・さっぽろ」代表の富塚とも子氏による、放射能や福島第一原発についてのミニ講演会がありました。



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

今月の話題

食品の放射能汚染 現状と課題

さっぽろ市民放射能測定所「はかーる・さっぽろ」

代表 富塚 とも子

放射性物質の降下による環境汚染

東京電力福島第一原子力発電所(以下、東電福一)の大事故から1年4ヶ月が経った。北海道は輝かしい夏を迎えた。太陽を浴びて育った真っ赤なトマトが目にまぶしい。穏やかな日常がここにはある。しかし、原発事故が日本にもたらした汚染は深刻だ。

先日、北海道大学のアイソトープセンターで食品の放射能検査についての講習を受ける機会があった。実習場所となった放射線管理区域では飲食が許されない。密閉された微量の放射性物質を使う実験は、管理区域外でも行うことができる。しかし、そこでも飲食は禁止。「もし学生が、ペットボトルの水を飲んだりしたら、おもいっきりはりたおす」と講師は笑った。放射性物質を扱う実験に関わる学生が最初に叩き込まれるのは、放射性物質から身を守る方法だ。

そして、別の講師はこう話した。「北関東・東北では、研究施設の放射線管理区域の方がクリーン。研究者は機器類の汚染をどう防ぐかに苦心している」。東電福一の事故によって放射性物質が降下したため汚染の逆転現象が起きているのだ。ちなみに日本の法令で定められた放射線管理区域とは実効線量が3か月あたり1.3ミリシーベルトを超えるおそれのある区域を指す。1時間あたりに直すと0.59マイクロシーベルトだ。北関東・東北の大部分がこれよりも汚染されている。子どもたちは、そこで食べ、遊び、眠る。放射能から身を守るすべもなく。胸が痛む。 Chernobyl の事故後、ベルarusでは、空間線量が年間5ミリシーベルトを超える土地からの移住を定めるとともに、1ミリシーベルトを超える土地からの移住の権利を認める法律が施行された。1ミリシーベルト以下でもセシウムによる土壤汚染が3万7千ベクレ/m³を超える場所は定期的管理ゾーンに指定されている。日本では、移住の権利を認められたのは、年間20ミリシーベルトを超える地域だけだ。

東電福一の1~4号機にあった燃料は851トン。 Chernobyl の4.7倍になる。放出量は不明だが、未だに汚染水は漏れ続け、むきだしの原子炉から大気中への拡散も疑われる。地震や冷却水の喪失が起これば、炎上爆発の危険性もあり、予断をゆるさない状況は続いている。

食品の汚染状況

環境汚染の結果として食品の汚染が始まった。今回の事故で日本中が汚染されたのは事実だが、農畜産物にまで影響が及ぶほどの汚染を、北海道の土壤は受けていない。それでも農業資材の汚染問題がある。食品は生鮮で、また加工されて広域で流通する。食品による内部被曝を避けるためにも、また、日本農業のあり方について考えるためにも、日本全体の状況を見ておく必要があるだろう。具体的に汚染された食品名を挙げるが、基本的には環境が汚染された土地で採れた動植物であることを

忘れないでいただきたい。

植物に放射性物質が取り込まれる経路は2つある。ひとつは降り積もった放射性物質が植物の表面などに付着し、全体に移行していく場合。事故直後に福島県や近県で多くみられた、ホウレン草やかき菜などの汚染がこれにあたる。もうひとつのタイプは、根からの吸収によるものだ。半減期の長いセシウム134と137は土壌を長期にわたり汚染し、耕作しなければ容易に沈降しない。現在の農作物の汚染はこのメカニズムによる。昨年の夏以降、生協や地方自治体、市民測定所の食品検査によって汚染が多数報告された物をざっと眺めてみよう。

タケノコ、コシアブラ(山菜)、梅、柚子・蜜柑・レモンなどの柑橘類、桃、小麦、米、きのこ、茶。タケノコやコシアブラなどの山菜ときのこや茶は、放射性物質の移行率が高いといってよいだろう。梅、柑橘類、桃などの果樹は、降下したセシウムを吸い上げ、落葉によって根元に返すというサイクルの中で放射性物質の濃縮や循環が起こっているようだ。小麦、米に関しては年間空間線量1ミリシーベルトを超える高濃度汚染地域での汚染が散見される。特に汚染の大部分がふすまに集まるため玄米や全粒粉には注意が必要。しかし、あらゆる農産物に言えることだが、同じ農家が栽培した同じ作物でも、汚染の状況はまちまちだ。土壌の質(粘土質の場合にはセシウムの吸着が起こりやすく作物への移行が少ない)、ペーハー、栽培時の気候条件に左右されるのではないかというのが、測定していての実感なのだが、科学的な解明は研究機関の成果を待ちたい。

畜産物については、 Chernobyl の教訓の通り、事故直後は北海道大学で飼育している牛の原乳からもヨウ素131やセシウムが検出されたが、昨年の7月以降は事故以前のレベルに戻っている。私たちの測定所で、道産の牛乳をいくつか測定したがどれも ND(検出限界以下・不検出)だった。牛肉については、汚染された稻藁を与えられたケースが問題になったが、現在では改善されている。ほとんどの牛、豚、鶏は、幸か不幸かその飼料はほぼ100%輸入に頼っているので、放射能汚染は起らないと言われている。しかし、土を食べることがある豚では、福島県での汚染が報告されている。また、汚染された人間用の食品が飼料に回されるなどして、食品の汚染が下火になったころに畜産物の汚染が高くなることが Chernobyl では起こっている。

海産物については、事故が終息していないため深刻な事態が予想されている。これまで汚染が報告されているのは、貝類、ヒラメ、カレイ、タラ、マグロ、ブリ、マダラ、沿岸海底魚、大型回遊魚など。日本の沿岸には大きな海流が流れているため、東電福島から流出している莫大な放射性物質はすぐには太平洋に拡散せず、沿岸を東京湾まで南下したため、この海域でとれる沿岸魚をまず汚染した。その後、北上する黒潮が汚染を押し戻す形で親潮とぶつかり、その外側に放射性物質を拡散させたのではないだろうか。北海道の太平洋側、沿岸からかなり離れたところでとれたサンマから放射性物質が検出されている。

日本海、オホーツク海側はどうか。比較すれば汚染は微量だが、北電泊原子力発電所を筆頭に多くの原発を抱える原発銀座、しかも大飯原発が再稼働したいま決して安穏としてはいられない。

産地別に見た比較的安心な場所は、北海道・関西・九州・四国・沖縄の農畜産物 日

本海東部・関西以西の太平洋側の魚類といえる。

消費者の自己防衛

放射線が人体に与える影響といったとき、すぐに癌が思い浮かぶ。しかし、科学ジャーナリストの天笠啓祐氏は、被曝は発がん率の上昇ほか8587種の疾病を引き起こすというマックマジックの論文を紹介している。

2012年4月、国は放射性セシウムの規制値を飲料水10ベクレル/kg、牛乳50ベクレル/kg、乳児用食品50ベクレル/kg、一般食品100ベクレル/kgと定めたが、市場には基準値以上の食品が流通しているのは想像に難くない。国は食品の検査を地方自治体に丸投げし、財政の厳しい自治体は言い訳程度のサンプリング検査をしているだけだ。しかも、放射能の健康への影響には閾値が無いが、国・道・市町村の基本姿勢は規制値以下のものは安全であるとして、基準値以下であれば放射性物質が含まれていても数値を公表しない。牛乳や米、小麦などブレンドできる食材は汚染されたものを生産者から二束三文で買いたたき、汚染されていないものと混ぜ合わせて基準値以下で販売する業者が出てきてもおかしくないだろう。事実、東京都の学校給食で昨年12月、牛乳からセシウムが約6ベクレル検出され保護者が抗議したが、東京都は規制値以下として対策を取っていない。札幌市のようにセシウムを4ベクレル以上検出した場合は使用を取りやめるところもあるが少数派だ。

市民放射能測定所の役割

外部被曝は防ぐことができないが、食品による内部被曝は防ぐことができる。知らなければ、努力しなければ健康に生きていけないのが3・11以降の日本の現実だ。国を始め、研究機関、マスコミは真実を公表しない。情報が無ければ、判断できない。その結果、「原発事故は収束し、市場に出回る食品は安全で、福島の人々を支えるために产品を食べましょう」といった一見きれいなスローガンがまき散らされる。しかし、その陰で福島・茨城をはじめとした1都16県の農畜産物は買いたたかれ、外食メニューや加工食品等に姿を変える。中には放射能より輸入食品の方が安全と考える人もいる。だが、輸入食品の問題点は解消したわけではない。大切な農地を、国産の食べ物を私たちはあきらめる訳にはいかない。「食品の放射能濃度を測ることで、国産の食べられる食品を探し食べ続けよう。何よりも子どもたちを守ろう」。同じ思いの市民が日本各地で市民測定所を立ち上げ始めた。札幌でも市民が集まって、「市民放射能測定所 はかーる・さっぽろ」は誕生した。借金を重ねて200万円近い測定器を購入し、約10名のボランティアメンバーによるによる測定を行っている。より正確な測定をめざして、日々奮闘努力中だ。原発依存をやめよう！子どもたちを被曝から守ろう！農業と国産食品の安全を守ろう！

■富塚とも子（とみづかともこ）氏 プロフィール

1958年、夕張市大夕張生まれ。北海道大学農学部卒業。

遺伝子組み換え作物や原発問題に警鐘を鳴らす活動を行う。市民の依頼により食品等の放射能濃度を測定する市民放射能測定所「はかーる・さっぽろ」代表。
はかーる・さっぽろ 住所：札幌市豊平区西岡4条10丁目 完全予約制
予約・問合せ 090-7055-6729（富塚）



食の思い出の季節の話題 のつれづれ日記



私のお気に入り

京都府京都市 眼科医 青木 繁明

最近の全国紙や地上波テレビには、魅入るような記事や番組がないように思います。東日本大震災、特に原発事故以降には規制があるような印象すら感じます。

「マスゴミ」と揶揄されない様に今後の奮起を期待致します。唯一、私が気に入っている番組がNHK BSプレミアム「にっぽん縦断 こころ旅」です。視聴者の「こころの風景」を目指して自転車で訪ねるのが「こころ旅」です。旅人役の俳優・火野正平さんが町の食堂で食べる丼やラーメンが非常に美味しそうに見えます。演技力と料理とが上手にマッチングしています（因みに俳優・火野正平の芸名の命名者は、作家である池波正太郎氏です）。私が札幌に滞在する時には、ガイドブックに掲載されていない「さりげない美味しい食堂」を探してみたいと思います。

ところで、食の安全性が問われている毎日ですが、添加物や化学調味料等を気にされる方も多いのではないでしょうか。また、最近の発酵食品の人気で味噌・納豆・ヨーグルト・塩麹を使用した家庭料理やぬか漬けなどが食卓で目に付くようになっています。食文化は、先人が長い時間をかけて養い育ててきたものであり、その知恵や知識が結晶となった最たるもののが、お米や伝統野菜でしょう。

私はちょっとしたご縁で定期的に金沢へ行っています。そこで加賀の伝統野菜と出会うことになりました。その中でも太く短く大きなきゅうりの「加賀太胡瓜」を大変気に入っています。瓜のような大きさですが、皮を剥いて種を取ると中身は柔らかく、煮たり炒めたりと加熱する料理に適していると言われ、あんかけ料理が有名です。ただ私は皮を剥いてそのまま薄くスライスして、ノンアルコールビールのお供にしています。また粘り気たっぷりの「加賀蓮根」も超オススメです。

さて、北海道で美味しいお米を生産できる時代になりました。農業に携わる人々の努力の賜物だと思います。このような農業の基盤があるので、昔ながらの伝統と新しい発想を見事に融合して、健康への気配りに満ちた農産物を全国へ発信するような状況になることを望みます。

最後に高名な学者が「農が滅びると日本が滅びる」と述べています。私は農産物の正当な値段は、農業者の労働価値と対等であるべきだと思っています。私たち消費者は、農業本体を破壊することのないような消費行動を考えるべきでしょう。

➡ 気になる話題…

北海道でもGM自生なたね見つかる!

理事 泉屋 めぐみ

遺伝子組み換え作物(GM作物)は1997年から輸入され、主に醤油や油などの加工品や家畜のえさとして私たちの食卓に上がっています。日本で自給率が極端に低い大豆、なたね、とうもろこし、綿実などが主な作物です。

私たち消費者は、次の理由からGM作物・食品に反対しています。

- ① 食品としての安全性への懸念 ② 環境破壊の心配 ③ 食料が多国籍企業に支配される ④ 生物多様性を損なう。

世界中で、食料やバイオ燃料としてGM作物が増えています。日本国内では、これまでGM作物の作付けは認可されていません。しかし、2004年6月に農水省が公表した茨城県鹿島港周辺のGMなたねの自生を受け、2005年には輸入なたねの陸揚げ港周辺を、2006年からは全国で多くの市民団体の協力によるGM自生なたね調査が行われています。陸揚げされた港から製油工場や加工工場までの道路に沿ってその自生が各地で確認され、発見されたGM自生なたねを抜き取る作業も同時に行われています。さらに2009年の調査ではGM自生なたねからの汚染が疑われるGM遺伝子を持つブロッコリーが発見されました。

従来の品種改良は近縁種どうしの交配が起こりやすいことを利用して行われています。GMなたねでも同じアブラナ科の栽培作物（白菜、キャベツ、水菜、ブロッコリーなど）との交雑が容易に起こるのではないかと言う懸念がありましたが、それが現実のものとなったわけです。今後はそのような視点も盛り込みながらGM自生なたね調査活動を継続し、さらに参加する市民団体をふやすことが大切です。

北海道でも市民団体が調査を行い、例年約50検体を簡易キットで調べ陰性を確認しています。ところが、2011年10月に農水省のHPで2010年度の調査で苫小牧港周辺からGMセイヨウナタネとGM大豆が見つかったと発表されていたことがごく最近判明しました。こぼれ落ちによるものであろうとのコメントが付いていましたが、ついに北海道でもGM自生作物が発見されたのかと衝撃でした。

北海道には「北海道食の安全・安心条例」「北海道遺伝子組換え作物の栽培等による交雫等の防止に関する条例」があります。全国に誇れる条例を持つ自治体として「GM作物北海道上陸」をどの様に考えているのか北海道農政部に聞きましたが、回答は「詳しい事実確認を行うのが重要と考えている」という段階でした。再度、道には調査結果とその後の対応策を聞きますが、北海道の農産物をGM汚染から守るためにには、多くの消費者が「私たちは遺伝子組み換え作物・食品に反対です」と粘り強く意思表示し続けることが非常に重要です。



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

この冬、記録的な大雪に見舞われた岩見沢市。大豆生産者の北村砂浜地区21世紀協議会の山崎さんは、冬期間の除雪作業の疲れを癒す間もなく畠の融雪剤散布作業に追われ、遅い雪融けを待つ5月下旬ようやく大豆のは種作業を終えました。私が大豆畠を訪ねた6月下旬は、ちょうど本葉が出揃い大豆に勢いが出てきた頃で、「今年も皆さんに大豆トラストのご案内が出来る」と安堵しました。

昨年度、大豆料理講習会をピュッフェスタイルにしたところ、参加者の皆さんに大好評をいただきました。今年度は、トラスト運動に賛同する人たちと連携しながら、大豆の魅力や生産現場の情報を伝える活動ができないか模索していきます。

また、今年も8月25日(土)に「大豆畠の見学と生産者との交流会」を開催します。青空の下、大豆畠で生産者から直接話を聞き、もぎたて野菜とバーベキューで夏の一日を過ごしてみませんか?

大豆トラスト運動は、作り支える生産者、食べ支える消費者どちらが欠けても成り立ちません。13年目を迎えることに感謝し、スタッフ一同今年も頑張りたいと思います。



食育プロジェクト活動報告

食育プロジェクトスタッフ 渡邊 紗織里

今年も「まるごと学ぼう!!食育講座2012」が6月23日(土)から開講しました。スタッフは新メンバーが3人入り、総勢18人で運営しています。

今回は栄養たっぷり「旬」の食べ物をメインテーマとした食育講座です。「旬の食材がどれだけ栄養があるのか?環境に優しいのか?」等、その素晴らしさを実習や講義を通じて教えていきます。まず第一回目は「料理の基本から学んじゃおう」というタイトルで、講師はフードプロデューサーの青山則靖さん。お米のとぎ方、包丁の使い方、野菜の切り方など調理の基本を伝授。昆布から取った一番だしと、市販の本だしの味比べでは、やはり食べ慣れている本だしの方が美味しいという声が続出。しかし、いざ自分たちで取った一番だしで料理をすると、子どもたちの意見は一変!昆布からとっただししゃっきり料理の旨みになっている事を実感した様子でした。

午後はエゾロックの皆さんから旬と環境についての講義。「地産地消」「旬産旬消」を意識して食材を選ぶ事が環境に良い事を教えてもらいました。

第二回は「比べてみよう味と栄養」。講師は栄養士でフードコーディネーターの範国有紀さん。夏が旬のトマトを中心とした実習メニューを作り、午後の講義では栄養バランスのとれた食生活が体の調子を整える事を学んでもらうため「ご飯+ま・ご・は・は・や・さ・し・い」を子供たちに伝えました。また、木で完熟したトマトと通常流通のトマトの味比べでは「目でみたら?鼻で嗅いだら?味わったら?耳で音を聞いたら?」等、五感フル活用で野菜を感じもらいました。中でも耳で音を聞いてみると「子どもたちには難しかったようで、トマトを耳に当てて心臓の音がする!」という可愛い感想を言ってくれている子もいました。



～生産者訪問～ 農場「Mt.ピッシリ森の国」 宮原夫妻を訪ねて

編集スタッフ 外所 裕子

北海道の中でも寒さが厳しい豪雪地帯である雨竜郡幌加内町朱鞠内。一見農業に向かないと思われる土地をあえて選び、新規就農から16年目を迎えた宮原夫妻を訪ねました。

なぜ、朱鞠内という土地なのか？

宮原夫妻の出会いはアラスカ。当時夫の克弘さんは冒険家、妻の光恵さんは野生動物と自然風景の写真を撮るカメラマン。お二人ともアラスカの魅力にはまり、本当はアラスカで永住したかったけれど、あまりにも治安が悪くアラスカ永住を断念。その代わりとして当初は海外在住を考えていたけれど、日本でもいいところがあるのではと考え直し、子育てをしながら日本中を探して回りました。

住むところの条件は、克弘さんの「犬ぞりや、豊かな森を歩いて回ることの出来る生活をしたい」という希望から、豊かで険しすぎない森と雪があるところ。道内でもいくつか候補はあったけれど、自然林ではなったり、国立公園内で制限があったりと決め手に欠く中、生態系の豊かな険しすぎない広い森と汚染のない綺麗な水を湛えた湖がある他、冬には犬ぞりでどこまでも行ける見渡す限り真っ白な雪原、夜空には満天の星など、厳しい自然条件だからこそ四季折々に息をのむほどの美しさをみせてくれるアラスカによく似た朱鞠内は、そんなお二人の住みたいと思える条件が揃った日本で唯一理想の場所だったといいます。

なぜ、新規就農したか？

そんな土地探しをしつつ、子育てをしながら東京で2年ほど暮らしていた時の事。親として子供にしてあげられることは何か。を考えた時に、「健康な身体を作ってあげること」という考えにいたり『大地を守る会』という会社から有機農産物の宅配を始めました。同じ野菜でもスーパーで売っているものとは全く違うその野菜の美味しさに驚き、魅了され、なぜこんなにも味が違うのかと考えた時に、自分たちが食べる物を人任せにしていいのだろうかという疑問が湧いたといいます。ちょうどご夫妻がアラスカで越冬する際に食べていた野生の肉と家畜の肉の味の違いにも戸惑いを感じていた時期もあり、しかも有機農産物は価格が高く、限られたお給料の中ですべての食材を有機農産物で賄うことの難しさを感じていた時、

克弘さんが買ってきた『わら一本の革命』という本に出会い、そこに書かれている農の世界に魅了されたのが、就農をめざすきっかけになりました。

マニュアルのない、有機農業をすること

夫妻が就農を目指した当時は有機農業を教えてくれるところがありませんでした。慣行栽培農家での2年間の研修を終えた後、縁あって朱鞠内の離農する農家から自分たちが一番理想だと思った土地を譲り受けたものの、いきなり有機農業に挑戦した結果は惨憺たるものだったといいます。夫妻が住むログハウスの窓から見える畑は当時やせきっていて、堆肥や鶴糞灰など良いといわれるものを可能な限り入れたものの、その年に生ったのは小さなトマト一つ。それも霜にやられて赤くなることはなく、作物どころか雑草すらほとんど生えないような状態だったとか。それでも研究とチャレンジを重ねEM菌と有機肥料で土地の改良に成功し、3年で自家用野菜、5年で商品として出荷できる野菜が出来るようになりました。しかし、やっと外に向けて販売できるじゃがいも、たまねぎが出来た年にBSE(牛海绵状脑症・狂牛病)が発生。家庭でカレーと肉じゃがを作らなくなつたため、牛肉だけではなくじゃがいもとたまねぎも売れなくなり、北海道から本州への出荷は停止。これが売れなければ自分たちの来年の農業はないと、夫妻は背水の陣で野菜を持って関東に売り込みに行き、心当たりを片っ端から営業して回り、こだわりの加工品・野菜を取り扱う『サイボクハム』という企業で味が認められ、自ら消費者に販売して自分たちの農業を明日に繋げることができたのです。

朱鞠内の厳しい気候が育んでくれる味の美味しさにこだわる

朱鞠内は雪に覆われている期間が長く、作物を育てられる時間が短いため、ジャガイモの面積当たりの収量は十勝の約半分。しかし、倍の値段で売れるわけではなく、むしろJAに出せば十勝より安い値段しかつかないので現実です。それならばと夫妻は朱鞠内の厳しい気候が育んでくれる味の良さを手助けする気持ちで、収量より味にこだわって作ることを選びました。トマトを栽培するビニールハウスは雪が深い朱鞠内では毎年骨組みまですべて片付け、春に組みなおすという骨の折れる仕事がありますが、それもチャンスと捉えビニールハウスの位置を毎年変えるという他ではやらないことをすることによって、連作を防ぎ味も良くしていきました。また、自分達の手をかけられるだけにして、需要があっても量を作らず、そうやって作られた作物は味の良さを理解してくれるお客様の心をつかみ、息の長い直接販売につながるなど、朱鞠内の厳しい自然条件を逆に与えられたものとして生かす農業を実践しています。

頼らない生き方

畑で採れた作物は消費者に直接販売をするので作りたいものを作れる自由がある反面、売り先を自分達で確保する必要があり、それは決して簡単なことではありません。それでもそれらを引き受け、安全で美味しく自分たちが良いと思うものを作る農業を続けるということは、自分たちの生き方を選び取りることにもつながっています。最近の農業を取り巻く環境の不安定さについても、「去年から戸別所得補償制度にそばが入ったため初めて補助金をもらえるようになりました。ありがとうございますけれど、なくてもなんとかなる。なにかあってもしばらくはやっていけるし、決して不安にばかり思ってはいないですよ。」という宮原夫妻からは、国の農業政策（助成金制度）などに依存しないことは大変な反面、影響も受けにくいので、自分たちが大事だと思うことを守れる誇りが伝わってきました。

朱鞠内で農業をしながら生活すること

色々お話を聞いて、朱鞠内で農業をしながら生活する厳しさは伝わってくるものの、それを話す宮原夫妻は生き生きとしているので、「朱鞠内での今の生活には満足していますか」と聞くと、満面の笑みでうなずいた後、「朱鞠内で年を重ねるごとにこの土地で農業をやることの厳しさが身に染みてきます。毎年綿密な計画を立てて臨むけれど、毎日何かしらのトラブルが起きるので、常に天気、気候、作物の状態、自分自身の健康を常に考えています。危機的なことが起きてもマニュアルはなく、自分たちの判断力を迫られる日々だけれど、乗り越えた時の達成感は特別です。私たちは自分が持っている能力をフル稼働して生きていきたいと思っていて、自然の厳しいここ朱鞠内ではそれができる。だからここでの今の生活にとても満足しています。」とお話してくださいました。



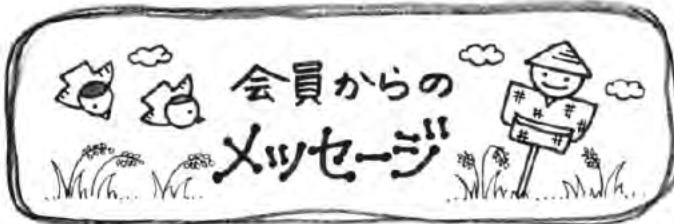
かつては痩せきった土地だった畑の前で
宮原光江さん



味が濃いと評判のこだわり
の有機トマト



自家用だけれど、朱鞠内では難しいとされる小麦にも
挑戦



「最近感じていることですが、…」

オシキリ食品株 営業部部長 遠藤 一彦

私は、食品製造会社に勤めていますが、昨今、お客様の食への意識の変化を感じさせられる事が多々あります。最近特に多いお問い合わせの主題は放射能汚染と原料原産地です。国内産や北海道産といつても放射能の食物への汚染状況を気にされる方が多く、原料検査を行った認識の上で加工しているのか、国産より外国産の方が安心？なんて事もおっしゃる方がいらっしゃいます。ちょうど悪いことにTPP参加可否をアメリカに問われ、国民の中でも「外国産でも安全であれば価格も安くなるからいいんじゃないかしら…」という意識が上がっている様に感じます。

話は関連しますが、ひと昔前に長沼町の某農家でGM大豆の作付けを行う恐れがあった事が忘れられません。今般のTPPの問題とこの件は、アメリカ食料政策の一環として関連性がなくは思えません。アニメやゲームの未来世界に出てくる企業が国を支配し各国を黙らせるための食料征服を企む構図が、ここ数年～数十年で現実化してしまうのではないかと感じているのは私だけでしょうか？

「食育プロジェクトへの参加」

藤女子大学食物栄養学科 2年 海野 礼以子

大学に入学した時、学生の間に色々な事を経験したいと思っていたところ、ご縁があってスタッフとして食育プロジェクトに参加させていただくことになりました。これまでボランティア活動の経験が無く、どのような事をするのかわからず緊張していました。初めて参加した時もオロオロするばかりでしたが、周りのスタッフの方々に助けられ、子供たちとも打ち解けられるようになり、昨年はとても充実した日を過ごすことができました。

普段、私の周りには大人しかいない状況ですが、こうして子供たちと接することで、子供たちの物の考え方を知り、どのように話したら子供たちに理解してもらえるかを考えるようになり、とても勉強になりました。ここで子供たちと接することが無ければ、そのような事は考えなかったと思います。何より、最初は自信が無さげだった子供たちが、講座が進むにつれ、自ら「やりたい」と言ってくれるようになり、間近で成長を見られてとても嬉しく思いました。今年も子供たちと共に学び、楽しく過ごしていきたいと思います。

● ● ● ● お知らせ ● ● ● ●

筆 事務局からのお知らせ

早くも3刷!! 「北海道の明日のためにTPPと正面から向き合う本」

編集・発行 TPPを考える市民の会 一冊400円

自給ネットワークも構成メンバーになっている「TPPを考える市民の会」が6月に発行したこの本、農業問題はもとより医療や保険、食の安全など私たちの日常をおびやかすTPPの問題をわかりやすく解説していると好評です。6月の発行後またたく間に完売しすぐに増刷。7月に再度増刷と快進撃を続けています。

本書にはアメリカと自由貿易協定(FTA)を結んだカナダや韓国からの報告や、TPPの本質に鋭くせまる世界的なアナリスト、ブルースター・ニーン氏の講演録も収められていて充実した内容です。みなさんに是非読んでいただきたいオススメの本です！

お問い合わせ、ご注文は 090-6266-4324(事務局、簗島)まで

筆 大豆プロジェクトからのお知らせ

皆さんも参加しませんか？

13年目を迎えたプロジェクトでは、大豆トラスト会員と自給ネット会員対象に「大豆畠の見学と生産者との交流会」を実施します。

岩見沢市北村のトラスト大豆畠で生産者と一緒に青空の下で、もぎたて野菜とバーベキューを楽しみながら大いに語り、夏の一日を過ごしてみませんか？会員の皆さんも是非一度ご参加下さい。お申し込みお待ちしています！

日 時：2012年8月25日(土)10:30

場 所：岩見沢市北村砂浜 砂浜公民館 現地集合・解散

参加費：大人(中学生以上)1200円 子ども(小学生以下)無料

詳細は、同封のご案内をご覧ください。



2012年度最初の「空とぶてんとう虫」をお届けします。今回、編集をしていて放射能問題（原発問題）、遺伝子組み換え、TPPなど改めて食を取り巻く環境はまたなしの問題が山積みになっていることを痛感しました。そして、これらの問題に対して小さな子供がいて色々と行動に制約もある自分ができることは何か？を考えた時に、こういった問題に関心を持ち続け、小さなことでも出来ることをやっていく事。大きなことは出来ないし、それを自分がしたからと言って何も変わらないかもしれない。でも無関心になつて何もしなければ思いもしないことがいつの間にか現実になってしまふかもしれません。

食の自給ネットワークでは今年度も沢山の問題提起をしていきたいと思っています。会員の皆様、原稿書きでも、編集作業でも、フォーラム参加でも大歓迎です！ぜひ積極的な参加をお願いします。

(編集スタッフ 外所 裕子)