



◀ 昨年12月8日(日)札幌エル
プラザに於いて種プロジェクト交流会を行いました。
米、大豆、ごま、くるみなど
種をテーマにした調理と講話で、おいしく楽しく学べ
たと参加者から好評でした。
(プロジェクト報告 9P)

昨年11月16日(土) 2013年度最
後の食育講座がおこなわれ、子
どもたちは講座で学んだ力を発
揮して見事に「まごわやさしい」
弁当を作り上げました。

(プロジェクト報告 7P)

写真は、第4回講座の様子)



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

じょうぶな子どもをつくる基本食

管理栄養士 幕内秀夫

学校給食を問題提起した『変な給食』や日本食型食生活をすすめる『「粗食」の基本』などの著書で知られる管理栄養士の幕内秀夫さんが昨年12月15日、札幌市内で講演しました。子どもたちの丈夫な体をつくるための食事は何がよいのかーをテーマに幕内さんが話されました。その内容はいたってシンプルで、「たくさん遊んで、たくさんご飯を食べる」こと。講演要旨をご紹介します。

丈夫な体をつくる6カ条

食生活は家を建てるのことと同じです。家には土台や柱があり、じゅうたんやカーテンもあります。どれも大切ですが予算や手間には限界があります。だとすれば土台や柱にはしっかりと手間やお金もかけ、室内の装飾品などにはあまりお金をかけないのが現実的だと思います。土台さえ丈夫にできていれば、地震や台風で倒れることはあります。食生活にも同じことが言えます。

私は講演ではいつも、丈夫な子どもの体をつくるための食生活について6つの提案を挙げています。この6つを上から順番に見直すことができたら、それで十分です。優先順位を間違えないようにして、食生活の改善の参考にしてみてください。

しっかりと外遊び、ご飯でお腹をいっぱいに

まず第1は「しっかりと外遊びをさせる」ことです。空腹は最大のご馳走です。しっかりと遊んだ子どもは胃袋で食べるのであつさりした食事でも満足します。遊ばないと目で食べようになり、手の込んだ料理でないと満足しなくなってしまいます。きちんと遊ばせるだけで、食事はかなり改善されます。

2つ目は「子どものための食事はつくらない」ことです。大人の食事では食べられない料理もあるかもしれません。それはたいがい子どもが食べる必要のない料理でしょう。ご飯でお腹をいっぱいにしてあげれば、それで十分です。子どもが喜ぶものを作ると考えると、必ず砂糖と油脂類だらけの「お子さまランチ」に近づいてしまいます。

3つ目は「飲み物は水か麦茶、ほうじ茶にする」ことです。成長期の子どもは代謝が著しく、水分の入れ替えがとても大きいです。水分欲求が高い世代なので、飲み物の選択はとても大切になります。飲み物は水分を補給するものであって、カロリーつまり熱量を摂取するものではないことが基本です。飲み物で熱量をとってしまうと、きちんと食事をしなくなってしまいます。飲み物は熱量のない水、麦茶、ほうじ茶などにすることが大事です。

4つ目は「朝ご飯をしっかりと食べさせる」ということです。朝食はご飯とみそ汁を食べさせてください。忙しくてつくれない場合には、前の夜のご飯とみそ汁を温め直せば、これで十分です。副食は焼きのり、納豆、佃煮、梅干し、ふりかけなどの常

備食がよいです。ご飯とみそ汁さえあれば副食はこのように簡単でも構いません。忙しくて食事をつくる時間がない、子どもが寝坊して食べる時間がないような時はパンでも仕方ありません。食べさせないよりはましです。ただしパンはお菓子を食べさせているようなものなので、常食は好ましくないです。

5番目は「子どものおやつも食事の1つ」だということです。おやつは4つ目の食事と考えてください。4回も食事をつくるのは大変ですから、簡単な食事と考えてください。おにぎりやのり巻き、あるいはうどん、そば、さつまいも、トウモロコシ、せんべいなどの「穀類」「いも類」を中心にしてください。砂糖の入ったお菓子や油脂類の多いお菓子は極力控えてください。スナック菓子も買わないようにしたいですね。

最後の6つ目は「カタカナ主食は日曜日にする」ことです。ラーメン、パン、パスタ、ピザ、ハンバーガーのほか、焼きそばやお好み焼きなどの油型の主食は週に2、3回までにしてください。カタカナ主食になると副食もそれに合わせたものになってしまいますので。

野菜、いも類、海草類、魚介類、未精米の米

以上の6項目を上から優先順位をつけて心がけるように改善していけたら、子どもたちの体は丈夫になってくるでしょう。あと4つの改善項目がありますが、それもお伝えします。7つ目は「副食は季節の野菜、いも類、海草類を中心とする」ことです。野菜料理も煮物、和え物、お浸しなど油の少ないものを中心としましょう。子どもが食べられない料理になってしまっても気にすることはありません。親がこういった食事をおいしそうに食べていれば、子どもたちも必ず食べるようになります。

8つ目は「動物性食品は魚介類を中心とする」ことです。肉や食肉加工品、乳製品などは多くとらないようにしたいです。「コメは未精製が望ましい」というのが9つ目。一番のお勧めは五分づきです。栄養素は十分に残っている上に比較的白くて一般的な炊飯器でも炊くことができます。あるいは七分づきや胚芽米などもよいでしょう。家庭用精米機も安くてよいものがあります。ご家庭で精米すれば、精米したての新鮮なおコメが食べられます。いずれにしても家族全員で、おいしく食べられる分つきにしたいです。

最後は「食品の安全性に配慮する」ことです。無理のない範囲で食品添加物、残留農薬、ポストハーベスト農薬などに配慮したいものです。経済的な理由から難しい側面もありますので、あくまで9番目までを見直してから検討してみましょう。

学校給食の完全米飯化を求める

子どもたちがご飯をしっかり食べるということは、子どもたちの健康づくりを考える上で真っ先に挙げるべき食生活の第一条件です。私は今、「学校給食と子どもの健康を考える会」の代表を務めています。1998(平成10)年に発足したこの会は、子どもたちの健康を守っていくために「学校給食の完全米飯化」を目指して活動しています。会の趣旨に賛同してくれた多くの主婦、栄養士、医療従事者、学校教育関係者、それに農業関係者の方々が支えてくれています。

学校給食は「教育の一環」であり、「子どもたちの心身の健全な発達」のためにあります。この2つを忘れてはいけません。学校給食は子どもたちの将来にわたる健康

づくりとなり、生涯の身体づくりの基礎になるからこそ、重要な教育活動の1つに挙げられるのです。

しかも学校給食で身につけた味覚や食習慣が、子どもの生涯の健康を決定づけるほどの影響力があることを考えると、子どもたちの健康づくりにふさわしい食事内容の実現を第一に目指すべきです。子どもたちの最も大切な成長期にご飯をしっかり食べさせる習慣を身につけ、元気に育ってほしいというのが私たちの会の願いなのです。

娘の給食見てから疑問持つ

私が学校給食に疑問を持ったのは、娘が小学校に入ってからです。ハンバーガーにピザ、ラーメンが多く、ごはんやみそ汁がついた献立がほとんどありませんでした。最も体に悪い砂糖や油脂類がたくさん使われた献立ばかりで、こんな給食ばかり食べていたら健康だけでなく味覚もおかしくなってしまうのではないかと思い、弁当を持たせるようになったのです。1人だけ違う食事をするというのも娘にとっては負担になると心配しましたが、なんとか6年間無事に過ごせました。

学校給食では子どもたちが必要な栄養を摂取するとともに、正しい食習慣を学ぶ場です。それなのに「変な給食」が続々と出ています。たとえば、「チョコチップパン、青のりポテトチップス、ワンタンスープ、いちご、牛乳」を出した2010(平成22)年3月の東京・日野市の給食は「お菓子ばかり給食」です。一方、「ソース焼きそば、串かつ、原宿ドッグ、くきわかめサラダ、牛乳」を出した2010年6月の沖縄・浦添市の給食は「縁日みたい給食」です。

自治体トップの意識で変わる給食

米飯給食は1976(昭和51)年から始まりましたが、最初は月数回でパン給食が多かつたのです。しかしそれ以降徐々に自治体の取り組みに差が出てきて、米飯を中心とした献立を出す学校とカタカナメニューのままのところと分かれていきました。

新潟・三条市は2003(平成15)年から週5日の米飯給食を小中学校でスタートさせ、県内の周りの自治体にもその動きが広まっています。ただ自治体のトップの意識が変わらないと、なかなか米飯給食に移っていきません。しかし既に全国3万958校のうち1843校(2009年5月現在)で完全米飯給食が行われています。ここ数年統廃合で学校は減っていますが、逆に米飯給食に変わった学校が増えているのです。

子どもたちの健康のためにも、私たちはこれからも粘り強く「米飯」を中心とした、よりよい学校給食を取り戻していく活動を続けていきたいと考えています。



■幕内 秀夫 (まくうち ひでお) 氏 プロフィール

1953年 茨城県生まれ、東京農大栄養学科卒。フーズ＆ヘルス研究所主宰、「学校給食と子どもの健康を考える会」代表。

食べ物の栄養素を分析するだけの既存の栄養学に疑問を持ち、その土地に合った食文化を生み出した風土、文化、歴史を調査し、「FOODは風土」を提唱している。

「自然農法にこだわるファーム伊達家」

(札幌市南区豊滝)

種プロジェクトスタッフ 安川 誠二



札幌岳のふもとの里山の一角に50アールほどの小さな農園がある。その名の通り伊達寛記さん（44）と愛子さん（43）夫婦が、約40種類の野菜をつくっている。2013年9月末、種プロジェクトスタッフ4人でこの農園を訪問しました。

ここの大きな特徴は、肥料や農薬を一切使わず土や作物が持つ本来の力を生かした自然農法にこだわっていることと、野菜を購入する66人の会員が伊達さんが直接配達する野菜代金を年3回、定期的に支払うことで伊達家の経営を支えていることだ。伊達さんは「農業は作る人だけでも食べる人だけでも成り立ちません」と言う。地域の人たちが支える農業を実践し、農家と消費者が互いに支え合う関係を大事にしているのが「ファーム伊達家」だ。

自然農法では有機肥料も与えない。伊達さんは太陽、水、土の力をバランスよく発揮することで作物を健康に育てることを心がけている。その作物に合った土があるといい、今も試行錯誤を続けている。「ナスはナス、トマトはトマトという具合に、長年同じところで栽培していると土が作物になじんでくる」と伊達さん。連作障害が起きるのは、肥料を与えることなどで土本来の力が十分に生かされていないからと見ている。確かに土と作物の力を感じる畑が一面に広がる=写真上=。

種も現在流通している交配種（F1）でなく在来の固定種にこだわる。交配種にはあらかじめ種に消毒剤などが塗られ、農薬の影響を受けて採種されたものも多い。そのため種が持つ力を最大限に生かしたいとの思いから、固定種でしかも自家採

種にも取り組む=写真下=。種はその土地になじむまで8年ほどかかるといい、「種は毎年変わる気候などを読み取り、その畑で力を発揮できるよう適応する」と語る伊達さん。

種がもつ力と太陽、水、土の働きを最も大切にする農法は、従来の慣行農法とは明らかに一線を画す。しかし「大地からの恵み」とは本来、そういう農法で育てられた作物を指すものだったに違いない。



「原発紙芝居・

わたしたちのくらしと泊原発」

泊原発廃炉訴訟原告団長・斎藤武一さん(60)をお呼びした学習会を昨年10月26日、札幌市内の「かでる2・7」で開き、自給ネット会員、一般合わせ約30人が参加しました。斎藤さんは地元・岩内で市民団体「岩内原発問題研究会」を早くから立ち上げて、泊村に原発ができる前の25歳から30年以上にわたり、岩内漁港の防波堤で海水温を測り続けてきました。元保育士だった斎藤さんは「分かりやすく原発の危険性や問題点を多くの人たちに知ってもらいたい」と紙芝居での講演会を思いつき、道内各地で原発紙芝居を粘り強く続けています。



この日演じた紙芝居は、「故郷の海を守りたい」と「とても悲しいけれど空から灰が降ってくる」の2本でした。その中で斎藤さんは事故の危険性や地元経済が原発に頼ることで漁業などの一次産業が衰退することを懸念し、「素人の自分でもできる活動を始めよう」と海水温観測を始めた経緯を説明し、25年の間に岩内漁港の平均海水温が0.3度上昇したことを突き止めました。

核分裂で発生させた熱のうち、電気として利用しているのは3分の1に過ぎず、残りの3分の2の熱は温排水として海に捨てています。斎藤さんの観測結果はそれを証明しました。「海水を温めるだけの非効率で巨大な温水器」。斎藤さんは原発をそう揶揄しました。

また「空には原発から出た死の灰がホコリとなって浮かんでいて、雨とともに降り注いでいます。原発は事故がなくても少しずつこの死の灰を出し続けています」と指摘しました。実際に泊村では突然変異した異質なバラや、茎の直径が4センチにも膨らんだ巨大なタンポポが見つかるなど自然界に異変が起きている事例や、同村のがん死亡率が北海道で第1位になったことも紹介しました。

そして最後に「地震や津波で泊原発が破壊されると、死の灰は偏西風に乗って、札幌方面にやってきます。私たちの安全な暮らしを脅かす原発とは共存できません。電力会社の経営の都合だけで危険な原発を再稼働させないよう、市民1人1人が反対の声を上げていきましょう」と呼び掛けました。

「自給ネットワーク 会員交流会報告」

担当理事 泉谷 めぐみ

今回の会員交流会は、自給ネットワーク代表である藤崎史夫さんの「藤崎農園」で9月28日(土)に開きました。前日に心配されたお天気も快晴となり、現地集合で順次集まつた会員同士での腹ごしらえからスタートしました。

藤崎さんが朝収穫してゆでてくださった新鮮なインゲンと、会員の方が持ち寄った自給ネットワークの会員らしいこだわりのお弁当を分けてもらい、本当においしくいただきました。昼食の後には藤崎さんの農場の散策です。藤崎農園の土壤改良に欠くことが出来ないそば殻堆肥の堆肥場では、3カ所が順番に熟成されている様子をみせてもらいました。

ちょうど新しいそば殻の大きな袋が届いていました。サクラランボやぶどう棚、自分や家族が食べるための野菜の畠（家庭菜園とは規模が違っていましたが）など見せてもらいました。今はあまり流通していない品種でのわくわくするアスパラ栽培への挑戦も始まっています。

藤崎さんの説明付き圃場見学の後は、完全無農薬栽培のぶどうを格安で分けてもらう企画です。完全無農薬栽培だから房がまばらなため食用のぶどうとして市場に出荷できないそうです。ジュースの原料になるのだと聞き、もつたいないと思いました。各自、かごとはさみを手に味見しながら持ち帰り分を収穫しました。安心でおいしいぶどうです。贅沢なぶどう狩りでした。



大豆



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

「作り支え」「食べ支え」の輪を広げる取り組み

11月2日、野菜ソムリエの長谷部さんが主催する「お味噌講座」で、プロジェクトスタッフ2名が、大豆トラストのPR、大豆ドレッシング、バテ、シャーベット等、おすすめレシピの紹介と試食を行いました。

長谷部さんには、その他の講座でも大豆を食べたいという需要を掘り起こし、「トラストの輪」を広げていただき、講座参加者から29口の申し込みという大変大きな成果をあげました。

14回目の生豆発送が終わる

昨年11月23日、大豆トラストが始まってから14回目となる生豆の発送作業を行いました。

午前9時、生産者の山崎さんと娘の一美さんが、トラスト大豆を運んで来てくれました。今年は発芽が2週間ほど遅れ、まき直しを考えたほどでしたが、「作り支え」「食べ支え」の継に支えられ、トラスト大豆約300キロの発送作業を、無事終えることができました。みなさんのもとに届いたツルムスメがどんな形に変身し、喜んで食べていただけるか楽しみです。



食育プロジェクト活動報告 ～子どもたちの集大成「まごわやさしい」弁当の最終回～

プロジェクトスタッフ 藤咲子大学4年 山下 千遥

昨年11月16日、食育講座最終回である『「まごわやさしい」弁当を作ろう！』が行われました。お弁当には2013年度のテーマである「まごわやさしい」を入れる、道産の旬の食材を使用する、冷めてもおいしいものにするといったポイントに基づいて、班ごとにみんなで協力してメニューを考えました。当日の子どもたちは6回目ということで包丁の扱い・調理は慣れた様子で、時間内に料理を作り終えることができ、食育講座の集大成としてふさわしい仕上がりのお弁当が完成しました。全6回を通して重点的に学んできた「まごわやさしい」はすぐに答えられるようになり、子どもたちに定着していることを実感できました。

午後は食育リーダーである吉田知子さんから各回の講座内容の振り返りと味覚について教えてもらいました。各班に食べ物のカードを配り、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味に分類。苦味のあるチョコレートの味見を通して、食べ物には1つの味だけではなく複数の味が含まれていることを学んだ子どもたちは、他の食べ物の味について疑問や興味を持ち、会話が弾んでいる様子が見られました。

最後に修了式が行われ、今年度の食育講座が終りました。子どもたちからは「おいしかった」「盛りつけが楽しかった」「また絶対いきたい」といった嬉しい感想をもらいました。私は今年初めてスタッフとして参加しましたが、講座を通して多くのことを学び、充実した時間を過ごすことができました。貴重な経験をさせていただき、本当にありがとうございました。



食と農に関するコラボレーション 「楽食ラボ」活動報告

担当理事 前濱 喜代美

昨年9月30日に6名が参加して第3回会合を持ちました。前回決めたグループごとにこれから活動について希望を聞きました。

- ・酪農・畜産グループ…動物福祉の観点から放牧酪農を見たい。舎飼いとの違いも知りたい。現場を見たり、生産者の話を聞きたい。サシの入り具合とおいしさ、経営的な観点などについても知りたい。また動物福祉という考えをいろいろな人に広めたい。
- ・生産・流通グループ…加工、流通については良く知らないので加工業、流通業または加工もやっている農家さんを見学したい。
- ・学習会・ディスカッショングループ…TPPと遺伝子組み換えをテーマに学習とディスカッションをする。

農場訪問したら感想(レポート)を書くなど得た情報を蓄積して「楽食ラボ通信(仮)」を発行することを決め、具体的に産地訪問などの企画も考えましたが、時期を逸してしまいました。

12月12日にはカラオケボックスを使ってプレゼン大会を開催しました。当日欠席もあり6名の参加となりましたが、「都市ではできない農村だからできる農村空間活用の事例を学びたい」「循環型農業についてもっと知りたい、生産物がどこに行っているかも知りたい」「放牧酪農のメリットと大変さを知りたい」「若者に向けた食と農のメディアを作りたい」などの思いを聞きました。思いを実現できるような学習会などを企画したいと思います。



小麦プロジェクト

好評実施！小麦トラストスペシャル

事務局長 大熊 久美子

今年、1回だけの特別企画としておこなった「小麦トラストスペシャル」は、日本がTPP(環太平洋連携協定)に参加を表明したことによって急遽決定した企画です。

ご存知のように自給ネットワークでは、2002年度から10年間「小麦トラスト」をおこなっています。トラストの目標であった「食料自給率の重要性の認識を広める」「地産地消の実践」「道産小麦の需要拡大」の目標が、一定程度定着したことを確認して2011年度に終了しました。

しかしTPP参加により北海道の農業と食は打撃を受け、農産物の生産や食料自給率、食の安全、地域経済などに大きな影響が予想される事態となりました。もっとも影響を受ける作物のひとつに小麦があつたことから、自給ネットの理事会は緊急企画として「小麦トラストスペシャル」の実施を決定しました。トラストをおこなうことで地産地消や食料自給率確保の重要性を改めて考えてもらえ、さらにマスコミにはなかなか載らないTPPの全容情報も伝えることができると思ったからです。

緊急企画のためトラスト生産者の小麦ではありませんでしたが、トラストで人気があつた製品に加え、留萌産ルルロツソの生バスタやオホーツク産きたほなみのパウンドケーキ、石狩産きたほなみの薄力粉など、道内各地の特色ある小麦製品も入れることができました。また情報は、道内の第一人者である北海道大学の東山 寛先生に「TPPの全容」を、日本でもっともTPPの実態に詳しいアジア太平洋資料センター事務局長の内田 聖子さんに「最新の状況」を書いていただきました。さらにトラストレターとして道内の小麦、米、ビート、酪農、肉牛の各生産者、JA、地場産の原料にこだわつて製品作りをしている加工メーカー、消費者のメッセージとインタビュー記事を載せました。

充実のTPP情報とこだわりの小麦製品11品目をギッシリ詰め込んだ「小麦トラストスペシャル」は、昨年11月、141名の参加者のもとに届けられました。参加者からは「やっぱり道産小麦の製品はおいしい」「TPP情報はたいへん勉強になった」「生産者からのメッセージを真剣に読んだ」などの声が寄せられています。





種(タネ)プロジェクト活動報告

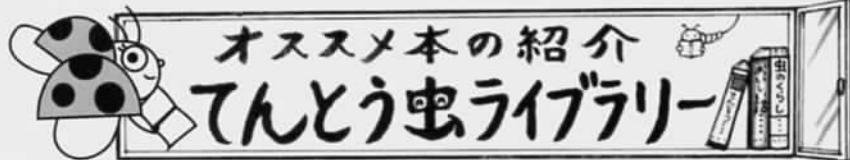
プロジェクトスタッフ 安川 誠二

種(タネ)プロジェクトの「知っておきたいタネの世界」の第3弾は昨年12月8日、札幌エルプラザ・食材研究室で行いました。今回は「種を食べる料理をみんなで調理しよう」という企画で、学びながら料理も食べられるというおいしい内容となりました。

種を使う料理ということで、うるち米、もち米、大豆、ごま、クルミなどをベースとした5つのメニュー、「豆まめバーグ」「根菜のごま味噌すいとん」「もち米くるみゆべし」「湯豆腐」「おにぎりいろいろ」を調理しました。食育プロジェクトでもおなじみのフードコーディネーター・範國有紀さんがまずデモ調理をおこない、その後、参加した約30人が5つの調理台に分かれて調理を開始しました。ゴボウやニンジン、ジャガイモなどの農産物は北海道有機農協の有機野菜を、豆腐は道産大豆にこだわる「オシキリ食品」の製品を使いました。

調理前には2回目に講演していただいた種苗メーカー「渡辺農事北海道営業所」の安達英人所長による「種についてのミニ講座」があり、野菜の種の流通などについて話してもらいました。その中で安達所長は国内で種を生産する採種農家は激減し、現在は国産種は10%ほどになっていることや、多くの種子がカビ防止などの消毒剤をあらかじめ種にコーティングし、病気を防いでいることなどを紹介してくれました。

また料理をおいしくいただいた後には、北海道有機農協の渡辺克也理事と岩見沢市で有機農業を営む白石農園の白石雅子さんが対談し、有機栽培の現状について意見を交わしました。渡辺理事は同農協には約60人の正組合員（生産者）がいて、それぞれがその土地に合った有機農法で栽培に取り組んでいることを説明し、「北海道の農地のまだ0.2%しか有機の作物は作られていない。しかし農家が減っている中で有機農家は少しずつだが増えている。若い人たちの関心も高く、可能性がある」と指摘しました。その後、オシキリ食品営業部部長の遠藤一彦さんも海外に頼る大豆生産の現場について話し、遺伝子組み換えでない大豆を選ぶ苦労などについて報告してくれました。



ブックレット「TPPと食の安全」

北海道農業ジャーナリストの会編・発行
(A5判、138頁、400円)

TPPと 食の安全

北海道農業ジャーナリストの会

〔北海道の明日のために〕ブックレット第2弾
食品添加物、残留農薬、BSE、
遺伝子組み換え作物……

道内の新聞記者、フリーライター、大学研究者らで組織する北海道農業ジャーナリストの会は昨年11月末、ブックレット「TPPと食の安全」を自費出版しました。環太平洋連携協定(TPP)や日米協議で規制緩和が危ぐされる食品添加物や残留農薬、遺伝子組み換え作物など、消費者に関心の高い「食の安全」が具体的にどうなるのかを詳しく解説しています。

同会は昨年6月、全国的に有名な環境ジャーナリスト・天笠啓祐さんの講演会を札幌で行いましたが、その内容を「TPPで脅かされる日本の食の安全」と題して収録し、ブックレットの主題におきました。グローバル化が奪ってきた日本の食の安全について、具体事例を挙げながら解説しています。

その内容を補足する形で、長らく食品検査に携わってきた北海道消費者協会の塩越康晴さんが「食の安全性のキーワード」をテーマに、輸入検査の状況や成長ホルモン剤、牛海绵状脑症(BSE)の危険性など8項目にわたりやすく説明しています。

北大大学院の東山寛講師が「ヤマ場を迎えたTPP交渉」と題し、極度な秘密主義に徹するTPPの本質に迫り、交渉が今後どう展開するかなどを直近の情報を元に展望。最後に同会のこれまでの活動や、道内各地で開いているTPPに関する学習会や勉強会なども紹介しています。

同会も所属する「TPPを考える市民の会」が昨年5月に発刊したブックレットの第2弾で、北大農学部教授で同会の坂下明彦会長は「広く道民の皆さんに手に取つてもらい、活用してほしい」としています。

10冊以上購入する場合は、価格の3割引き(280円)となります。

問い合わせなどは同会事務局の北海道農業会議 ☎011-281-6761。

NPO法人「北海道食の自給ネットワーク」 第10回総会のお知らせ

2014年4月5日(土) 午後1時30分から、第10回総会を開きます。3月に議案書、出欠の返信用はがきを郵送いたします。議題は2013年度活動報告と2014年度活動計画などです。会場は3月発送の案内に記載いたします。総会のご出席をよろしくお願いします。

■フォーラム■

私たちを不幸にする世界の食糧システム— つくられた肥満と飢餓

世界では8億人の人々が飢餓状況にあると言われる一方、肥満に陥る人も10億人にも達しています。生産、流通、消費の過程で大量の食糧が食べられることなく廃棄されるためです。一部のグローバル企業が世界の食糧を支配しつつある今、環太平洋連携協定(TPP)でその動きはさらに加速するでしょう。フォーラムではこういった食糧システムの問題点を洗い出し、私たちが取り組むべき新たな道を考えます。北海道食の自給ネットワーク、さっぽろ自由学校「遊」、TPPを考える市民の会の3団体による共催です。

日 時：2014年2月15日(土) 13時15分から

会 場：札幌エルプラザ3階大ホール

内 容：第1部 アジア太平洋資料センター・

佐久間智子理事の講演「世界の食のしくみと未来への提言」

第2部 同センター・内田聖子事務局長と佐久間理事との対談

「TPPでどうなる？ 私たちの食料事情」

入場料：500円

問い合わせ：NPO法人さっぽろ自由学校「遊」☎011-252-6752



「TPP」「原発」etc...私たちの暮らしにかかる問題が山積みです。大切な「私たちの未来」人ごとではなく、よく考え、学んでいきたいと思います。

今年度の自給ネットでは「タネ」「楽食ラボ」など新しい活動も動き出しました。2月にはフォーラムもあります。どうぞ会員の皆さんも色々な活動に

参加して学びませんか？

(事務局 本村 雅幸)