

2016/5/15号

〒657-0064 神戸市灘区山田町3丁目1-1 神戸学生青年センター内

食品公害を追放し安全な食べ物を求める会

TEL&FAX : 078-822-0810 第2FAX : 078-842-2430

■URL : <http://www.motomerukai.com>

■Email : info.motomerukai@gmail.com

求める会ニュー入 No. 918

食料環境セミナー報告

「資本主義から農本主義へ・

農は天地に浮かぶ大きな舟なんだ」

4月27日(水) 10:30~12:00

農と自然の研究所 元代表

宇根 豊さん

初めに、食育や環境問題についての講演の依頼はあっても、農本主義についての講演依頼はまずないと言われました。それだけ「農本主義」が聞き慣れない言葉である時代になっているのでしょう。

同じものを生産するなら、そのための労働時間とコストは少ない方がいいというのは真理だろうか。少なくとも農には当てはまらない。ところがそれを当てはめようとしてきたのが、近代国家日本であり近代科学技術であった。そのことに気づき、大正時代末期に資本主義を批判したのが農本主義者だった。しかし、彼らの思想は戦後になって、ファシズムの温床などと決めつけられ、顧みられなくなった。

それでは、彼らの主な考え方はどんなものだったのでしょうか。

1、近代化への批判、脱資本主義化という考え方。農は本質的に産業化や経済成長とは異質なものです。なぜなら、百姓の相手である生き物、田畑、作物は経済で動いているわけではなく、生産性という概念も、生き物の世界から生まれたものではない。しかし近代社会は百姓にそれを求めてきたし、多くの百姓もそれに応えようと努力してきた。そのことが天地有情の共同体である自然を破壊してきた。

2、在所があつて国がある、ナショナリズムよりもパトリオティズムを優位にという考え方。近代国家ができ上がる前の封建時代から村の在所はあつた。当時は、国よりも藩よ

りも在所の村が世界の中心であつた。国家があるから国民があるのではなく、在所が続いているからこそ国家も成り立つのである。

3、自然への没入こそが百姓仕事の本質だという気付き。大正時代には工業生産額が農業生産額を上回るという急速な工業化の時代を迎え、工業へ、都会へという風潮が広がる。つまり百姓仕事に効率や生産性を求めるから、仕事は労働になりかわり、疎外感に包まれる。時を忘れ、我を忘れ、百姓仕事に没入することが、最も人間らしいのだというのが農本主義者が気付いた深い世界です。現代でも少なくない若者が農に憧れるのはこのためでしょう。

今、日本は人口が減少し高齢化が進んでいる、そんな中にあつてもひたすら経済成長を進めていくことでしか存在できない資本主義の「矛盾」がある。そこで、対案は、在所から、天地自然に没入する仕事から発想し、経済価値のみを追求する資本主義の欠陥を正していくことです。農の半分は、市場経済からはずして、国民の負担で支えるという政治を、現在の農本主義者は提唱しています。過疎の村や耕作放棄地をこれ以上増やさずに、天地共同体の風景を守るためです。ヨーロッパでは実現している政策であります。

農本主義者によってせつかく発見されたこれらの思想こそが、ポスト資本主義の社会を構築するとき、少なくとも農の世界では最も重要だと、宇根豊さんは考えておられます。

(青谷G 吉川 真喜子)

次回食料環境セミナー

「家庭でできるエネルギーの

選び方・作り方」

5月25日(水) 10:30~12:00

(有)ひのでやエコライフ研究所 鈴木 靖文さん



第41回市有研総会に出席して



出席者：市有研＝一色富士夫さん、橋本慶子さん、大谷純治さん
求める会＝大野貞枝、岡和美、小浦節子
つどいの会＝3名

4月28日（土）、市島町ライフピアにて、第41回市有研総会が開催されました。

最初に、一色さんが「提携も41年目に入り、若かった自分たちも仕事が体にこたえる年齢になってきた。これからの提携関係も大きな時代の変化を迎えて、大変な正念場だと思う。それぞれの会の考えも聞きながら対処していきたい」と話されました。

次に立たれた、つどいの会の中村さんは「つどいの会は市島、丹南と2カ所から野菜をとってきていたが、ここにきて配送費の予算が無くなり、一度は市島との提携を打ち切って近場である丹南からのみの提携に切り替えようかと思った」と述べられました。その時、配送を請け負ってくれていて、自らも生産者である人から「そんな簡単に提携を打ち切っているのか」と問われ、そのことが中村さんの心にも他の会員の方の心にも響き、何とか工夫をしようと思われたそうです。「少しずつ上乗せをし、また配送費についても相談し、継続することとなった」と述べられました。

大野さんは「求める会も同じ大きな変化を迎えています。いま変わらねばならないことは何か、変わってはいけないことは何かを考え、変化していこうと思っています。改革を求められている箇所は速やかに具体策を講じる予定であり、会の運営に対して後ろ向きの考えではなく、目標を決めて实际的に前向きに取り組んでいきたいのです」と話しました。

それぞれの会が同じような難問を抱えながら、活動を続けるために知恵を絞らなければならない正念場を迎えていると、強く感じる会合でした。

（鶴甲団地G 生産者担当 小浦 節子）

新世話人のごあいさつ

「自然の力、季節の野菜をいただく喜び」

今年度より広報部にてお手伝いさせていただくことになりました、谷口かおると申します。

求める会に入会しましたのが、2014年1月ですので、会員歴は2年と少しです。

それまでは子どもたち（現在小学3年女子）と一緒に甲山にて農業体験をし、収穫しておいしく調理して「いただく」ことを経験していくことで、自然のちから、無農薬で育つ野菜を「いただく」ことは、特別なことではなくて、むしろ自然なことだと思えるようになり、季節の野菜を意識するようになりました。

以前 求める会と提携している生産者の方のところに家族で見学にうかがった際、土に触れさせてもらったり、お話を聞かせてもらったりという、貴重な体験が出来ました。おかげで、届くお野菜に親しみを感じる事が「いただく」喜びに繋がっていると思います。

お野菜と一緒に届く『求める会ニュース』の記事を、いつも楽しく読ませていただいております。

このたび、代表の大野さんから部員になってほしいとお誘いをお受けすることとなりましたが、何から、どんなふうに関わっていけばよいのか、まだ不慣れなままですが、会員の皆さま、どうかよろしく願いいたします。

（熊野町G 広報担当 谷口 かおる）

甲子園口で開かれた「三田の野菜、竹野の魚、朝市」に行ってきました。これは熊野町グループの谷口さんが関わっておられる朝市で、野菜は三田で減農薬で栽培されたものをトラックで、魚は竹野町から冷蔵車で持ってきます。10時からですが、人気があって11時にはほとんど売れてしまうようです。

今回は《一品持ち寄って、食べながらおしゃべりしましょう》という会でした。集まったのは10人ほど。小中学生の母親くらいの人たちが3人、中年の女性1人、求める会から大野、岡、西の3人です。

皆が持ち寄ったのは、人参のしりしり、玄米おにぎり、がんもどき、キャベツのサラダ、大根とサーモンの和え物、煮りんごなど。みごとに野菜中心のお惣菜。谷口さんの心づくしのおうどんも出ました。初回の今日はそれぞれ自己紹介をし、日頃の食べ物に対する考え方などをみんなでおしゃべりしました。

この朝市でいつも買う人たちの年齢層などを私は知りませんし、提携関係ではないので求める会のありようとは違いますが“野菜と魚が近所まで来てくれるのは便利”という感覚かも知れないとも思いました。今後は、料理の作り方なども交換できれば、野菜を買う幅も広がるでしょうし、野菜を中心にしたおかず作りがもっと楽しくなるかもしれません。

(武庫之荘G 西 咸子)

ぶさべじの交流会に参加

2016.4.23

「ぶさべじ」とは不細工なベジタブル＝流通に乗らない野菜を生産者の方と共に調理して、おいしくいただく会のようです。(農作業も少しする)

集まった人は、神戸大・神戸女子大・神戸学院大・社会人(栄養士)の10名と私たち5名(大野・飛田・岡・山崎・茂松)と生産者の松井さんです。

呼びかけ人は佐々木純さんという神戸大生です。もともとフードバンクにかかわっていたのがきっかけで、流通に乗らない野菜に目をつけたとのことでした。当日は現場に着くまで参加人数・材料・調理器具などあるのかな～と不安でしたが、まあ長い主婦歴の5人組なのでなんとかなるだろうと……。当日のメニューはおにぎり(これは私たちが作っていった)味噌汁・てんぷら・たけのこ(きぬさやとの煮付け・みそ焼き・醤油味の丸焼き・木の芽あえなど)野菜の味噌炒め・トマトでした。今回の会場は加古川駅から北東の稲美町の松井さんの農園でした。良いお天気に恵まれたのが幸いでした。

(センターG 茂松 訓子)

料理教室2016(マクロビオティック料理)参加報告

2016.4.30

神戸学生青年センター主催(求める会協力)のマクロビ料理教室が開かれました。若い方も熟年も参加、7名の小クラスです。求める会から大野、岡部が参加しました。

マクロビオティック料理?これは何?と何も分からないまま、献立の「オムライス」「重ね煮ミネストローネ」「プレスサラダ」にひかれて料理オンチの私が参加しました。面白かった、美味しかった、結果オーライの大満足でした。どんなに難しいことをするのか不安でしたが、簡単! 切って煮るだけでした。

マクロビオティック料理は卵、乳、油不使用。ガチガチのベジタリアン?でもないのです。近藤貴美先生から緩やかに説明を頂きました。食べ物だけではなく、人の体全部、生活全般を含む大きな生活感?のような?身土不二、一物全体(初めて聞く言葉ですが)、先生のこなれたお話を聞いていると「ふむふむ」納得なんです。しかし、よくわからない私が説明してもダメ! 5月、6月、7月も料理教室があります。興味ありの方、是非ご参加ください。ワイワイと楽しい美味しい教室です。

お料理ですが、市島の野菜もたくさん使いました。野菜の甘味、美味しさがどの料理にもいっぱい。味付けなしのミネストローネを味見しつつ、少々塩を加えつつ、と本来の野菜の味を再認識しながらです。オムライスは炊き込みご飯(ふわふわ卵:実は豆乳と豆腐)、ミネストローネは10種以上の野菜を煮るだけ、プレスサラダとはプラスチックの袋で押して作る野菜の浅漬けです。簡単なのにとっても美味しくてびっくりです。魅力的な近藤先生、初参加の皆さんと一緒にしゃべりしつつお腹いっぱいになったハッピーな時間でした。

(センターG 岡部 真理子)

甘夏みかんの追加注文受付中

甘夏みかんが余っています。
追加注文受付中。無くなり次第終了します。

4.5~5 キロ入り

1ケース 1980 円

2ケース以上の場合1ケース 1780 円で

す。

事務所に電話またはファックスで申し込んで
下さい。

078-822-0810

(電話は火、木、金の 10 時~15 時)



鶏肉の配送について



市島から連絡があり、今回廃鶏が
50羽しか出ません。産卵率の低下を考慮し
てのことだそうです。全コース配送予定でした
が、火曜コースは逆瀬川 C,D のみの配送に
なります。ご了承ください。

玉ねぎの価格訂正

4月の請求書で、端境期中(4/28)に配
送された、黄色いネットに入った青切り
玉ねぎの価格を 266 円で計算しまし
たが、236 円のまちがいでした。差額は 5
月分請求時に引かせて頂きます。

ビレッジライフ懇話会

1. 日時 5月28日(土) 午後3時~5時
2. 場所 居酒屋「ぼんぼこりん」(TEL
078-333-1841) 神戸市中央区中山
手通1-7-19、平安ビルB1
JR・阪急三宮駅から北へ徒歩約5分
北野坂「東京そば・正家」の裏通り
3. 話題 「食育を通して地域を元気に！」
4. 講師 渡辺聡美氏(NPOnc2000代
表、管理栄養士、西宮市在住)
6. 会費 500円(資料代を含む。)
7. 申込 下欄に記載の研究所宛、ファ
ックスまたはメールでお申し込みくださ
い。

NPO 法人兵庫農漁村社会研究所

理事長 保田 茂 さん

事務所：651-0067 神戸市中央区神若通
5-3-20-2F 北

TEL&FAX 078-241-4822

e-mail : yas_noken21@kcc.zaq.ne.jp

URL: <http://blog.goo.ne.jp/nouken21>

<<http://blog.goo.ne.jp/nouken21>>

[http://homepage3.nifty.com/hyog
o-nougyoson/](http://homepage3.nifty.com/hyog
o-nougyoson/)

食料環境セミナー

「家庭でできるエネルギーの選び方・作
り方」

5月25日(水) 10:30~12:00

有限会社ひのでやエコライフ研究所
鈴木 靖文さん

会 場：神戸学生青年センターホール

参加費：600円

主 催：(公財)神戸学生青年センター

市有研との話し合い

日時 6月25日(土)午前10時30分から
(午前9時に学生青年センター出発)

場所 市島町のライフピア

代表、副代表、生産者担当の係が行くこ
とが多いですが、どなたが参加されてもい
い集まりですので、「ちょっと 行ってみよう
かな？」と思われる方がありましたら、大野
までご連絡ください。(090-8750-5166)

今回は、特に議題が決まっているわけ
ではなく、その時々野菜について、生産者
のようす、消費者のようすなどの情報交換
です。生産者も、新しく出席される方のご意
見を期待されています。