

求める会ニュー入 No. 940

食料環境セミナー報告

4月26日(水) 10:30~12:00

「地域が支える食と農

～顧客からサポーターへ～

ファームアンドカンパニー株式会社・
 兵庫食べる通信 光岡 大介 さん

〈仕事に至るまでの自己紹介〉

自分の人生の目的に悩んで大学の時に海外に行った。メキシコでモスバーガーを食べているときに子どもが物乞いをしているのを見た。たまたま生まれた所で人生は違ってくる、自分は恵まれていると思い、誰かの役に立ちたいと思った。23歳で有機農業を広めていこうと決心して、八百屋を始め、現在は60人が出資する「ファーストアンドカンパニー株式会社」社長と「兵庫食べる通信」の編集長をしている。生産者と食べる人をつなぐ仕事である。

〈農漁業の危機〉

日本で農漁業に携わる人は現在200万人を切った。全人口の2%である。自分の食べているものをどこで誰が作っているのかを知るのがむずかしくなった。そのうえ、食の分業化が進んで、食べ物が商品になってしまい、「食材を作っている人を一人でも知っていますか」と問われても、無関心な人が多いのが当たり前になってしまった。

〈レストランでの食事からサポーターへ〉

幸い、兵庫県は産地と消費地が近い。アンテナレストラン「野菜ビストロレギューム」(西宮北口駅南側、なでしこビル8F)を経営し、そこでは生産者から直接材料を買うことができるし、顧客はその料理を食べるといった体験によっておいしい味に接し

生産者のファンになる。そして、生産者を支えるサポーターになり、友だちや親戚の付き合いが生まれる。生産者は食べる人の声を聴くこともできるようになる。なかには新規就農をする人も出てくる。

〈食べ物の生産には命がかかっている〉

食べ物を生産するときは命がかかっているという認識がなくなっている。食べる人はそのことを生産者と共感できなければならぬ。そうすれば、生産者も消費者もお互いに生きている、生かされているというリアリティーが持てる。

特に漁業などは、直接命がかかっている仕事である。そういう状況で生まれるものを食べているということが分かれば、商品である前に食べ物であることが実感でき、「いただきます」と「ごちそうさま」がつながることになる。

〈地域を巻き込んでいく〉

レストランでは接客時のサービス、料理教室などをおして、顧客の交流の機会をつくる。そして、お互いに情報発信をして生産者のファンづくりをする。さらに、産地体験ツアーなどで生産者と直接触れ合い、この地域でとれたものをいただいているという実感から、地域自体も巻き込む機会が作れる。

これからも、あらゆる分野で生産者と消費者をつなぐ仕事をしていきたい。

(逆瀬川G 信長 たか子)

次回食料環境セミナー

5月24日(水) 10:30~12:00

「沈黙の春から夏へ」

牛尾農園 牛尾 武博 さん

今年度、広報部のお仲間入りすることになりました。実はこの2年余り応援部員としてニュースのお手伝いをし、初めてニュースを作る大変さを知りました。今までは当たり前のようにニュースを受け取り、嬉しく読むだけのものでしたが、今回初めてニュースを作る大変さを知り、皆さんにも是非知っていただきたく、簡単に作業の内容をご紹介しますと思います。

まずは、原稿を依頼します。届いた原稿で、一通り紙面を作り皆で目を通して、誤字脱字などないか点検し、割り付け、編集、題字やカットなどを入れて体裁を整え、ようやく印刷に入ります。これを会員に届けるには各コース毎に封筒を分け、配送の順番に揃えますが、これが大変。毎回グループ名を確認しながら揃える時、こどもの頃にしたトランプの神経衰弱を思い出します。封筒が揃ったら、ニュースだけでなく請求書や注文書（実務部、事業部が入れる）イベントの案内などをセットして人数分入れます。配るのはグループだけでなく生産者、郵送の会員、休会の会員など。それぞれ宛名シールを貼った封筒に入れ、糊付けし、郵送の準備をします。こう書くとなんということもなさそうですが、期日までに原稿が届かない、封筒が戻ってこないなど、毎日がスムーズにいかないものだなあとというのが実感でした。

こんな経験を生かしながら、これからも滞りなくニュースを皆さんのお手元に届けられるよう活動したいと思っています。

(武庫之荘 G 西 咸子)

今年度より新部員でお手伝いをさせていただきます松島と申します。

2年前に夫の退職を機に住み慣れた灘区から、畑を借り野菜を作ろうと思い北区に引っ越しました。経験のないことで、本を片手に耕しております。小さい畑ですが今は先日まいた小松菜の芽がようやく出てきました。人参もまいたのですが、こちらはまだ出ていません。青虫を見つけて、さあ、どうしようと思っているうちに忘れてしまい、家に帰ってから思い出しているような状態です。虫の心配、水不足の心配など市島の生産者の方々の大変さが身にしみてわかってきました。感謝です。

部員での仕事は事業部に在籍し、全体会で物品販売をしたり、荷造りの仕事を顔見知りの方々と楽しくさせて頂きたいと思っています。どうぞよろしく願いいたします。

(藤原台 G 松島 恵子)

ドキュメンタリー映画「いただきます」上映会に行ってきました

5月12日、明松さん、飛田さん、小浦さん、岡部さん、岡本さんと一緒に、ぬんさん主催の、ドキュメンタリー映画「いただきます みそをつくるこどもたち」上映会（於space わに）に参加しました。

無垢の木で作られた気持ちのいい空間に、若いお母さんたちが小さな子どもたちを連れてたくさん集まっておられます。映画は子どもたちの声や影で聞こえなかったり、見えなかったりでしたが、どんどん引き込まれました。

福岡市の高取保育園。86歳の西福江園長の「知育、体育、徳育の根本に食の教育がある」という信念のもと、子どもたちは育っています。給食の献立は、玄米、みそ汁、納豆、旬の野菜。みそは園児たち自らが、毎月、毎月、100キロ仕込みます。梅干し、たくあん、高菜漬けなども作るそうです。

園庭や野山をかけ回る子どもたちのたくましいこと！ お腹をすかせた子どもたちの食べっぷり！ おひつからおちゃわんに、えっと思うほど盛られたごはんを、パクパク、モグモグ、よく噛んで、きれいに食べてしまいます。そのときのおいしそうな、しあわせそうな顔は、なんとも言えません。うしろに流れる音楽もこころをいやしてくれました。

映画が終わったあと、おいしいおにぎりともみそ汁をいただきながら、若いお母さん方と話しました。みそを作ることに興味がある若い人は多いようです。みそづくりを伝えることは求める会の思いを伝えるよいきっかけになるねと話しました。

（西山 G 岡 和美）

葉玉ねぎの食べ方



端境期のコンテナに葉玉ねぎがたくさん入っていましたね。伊賀地方では、白ネギが硬くなる春先は伊賀牛のすき焼きに葉玉ねぎを使うそうです。次の配送にはもう入っていないかもしれませんが、葉玉ねぎの簡単なレシピをご紹介します。

【葉玉ねぎとツナのおかかポン酢サラダ】

葉玉ねぎ…2本、ツナ缶…1個

かつお節…適量、ポン酢…適量

①葉玉ねぎは、表面の汚れた皮、傷んだ葉を取り除く ②葉の部分は薄い小口切り、玉部分は縦に半分に切ってから薄切りにし、水にサッとさらしてザルにあげる ③十分に水切りした葉玉ねぎと油切りしたツナを和える ④器に盛り、かつお節をたっぷりのせ、食べる直前にポン酢をかけていただく（2～3人分）

【葉玉ねぎのぬた】

葉玉ねぎ…200g、白みそ…60g、砂糖…大

さじ1と1/2、練りからし…小さじ1/2、

白ごま…大さじ2、塩（ゆでる用）…適量

①葉の部分と玉ねぎ部分を切り離し、玉ねぎ部分は縦半分に切る ②沸騰した湯に塩を入れ、玉ねぎ部分、次に葉部分を入れ、葉が色鮮やかになったら冷水にとる ③葉っぱを3cmのざく切りにする ④白ごまをすり鉢ですり、残りの調味料も加えて葉玉ねぎと和える（4人分）

配送の卵について

配送時運搬の都合で、箱に入らない分の卵パックは野菜のコンテナの中に入れてありますので、卵が足りないと思われたグループは、野菜コンテナの野菜の下を探してみてください。よろしくお願ひしま



カンパをいただきました

都由乃町グループの明松しのぶさん（活動部・会員担当）より、求める会に1万円のカンパをいただきました。有効に使わせていただきます。ありがとうございました。

ビレッジライフ懇話会

1. 日時 5月27日（土）15:00～17:00
2. 場所 神戸市教育会館 201号室
（会場を変更しています！）
神戸市中央区中山手通4-10-5
（地下鉄県庁前駅下車・県庁から東に徒歩約10分）（JR元町駅東口を出て鯉川筋を北に徒歩約10分）
3. 話題 「近郊酪農の後継者として—今後の課題と展望」
4. 講師 弓削太郎氏（弓削牧場 神戸市北区在住）
5. 参加費 500円（資料代を含む）
6. 懇親会 午後5時過ぎ開始。場所：「広東料理・悠苑」、会費：4000円
神戸市中央区下山手通3-11-17
7. 申込み fax またはメールで下記あて申し込んでください。
NPO法人 兵庫農漁村社会研究所
651-0067 神戸市中央区神若通5-3-20-2F 北
理事長 保田 茂（神戸大学名誉教授）
TEL・FAX：078-241-4822
メール：yas_noken21@kcc.zaq.ne.jp

味噌用大豆

今まで長年にわたって、赤穂の生産者松田さんから味噌用の大豆をいただいて来ました。

「できれば、農薬を使わないで大豆を作っていただけないでしょうか？」とお尋ねしたところ、「一人でやっているの、除草剤は使わないとできないですね～」というお答えでした。

また、最近ではJAの依頼で、飼料用の米の生産が増えているので、大豆にはあまり力を入れられないとのことでした。

そういう訳で、今後は、味噌用の大豆を高木さんからいただくことになりました。よろしくお願ひします。

事務所への電話についてお願ひ



求める会事務所では、月・木・金曜日の10時～3時、当番が電話を受けていますが、今後12時～1時は、お昼休みとさせていただきますので、その間の電話はご遠慮ください。

求める会の経済的事情のため、当番の勤務時間を短縮していますのでご了承ください。

食料環境セミナー

シリーズ「地域に希望を—

これまでの農業、これからの農業」

「沈黙の春から夏へ」

5月24日（水）10:30～12:00

牛尾農園 牛尾武博さん

会場：神戸学生青年センター

参加費：600円

託児あり（無料）前々日までに要予約

TEL078-851-2760

主催：（公財）神戸学生青年センター