

# “食と農と環境を考える県民会議” 通信 No.4

平成13年度も終わり・・・事務局にとっては、2回目の大晦日みたいなもので、本年度1年間の良かったこと、やり残したことなどをしみじみ考え直す機会ともなります。

“食と農と環境を考える県民会議”通信も今年度最終号として、会員の皆様とともにこの1年間を振り返ってみたいと思います。

## 活動報告

### 1月

#### 第3回セミナー

「ITというけれど？あふれる情報をどう収集し、活用するか」

平成14年1月22日(火) 13:30~16:30 (大津市)

改正JAS法や食品表示の見方、県内の農業面におけるインターネットの活用例など、旬の話題について最前線の方々にお話をお聞きしました。食品表示については、このセミナーの後、大企業等による虚偽の表示や偽装事件などが相次いで発覚し、「あー勉強しておいて良かった」と思われた方もおられたのではないのでしょうか。限られた時間でしたので全てを学ぶことはできなかったと思いますが、良い足がかりを与えていただきました。また、インターネットの活用例をお聞きし、いろんな可能性に気付かされるとともに、機械に苦手意識があっても、使うのはその向こうにいる人間で、人間の意志があることによって無限の広がりがあるように思いました。

＜参加者のアンケートから＞

\*食品表示の見方等について

- ・今まで何気なしに食品を購入していたが、もっと消費者も賢くならなければと思った
- ・消費期限⇔賞味期限、品質保持期限、原産地⇔産地等の説明が聞けて良かった。
- ・食品表示は釣書みたいなもの、ウソは言っただけならいけないができるだけ「良い感じ」に書かれているものとわかった。

\*農業面でITを活用している事例紹介について

- ・ネット販売による売り上げはまだ少ないそうだが、これからは必要になってくるだろう。
- ・ITに欠けるものを、消費者とのふれあい、実態をありのままに伝えることによって補うという話に感動した。
- ・顔と顔が見える商法、最後は人と人との信頼関係という生産者の言葉が心に残った。



## 活動報告

### 2月

#### 食と農を考える ボランティア・フォーラム

「食育から村おこしまで～『食』でつながる人の輪づくり」

平成14年2月14日(木) 13:30~16:30 (栗東市)

食育家・料理研究家の坂本廣子先生をお迎えし、幅広い分野についてお話いただきました。ご自身の震災での被災体験に始まり、子どもの料理教室の実例、地産地消など、ユーモアを交えたお話ぶりで、時間の経つのを忘れてしまいました。(事務局もこの御講演の依頼に当たって事前に先生とお話しさせていただいたのですが、ご講演で話さけないお考えや経験もたくさんお持ちで、例えば、村おこしをプロデュースされたとき、行政側から見ると非常に困難なことを、住民の方々と苦労しつつも楽しみながら予想以上の成果を上げられたことなど、聞いていて希望が湧いてくるようなお話をたくさんお聞きしました。)何かと暗い話題の多いこの頃ですが、一主婦として始められて、ここまで多彩なことを次々に成し遂げてこられた姿に、自分もできることをがんばりたいという気にさせていただいたという方も会場にたくさんいらっしゃいました。

＜ボランティア・フォーラム 参加者のアンケートから＞

- ・おもしろおかしいところもあり、心にしみるところもあり、わかりやすくとても良かった。
- ・「食」の当たり前が次代に伝わっていない、子どもに伝えていく大切さを納得できる話
- ・基礎があってこそ追体験が生きる、本物を伝えていくべき子どもや孫、近所の若い母親に教えてあげようと思った。
- ・地域をあげて、また個人で心がけていく必要も感じた。
- ・料理を作る大切さ、楽しさを考えさせられた。
- ・子どもに責任を持たせ、達成感・自信を持たせること、これは大人にも当てはまる。
- ・子を持つ親のためのことと思ったが、ひいては人との関わり方にも置き換えられるように思う。



## 活動報告

### 3月

#### 食と農のサポーター

「料理教室および一年を振り返って」

平成14年3月8日(金) 9:30~16:00 (大津市)

食と農のサポーターの皆様には、平成13年6月に委嘱させていただいて以来、いろんな研修・現地見学会への参加や、地域での活動など、滋賀県の食と農の応援団になって活躍していただいているところですが、その最後のしめくりとして、滋賀女子短期大学において伝統食の料理教室と一年を振り返っての意見交換会を開催しました。

当日は、はじめに滋賀女子短期大学の榎和子学長に伝統食の素晴らしさについてご講演いただいた後、滋賀の食事文化研究会の先生方をお招きし、滋賀の伝統食の由来や調理方法のポイントなどの説明を受けながら、総勢60名ほどでにぎやかに調理実習を行いました。

試食の際には、南郷水産センターの方に実演していただいた鯉のあら汁、あら汁、そして県内各地のお漬物も加わり、参加者からは初めて食べる料理に「おいしい!」、「滋賀県に住みながら知らない料理が沢山あったんやね。」

「調理も思ったほど時間がかからなかったわね。」といった声が聞こえてきました。

午後からは、午前中に学んだ伝統食等についての意見交換、そして1年の活動を振り返って「サポーターとなつての意識や行動の変化」、「サポーターを卒業してからの滋賀県農業への支援方法」についてグループに分かれて意見交換し、発表していただきました。

当日参加できなかったサポーターの方も、この一年間の食と農のサポーター活動をふまえて、これからも多方面で滋賀県農業を応援していただきますようお願いいたします!!



“食と農と環境を考える県民会議”平成13年度事業実績をご紹介します(\*^\_^\*)

(1) 会員の募集

趣旨に賛同する法人・個人会員をH12年度に引き続き募集

(2) “食と農と環境を考える県民会議”サマー・フォーラムの開催

消費者と生産者の絆を強めながら、「食」と「農」と「環境」をキーワードに、これからの望ましい食生活のあり方や元気な農業の姿を模索するためにフォーラムを開催。

- ①日時 平成13年7月31日(火) 13:15～16:30
- ②場所 野洲文化ホール 大ホール

(3) 食と農を考えるバレンタイン・フォーラムの開催<詳細は裏面を参照下さい>

(4) “食と農と環境を考える県民会議”通信の発行

県民会議会員に、年間4回のA3両面刷りの“食と農と環境を考える県民会議”通信を送付。食・農・環境関連のイベント等の案内、事業報告や参加者の感想、事業開催時に出たご質問への回答など、各種情報の提供に努めました。

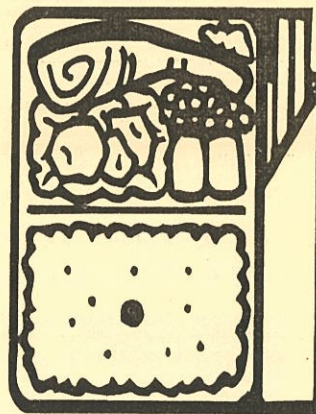
(5) セミナー開催

時事の話題、会員の方からご要望のあったテーマについて、会員や関係者を対象にセミナーを開催し、食や農に関する理解を深めてもらうとともに、周辺の人々への波及を期待。

- ①第1回「湖国の食と農と環境の現在、そしてこれから」(大津市)  
日程：平成13年6月27日(水) 14:30～16:30  
内容：滋賀県農業の現状と、環境こだわり農産物等、県の取り組みについて  
(食と農のサポーターの初回研修も兼ねる)

- ②第2回「地産地消ー美味しい県産農産物を食べよう」(大津市)  
日程：平成13年10月3日(水) 13:30～16:30  
内容：地産地消と、県内で実際に県産品の消費拡大、加工等に取り組んでおられる事例を発表していただくとともに、県の関連イベントについてPR

- ③第3回「ITというけれど?ーあふれる情報をどう収集し、活用するか」<裏面>

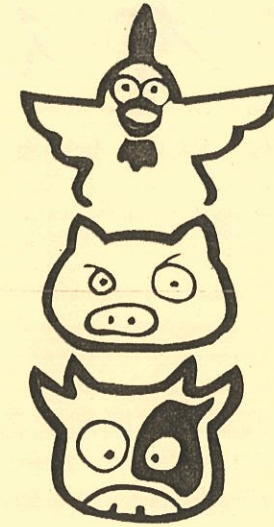


(6) 人材養成

滋賀県の食や農に関して、県民への理解の一層の浸透を図るため、各地域や職場等において主体的に啓発活動に取り組んでもらえる「食と農のサポーター」(100名)を養成。

- ①委嘱状伝達式、オリエンテーション(大津市)
- ②現地見学会<万葉の郷ぬかづか(八日市市)、環境こだわり農産物ほ場(八日市市)、愛東マーガレットステーション(愛東町)、農業総合センター(安土町)>
- ③現地見学会<2001近江のこだわり“食の彩典”(米原町)>
- ④体験交流会<そば打ち体験、生産者交流講演会(今津町・朽木村/伊吹町)>
- ⑤伝統食料理教室、意見交換会(大津市)

★ご存じでしょうか～最近よく使われるちょっと新しい言葉を挙げてみました。



・**BSE：牛海綿状脳症**。この病気にかかった牛は、異常プリオンの増殖によって神経細胞が死滅して空胞になり、スポンジ状になるため、この名がつけられた。感染後2～8年の潜伏期間を経て発病し、麻痺、起立不能、歩行困難などを起こし、最終的には死亡する病気。感染した牛の脳や脊髄などを含む飼料(肉骨粉)を牛が食べることによって感染する。

\*BSE関連パンフレットもありますので、ご希望の方は事務局にご連絡下さい。

・**フードファディズム**：食物や栄養が健康や病気へ与える影響を過大に信じたり、評価すること。「××という食品には〇〇という特定成分が含まれ、これを食べれば病気が治る。」といった過剰な期待を持たせ、場合によっては健康被害を生じさせる。また、詐欺的商品販売に利用されやすい。

・**フードマイレージ**：食料の生産地から食卓までの距離に着目した考え方で、輸入食料のフードマイレージとは、輸入相手国別の食料輸入量に輸出国から日本までの輸送距離を乗じたもの(単位：tkm)。ある試算によると、2000年における日本人1人あたりの輸入距離は1万km弱であり、直線距離でほぼ東京から米国のシカゴまでの距離に相当する。輸入農産物で食卓を全て賄うとすると国内産の食材を使用した場合に比べ約8倍の輸送エネルギーを必要とする、農産物の輸入が日本の環境に窒素の供給過多をもたらしているなどの地球環境への負荷からみた問題も指摘されている。

<会員の皆様へお願い>

できれば来年度もこの“食と農と環境を考える県民会議”通信を発行し、皆様にいろんなことをお伝えしていきたいと思っています。つきましては、皆様からのご投稿(御感想や御意見、文章でも写真でも句でも何でも結構です)や、編集に携わってみたいといったご希望がございましたら、ぜひ事務局までお寄せ下さい。

また、平成14年度も、フォーラムやセミナーなど、よりパワーアップして開催していきたいと思っておりますので、会員の皆様方の積極的な御参加をお願いいたします。

編集後記

平成13年度も最後だと思ったらいろいろ皆様にお伝えしたくなり、すごく文字の多い県民会議通信になってしまいました。見にくいかもしれませんが気長に読んでいただければ幸いです。いろんな思いを簡潔に言葉で伝えるというのは難しいですね…

ともあれ、これからも皆様がたくさんのおいしさや幸せに出会われますように、また、食や農や環境のための様々なご努力がよりよい成果につながりますよう期待します。(H)

