

あびこ型「地産地消」 推進協議会



発行 あびこ型「地産地消」推進協議会 会長 遠藤織太郎
〒270-1155 我孫子市我孫子新田 22-4 あびこ農産物直売所内
Tel : 04-7128-7770 FAX 04-7128-7771
URL : <http://www15.plala.or.jp/chisan/> Mail : abikochisanchisyoko@sky.plala.or.jp



あびこ農産物直売所で新年お餅つき大会がありました 6,7 ページ

目 次

新年を迎えて 会長挨拶 副会長挨拶	2~3
あびこ農産物直売所ニュース No.1~4	4~5
新年お餅つき大会	6~7
我孫子市消費生活展の案内	8
我孫子市市民活動フェアの案内	9
あびこ農産物直売所だより	10
生産基準評価委員会Q&Aコーナー (その14)	11
お知らせコーナー・会員募集・編集後記	12



あびこ型「地産地消」推進協議会は
あびこ産農産物による「地産地消」の
推進、援農ボランティアの実践、
食育等の普及活動をしております

新年を迎えて

あびこ型「地産地消」推進協議会
会長 遠藤 織太郎

新年明けましておめでとうございます。

皆様明るいお正月を迎えられ、新春の「希望」と「抱負」を心に期されたことと思います。

昨年6月に「あびこ農産物直売所(アンテナショップ)」がオープンし、我孫子の安全・安心・新鮮で、旬の農産物と、この農産物を使った加工品が毎日直売所で求めることができるようにになって7ヶ月あまりが経過しました。この間時期的には品薄や品切れなど問題もありましたが、全体としては好評の中あびこらしい「地産地消」推進に向けて、農業者、消費者、行政、関係者がそれぞれの力と知恵を出し合い、アンテナショップとしての一定の役割を果たしてきたと思います。

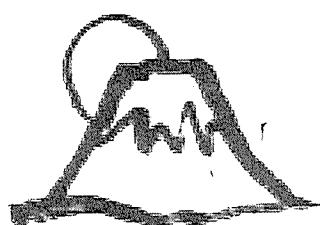
あびこ農産物直売所における出荷農産物の特色は、全て生産履歴(トレーサビリティ)が提出されていることです。これに加えて、当協議会の生産基準評価委員会が認証した「あびこエコ農産物」や県の認証した「ちばエコ農産物」が販売されていることです。

今年度はこの特色をさらに充実させながら、あびこ農産物直売所を拠点として、生・消共生による交流の輪を広げ、賑わいの場となるよう、我孫子産の農産物のPRや市民・消費者への啓発と共に「あびこエコ農産物」の普及促進などどんどん進められればと願っております。

当協議会は、あびこ型「地産地消」を推進する一環として、援農ボランティアの実践や学校給食への地元農産物の供給、食農講座や生・消の交流会、情報・宣伝など啓発活動等を、もう一つの重要な事業として展開し、「豊かで住み良い農あるまちづくり」の実現を目指しています。

今年も「食」と「農」の再生を基本に充実したあびこ型「地産地消」の推進を心から願っております。

何卒皆様の一層のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



地産地消の周辺

あびこ型「地産地消」推進協議会副会長
環境生活部参与 高橋信一

新しい年、2008年（平成20年）がスタートしました。

私は、昨年の4月からあびこ型「地産地消」推進協議会の一隅に席を置かせていただきましたので、そこで思いつく「食」について考えてみました。

人が生きていくために欠かせないものは「衣食住」という要素であるといわれています。「衣と住」は、もし思わなければ変更可能です。というものの、つい最近社会問題化したマンションの耐震偽装で被害にあった方には、住まいの変更だって大変だ・・といわれそうですが。

○ 「食」も嗜好的にあわなければ変更可能ですが、日常的に違和感無く毎日摂取する食材に健康を害するものが混入していたらどうでしょう。食は直接的に人の命、健康に結びつくもので、気がつかないうちに影響を与えてしまいます。

ここ数年、食を担う企業で製造日の改ざんや表示内容の偽装が世間を騒がしています。きっと社会問題化するまでに、企業内部では業績と信用のせめぎ合いがあったことでしょう。たぶん目先の損得が勝ったために、信用や信義という最も重要な価値を失うという結果を招いたものだと思います。私たちは正義の使者としてこのことを指弾することはたやすいことですが、自らがその場に立ったとき判断を誤らない社会性や価値基準を身につけたいものです。

ともあれ、食に求められるものは安全なものでなくてはなりません。人が生きていくに際して一番重要な事柄は「健康」という要素であると思っています。

○ この健康を根源的に支えるものは、医食同源という言葉もあるとおり安全な食です。そして安全を作り上げるものは、食材を担う生産者の使命感や消費者からの信頼であるとともに、消費者自身が安全な食材を求める気持ちを持ち続けることだと思います。地産地消の素晴らしい点は、安全の前提である「生産者の顔が見える」「地域の風土を共有している」という安心感と、そしてそれを支える消費者の連携にあるのではないかでしょうか。

さて、我孫子の地産地消推進の象徴である農産物拠点施設の開設を2年後の平成22年に予定し、現在そのためのいろいろな課題把握をアンテナショップで行いながら準備を進めています。

この拠点施設を、顔の見える地元生産者の農産物でいっぱいにして我孫子や市外の消費者や子供たちに早く食べてもらいたいと思っています。さらに市ではこの拠点施設を農産物の提供だけでなく、市民の集う場、憩いの場の機能をもったものとして整備を進めたいと思っています。「健康」「食べる」「遊ぶ」「体験」などさまざまな交流が、世代を超えて生まれることを願っています。



「あびこ農産物直売所ニュース」は毎月、当協議会が作成発行を担当し直売所の顧客を中心に読んでいただき、あびこ型「地産地消」の理解と普及に勤めているものです。

「身土不二」とは！

この言葉は、身体（身）と環境（土）は密接不可分（不二）ということですが、昔から食の信条として「住んでいるところの四里四方のものを食べて暮らせば達者（健康）でいられる」として使われています。

新鮮・旬菜・安心食材は身近に取れるものが一番です。それぞれの食材を上手に使った伝統食を見直しましょう。それが「身土不二」（しんどふじ）を生かした「地産地消」（ちさんちしょう）の実践なのです。

あびこ農産物直売所ニュース 【一口メモ】 No. 1
提供・あびこ型「地産地消」推進協議会（10月発行）



『白樺派のカレー』と我孫子の農業

「白樺派のカレー普及会」は、大正デモクラシーの頃、手賀沼沿いに居を構えた「柳兼子さん（柳宗悦氏の妻・声楽家）が白樺派の文人に振まったというカレーを「白樺派のカレー」と称し再現しました。この「白樺派のカレー」は現在、街の2つの食べもの店で賞味することができます。

兼子さんがつくられた「カレー」には我孫子の農家が作った、お米や野菜、ジャガイモ、人参、玉ねぎ、ショウガ、トウガラシ、味噌、小麦粉などや、地元の鳴肉等が豊富に使われていました。

我孫子市に鉄道が開通したのは明治29年です。以来、我孫子農産物の多くは列車を使って、農家が直接首都圏の人達と取引をする方式が盛んになりました。農家は少量多品目生産を旨とし、匠の技をみがき、品質の高い、お美味しい農産物をつくり、これをブランド化してきました。

この伝統芸は現在に受けつがれ、今日の「我孫子農産物」の特徴となっています。現在の「白樺派のカレー」には「我孫子の農産物」が使われ、我孫子市の伝統食として立派によみがえりました。この伝統が今も生かされている「あびこ農産物」は、「あびこ農産物直売所」で求めることができます。是非あなたも「あびこの農産物」を使って伝統食（郷土料理）づくりに挑戦してみて下さい。

あびこ農産物直売所ニュース
【一口メモ】 No.2
提供・あびこ型「地産地消」推進協議会
(11月発行)



「地産地消」とフードマイレージ

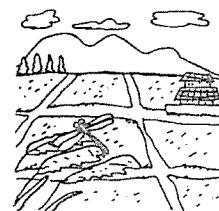
地元で取れた農産物をその地域で食べる「地産地消」は、食材の輸送距離を減らし、二酸化炭素（CO₂）の排出削減につながるといわれています。

フードマイレージ（食料輸送距離）とは、食料の使用量（トン）に、産地からの輸送距離を掛け算して求めた指標（トン・キロメートル）を意味します。

日本の輸入食糧のフードマイレージは約9千億トン・キロにもなり、これは米国と韓国の3.4倍、フランスの10倍にもなります。この数字からCO₂排出量を計算すると、1690万トンにのぼります。これは国内の食料輸送に伴うCO₂排出量の2倍近い値です。つまり食料を遠くから運べば運ぶほどCO₂排出量を増やし、地球温暖化現象を促進するということです。

お近くの食材、つまり地産地消の農産物を地元で食べればフードマイレージは限りなく零に近くなり、CO₂削減効果は明らかです。

みなさん、あびこ型「地産地消」で地球を冷やしましょう。



あびこ農産物直売所ニュース 【一口メモ】 N o.3

提供・あびこ型「地産地消」推進協議会 (12月発行)

【うまいお米の話】

どういう米をうまいとし、どういう米をまずいというのでしょうか。お米の旨さに絶対的な物差しがあるのでしょうか。農林水産省や日本穀物検定協会では、日本で生産され流通している主なお米の品種を集め、訓練されたパネラー(試食者)による食味評価を行っています。この場合、滋賀県の湖南地方で生産された品種「日本晴」の米を基準として、同時に炊いたほかの3種の飯の「外観・香り・味・粘り・硬さ」とこれらを総合した「うまさ」を比べて良し悪しを判定しています。この方法を「官能検査」といってますが、その判定基準は「日本晴」の食味を0として、検定される品種がプラスとなるか、マイナスになるか二十数人のパネラーによって判定され、その結果を統計処理して、うまい米のランクをつけています。その判定のポイントは「粘りや甘味」のある米がうまいとされる物差しがつかわれています。ですから、お米のうまい・まずいは絶対的評価というより相対的評価で決められているわけです。今日、うまいとランクされている代表的品種はコシヒカリやササニシキとされ、近年では日本人の良質米志向を背景に、両品種の血縁品種がつぎつぎと生まれ、身近に求めることができることは嬉しいことです。我孫子市の農地面積の78%は水田であり、そこではほとんどコシヒカリや良質米の血縁品種が栽培されています。農家はその年の気象条件を最大限利用し、水管理や肥培管理を巧みに調整して環境にやさしい稲づくりに心掛け、一級品のお美味しいお米を生産しています。是非我孫子産のうまいお米を味わってみて下さい。



あびこ農産物直売所ニュース 【一口メモ】 N o.4

提供：あびこ型「地産地消」推進協議会 (1月発行)



新年お餅つき大会

松山理絵

見事に晴れた1月19日に、新年餅つき大会があびこ農産物直売所で行われました。今回あびこプレーパークの会から親子40人の参加もあり、朝から大変な賑わいでした。我孫子産のもち米を使い、子ども達の食育を図ることが目的です。そして生産者と消費者との交流も狙いの一つでした。

子ども達は木の臼を見て大はしゃぎ。テントの前には門松も置かれ、お正月ムードたっぷりでした。あびこプレーパークの会ではもち米や小豆、汁物の具となる野菜の生産者の名前を子ども達に書き込ませるチャレンジカードを用意していました。子ども達がその用紙に記入すると、つきたてのお餅を食べられるというしくみです。あちこちのテントを歩き回り、生産者を尋ねる子ども達。それに対応する大人との交流が微笑ましく思えました。

餅つき大会の会場責任者、山原裕吉さんは「晴れて良かった」とにっこり。スタッフは8時30分に集まり、テントの設営やかまどの火起こしを分担して行いました。スタッフにはお餅と飲み物150円分のチケットが2枚ずつ配布されました。

農家から借りた、ケヤキの丸太をくりぬいた臼の下にはわらが敷き詰められました。これは木の臼がアスファルトで傷まないようにするためのもの。

ケヤキが乾燥しているため、餅がくっ付かないように臼にはお湯をはっておきます。前日から洗い上げておいたもち米をせいろに入れます。かまどの湯気でもち米をふかします。ふかしたもち米を臼に入れると、子ども達からワオーッと歓声が。さあ、お待ちかねの餅つきです。ヨイショ、ヨイショの掛け声と共に、杵を持った子ども達が次々についていきました。





「(実際についてみると、杵が)重かった」と餅についてみての感想が人々に聞かれました。「楽しいけれど、ちょっと恐かった」という女の子もいました。

つき立てのお餅でほっぺが落っこちたかな?

この日のもち米は玄米100%でした。遠藤織太郎会長によると、玄米は消化に時間がかかるが、食べても胃にもたれない、機能性物質が豊富で栄養価が高く、血管の通りがスムーズになるとのこと。もち米の性質は、熱を加えてふかして付けば付くほどよく粘るということ。これはアミノペクチンというでんぶんの成分によるものだと言います。もち米はアミノペクチンが100%ですが、一般的なうるち米は70%（後の30%はアミロース）だということです。勉強になりました。

あびこ農産物直売所の駐車場では、他にもミニSLの無料乗車コーナーや凧作りコーナーがありました。

また加工部会の出店「かあちゃんのかまどプラス」コーナーではコロッケ・煮物・漬け物・ケーキ・わらびもち・米粉のクリーム煮・ソラマメを甘く煮た「富喜豆」・きな粉餅などが販売されており、賑わいを見せっていました。

昼頃にはさらにお客さんも増え、大人も子どもも笑顔の楽しい1日で新春を飾ることができました。



・イベント案内です・

第32回我孫子市消費生活展

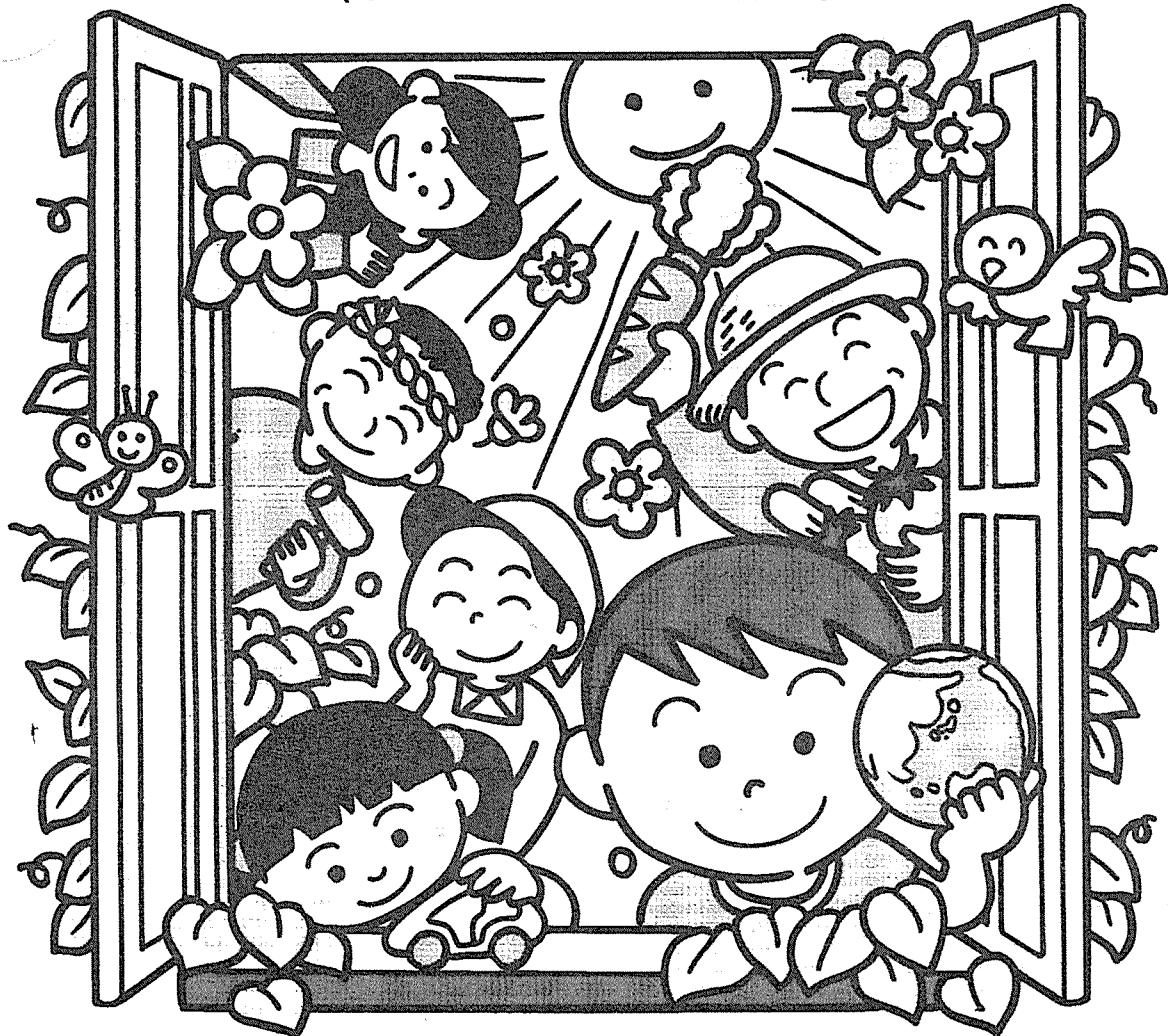
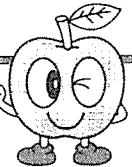
あなたも今からスローライフ

2008.2月9日(土)・10(日)

AM 10:30~PM 4:30

あびこ市民プラザ

(あびこショッピングプラザ内3F)



あびこ型「地産地消」推進協議会では資料パネル展示をします。
アンケートで「あびこエコ農産物」等がプレゼントされます。
スタンプラリーでは「石けん」のプレゼントがあります。
(両日とも先着400名様)。ぜひご参加ください。

市民活動フェア in あびこ 2008

今年も第7回市民活動フェアが開催されます。

あびこ型「地産地消」推進協議会は4回目の参加となります。

年々参加団体も増え今年は90以上の団体が参加し、当推進協議会はまちづくり分科会としてアビスタ1階ロビーにパネル展示と配布資料を用意、又はアビスタ館外ではテント2張を設け、安全安心新鮮な農産物を即売いたしますので皆様のご協力のほどお願い致します。

1. 日 時： 平成20年3月1日、2日 10時～16時
2. 場 所： アビスタ 館内 1階ロビー（パネル展示、資料配布）
館外 テント2張（安全、安心新鮮な農産物即売）
3. 参加団体：
 - ・まちづくり分科会（13団体）
 - ・文化分科会（9団体）
 - ・子ども分科会（11団体）
 - ・スポーツ分科会（5団体）
 - ・企業
 - ・教育分科会（8団体）
 - ・保健福祉分科会（16団体）
 - ・環境分科会（10団体）
 - ・その他分科会（5団体）
 - ・大学（学生）（3大学）

市民活動フェア in あびこ 2008

市民活動団体・企業・学校・社協・行政など80団体以上が参加するイベントを実施

3月1日（土）
3月2日（日）
アビスタ（我孫子市生涯学習センター）
及び『あびこ市民活動ステーション』
(けやきプラザ10階)

めざせ！日本一の

ボランシカ

ネットワーク

ボランシカとは？
ボランティア・市民活動の結び
我孫子市社会福祉協議会の運営です

アビスタ駐車場が渋滞になる可能性があります。
できる限り、公共交通機関をご利用ください。

市民活動フェア in あびこ 2008 実行委員会

問合せ 我孫子市 市民活動支援課 TEL 04-7185-1467 FAX 04-7185-5777

Email:fair@city.abiko.chiba.jp

市民活動フェアホームページ: <http://www.geocities.jp/abikosmkdf/index.html>

あびこ農産物直売所 毎日、農家から新鮮野菜が出荷されています！

我孫子で生産された農産物を一人でも多くの市民に食して頂けるよう、農産物を販売するあびこ農産物直売所が、平成19年6月1日にオープンしました。直売所では水曜日を除く毎日10時から営業しています。出荷農家を含めて関係者が、どうすればお客様に喜んでもらえるか考えながら、一生懸命に取り組んでいます。是非、あびこ農産物直売所にお越しの上、地元農家さんの野菜をお試しください。

●安全・安心です

当直売所へ出荷される農産物に関しては、使った農薬・肥料の種類・回数・使用量・時期などについて農家が栽培履歴として記し、直売所へ提出しています。そして商品には生産者・産地・出荷日を記したラベルが貼られて店内に並びます。もちろん農薬を使用していないものも多くあります

●こんな楽しいイベントも行っています

・平成19年9月29日（土） 「新米・米粉フェア」

直売所出荷組合の農家さんが千葉県東葛飾農林振興センター等と協力して開催しました。お客様・農家が協力して数メートルもの長いのり巻きを作つて食べたり、お米のすくい取りゲームや新米「ふさこがね」のプレゼント等があり、とても楽しく賑わっていました。

・平成19年11月3日（祝） 「農業まつり・収穫祭」

「我孫子市農業青壯年会議」と「あびこ農産物直売所出荷組合」が開催しました。市内の農家さんが一生懸命に作った農産物が多数出品され、優れたものに賞が授与されました。品評会が終わったら、お客様が出品された野菜を買っていきました。

・平成19年11月17日（土）・18日（日） 「手賀沼新そばまつり」

市民団体「食・農俱楽部」が、そばグループ「青山学舎我孫子教室」、「そばサロニアビーサ」と協力して開催しました。そば好きのお客さんが多数来店し、我孫子産のそば粉で作った美味しいそばが、もの凄い早さで売っていました。

・今年の1月19日（土） 午前10時半から午後2時 「新年餅つき大会」

「あびこ型地産地消推進協議会」が「あびこプレーパークの会」と協力して開催します。「子供たちの餅つき及び調理体験コーナー」、「餅つき実演販売（餅つきの体験も可）」、「地元農家による手作り加工品の販売」、「ミニSLの運行（雨天中止）」を行います。

この他、毎週土曜日11時頃から14時頃に、農家さんが出店を行い、実演販売を行っています。（大雨の場合は中止です。）

これからも楽しいイベントを数多く企画していきます。

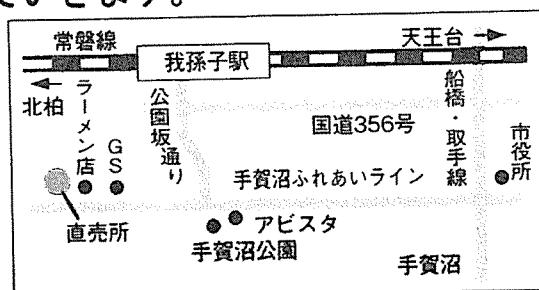
●営業時間 10時～18時

（12月から3月は17時まで）

●駐車場 約70台分有り

●定休日 毎週水曜日（祝日の場合は開店）、 年末年始

●問合せ先 04-7108-3171



生産基準評価委員会 Q&A コーナー(その 14)

(Q 19)

京都・清水寺の森清範貫主が、2007年度「今年の漢字」は「偽」と太筆を振ったのが強く印象にのこっています。

昨年は不二家、ミートホープ、赤福、船場吉兆など相次ぐ消費期限の改ざんや产地表示の偽装などで、「食」の信頼が大きく揺らぎました。

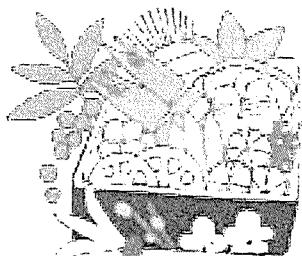
今年はなんとしても、この「食の信頼」を取り戻す年にしたいですね。そこで質問です。食の安全・安心の一つの表示となる「消費期限」と「賞味期限」がありますが、どうも紛らわしいので、どこがどう違うのか簡単に説明して下さい。

(A)

改正された国のJAS法(平成15年7月)に基づいて説明すると次のようになります。

- (1)『消費期限』は食肉や弁当、惣菜、生菓子、生めん、調理パンなど、比較的傷みやすいもの、すなわち製造月日を含めておおむね5日以内に悪くなる食品に表示されます。その為、この期限を過ぎた食品は、食べないほうが良いとされています。
- (2)『賞味期限』はスナック菓子やカップ麺、レトルド食品、缶詰、冷凍食品など、比較的持ちのする食品が対象となっています。一般に食品業者は、国が定めたガイドラインに基づいて商品の各種試験を行い、劣化の状況により「可食期限」を出し、それよりも若干少ない日数を設定しています。
- (3)期限表示は、「消費期限」「賞味期限」とも、容器や包装を開封する前の期限をあらわしているので注意する必要があります。従って、一度開封したら、できるだけ早めに食べることが大切な心がけです。

生産基準評価委員会委員長
遠藤 織太郎



お知らせコーナー

ちさんちしょう

とうかつ千産千消 交流会

(あびこ型「地産地消」推進協議会も参加します)

日時 13日(水) [12:00 開場] 12:00~16:15

講演 「あなたの三食 大丈夫?」 ~ 健康につなげよう ~

食育コーディネーター 大村 直己 氏

会場 アミュゼ柏 (クリスタルホール) : 柏駅東口 徒歩7分

参加9団体の展示コーナー有り 先着 400名 入場無料

♪ ミニコンサート 15:15~16:15 (同時開演)

邦楽ユニット「環」(わ) 小林 能里子 代表

申込 東葛飾農林振興センター振興普及部 TEL/FAX 04-7162-6151

お詫びして 訂正します

会報14号(2007年11月)の記事の一部訂正について

下記の通り訂正します。

1. 題目:「農産物の生産履歴開示の現状と今後の方向」 (2~3ページ)

2. 訂正箇所: 3ページの次の3箇所

① (上から8行目) (3) 改定JAS法: 有機農産物 (平成12年)

訂正: 改定JAS法: 有機農産物JAS規格 (平成12年4月)

② (上から10行目) (1) 特定栽培農産物

訂正: 特別栽培農産物

③ (上から13行目) (2) 環境保全型農産物

訂正: 環境保全型農業

3. 理由: 農林水産省 (安全農業推進課) の指摘による。 以上

会員を募集します

あびこ型「地産地消」推進協議会では
会員を募集しています。あびこ型の
地産地消を推進するために、
貴方のお力が必要です。
お待ちしております。

年会費 農家会員 1,000円

一般会員 1,000円

賛助会員 2,000円

事務所まで、ご連絡ください

編集後記

新年お餅つき大会で始まった
会報・新年冬号です。今年も
あびこ型「地産地消」の応援、
宜しくお願ひいたします。

杉山光