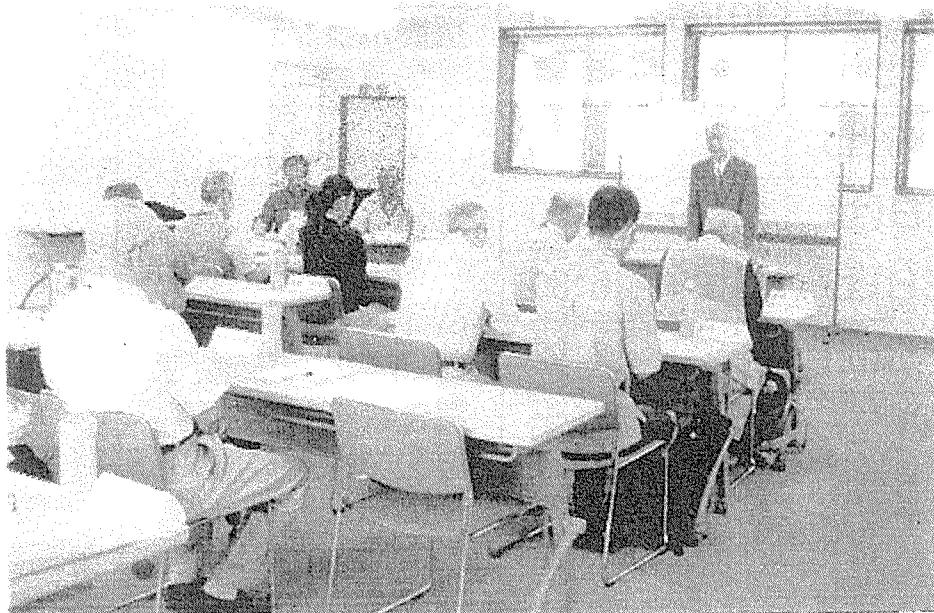


# あびこ型「地産地消」推進協議会

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、  
食育等の普及活動をして  
おります



8月23日 第5回援農ボランティア養成講座「開校式」1、2ページを参照下さい



## 目 次

援農ボランティア養成講座「開校式」	·1,2
あびこ農産物直売所 新米フェア	···3,4
中野さんちの田んぼに行こう	···5,6

学校給食における地産地消の推進	7,8
「シニア世代歓迎の集い」に参加	···9
生産者基準評価委員会 Q&A	···10
お知らせ・編集後記	···11

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](mailto:abikochisanchisyoko@sky.plala.or.jp)

# 第5回援農ボランティア養成講座

## 1. 趣旨

我孫子市の農業は、単に農畜産物の生産だけではなく、環境、景観、食育、癒し、文化の伝承等さまざまな形で大切な役割を果たしています。

しかし、今、農家の多くは高齢化や労力不足等の大きな問題に直面して、農業経営を持続させていくことが大変困難な現況です。

「豊かで住みよい“農ある街づくり”」を実現するため、市民参加で持続・発展させることができます。農業未経験者でも結構ですので、現在活躍している援農ボランティアの方々と共に汗を流してみませんか。

なお、本講座ではこの援農ボランティアの実践に必要な基礎的知識と実技の講習を行います。

## 養成講座スケジュール

日 程	時 間 帯	内 容	会場その他
8月23日(土)	10:00～12:00	開講式・概要説明 援農ボランティア 入門高座	市役所分館 大会議室
8月30日(土)	13:00～16:30		
9月 6日(土)	13:00～16:30		
9月13日(土)	13:00～16:30		
9月27日(土)	13:00～16:30		
10月 4日(土)	13:00～16:30		
10月11日(土)	13:00～16:30		
10月18日(土)	13:00～16:30		
10月25日(土)	13:00～16:30		
11月 1日(土)	10:00～12:00	閉講式・修了証書授与	市役所分館 大会議室

(注1) 農作業実習の日程については、天候の都合等により中止又は変更になる場合があります。

(注2) 各会場とも現地集合

(但し、農家での「農作業実習」については、市役所前から送迎有り)

# 第5回援農ボランティア養成講座「開講式」の報告

援農ボランティア実行委員 天谷幸生

## 開講式

8月23日(土) 我孫子市役所分館2階大会議室にて「援農ボランティア」の開講式が開催されました。本講座は平成16年より数えて第5回目となります。が、本年は11名の申し込みがありました。

開講式には受講生のほか 遠藤会長をはじめ我孫子市農政課、援農ボランティアの実行委員、「地産地消」推進協議会事務局のメンバーが出席しました。

遠藤会長の開会の挨拶では「援農ボランティア」は地産地消推進協議会活動の中核であり、身体に気をつけて受講を修了して欲しいとの受講生への激励がありました。

## 第5期生自己紹介

第5期受講生11名のうち女性は2名。実家が農家の方もおりますが、農業には経験のない方々が大半です。自己紹介では「これまで農業とはあまり縁がなかったがこれから農業を勉強したい」、「自分なりに努力したい」、「世の中に役立ちたい」、「食の問題に注目し受講することとした」等々前向きな、頼もしい意思表示がなされました。

## 養成講座における説明

引き続き例年通り 我孫子市農政課から養成講座の内容・我孫子市農業の説明、援農ボランティアの位置づけと目的の説明等々がなされました。

遠藤会長からは現在の、あびこ型「地産地消」推進協議会と援農ボランティア活動の説明、及び当協議会の誇る力作である「援農ボランティア養成講座テキスト」に沿っての説明と続き、テキストの中では大根栽培の部分を具体事例として取りあげて説明されました。

## 今年の養成講座

今年の講座では農業実習が8回行われます。昨年までは6回でしたが第4期生の受講終了後のアンケートで多かった「もう少し実習を多くやりたかった」との声を取り入れ回数を増やしたもので。従って今年は講座の期間も長く、農家の受け入れも2回をお願いする農家も出ました。

昨年までの4回の養成講座では計69名の受講生が修了しており、これに本年の11名を加えると修了生は合計80名となります。本年の11名の受講生全員が無事講座を修了し、今秋より援農ボランティアの仲間に加わることが出来るよう期待したいと思います。



# あびこ農産物直売所

## 新米フェア

平成20年9月27日(土) 10時～3時

あびこ農産物直売所 我孫子産の美味しい新米が出来ました。  
イベントを行いますので皆様のご来店をお待ちしています。

- ・おにぎり 無料配布
  - ・ながーい細巻き寿司づくり みんなでめざせ10m (11時、13時半、14時半に実施)
  - ・お米全品1割引
  - ・めかたでドン 定量ピッタリのお米をすぐって賞品ゲット！ 500円以上のレシート1枚で1回
  - ・つきたてのお餅を販売
  - ・農家の手作り加工品の販売
  - ・あびこ型「地産地消」推進協議会によるパネルシアター「お米を食べて田んぼを守ろう！」
- 主催 我孫子市農産物直売所出荷組合  
問合せ先 あびこ農産物直売所 (電話:04-7108-3171) 我孫子市のホームページより転記

### 記事 広報・宣伝部会

#### 新米フェアの様子

晴れ渡った初秋の稻刈りの田んぼを見ながら、新米フェアのチラシを持ちあびこ農産物直売所にかけつける。出荷組合の農家の方が朝早くからテントの脇で新米を炊いています。加工部の方が、天ぷら、コロッケやから揚げなどの準備をしていました



#### 農家による手作り加工品の販売

米粉を使用した、いろいろな食物が並びました。ケーキ、パンなど独特のもっちり感があります。けんちん汁、焼そば、お汁粉も好評で美味しい。



#### お米 全品1割引！

直売所の中に、いろいろな銘柄の米袋が有る。ご夫婦客が贈答用にかいたいと話しています。午前中は新米フェアのせいで大盛況でした。

## なが~い細巻き寿司づくり

なが~い、きゅうり、人参入りの細巻き寿司を、来た人達みんなで呼吸をあわせて見事巻き上げる。昨年よりはうまくできたかな？ 作りたては美味しい！教えてくれた農家の方、ありがとうございます♪

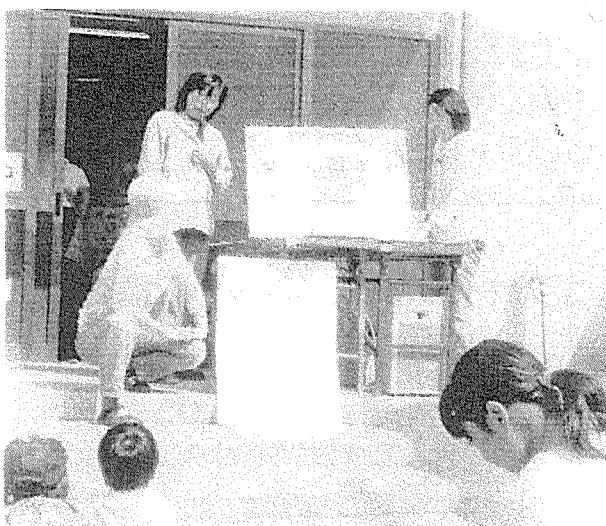


## 「めかたでドン」 ゲーム 500円以上のレシートで1回できる

ぴったり1 kgになるよう手すくいで、お米を量るゲームをしました。やる人見る人の人だかりができる。難しいが定量ピッタリで、なんと新米をゲット！ 誤差の程度によって、お餅やお米がもらえます。

## あびこ型「地産地消」 推進協議会によるパネルシアター

手作りのパネルで、お米をテーマにした、お話し「お米を食べて田んぼを守ろう！」に、子ども、お客様に引き込まれ聞き、見入る。日本の田んぼ、お米を、作る人、食べる人お互いに大切にしたいと思いました。



## お疲れ様でした

出荷組合の皆さん農作業の前後のいそがしいとき本当に疲れ様でした。ボランティア、あゆみの郷公社、農政課、東葛農業振興センターなど準備を進めた方々により、とても楽しいイベントになりました。

# 中野さんちの田んぼに行こう！9月6日（土曜）に開催

交流・食育部会 原嶋 彩子

大人が23人と子どもが18人、湖北中峠村下の中野さんちのライスセンターに集まりました。中野さんから米つくりのご苦労を聞き、いざ田んぼへ息子さんの運転するコンバインが稻を刈り取っていく様子とその後乾燥機へ入れる様子、糲摺りと、袋詰めも見学しました。昨日乾燥終えたばかりのフサコガネのおむすびをほおばりながら、パネルシアターを見て解散となりました。雨が降るかと心配されたのですが、暑い一日になりました。稻刈りでお忙しい中、貴重な機会をありがとうございました。

以下参加者の感想です

(4歳と2歳の子どもの母) →子ども達はコンバインの迫力に興奮し、稻に触れ、糲殻と戯れ、お結びをお腹いっぱい食べました。親はお米について学ぶことができました。ご飯が愛しくなったし、子どもがふりかけなしで白いごはんを食べるようになりました。また日々の食事の献立にご飯の登場する回数が増えました。4歳の長男は将来お米屋さんになる！と言っています。貴重な機会をありがとうございました。

(小6と小2の子どもの母) →米どころに住んでいるのに、間近でなかなか見る機会がないので良い機会だと思う。このような機会が毎年少しずつでも市民に拡がると市内産のお米の消費も増えると思う。低学年にはすこし難しいパネルシアターを小2の娘が熱心に飽きずに見ていました。沢山の子どもや親御さんに見てもらいたい。

田んぼで稻穂の説明を聞く。

コンバインでの、お米の収穫を見る



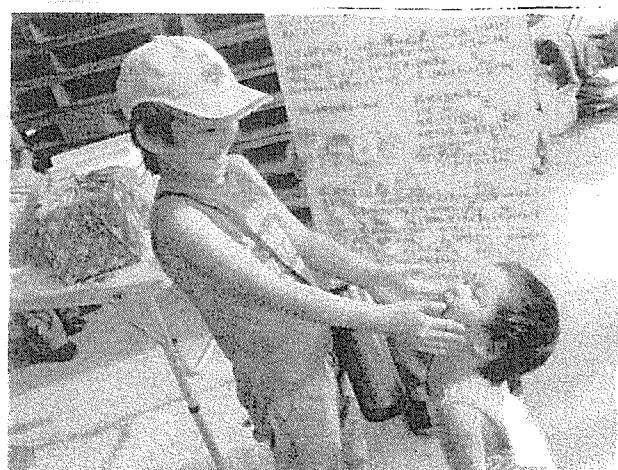
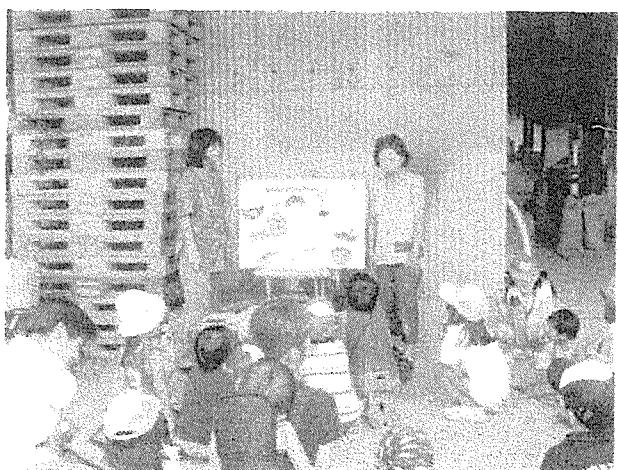
(幼稚園教諭) →パネルシアターを見て、昔の人がいかに大変な思いをしながら「田んぼ」を作ったか、以前は5杯半食べていたご飯が今では2杯半・・・いかに米離れが進んでいるか。日本人にいかに米飯があつてはいるのか今日改めて米の大切さに気付かされた。何より、日本人が大切にしてきたもの、命がけで作ってきた「田んぼ」で作られている『米』への思いが新たにされた。39%の自給率しかない私達は何を守り、何を大切にしなければならないのか? 食生活は日本から変わつていかなければ。これからはご飯をいだく時に、田んぼを作ってきた、守ってきた方々を思う。

(小3と5歳の子どもの母) →米を収穫する過程を間近で見学できて楽しかったです。迫力あるコンバインや野鳥が餌を求める姿に感動しました。子どもたちもお米が口に入るまでの過程を見学でき、美味しい新米のおむすびの試食でお米の有難さを実感できたことと思います。小3の娘は手での稻刈り体験をしてその大変さを実感したこともあります。機械による収穫の速さに驚いたそうです。

パネルシアターも長編にもかわらず、食い入るようにみました。お米と日本人の相性・大切さ・手賀沼開拓の歴史が良くわかる構成でよい作品だと思います。

遠藤先生のお話も丁寧でわかりやすかったです。貴重な一日をありがとうございました。

あびこプレーパークの会によるパネルシアターの実演です



# 我孫子市の学校給食における「地産地消」の推進について

## ～本校の取組み紹介～

我孫子市立我孫子第四小学校  
栄養士 坂東起子

平成14年から我孫子市の学校給食に地元野菜の導入が始まりました。現在、市内の8校で「地産地消の日」を設け、地元野菜を給食に使用することを推進しています。本校では平成19年10月から毎月第一金曜日を「地産地消の日」とし、給食に地元野菜をつかっています。

実施日の2週間前には我孫子市農政課より納品可能な野菜の連絡がきます。その情報をみて、できるだけそれらの野菜が給食で使えるように献立を考えます。当日納品された野菜は、昨日まで畑の中にあったものか、当日の朝に収穫されたものであって、鮮度は抜群で甘さも感じられます。衛生管理の都合上、加熱（消毒）をしてから児童への提供となります。このおいしさを伝えられるような調理を心がけています。給食当日は「地産地消の日」ということで、全クラスにプリントを配布し、生産者の方のお名前や、畑の位置などを書き加えた市内の地図を添えて、全児童・全職員に紹介しています。

今年の夏には農政課にご協力いただき、市内5軒の生産者への取材をさせていただきました。取材VTRと、掲示用資料を作成し、市内19校に配布する事ができました。平成20年10月の「地産地消の日」に実施しました献立を紹介いたします。

### 「我孫子市産の野菜をつかって作った料理」とその材料

献立名：牛乳、コッペパン、イチゴジャム、お芋のグラタン、アルファベットスープ  
梨



( ) 内は地域名

「お芋のグラタン」  
サツマイモ（柴崎）  
里芋（柴崎）  
ほうれん草（布施）  
ジャガイモ（新木）

「アルファベット  
スープ」  
ピーマン（布施）  
トマト（岡発戸）  
根ショウガ（布施）

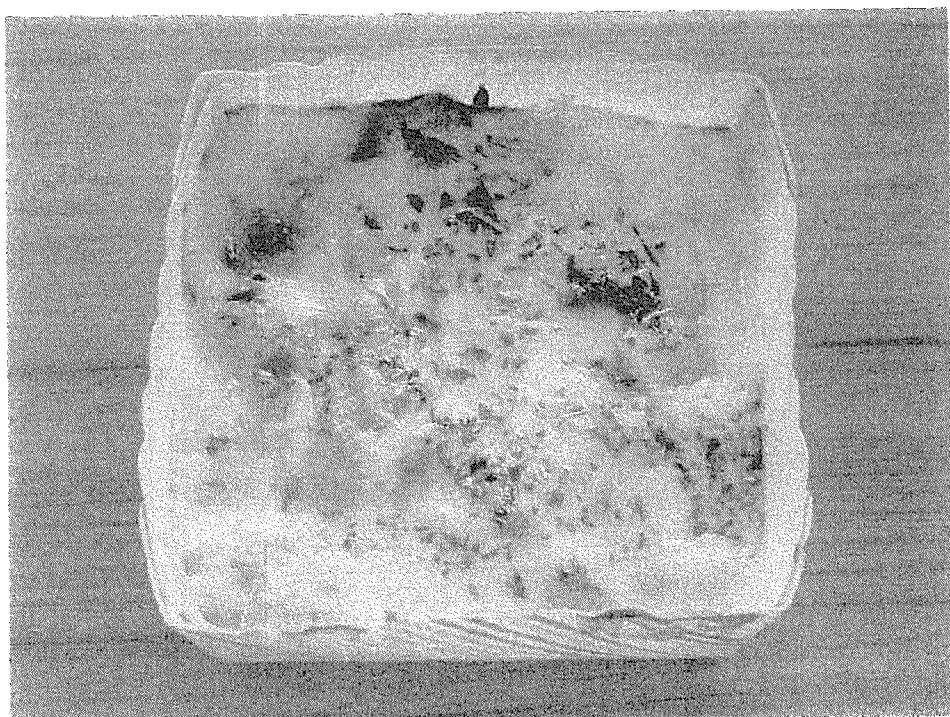
今回、生産者の方から分けていただいたサツマイモと里芋の株の実物を子ども達に見せました。子ども達は大きさや、硬さなど触ってみては「わあー大きい！」「土のにおいがする」といろいろと発見した様子でした。食材そのものや、その野菜の成長の状況等々を知らない子ども達は大勢います。今後、野菜好きの子ども達を増やすために「この野菜が我孫子市内で作られたものである」ことを強く感じられるような効果的な指導法や、献立などを考えていきたいと思っています。

## 「お芋のグラタン」レシピ

材料	子ども 1人分	子ども 4人分	下準備など 作り方	
サツマイモ	20	小 1/2 本	いちょう切り、 サツマイモは ふかす。	野菜は小さめに切りそろえると火も 通りやすく、食べやすいです。 ほうれん草はさっとゆでておきま す。 (作り方)
里芋	20	大 1ヶ		
ジャガイモ	10	小 1/2 ヶ		
ワインナー	8	小 2 本	輪切り	
玉ねぎ	15	中 1/2 ヶ	スライス	
人参	12	中 1/4 本	千切り	
ほうれん草	8	1わ	ざく切り	
油やバター、マーガ リンなど「油脂」	あわせて 5	大さじ2	練り合わせて 電子レンジに かけておく	油で具を炒めていく。(サツマイモ は先にふかしておく。ほかの芋は 牛乳を入れてから煮て火を入れ る。)
小麦粉	5	大さじ2		
塩・こしょう	少々	塩ひとつまみ こしょう少々		具に火が入ったら、耐熱容器に入 れてチーズをのせて、さらに上から パセリをふって焼き目をつける。
炒め油		少々		
ピザ用チーズ	8	このみで		
パセリ	0. 5		みじん切り	

【ホワイトルウ】は少量なら電子レンジを使うと楽です。(油を多めにして炒めて、小麦粉を振り入れてさらに炒めてとろみをつける方法もあります。)給食では粉っぽくなくなるまで、ゆっくり火を入れていきます。

切り方は給食で実施したとおりに紹介しましたが、食べやすい大きさなら何でも大丈夫です。



# 第4回「シニア世代歓迎の集い」に参加しました

日時 9月28日（日）12：30～16：30  
会場 我孫子南近隣センター・ホール（けやきプラザ）  
主催 第4回 シニア世代歓迎の集い実行委員会 我孫子市



## 目的

「シニア世代歓迎の集い」はシニア世代の皆さんを歓迎し、皆さんの参加を待ち望んでいる、地域のさまざまな市民活動・ボランティア、生涯学習の団体と交流していただく催しです。

記録 広報・宣伝部会

### 参加団体のパネル展示と交流タイム

あびこ型「地産地消」推進協議会の説明パネル2枚と、「地産地消」一口メモ、入会申込書など資料を持ち込み展示しました。参加団体40団体。

遠藤会長が会場にて当協議会の紹介メッセージをしました。

### 講演会

#### 「私の地域デビュー」 山口元最高裁長官のお話

70歳退官後に市内若松で自治会長、防犯パトロール。ゴミ拾いなどを実践しておられる。会場いっぱいに聴衆があふれ別室で映像と音声（skyapeを使う）を流して聞く状態で、約250名参加の大盛況でした。

山口講師の気さくな態度とおだやか笑顔が印象的で、すばらしい地域活動をされている様子に感銘を受けました。

「住民も行政にやってくれという前に、自分たちのやれることをやることが必要。70、80歳でも働き盛りの心構えで、自分のできるボランティアをやりましょう」と話された。

### コメディー劇「明日に向かってボラシカ」

地元住民のボラシカ劇団によるユーモラスな寸劇で、生き甲斐活動、地域活動をテーマにアピールしておりました。

注「ボランシカ」とは、ボランティア（ボラン）・市民活動（シみんかつどう）の略語で、我孫子市社会福祉協議会がつくった造語です。

### 交流・懇談会

参加者と懇談しながら、当協議会の宣伝をしました。

パン作り活動団体が贊助会員に加入。一般会員2名の加入予約も有りました。

当日 遠藤会長、山原、堤竹、杉山の4名が参加。

## 生産者基準評価委員会Q&Aコーナー(その17)

( Q 22 )

あびこ農産物直売所において、6月中頃から認証シールを貼った「あびこエコ農産物」の販売は、当分の間休止しますと書いた張り紙が張ってあります。どのような理由で、休止しているのか、今後どのようにするのか、方針があるのでしたら説明して下さい。

( A )

本年6月のはじめに「あびこエコ農産物」の認証にミスがあるとの指摘がありました。指摘された内容は次のとおりです。

- 金シールが貼付けされている農産物の生産履歴の中に、堆肥・有機肥料などの投入資材が適正に記されていないものがある。
- その生産履歴の堆肥・有機肥料などの投入資材名欄には「みどり有機」とのみ記載され、フルネームで有機肥料名が記載されておらず、また肥料成分も記載されていない。
- この「みどり有機」肥料は、種類によっては化学窒素成分も少量ではあるが含まれているものがあり、その成分確認ができていないものを単純に100%有機とは確認できないものである。

当協議会はこの指摘を受け直ちに生産履歴実物の記載事項など検証した結果、そのミスが確認できたので翌日から当分の間「あびこエコ農産物」の認証作業及び認証シール貼付を休止することを決定しています。この休止措置については、当協議会会長名で「お詫び」文書として広く関係の皆様にお伝えし、ご理解を頂いているところです。

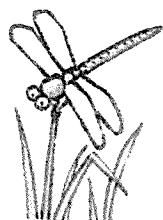
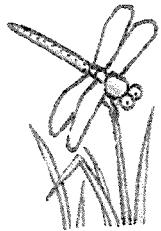
今後の方針としましては、当協議会の中に拡大評価委員会を設け、そこで認証ミスに係わる原因究明、安全・安心農産物の「地産地消」を推進するシステムの再構築などについて検討し、早急に総括をした上で報告書としてとりまとめ公表したいと考えています。

その上で、改めて農家並びに消費者・市民に理解され、「安全・安心・新鮮農産物の供給・表示」システムの再構築作業に貢献していきたいと考えています。

<生産基準評価委員会>

## お知らせ

- (1) 平成20年10月18日より新規就農養成講座が始まりました。  
募集人数定員の20人の受講者が応募されました。  
目的は1. 農家後継者の育成、2. 新規就農希望者の就農活動を  
支援し、将来に向けた農業振興の一助にしようとするために行  
います。
- (2) 10月24金、25土、26日 AM10:00～PM5:30  
2008 ガス展の我孫子会場 アビイクオーレアビイホール  
イトーヨーカドー我孫子店3階で、  
「あびこ農産物直売所」の[新鮮野菜]が展示即売されます。  
知人、友人にお知らせ願います 主催 東日本ガス（株）



秋たけなわです。皆様いかがお過ごしでしょうか。  
援農ボランティア養成講座が終了します。新たな  
援農ボランティアの活動が期待されるところです。  
このたび事務所の峯岸氏が退職され、郷里にて  
活躍されます。援農ボランティアの三土会（親睦  
会）の席上で壮行のときが持たれました。今まで  
の事務処理で、お世話になりました。  
尚 11月より事務所に伊吹氏が勤務する予定です。

杉山 記