

あびこ型「地産地消」推進協議会

会報 第35号

2014年7月15日発行

*** 目 次 ***

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| 1. 会長挨拶 | 7. 新緑あびこん苗木フェア |
| 2. 第11回定期総会について | 8. ちばエコ農産物 収穫から販売まで |
| 3. 講演と発表 | 9. 第11期援農ボランティア養成講座の概要 |
| 4. 協議会新役員及び実行委員 | 10. ～やさいのはなし～ 食及び野菜の品種の変遷 |
| 5. 新任役員紹介 | 11. 今後の行事予定 |
| 6. 平成25年度学校給食支援の実績 | 12. 編集後記 |



発 行 : あびこ型「地産地消」推進協議会 会長 米澤 外喜夫

住 所 : 270-1155 我孫子市我孫子新田 22-4 (直売所内)

(業務日 月・火・木)

Tel 04-7128-7770 Fax 04-7128-7771

E-mail abikochisanchisyokyo@sky.plala.or.jp

URL <http://business4.plala.or.jp/chisan/>

1. 会長挨拶

去る5月17日(土)に開催されました当協議会の第11回定期総会において、会長に再任いただきました米澤外喜夫です。会員・役員の皆様方と一緒に、これからの一年、協議会活動の推進に一層の努力をしたいと思います。

昨年度は、当協議会が活動を始めてちょうど10年目に当たり、過去を振り返ってその経緯を思い、これを踏まえて将来を考えようとの姿勢で一定の論議をいたしました。発足当初と比べて、協議会内外の諸々の要素や環境が10年後には大きく変わってきており、改めて考え直さねばならない種々の問題に気付いた事が有意義であったと思います。同時に、日々の協議会活動の実践においては、言うまでもなく、眼前の問題の一つ一つに、その解決に向けて着実に取り組んで行く努力の大切さを重ねて確信いたしました。

さて、今回の総会でご承認いただいた平成26年度の事業計画には、我孫子市が昨年制定して今後10年をかけて推進しようとする「我孫子エコ農業推進基本計画」に絡んだ事業や、年来の課題である「農業拠点施設整備計画」の推進に係る事柄などが含まれております。これらはいずれも当協議会の将来のあり方に密接な関係を持つ重要な活動と思われる。従いまして、今年度の活動の展開におきましては、従来にも増して、会員各位の様々な形で、一層のご参加とご協力を切にお願いする次第です。どうぞよろしくお願いいたします。

(26年6月)

2. 第11回定期総会について

(三宅副会長)

あびこ型「地産地消」推進協議会の第11回定期総会が、去る5月17日(土)午後1時から、あびこショッピングプラザ3階の「あびこ市民プラザホール」で開催されました。

第Ⅰ部は「我孫子の『地消』をもっと知ろう」というテーマで、川村学園女子大学の福永淑子先生に基調講演を、そして地元で事業展開しておられる坂巻陽介氏(榊風土食房)、金沢栄一氏(ブラッスリー・ル・ポワロ)、鈴木秀一氏(味すゞ亭)に貴重な体験などを様々に語っていただきました。そして最後に、我孫子市農政課長・徳本博文氏に、我孫子市行政としての立場からお話いただきました。

第Ⅱ部が議案審議の総会で、会員の出席53名、委任状の提出68名の状況のもと、会則に基づき米澤会長の議長で進行しました。議案は次の6本です。

第1号議案 平成25年度活動報告について

第2号議案 平成25年度収支決算報告について、並びに会計監査報告

第3号議案 会則改定について

第4号議案 平成26年度活動計画案について

第5号議案 平成26年度収支予算案について

第6号議案 新役員の選出について

第1号及び第2号議案関連では、「ちばエコ農産物」シールの無料配布、決算報告書の表記方法、議事録の公開などについて質疑応答ののち、議案が承認されました。第3号関連では、会則上の用語「会員」と「構成員」の解釈、「事務局長」に関する言及の仕方、会則の改廃手続きにおける「委任状」の取り扱い、会員の「部会」との関わりなどについて問答ののち、幾つかの論点は運営委で継続検討することとして、議案が承認されました。

そして第4号、第5号並びに第6号関連では、予算書の表記方法、「会費」の意味、「直売所マップ」の所掌、「農業拠点施設整備計画」論議への対応体制、「繰越金」の予算計上などについて質疑応答ののち、議案が承認され、閉会しました。最後に、米澤会長の挨拶があり、新役員が紹介されました。

第Ⅲ部は懇談会で、およそ50人の会員や関係者が立食で懇親を深めました。

3. 講演と発表

(1) 基調講演 川村学園女子大学 生活創造学部 生活文化学科・福永淑子教授

「地球に優しい食べ方を考えよう---福島県鮫川村の地域活性化の取り組み---」という演題で、最初に、福島県鮫川村における、食育と地域活性化のための、様々な取り組みについてご紹介頂きました。次に、食品を半乾燥させる中温セミドライ法という調理法や、川村学園の学生さんたちによる新たな研究についてご説明頂きました。



えごま鶏

鮫川村は、地域活性化の取り組みの一つとして、地元産のえごまの搾りかすを配合した飼料で育てた会津地鶏「えごま鶏」を使った、様々な製品を開発・販売しています。えごま鶏は、生活習慣病や高血圧の予防・改善等の効果があるとされる α -リノレン酸や、うまみ成分を豊富に含む、美味しく健康に良い食材として注目されています。鮫川村の体験型の宿泊・交流施設「ほっとはうす・さめがわ」では、村の健康食として、えごま鶏を使った色々なメニューを提供しています。また、村の農産物加工・直売所「手・まめ・館」では、えごま鶏の内臓スモーク、鶏皮の黒酢炒め、えごまも入った唐揚げなど、えごま鶏の骨以外の全ての部分を利用して、様々なメニューを開発・販売しています。このような取り組みは、福島県の他の地域も巻き込んで、大きく広がりつつあるようです。

●中温セミドライ製法

この調理法は、食材を下処理した後、70～90℃のオーブンで半乾燥状態にするため、食材の旨みが凝縮して独特の食感を楽しめるなど乾燥食品のメリットを短時間で得ることができます。また、オーブンを使用するため、天日干しの場合のように天候や環境の影響を受けにくく、市販品にはない、家庭の食習慣や嗜好に応じた食品を手作りできるなど、様々な利点があります。

このセミドライ製法を利用して、市川梨を使ったパウンドケーキや、お酢、ワイン、なます、紅茶などもご紹介いただきました。このほか、川村学園の学生さんたちが今取り組んでいるテーマも、一部ご紹介いただきました。セミドライフルーツ入りスポーツドリンク、乾燥ごぼう入り米粉パン、レモンティーで食べるチョコレート入り米粉麺、野菜パウダー入り米粉麺、日本酒のゼリー、旬の野菜を練りこんだ米粉麺など、柔軟性と可能性に溢れる斬新なアイデアをご披露頂きました。

また、台湾・基隆での先生のご幼少時代、先生の妹さんが、食事中的使用人に用事を頼もうとした時、先生のお母様が、「吃飯皇帝大（ご飯を食べるときは、その人が王様である）」という諺を挙げて、食事の時間は誰にとっても大切であり尊重しなければならないと言って諭されたというエピソードもご披露頂きました。この話は、「地元の味をうまく利用することが大切です。」「食材の置き方や食べ方によって、食物の美味しさは何層にも増すので、食べる人のことを考えた工夫が必要です。」という福永先生のメッセージにも繋がるものであり、食品開発だけでなく毎日の食事作りにおいても、大切なことだと改めて感じました。



“えごま鶏”とは (登録商標出願済)

- ・ えごまを配合した飼料で飼育した会津地鶏
- ・ 飼育場所は中山間地域 福島県白河郡鮫川村
- ・ 1月～2月の最低気温は-20℃前後
- ・ しかし、雛から成鶏まで、生存率はほぼ100%
- ・ もちろん抗生物質投与はなし
- ・ 羽のつや・色が、通常飼料飼育のより良い



(2) 事例発表

①坂巻陽介氏(風土食房)

地元の農家とのネットワーク構築や商品の製造の取り組み等についてお話をしました。地元の農業の活性化を図り、『地産地消』だけでなく『^{ちさんたしやう}地産他消』を目指して様々な商品を開発されている食品メーカーです。

そのうちの一つ、「ねぎたっぷり 豚ねぎ味噌」は、地元の生産者から直接仕入れた長ねぎ、豚肉、味噌、卵を使用しています。我孫子の農家が育てた新鮮な長ねぎを、歯ごたえが残るように大きめにカットし、豚肉と炒め、赤味噌、白味噌をブレンドし、さらに卵黄で旨みを加えています。また、旬を過ぎて、値崩れしやすい時期のほうれんそうをペーストに加工するなど、「農家御用達の加工所を目指して」精力的に活動されています。

②金沢栄一氏(ブラスリー・ル・ボワロー)

市内で農業を営む奥様のご実家の畑で、規格外、サイズ外、過熟などの理由から市場に出せない野菜を、湖北駅の南口にあるお店で活用し、地元産の野菜を使ったメニューを数多く作っています。

「地産地消のメリットは、何といたっても新鮮なこと、安く仕入れられる食材もあること、生産地が明確であるとお客さんに喜ばれること」。一方、一番の悩みは、「食材の量や種類が一定ではないこと。」このため、食材の量や種類に応じて、調理法を変えるなどの工夫をしています。また、食材が大量にある時は、他の友人の店舗でも使用します。一皿で使う野菜の量は、それほど多くありませんが、できるだけ多くの人に地元野菜の美味しさを知ってもらうため、このような取り組みを大切にしておられます。

③鈴木秀一氏(味すべ亭)

地元の新鮮な野菜をお客様に味わってもらうため、他の姉妹店2店と比較的近距离にあることを生かして、毎朝「野菜便」を出し、3店舗で食材をシェアして使う工夫をされています。

また、地元の農産物生産者と共同開発した、「柏カレー」は、柏の老舗カレー店「ボンベイ」のスパイスを使用し、東葛地域で生産されたかぶで作ったピクルスが添えられています。さらに、パッケージの挿絵も地元出身の有名人が担当する等、地元色に溢れた一品です。

そのほか、B 級品の活用にも力を入れています。梅雨時期に大量に出る、裂果トマトを使った「東葛完熟トマトピューレ」は、道の駅などでトマトアイスクリーム等に利用されています。

(3) 行政の立場から：我孫子市農政課長 徳本博文氏

我孫子の農業は、手賀沼と利根川に囲まれた地形から稲作が中心で、その他品目では行商の歴史もあり少量多品目栽培で都市部の消費者に供給してきた。主力品目を有した「産地」ではなく、総じて規模も小さいのが特徴だ。そうした中、深刻化する農家の高齢化、後継者不足、遊休農地の増加等の現状を踏まえ、平成 24 年 3 月、市を挙げて農業振興に取り組むことを明確にした農業振興基本条例を制定した。今後は、「農あるまちづくり」に向け、市民・商工業者・農家・行政が理解・協力しあって農業振興に取り組んでいく必要がある。

この条例の第 4 条では、農業振興策の基本事項を 12 項目挙げているが、本日のテーマに沿い、『地消』の取り組みに関する 4 項目について考え方を説明したい。

1. 「学校給食等への地元農産物の供給及び家庭、地域社会、学校等と連携した食育の推進」。協議会では、地元農産物の学校給食への提供や、農家の畑での「採って食べようイベント」等の事業を行っている。生産者と消費者市民が互いに信頼し合える関係づくりや食育推進にとって欠かせない事業。今後、拡充を図っていきたい。
2. 「市民が農業に対する理解を深め、農業者等との連携を促進する農業体験や交流の場づくり及び農業ボランティアの養成」。協議会では「ちびっ子餅つき大会」等の交流イベント開催や「援農ボランティア」事業等に積極的に取り組んでいる。特に援農ボランティア事業は先駆的な取り組みで、TV 紹介、新聞取材、他市の視察等も受けている。今後も積極的に事業を推進したい。
3. 「商工業者及び市民が積極的に地元農産物を消費し活用を図ることができる仕組みづくり」。協議会では、市内農家の直売所マップづくり、地産地消「のぼり旗」の普及と活用、地元農産物を活用した料理教室の開催

など、地元農産物のPRに取り組んでいる。市は、今後、地元農産物を市内飲食店や加工業者が活用し消費者に供給する取り組みを広げたい。昨年アンケート調査を行い、市内の多くの飲食店等で地元の米や野菜が使われていることが分かった。今年は、地元農産物の商工業者への安定供給と活用、PRなどの仕組み作りを進めたい。

4. 「安全・安心な地元農産物の安定供給、農業に関する情報の受発信、その他農業の振興を図るための拠点となる施設の整備」。今後、安全・安心な農産物の安定供給、市民と農家の交流、情報受発信などの機能をもった農業拠点施設を本格的に整備する。今年度は基本設計・地質調査の予算を計上している。課題となっている立地方針を固め、協議会、あびペジ等と連携しながら整備に取りかかりたい。

4. 協議会新役員及び実行委員

役 職 名	氏 名	実 行 委 員 等		
会 長	米澤 外喜夫			
副会長	中野 栄			
	三宅 輝夫			
	徳本 博文			
総務担当	岩田 公夫			
会 計	中場 志保	(農政課担当)	藤田 雅史	齊藤 寿義
(顧 問)	鈴木 順一			
エコ農産物普及推進 部会長	今村 直美 (新任)	井出 史郎	泉(江口) さやか	相馬 伸年
		高須 泰輔	日暮 俊一	宮内 俊郎
		陸川 良子		
販路拡大支援部会長	栗原 祐子 (新任)			
食育交流部会長	陸川 良子 (新任)	◎ 仲原 千津子	岩井 康	玉造 美枝
		津嶋 俊尚	八澤 静江	
援農ボランティア 部会長	三宅 輝夫 (兼任)	井出 史郎	植木 康雄	齋藤 佳與子
		吉田 和子		
	(農家委員)	小池 和雄	杉浦 勲	鈴木 誠
学校給食支援部会長	須藤 一宏	植木 康雄	河西 克幸	島 清
		長谷部 登	山崎 甫	山原 裕吉
	学校給食コーディネーター		折越 ^{オリコシ} 揚身 ^{アグミ}	福本 定一
広報部会長	若王子 範文 (新任)	天谷 幸生	植木 康雄	川田 悦代
		日暮 俊一		
総務部会長	白澤 幸雄	◎ 齋藤 ^{フサタケ} 徳剛	齋藤 佳與子	吉田 和子
会計監事	飯田 寿昭	(注1) ◎は、副部会長 (注2) 名前表記は50音順、敬称略		
	新保 美恵子			
事務局	伊吹 宏			

5. 新任役員紹介

販路拡大支援部会長 栗原 祐子さん

＊久寺家にある障害者施設みんなの広場「風」で

知的にハンディを持つ人や精神的理由で一般的な就労が困難な人の自立をめざす活動（うどん作り・お菓子作り・農作業・公園清掃など）を支援する仕事をしています。

＊畑ドリーム 種蒔き→美味しく安全な野菜づくり→加工品→顔と心の繋がる販売

『四季の変化や、自然の力と恵みを感じながら、そこに生きる物すべての命を育ていきたいね。』

『通りかかる人も、働く者も癒しや生きていく楽しさを感じ、元気になり、いろいろな人が集まる畑に。』『安全安心で新鮮な作物を使ってお菓子や料理を作り子どもやお年寄りに届け、地域の人たちとお料理して一緒に食べたい』

＊子どもも、障害者も、高齢者も誰かのために何かできるような社会に

学生時代から子どもの活動に携わり、我孫子でもイベントやNPOを立ち上げてきましたが、今は縁あって障がいのある人や、民生委員としてお年寄りの方とのお付き合いも増えました。受け身ではなく『自分の意思を持ち、社会や人のために生きることによって自分を成長させ、心豊かな人生を送れ、互いに支え合える環境や機会』を作ってお手伝いが自分の使命と思っています。

好きなことは美術館巡り、歌、イベント企画、自然。この会での新しい出会いに期待しています。
部長としては何がどうできるか不安ばかりですが、どうぞよろしくお願いいたします。



食育交流部会長 陸川 良子さん

＊プロフィール・趣味

1974年東京で生まれる。父の転勤のため、小学生時代の4年間をヨルダンで過ごす。

この4年間の経験が、現在の自分の人格に大きく影響していると思われます。

趣味は歌うこと、美味しいお酒を飲むこと。

＊抱負や部・会に期待する事

「私たちの体は、食べているものでできている」「作るひとがいるから、食べられる」

この2つのテーマを胸に抱き、食べることの大切さ、楽しさをたくさんの子供やお母さんお父さんたちと共有したいと思っています。

＊その他

ベランダで栽培しているベビーリーフやハーブを摘んだ、新鮮なサラダが毎朝の楽しみです。

いろんな野菜を煮込んだミネストローネや、冬場の大根や蕪のお味噌汁も大好きです。

今はトマトがとても美味しくなってきましたね！



広報部会長 若王子 範文さん

昭和21年12月27日 東京に生まれる

64才まで会社勤めをし、その間に転勤3回（熊本、仙台、札幌）

我孫子市には昭和50年11月に新木に入居しました。

援農ボランティアには平成23年8期生として入会し、現在週1回のペースで行っています。自転車での通いの為遠くの農家さんには行かれず申しわけありません。

協議会入会早々に大胆にも会報を担当し2年たち、今回は広報部会長を受ける事になり緊張しております。

趣味：ゴルフ、テニス、読書（乱読）

食べ物に好き嫌いが無く、美味しいお酒と飲み食べたいです。



エコ農産物普及推進部会長 今村 直美さん

皆さんこんにちは！エコ部会長をさせて頂くことになりました今村直美です。数年前から「わが家のやおやさん 風の色」という名前で農業に関わってきましたが、晴れて昨年、新木で就農することが出来ました。私が農業や自分の暮らし方に興味を持つようになったのは、子どもが生まれてからでした。緑豊かなところで子育てがしたい、ものを作る喜びとそれを食べる幸せを家族で楽しみたい、多くの人の関わりの中で暮らしていきたい、そんな思いで手賀沼のこの地域に越してきました。



そして今、畑の仕事を通してその思いが叶い、心から幸せな気持ちで毎日過ごすことが出来ています(*^_^*)今年はさらに、エコ部会の活動を通して、一人でも多くの方と我孫子の本当の豊かさ、すばらしさを分かち合い、つながり、広めていけたなと思っています。どうぞよろしくお願いします。

個人的には、旅行や食べ歩き、キャンプに焚き火、ダイビングにビールで乾杯！が大好きな私です(^へ^♪)一緒にできる方がいたら、ぜひお声をかけてください！

6. 平成25年度学校給食支援の実績

(学校給食支援部会)

- ・平成25年度は、市内11校のほかオプションで他校にも納品し、112回／年間の納入を実施しました。
- ・今年度の搬送回数は前年度を3割上回り、年間搬送重量でも初めて10トンを超えました。

1. 平成24年度／平成25年度 比

種 別	平成24年度	平成25年度	25年度／24年度比
納入数量	9,125k g	10,189k g	111.7%

2. 納入農産物（重量別 上位10位）

大根、にんじん、じゃがいも、キャベツ、玉葱、ねぎ、白菜、小松菜、里芋、さつまいも など

7. 新緑あびこん苗木フェア

4月26日（土）午前10時～午後3時に行われ、多数の方々が来場し、下記の催しを楽しみました。

- ・地元農家の苗木販売、手作り加工品などの販売
- ・「野菜食育ソング」コンサート
- ・農業資材リサイクル品無料提供コーナー（もみ殻、米ぬか、マルチビニール、ネットなど）



8. ちばエコ農産物

1. 収穫から販売まで（34号からの続き）

ちばエコ農産物の収穫から販売までの流れを以下に示します。

●収穫から販売までの主な流れ（米の場合）

収穫



出荷前審査 ・県の担当職員が実際に米作農家の田に行き、「ちばエコ農産物」の基準（点線内）を守っているかを再チェック



出荷

納品・販売



植物を健康に育てるための堆肥などによる「土づくり」
通常栽培と比べ、「化学農薬」や「化学肥料（※）」の使用は $\frac{1}{2}$ 以下
遺伝子組み換え技術不使用 など ※化学肥料由来の窒素成分量

・米作農家は、ちばエコ農産物の認証マーク（シール）を袋に貼付

・米作農家は JA、「我孫子農産物直売所あびこん」「あびこの里 わくわく広場 天王台店」「マルヤ 新木店」などに納品・販売

「ちばエコ農産物」認証制度は平成 14 年 4 月から開始された制度です！

「ちばエコ農産物」認証のマーク



申請の状況

●平成 25 年度の我孫子市内の「ちばエコ農産物」認証取得件数は、以下の通りです。

認証件数：56 件（水稲：19 人・19 件、野菜 17 人・37 件）

認証品目数：15 品目（水稲＋野菜 13 品目＋果樹 1 品目）

認証取得農家数：30 戸

●申請作物

☆平成 25 年度：

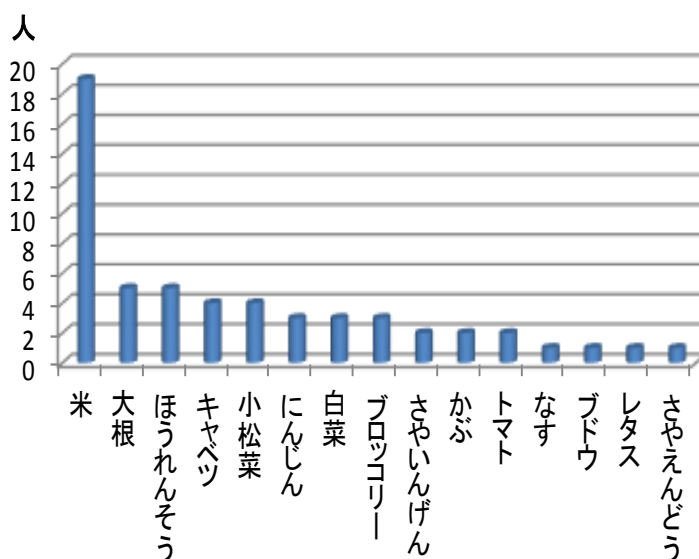
水稲：19 人 大根：5 人 ほうれん草：5 人
キャベツ：4 人 小松菜：4 人 にんじん：3 人
白菜：3 人 ブロッコリー：3 人
さやいんげん：2 人 かぶ：2 人 トマト：2 人
なす：1 人 ブドウ：1 人

レタス：1 人 さやえんどう：1 人など

☆平成 26 年（4 月現在の申請 14 件）：

落花生・オクラ・枝豆・とうもろこし・
ブロッコリー・大豆・ゴボウ・にんじん・
葉しょうが・にがうり・里芋など

作物別申請者数（25 年度）



9. 第11期援農ボランティア養成講座の概要

今年のボランティア養成講座は下記にて実施します。友人や知人の方をぜひお誘い下さい。

1. 募集人員 15名
2. 募集締切日 9月30日(火)
3. 講座内容

予定日	時間	内容	実施会場
10月11日(土)	10:00～11:50	開講式及び座学①	市役所分館2階会議室
10月18日(土)	13:00～16:30	市内農家で4回実習作業 種まき、苗の定植、トマトの下葉かき、 草取り、など	① 市内露地農家
10月25日(土)	13:00～16:30		② //
11月1日(土)	8:30～12:00		③ 市内ハウス農家
11月8日(土)	8:30～12:00		④ //
11月15日(土)	9:30～11:50	座学②及び講座終了後のボラ活動について	市役所分館2階会議室
11月22日(土)	午後予定	閉講式と修了証書授与	あびこん 農業まつり会場

注意事項：1..農家の都合で、作業時間や実習先が変更になる場合があります。

2.閉講式を除いた6回の講座(農家実習④回、座学②回)で、4回の出席が修了の要件です。

3.露地農家予定日が雨天の場合は、ハウス農家で代替実施予定です。

4.天候不順等で変更・中止する場合は、前日の夕方6時までに実施可否を連絡します。

10. ～やさいのはなし～ 食及び野菜の品種の変遷

(農家会員 日暮俊一)

「タニタの社員食堂」の食事に代表される様に、食と健康への関心は高まり、21世紀に入った今日、昭和30年代・40年代の食生活とは大きく様変わりしました。

戦後間もない頃の食糧難の時代から、経済の成長とともに、洋食のパンや、ハム・ソーセージに代表される肉類が市場にたくさん流通する様になり、豊かな食という意味での「^{ほうしょく}豊食」の時代を迎えました。人工の甘味料や着色料、保存料などの添加物について色々言われ始めたのもこの頃からです。

そして何でもおなかいっぱい食べられ、満ち足りるという意味での「^{ほうしょく}飽食」の時代を経て、食の洋食化、欧米化、中華料理の普及が一層進みました。手軽に手早く食べられるインスタント食や、ファーストフードも普及、日本の食生活の一部を支えるまでになり、元々の日本食の存在感が薄くなって行きました。すなわち、何が日本人の食か良くわからない、不明なという意味での「^{ほうしょく}崩食」も経験しました。

現在では、世界の素晴らしい食事、良い所は積極的にとり入れるという意味での訪ねる食、「^{ほうしょく}訪食」、又は日本古来の発酵食品や保存食品などの、さまざまな食べ方、あらゆる食材の利用方法を築いてきた先人に報いるという意味での「^{ほうしょく}報食」の時代に入っているともいえます。折しも昨年、日本食・和食がユネスコの世界無形文化遺産に登録されました。この様に、戦後70年近くが経とうとしている今日、実は野菜の品種も大きく様変わりしました。

日本人の国民性が大きいとはいえ、品種改良の技術の進歩に加え、食生活やライフスタイルの変化、核家族化及び少子高齢化が大きく影響して、野菜も品種が多様化し、在来^{ねりま}の練馬大根、大長^{おおなが}人参などの大型品種は、ほとんどなくなりました。コンパクト化し、大根では、ほとんどが青首系にとって変わり、ニンジンも5寸系の人参が市場を席巻しています。

食生活と同じように、野菜も欧米化や中国化し、レタスや西洋ホウレンソウ、チンゲンサイ、そしてズッキーニやルッコラに代表される様に、実に様々な野菜が市場に出回り、豊かな食生活の一翼を担っています。

葉物野菜の代表であるホウレンソウ、コマツナも、大きく変わりました。50年前のホウレンソウは、ほとんど

が、タネに突起がある、針種子^{はりしゅし}（通称：ハリダネ）といわれた、いわゆる日本ホウレンソウで、葉のキザミが多いですが、甘味が強くてやわらかい、おいしいホウレンソウでした。コマツナも、50年前は葉軸が細く、緑色の濃い在来の品種で風味のしっかりしたものでした。現在は、中国野菜のチンゲンサイや、ターツァイなどとのかけ合わせにより、葉軸の緑色は薄くなり、又、軸幅も広がった中国野菜との交雑コマツナによって変わりました。

一方で京野菜に代表されるように、根強く在来の地域野菜を愛する消費者もいて、現在、野菜の品種は百花繚乱のごとくであります。そして、種苗会社の新品種の命名は、野菜のヘルシーイメージや、サラダ化・フルーツ化・コンパクト化を意識し名付けられている感があります。

最後に、便利な食事が開発され、どんなに楽しむアジアの食や洋食化が進んでも、世界遺産である和の食と、人をもてなし大切にする、日本のおもてなしの心は変わる事はありません。これからの食が、より一層日本人の健康をサポートしていつてくれる事を願って止みません。

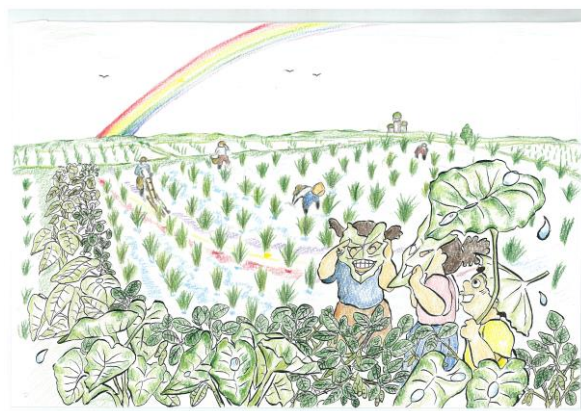
1 1. 今後の行事予定

期 日	内 容	会 場	主催担当部会
7月5日（土）	「採って食べようフックイワイサダ と天ぷら」	久寺家 日暮菜園	食育交陪会
7月26日（土）	「つくし野夏祭り」での新鮮野菜販売	つくし野公園	I農・販路拡大
8月9日（土）	「援農ボランティア情報交換会・懇親会」		援農ボランティア部会
8月16日（土）	「天王台ふれあい夏祭り」新鮮野菜販売		I農・販路拡大
8月23日（土）	「カップまつり」新鮮野菜販売		I農・販路拡大
10月11日（土）	「援農ボランティア養成講座」開講（～11/22）	市役所各農園 等	援農ボランティア部会
10月	「料理教室」（和菓子予定）		食育交流部会
10月25・26日	「川村学園女子大学祭」新鮮野菜販売	川村学園女子大学	I農・販路拡大
11月1・2日	「中央学院大学祭」新鮮野菜販売	中央学院大学	I農・販路拡大
11月8・9日	「そばまつり」	あびこん	あびこん
11月22日（土）	「農業まつり」	あびこん	I農・販路拡大
11月	「採って食べよう交流会」		食育交流部会
12月6日（土）	「年末会員懇親会」		地産地消協議会
1月17日（土）	「ちびっこ餅つき大会」	あびこん	地産地消協議会
2月14・15日	第39回消費生活展 全体テーマ「子どもたちに安全・安心を！～見て・知って・確かめて～」	我孫子市民プラザ	広報部会

1 2. 編集後記

第11回定期総会も議案など滞りなく終了しました。第一部「我孫子の『地消』をもっと知ろう」では様々な発表がなされ、また第二部の総会でも、エコ農産物シールや予算等について忌憚のない意見が交わされ、今後の地産地消に対する示唆もあったのではないのでしょうか。

ところで、我孫子市農政課によると、今年2月8日と15日の降雪による我孫子市の農作物の被害額は約6千万円、施設への被害総額は約5千万円となりました。また、千葉県全体の農林水産業の被害総額は、約41億5千万円に及びます。また、その後も天候不順が続いています。



地産地消の輪を多くの人の手で支えていくことの大切さをこれからも考えていきたいと思います。（川）