

北海道スローフード宣言



食卓で農業を守ろう

～「トラスト」「食育」、食べ支えで自給力アップ～

小麦トラストの畑で生産者の話を聞く消費者（08年小麦トラスト現地見学交流会）

北海道の農業は、規模拡大による大量生産・大量流通を進め、EUに匹敵する高い生産力を実現してきました。しかし一方、経済・社会のグローバル化の進展に伴い、我が国の食料自給率は低下、北海道においても食の画一化、伝統的食文化の喪失、地域の衰退といった負の側面が顕在化してきました。

こうした中で、あらためて食のあり方、食料生産と消費者との関係、食と地域の関係などを見つめ、ライフスタイルを問いなおそうと道内の食に携わる有識者による「スローフード&フェアトレード研究会」により2003年には「北海道スローフード宣言」が出されます。本シリーズでは、スローフードに関わる各種の取組みを紹介していきます。

食と農の市民団体を設立

下がり続ける食料自給率、生産者にとって厳しい生産状況、北海道の基幹産業は農林漁業の第一次産業です。大切な生命産業であるそれら産業を、北海道に住む私たちの力でささやかながらでも活性化したい。そんな思いを持った仲間が集まって、北海道食の自給ネットワーク準備会を立ち上げたのは1998年でした。道内の生産者、消費者、流通加工業者が加わり、翌99年に設立総会を開き、食と農の市民団体「北海道食の自給ネットワーク」がスタートしました。目指すのは、「農業をはじめとする北海道の第一次産業の活性化」と、食料自給力の向上。離れてしまった生産地と消費地を近づけ、生産者と消費者双方で食と農を支える活動を展開することが使命でした。消費者である私は、特に食卓から農業を支える活動が重要だと考えていました。消費者の意識と行動が変われば、生産と流通のあり方も変わっていくと思っただからです。

最初の一步は大豆トラストから

会では2000年から大豆トラスト運動を始めました。大豆は毎日の食卓に欠かせない食品でありながら自給率が低く、しかも北海道で多く生産されている農産物です。その大豆をトラストで取り組むことで、消費者に食料自給率向上の必要性や地産地消の大切さ、さらには地場農産物の品質の良さを訴えていけると思ったのです。大豆の生産は自給率アップの会員である汗別の生産者をお願いしました。私たちはトラストを作り支え、食べ支え運動と呼び、単にトラスト生産者の大豆を消費者の元へ届けるだけでなく、会員になった消費者に「ファームレター」を送り生産者の紹介や畑の様子を伝え、交流ツアーを行って畑を見学したり、生産者と交流を図るようになりました。

大規模な大豆トラストは道内では初めてとあって、会員募集時には全道各地の消費者から申し込みがありました。こんな取組みを待ってました！「安心できる道産大豆で味噌を作りたかった」「豆の大豆産地の十勝に住んでいるのに、地元大豆がどこにも売っていないのはなぜでしょう」というような、大豆トラストの会員になってくれた消費者のみなさんの声を聞いていたうちに、流通の仕組みの問題点や食への思いが分かってくるようになりました。従来の北海道農業は、農産物を大量に生産し、大量に本州へ出荷することで成り立ってきました。そのせいか地場での流通が少なからずも事実です。地産地消を訴えても、地場流通がなければ地産地消はできません。一方で消費者、特に中高年の人々の中には、地元の農産物をできるだけ食べたいと思っている人が多くいたのです。私たちはトラストの取組みをもちと大勢の人たちに広げたいと思うようになりました。

大豆に続け！小麦トラストの始まり

大豆トラストから2年たった02年、会では小

かな食とはこのことだと気づきました。

小麦トラストを通して生産者と消費者は互いに近づくことができました。消費者は畑に行き、生産者と交流し、そこで作られた小麦を食べる事によって農業を理解し、自分たちの食のあり方を見つめ直すようになりました。

食育講座で学ぶ、食と命の循環

小麦トラストが始まって2年後の04年、小学生を対象にした、まるごと学ぼう食育講座を開始しました。地産地消を進め食料自給率を上げていくには、日常の食生活を見直すことから始めなければなりません。今や家庭の食は作る食事から買う食事になっています。「コンビニ弁当やインスタント食品、冷凍食品が氾濫する中、子どもたちに旬の野菜の味や調理の仕方を教え、農業体験もさせたいと思ったのです。講座は7月から12月までの6カ月間、毎月1回土曜日に開催することにしました。包丁の持ち方、だしの取り方という基本から、食器の洗い方、食事のバランス、農場での現地学習など段階を追って教えます。特に私たちは農場での体験学習を大切に考えました。ここでは生産者に会い、農業に触れ、採れたての野菜の味や食と命を食べることだということ学べるからです。

毎年食育講座に来る子どもたちは、特に食に関心がある子ばかりではありません。包丁を持つたことのない子や野菜嫌いの子も多く来ます。農場での現地学習では生産者に教えてもらいながら、子どもたちは美にたくさん野菜を収穫します。トマトやピーマンなど採ったその場で食べてみることもします。「おいしい」「苦くない」。子どもたちは新鮮な野菜の味に驚きます。命を食べていることを学ぶために、農場で飼っている子豚を抱っこさせてもらうこともありました。あたたかかかわいい子豚たちが6カ月後には肉



漁師さんから魚のおろし方を学ぶ(08年食育講座)



農場での学習で子豚を抱っこ(08年食育講座)



小麦の学習会で製粉会社を見学(07年小麦トラスト)

小麦トラストを始めました。毎日の食卓に欠かせない食品でありながら自給率が低く、北海道が主産地の農産物。大豆と同じコンセプトで、自給率を上げていく必要性や地産地消の大切さをより多くの人に訴えていきたいと思ったのです。小麦はライムシ、パンうどん、パンタ、お菓子など子どもからお年寄りまで多くの人に食べられている食品です。幅広い年代の人に参加してもらえる期待がありました。しかし、小麦は粒のまま消費者に届けるわけにはいきません。生産者をはじめ、JA製粉会社、加工メーカーの参加が必要でした。小麦トラストはまさに地産地消運動です。生産者と消費者双方で食料自給率を上げ、農業と食を守っていくための活動なのです。と必死の思いで趣旨を説明し、協力をお願いした結果、江別と美唄の生産者23名、生産者が所属しているJA2カ所、製粉会社、加工メーカー6社が参加してくれることになりました。全国初の試みである小麦トラストは、開始と同時に新聞や雑誌にも掲載され、消費者や生産者から大きな反響がありました。地産地消の趣旨から道内だけで募集を行い、1年目は150名の申し込みがありました。生産者や畑の様子を伝えるファームレター、畑を訪れる交流ツアー、パン作り講習会や意見交換会など、小麦トラストでは1年を通じて生産者と消費者加工メーカー、JAが顔を合わせる企画が多くあります。さらにはパンやうどん、お菓子などのトラスト小麦でできた製品を食べていくつちに、参加した消費者の意識は確実に変わっていました。トラストに参加してから農業に関心を持つようになり、新聞の農業記事をよく読むようになり、昨年末では価格で野菜を選んでいましたが、今はできるだけ道産の野菜を買っています。トラストのパンを食べる時、生産者の顔や畑の様子が浮かんできます。本心に豊

作り支え、食べ支えで食と農を守る

大豆トラストを始めて9年、小麦トラストを初めて7年がたちます。小麦トラストは、今年度からJAいわみざわの生産者も加わり、運動の輪がさらに広がりました。中国ギョウザの中毒事件や食の偽装問題で揺れる中、生産から消費まで顔の見える関係で成り立つトラストは、最も信頼できる食のあり方として、参加者にその価値を再認識されています。

始めてから5年がたつ食育講座でも、子どもたちは将来農業を支える消費者に育つていくと信じています。農業が子どもたちを育て、大人になったその子たちが食べることで農業を守る。この食の循環をなくさないようにすることが私たちの仕事かもしれません。

生産者と消費者は、お互いに車の両輪の関係のように、作り支え、食べ支えることで食と農を守っています。食卓で農業を守る。それが自給力を上げることに繋がると信じて、これからも活動を続けようと思っています。

NPO法人北海道食の自給ネットワーク

事務局長 大熊 久美子