

求める会ニューズ No. 916

食料環境セミナー報告

「東日本大震災から5年、福島の今」

3月23日(水) 10:30~12:00

福島大学行政政策学類

准教授 荒木田 岳 さん

「東日本大震災から5年、福島の今」というタイトルで ①福島の言論状況、②「地元」をめぐる取捨選択、③「脱被ばく」に込めた意図、という流れでお話を伺いました。「科学的」「客観的」「権威」「正しい」話は、実は民主主義の問題です。究極、自分の足で一次データを探し、見て、自分の頭で判断すること！それが何よりも重要なことだと聞き、本当にそうだと思いました(難しいです)。

福島の現在:「事故直後、秋に人が死に、3年後誰も住む人がなく、5年後にがん、白血病が出てくると言われたが、何も起きていない」これが答えという人がいるが、本当だろうか? 現実直視を拒絶していると思える。小児甲状腺がんは疑いを含め166人を数えるが、公式見解では放射線の影響は考えにくいという。5年間政府がしてきたことは「調べない」「知らせない」「助けない」ではないか?

取捨選択される「地元の声」:「地元漁協の了承を得て」とは、これが全員の意思か? それだけで汚染水を流してよいのか? 「復興」に都合がよければ「地元の声」、そうでなければ「よそ者だから」と言われる。現地に住む人だけが同じ考え方をするのだという、特権化された「地元の声」。避難した人、事故後移って来た人は「地元」の人ではないのか? 「地元」という言葉に、自己決定の体裁で被ばくが進むという最悪のシナリオがみえる。

同じ地域に住んでいても放射線影響に関する感度は人によって全く異なる。多少の被ばくがあっても福島の人なら復興協力は当たり前。被ばくを強要されている点は同じである

が、そのことへの反応、対応は様々である。しかし「福島は一つ」と政府・マスコミがコントロールする流れがみえる。

政府の安全キャンペーンの下でそれぞれが悩み選び取った現在の生活だが、同じ空間を共有していても同じ世界を生きてはいない。各自は自分の選択の正しさを認めてもらいたい、と思っている。問題解決への糸口として、政府の被災者支援が、支援対象地域から移動、また帰還した人たちに対しても適切になされ、いかなる選択も尊重されるべきである。

脱原発と脱被ばくは微妙に違うと考える。放射線被ばくを強要する側、あるいは反対する立場に立つのか? 向ける矛先、つながる相手、つながり方を考え、これからの岐路を明確にしたい。危険と感じる人、心配する人が少数になってきている今、矛盾を多く抱えているが、「いま」を受け入れ、そこからどのように進めていくか、その時に政府、県行政、が何をしてきたか、の検証をしていかなければならないと考えている。

食の安全については緊急時、食品安全基準が実際にどのように決められたのか? わずか1週間で、論文、データを精査できずに決められた。その後もモニタリングもなく残留放射線量の基準が変更された。安全基準が下がれば、その数値に入っている限りすべて安全なのか? 内閣府の食品安全委員会のホームページで、食品中の放射性物質に関する情報を見ることができる。政府、マスコミを鵜呑みにせず、「自分の眼で」が必要と感じました。(センターG 岡部 真理子)

次回食料環境セミナー

「資本主義から農本主義へ

・農は天地の浮かぶ大きな舟なんだ」

4月27日(水) 10:30~12:00

農と自然の研究所 元代表 宇根 豊 さん

第4回兵庫県学校食育研究会報告

「第4回兵庫県学校食育研究会」が、3月25日（金）10～16時、県民会館で開かれました。

今回のテーマは学校における食育10年の成果と課題です。それぞれの立場で4人の講師の先生方が話されました。

①学校における食育—10年の成果と展望

清久利和氏（兵庫県教育委員会体育保健課保険安全・食育班）

② 学校全体で食育に取り組む—成果と課題

白岩美保氏（養父市立八鹿小学校教諭）

③ 学校における食育と栄養教諭の役割

奥 瑞恵氏（芦屋市立精道小学校栄養教諭）

④ 学校に期待される食育—最新の食科学の知見をふまえて

山下陽子氏（神戸大学大学院農学研究科特命助教）

その中で私達の会員の住んでいる地域であり、求める会の学校給食研究会が活動していたころ見学に行った芦屋市の現状を取り上げます。

芦屋市は小学校8校・中学校3校あり、各校に栄養士が1人いる（これって、すごくうらやましいことなのです）。各校で献立も違います。食材の発注もそれぞれの栄養士がします。

お茶の木のある学校では茶葉を作り、お茶を入れていただく。また、ソラマメを植えて収穫して食べたり、大学の茶道部と連携して茶の湯を体験させたりしている。希望のリンゴ（21年前の大震災の時に贈られたリンゴの木）に実ったリンゴでコンポートを作り、ジュースと混ぜてゼリーにして給食に出したりもする。6年生では干し柿を作り、渋さが甘さに変化するのを実感する。梅干しも作り、常温で1年もつことに驚いたり、ハッサクからマーマレードが出来るのを体験する等、手作り愛情給食に行事や日本の伝統的なものも取り入れている。

、精道小の奥先生は現在55歳。「定年までの5年を使って後輩に道を付けていきたい。市の方で若い人に道を作るようなことはないので自分です！」と言われた。幼稚園・小学校・中学校の連携も大切とのこと。

芦屋市は各校に栄養士さんがおられるので本当に恵まれていると思います。30年余り前に見学に行った時もそうでした。

（センターG 茂松訓子）

たくさん作って冷蔵・冷凍保存～ ポルトガル風ニンジンスープ（5～10人分）

【材料】 ニンジン……500g タマネギ……150g トマト……300g（缶詰でも可）
ニンニク……1片 米……60g 鶏スープ+水……4カップ
生クリーム（+卵の黄身）……100cc 塩……小さじ2 牛乳……1～1.5カップ

【作り方】 ①タマネギ、ニンニクは薄切り、ニンジンは4～5mmの小口切りにし、約10分水にさらす
②トマトは皮と種を取りざく切り。米は洗ってザルに上げておく ③鍋にオリーブ油大さじ3～4を入れ、タマネギ、ニンニクを火にかけて、しんなりしたらニンジンを加えて蒸らし炒め。さらにトマト、米を加えて炒める ④スープをひたひたに入れて塩少々を加え、米が柔らかくなるまで煮る ⑤鍋の材料をミキサーにかけ、漉して再び火にかけて塩味をつける ⑥牛乳を加え、好みで生クリーム（+黄身）を加えて仕上げる ⑦浮き身はクルトン、インゲン、賽の目に切ったニンジンのグラッセなど

※コツは、ニンジンのつやが出るまで、透明になるまで蒸らし炒めをすること。

※ミキサーは15秒が目安。かけすぎると米の粘りが出過ぎる。

（辰巳芳子『命をいつくしむ新家庭料理』より）

《 追 悼 》

佐津川寿子さんとの思い出

今から40年も前、お互いに子育て中、近くの公園の砂場で子供を遊ばせながら、幼児食のことや悩み事、ぐちを言い合ったりしていました。

有吉佐和子の「複合汚染」を読んでの感想を言い合っていた時、当時から社会への鋭い目を持っていた彼女は、世間知らずの私が「政府が国民の健康によくない農薬を許可するはずはない」などと真剣に言ったので呆れられた思い出があります。

その後、ジェームス山グループを作ったり、甲田光雄先生の健康に関する講演にも追っかけのようにあちこち行って、ケールの青汁や玄米ご飯を家族に食べさせていました。

ステーションのお世話や垂水地区の事務局員も順番にしましたが、やがて彼女は高丸に移転され高丸グループを作られました。運営会、全体会では活発な意見も出され、収穫感謝祭では力になっていただいていたいました。

子供が大きくなってからは、お習字の先生をされ作品展にも意欲的に活動され、太極拳やヨガなどにも励んでおられましたのにと残念で仕方ありません。

(ジェームス山 G 高橋 京子)

佐津川さんを悼む ～「背筋の伸びた方」

花便りのちらちら届く頃でした。元会員で佐津川さんとヨガ教室で一緒の人から、佐津川さんが亡くなられたとの報せがありました。しばらく欠席が続いておられたようですが、あまりの急なこと、誰もが信じられませんでした。

会の当初から、事務局などで長年支えてこられました。歯に衣着せぬ発言が、ぽんぽんと美しい声で飛び出すのを、感心して聞き惚れていました。モデルさんのようなスマートな体型に、どうしたらとお尋ねしたら、「いくら食べても太らないのよ。野菜ばかり食べているから」と笑われるのも魅力的でした。求める会を心底信頼し、熱意を持っておられました。ゆえに、こうあってほしいとの思いが強かったでしょう。コンテナの受け取りも出迎えて待たれていました。

何年前か前、共通の友人の告別式でお会いしました。「精一杯生きて後悔はないのよ」といわれ、若いのに偉いなど不思議に思ったことでした。近くにいながら、もっといろいろなお話ができなかったこと、伸びやかな書道を教われなかったことなど無念です。今頃、碓井さんと「私ら、天国に早く来すぎたね。」と悔やんでおられるでしょうか。

佐津川さん、どうぞこれからも、あなたの愛してやまない求める会へエールを送って下さいね。今年の桜はいつになく力強いです。ゆっくりお休み下さい。

(千鳥が丘 G 由良 佐知子)

2016年度 総会のご案内

日時：4月28日（木）10：30～14：00
会場：神戸学生青年センターホール

プログラム 10：30～12：00 議事
12：30～13：55 昼食と交流会
14：00 閉会

◎2014年度から議決権は一人一票になっています。全員出席届のハガキを郵送してください。欠席される方は委任状に必ず記入をお願いします。

◎信任投票用紙はありません。世話人の信・不信は議案の一つとして審議にかけます。

◎総会資料を配布しますので、目を通しておいて下さい。

総会で次の物を販売します。

- ★フキがたんぱのパン
 - ★渡辺水産の塩干物
 - ★藤本水産の煮干し・ちりめんじゃこ
 - ★トントンのポルサム・アグリケーショ、和卵
 - ★吉谷さんのアール・グレイ
 - ★その他いつも事業部で扱っているもの（あかやの豆腐類はありません）。
- フキが・果合のぐをお持ちください。

4/23(土)に若者と農家が、「ここから繋がるコミュニティ」を創出し、【こことからだが豊かになる食卓】をめざす神戸大学学生の団体「ぶさべじ」の和食作りのイベントのお手伝いをします。

問い合わせは大野遼(090-8750-5166)

食の環境セミナー

「資本主義から農本主義者へ
- 農は天地の浮かぶ大きな舟だから -」
4月27日（水）10：30～12：00
農と自然の研究所 元代表 宇野 豊さん
会場：神戸学生青年センターホール
参加費：600円
主催：（公財）神戸学生青年センター

ビレッジライフ懇話会

1. 日 時 4/23（土）15：00～17：00
2. 場 所 居酒屋「まはまこりん」・TEL 078-333-1841(神戸市中央区中山手通1-7-19、平安ビルB1 1F)京・阪急三宮駅から北へ徒歩約5分。北野坂「東京そば・正家」の裏通り
3. 話 題 「都市近郊で稲作農業に挑戦 - 新たな工夫を始める。」
4. 講 師 〇 〇 〇 氏（〇〇農園こと〇〇ハウス代表、神戸市西区在住）
5. 会 費 500円（資料代を含む）
6. 参加申込は下記へFAXかメールで。

NPO 法人兵庫農産村社会研究所
理事長 保田 茂さん

651-0067 神戸市中央区神港通 5-3-20-2F 北
TEL&FAX 078-241-4822
e-mail : vas_noken21@kcc.zaq.ne.jp

自然農法・有機栽培の素材を使った 料理教室 2016

4月30日（土）10：30～14：00

- 【卵・乳製品・小麦粉・油フリーの献立】
- ◆卵を使わないオムライス
 - ◆重熱煮で作る大麦入りミネストローネ
 - ◆フランスサラダ

講師：近藤貴美さん（むすび食堂）
会場：神戸学生青年センター1F テコン室
参加費：3500円
定員：10名（5名以上で開催）
申込先：3日前までに学生青年センターへ
主催：（公財）神戸学生青年センター
目的：食品公害を遠ざけ安全な食生活を求める会