

“食と農と環境を考える県民会議” 通信 No.5

“食と農と環境を考える県民会議”の会員の皆様、いかがお過ごしでしょうか？平成14年度最初の“食と農と環境を考える県民会議”通信をお届けします。

去る平成14年5月9日(木)、滋賀県大津合同庁舎会議室において、“食と農と環境を考える県民会議”幹事会が開かれました。幹事の皆様方に、前回の通信No.4でお知らせしたような平成13年度の事業結果と、平成14年度の事業計画を承認いただきました。



これから平成14年度が始動するという一方で、また、新たに100名の本年度委嘱された「食と農のサポーター」の皆様もお迎えすることとなり(裏面に、5月31日に行われた平成14年度の「食と農のサポーター」の委嘱式の記事を掲載しています)、事務局もますますがんばって取り組んでまいりたいと思います。会員の皆様のますますの御協力と御参加をよろしくお願いいたします！

さて早速ですが、右が本年度の“食と農と環境を考える県民会議”の事業計画概要です。

(2)・(3)のフォーラム・セミナーにつきましては、昨年度お聞きした御要望も取り入れつつ、内容・講師・場所を選定していきたいと思っております。まだ、詳細については未定の部分もありますので、会員の皆様からの御意見・御要望等がございましたら是非事務局までお寄せ下さい。できるだけ参考にさせていただきたいと思っております。

また、(4)の中で、本年度の食と農のサポーターの皆様をお願いしていることですが、県内の「美味しい地元食材のお店 map (仮称)」を作りたいと考えています。会員各位の御協力をいただければたいへんありがたいのですが…詳しくは裏面および別紙を参照下さい。

なお、(5)の啓発資材ですが、これまで当県民会議を広く知っていただくため作製した回覧板(A4パンチレスファイル)や台所用水切袋については、残部がありますので、県民会議の会員への参加勧誘として使用して下さる場合は無料で提供します。御希望の方は事務局までお申し出ください。

“食と農と環境を考える県民会議”事務局
〒520-8577 滋賀県庁農政課内
TEL 077-528-3812
FAX 077-528-4880
E-mail ga00@pref.shiga.jp



平成14年度事業計画

- (1)会員の募集
趣旨に賛同する法人・個人会員を引き続き募集する。
- (2)フォーラムの開催
消費者と生産者の絆を強めながら、運動の気運を盛り上げるため、フォーラムを開催する。
 - ・年1~2回程度。基調講演・パネルディスカッション等により、広く一般の方に関心を高めてもらえるような内容を取り入れる。
- (3)セミナー等の開催
各種テーマについて、会員や関係者を対象にセミナー等を開催し、食や農に関する理解を深めてもらうとともに、周辺の人々への周知を図る。今年度は要望の多かった現地見学を実施。
 - ・年3回程度、場所は大津市他、テーマは「流通・生産者から見た消費者(平成14年6月25日(火)午後、近江八幡で開催(別添))」、「食農教育」、「県内産地・農業施設の現地見学(平成14年10月5日(土)、安土町他で開催予定)」等、今日的な課題で平成13年度に取り上げられなかった内容を中心に、より具体的に掘り下げる。
- (4)食と農のサポーター養成事業
食・農・環境についての県民の理解の一層の浸透を図るため、各地域や職場等において主体的に啓発活動に取り組んでもらえる食と農のサポーター(100名)の養成を行う。
 - ・委嘱状交付、オリエンテーション、滋賀県農業の説明、自主活動(美味しい地元の食材のお店 map 作成等)
 - ・現地見学会(環境こだわり農産物生産地、農業施設、直売所等)
 - ・生産体験交流、意見交換会等
 - ・講演・料理教室(伝統食、エコクッキング等)
- (5)啓発資材・資料の作成、情報等提供
啓発資材・資料の作成・配布や、インターネットによる情報提供等
- (6)“食と農と環境を考える県民会議”通信の発行
年間4回程度、A3両面刷りの“食と農と環境を考える県民会議”通信を発行し、当県民会議の活動計画、事業報告や参加者の感想、事業開催時に出た質問への回答、食・農・環境関連のイベント等の案内など、各種情報の提供に努める。

*詳細は今後決めていきます。会員各位の御意見・御要望をお待ちしています！

「美味しい地元の食材のお店」探索MAP(仮称)作製 ～「地産地消」を推進する～

テレビでは料理番組・グルメ番組が花盛り、本屋さんでもグルメ本や美味しい店マップがたくさん販売されているこのごろですが、本当に美味しいものとは何でしょう？評判のお店には行列ができ、長い間待って食べてみたけど、うちのゴハンの方が美味しかったとか、外食したり買ってお持ち帰りしたりしてみたけど100%満足できなかったとかいう経験は皆様にもおありではないでしょうか？

自分や家族の好みや体調に合わせて作ることができるうちのゴハン、やっぱり美味しくて当たり前です。その材料が良いものだったら、ますます美味しくなることは間違いありません。材料の良さとは何かといえば、新鮮・安全・安心なことでしょう。地元の生産者が作ったものを食べることは、素性からも土地風土からも、また輸送距離や時間、コスト、さらには地域の活性化から考えても、理にかなっています。

でも、忙しかったり体調が良くなかったり、またこれからの高齢社会では、自分で作ることができない場合でも、自分の身体にあった美味しい食べ物を食べられることは大切です。

…というわけで、“食と農と環境を考える県民会議”では、皆様の御協力を得て近所の「美味しい地元の食材のお店」探索MAP作製に乗り出したいと思えます。いろいろなMAPが作られています、が、“食と農と環境を考える県民会議”が独自で作るということで、「食」「農」「環境」にがんばって取り組んでいる店、具体的には下記のようなお店を皆様の足で探し出していただけてリストアップしていきたいと考えます。



<直売所・小売店・スーパー・レストランなど、食材・料理扱い店でこんなお店はありませんか？>

I 美味しい店：美味しいというのは食材そのもの、加工された後のもの、どちらも指しています。食材であっても、加工品、総菜であっても、料理店のメニューであっても、まずこれが第1、必要不可欠条件です。せっかく食べるなら美味しいものを。もちろん、選んでくださる方の好みもあると思いますが、「この店は私のお薦めです」といえる店をお願いします。

II 地産地消を推進している店：食料自給率が先進国で最低である日本で、まずできることがこのことではないでしょうか。「食」「農」「環境」から考えて、以下のようなポイントを挙げてみました。

- ・有機農産物（無農薬、無化学肥料農産物）食材、またはそれを用いた商品を買っている。
- ・環境こだわり農産物を買っている、またはそれを用いた商品を買っている。
- ・滋賀県ならではの食材や、県産の伝統的な加工品・総菜、伝統食・料理等を扱っている。
- ・商品について詳しく説明してくれる、必要量を小売りしてくれるなどのサービスがある。
- ・お買い物袋持参運動をしている、簡易包装である、その他環境に配慮している。

IIのポイントの中のいくつかを満たしていて、しかもIの「美味しい店」、自信を持ってお薦めできる店ということで、別紙調査票にご記入いただく形でご推薦をいただければと思います。

もしもお店の方のご迷惑になるといけないので、このような目的で調べているということと、MAPに掲載されることになってもよいかをご確認いただきますようお願いいたします。

このようなお店を探すことも、私たちが地域の活性化に協力する一助となるかと思えます。お店で尋ねたりすることによってその意外な良さを発見したり、生産者の御苦労がわかったり、お店の方も今後良くしていくような点を思い当たられたりすることがあるでしょう。また、がんばっているお店や生産者の応援にもつながると思えます。

ぜひ、お近くのがんばっている「地元の美味しい食材の店」を教えてください！

平成14年度「食と農のサポーター」委嘱式を開催！！

去る5月31日(金)の13時半から、大津市の滋賀県農業情報教育センターにおいて、平成14年度「食と農のサポーター」委嘱式を行い、60名のサポーターの方々に出席いただきました。

この「食と農のサポーター」事業は、「食」や農業の大切さを理解してもらおうとともに、滋賀県農業の良き理解者・支援者になってもらいたいというもので、今年で3年目となり、今回も100名のサポーターを委嘱しました。



廣瀬会長から委嘱状をひとりずつ手渡し、これから1年間の活動をお願いしたところ、サポーターの皆さんは、大変熱心に聞き入っておられたように思います。

その後、滋賀の農業やサポーターの活動内容について説明するとともに、平成12年度サポーターの福永昭子さんにサポーター活動に参加しての感想や地域での取り組みなどについてお話しいただきました。

今後、サポーターの皆さんには、各種見学会等への参加や「美味しい地元の食材の店」探索MAP(仮称)の作製などの活動を来年3月までの約1年間にわたって行なっていただきます。



食・農・環境 Q&A (今回は、委嘱式のアンケートに質問があった内容についてお答えします。)



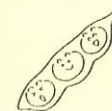
今年、菜の花を作り、油を作ってみたいと思っているのですが、油を精製しているところがわからないので、教えてください。(サポーター Aさん)

→ 搾油については、県内では愛知郡愛知川町の愛知食油㈱(電話：0749-42-3137)と近江八幡市鷹飼町の(有)日進商会(電話：0748-37-7557)の2社のみで行われています。少量だと引き受けてくださるかどうかはわかりませんが、一度問い合わせてみてはいかがでしょうか。



この県民会議のスローフードへの取り組み方を教えてください。(サポーター Bさん)

→ 「スローフード」とは、「ファーストフード」の全く反対語ではなく、“食”をじっくり見つめ直してみてはどうかという提案だと理解しています。当県民会議はまさに“食と農と環境を考える”ということで、栄養バランスのとれた食生活の推進、生産者と消費者の相互理解・交流等のため、県産農産物や伝統食に関する啓発、県内産地・施設の見学やセミナー・フォーラムの開催、情報提供などの事業を通して、会員の皆様が考え、実践していただく輪を広げていきたいと考えています。



小学校教育で、もっと農業体験(田植え、稲刈り、茶摘み等)を総合の時間等にさせてほしいのですが？(サポーター Cさん)

→ 県では、今年度から「田んぼの学校」事業において、田植えから稲刈り、そして収穫したお米でおにぎり等の試食までの一貫を子どもに体験してもらおうと、各市町村に呼びかけており、今年度は51校において農業体験が実施されています。また、県の他に各市町村で独自に実施しているところもありますし、JAにおいても子どもの食農教育を実施されています。