

“食と農と環境を考える県民会議” 通信 No.6

“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年度第2回目の“食と農と環境を考える県民会議”通信をお届けします。

今年の夏は本当に暑いような気がされた方は多いのではないのでしょうか？4年後は東京は亜熱帯になっているということばも、さもありなんといった感がいたします。

湖南地区に住んでいますと、ここ何年のうちに田んぼや畑が見るまにマンションや宅地になってきました。駅から自転車で10分ほど行く間に季節を教えてくれた多くの田んぼも畑も今や田んぼ1枚だけになり、ここもいつ姿を変えるのかと思ひながら、がんばってほしいと心で応援する日々です。



それにつけましても「農業の多面的機能」といわれるものが身をもってわかると思うのですが一農業は食料を生産するだけでなく水資源を守ったり、国土を保全したり等いろいろな機能が評価されます。水田による夏季の気温低下能力は、最新の冷房電気料金に換算すると87億円分といわれています。その他、洪水防止機能は3兆4988億円分、水資源をそだてる機能は1兆5170億円分などといわれ、逆に耕作放棄地が増えることにより地すべりや洪水の発生、地下水の減少などさまざまな被害の発生が心配されます。しかもこうしてお金に換算できるものだけがすべてではないでしょう。

科学的に立証される前に、環境は取り戻せなくなってしまうかも知れません。会員の皆様、周りの方とも「このままでいくと日本は・・・？」に思いをいたし、御自身の経験からも、何が変わってきたのか、何をすべきなのかぜひ考えていただきたいと思ひます。

*金額は、日本学術会議「地球環境・人間生活にかかわる農業及び森林の多面的な機能の評価について(答申)」より

前回もお知らせいたしました、これまで当県民会議を広く知っていただくために作製した回覧板(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。皆様の周囲の方にもぜひ会員となっている方を知っていただきたいと思ひます。

御希望の方は事務局までお申し出ください。

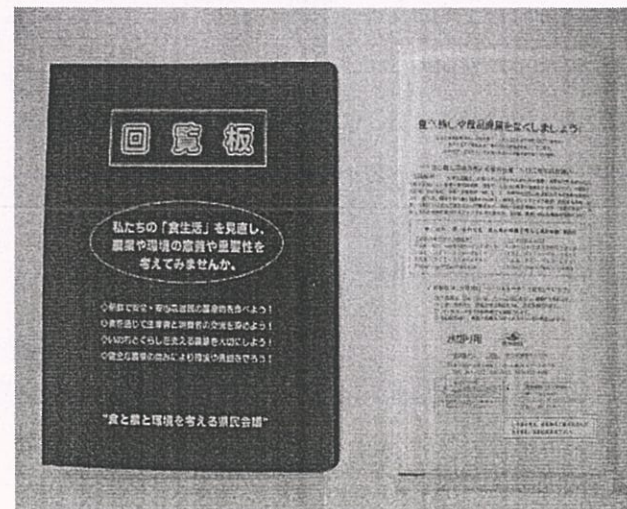
“食と農と環境を考える県民会議”事務局

〒520-8577 滋賀県庁農政課内

TEL 077-528-3812

FAX 077-528-4880

E-mail ga00@pref.shiga.jp



＜事業報告：第1回セミナー＞

「流通から見た消費者、
生産者から見た消費者」

去る平成14年6月25日(火)、近江八幡市の県立男女共同参画センターにおいて、“食と農と環境を考える県民会議”今年度最初のセミナーを開催しました。

事務局から、滋賀県農業の現状と当県民会議の今年度の計画を説明した後、流通からの御意見として青果のバイヤーの方から、そして生産者からの話をお伺いしました。

バイヤーの方からは、24時間体制で消費者に少しでも新鮮なもの、安全・安心・美味しいものを届けるための取り組みについて、御苦労などのエピソードを交えながらお話いただきました。

また生産者の方からは、御自身の就農のきっかけなどを含め、現在の生産者の置かれている状況、消費者からの要望に応える方策などを話していただきました。

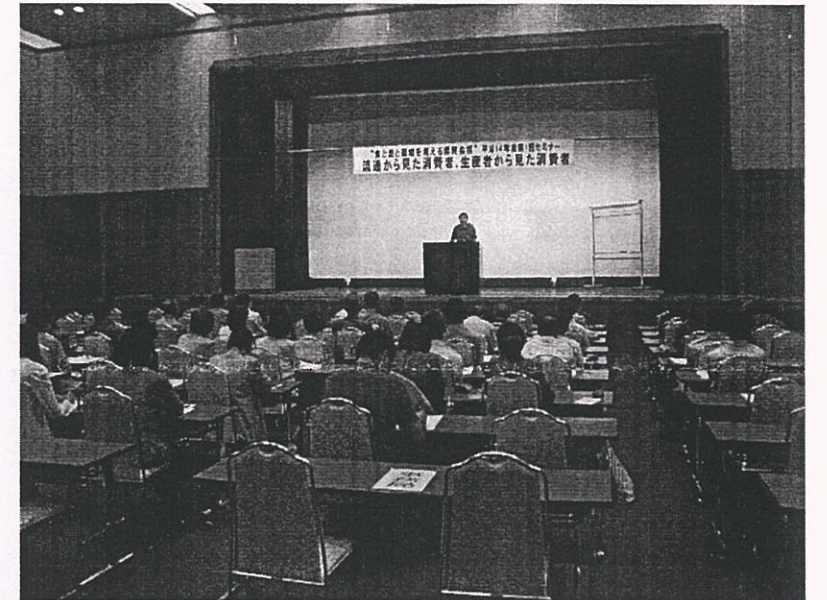
当日はあいにく天候には恵まれませんでしたが、県内各地から会員の皆様にお集まりいただき、熱心に話を聞いていただきました。また地元テレビの取材などもありました。

参加者からは、「マスコミの健康情報に振り回されず、これから農産物を見る目が養える参考になった」「現場感覚があった」「利益を追求しつつ消費者の立場に立った品選びの苦労がわかった」「スーパーの食品売り場は遊園地、是非楽しんで選んで欲しいという言葉が印象的」

「農産物が工業製品と同じとは気がかり」「シビアな消費者ニーズに対応し、コスト計算・特徴ある産物作り・安全安心は当たり前など生産者の苦労がわかった」「顔の見える生産者・元気な農業がもっと生まれて欲しい」などの感想をいただきました。

また、当日は環境こだわり農産物トマトの試食もあり、参加者は興味深く味を見ておられました。

県民会議ではこれからもいろんな企画をしていきたいと思ひますので、ぜひ、会員の皆様のたくさんの御参加をお願いいたします！きっとお役に立つと思ひます！！



「美味しい地元の食材のお店」探索MAP(仮称)作製 ～「地産地消」の推進～

＜再度のお願いです！＞

前回の通信でお願いしたところですが、“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の「美味しい地元の食材のお店」探索MAP作製を進めていきたいと考えています。

いろいろなMAPが作られています、“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：「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、それを用いた商品売っている。
- ・環境こだわり農産物売っている、または、それを用いた商品売っている。



- ・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「美味しい店」、自信を持ってお薦めできる店ということで、前回お送りした調査票で御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御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、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。

現在、食と農のサポーターの方々からの調査票をいただいているところです。会員の皆様からもぜひ、お近くの店を御紹介をお願いします！

食と農のサポーター活動報告(第2回目)

「食と農のサポーター環境こだわり農産物ほ場見学会」の開催

去る8月23日(金)、「食と農のサポーター環境こだわり農産物ほ場見学会」を開催し、多数の御応募をいただいた中で47名の参加者とともに竜王町の環境こだわり農産物ほ場(水稻、ぶどう)と、愛東町の梨園等を見学しました。

当日は、天気にも恵まれ過ごしやすい環境のもと、実際に、環境こだわり農産物を生産されている現地に足を運び、農産物を目の前にして、県の普及センター職員から環境こだわり農産物とはどういうものなのか説明を受けた後で、生産者の生の声を聞いていただきました。

参加されたサポーターの方から意見が寄せられましたので一部を御紹介します。

- ・農薬、除草剤を減らして栽培されながら、生産者同士の話し合いももたれて、より良いお米を作っておられる様子がわかった。
- ・草の生えているほ場を初めて見た気がする。農薬をいかに多くの農家が使っているのかがわかり少し怖い気がした。直接口に入るので安心できるものが欲しいので、環境こだわり農産物を選んで購入したい。
- ・消費者が安心して食べられるのはこのような農産物であり、琵琶湖の水も守れるということはとてもいいことであると思う。
- ・農薬を減らしている分、草刈りなどの作業が増え、また出荷できる品質を作る限界に挑戦する大変さを実感した。
- ・単に農薬が使われないことがいいことと思っていたが、育つには肥料や薬は最低限必要ということもよくわかった。
- ・実際に手をかけて育てておられる生産者の話を聞くと、ぐっと近くに農産物が感じられた。これからスーパーにならんでいるのを見ても見方が変わりそうだ。
- ・最近、食品にいろいろな問題が多く起きている。家庭用には農薬は少なくという生産者もいると聞く。今日、学んだような生産者がどんどん増えてほしいと思うとともに、消費者も形、色等にこだわらずに買い求めることも大切と思う。



このマークが目印!

農薬や化学肥料を減らすというのは、安全・安心を求める消費者にとって有難いことではあります。しかし、生産者にとっては、その分、労働力がかかる上、収量の減少といった大変厳しい現状があります。しかし、今回の見学会でサポーターの方々の「出荷するまでの苦労話を聞き、安さばかりを求めて買ってはいけないと思った。」「消費者としては安く安全なものを食べたいというのが本音だけれど、それなりに安全を求めれば値段も上がってあたりまえなのだと思つづく思った。」という感想にもあるように、生産者も頑張っておられるので、それに消費者の皆さんも是非こたえていただけたらと思います。ぜひ、琵琶湖に負荷をかけない安全で安心な農産物を購入して下さい!