

発行: 大地を守る会 TEL 03 3402 8841 koho@daichi.or.jp
東京都港区六本木6-8-15 FAX 03 3402 5590 www.daichi.or.jp
第2五月ビル2階

大地を守る会
DAICHI wo MAMORU KAI



①↑エゾシカの食害を防ぐフェンスの中は無事だが、外は草木がなく、裸地状態に。(1992年8月、洞爺湖中島、宮木雅美氏撮影)

②↑シカが立ち上がって採食できる高さで「採食ライン(ブラウジングライン)」ができる。天然の林なのに、まるで刈り揃えられた公園の樹のように下のラインが揃う。(1997年8月、洞爺湖中島、宮木雅美氏撮影)

①~③写真:『エゾシカの保全と管理(梶光一・宮木雅美・宇野裕之編著/北海道大学出版会)』より

③↑シカによって樹皮を喰われ、むき出しになったミズナラ。皮を剥がれた樹木はやがて立ち枯れる。木が枯れるとそれまで木の根が支えてきた土壌流出が起こり、次第に山が荒れていく。(1998年8月、知床、岡田秀明氏撮影)



「たべまも」とは、生物多様性を食べて守るキャンペーンです。

エゾシカを食べて 北海道の生態系を守る

大地を守る会の食べて生物多様性を守るキャンペーン「たべまも」では、米(コメ・ニホト米)、在来種(とくたろうさん)に続いて、北海道のエゾシカ肉を取り上げます。今、北海道ではエゾシカが爆発的に増え、農林業だけでなく自然生態系にも大きな被害をもたらしています。問題解決にはエゾシカを資源としてとらえ、適切に狩猟し利用する必要があります。北海道で今、何が起きているのか。エゾシカ利用はなぜ有効なのか。長年研究を続けてこられた東京農工大学大学院・梶光一教授に伺いました。



梶光一(かじ こういち)
東京農工大学大学院共生科学技術研究院教授。農学博士。北海道環境科学研究センターにて知床半島の野生動物群集保全のための調査を1980年代から開始し、エゾシカなどの長期継続モニタリングに基づく基礎研究を行う。現在、知床世界自然遺産地域科学委員会委員、エゾシカワーキンググループ座長として生態系管理の一環としてのエゾシカの管理計画策定に従事。著書に『エゾシカの保全と管理(共著・北海道大学出版会)』など。

北海道で何が起きているのか

まるでくだものの皮をむいたかのように、きれいに表皮をはがされたミズナラの林。先端を食べられたせいで小さく横に広がり、まるで盆栽のようになった植林地域におけるカラマツの幼樹。これらはエゾシカによる被害です。シカによる農林業の被害は1950年代から全国で広がりましたが、現在、北海道ではエゾシカによる被害が農林業への影響だけでなく、自然の生態系バランスをも崩しかねないほど深刻化しています。なぜこのようなことになってしまったのでしょうか。東京農工大学・梶光一教授は「エゾシカが本来北海道に存在していた数を超えて爆発的に増加し、高密度で生息しているため」と指摘します。ニホンシカの亜種として

ずっと昔から北海道にいたエゾシカ。かつては生態系のバランスにあった個体数であったはずですが、なぜ今、ここまで増えてしまったのでしょうか。

天敵のエゾオオカミ絶滅や、温暖化の影響で今や大増殖

もともとエゾシカは、アイヌの人々が生活に必要な分だけ狩猟していました。しかし1860年代以降、本土からの「和人」の移住本格化にともない、乱獲が発生します。外貨獲得のために、エゾシカ肉の缶詰や皮、角が米国・フランス・中国など海外に輸出されたのです。明治政府が狩猟規制をしても猟は続き、1879年の豪雪時に大量死亡が発生したことにも重なって、エゾシカは絶滅寸前にまで減少。1890年にはとうとう禁猟となります。禁

猟は途中一度解禁されたものの、1920年に再度禁猟になり、以来1956年まで30年以上禁猟期が継続。この間に個体数が回復しますが、禁猟がとけたその後の1960年代〜1980年代にエゾシカの恰好のえさ場になる牧草地が増加したことや、休猟区の存在、また天敵であるエゾオオカミが1980年代に絶滅したことなどが、エゾシカの過剰な増加を引き起こしました。最近では暖冬が続いたことによる冬の自然死亡数の減少や、狩猟者の激減もあり、エゾシカの爆発的な増加が続いています。「1980年代までのエゾシカに対する対応は、基本的に長期的視野をもたない、乱獲と禁猟の繰り返し」と梶教授は言います。結果、エゾシカは発生してしまいました。エゾシカは一歳で妊娠率が90%もあり、年間の増加率は実に20%。ネズミ算ならぬエゾシカ算的に増加し、4年で個

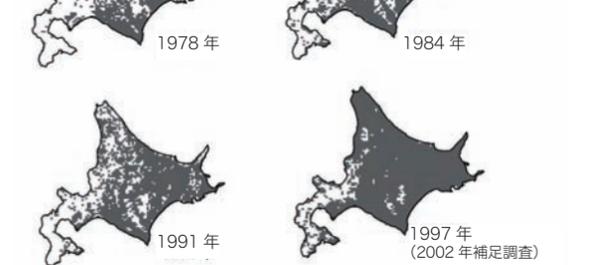


図1 エゾシカの近年の分布拡大の様子。『エゾシカの保全と管理』より。(Kaji et al. 2000 および環境省自然環境局生物多様性センター 2004 から描く)

体数が2倍になるのです。しかも、一夫多妻制なので、雄を狩猟してもメスが減らなければ増加率は変わりません。現在ではそれまでエゾシカが分布していなかった区域にまでエゾシカ生息域が拡大しています(図1)と梶教授は言います。

エゾシカの増加は生態系バランスを崩し、エゾシカをも減ぼす

エゾシカの大発生にともない、農林業への被害も増加しました。北海道のエゾシカによる農林業被害額は2007年で約30億円。被害を防ぐために畑や牧草地、さらには集落全体を柵で覆うという対策がとられ、延べ3,000km以上の防柵柵が作られました。また、植林地では幼樹を守るガード柵を作る、忌避剤を撒く、また樹木の皮はぎを防ぐために餌が減る冬季に餌場を作ってビートパルプを与えるなどして食害防止に努めています。しかし「どれも根本的解決にはならない」と梶教授は言います。「柵は設置にもメンテ

「もみじ肉」を楽しもう！

C.W ニコルさんからのメッセージ

1980年より長野県黒姫に在住し、環境問題に関する執筆・講演などを行うC・Wニコルさん。生態系保護のためのシカ肉利用を広めるべく活動中で、大地を守る会のシカ肉を食べる「たべまも」キャンペーンにもご賛同いただいています。



狩猟でシカも環境も守るイギリス・スコットランド

今、日本各地でシカによる食害の被害が深刻化しています。このまま爆発的に増えるシカを放置しては生態系のバランスが狂い、シカ自身も絶滅していくでしょう。シカを保護するためにも、シカを資源としてとらえ、適正に狩猟し利用することが非常に重要なのです。

シカ管理先進国のひとつ、イギリスのスコットランドではシカの天敵であるオオカミが絶滅した今、人間が個体数を調節せねばならないという発想があります。ここでは自然保護団体が、アカシカと農林業と周辺環境を守るためにアカシカを人為的に間引いて適正値を保つという方針のもと、狩猟を利用した活動を行っています。観光事業として狩猟をアピールし、狩猟には必ず認定ガイドが同行。とっていいのは、「弱っている」などガイドが劣性個体と判断したシカのみ。オオカミによる狩りと同様、劣性個体を間引くことで、種全体がより健康で優れたものになるからです。そして狩猟時の手数料や狩猟したシカ肉の販売料金は、その土地の環境保護のための費用に充当。美しい環境下での狩猟に利用者がまた訪れる……というサイクルを通して、アカシカも環境も守っていかうとしています。この活動はシカの害に悩む日本でも参考になるはずですよ。

失われたシカ肉食の文化を取り戻そう

歴史から考えてもシカ肉を食べたい。日本には狩猟文化が脈々と続いており、あの生類憐みの令の時代でも、農業被害を防ぐために藩主主催の大規模な狩猟が行われていたくらいです。そもそも牛肉よりシカ肉を食べてきた歴史のほうが長いはず。日本には肉を植物名で呼ぶ文化がありますね。馬肉はさくら、イノシシはぼたん、鶏肉はかしわ、そしてシカ肉はもみじ。それだけなじみのある食材だったのです。シカ肉を食べるといことは、失われた文化を取り戻そうという試みでもあるのです。

いつもの料理方法で気軽に楽しんで！

シカ肉は、クセがなく脂肪も少なく、とにかくおいしい！ きちんと処理すればくさみもまったくありません。どうも「フレンチの高級食材」というイメージがありますが、味噌や醤油味が非常に合うんですよ。ロースト肉をわさび醤油で食べると最高です。初心者が使いやすいのは挽肉。ミートソースやハンバーグ、肉団子にして鍋の具などでどうぞ。脂肪が少ないぶん、ややパサつくので他の肉と混ぜたり、みじん切りにしたきのこなどと合わせても。煮るときは気長にじっくり煮込むのがポイント。ぜひ普段の料理方法で食べてみてください。本当～においしいんですから！



『鹿肉食のすすめ 日本人は鹿肉で救われる』

東京環境工科学園出版部 C・Wニコル著

シカの狩猟・解体方法からおいしく食べるレシピまで、シカ肉の魅力を紹介し、日本のシカ問題や海外のシカ管理の手法も解説。初心者には恰好の入門書です。巻末のシカ肉レシピはどれも簡単でおいしそう！



環境ジャーナリスト・天笠啓祐が
身近な環境問題を読み解く

遺伝子組み換え調味料が まもなく登場

遺伝子組み換え (GM) アミノ酸が、食品添加物として利用できるように、食品安全委員会に申請され、審議が進められています。2005年4月25日、味の素より調味料となるGMアル

ギニンが申請されたのをきっかけに、同社からグルタミン酸ナトリウムとフェニルアラニンが次々と申請され、現在審議中です。グルタミン酸ナトリウムは、食品添加物として「アミノ酸」「アミノ酸等」と表示され、様々な加工食品に入っています。これに調味料として用いられるアルギニン、フェニルアラニンを加えた3種類のアミノ酸が、まもなく市場に登場する可能性が強まっています。

これまで遺伝子組み換え食品添加物として認められてきたものは、アルファ・アミラーゼなど、いずれも酵素であり、アミノ酸はありません。酵素は生産性向上を目的としており、作られる添加物を直接摂取することはありません。アミノ酸の場合、作られる添加物が直接加工食品に入ります。

遺伝子組み換えとアミノ酸の関係を見てみましょう。私たちの腸内に存在する多数の腸内細菌が、肉や魚などのタンパク質を分解して、アミ

ノ酸に変えています。もともとタンパク質は、アミノ酸がつながったものであり、それをバラバラにして腸から体内に吸収しやすくしているのです。メーカーは、その腸内細菌にタンパク質を分解させて、アミノ酸を作らせています。そのタンパク質の分解能力をアップさせるために、遺伝子組み換え技術が使われ始めたのです。

アミノ酸といえば、かつて同じ製造方法を用いて多数の死者や健康被害者を出した「トリプトファン事件」を思い出します。米国で、1988年から89年にかけて、遺伝子組み換え技術で改造した細菌に生産させたアミノ酸のトリプトファンを原料に用いた健康食品によって、多数の死者・病人が発生しました。作った企業は昭和電工。この事件は主に米国で発生したものでしたが、日本も含めて、それ以外の国でも少数の被害者が発生しているのです。原因を探っていくと、昭和電工の製品には、他のメーカーにはないさ

まざまな不純物が見つかりました。中でも注目されたのが、遺伝子組み換え技術を用いた製造工程で発生した不純物。細菌がつくり出す有害物質が、除去しきれずに製品の中に不純物となって混入し、それが人間にとって有害性を発揮していたことが分かってきました。この食品公害事件で、抗酸球増加・筋肉痛症候群 (EMS) という病気が発生し、米国を中心に被害者が推定6,000人発生。少なくとも38人が死亡しました。

日本政府は、この事件の教訓を生かすことなく、真相究明も行わず、食品安全行政の中でまともに議論することもありませんでした。今、同じ作り方をするGMアミノ酸が登場し、審査が進められています。(天笠啓祐)

天笠 啓祐 (あまがさ けいすけ)
ジャーナリスト、市民バイオテクノロジー情報室代表。食糧・環境・医療問題を中心に、新聞・テレビ・雑誌などで発言。

ランスにも多大な費用が必要で、すし、柵を際限なく作ることは非現実的。また餌を与えて林地の被害を防いでも、その分次の年に個体が増えて問題が大きくなるばかり。その場しのぎではなく根本的に解決する必要がありま。

さらに今深刻な問題となっているのは、増えすぎたエゾシカによる食害が、農林業だけでなく、自然生態系へも悪影響を及ぼしているということです。たとえば世界遺産に指定された知床国立公園。禁猟区であるため周辺の狩猟区域からエゾシカが移動し、多くの個体が分布していると考えられ、エゾシカによる樹木の皮はぎ、木の葉や下生えのササ類などの食害が増加。皮をはがれた樹木はやがて立ち枯れ、その結果木の根元まで日光が届いてしまい、日陰向きの植

物が枯れ、最終的には地域の植生変化にまでつながります。日本各地の国立公園でも同じことが起こっており、貴重な高山植物がシカによって絶滅寸前まで食いつくされていることも報告されています。「事態は人間の営みである農林業だけにとどまらず、自然の生態系に影響を与えるところまでできてしまいました。人間が狩猟をし、エゾオオカミがエゾシカを食べ、冬が厳しかった頃には保たれていた絶妙な自然生態系の回復機能が、どんどん崩れているのです。生態系のバランスが崩れれば、やがてエゾシカも存亡の危機に。個体数を管理しながら狩猟を行い、人為的に適正値に近づけることが緊急に必要です」。

北海道では、2002年北海道環境生活部により「エゾシカ保護管理計画 (http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/sika/)」が策定されました。この計画では、「エゾシカの個体数を随時調べ、減りすぎたら保護し、増えすぎたら適宜狩猟し、適切な個体数になるよう管理する」という「順応的管理」を進めてい

ます。この考え方はシカ管理の先進地域であるヨーロッパです。導入されており、北海道では毎年各地域の個体数を調べて生息予想値を出し、それに基づいた狩猟方針を策定しています。このような仕組みでエゾシカを保護管理するときに重要なのが、エゾシカを「資源」としてとらえる考え方。「エゾシカを『資源』と考えることで、個体数を把握したり、生育に必要な環境を整えたり、減りすぎたら保護し、増えすぎたら適切に狩猟して個体数の激増を抑える、といった保護管理活動に積極的な意味が生まれます。このことは結果としてエゾシカを絶滅から防ぐことにも非常に有効です」と梶教授は強調します。

こうした「持続可能な形で野生動物を有効活用していく方法論」は「食べる (利用する) ことで生態系を守る」という大地を守る会の「たべまも」キャンペーンともリンクします。エゾシカを食べることで経済効果が生まれ、エゾシカを保護管理するシステムが回っていく。それが生態系とエゾシカ自体を守ることにつながる。野生動物の保護というと、個体数が激減したトキやイリオモテヤマネコのように「禁猟」だけを考えがちですが、増えすぎた北海道のエゾシカの場合は「資源として利用することが、生物多様性を守り、ひいてはエゾシカ自体を守ること」なのです。

大地を守る会では、さまざまなエゾシカ商品の開発、またイベントの開催(※)を予定しています。エゾシカ肉を知って、利用して、エゾシカと北海道の生態系を守る活動を応援してください。(情報企画室 迫田明香)



若いタレントも 農業に注目しています!

今年5月末から大地を守る会の生産者・「さんぶ野菜ネットワーク」(千葉県山武市)の協力のもと、タレントのMEGUMIさんらが手がけるフリーマガジン『FREMAGA (フリマガ)』の農業部が、農作業体験を始めました。子どもを持ってから食の安全について考えるようになったというMEGUMIさんは、実際にトマトやピーマンを育ててみて「野菜ができるプロセスや農家の方の苦労などを知らないと知らないでは、食べる時の気持ちが全然違う」と話し、現在も月1回のペースで畑に通っています。この畑での活動は、フリマガの中で紹介され、主な読者である10代や20代のファッションや音楽への関心が高い若者に情報発信されています。これをきっかけに、農業に関心を持つ若者が増えてくれるとうれしいですね。ちなみに9月に発行されたフリマガ第7号では大地を守る会の紹介もされているので、見かけたら手にとってみてくださいね。衣料店やカフェ、バー、TOWER RECORDSなどで配布しています。(広報室・宇田川千夏)



収穫後のMEGUMIさん(右から2番目)、さんぶ野菜ネットワークの花見さん(中心)たち。

めざせマイナス20poco! ~里芋~

皮をむくのがちょっと面倒でも、秋冬になると食べたくてなるのが里芋。シンプルに煮ころがしでも、コロツケでも、味噌とチーズでグラタンにしても合う万能ぶりがうれしい野菜です。さてこの里芋は自給率65%と、野菜全体の自給率81%(H19)と比較すると



里芋の含め煮

低いのです。それは下処理の手間からきているようです。輸入里芋は99%が中国から来ており、その8割は下処理済の冷凍品。スーパーの冷凍食品コーナーでも里芋はよく見かけますが、中国産が多いのでチェックしてみてくださいね。また外食産業にもこの下処理済み中国産里芋がよく使われています。定食の煮物に入ることが多いですが、和食だからと思って国産と書かれていない場合は輸入ものを使用している場合が多いでしょう。

里芋は重たいだけに、中国産ではなく国産に変えると1.8ポコ(800gの場合)も削減できます。これは暖房を4時間以上つけなかったときと同じくらいの省エネ効果になります。ちなみに国産の場合は千葉県が出荷量第一位(2005年)。大消費地・東京に近いので、葉物やトマトやナスなどの比較的早い野菜の産地というイメージをお持ちの方もいるかもしれません。他に同様の埼玉県も一大産地であり、首都圏が主産地となっています。

下処理が大変だと思ったら、小さめの里芋なら洗って蒸して「きぬかつぎ」で食べるのがおすすめ。皮をむいて塩などで食べるシンプルな料理なので、素材の味をしっかりと楽しめますよ。

ここ数年、汚染米事件等、様々な食品偽装事件と、食にまつわる不祥事が相次ぎました。最近はやや沈静化してはいるものの、いつ同様の事件が再発するか予断を許しません。一方、遺伝子組み換え食品や受精卵クローン家畜由来食品は、すでに私たちの食卓に並びはじめています。食に関する不安から、消費者の安全に対する意識はより高くなりつつありますが、現行の食

相次ぐ食品に関する不祥事

品表示制度は、こうした消費者の声に応えてはなりません。

刺身の盛り合わせは 加工食品?!

現在、「原則」としてすべての生鮮食品に対し原産地表示が義務付けられていますが、実は抜け穴だらけというのが現状。例えば、刺身の盛り合わせ。マグロとサーモンとイカというように数種が盛り合わされたものは「加工品」と見なされ、原産地

表示の義務はありません。合挽肉については重量の割合が50%以上の原材料のみが対象となっています。国産の豚肉51%、アメリカ産の牛肉49%の場合、後者については原産国表示が不要となります。遺伝子組み換え大豆に関しても、使用しているのがとうふや納豆の重量5%未満であれば表示する必要はありません。醤油や食用油に至っては、表示義務すらありません。

大地を守る会では、全国の生協団体や遺伝子組み換え食品に関するキャンペーンなどと

消費者が見て選べるように

1. 加工原料のトレーサビリティと原料原産地の表示を義務化すること。
2. 全ての遺伝子組み換え食品・飼料の表示を義務化すること。
3. クローン家畜由来食品の表示を義務化すること。



刺身盛りを日本近海ものだけにしようとしても、表示がないと困りますね。

食品表示の改正を求める署名にご協力ください。

先週配布のカタログ『ツチオーネ』146号と同時に「食料の自給率向上と、食の安全・安心の回復に向けて、食品表示制度の抜本改正を求める署名」をお配りしています。大地を守る会や全国の生協、日本消費者連盟などの団体が中心になり署名を集めます。多くの方にご署名いただけるようご協力をお願いいたします。

署名にご協力ください

素性のわかるものを選んで買えるようになるために 食品表示制度の抜本的改正を 求める運動を始めます

現在、日本の食品表示制度は抜け穴だらけ。私たちの食卓には原産地のわからない食品があふれています。大地を守る会では、こうした食品表示制度の抜本的改正を求める運動に賛同し、取り組みます。

もに、食品表示の抜本的改正を求める運動に取り組みます。求めていくのは主に次の3点です。

の食品の購入が増え、食料自給率の向上にもつながるはずですが、今年9月に新しい政権が発足しました。食べもの素性を知りたいという当たり前の権利を、新しい政治に要求するチャンスとなります。ぜひ皆さんの声を国に届けましょう。

(広報室・牛島真也)

(※1) 人工的に受精卵を分割し、双子(三つ子や四つ子)を作る技術。遺伝子は親と同じ。

(※2) 体細胞クローン(受精卵に他の個体の核(遺伝子の格納庫)を挿入する技術。遺伝子が親と違う)。

異文化体験が心にしみた

報告 第12回 タイ東北 有機農業交流ツアー

昨年引き続き今年もタイの農民との交流ツアーを実施しました。1991年より始まったこのツアーは、大地を守る会の消費者と生産者がタイの農家に泊まりこみながら交流をするというもの。異文化体験をしながらタイと日本の意外な共通点を発見しました。

やっぱりタイも異常気象

9月1日から8日にかけてタイ東北部の都市コンケンを経て、仲間が住むタラート村へやってきました。9月といえばタイでは雨期にあたりますが、田舎道の田んぼの稲は少し黄色いような気がします。稲穂が垂れているでもなく、おかしいなと思っていると同行したチャナさんが「今年は雨がスモールです」と教えてくれました。タイでは、日本のように灌漑施設が普及しておらず、ほとんどの農民はお天気まかせです。降ればよし、降らねば天に祈るのみ……。よく

見ると田んぼの土は乾いてひび割れていました。日本でも異常気象が話題となつて久しいですがタイでも同じのこと。ただしタイでは地球温暖化が原因だろうという知識は農村部ではあまりないようです。時おりドカンとスコールが降るので、食べるだけの収穫量は大丈夫、まずは自給ができるので現金収入は当然減るでしょう。ローンで買ったバイクやテレビの支払いが滞るだろうと勝手に心配しますが、「食う米はできるから大丈夫、マイペンライ（心配するな）」とのこと。「おかずは、田ん

ぼで獲れた魚を塩で漬けたものや野菜がわりの野草もある。コガナムシだつてコオロギだつてセミだつて本当にうまいのだ。」タイ農民の自給力ははるかに日本よりも上なものでした。

出稼ぎは止まらない

タイはかつて近隣諸国の模範となる経済発展を遂げました。その発展を支えたのは、地方からの若い労働力。村の農業では稼げないと若者たちが町へ都市へと仕事を求めて流れ出しました。村に残されたのはおじいさんおばあさんと幼い子どもたち。日本でもよく見られた風景です。町で働く若い両親は、4月の水かけ祭りのときだけ戻るといふ家庭も多いそうです。遠く中東など海外に職を求め人も多く、稼いだお金で家を建てたり田んぼを増やしたりします。泊まった農家の本棚に古いパスポートを発見したので尋ねると、その長男も台湾で働いていたんだと

それでも伝統は生きている

タイ東北部の農村では、かつて良質な絹や綿の織物が農家の女性たちによって受け継がれていました。染めも草木を使つた自然のものが主流だったので、安い化学繊維や化学染料に押されていまや伝統工芸は風前のともしびです。しかしタラート村では、まさにその伝統工芸をあえて残す道を選んでいました。風通しの良い農家の土間では、農閑期に女性たちが手の込んだ織物を織り続けています。80年代よりこの地域にNGOスタッフとして入ったチャナさんとムアイさんが、「伝統こそこれから生きのびる道である」と村人たちを説き、コンケンにある店舗で販売を続けています。

大切なのは人と人のつながり

タイの村にはお寺が中心にあります。「どこ行つたの?」「お寺だよ」という会話も普通に交わされます。お寺で友だちと話をしていたとか、ぶらぶらしていたとか、お寺は村の社交場です。村人が食べものを持ち寄りお坊さんに捧げながら人生相談のつてもらう。お寺は心のよりどころであり人々がつながる大切なところなのです。タイ人同士でも、東北タイの人といえど貧しく虫を食べる人たちが蔑むこともあるそうですが、「東北タイの人の良さは、ともに食べ語りあわなければわからないんだよなあ」とチャナさんは話してくれました。食べものを分け合い、困つたといえれば助けようとする人たち。「ごはん食べた?」という挨拶はとても温かく響きました。

(国際局・豊島洋)



タイ東北部の典型的な田んぼの風景。農作業の間は木陰に入り強い日差しを避ける。米の品種は長粒種のモチ米が多い。稲の色が黄色いのは水が足りないから。



タラート村では、絹の染めも自然の草木を使う。ていねいに織られた絹布は高額で取り引きされ、村の貴重な収入源となる。



村人がお寺に食べ物を持ち寄りお坊さんがそれを食べる。托鉢の一つの形。お坊さんからのお話は村人の心のよりどころ。



東北タイの料理は一般的に辛いものが多いが、野菜をふんだんに使つた家庭料理は絶品。料理店では食べることができない味である。



チャナさん(右)とムアイさん(左)は工芸品店スプサンの前にて、二人の地道な活動が伝統工芸を残すきっかけとなった。



牛も大切な家族であり収入源。この牛は肉用として売られるが、雨不足で草が育たないため牛も太らない。

その季節の旬な在来作物をご紹介します

とくたろうさんの宝箱

在来作物などを不定期お届けする『とくたろうさん』はすてきな畑の宝物が詰まった宝箱。旬の「宝物」の物語をご紹介します。

今月の宝物 **マコモタケ**
主な産地/王隠堂農園 (奈良県・三重県・和歌山県)



写真: ウエダ家

古くて新しい、とくたろうさんのヒット商品

マコモタケはイネ科の多年草。万葉集にも登場する古い野菜で、マコモという植物に黒穂菌と呼ばれる菌がついて肥大した根元の茎部分を言います。マコモは高さが2m近いワイルドな稲といった感じの植物で、昔から神仏の行事に使われていました。お盆のお供えを置く敷物はマコモで作られることが多く、お供えの牛や馬をマコモで作る地方も。

そんなマコモが今、休耕田を有効活用する野菜として注目を浴びています。マコモを水田に植えてマコモタケを育て、「珍しくておいしい野菜」という価値をつけて販売するのです。大地を守る会の生産者では、王隠堂農園・御浜天地農場の若手生産者グループが山間部の荒れた田んぼを蘇らせるためのマコモタケ栽培



マコモタケ田。腰をかがめ、よく太った茎を選んで収穫するのは大変!

に挑戦。年々栽培面積を増やしています。

もともと日本にあった植物ですが、現在栽培されているのは、マコモタケとして昔から食用に利用してきた中国の品種を導入したものが多くようです。忘れ去られていた品種が、今また新しい役割を持ってよみがえる。そんなマコモタケは「古くて新しい“在来作物”」です。

おいしさメモ

食感はタケノコそっくり。切り口から熟した黒穂菌が黒い点として見えることもありますが食べても大丈夫。淡泊な味なので、濃い目の味付けにした炒め物にするとおいしいです。薄くスライスして浅漬にしても。



2008年に産地の御浜天地農場が地元子供会と収穫イベントを開催。お昼には、炊き込みごはん、天ぷら、豚肉との炒め物、お吸い物とマコモタケづくしのごはんを作りました。

在来品目を中心とした野菜セットを3名様にプレゼントします。「11月号とくたろうさんの宝箱プレゼント希望」と明記し、このコーナーや『NEWS大地を守る』へのご意見・感想をお書き添えの上、連絡便・郵送・FAXでお寄せください。※「とくたろうさん」は登録制商品です。ご登録方法は商品カタログ『ツチオーネ』8ページ下をご覧ください。

報告 手作り味噌同窓会

9月6日、今年の1・2月に「ヤマキ・手作り味噌教室」に参加された方を中心に、

仕込んだ手作り味噌を持ち寄って「同窓会」が開催されました。会場はてくのかわさき（神奈川県川崎市）。講師としてヤマキから森田和彦さんと角掛康弘さんをお迎えし、お子さんを含めて28名の方が参加され、レクチャーを受けながらの試食など、にぎやかな会となりました。

同じように仕込んで、仕上がりは千差万別

ヤマキでの味噌作りイベントは今年で8年目となりましたが、同窓会は初の試み。味噌作りは初めてだったという方から、15年のキャリアを持つベテランさんまで様々な味噌作り歴の皆さんが持ち寄った味噌は、全部で12種類。米・玄米・麦と、麴の違いこそあれど、いずれも同じ時期に仕込んだ今年の新しいもので、それぞれの味噌に紹介カードを記入して並べ、まずは見た目から森田さんと角掛さんのレクチャーが始まりました。

売っている味噌は、どれも商品ごとに一定の色あいと風味になっているのが当たり前ですが、

薄いものは発酵がまだ弱く、未分解の麴が混ざっているためうまみは薄いが麴の糖分が残っていて甘みがあり、味噌汁に使うとふわっと麴の風味が立ちます。逆に濃い褐色のものは発酵が進んでいるため、うまみがぎゅっと濃くなり、まろやかな風味。熟成が進みすぎたかな？と思った時は、にんにくのみじん切りやタカノツメ、砂糖などと一緒に油で炒めて調味味噌にするとおいしいとのことでした。

「事前味噌」を自慢できるようになってほしい
今回の同窓会の目的は、自分で作った味噌の食べごろを自分で判断できるようにしてほしい

（情報企画室・松丸江美）
この「NEWS 大地を守る」8ページにて、来年の手作り味噌教室の参加者募集を行っています。未経験の方も、ベテランの方も、来年は大地を守る会の仲間と一緒にチャレンジしてみませんか？



食味チェックは水でリセットしながら。ヤマキの森田さんによれば、味噌のおいしさは、色・甘み・うまみ・風味、そして好み。一つひとつの味噌について、熟成度合いや仕込み方、おいしい食べ方のバラエティを詳しく教えていただきました。



「食べものについて何かを感じるように育ててほしい」と味噌作りを始めた宍戸智美さん。お子さんの夏休みの自由研究は「味噌の作り方」だったそう。



手作り味噌の同窓生。1月・2月に行われた手作り味噌教室と一緒に仕込んだ「同窓味噌」でも、まったく違う見た目に驚かされます。



自分で合わせ味噌にして、何杯も試食した味噌汁。事前味噌が合わさって、一期一会のおいしさを楽しみました。



今年仕込んだ味噌を、熟成の進み順に左から右へ並べてみました。



大人に負けじと、子どもたちも積極的に食べ比べ。山のように用意したきゅうりとニンジンがあっという間になくなりました。

だいちサークルイベント報告

2009.7.22 (水) 13:30 ~ 16:30
トリオデ茶話会 6

大地を守る会で出会う女性たちは素敵だ。
プールで腰洗い槽でいまだに塩素を使う幼稚園に不安を感じ、専門家に相談、保健所に問い合わせして園と交渉するも、「園の方針に従えないなら辞めてもらうしか…」と言われ、堂々退園。そこに通う子どもを守るというぶれない気持ちから、孤軍奮闘をも淡々と語る。「日本の文化を伝えていきたい」Oさんの活動方法を模索中。いつかきっと。就学前から「給食は気になる」と言う母たち。その声は想像をはるかに越えて強く大きい。見えてこないその力をどうするか、が私の問題。トリオデがだいじにするのは。近くにある、近くでやる。いつもの場所でごちんまり続けていきたい。長い時間つきあってくれたおチビたち、サンキュー!



(文・イラスト：トリオデ・荒木規子)

今月の数字 vol.36

8.6 兆円 再処理をやめたら、使えるお金 (試算)

一世帯あたり年間約8万円電気代が安くなる(※1)という太陽光発電システムは、地球にもおサイフにもやさしいといわれています。今年の1月から補助金制度が復活し、設置費用が約245万円から約220万円になったとは言え、まだ高いのが難点。でも、もしこれがタダでつくかも、といったらどうでしょう。

日本は核燃料サイクル政策をとって、原発の使用済み燃料からプルトニウムを取り出す「再処理」をすることになっていますが、再処理しないという方法もあります。例えば、2004年の核燃料サイクルコストを比較した試算(※2)では、再処理だと42.9兆円、直接処分だと34.3兆円。つまり、再処理しないと8.6兆円お金が浮くということです。8.6兆円=8,600,000,000,000円(ゼロが11コ!)。もし、仮にこれだけのお金を太陽光発電の普及に使えるとしたら、約350万戸(おおよそ東北地方の全世帯)に無料で付けることができます。

建設・操業費等だけでも11兆円といわれている六ヶ所再処理工場は、度重なる事故のため、本格運転は早くても2010年10月以降になる見込みです。再処理費用は私たちの電気料金からもまかなわれています。原発の1年分の放射能を1日ですといわれる再処理工場。試験運転を中断している今こそ、電気料金がどう使われるか、日本のエネルギー政策と合わせて考えてみてはいかがでしょうか。(原発とめよう会・柿崎もも)



注1:『電気とガス』2009年8月号
注2:原子力委員会新計画策定会議第10回資料第7号
詳しくは、原発とめよう会ブログへ
<http://tomeyoukai.cocolog-nifty.com/blog/>

event ○イベント情報に関するお問合せ 交流局 Tel.03-3402-8903 Fax.03-3402-5590

【お申し込み方法について】参加申し込み書を切り取り、注文書ケースに入れて、ご提出いただく（締切日当日提出分まで）か、「大地を守る会・ホームページ（www.daichi.or.jp/info/event/）」にて必要事項をご明記の上、お申し込みください。【抽選について】ご応募多数の場合は抽選とさせていただきます。抽選の結果は、開催日の1週間前くらいまでに郵送にてお送りいたします。【託児について】託児料金をご紹介しているイベントは、託児を専門の保育士に依頼します。ご希望者が託児の定員を超えた場合は、託児をお受けできない場合がありますのでご了承ください。【イベント内容】大地を守る会では、大地を守る会の理念に沿って、食と暮らしに関する多様なテーマによる企画を行ない、ご紹介しています。

イベント
No. 01

2010.1.24(日) 14:00~16:00

ポコポコセミナー

地球的規模の木がかり～森林の今と未来～

連続シリーズの講演会「ポコポコセミナー」。今回は森林問題がテーマです。日本の国土の約70%は森林です。世界でも有数の森林国です。今も日本の森林面積は太り続けていますが、日本の森林が危機に直面しているのはなぜなのでしょう？「山村の過疎化や高齢化」「林業の不振」といったキーワードから、日本の森林の今と未来を考えます。森林は生物多様性を守り、きれいな空気、きれいな水を作り出し、地球温暖化防止にも役立ちます。森林を守るために私たちにできることはなんなのでしょうか？講師の田中淳夫さんは、人と森の関係を考え、森林を自然レベルから地域社会まで包括的にとらえる「森林ジャーナリズム」の構築をめざしています。



田中淳夫さん

●田中淳夫さんプロフィール

出版社、新聞社を経てフリーランスの森林ジャーナリストに。森林や林業、山村問題のほか自然科学をテーマに執筆活動を続ける。おもな著書に『日本の森はなぜ危機なのか』『田舎で暮らす！』（いずれも平凡社新書）、『だれが日本の「森」を殺すのか』（洋泉社）『割り箸はもったいない？』（ちくま新書）、『ゴルフ場は自然がいっぱい』（ちくま新書）などがある。

- 会場 三鷹産業プラザ（東京都三鷹市下連雀3-38-4）
※JR中央線・総武線 三鷹駅南口より徒歩約7分
 - 講師 田中淳夫さん（森林ジャーナリスト）
 - 参加費 大人（中学生以上）1,000円
 - 定員 100名 ●受付締切 12月18日（金）
 - お問合せ 交流局・大北
 - 共催 森と木の住まいづくりフォーラム
- ※託児はありません。

イベント
No. 02

2009.11.29(日)
10:30~13:30

イベント
No. 03

2009.12.12(土)
10:30~13:30

ソーセージのプロと一緒にソーセージ作りを楽しもう！ 中津ミートさんの手作りソーセージ教室

新しい養豚場建設のためしばらくお休みしていた人気企画が帰ってきました！松下さんがこだわる養豚やソーセージのこと、新しい養豚場の工夫した点や皆さんにぜひお伝えしたい事などについて松下さんが大いに語ります！

- 会場 てくのかわさき調理実習室（神奈川県川崎市高津区溝口1-6-10）
※JR南武線武蔵溝ノ口駅、東急田園都市線溝の口駅より徒歩約10分
- 講師 松下憲司さん（中津ミート・代表）
- 参加費 大人（中学生以上）800円、子ども（小学生）500円、幼児無料
※ソーセージ材料1セット代：1,500円（約500g）
- 定員 各回30名
- 受付締切 11月13日（金）
- お問合せ 交流局・虎谷

※ソーセージ材料1セットは約500gで1家族で作って楽しめる分量です。申込時に必要なセット数をご記入ください。
※人気企画のため参加経験のない方を優先する場合があります。



がんばって作るときっとおいしいです。

イベント
No. 04

2009.12.5(土) 10:00~15:30

この時期の定番、越冬白菜の頭しばり！ 福井さんの畑をお手伝いに行こう！

すっかり冬の畑お手伝い企画として定着した白菜の頭しばり企画。甘味が増す越冬白菜を作るためには霜で傷まないように一つずつ外葉でくるんであげる作業が必要です。せっせ、せっせと作業に励んでいると気持ちもリフレッシュ。忙しい師走にこそ気持ちの切り替えにいらっしやいませんか。

- 訪問先 福井忠雄さんの畑（埼玉県日高市）
※JR川越線武蔵高萩駅よりタクシー利用約15分
※自家用車での参加OK（関越自動車道鶴ヶ島ICより約15分）
 - 講師 福井忠雄さん・一洋さん親子
 - 参加費 大人（中学生以上）500円、子ども無料
 - 定員 30名
 - 受付締切 11月13日（金）
 - お問合せ 交流局・虎谷
- ※農作業体験企画です。作業できる服装を準備してください。



一仕事終わってひと休み。

イベント
No. 05

2009.11.26(木) 19:00~21:00(受付開始18:30~)

たべまも企画

秋の味覚・鹿肉をフランス料理で楽しみましょう。～二次募集～ 鹿肉料理を楽しむタベ



天敵のオオカミの絶滅、森林伐採による山の草地化、地球温暖化によって冬も生息しやすくなったなど様々な理由で日本各地で増えている鹿。その鹿を大地を守る会では環境を考える大切な素材と考えます。人間の都合で害獣と呼ばれてしまう鹿に想いをめぐらすシェフが鹿肉を最もおいしく召しあがっていただくためのコース料理を組み立てます。プロの調理した鹿肉料理を堪能して古来から日本で食べ続けられてきた鹿肉の新たな魅力に触れてみましょう。

- 会場 レストラン THE WAKO 銀座和光並木館10階
※東京メトロ日比谷線・銀座駅C8出口すぐ
- 調理 鈴木康太郎総料理長（レストラン THE WAKO 総料理長・大地を守る会会員）
- 参加費 大人（中学生以上）18,000円（フルコース料理、ドリンク、サービス料、税を含みます）
- 定員 36名 ●受付締切 定員になり次第締め切り
- お問合せ 交流局・虎谷

※この募集は2次募集です。予約状況を電話にてご確認ください。
すでにお申し込みが定員に達している場合はお受けできない場合があります。
※中学生以下のお子さんは申し込みがありませんが参加することができません。

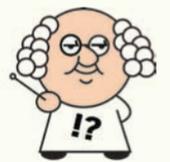


鈴木康太郎シェフ

イベント
No. 06

2009.12.8(火) 10:00~11:45

お菓子のなかに入っているものは？ 食品添加物講座



商品パッケージ裏の食品添加物表示。見てもわからないことは多くないですか？「どんなものなのか」「体への影響はどうか」……わからずもやもやしたまま買ってしまうということもあるかもしれません。久しぶりに登場の添加物講座。食品添加物についての基本をしっかり押さえた上で、今回はお菓子に焦点を当てます。甘〜いお菓子がおいしくなるこの季節に知って得する内容です。

- 会場 大地を守る会 六本木本部 3階会議室（港区六本木6-8-15）
※日比谷線・大江戸線六本木駅より徒歩5分
 - 講師 南忠篤（大地を守る会・品質保証グループ）
 - 定員 30名
 - 受付締切 11月13日（金）
 - お問合せ 交流局・小木曾
- ※託児（1歳以上の未就学児 定員3名）：2,000円
（希望者が少ない場合は託児が中止になる可能性もあります。）

event ○イベント情報に関するお問合せ 交流局 Tel.03-3402-8903 Fax.03-3402-5590

【だいちサークルのイベントについて】マークの付いたイベントは会員が自主的に運営するだいちサークルが主催します。会員スタッフが企画から運営を行なっているので、基本的に大地を守る会事務局は参加しません。ご参加の際にはみなさんも企画の運営にご協力をお願いいたします。だいちサークルについて/◎だいちサークルには、イベント運営時に大地を守る会の予算支援が可能になります。◎大地を守る会の会員3名以上を募って、サークル登録をしてください。◎サークルの「くり」は地域でも、テーマでもOK。明日からあなたが企画の担い手です。◎活動内容は大地を守る会の理念に沿ったものとします。◎ご興味のある方は、連絡便またはメールで交流局までご連絡ください。【お申し込み時の個人情報の取り扱い】お申し込みの際の個人情報は、イベントなどの実施のために利用します。ご同意の上、お申し込みください。個人情報に関する詳細は「大地を守る会・ホームページ(www.daichi.or.jp/privacy/index.html)」をご覧ください。

キリトリ線

11月号 参加申し込み書 →交流局行

イベント No	イベント名	交通手段 (○をつけてください) 車 電車 (バス)
名前	会員番号	
	TEL	FAX
参加人数	参加者全員の名前 (お子さんは年齢・学年も)	
	名	
託児希望 ※託児のある企画のみ記入 はい / いいえ	託児希望のお子さんの名前 (ふりがな) と年月齢	
備考		

※複数の企画にお申し込みの場合は「別紙」や「連絡便」などに必要事項をご明記いただき、交流局にご提出ください。

キリトリ線

2009.11.21 (土) 13:30~16:00 (13:00受付開始)

第65回くらしから原発を考える 講座チェルノブイリから祝島まで 私が出会った村人たち~本橋成一・瀬瀬あやのまなざし

チェルノブイリ原発事故後もその周辺で暮らす村人たちの撮影した本橋成一さんからは、スライド・映像とともに当時の撮影エピソードや映画に込められた思い、また「祝の島」が初監督作となる瀬瀬あやさんからは、30年近く山口県上関原発に反対してきた祝島の村人たちの最近の暮らしをラッシュ映像とともにうかがえます。放射能と背中合わせでも、豊かな自然の中で伝統とともに慎ましくしたたかに生きる村人たちをまっすぐな目線でとらえたお二人の映像と言葉は、私たちに静かに語りかけてくれることでしょう。

- 会場 豊島区立生活産業プラザ (ECO としま) 7階 会議室 (03-5992-7011)
※池袋駅東口より徒歩7分 (豊島区東池袋 1-20-15)
- 講師 講師: 本橋成一 (写真家・「ナージャの村」「アレクセイと泉」等の映画監督) 瀬瀬あや (2010年公開予定「祝の島」の映画監督)
- 参加費 大地を守る会会員無料、非会員 500円
- 定員 36名
- 受付締切 託児以外は事前申し込み不要。当日会場へどうぞ。
- お問合せ 大地・原発とめよう会 tomeyoukai@daichi.or.jp
※託児/大地を守る会会員対象 (500円) 11月13日 (金) までに上記 E-mail にご連絡ください。

イベント No. 08

2009.12.12 (土) 15:00~19:00

年に一度の恒例企画

アジア農民元気大学 総長講話

毎年恒例のアジア農民元気大学の総長講話です。アジア農民元気大学とは、海外研修生を受け入れるための架空の大学ですが、毎年総長である立松和平さんに農業にまつわるお話をさせていただきます。大地を守る会の生産者 (教授) たちの公開教授会を引き続き行います。ふるってご参加ください。

- 会場 大地を守る会 六本木本部 3階会議室 (港区六本木 6-8-15)
※日比谷線・大江戸線六本木駅より徒歩5分
- 講師 立松和平さん (アジア農民元気大学 総長・作家)
- 参加費 無料
- 定員 20名
- 受付締切 11月20日 (金)
- お問合せ 交流局・豊島



今年の演題は「一生懸命の農」です。農村を歩く立松さんのお話しに耳を傾けてみませんか?

※託児はありません。

イベント No. 07

2009.11.19 (木) 10:00~12:00

だいちサークルイベント

だいちサークル・港北大地サークル

「大地を守る会」を知ろう! シリーズ3 ~販売企画グループって?

港北大地サークル主催の「大地を守る会」を知ろう! シリーズ3回目の今回は、「大地を守る会」で売られている商品は、どのような基準で決まり、どのように「タッチオーネ」に掲載されるようになるのか、聞いてみます。いろいろなところから、売り込みはないのか、担当者は、どのように決定するのか、とことん、聞いてみましょう。「大地を守る会」の販売企画グループ 販売促進チーム・情報企画室から、職員に来てもらい、話してもらいます。また、消費者からの質問等、楽しく、懇談もします。ちょうど、年末商戦直前でもあり、お歳暮・クリスマス商品も決まっている頃です。もしかしたら、おいしいクリスマスのおやつを試食しながら、楽しい裏話・苦労話も聞けるかもしれません。「大地を守る会」を知ろう! シリーズの1・2回目に参加していなくても、「大地を守る会」のことをより深く理解し、じょうずに利用できるようになればと企画しています。「大地を守る会」の仲間として楽しくおしゃべりしましょう。

- 会場 川崎市中原市民館 ※JR南武線・東急東横線武蔵小杉駅より徒歩3分
 - 講師 大地を守る会販売企画グループ職員
 - 参加費 無料 ●定員 24名
 - 受付締切 11月13日 (金) ●お問合せ 交流局・大北
- ※湯のみまたはカップ・取り持参。 ※託児はありません。
※開催日が近付いています。大地を守る会ホームページ、電話またはファックスでお申し込みください。

大地を守る会
会員自主運営
イベント

イベント No. 09

2010.1.9 (土) ~2010.1.11 (月・祝)

50億枚の海苔を生産する有明海、成清海苔店の秘密は... 第6回有明海のり摘み交流ツアー

大地を守る会がこだわる「有明海の秋芽一番摘み海苔」。それを生産している漁師さん (血垣開漁業協同組合)、そして、焼き海苔の生産をしている「成清海苔店さん」を訪問し、おいしい海苔の秘密を探るツアーです。漁船に乗って、海苔摘み体験や海苔漉きの見学や海苔の検査方法などについて教わります。また、冬の柳川掘りをコタツ船で川下りも楽しめます。知っているようでなかなか見る機会の無い「海苔作り」の現場を探訪しましょう。

- 訪問先 成清海苔店、血垣開漁協、柳川掘の川下り (いずれも福岡県柳川市)
- 講師 成清忠さん (成清海苔店)、浦組合長 (血垣開漁協)
- 参加費 大人 (中学生以上) 30,000円程度。詳しくはお問合せください。
- 定員 30名
- 受付締切 12月4日 (金)
- お問合せ 専門委員会おさかな喰楽部 (畜産水産グループ 吉田和生) まで。
Tel.043-213-5624、FAX.043-213-5682、E-mail:yoshida_kazuo@daichi.or.jp

※福岡空港集合・解散となります。

1月9日 (土) 福岡空港 11:30 集合、1月11日 (月・祝) 福岡空港 15:30 解散



摘みたての生海苔をバクッ、磯の香りが口中にあふれます。



一面に広がる「海苔畑」、おいしい海苔作りのこだわりとは?

●主な日程

- 1月9日 (土) 昼食後に満潮の有明海見学。
- 1月10日 (日) 海苔摘み体験、海苔漉き見学、海苔の検査場視察。漁師さんとの懇親会。
- 1月11日 (月・祝) 成清海苔店の見学。柳川掘りの川下り。

プロの手ほどきでおいしい味噌を安心して作ろう！ ヤマキの手作り味噌教室

真冬の凛とした神川の空気の中で味噌を手作りしてみませんか。講師はヤマキで味噌醸造の責任者をされていた森田和彦さん。プロの指導で初めての方でも安心して味噌を仕込むことができます。昼食はヤマキの食材だけを使った、大豆製品中心の食事を楽しみ、腹ごなしに近くのヤマキの畑で麦踏み体験も行います。仕込んだ味噌はその日のうちに持ち帰り自宅で世話をしあげてください。初めて味噌作りへのぞむ方、自己流で作っているけどなかなかうまくいかない方はこの機会にぜひ。秋には手作り味噌の同窓会も企画中。皆さんの手前味噌を大いに自慢してください！

- 会場 株式会社ヤマキ (埼玉県神川町)
※JR高崎線本庄駅より路線バスにて約45分
※自家用車で参加OK (関越自動車道本庄児玉ICより約40分)
- 講師 森田和彦さん (ヤマキ職員)
- 参加費 大人 (中学生以上) 1,000円、子ども (3歳以上) 500円、幼児無料
※味噌材料1セット代: 3,000円 (約3.5kg)
- 定員 各回50名 ● 受付締切 11月13日 (金)
- お問い合わせ 交流局・虎谷



味噌作りの第一歩は材料をよく混ぜ合わせる。よく振りまじりましょう！



麦踏み体験。無心になれる機会って大切です。

※味噌材料1セットは約3.5kgで1家族で作って楽しめる分量です。申込時に必要なセット数をご記入ください。
※参加費には昼食代が含まれます。
※自家用車の方はチェーンなどタイヤの滑り止めをご用意ください。
※人気企画のため参加経験のない方を優先する場合があります。

旬を彩る山藤便り 「ランチを始めました。ぜひお越しください。」

大地を守る会直営の日本料理店「山藤・広尾店」で、このたび、四季折々の料理を気軽に楽しめるプレートランチが始まりました。「食材の個性を正確に伝える」がコンセプトなのはランチも同じ。ランチにかけられる想いを料理長の梅田鉄哉さんに伺いました。

**料理を通して
食材の個性と生産者を
表現したい**

「このお店のお味噌汁とコロッケおいしいのよ」。昨日も来店して下さった女性グループの一人が、お友達に話されていた。東京有機クラブ (東京都府中市・小金井市)・阪本吉五郎さんの畑にスタッフ全員でジャガイモ掘りを手伝いに行き、余冷庫に数カ月貯蔵してうまみを蓄えたジャガイモを使ったコロッケです。ちょうど今、甘さが増して一番おいしい時期。そう教えたい衝動を抑え、静かにお客さんの反応を待ちました。「おいしい」とみんな楽しく食事をしている時間を大切にしたい。

四季折々の食材は、全国各地の大地を守る会の生産者が、丹精込めて作り上げた食材です。それぞれが魅力的な個性を持ち、その味わいは異なります。それを「正確に伝える」ことが、

山藤のコンセプト。このたび始めたランチも同じく、華美な演出は盛り込まれていませんが、その味わいは、生産者の想いが込められています。ぜひ一度、山藤のランチでその想いを感じてください。

(山藤総料理長・梅田鉄哉)



プレートランチ 900円〜。写真は、東京有機クラブ・阪本吉五郎さんのジャガイモを使ったコロッケランチ 1,000円。他、7種類のプレートランチが選べます。

大地を守る会直営日本料理「山藤・広尾店」
東京都渋谷区広尾5-4-11 ヘルナハイツA棟2F
※東京メトロ日比谷線広尾駅2番出口より徒歩30秒
TEL. 03-5795-2683
●ランチ 月〜土曜・祝日 11:45〜 (ラストオーダー 14:00)
●ディナー 月〜金曜日 18:00〜24:00 (ラストオーダー 23:00)
土曜日・日曜日・祝日 18:00〜23:00 (ラストオーダー 22:00)

山藤



山藤総料理長・梅田鉄哉

だいちサークル紹介

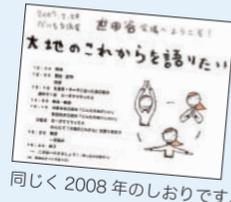
だいちサークル・トリオデ

1人じゃなくて、2人じゃなくて、3人で！
トリオ

- こんにちは、荒木と原島です。
生産者と消費者と事務局の3人でやっていく大地を守る会なのでから…と、「3」がつく名前になりました。
- 活動は茶話会とだいち交流会。と、もう一つ大切にしているのが、6月に行なう総会に出席すること。
 - いつも「いまの大地を守る会はどうなんだろう」の視点を持っていたい。
 - 大地を守る会の良さは、型にはまることなく、どんどん提案してやってみればいい！と言えること。誰かに用意してもらうのではなく、自分も参加して創り出す道が生産者にも消費者にも事務局にも同じにあること。それをこれからの人たちに伝えていきたい。もう一步、踏み出してみないか。
 - 茶話会が誰にとっても受信・発信の場になれば嬉しい。
 - 生産者の皆さんも来てください。頑固な消費者は健在です。
 - ヨガを教える原島と学校給食の活動をする荒木&五十嵐、3人のサークルです。



2007年だいち交流会世田谷会場のしおりです。



同じく2008年のしおりです。



通い箱をイメージしました！

さて、2010年
世田谷会場は……。

※詳細を希望される会員の方には議事録をお送りします。
「10月6日の理事会議事録希望」と明記の上、
機関誌編集部までお申し込みください。

Zoom UP 理事会

開催日▶2009年10月6日

- 新規商品ベスト5は次の通り。①ワイルドイボスティー ②那須のおいしいクリームチーズ ③たらのオリーブオイル焼 ④天然真鯛切身一夜干し ⑤鮪屋がつくったメバチマグロ角煮
- 農産グループでは、10/14〜16 東京ビッグサイトで開催される「第6回グルメ&ダイニングスタイルショー2009」出展の準備を進めている。「B to B」のイベント。たべまも・コメニストなどの取り組みもPRする。
- 専門委員会・おさかな倶楽部では、10/10に三番瀬ふなばし港まつり (おさかな祭り) に参加する予定。海苔の成清さん夫婦も参加して、久しぶりに「なが〜い海苔巻き」を作る予定。

大地を守る会の「理事会」は総会に次ぐ意思決定機関です。
このコーナーでは理事会で報告された内容をポイントをしぼりお伝えします。

- 専門委員会・米プロジェクト21では、稲作体験が無事に稲刈りまで終了した。稲刈りの参加者は234名。前日の雨で綿貫さんの田んぼがぬかるみ苦戦した。収穫量は合計で12俵半。オプション企画として、10/17に現地収穫祭 (体験田のお米を食べる会) を実施する予定。
- 運動局関連では、「クローン由来食品反対」の署名を会員配布し、現在集約を行っている。
- 東京集会実行委員会では、タイトルとコンセプトを決定。現在、企画内容の詳細を詰めている。10/6には会場となる大田区産業プラザPIOを見学。部屋割りなどを検討した。
- 近況・所感より ITの関係の会社を起業した社長さんが会社

を人に譲り、縁があつてさんぶ野菜ネットワークに来た。今は、3haくらいの畑を借りて、ニンジンやさつまいもを作っている。「何も知らないで、畑を見せてください」とか、「教えてください」と相談される。自分たちとしても彼らを応援して、自分たちにはないものを彼らから吸収できたらいいなと思っている。

(生産者理事・富谷亜喜博)

●近況・所感より 米の収穫に子どもも参加した。6歳の子どもに初めて鎌を持たせた。子どもには1本ずつ刈っていけばいいよと言っておいたが、最後はひと束ずつ刈れるようになった。大地を守る会の稲は軸の部分がしっかりしていて、この藁 (わら) を置いたらいいだろうなあとと思った。

(消費者理事・佐藤輝美)