

地産地消ネットワークみえ ニュースレター 春号

季刊・H14/4/24 発行

事務局 〒514 - 1101 久居市明神町 2501-1 農林水産支援センター内

Tel 059 - 259 - 0859 Fax 059 - 259 - 0862

E-mail tisantisho-mie@mate.pref.mie.jp

URL <http://mie.ecodes.ne.jp/titi/>



広げようネットワーク

現在会員数 **6542人**

お友達やご近所の方にも紹介して下さい

メールアドレス教えて下さい！

会員申し込み後、新たにアドレスを取得された方、事務局までご一報を。タイムリーな情報をお届けします。

平成 14 年度プロジェクト活動募集

地産地消を目指して、こんなことしたいとウズウズしてる方、活動の輪を広げたいと思ってる方、地産地消ネットワークみえのプロジェクト活動に参加しませんか！

会員の地産地消に関する活動を募集し、その活動に対し内容を審査のうえ、30万円を上限に総額750万円の範囲内で経費を支給します。

- 募集対象者：地産地消ネットワークみえの会員（新規参加者も可能です）
- 募集期間 / 4月22日（月）～5月24日（金）（後期募集（予定）8/19～9/13）
- 対象となる活動 / 6月10日から2月7日までに行われる「地産地消運動」を進める取組。
＜例＞ 地元の食材を学校給食に活用する取組 消費者と生産者の交流を進める取組
地元食材を使った料理教室等の開催 生ゴミを堆肥化し、地域の農地に還元する取組
- 活動対象金額 / 3～30万円
- 注意事項 / 応募件数は、1つとして下さい。平成13年度に対象となった場合も応募できます。なおその場合は、改善点・新しい取組を盛り込むなど、より充実した活動になるよう工夫して下さい。
- 応募方法 / 募集案内を事務局（県久居庁舎内（財）三重県農林水産支援センター）まで請求してください。市町村役場及び県総合庁舎でもお配りしています。

プロジェクト 活動発表会

平成13年度プロジェクト活動の発表会を開催します。昨年度は56件の応募があり、審査の結果、28件の活動（支給総額565万円）を実施していただきました。その中の8グループに活動内容を発表していただきます。また、その他のグループの活動も会場内に掲示します。

生産者との交流を深める農産物の即売も行いますので、ぜひお越し下さい。

- とき / 5月11日（土）13時～16時（開場12時30分）
- ところ / 三重県総合文化センター小ホール 津市一身田上津部田1234番地
- 参加方法 / 参加費無料・事前申込不要

あなたが作った大豆で味噌＆豆腐作り体験しませんか / 鈴亀生活グループ さわってみよう！食べてみよう！感じてみよう！地元農産物 / フルフル M.I.T 生産地・販売所のマップ作りとツアー / ハラペコあおむし わたしたちから始める地産地消運動 / 相可高校食物調理科 育てた大豆や三雲町のいちごでお菓子作り・たい肥づくり / 三雲町立鶴小学校 求められる食材は地元から / レタス倶楽部 生ゴミの堆肥化 / 飯南町生ゴミ堆肥化研究グループ みえの食材辞典（仮称）づくり / みえ食文化研究会

平成13年度地産地消ネットワークみえプロジェクト活動

平成13年度に行われた28のプロジェクト活動のうち、これまでのニュースレターでご紹介できなかった活動をすべてご紹介します。

ハラペコあおむし

(青山町)

伊賀地域の環境にやさしい生産地・販売所のマップをつくりました。マップを使ったバスツアーも、大好評でした。

鵜(かささぎ)小学校

(三雲町)

給食の残飯から堆肥作り&育てた大豆や三雲町のいちごでお菓子づくりを行いました。児童たちも地産地消?!

みえ食文化研究会

(津市)

「三重の食材辞典(仮称)」づくりに取り組んでいます。今年は、食材の産地・歴史・料理方法などを調査しました。辞典の完成が待ち遠しいですね。

羽根村づくり実行組合

(上野市)

『2001収穫感謝祭』を開催。田園ウォークラリーや、生産者と消費者の意見交換会等を行いました。特産の白鳳梨入り「白鳳鍋」は、果物の入った意外なおいしさに、300人分があっという間になりました。

地元のいちごでケーキ作り

レタス倶楽部

(桑員地域)

地元の野菜を使った子供にウケるメニューのコンクールを開催。子ども達の人気ベスト3は、「地産カレー」・「トマトとツナの冷製パスタ」など、地元の特産トマト、なばなたっぷりです。(レシピはホームページで)

ラーメンで地産地消の会

(鈴鹿市)

三重県産全粒小麦粉を使った麺の開発に取り組み、特産品となりうるラーメンづくりの可能性を見いだしました。

ひまわり会

(阿児町)

子ども達や消費者に「本物の味」を伝えていきたいと、小学校で地域の特産「米澤もち麦」を使った授業や、イベントでその加工品の紹介をしました。テレビや新聞でも紹介され、もち麦栽培の輪が広がりそうです。

亀山市消費生活研究会

「親子の食コンテスト」を開催。親子でアイデア料理に挑戦してもらいました。



「米澤もち麦」を開発した米澤さんも応援

コンテスト最優秀作品

郷土料理の伝承・地元の食材を使った料理教室の開催に取り組んでいただいたグループは次のみなさんです。

四日市市食生活改善推進連絡協議会

鈴亀生活グループさつき会

三重県消費者団体連絡協議会

津食生活改善推進連絡協議会

名張市消費生活協議会

南勢町食生活改善推進協議会

おすすめの一冊

「人が自然に癒される時」

- エコ・ホリスティック医学序説 -

藤岡 義孝 著 (1994.6 柏樹社 刊)

今回は三重県でご活躍されている人の著書から一冊ご紹介します。

氏は名張市の赤目に養生診療所を開かれ、「自然と癒し」をコンセプトに全人的な医療に携わっておられます。ご自身の言葉で「自然環境生活療法」と説明されていますが、私たちの病気や健康の問題を体と心を切り離すことなくいのちの一体として、自然治癒力を基本に臨床にあたられているお医者さんです。

砂糖にまつわる話からは、日常何気なく口にする食べ物の大切さを気づかせてくれます。私たちは体調が崩れた時、すぐに薬や病院に頼ってしまったり、病気は運命的な仕方のないものになってしまう傾向にありますが、実は日頃食べているものや運動によって軌道修正できる(健康寿命を延ばすことができる)という自信を与えてくれます。

「医」と「農」は互いに結びつくとき真に生きる。地球環境や循環社会という課題は生命産業である「農」を見つめてみることで開かれる。こんなことを思いめぐらせる一冊です。

「名張しぜん市」という青空市が国道165号沿いにあります。平飼い鶏の有精卵を並べている女性がいらっやいました。「藤岡医師のご指導で…」という言葉に迷いなく一袋購入しました。

(紹介：三重県地産地消・流通対策チーム 西)

改めて「地産地消」について考えてみよう

第2回 日本の食糧事情は大変！皆さんご存知ですか

今回は、大切なことなのにあまり知られていない、食料自給率について、取り上げてみました。

食卓の上は6割が輸入物

日本は食料をどのくらい自分の国だけで生産しているのでしょうか？

実は、日本の食料自給率は40%（供給熱量ベース・H13）、つまり私たちが食べている食料の6割を輸入に頼っています。外国と比べてみると、世界178の国・地域の中で129番目（H11）、OECD（経済協力開発機構）加盟の先進30カ国の中では、なんと下から3番目の28位に位置しています。

また、日本の食料自給率は、昭和30年代以降減少傾向にあります。先進国の中で年々自給率を下げているのは日本だけです。同じ島国のイギリスでは、一時食料自給率が50%を切るという低いレベルでしたが、食糧の自給を国の重要な施策と位置づけ、今では70%を超えるところまで国内生産を高めています。

生活の安定ということを考えると、この自給率の低さは非常に大きな問題です。約70%の国民が「将来の食糧事情に不安を感じている」との結果も出ています。

やはり、自分たちの将来、そして子供や孫のことを考え、命の糧である食糧について、真剣に見直す時に来ているのではないのでしょうか。

世界に目を向けて食料を考えると・

2000年の世界の人口は61億人、今後開発途上国を中心にますます増えると言われていています。では、このような人口増加に食糧生産が追いつけるのでしょうか。

20世紀には、農地の拡大や技術開発、品種改良などによって、国や地域にアンバランスがあるにしても、人口の増加に対応した食糧生産がなされてきました。しかし今後、都市化や工業化、さらには砂漠化のために農地はあまり増えないと予想されています。これまでに農産物の生産を増やすために使われてきた肥料や農薬も、使いすぎると土や地下水を汚してしまうので、あまり多くは使えなくなるかもしれません。食糧増産技術として、遺伝子組み替え技術なども考えられますが、まだまだ安全性の面で問題が残されています。

肉を食べると食糧危機？

所得水準があがると、今まであまり肉を食べなかった人たちの食生活が、欧風化・肉食化と言われていています。ところが、1kgの肉を生産するためには、その何倍もの量の餌を与えなくてはなりません。鶏肉を1kg生産するには4kg、豚肉の場合には7kg、牛肉の場合には11kgの餌（飼料＝食糧）が必要となります（とうもろこしに換算した場合の試算）。

例えば、12億人以上の人口を抱え、世界の人口の1/5を占める中国は、今、急速に経済発展を遂げ、食生活が豊かになり、肉の消費量が増えてきました。数年前まで中国は、食料の輸出国でしたが、現在、小麦などを輸入するようになってきています。2010年頃には小麦、米などかなりの品目を輸入せざるを得なくなるだろうとも言われています。

人口増加も不安な要素の一つですが、このようなことも、穀物の需給関係を悪化させる大きな原因になると言われているのです。

わたしたちができることは

このように見てくると、日本がいつまでも自分の国の食べ物を輸入に頼ってられるかどうか、不安があります。また、「自分たちの食料は、できるだけ自分たちで作る」ようにして、食糧の輸入量を減らすことは、飢餓に苦しむ国の人を助けることにもなります。

生産者は消費者のためにできるだけ安全で安心なものを、できるだけ費用をかけずに生産しよう、と、消費者はできるだけ地域の食べ物を使おう、と積極的に「地産地消」しませんか。また「ありがとう」という気持ちで、食べ残しを少なくしたりすることも、必要なのではないのでしょうか。

地産地消品紹介 レーザー彫刻加工品

景気の低迷で木材の需要が冷え込む中、従来のように地域材を単純に加工する商品構成では中国産の商品に価格面で太刀打ちできないことはいまでもありません。

そこで、平成8年の創業以来、主として地元産のスギ、ヒノキの間伐材を利用してユニークな商品づくりに挑戦している、いわば地産地消の林業版とも言うべき事例を紹介します。

飯高町粟野にある三重ホルツ小径木加工協同組合(小林律俊代表)では、製材工場の間伐材等の木材を加工した際発生する端材をなんらかの形で有効活用できないかと考え、レーザー彫刻機を導入、新商品の開発にチャレンジしました。

人の手では細かい文字や線を彫ることはなかなか困難ですが、レーザー彫刻機を使用することでそれを可能にし、木製の賞状や名札、看板等の商品を製作、販売することに成功しました。

賞状と言えば紙製品が主流ですが、この木の賞状は単に一風変わっているだけではなく、木の香りがほのかに漂い、1枚1枚異なる木目、木の風合い、木のぬくもりが直接伝わってきます。

商品を開発した小林代表によると、「地域材を利用していくうえで、今までと異なった視点で商品開発をし、少しでも地域材の良さをPRしないとすぐ中国産等海外からの輸入品と競合する。地域材の良さをPRすることで少しでも木材の消費拡大に役立ちたい」とのことです。

会員の皆様も三重県の気候風土に適した地域材の良さを1度手に触れて肌で感じて見ませんか。地球温暖化が叫ばれる中、木材は環境に対しても優しい素材であることは言うまでもありません。その素材を余すことなく利用することは大変意義あることだと思います。

なお、商品の詳細につきましては飯高町粟野「三重ホルツ小径木加工協同組合」(TEL:0598-45-1515)までお問い合わせください。(地産地消ネットワークみえ事務局 萩原)

おすすめの一冊

「ゲランドの塩物語」

コリン・コバヤシ 著(2015 岩波新書)

終戦直後、餓死者が出た頃の食料自給率は？約70%。食べ物があふれている現在は？なんと40%。食べ物の60%を輸入に頼り、作る人が僅少になっている日本の現状(三重県の場合、農業就業人口は全県民の4%ならず。しかも60歳以上の比率が70%以上)。今や私達の食は、その文化も含めて飽食～崩食の危機。では、いいものを安心して食べていくには、自然との調和を図って生産していくには、それを子どもたちにつないでいくには、私たちはどうすればいいのでしょうか。

登場するのは、自給率130%以上を誇る国フランスの、ある地域と産物そして人。フランスにも水田があるんですね。その耕作を継続する人々、ささえる人々の努力があって、結果的に安心できる良質の産物を持続的に享受できるばかりでなく、伝統文化や自然環境も維持され、世界中の料理人を注目させる産物を蘇らせるに至った感動の実録です。

みなさん、グローバルに考え、ローカルに行動しませんか！

(三重県地産地消・流通対策チーム 西)

地産地消品紹介 ウッドピアキットハウス

松阪木材コンビナートが松阪市木の郷町に昨年4月オープンして1年が経過致しました。原木市場・製品市場・製材工場・内装材工場・流通検査工場・プレカット工場が稼働し、今年6月には集成材工場が完成いたします。原木から家まで、すべて国産材で作ることを目指しています。

スギ・ヒノキの良さを大いにPRし、売っていかこうと思っておりますが、そのひとつとして、木材コンビナートの機能を最大限に発揮させて「自分で作れるキットハウス」を売り出しました。

材料は木材コンビナート内で生産される乾燥材・ブランド認定材を使用し、内装材もすべて国産無垢材を使用しています。特に床材は、部屋中に健康足踏み器を敷き詰めたような、ウッドピア松阪で開発したスギ圧密床板を使用していて、健康に良いと好評です。新建材は使っておりませんのでシックハウス症候群の心配もありません。キットハウスの設計には、松阪建築家クラブの建築士の皆さんに全面的に協力をいただいております、人も木もまさに地産地消です。

小さな家くらいは自分で作ってみたいからどうでしょう。木材・内装材・屋根材・サッシ・とい・断熱材すべての材料を用意し、木材もプレカットしてお渡しします。家族や友人と作る楽しみが湧いてきます。2月から5月までの第2土曜日には、一般の人を対象にキットハウス組立て体験も行っています。5月11日が最終日です。一度覗きに來てください。



ウッドピア松阪協同組合

専務理事 望月三佐男

TEL 0598-20-2300

FAX 0598-20-2311

東紀州地域の産直市情報 開催日・時間等変更されている場合があるので、連絡先までご確認ください。

市の名称	開催日	開設場所	開催組織名	連絡先
古里生産組合	水曜定休 10～17時	紀伊長島町古里温泉前	古里生産組合	05974-9-3358
きいながしま港市	第2土曜日 9時～	紀伊長島町前浜魚市場	紀伊長島町商工会	05974-7-0669
無人市場	毎日	紀伊長島町中桐生活改善センター横	中桐生産婦人部	05974-7-1796
小山婦人グループ 青空市	毎日	海山町小山浦小山区民 会館前農村広場	小山婦人グループ	なし
道の駅海山青空市	第2日曜日 8時半～9時	道の駅海山		05973-2-1661
尾鷲市イタダキ市	第1土曜日 9～13時(延長あり)	尾鷲市魚市場	尾鷲市新産業創造課	05972-3-8261

今が旬！ サクサクみずみずしい「春キャベツ」！



全国で栽培されている野菜の中で、生産量が大根に次いで第2位のポピュラーな野菜が「キャベツ」です。キャベツは季節や産地により、多くの品種が栽培され、周年出回っていますが、大別して生食向けに適する春タイプ(春系)と、炒め物、煮物等の加熱調理に向く冬タイプ(冬系)に分れます。みずみずしくて美味しい春キャベツが旬を迎えています。

キャベツには、健康に良い成分が多く含まれており、特に「自然の潰瘍薬」と言われるビタミンUの存在が特徴です。他にもビタミンCや食物繊維なども多く含まれ、体内の老廃物の排泄・体内浄化にも効果的と言われています。

県内では、久居市の収穫量がもっとも多く、県内の収穫量の3割を占め、春キャベツに限れば5割を占める大産地です。この時期は、スーパーなどでも新鮮な地元産キャベツが多く出回っています。日本一の生産県は、お隣り愛知県です。

良いキャベツの選び方は、春系は巻きがやわらかくて弾力のあるもの、冬系は巻きが固くてずっしりと重みのあるものが良い品です。上部に割れ目が入ったり、根元の切り口が割れているものは古くなったキャベツです。

旬のレシピ 春キャベツ1玉をたっぷり使って

春キャベツスープ 材料 5人分

キャベツの芯1玉分(300~400g)	人参 1/2本(切らずに使う)
1口大のキャベツの葉 15枚ほど	長葱 軸の部分少々
タマネギ 1/2 みじん切り	ダシ昆布 5cm程度
じゃがいも 小1個 スライス	塩・コショウ・バター適宜

小鍋に水4カップと昆布を入れて弱火にかけ、ダシをつくっておく。

厚手の鍋に油大さじ1をひき、タマネギをしんなりするまで炒める。

次に長葱と塩小さじ1/2を加えて炒め、ざくざりにしたキャベツの芯も加えたら、ざっと炒めてじゃがいもを加える。

塩もみした人参を ①にのせ、 ②のダシをひたひたに注ぎフタをする。煮立ってきたら弱火にして25~30分ほど煮込む。火を止めて人参を取り出し、残りをミキサーにかけて、滑らかにする。

再び火にかけ、塩、コショウ、バターで味をととのえる。

取り出した人参は輪切りにして加え、ちぎったキャベツの葉も加えて火を止める。

ヒント お水を控えて牛乳や豆乳に変えたり、ねりごま、白味噌など少し加えるなど、アレンジして楽しんでください。

春キャベツと切干大根のサラダ 材料 5人分

切干大根 2カップ	油揚げ 1枚
キャベツ 切干大根の3倍程度	人参 1/2本
しめじ 1/2パック	塩・コショウ 適宜

厚手の鍋に油少々を熱し、しめじを軽く炒めて火を止める。

①の上に、油ぬきして千切りにした油揚げ、千切りキャベツの順に

重ねのせ、さらにひたひたの水で戻した切干大根を戻し汁ごと加える。

千切りした人参に塩小さじ1をまぶし、②の上のにのせてフタをし、中火にかけ、煮立ったら弱火で10分ほど煮込む。

切干大根がやわらかく煮えたら、全体を混ぜて、塩・コショウで味を整える。

ヒント 醤油を加えたらおひたし風に。ごま油など油を少し加えるとコクが出ます。

MIE みんなで創る環境フェア 2002

とき / 6月1日(土) 2日(日) 10時~16時

ところ / 四日市ドーム(四日市市霞ヶ浦緑地内)

近鉄四日市駅より無料シャトルバス運行

入場料 / 無料

地産地消ネットワークみえは、生ゴミの堆肥化に関する展示を行います。コンポストマイスター研修を修了した4名が堆肥化に関するあなたの疑問に優しくお答えするコーナーもありますので、ぜひお出かけ下さい。

地産地消ネットワークみえ北勢地域ネットワーク(仮称)事務局開局記念パーティー

4月に地産地消ネットワークみえ北勢地域ネットワーク(仮称)事務局が開局しました。そこで、5月26日(日)に、四日市市内で記念パーティーを開きます。楽しい企画を用意して、皆様のお越しをお待ちしています。詳細はネットワークみえ事務局までお問い合わせ下さい。

ニュースレター編集会議参加者募集

地産地消ネットワークみえニュースレターをいっしょにつくりませんか。文を書くことが好きな方、レイアウトが得意な方、いろんな情報を持っている方、参加をお待ちしています。

第1回編集会議

開催日: 6月25日(火) 19:00~20:00

場所: 県久居庁舎4F会議室

ニュースレター夏号の発行まで3回程度開催する予定です。

人と自然にやさしいみえの農産物表示制度(仮称)検討委員会を開催します!

~表示検討委員会の傍聴参加者募集~

BSEや偽装表示問題が発生してから、安全な農産物を求める声はいっそう高まっています。大手スーパーなどでは、いち早く生産履歴表示に取り組み始めています。

そこで、地産地消ネットワークみえでは、消費者の方々が信頼できてわかりやすい表示制度を作りたいと、検討委員会を設置することにしました。

会議は公開で開催し、傍聴参加者からもご意見をいただきたいと考えていますので、食に関心のあるみなさんの参加をお待ちしています。

第1回検討委員会

開催日: 4月25日(木) 13:30~16:00

場所: 三重県民サービスセンター6F 63会議室

第2回以降は毎月第2・第4木曜日の2回程度。

7月末まで検討会を継続して開催予定です。

また、会員のみなさんのご意見等も反映させていただきますので、傍聴参加できない方もメールやFAXでドシドシ提案してください。委員会で検討した内容は、随時、ネットワークみえのホームページにアップしていきます。

お問い合わせ先

三重県農林水産商工部

地産地消・流通対策チーム 藪田

059-224-2429 Fax 059-224-2558

Eメール chisan@pref.mie.jp

事務局といっしょに活動していただませんか

各地でのイベントに出向き、事務局と一緒に「地産地消運動」のPR活動をしていただませんか。ちらしを配って地産地消の意義を説明したり、会員募集などを行っています。ご協力いただける方は事務局までご連絡下さい。

