



はちみつバー in 池上本門寺

生産と消費をつなぐ出会いの場 全国に広がる「食話会」

ローカルジャンクション21代表 朝田くに子

不安なら、本当に知りたい情報は自分の手で

生産の現場の話聞く、ら遠く離れた首都圏では、「食話会」を不定期で開催 人任せにすぎた食への不安が募るばかりだ。食と環境はどちらも大きく影響し、あ、持続可能な地域づくりに不可欠な要素である。

そんな視点で取材や地域づくりに関わる中で日本各地で出会った共通の思いを抱く「仲間」ともいえる生産者たちに東京のど真ん中話をしてもらう機会をつくっている。

有機無農薬栽培は「勇気」栽培だという熊本県のお茶農家、ニワトリの喜ぶことならなんでもする山形県の養鶏家、在来種の大豆に地

ローカル・ジャンクション21(J21)は、土に根ざした暮らしの豊かさを求め、農的暮らしを実践する人や地域、企業、団体などをサポートするNPO法人(申請準備中)。
地域固有の風土に育まれた各地の生活文化を引き出し、地域づくりに生かすの夢を託す群馬県の豆腐メーカー、黒毛和牛の奥深さに魅せられた岩手県肉牛づくりの農家などなど。参加者にとつて初めての生産の現場でしか知ることができない話が次々と披露される。これだけ情報が氾濫

都心にもある「生産の現場」にビックリ

なかでも大きな反響を呼んだのが、毎年春に皇居周辺のビルの屋上で養蜂を行っている岩手県盛岡市の養蜂家藤原誠太氏の話だった。実際に屋上での養蜂を見学したことが、参加者に大きなインパクトを与えたのである。生産の現場などないと思っていた東京のど真ん中のビルの屋上で、数十万匹というミツバチたちが蜜を集めていたのだ。「生産の現場」を目の当たりにした都会人の驚きは、主催

する側が予想する以上だった。話を聞くことも重要だが、実際に見たり味わったりして体感することが、アリティの少ない現代の都市生活でどれほど重要なことなのかを教えられた。そこでニッポン食育フェアでは、気候や土壌、地形によって形成される風土がもたらす多様な味わいをワインになぞらえて、花によって違うハチミツの味や香りを楽しむ「ワインのようにハ



東京農大での蜜源の花さがし

チミツを楽しもう」を実施し、大好評を博した。続いて、今年から藤原さんが東京農業大学の「食と農の博物館」屋上に常設で研究施設として養蜂の場を

(次頁に続く)

日本農書全集

地域資源を活用した持続的循環型社会の原像



農業生産を中心とした江戸期庶民の生活世界全般を記した農書。二四年もの歳月にわたり全国から三百余点を翻刻、現代語訳。「環境を汚さない当時の農法を紹介して、現代の暮らしに大きな示唆を与え」た、として、朝日新聞社・第3回「明日への環境賞」受賞。

〈編集委員〉山田龍雄・飯沼二郎・守田志郎・岡光夫／佐藤常雄・徳永光俊・江藤彰彦
A5判(26・71・72巻はB5判)・上製・箱入
●各4200円〜7500円、セット価4111000円

農と食の全集

別巻 収録農書一覽 分類索引

国土保全、自然農法、地域教育など現代的キーワードからの農書案内と、農書一覽。農法、衣食住、年中行事など26項目の分類索引。
●24000円

- 12 『農業全書』 宮崎安貞・貝原榮軒 ●揃10500円
- 14 『広益国産考』 大蔵永常 ●5200円
- 16 『百姓伝記』 著者不詳 ●揃8700円

先進事例に学ぶ食育の推進⑤

消費と生産をつなぐいのちの営み

設けたため、5月には同博 開催した。新聞などで報道 物館のセミナールームで3 されたこともあり、3回目 週にわたって週1回「みつ ばち」の養蜂教室には希望者が殺 ばちスクール2005」を 到した。

五感で感じる 食と自然のつながり

同じく5月からは、千代 生産者の話を聞くだけでは 田区丸の内にあるマルノウ なく、体験型であることが チカフェでLJ21が企画し 特徴である。こちらでも前 「MINO THE GA 述のハチミツのテイステイ P」というシリーズがスタ ングや、豆腐づくりの話と ートした。生産と消費、地 実際に豆腐づくりを体験す 方と都市のギャップを楽し るなどのワークショップを みながら埋めてみようとい 展開中である。これがきつ うものである。食話会の丸 かけで18種類のハチミツを の内バージョンだが、単に その場で味わって、パンと

チーズなどの組み合わせ 18種類のハチミツに増え を選ぶ「はちみつバー」を る。それは自分の内面を豊 都内のライブ会場でデビュ かにすることにつながる。 ーさせることができた。微 LJ21では、これまでの 妙な甘さの違いを知ること 活動の参加者からの要望も で、食べることをもつと楽 あり、8月8日に「東京は しむと同時に、食べること ちみつクラブ」を設立した。 が自然とつながっているこ 都内の蜜源調査やみつばち とを感じてもらおうと、以 スクールの実施、はちみつ 前から温めていた企画だ。 パーの展開などを計画し だ。みつばちやハチミツは、 味が違う！」

顔がぱつと輝いて、味の 違いを知る瞬間はなかなか いいものである。微妙な味 の違いを知ること、それは 選択肢が増えるということ だ。今まで単なる「ハチミ ツ」だったのが、いきなり



東京農大「食と農の博物館」で「みつばち」スクール



食話会スペシャルバージョン「豆腐をつくってみよう」(第2回食育総合展にて)

野菜園芸大百科

第2版 全23巻・別巻1

高品質、安全安心な野菜づくりの大本拠。原産地や日本への来歴、品種など、野菜の調べ学習にも格好の事典。B5判・上製、各300〜700頁



- 揃価 2243000円
- 主な巻構成①キユウリ②トマト③イチゴ④メロン⑤スイカ・カボチャ⑥ナス⑦ピーマン・食用トウモロコシ他⑧マメ類⑨アスパラガス⑩ダイコン・カブ⑪ニンジン他⑫サツマイモ⑬ジャガイモ⑭サトイモ・ミョウガ他⑮レタス他⑯ホウレンソウ他⑰キャベツ他⑱ハクサイ他⑳ネギ他㉑タマネギ他㉒特産野菜へ別巻㉓地方野菜大全

果樹園芸大百科

全18巻 ● 揃価 1500000円

花卉園芸大百科

全16巻 ● 揃価 1850000円

稲作大百科 第2版

全5巻 ● 揃価 600000円

農文協 転作全書

全4巻 ①ムギ②ダイズ・アズキ③雑穀 ④水田の多面的活用 ● 揃価 440000円