

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。
草花をみても、虫の声をきいても、すっかり秋ですね。いかがお過ごしでしょう
か。私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

- 1 「タネと内臓」吉田太郎さん講演会
- 2 きゅうしょくカンガルー！総会&交流会のご案内

■ 1 ■ 「タネと内臓」吉田太郎さん講演会

9/13（金）吉田太郎さんの「タネと内臓—有機野菜と腸内細菌が日本を変える」と題する講演会に参加しました。とても面白かったので内容を一部ご紹介します。

1、グリホサートの危険性

米国では、グリホサート（除草剤の主成分。ラウンドアップという商品などに使用されてる）を使用してガンになったという裁判が多数起こされ、相次ぎ会社側が敗訴、多額の賠償を命じられています。世界中でグリホサート規制が進む中、日本だけは規制を緩和し、世界中で売れなくなったグリホサート除草剤や、グリホサートを使って栽培した農産物の受け入れ先になろうとしています。輸入小麦を使った小麦粉やパンからもこの成分が検出されています。

2、腸内細菌と健康

腸内細菌の研究は医学の重点課題となっていて、一説では肥満から鬱病まで不健康な腸内細菌バランスが関係していると考えられています。腸内細菌は食べ物を吸収できる栄養の形に変えたり、逆に吸収してはいけない有害なものをブロックする役割を果たしています。グリホサートは、この腸内細菌を死滅させてしまうのです。

3、有機でデトックス

一定期間有機食を食べれば体内の残留農薬が減少することが分かっています。2014年オーストラリアの実験では、13名の成人が7日間80%の有機食を実践したあと有機リン系農薬の代謝物が89%減、2015年スウェーデンの実験では、5家族が14日間有機食を実践したあと殺虫剤・殺菌剤の検出がほぼゼロ、2019年米国の実験では、4家族が6日間有機食を実践したあと尿中の農薬濃度は49～95%（平均60%）減少しました。

4、温暖化を食で回避

今年 IPCC（国連気候変動に関する政府間パネル）は、生産と消費を含む食料システム全体からの排出量は、世界の人為的な温室効果ガス排出量全体の最大37%を占めるとして、農業と食の改革の必要性を指摘しました。温暖化防止の観点からもアグロエコロジー（環境にやさしい農業）が求められています。

5、日本でどうするのか

アグロエコロジーとは簡単にいうと、有機農業や小規模農業を中心に環境と経済を調和させる考え方です。世界中で取り組みが始まっており、例えば給食でも、フランスでは2022年までに少なくとも半分は有機農産物か地元産にすると発表、コペンハーゲンでは2015年に学校給食の90%を有機農産物にする目標を達成、インドではなんと州全体が有機農業に転換した「有機州」が誕生しています。さて、日本でどうするのか。私たちの行動が求められています。

■ 2 ■ きゅうしょくカンガルー！総会&交流会のご案内

10/12（土）きゅうしょくカンガルー！総会&交流会を行います。

明日香の畑でさつまいも探し&焼き芋パーティをしながら、給食のこと、農や食のこと、わいわい話しましょう。お申込みは下記連絡先までお願いします。

日 時：2019年10月12日（土）13:00～15:00

場 所：奈良県農民連奈良産直センター（明日香村越 131-1）

参加費：無料

● 来月もお楽しみに♪ ●

メルマガ発信元：きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）

E-mail：oishiikyusyoku@gmail.com

facebook：https://www.facebook.com/oishiikyusyoku

事務局：生活協同組合コープ自然派奈良内（奈良市今市町 40-1）
