

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。  
みなさんの地域は稲刈り終わりましたか？もうすぐ立冬。冬に備える季節ですね。  
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 食べものを育てて備えるオンラインサミット 視聴報告

■ 1 ■ 食べものを育てて備えるオンラインサミット 視聴報告

8月24日から10日間に渡って開催された「食べものを育てて備えるオンラインサミット」を視聴しましたので紹介します。

はじめに、主催者 小嶋真樹子さんのことばをご紹介します。

「2011年東日本大震災のとき、スーパーやコンビニの棚が空になりました。2021年コロナウイルスによるパンデミックが続く中で、日本でも世界でも食べものの価格が上昇しています。日本の食料自給率はおよそ37%。農業従事者の平均年齢はおよそ67.8歳。地球環境や温暖化の問題、いま日本の食の事情は危機的状況といえます。

2008年は人の歴史上、大きな転換点でした。都会に住む人の数が、田舎に住む人の数をはじめて上回ったのです。私自身がそうであったように、土にあまり触れたことがない、虫や動物が苦手という方も多くなっています。

しかし、アーシングという言葉がある通り、土や自然と触れることは心や体を癒し、脳にも良い影響があることが分かっています。そして、その土で食べものを育てることによって、太陽や水の恵みもあり、新鮮な食べものを手に入れることができます。今回、専門家のインタビュー動画では、食べものを育てるということ、食べものを育てることを通じて人の心と体を育むということ、人と自然が共

生する本当の意味で豊かな暮らしについてみなさんと一緒に学んでいきたいと思っています。」

そして10人の専門家が登壇されました。お話の要点とともにご紹介します。

・実業家 西辻一真さん

貸し農園や会員制通販などを通じて、農業は自然と人をつなぐ手段だと伝える。

・共生革命家 ソーヤー海さん

お金は減る経済、自然は増える経済。消費から創造への一歩と踏み出そうと呼びかける。

・マクロビオティック料理研究家 中島デコさん

米・麦・大豆を育てれば食べていける。食べ物を育てて、食べて、加工して、備蓄して・・・無駄の少ない豊かなくらしを提示。

・政治家 大西つねきさん

お金は概念、資本主義は所有主義。本当の資本とは、土地、種、水、人の労働力といった実体リソースではないかと疑問を呈す。

・糞土師 伊沢正名さん

「食は権利、うんこは責任、野糞はいのちのかえし方」という糞土思想を提唱。

・オフグリッドエバンジェリスト サトウチカさん

自然は余るようになってきている。恐怖に基づく社会システムからオフグリッドし、安心に基づく自然システムとリグリッドしようと呼びかける。

・管理栄養士 幕内秀夫さん

自然条件が農業を決め、農業が食を決める。腸を整えるとは腸に乳酸菌が繁殖するように整えるのであって、乳酸菌を摂ることではない。人間の学問としての栄養学を伝える。

・無肥料栽培家 岡本よりたかさん

自給する力があれば生きていく不安が減る。モノを大切にすることは自分を使い捨てにしないことに通じる。奪う生き方から与える生き方への転換を呼びかける。

- ・ パーマカルチャーデザイナー 四井真治さん  
デザインは社会のスキルでできあがっていく。農を取り入れたくらしを実践。
- ・ 菌ちゃん先生 吉田俊道さん  
菌はシシ神、死を食べて生をつくる。菌と仲良くする有機農業を広く伝える。

アーカイブ映像はこちらから購入できるようです。

<https://copyrequest.lpages.co/growfoodregister/>

手の届くところで食べ物が育てられていること。自分でも育ててみることに。世界情勢の変化や環境の変化に備えるための第一歩、ぜひ取り組んでいきたいです。

---

● 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)

---