



すずしろは大根 それは大地の豊かな恵の象徴
22 世紀につなげる農のあり方を 共に考える会

援農状況 *Let's Activate Area AGRI*

- 3月の援農は、1335.5時間（内12時間は無償研修）でした。
- 援農対象農家は9軒、援農参加者は41人でした。
- 作業内容は、出荷調整（里芋、ねぎ、からし菜、小松菜、ほうれん草、春菊、菜花、カブ、人参など）、草取り、苗の植替え、トンネルかけ、トンネル片づけ、ハウス内作業、種まき（とうもろこし、大根、大豆、人参）、定植（じゃがいも、キャベツ、きゅうり）、鉢詰め、トマト（芽かき、定植、結わき、紐つり）、鉄パイプ片づけ、接ぎ木（ナス、トマト）、しいたけ駒うち、小松菜手入れ、きゅうり（誘引、芽かき）、マルチ敷き、イチゴ手入れ、白菜ひも解き、販売補助、ブルーベリー剪定枝片づけ 等です。

①竹の子掘り

イベント情報

寺田町の常盤さん宅の竹林で行います。4/28(日) 5/3(金) 5/6(月)
9時半~12時。参加費は100円/人。掘った竹の子は買取り。

②映画「モンサントの不自然な食べ物」上映会

7/3(水)開場18時30分、上映19時。クリエイトホールの大ホールにて。
入場料：大人1000円/人、大学生以下500円

③旬菜会料理教室 7/6(土) 10時~12時。台町市民センターにて 地場の夏野菜を使った料理教室。参加費は800~1000円。



新しく入会された方々

岡田文広さん(あきる野市)、小呉すみさん(片倉町)、
山本克幸さん(館野)、早川裕菜さん(調布市)

学校給食の取り組み

学校給食への野菜納品

狭間町 合津秀雄

『地産地消活動』の一つとして、地場産野菜を学校給食の食材として納品することでお世話になっています。江戸時代の格言「三里四方の食材利用」の実践・再現です。[すずしろ22南]はすずしろ22から独立した関連団体として八王子市東南地区の小学校数校を担当しています。農家さんからは「集荷に自宅まで来てくれることがありがたい」という言葉をいただいています。集荷した野菜は朝7時から8時ちょっとすぎまで交通ラッシュ時間帯を避けて各校を一巡し納品しています。

先日の「NHK ラジオ深夜便心の時代」で学校給食の、とりわけ野菜の効果が具体的に紹介されていました。我が意を得たりとかってに喜び、満足感をあじわわせていただいています。

理事会・分科会だより

第4回理事会開催 4月12日(金)18:00~21:10

(台町市民センターにて 理事11名 監事0名出席)

- 援農集計（昨年同期比130%UPで好調・謝礼金の請求案内状について）
- 分科会開催時の交通費・会議費の請求手続きについて
- 富所農園について
- 各分科会の活動報告（紙面の関係上各分科会の内容は省きます）
- すずしろ22と、団体会員（直販3チーム）の関係について
直販チームは、現状、すずしろ22とは関係なく別組織となっているが、本来なら基幹事業にすべき活動をしている。お互いに情報交換する前段として、団体会員からすずしろ22の会報に近況を投稿頂く

※東京都庁、八王子法務局に平成24年度の事業報告、定款一部変更(主たる事務所の変更)の申請、平成25年度役員の変更・登記手続き(理事・監事)し、何れも受理されました。

ちょっと耳にした情報・アドバイス

①たけのこの効能

裏高尾町 佐藤瑞恵

筍は食べてみてわかるように、食物繊維（不溶性食物繊維）がたっぷりで腸の動きを活発にし、便秘解消に有効で、腸内環境を整え、大腸ガンや動脈硬化を予防する働きがあります。また、カリウムが豊富で、トマトやニンジン、レタスなどの2倍以上のカリウムを含み、野菜の中ではトップクラスです。カリウムは、体内の余分なナトリウム（塩分）を排出して血圧を安定させ、高血圧を改善します。茹でた筍を切るとでてくる白い粉状の物は「チロシン」という旨味成分で、アミノ酸の一種です。

②竹の使い道や裏の竹林のこと

寺田町 常盤テル

(竹の子掘りでお世話になっている常盤さん家の竹林のお話し)

私がお嫁に来てからも見たのだから、昭和40年代ころまでの話ですが。竹の旬の、暮れから寒い内には、毎年人がやってきて、2~3日庭で、ざる、蓑(み)、肥ざる、かご、めかい(腰笥)を作っていました。枝を束ねて、竹ぼうきも作りました。東京湾ののりの養殖用にと、業者も竹を取りに来ていました。まっすぐな真竹が良いのですが、孟宗竹でも直径7センチくらいのは使えるようです。イネのはざにも使えます。薪としては使いません。すぐに燃えてしまうし、良い燵(おき)ができないからです。今なら、竹炭にすればいいのですが、運び出すのが大変ですね。

ウチの裏山は、住宅地に囲まれているおかげで、イノシシは出ないのですが、人間だけでは竹の子を食べきれないので年々竹林が広がっています。イノシシを連れてきてねこそぎ食べてもらいたいくらいです(笑)。



モンサントの

不自然な食べもの

遺伝子組み換え世界シェア90%の、巨大グローバル企業のドキュメンタリー

私たちに身近な食品、豆腐や納豆、ポテトチップなど
のラベルにかならずある「遺伝子組み換えでない」と
いう表記。当たり前のように食卓にのぼる遺伝子組み
換え作物、「不自然な食べもの」。果たしてそれはどこ
から来るのだろうか？

アメリカに本社を構えるアグロバイオ企業「モンサント
社」。世界の遺伝子組み換え作物市場の90%を誇る
グローバル企業の、クリーンなイメージに隠された裏
の姿をカメラは追う。

遺伝子組み換え作物から、過去に発売された粘着剤、

農薬、PCB、牛成長ホルモン、1世紀にわたるモンサント
社のヴェールに包まれた歴史を、貴重な証言や機密文
書によって検証していく。

自然世界の遺伝的多様性や食の安全、環境への影響、農
業に携わる人々の暮らしを意に介さないモンサント社
のビジネス。本作は、生物の根幹である「DNA」を支配
し利益ばかりを追求する現在の「食」の経済構造に強
い疑問を投げかける。

経済のグローバル化にゆれる食の安全と、 不自然な食べもの＝遺伝子組み換え作物

農業、食の安全、医療、あらゆる分野で影響があるとされるTPP(環
太平洋戦略的経済連携協定)など、急速に進む経済のグローバ
ル化。作中に登場するアメリカやメキシコの深刻な状況は、すでにグロー
バリズムに巻き込まれつつある、日本の明日の姿かもしれない。

不自然な食べもの(遺伝子組み換え作物)が環境、人体に与える影響
は今だ計り知れない。毎日の食べ物を選ぶことは、生き方を選ぶこと。
そして、知ること守れる未来があること。「食」、ひいては「いのち」
をめぐる世界の構造を暴く、今見るべきドキュメンタリー。



遺伝子組み換えとは??

ある特定の遺伝子の働きを、別の遺伝子
に挿入して新しい種類の生物を作り出す
化学技術。

例：大豆、ジャガイモ、コーン、トウモロコシ



マリーコモニク・ロバン監督



2008年TFFアワーズ、カナダ、ドイツ(100分)

日時 : 2013年7月3日(水) 午後7時~9時 開場 6時30分
場所 : クリエイトホール 5階ホール (八王子市東町5-6 電話042-648-2231)
入場料 : 大人1000円、大学生以下500円
主催 : NPO 法人すずしろ22

事務局 電話 042-625-5656、080-1236-4108