

農と食を結ぶ地産地消を求めて

19期 **カーネーション**

塩尻二美恵
竹内 順子
西川 久美
波多野栄子
湯浅裕美子

毎年繰り返される100年に一度の〇〇！！

問題山積

異常気象

いまや地球温暖化から地球沸騰化へ！！

食料危機

世界的な食料危機は始まっており、
現在の日本の食料自給率は38%

円安

円安により輸入品の値段が高騰！
輸入に頼る日本は生活が厳しくなっている

ウクライナ戦争

戦争の影響で石油価格が高騰！
バイオ燃料の需要が増えて穀物価格も高騰！

大学院で学ぶ

★私たちは大学院で学び「**次世代のため**」に何ができるのか？ 考えてきた。

神戸シルバー大学院では講義や研修旅行で農業・漁業・食料・環境についてさまざま学んでいる。健康維持のため、地球環境維持のため有機農業の重要性を学び再認識した。しかし日本ではまだまだ有機農業が広がっていない。市場では見た目や価格で購入を判断されてしまいがちで消費が伸びないことも要因となっている。



保田学長の講義



日帰り研修旅行



一泊研修旅行
豊岡のコウノトリ

私たちは「持続可能な社会」のためには「地産地消」が重要と考え、兵庫の地産を知ろうと、農業や漁業の現場を訪ねた。

兵庫 五国

兵庫県はその恵まれた環境から「**日本の縮図**」とも呼ばれている



北は日本海 南は瀬戸内海に面し
土地は広大で変化に富んだ地形



摂津・播磨・丹波・淡路・但馬の5つの地域それぞれに気候や風土に根ざした
特有の農林水産業が営まれ、また個性的な野菜もたくさん生まれてきた

地産地消とは

地域で育てられた野菜などの農産物を
そこに暮らす地元の人たちで消費すること



* SDGsの取り組みの1つ

* 地域で作られたものを地元で消費することで、環境問題や食糧問題の解決にもつながる。

身近な地域の食に関心を持つことが地球全体のエコになる。
地産地消は、日本だけでなく世界的にも注目されている。

循環型農業を実現

婦木農場を知る



2022/4/17

婦木農場



丹波
婦木農場

今、農村はおもしろい
記録開始：宝暦四年
AD1754



面積 約1.5ヘクタールと広大な農場では丹波の風土と自然の力を借り、江戸時代から農業を営み米作り、野菜作り、酪農、養鶏と多面的に取り組み一家で**循環型農業**を実現されている



婦木農場の作物は「家族が畑で丸かじり出来るもの」という基準で作られている。だから「婦木農場製」にこだわり 結果、有機肥料を使って農薬を使わないものが多い。食べ物なので美味しいものを作りたい一心とのこと。

🗨️ 婦木さん

婦木農場



酪農でも餌を輸入トウモロコシに頼らず牧草を育て、米わら、野菜くず、あぜの草などを活用して基本的に自家製でまかなえるようにする。市場では安値になってしまうジャージー牛乳はチーズにして付加価値を生み出す。牛ふんは野菜の肥料にするなどまさにSDGsそのもの。

婦木農場



婦木農場



農家のおうちごはんプレート

スノーホワイトをたっぷり使った濃厚なチーズケーキをいただいた。お土産に購入したモッツアレラチーズはジャージー牛のチーズのせいかくせも無くとても美味だった。



昼食では新鮮な農場野菜をたっぷり使った農家おうちごはんをいただいた。味付けのしょうゆや味噌も自家製でどの品も身体に優しい味で大満足。米くずを餌にしているためか出汁巻き卵は黄身の色が薄くさっぱりといただけた。

デザートはチーズケーキ



淡路島を知る



平岡農園	2021/10/8
玉ねぎ収穫	2022/6/5
南あわじ市	2023/11/21.22



ミカン狩りとレモン狩り

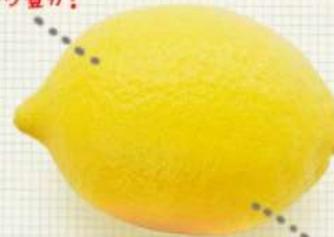


レモンの効能

- ◆ がんや糖尿病・肥満など生活習慣予防になる
- ◆ ビタミンCで美容・ダイエットの栄養補助に！
- ◆ クエン酸作用で新陳代謝アップ！疲労回復
- ◆ 風邪予防・高血圧予防・冷え性改善によい

香りのアレン・ユーレカレモン

香り豊か！



皮まで使えます。

果汁たっぷりマイヤーレモン

色味もキレイ！



とっても
ジューシー

〈草生栽培〉

果樹を雑草と共生させることで農薬の使用量を最低限に抑える栽培法である。

栄養分が豊富で健康な土で育てたレモンはミネラルが豊富で栄養化が高い。

レモンのとげを一枝一枝手で取ることにより傷がなく病気になるにくい美味しいレモンができる。



淡路島

新たまねぎの収穫の
最盛期に伺った



たまねぎ農家の児玉さん



たまねぎ生産量

2021年

北海道

佐賀

兵庫

気象条件概要	
年平均気温	9.3℃
年平均相対湿度	67%
快晴日数（年間）	26日
降水日数（年間）	144日
雪日数（年間）	121日
日照時間（年間）	1913時間
降水量（年間）	1204mm
恵まれた土地資源を活かした大規模で専門的な農業経営が行われている	
年間生産量	655,800(t)
国内生産量割合	60.75%
作付面積	14,600(ha)

気象条件概要	
年平均気温	16.7℃
年平均相対湿度	72%
快晴日数（年間）	42日
降水日数（年間）	115日
雪日数（年間）	11日
日照時間（年間）	1860時間
降水量（年間）	2253mm
広い平野など農産物を作るのに恵まれた環境を利用して様々な農産物を生産	
年間生産量	100,800(t)
国内生産量割合	9.2%
作付面積	2,100(ha)

気象条件概要	
年平均気温	16.7℃
年平均相対湿度	63%
快晴日数（年間）	15日
降水日数（年間）	90日
雪日数（年間）	21日
日照時間（年間）	2096時間
降水量（年間）	1222mm
大都市近郊に位置する立地を生かした近郊農業を展開する	
年間生産量	100,200(t)
国内生産量割合	9.14%
作付面積	1,650(ha)

生産量 1 位の北海道、2 位の佐賀県、3 位兵庫県の 3 道県あわせて国内生産量の約 80%を生産している。兵庫県で生産のたまねぎのほとんどは、淡路島たまねぎで、その中でも南あわじ市では生産が盛んで、県内随一の「農業どころ」です。県内全域の生産額の 15%を占めていて、2位の神戸市の 4～5倍の生産量がある。

淡路島たまねぎ

淡路島は高い山がなく晴れの日が多く日照時間も長く温暖。また島であるため極端な高温とならず適度な塩分（ミネラル）を含んだ肥沃な土壌である。



◎たまねぎの不思議



初夏から秋にかけてお米が作られた田んぼで栽培。

田んぼに水を張ることで土の中の有害な菌が減少し、連作障害も少なくなり毎年たまねぎを作ることが可能。

収穫は一般的には葉が倒れる頃にされているが淡路ではその後1週間経過させ完熟させてから収穫しており、とても甘く軟らかい。



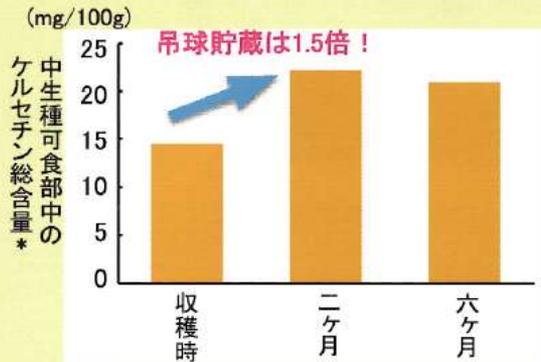
たまねぎの収穫のあとはお米作り

淡路島たまねぎ

◎淡路島たまねぎはなぜ美味しい？

日本で一番長い時間をかけてゆっくり、じっくりと太陽の日差しを浴びて成長。しっかり完熟させてから収穫する。甘さが強く柔らかい淡路たまねぎは農業者がひとつひとつ丁寧に作業している。

紫外線から身を守るために作ったケルセチンは、普段使わない時、糖と結合して、ほとんどが配糖体で可食部中に存在しています。糖と結合しているため体内を移動することができ、ケルセチンが必要となったとき、糖が外れて身を守ります。

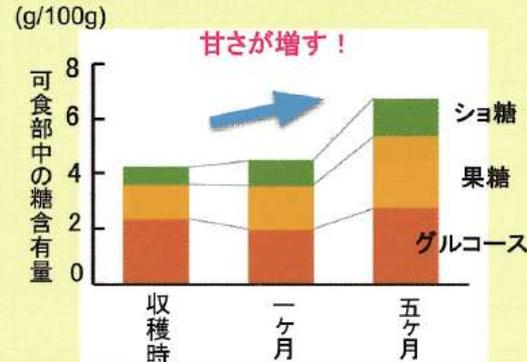


*ケルセチン(Q)配糖体も含む(Q3、Q4'、Q3,4')

紫外線から身を守るためにケルセチンが増加

(吉備国際大学 2018、2019)

晩生種の可食部中の糖質(グルコース、果糖、ショ糖)を収穫時、1ヶ月間吊球貯蔵、吊球後5ヶ月間冷蔵庫で貯蔵したもので比較すると、長期貯蔵で糖が増加しています。



貯蔵中にデンプンが糖に変わって甘くなる

(吉備国際大学 2018、2019)



たまねぎ小屋

たまねぎの種類

早晚性	収穫時期	品種名	特徴	調理方法	保存方法
極早生種	3月上旬～	春いちばんなど	柔らかく、加熱するとトロける。	スライスサラダ、たまねぎドレッシングなど	冷蔵庫などの冷暗所に保存して、早めに食べましょう。
早生種	4月上旬～	七宝早生7号、レクスターなど	貯蔵しにくいいため、季節限定。		
中生種	5月中旬～	ターザン、ターボなど	加熱すると、甘みが増す。	オニオンステーキ、オニオンスープなど	ネットに入れて、風通しの良い、ベランダや軒下などの日陰に吊るしておきます。
中晩生種	5月下旬～	もみじ3号 もみじの輝きなど	貯蔵しやすい。		

南あわじ市の多毛作栽培

南あわじ市について

南あわじ市は、「古事記」の冒頭を飾る「国生みの島・淡路」で有名な淡路島の南部にあります。
南には徳門のうづ瀬、西には白砂青松の名勝鹿野松原、そして中心には温暖で肥よく三原平野といった風土に恵まれています。



南あわじ市の多毛作栽培

本市は温暖な気候と土壌条件に恵まれていることから、たまねぎやレタスなどの露地野菜の産地となっています。夏の水稲と秋から春にかけてのたまねぎやレタス、はくさい、キャベツなどの露地野菜を合わせた多毛作栽培が盛んで、1年を通じて農業をすることが可能な地域です。



1年の経営モデル(イメージ)

経営面積：200a (作付のべ面積350a)

※1a=約100㎡

作物名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
水稲 (100a)					播種	定植				稲刈り		
たまねぎ (50a)	定植	定植				収穫	出荷	出荷	播種		定植	定植
レタス (200a)	定植	定植						播種	定植	定植	定植	定植
	収穫	収穫							収穫	収穫	収穫	収穫

「日本農業遺産」に認定 南あわじ地域における水稲・ たまねぎ・畜産の生産循環システム



令和3年2月に「南あわじ地域における水稲・たまねぎ・畜産の生産循環システム」が日本農業遺産に認定されました。

南あわじ地域では、瀬戸内という「水資源に乏しい地域」で、かつ農地として利用できる土地が少ない「島という環境」で効率的な水利用や資源循環などの伝統的な農業システムが発達してきました。

ため池や河川、3,000kmを超える水路網等の表層水と、湧水や井戸水等の地下水を合わせた灌漑(かんがい)システムを構築するとともに、水路等の管理運用は「田主(たず)」と呼ばれる伝統的な水利組織が担い、限られた水源の確保に努めてきました。

この灌漑システムを基盤とし、限られた農地を有効活用するため、稲刈り後の播種と田植え前の収穫の時期が空くことがないように、たまねぎの品種改良と栽培技術の開発を重ねることで稲刈り後の水田でたまねぎを栽培する「淡路発祥の二毛作」が確立されました。

水稲栽培による水田への灌水はたまねぎの連作障害の改善につながります。また稲わらは家畜の飼料となり、牛糞は堆肥としてほ場に還元される耕畜連携・循環システムにより、今ではたまねぎの一大産地となっています。

南あわじ市の野菜



淡路島たまねぎ

南あわじ市の野菜を代表するたまねぎは明治時代に導入され、100年を超える歴史を誇ります。平成22年には「淡路島たまねぎ」として地域団体商標を取得しました。

そのおいしさは、じっくりと時間をかけて育て上げ、丁寧に乾燥させる淡路島独特の栽培方法によって得られます。



ふんわり美味しいレタス

レタスは昭和40年代から生産量が急激に増加し今では南あわじ市を代表する野菜となりました。

良質な堆肥を使いレタスの育ちやすい土づくりが行われ、気候が温暖なため1月～3月の厳寒期でもビニールトンネルの保温だけで十分に育てることができます。

またシャキッとした鮮度を保つため収穫してから集荷場で冷やして傷みにくくして出荷しています。

自慢の野菜たち

南あわじ市はたまねぎをはじめレタス、白菜、キャベツを中心とした野菜産地です。温暖な気候を活かした多毛作栽培が特徴で、農地では一年中農作物の姿を見ることができます。



鮮度が命のキャベツ

田んぼから採れたてのキャベツを集荷場で冷やして新鮮な状態で出荷しています。

10月～6月まで多くの品種を組み合わせ、切れ目なくお届けしています。



白菜畑

南あわじ市の野菜 作付面積

・ 主な農産物の作付面積（全国の市町村）

○冬レタス

順位	市町村名	作付面積	収穫量	出荷量
1	南あわじ市	778	16,800	16,200
2	坂東市	452	11,200	10,600
3	観音寺市	420	8,310	8,160
4	雲仙市	337	14,300	12,600
5	久留米市	313	5,250	5,080

○春レタス

（単位 面積：ha、量：t）

順位	市町村名	作付面積	収穫量	出荷量
1	坂東市	446	11,800	11,500
2	南あわじ市	287	6,560	6,560
3	結城市	195	5,400	5,250
4	古河市	180	4,790	4,660
5	境町	179	4,760	4,630

○たまねぎ

順位	市町村名	作付面積	収穫量	出荷量
1	北見市	3,860	172,200	163,800
2	富良野市	1,440	62,700	58,700
3	訓子府町	1,430	76,900	73,000
4	南あわじ市	1,300	81,900	77,500
5	白石市	1,260	64,200	59,700

○その他

- ・ 秋冬白菜
作付面積：209ha（全国4位）
- ・ 春キャベツ
作付面積：132ha（全国5位）
- ・ 冬キャベツ
作付面積：128ha（全国7位）

※農林水産省市町村別統計 令和3年産野菜（葉茎菜類）より

米を知る



かまえ農園 田植え体験

米の収穫

米の消費量について

米の栄養について

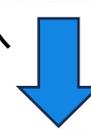
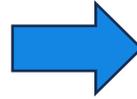
かまえ農園 田植え体験 2022/6/16



かまえ農園の美味しい黒ニンニク



かまえ農園 米の収穫 2022/10/15



10時間ほど乾燥させた粳は、
粳摺り機を使い
いもみ殻を取り
除き玄米に。

「遠赤外線乾燥機」で粳を乾燥

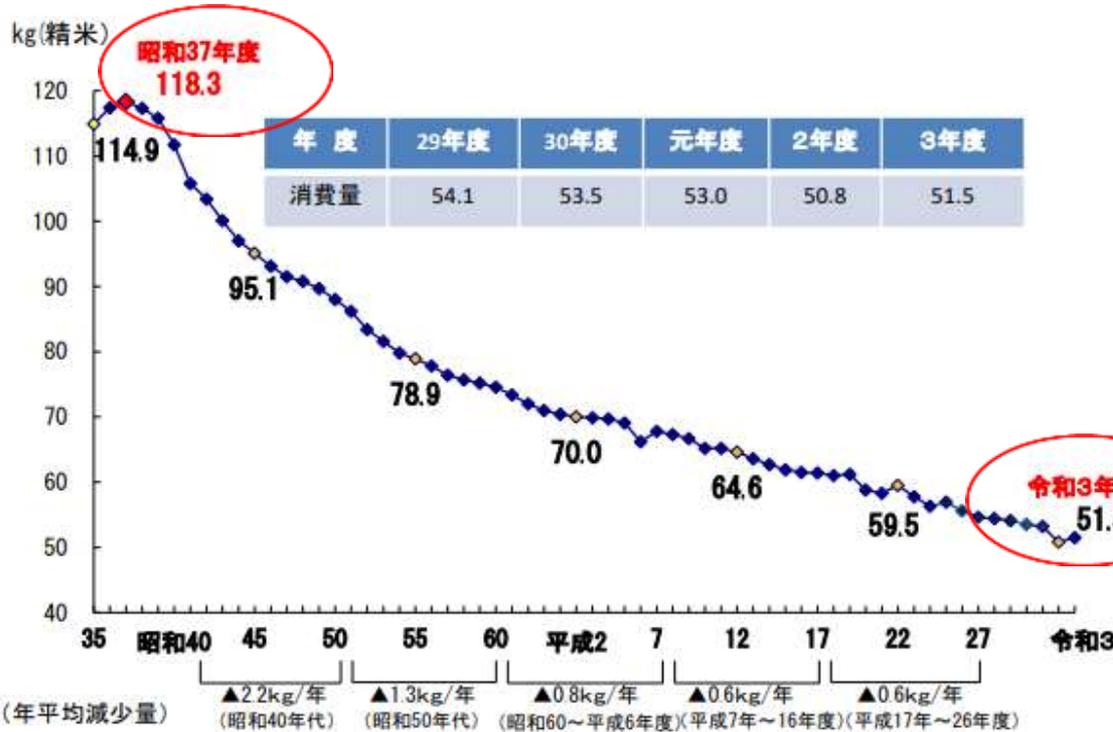
その場で粳になる

コンバインですべての作業ができる。イネを刈り取り、「脱穀」から「選別」へ

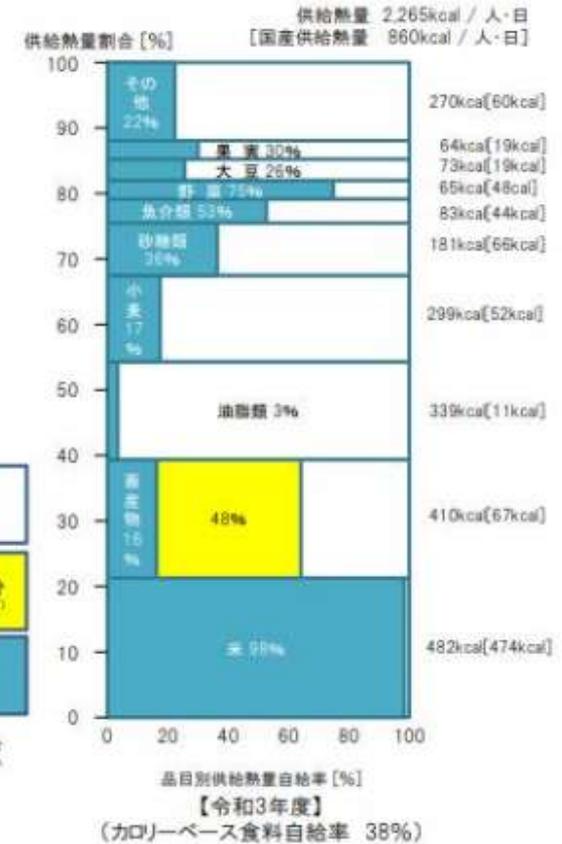
米の消費量

“米離れ”進む日本の厳しい現実

米の消費量の推移(1人1年あたり)



カロリーベースの総合食料自給率(令和3年度)



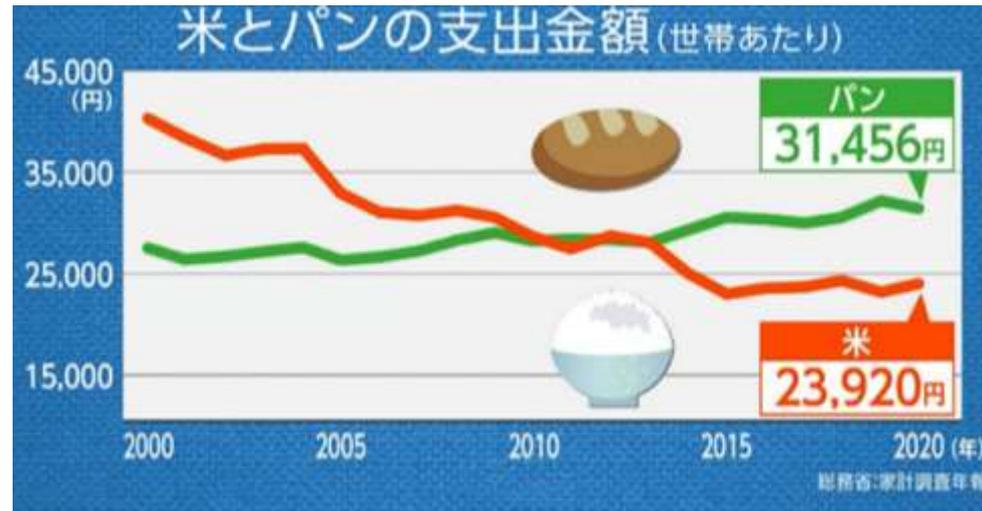
カロリーベース自給率の推移

年度	昭和35	昭和45	昭和55	平成2	平成12	平成23	平成24	平成25	平成26	平成27	平成28	平成29	平成30	令和元	令和2	令和3
カロリー自給率	79	60	53	48	40	39	39	39	39	39	38	38	37	38	37	38

※農林水産省「食料需給表」より。令和2年度については、概算値。

朝食はごはんですか？パンですか？

パンが米を逆転！

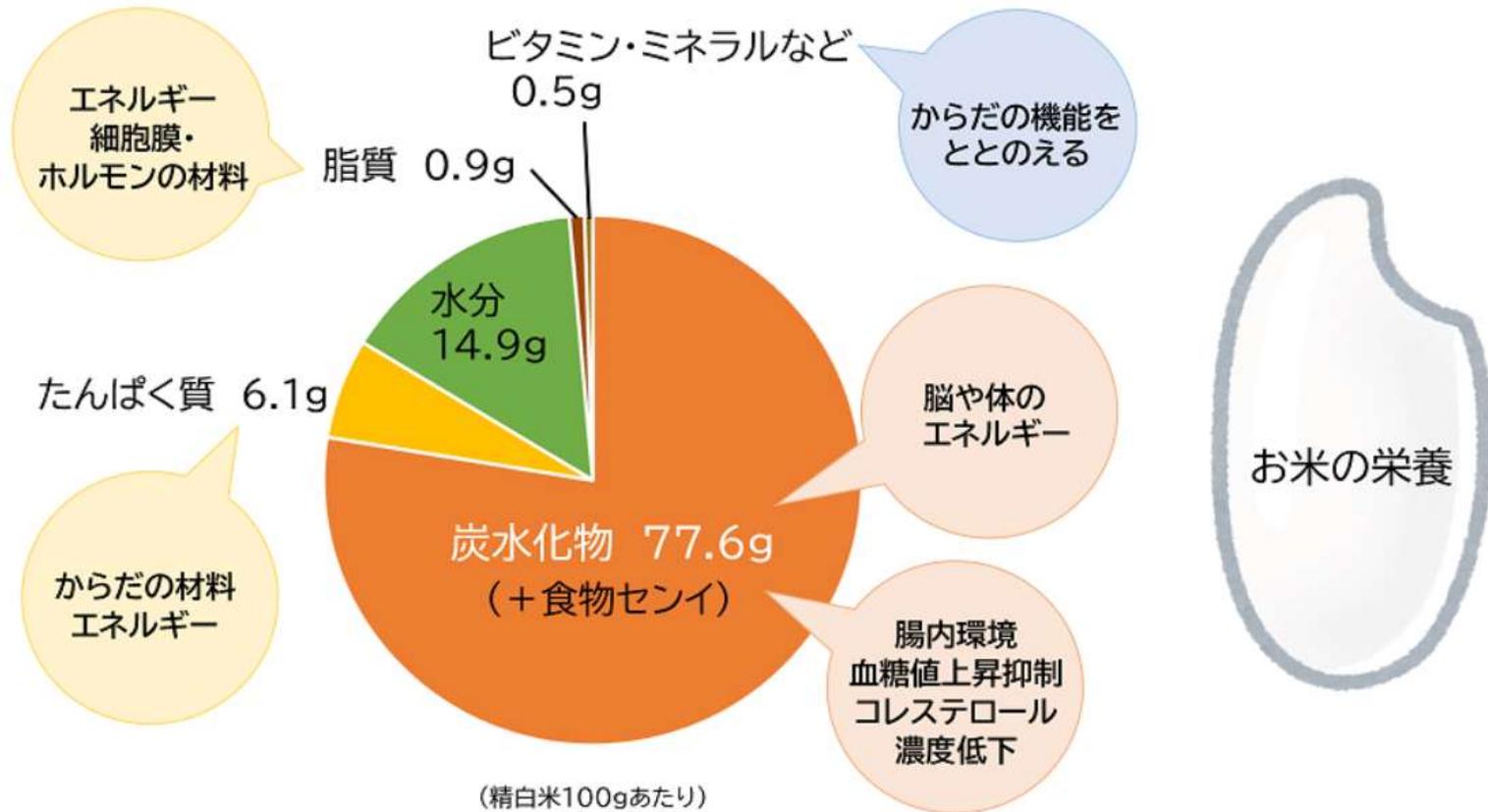


摂取エネルギーの栄養素別構成比の推移



資料：厚生労働省「平成30年国民健康・栄養調査報告」より算出

米の栄養



★参考 文部科学省「日本食品成分表2020年度版（八訂）」

たんぱく質量と脂質量の比較（図表2）

食品	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
ごはん2合	17.5	0.6
鮭1切れ	18.0	3.2
豚ロース肉100g	19.3	19.2

資料：厚生労働省「日本食品成分表2020年度版(八訂)」

栄養のあるお米をたくさん食べて健康になろう！

日本型食生活

「日本型食生活」とは、ごはんを中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶など多様な副食などを組み合わせ、栄養バランスにも優れた食生活です。

主食



朝ごはんを食べて
元気をチャージ!



ごはんはいろいろなメニューに合わせやすい食材です。
消化もゆっくりと進み、腹もちがよいです。

副菜



野菜、きのこ、海藻、いもなどが主材料の料理。
主に体の調子を整える栄養が含まれます。

【副菜は不足しがちです!】

外食のときや、お惣菜を買うときも、サラダや野菜のおかずを一品足しましょう。

主菜

肉や魚、大豆などが主材料の料理。
主に体をつくるもとになる栄養素が含まれます。



【油や塩分には注意!】

たのしみな食事のメインですが、油っぽいもの、塩分のとり過ぎには注意しましょう。

牛乳・乳製品

おやつや食後のデザートとして、1日のどこかで取り入れましょう。



果物

旬の果物で季節感をプラス。



え!? こんなにたくさん準備するのが大変!?
そんなことはないよ。外食するときや、お惣菜やお弁当を買うときにも応用できるよ。

ほうれん草栽培について学ぶ

豊嶋農場を知る

おおや高原有機野菜部会



豊嶋農場

約300のハウスが並ぶ「野菜団地」

養父市大屋町の北部に位置する「おおや高原」には、およそ300棟もの雨よけハウスが建ち並ぶ「野菜団地」があります。この野菜団地は、おおや高原の標高500～700mの準高冷地に位置しており、準高冷地特有の気象条件を活かして、野菜の有機栽培が行われています。



豊嶋さん

私たちが取り組むSDGs

豊嶋農場では以下の取り組みを実施しています。



ホウレンソウなど多彩な栽培品目

おおや高原で野菜の有機栽培を手がけているのが、平成9年設立の「おおや高原有機野菜部会」の生産者です。おおや高原で栽培される有機野菜は、ホウレンソウ、キクナ、ミズナ、コマツナ、コカブ、ミニトマト、クウシンサイで、生産者の愛情が込められています。

おおや高原有機野菜部会は標高500～700mに位置するおおや高原（養父市大屋町）で、ホウレン草などを冷涼な気候を生かして栽培している。無農薬栽培で、有機JAS認証を受けて、安心安全を心掛けコープ神戸にも出荷。

豊嶋農場 ほうれん草のひみつ

豊嶋さんはほうれん草を作り始めて3シーズン目を迎え日々努力されている。
連作障害対策として熱湯を圃場内にかけて殺菌するお話も伺った。



但馬牛の完熟牛ふんの施設



養父市おおや堆肥センターは養父市が
管理運営する堆肥化处理施設

山積みされた牛ふん

CSAに取り組む

ナチュラルリズム フาร์มを知る



2023/6/1

取り組みのCSAとは



▶ コース1	10週10パックコース	¥20,000 (税込)	四季の野菜として楽しみたい方
▶ コース2	隔週5パックコース	¥12,000 (税込)	買い増し求めて楽しみたい方
▶ コース3	お試し1回コース	¥2,500 (税込)	まずは一試してみたい方

※おおよそ10種類の季節の野菜が1パックに入っています(時期によって数や種類は変更)

CSAのメリット

農家にとっては、収量減や卸売価格の変動によって、収入が不安定になるリスクを減らせることがCSAの最大のメリットである。不作などのリスクを織り込んだ前払いのしくみによって、農家は定収を確保できる。

また、あらかじめ契約してもらえるので計画生産がしやすくなることも大きなメリット。種苗や肥料、そのほかの農業資材を計画的に購入でき、より品質の高い作物の生産をめざせる。

消費者にとっては、地域の「顔の見える農家」から新鮮で安心感のある食材を手に入れられるメリットがある。

また、農作業体験などを通じて生産者である農家と消費者の交流が促され、地域コミュニティの活性化や子どもの食育などにつながることも期待できる。

CSA (**地域支援型農業**) とは、「Community Supported Agriculture」の略称で、**農家が消費者である地域住民と支え合いながら営農する新しい農業経営の手法**で、近年注目されている。

ナチュラルリズム ファーム

Naturalism Farm 神戸市西区

神戸市西区で有機農法で野菜作りをしている大皿さんは、食べる人と地球の事を考え、農薬・化学肥料を使用しない農業を実践されている。

- 有機JASの認証取得済み

肥料は米ぬか、油かす、牡蠣殻（かきがら）など人の食物に由来する素材を、その地の常在菌、乳酸菌や納豆菌などで低温発酵させる「**ぼかし**」を使用。

健康な野菜が育つ理由

1970年代から有機農業の大切さを訴え続けてきた**保田学長の指導を受け**「天地有機」、つまり自然の摂理に従い植物のポテンシャルを引き出し、**野菜を「つくる」のではなく「育つ手助けをする**」というスタンスで取り組まれている。

取り組みのCSA



1セットの野菜
月ごとに違う
同封される野菜の案内



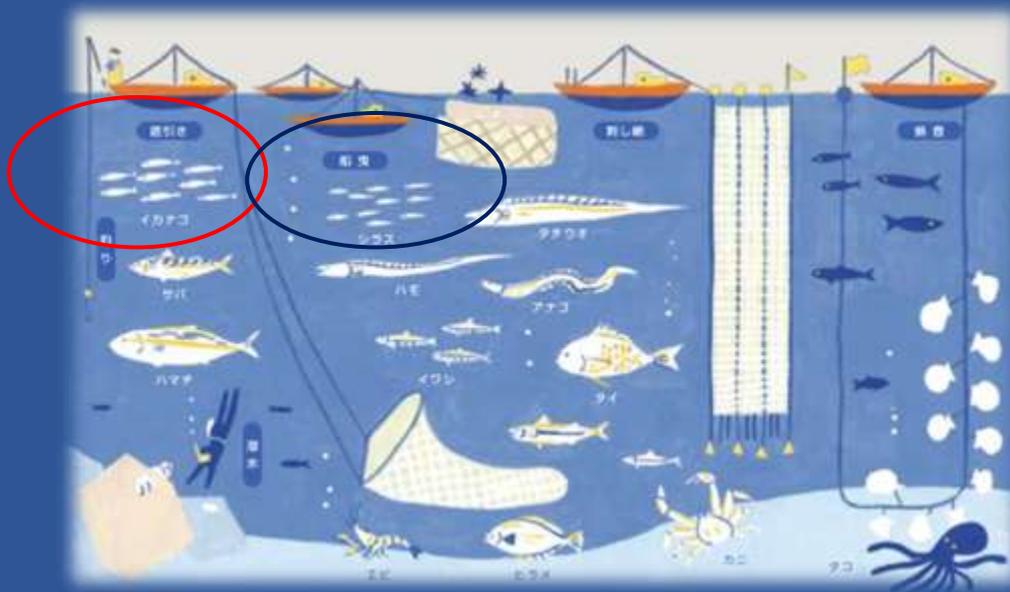
大皿さんからお話を伺った。
かつては、有機野菜を求める人は、子供に安全な食をという母親たちと、歳を重ね食も細くなったから体に良いものを、という年配者。
最近は、SDGsの観点から有機野菜を求める若者が増えて来ているとのこと。
長期的にニーズが期待できると話された。

播磨

摂津

海の魚

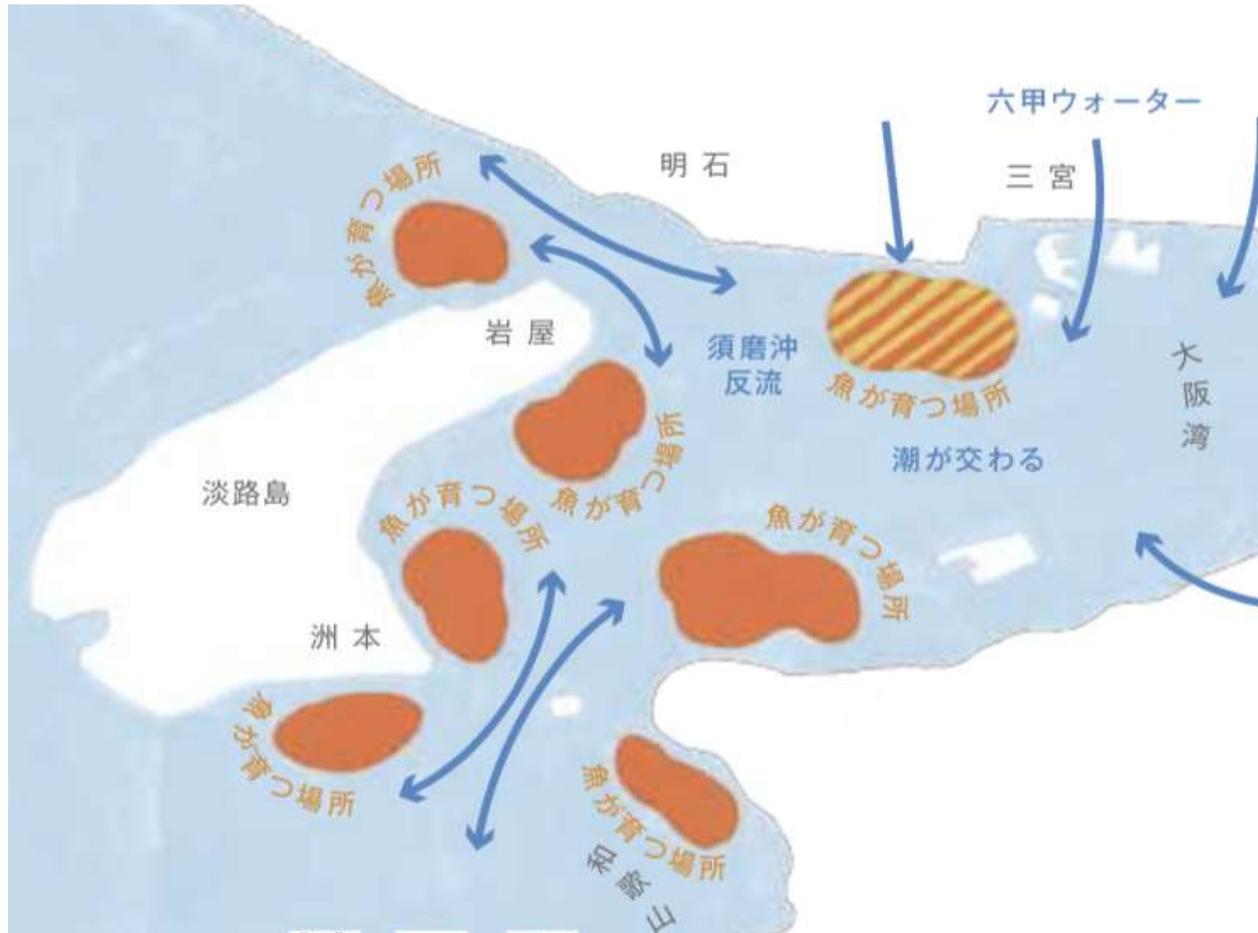
イカナゴ・シラス から見える海の異変



2023/3
2023/4・/10

実は 神戸は豊かな漁場

六甲山からのミネラル豊富な水により、豊かな漁場となっている神戸沖



六甲山系やその北側にある田畑から流れる水が神戸沖に大変良い漁場を作り出している

シラス

兵庫県はシラスの漁獲量が日本一！淡路島のシラスとともに神戸のシラスは有名
農林水産省によると、2020（令和2）年は1万3972トン、2021（令和3）年
は1万9834トンで、全国でのシェアは20～30%を占める。

2020年【トップ3】

1位	兵庫県	13,972t
2位	愛知県	9,428t
3位	静岡県	6,126t

	全国計	59,244t

2021年【トップ3】

1位	兵庫県	19,834t
2位	愛知県	9,619t
3位	静岡県	5,867t

	全国計	68,682t



垂水漁港

夜明け前にとれるシラスは、餌を食べる前のため透明度
が高く、シラス本来の味を楽しめる。
地場ならではの、とれたて新鮮なしらすを味わった。



垂水漁港の食堂にて 2023/10

しかし、全国の海で異変が！ 変わる魚の生息域
静岡では2023年過去最低のシラスの漁獲量！と
また、北海道でブリやフグが豊漁！？どうなっているの？

これは地球温暖化の影響？

イカナゴ



イカナゴは最大で20センチほどに成長する小魚。

アジアやヨーロッパのほかアラスカまで世界中に分布している。日本では瀬戸内海や北海道の北部、それに宮城県から茨城県の沿岸に特に多く生息している。

1月ごろにふ化すると、毎年2月下旬から3月上旬ごろに体長が4センチほどの稚魚「シンコ」に育ち、この大きさになるころが瀬戸内海では今年の漁の合図。神戸市や明石市の漁港などに水揚げされる。

播磨灘（神戸）のイカナゴ

毎年2月末ごろになると兵庫県では地元の新聞やニュースで必ずとりあげられるのがイカナゴ漁。

2023年

大阪湾 3月4日 解禁 3月8日終了
播磨灘 3月8日 解禁 3月17日終了



年々解禁は遅くなり終了は早くなってきている。

毎年2月中旬になると播磨灘では「春の風物詩」また、「春告魚」とも呼ばれている。イカナゴ漁の解禁。しかし年々漁獲量が減ってきており、特に初日の浜値はご祝儀相場で朝一番は1kg4700円ととても高値となった。

瀬戸内海で今何が？・・・！！

なぜ、海から栄養塩が失われることになってしまったのか？
瀬戸内海が“きれいになりすぎた” きれいだから不漁！？

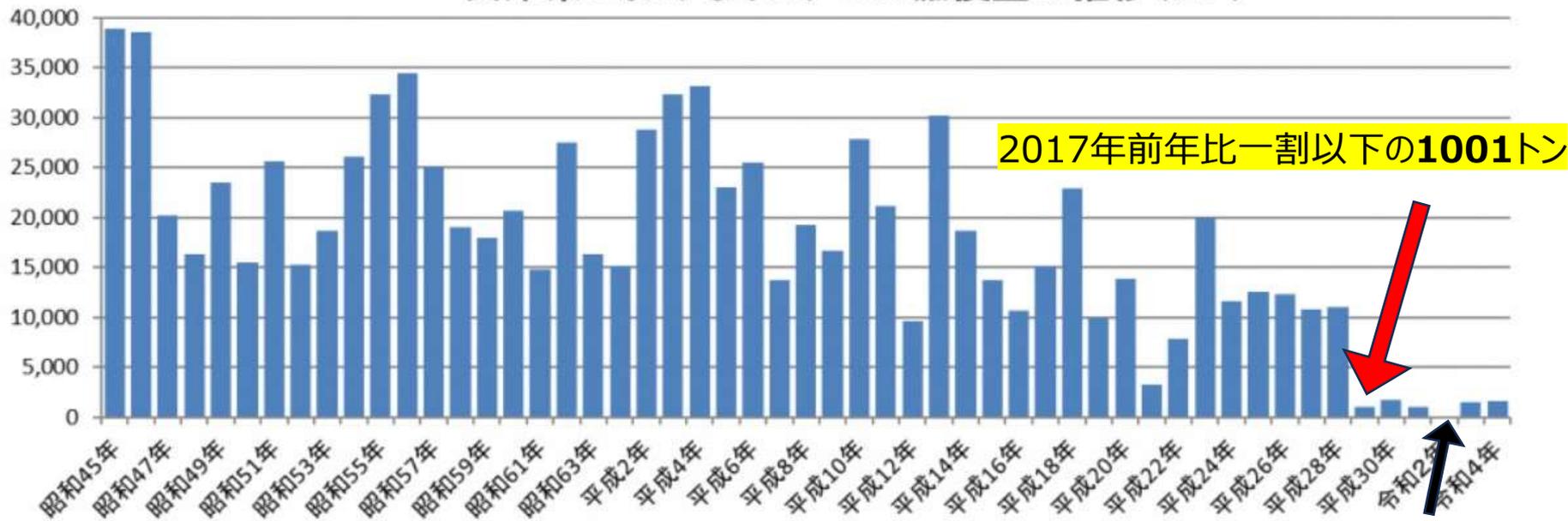
赤潮を防ぐため、国は排水規制を強化し、下水処理施設の整備が進められた。すると、徐々に海水の透明度が高くなり「きれい」になったが、**栄養塩も流れこまなくなり、プランクトンが少なくなった。これがイカナゴ激減の主な原因だと指摘されている！**

（兵庫県水産技術センター）

イカナゴの不漁続く

瀬戸内海の春を告げる、イカナゴのシンコ（稚魚）漁について、兵庫県水産技術センター（明石市）が2022年のシーズンも兵庫県内の全ての海域で「不漁」と予測した。産卵や稚魚の数量が平年を大きく下回った。不漁予測は2017年以降、6年連続。1月16～19日に行った漁期前の調査でわかった。原因の1つとして水質の改善による魚介の栄養源の窒素不足が指摘されている。

兵庫県におけるイカナゴの漁獲量の推移(トン)



1970年～2022年のイカナゴ漁獲量の推移 データ提供：兵庫県

2020年は過去最少の**147トン**

2021年は**1467トン**、2022年は少し持ち直して**1665トン**

家庭菜園で実践



竹内農園

家庭菜園で実践



5月 サラダ菜ミックス



6月 赤たまねぎ収穫



11月 畑仲間のウコンの花



11月 じゃがいも収穫



ブロッコリー

12月の様子



キャベツ



おでん大根収穫
ちょっと小さかった！

暑い夏！野菜はすくすくと育ってくれた

野菜の恵みをいただく

雑草の山！
雑草取りは大変だった！



オクラ

カボチャ



スイカ



サトイモ



ゴーヤ



↑ある一日の収穫



5年前 6月
インゲン収穫お手伝い



知りえたこと

生産者のご苦労や実践を知り、食料品
だった野菜の向こうが見える様になった！



有機農業に携わる方々を応援し、農業と安全な
食を守っていくことが大事とあらためて実感した！

国連の事務総長アントニオ・グテーレス氏は演説の中で
「地球温暖化の時代は終わり**地球沸騰化の時代**が到来した」と！

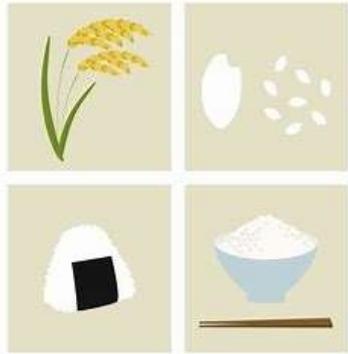
現在の日本の食料自給率はカロリーベースで38%

私たちの**国**で**消費**する食べ物はできるだけこの**国**で**生産**
する「**国消国産**」という考え方が注目されている。

全世界が一丸となり畑を守り、海を守り、次世代を担う子供
たちに安全な食と良い環境を残すことが必要だと思う。



私たちにできることは？



19期 カーネーショングループ

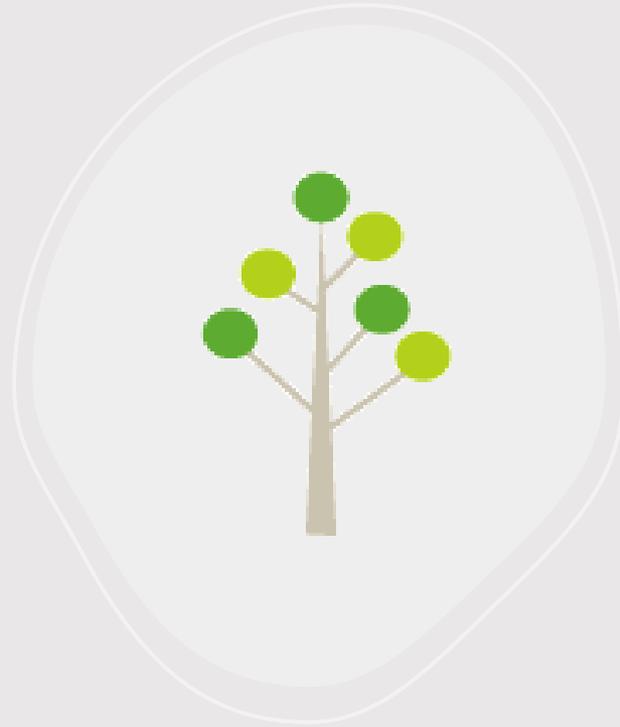
- ◆ 農から食へ
- ◆ 生産から消費へ
- ◆ そしてSDGsへ

- ◆ 「さらに学んで次世代のために」

私たちにできること！



まずは、有機農業に取り組む人たちを応援して賢い消費者になり、これからも学び続けて実践していきたいと思う。



ご清聴ありがとうございました

19期 カーネーショングループ