



3月8日(日)「ママこれ食べても大丈夫? IV」講演会 開催決定!

長野県でスゴイ!!! 日本中、世界中からも注目! みんなでこの波にのり、子供達の未来を守りませんか。こんな想いで開催する講演会です↓(以下講演会チラシより抜粋)



有機学校給食から長野の食と農業を考えましょう

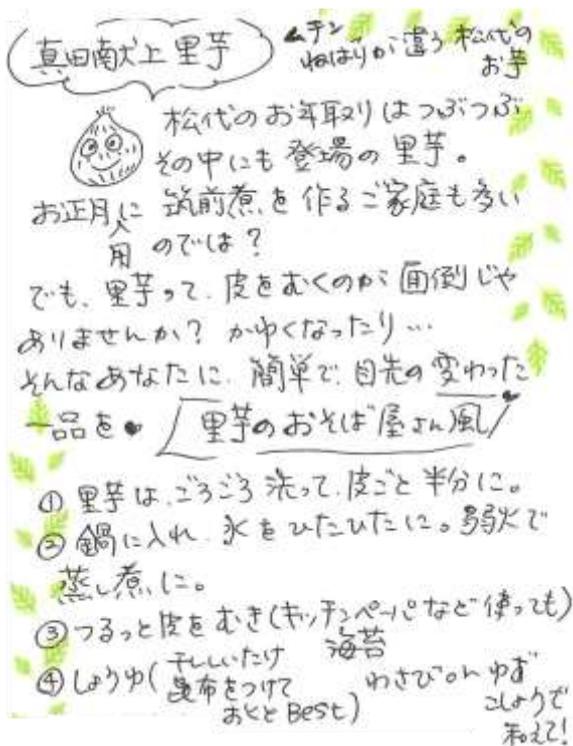
2018年、長野県はSDGs 未来都市として全国で初めて認定されました。また2019年は台風19号で記録的な被害を受けましたが、都道府県としては初めて「気象非常事態宣言」を行う等、環境県として全国的に着目されています。私たちが関係する食や農の分野でも6月には蕎麦や在来種の保全も盛り込んだ画期的な種子条例が可決され、夏には「有機農業プラットフォーム」が設立されました。県の有機農業の推進の動きを受けて、松川町では地元産の有機野菜を取り入れた学校給食の試食会が行われました。国連は2019年~2028年を「家族農業の10年」と定めましたが、世界で家族農業について熱い議論が交わされているのは、食の世界がグローバル化し、素性の知れない食(Food from nowhere)」が広がり、農業者も消費者も「自立」を失いつつあるからです。

いま、世界では食の自立を取り戻すため、有機学校給食や有機農業を広める運動が加速しています。デンマークでは100%の有機学校給食が実現し、フランスでも学校給食の50%を地場もしくは有機としたことから、歴史上最多の農家が有機農業に転換したと言います。お隣の韓国でも学校給食に有機農産物を取り入れ始めました。

こうした中、気になるのが遺伝子組み換えです。国もゲノム編集技術を有機農産物として認めないことを打ち出し、県も遺伝子組み換えのガイドラインを制定するとしていますが、これまでの表示基準が改定されるなど不安材料もあります。そこで、分子生物学の専門家として遺伝子組み換え技術にも詳しい河田昌東先生、遺伝子組み換えと同時に学校給食にも詳しい安田節子さんをお招きし、お話を伺います。日本のモデルとして全国から着目される有機給食を長野県で実現するにはどうすればいいのか、一緒に考えてみませんか。学校関係の皆さまも含め、私達の食と農業を守りたい多くの方たちのご来場を心よりお待ちしております。

SDGs とは 2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発目標」のこと。テクノロジーの発達で私たちの暮らしがどんどん便利になった一方、自然破壊や貧困、資源不足が進み、このままでは子供達の未来が無い。製品開発をしても、持続性が無いと意味がない。ということで持続可能な社会を作るために世界レベルで設定された17の目標と169のターゲットです。

「やっぱり野菜だった！」



「歴史と食」を学ぶ-7

2月 将軍は食べられなかったネギ

甘くて、とろみがあってやわらかい、今が旬の松代一本ネギ。鍋によし、すき焼きにもよしと松代が誇る「信州伝統野菜」だ。

このネギ、実は江戸時代の歴代将軍は食べられなかった。好き嫌いではなく、食膳にのぼらなかったのだ。理由は仏教からくる五葷(ごくん)にある。仏教や道教では、葷(くん)と呼ばれる臭いの強い野菜、例えばネギやニンニク、ニラなどは避けるべきと考えられていた。その影響で、五葷に該当するネギを将軍は食べられなかったのだ。

松代一本ネギの美味しいとの評判を聞けば、きっと食べたがったに違いない。「そんな殺生な」いう将軍の声が聞こえるようだ。 真田宝物館 学芸員 降幡浩樹

「今月のイベント・催物」

- 2/5(水) 切り方と心と体を整えるガイガウチ(13-15 伊勢町公民館)
- 2/12(水) 心の講座(10:30-12:00 カネマツサロン)
- 2/19(水) 薬膳講座(11:00-13:00 伊勢町公民館)
- 2/13(木) NAGANO 農と食の会寺子屋定例会(18:30-伊勢町公民館)
- 2/15(土) ナイスタイムマーケット(11:00-15:00 カネマツサロン)
- 2/22(土) 農の寺子屋 10:30-(松代町歩きセンター)