

また、昨今の賞味期限の改ざんや産地偽装問題などで、食への信頼性が揺らぐなか「農産物直売所」が農家と消費者を地域内で直接結び、安全・安心な農産物の消費拡大に繋げてもらいたい～少なくとも米と野菜くらいは輸入に頼らずに、地元で生産したものの「地産地消」であってほしいなどの思いを込め、このテーマをとりあげた。

## 7-17 有機栽培圃場の生き物たち（Ⅰ）

（2008年12月発表）

発表者 4期生 高木 良治

有機栽培の畑にはどんな生き物がいるのだろうか？ プロ農家の畑を観察させていただきながら、実際に市民農園で野菜の栽培をしながら観察した結果を報告する。

有機栽培の畑には、多数の昆虫類（害虫）、その捕食者（益虫・爬虫類・哺乳類、鳥類）など、想像もしなかった生き物の世界が広がっている。害虫類の発生時期と適地適作の問題、益虫・その他の有用な生き物、有機栽培圃場の指標生物について考察を試みた。

生き物を通して見えてくる世界は、現在我々が直面している社会的な課題についても、いろいろ示唆を与えてくれるようである。

## 7-18 有機栽培圃場の生き物たち（Ⅱ） ー鳥ー

（2011年12月発表）

発表者 4期生 高木 良治

有機栽培の圃場にはどんな生き物がいるのか？第（Ⅰ）報では、伊川谷の市民農園で実際に野菜を栽培しながら観察した。その結果多数の昆虫類とその幼虫（害虫）、その捕食者として、種々の益虫類、その他カエル・ヘビ・ネズミ・モグラ・イタチなどの生き物の存在が認められた。第（Ⅱ）報では鳥の観察結果を中心に報告する。第（Ⅰ）報で観察された生き物は圃場に住み着いていたが、鳥は近くの林・山林・河川敷の藪・草地などからやってくる。何の目的でくるのか？ 休息や遊ぶためにやってくるのではなく、目的は採餌である。餌は主として昆虫とその幼虫であるが、カエルやヘビなども捕食し、田畑における最強の捕食者として君臨している。このような観察結果から有機栽培の圃場とその周辺には種々の生き物の存在があり、有機栽培は生物の多様性の保全にも大きな貢献をしているものと思われる。

## 7-19 ひょうご食の探検隊・探検報告

（2008年12月発表）

発表者 1期生 嶋谷 徹

食べ歩き好きな仲間が集まり、食の切口から五国豊穡の郷土県「兵庫」を学習しようと云うのが動機。2006年9月から原則毎月1回県内各地を訪問して、2年間で訪問回数22回、訪問先76箇所、内交流・懇談先55箇所の実績から、これらを5分類(①伝統的特産品を守る生産者、②郷土色豊かな地産料理店、③「安全・安心」の農作物生産者、④地域ぐるみの特産品作りグループ、⑤女性パワーによる地域活性化グループ)し、対外発表では16先に絞って紹介した。またアンケート調査もグラフ化して説明し、これら良質食材提供者への理解と支援を市民にお願いした。(その後も角本氏が後任隊長となり活動続行)

(当時のメンバー：嶋谷徹(隊長)、藤田祥男(HP担当)、宮田隆郎(記録・写真)、磯崎康伯(記録))

川田陽太郎、金築敦子、重松清子、嶋谷満洲子、角本功、衣笠年子、小西茂、中村敏、水船修の13名)  
(現在も「ひょうご食の探検隊」ホームページで紹介すると共に、直買・販売店購入等で支援続行中)

## 7-20 「農村と都市の交流」～農村の再生には都市住民の協力が不可欠～

(2007年12月発表)

発表者 1期生 高月 営子

- ・ 2000年に実施された国の「中山間地域等直接支払い制度」の発足当初から、兵庫県宍粟市波賀町小野集落で農村ボランティアをしながら農業の衰退を目の当たりにしてきた。特産品の黒豆・自然薯の栽培に関わりながら、私達も有機農法の米作りをして集落を賑わせている。
- ・ 我が国の農業の現状：農家戸数は昭和35年の半分に、農業就業人口は1/3に減少。耕地面積も減り、耕作放棄地は39万haに増えた。原因は、高齢化と農産物価格の低迷である。
- ・ 兵庫県の人口は、約600万人。83%の広い農村部には29%の人達が、17%の狭い都市部には71%の人達がひしめき合って暮らしている。農村崩壊の雛形を見る思いである。
- ・ わが国の食料自給率(カロリー)は遂に39%にまで落ちた。和食の献立が多かった昭和40年頃は73%の自給率で、ガンによる死亡は脳卒中の半分ぐらいであった。
- ・ 稲作り：田植えは村人との協働で総勢20人、俄テントで一同が昼食。コナギと格闘する暑い盛りの草取りは大変であった。稲刈りは全員23人で稲架かけ。3年目の収量は1.4反で7.7俵。
- ・ 菜種・蕎麦・大豆も作り、味噌作りをしながら蕎麦を打ち、菜種は油に搾った。
- ・ 課題でもある村の後継者問題で村の人達全員にアンケートをお願いした。  
一様に村の活性化に貢献したいし、子供達の笑い声が増えてほしいというが、その思いを実行に移す強力なリーダーの養成が必要。都市住民としては、ごはんを食べることに尽きる。

## 7-21 兵庫県漁業の現状と今後

- |       |                  |              |
|-------|------------------|--------------|
| パート 1 | 海と魚の実情と私たちの暮らし   | (2009年12月発表) |
| パート 2 | 水産資源の減少・枯渇と栽培・養殖 | (2011年12月発表) |
| パート 3 | 後世に伝えよう！ 魚食文化    | (2012年12月発表) |
| パート 4 | 兵庫県漁業の現状と今後について  | (2013年発表予定)  |

発表者 6期生 西尾 薫

食用水産物の自給率は、2008年で国が61%、兵庫県が21%である。あまりに低いのに驚きを感じた。保田学長の指導のもとに <兵庫県の漁業の現状と今後について>をテーマに6年間取り組んできた。

- パート 1 : 漁業や海洋の現状を調査。魚の産卵や保育場としての藻場や磯場は浅い海域にあるが、埋め立てで人工海岸や人工島となり、自然海岸は40%も減少しさらに海水の汚染で瀬戸内海の漁獲は大幅に減少した。一方日本人の食事も欧米化に伴い肉類が増え魚類、特にイワシ、アジ、サバ、イカの消費は60%も減少。調理の簡単な切り身の魚の需要が増加。
- パート 2 : 資源の回復力を超えた漁獲や水環境の悪化。高性能漁船、漁法による大量捕獲、底引き網漁船による、若齢魚等の捕獲が水産資源の減少につながっている。

高級魚の養殖では、旨味成分のグルタミン酸やイノシン酸を増やし消費拡大を計ろうとしている。

パート 3 : 核家族化、食事の欧米化、学校給食等で食卓にのぼる魚介類の消費は 30%以上減少。国産大衆魚のアジ、イワシ、サバ等を食卓に載せる方策が必要。  
5年間の研修訪問先は、漁港漁連（養殖場）13箇所、水産試験場（栽培場）9箇所、流通等 8箇所である。

## 7-22 地球温暖化による米作りへの影響

(2009年12月発表)

発表者 4期生 国枝 隆二

英国の産業革命（1750～1830年）を契機として、エネルギー源がこれまでの木炭から石炭へ、さらには石油に代わり、これに伴い地球の温暖化が進行し、さまざまな影響が地球規模で生じている。そこで、これらの影響のうち、我々の主食である米作りへの温暖化の影響を取り上げた。

昨今、わが国においても九州地区や兵庫県下で「白未熟粒」などの品質の低下が見られる。

一般的には、白未熟粒の発生の原因としては、① 登熟期および夜間の気温の上昇、② 日照不足などがあると言われている。

今後とも美味しいお米作りを続けるには、高温障害を避けることが肝要であり、その対策としては移植（田植え）時期を遅らせることや、更なる高温に強い品種開発などが肝要であると思われる。

## 7-23 「道の駅」と“お米”

(2010年12月発表)

発表者 5期生 中西 優

我が国の食料自給率は40%前後を推移しているが、その中で唯一“お米”が自給率100%を達成していると伝えられている。そこで、兵庫県下および近隣府県の「道の駅」と大型スーパーで“お米”が販売されている状況を銘柄、商品名、単価、包装について調査し、関係者の話を聴取した。

「道の駅」では地元産のコシヒカリが大半の駅で販売されており、“こうのとり米”，“かこのほほえみ”など、商品を強調したものがあつた。大型スーパーでは、産地は全国的でコシヒカリに次いであきたこまちが多く、包装の大半に産地名と品種名が書かれていた。

「道の駅」の経営は民間会社と第3セクターが大半で、駅長はじめ従業員の経営意欲は高く、地場農産物の販売による地産地消、地域の振興、生産者の活性化等に効果が出ていることを感じた。

一方、米専業農業の厳しい（価格の）現状を知り、流通販売ルート、農家への補償、米飯推進等国策のあり方についての疑問と問題点が垣間見えた。

## 7-24 野草の研究……「学び、食べ、遊ぶ」

(2010年12月発表)

発表者 7期生 油井 秀樹

私たち野草研究チームは、野草を“学び、食べる、遊ぶ”をサブテーマに野草の有効活用に取り組んできた。

その決め手になったのが、私たちの子供の頃への郷愁であり、自然と親しんでいた頃へのタイムスリップすることへの願望であつたともいえる。

私たちが子供の頃は、近くの野原や田んぼが遊びの場所であり、そこに生えている草木が遊びの道具であったし、イタドリやノイチゴは、おやつにもなっていた。

しかし、私たちが親しんできた原風景も大きく変わり、都会では自然が無くなり、子供たちは室内ゲームや塾通いで自然のなかで遊ぶことも無くなってきている。

私たちは、私たち自身が野草を知ることによって、次の世代へ少しでも伝え、残していきたいとこのテーマに取り組んできた。

## 7-25 「有機農業の実践と地域農家との交流」

(2011年12月発表)

発表者 4期生 鍋島 隆

薫菖倶楽部(わらつとくらぶ)はシルバー大学院1期生の高月さんが、兵庫県農村ボランティアで宍粟市波賀町小野地区へ農作業に行ったのが縁で始まり、小野地区で有機農業をしている。

始めてから11年目を経過しているが、現在学院生3名、卒業生4名の7名で活動しており最近の活動を中心に報告する。私たちは都市の消費者であり、農業のことは殆ど知識もなく、小野地域の農家の方から色々と農作業を教えていただきながら、地域の皆様と農作業を共同で行なって交流を進めている。共同農作業の様子や地域のとの係わり、私達が有機栽培をしている「稲・大豆・菜種・里芋・蕎麦等」の農作業を紹介する。

## 7-25 ジージ・バーバ農業の実践

(2012年12月発表)

発表者 5期生 村尾 三樹雄

米つくろう会は、シルバーカレッジ(KSC)のグループ学習チームとして結成し、休耕田を復活させて、有機米を作りながら、稲作の伝来から農政まで広く・浅く学習した。

そして、KSC卒業後もSGSで学びながら、お米の需要と水田の拡大に繋がることを提言・実行することを目的として活動を継続している。特に、実践活動をできるだけ長く継続することを重視し、①無理せずマイペースで農作業を楽しむ ②安全で美味しいお米や野菜を子や孫に食べさせる ③出費に見合う収穫が得られる ④新会員を募り高齢化を防ぐ ことに注力したが、年々、会員が減少し高齢化が進み、存続を危ぶんでいた。

しかし KSC 卒業後6年目の今年、新会員に恵まれ、無理することなく十分な収穫が得られるようになった。SGS卒業に際し、この6年間の実践活動の状況を報告する。

## 7-26 ひょうご安心ブランド農産物の販売戦略に関する提案

(2012年12月発表)

発表者 9期生 高橋 昇二

大学院にて食品の安全性を学び、減農薬に人生をかける農家の現実を知るにつけ、何とか応援したいと考え、15カ所以上を現地訪問調査した結果、

- ・農薬や化学肥料の功罪
- ・農業者と消費者の交流不足
- ・問題を認識して改革を指向する農業者の存在 等が判った。

これまでの農業者、JA、行政による営農から脱皮して、新経営者の参入を期待する提案内容であり、

- ① 意欲ある農家グループが大団結して、TV 広告できる規模の農産企業を設立する。