

田んぼは日本の宝物



お米は日本人の生きる糧

メダカのがっこう

特集

学校の“安全給食”は こうして実現した！

東京都武蔵野市・千葉県いすみ市を訪ねて

第

68

号

2018年12月15日
発行



メダカのがっこう
3つの宣言

私たちは、田んぼから瑞穂の国日本の
自然再生をします。

私たちは、米中心の一汁一菜で
日本人の心身を健康にし、食料自給力をつけています。

私たちは、命を大切にする農家と手をつなぎ、生きる環境と安全な食料に困らない
日本を次世代に残せるような先祖になります。

今こそ “子供の食” を真剣に考えたい
カメラ：根本伸一

学校の“安全給食”は こうして実現した！

特集

東京都武蔵野市・千葉県いすみ市を訪ねて

中村陽子

武蔵野市の場合 一小学校から始まって全市へ

40年前、全国に先駆けて、武蔵野市の境南小学校で始まった安全給食ですが、現在はその特色が引き継がれ、武蔵野市の全市で実施されています。

食材は、低農薬・無農薬・有機肥料栽培の米と野菜、非遺伝子組み換えの飼料で育てた鶏卵、日本の海水を濃縮し平釜で煮詰めた海塩、有機国産丸大豆と自家製国産米麹と伯方の塩で醸造した無添加の味噌、国産丸大豆と国産小麦と自然塩で自然醸造した無添加の醤油、無農薬の米と富士山の水で作った無添加の酢、米と糀だけで醸造した無添加のみりん、鹿児島県種子島のさとうきび100%の洗双糖、武蔵野の地粉うどん、国産小麦で作った麺類という徹底ぶり。献立はお米中心、出汁は化学調味料を使わず、昆布、鰹節、鶏がら、豚がらで取り、ハンバーグや春巻きなども加工品を使わず、すべて手作りしています。

原料を選定する際に、残留農薬検査や遺伝子組み換え定性検査も行っていますが、2011年3月の原発事故以降は、ゲルマニウム半導体検出器で放射性物質検査も追加されました。

これだけのレベルは、食の大切さを分かっている家庭でも維持するのは難しいことです。

これを単独で給食を作っている4校に広げるだけでなく、8校分作っている給食センターでも実現できていることは偉業だと思います。そこで、後に続いた人たちの参考にできたらと思い、インタビューを申し込んだところ、武蔵野市の給食に40年近く関わっている高木完治栄養士にお話を伺うことができました。

Q：武蔵野市ではどうして安全給食が出来たのでしょうか？



武蔵野市は「もともと自然環境への意識は高かった」と高木完治さん

武蔵野市は長い間、革新市政であったことも影響していたと思います。40年以上前から自然環境への意識は高く、合成洗剤の追放運動も盛んでした。学校給食では、世田谷区の大平農園に、給食センターにも野菜を納入できそうな地方の生産者を紹介していただきました。その後、無農薬・有機野菜を作りたいという市内農家さんも加わりました。さらに、自然食販売業者からの購入も可能になり、徐々に量や種類が広がってきました。

給食費は東京都でトップレベルだと思いますが、高いという声はありません。実際のところ低学年260円/1食～中学生340円/1食で、最も安い自治体と比べても50円/1食前後の違いしかありません。

Q：この40年でどんな問題が起り、それをどうやって乗り越えてきたのでしょうか？

①1995年のO-157事件から衛生管理やトレセバリティーが厳しくなり、有機野菜の特徴である泥つき野菜を洗ってから調理室へ入れることになり、下洗い場を設置しました。

②狂牛病事件以降は、牛肉を使わないメニューになりました。

③中国産餃子事件以降は、中国食材の使用をやめました。

④ミートホープの牛肉偽装事件が起きた時には、すでに加工品を使っていなかったので問題ありませんでした。

⑤冷害の年、お米価格が高騰した時にも、すでに契約農家から同じ価格で仕入れることができました。

⑥食物アレルギーの事件以降は、アレルギー対応食であるため、メニューの変更ができなくなりました。

Q：その他に内部で努力していることがあつたら教えてください。

①無農薬のお米の価格の問題ですが、農家から市販では700～1000円/kgのお米を、給食用に400～500円/kgで出していたのでおり、それでも予算より高いため、他の食材に加工品を使わないということで節約しています。

②また泥つき野菜の使用や、加工品を使わないすべて手作りの給食は、調理師の仕事量が他の職場と比べては多くなり



栄養士と調理師が学級を回って児童の意識を高める

ますが、それが武藏野市の給食の良き伝統を守るために必要なことなので、初めから調理師さんに理解（覚悟？）してもらっています。

③この理解を深めるため、1年に2回は農家と栽培計画会議で意思疎通を密にし、1年に1回以上は、栄養士と調理師全員で数日かけて8～9軒の農家の現場を見に行く研修をしています。

④また、子どもたちへの思いを育てるため、120学級すべてに栄養士と調理師が順次訪問し、顔を見せたり、声を聴いています。こうして「自分の子どもならどっちを食べさせれる？」の意識を育成しています。

Q：国策との違いで大変だったことはどんなことですか？

1985年文部科学省が「学校給食業務の運営の合理化」を求める通達を出しました。安上がりの給食への転換です。センター方式、パートタイム化、民間委託が推進されました。2000年に米への助成金が廃止されました。2001年からの小泉政権下、調理の民間委託が推進されました。

武藏野市の給食に携わる人たちは、この流れに抵抗し、日本一の給食にしようと努力し、食材だけでなく、強化陶磁器食器を導入したり、食べ残しを減らす研究をしたりしました。全国で民間委託が進む中、2010年、武藏野市の給食事業は、市が100%出資の財団（一般財団法人武藏野市給食・食育振興財団）になりました。これを機に、武藏野市学校給食の指針として、食材の詳細な基準も作成しました。それまでは個人の裁量の部分がありましたが、これ以降全体が同じ方向になりました。これで武藏野市の安全給食は守られただけでなく全市のものとなったのです。

■メダカのがっこの感想と提案

現在、給食の民間委託率は全国で46%ですが、関東一円では90%以上です。これらの企業のHPを覗くと、安全の項には、食材について無農薬とか有機栽培とか非遺伝子組み換えとかの記述はなく、殺菌、抗菌、滅菌の徹底ぶりが記されています。子どもたちの身体づくりより、とにかく事故を起こさないようにとの保身であることが分かります。

それに引き替え、武藏野市の給食は「子どもたちに食を選ぶ力をつけること、農薬や添加物は予防原則に従って回避する」と子どもへの愛に満ちています。私も武藏野市在住ですが、最近まで、始めた方の努力や大きく育ててくださった方たちのご苦労を知りませんでした。自戒を込めて、この給食を守り育てるのは、給食の恩恵を受けている市民の意識だと思います。

メダカのがっこには、「命を優先する農家と手をつなぎ、生きる環境と安全な食料に困らない日本を次世代に残せるような先祖になります」という目標がありますが、もし子どもたちに安全給食を残せたら、それこそ立派なご先祖様だと思います。武藏野市以外の方たちは、ぜひ自分の町や市の給食を変えましょう！メダカのがっこもがんばります。

いすみ市の場合 有機米給食は市長のトップダウンから

保護者や栄養士主導で始まった武藏野市の安全給食とは違い、市長主導で始まつたいすみ市の有機米給食は、人材に恵まれて軌道に乗りました。これは行政主導の良いケースだと思い、お話を伺ってきました。

■豊岡市のコウノトリを手本に

いすみ市の有機稲作は、太田市長がコウノトリで有名な兵庫県豊岡市を視察し、2012年2月に豊岡市の中貝市長の講演を開催したところから始まりました。90%が田んぼであるいすみ市もコウノトリの里を目指そうとしたのです。そのためにはコウノトリの餌場として田んぼを生物多様性にしなくてはならず、自然と共生する里づくり協議会がトップダウンで作られました。

この協議会の農業部会の中心的存在である矢澤喜久雄さんと、いすみ市農林課の鈴田晋さんにお話を伺いました。矢澤さんは農事組合法人みねやの里の代表理事をされています。

彼は、「いすみ市は、コウノトリを観光資源にして成功した豊岡市を単にまねるという発想ではだめだ」と思っています。



当プロジェクト推進役の鈴田晋さん（左）と矢澤喜久雄さん（右）



田んぼ体験も食への関心を高める効果=いすみ市の小学生

したが、無農薬栽培を広げる活路に悩んでいました。しかも、2013年初年度の無農薬栽培は草が予想をはるかに超え、惨憺たる結果に終わりました。

■有機稻作の技術的指導

これを打開したのがこのプロジェクトの担当になったいすみ市の鮫田さんです。彼は有機稻作の技術的指導を民間稻作研究所の稻葉先生にお願いし、2014年から3年間の研修を開催しました。1年目に稻葉方式の有機稻作技術、秋起こし2回、2回代搔き、深水管理で草を抑えることに成功し、6~7俵/反の収穫がありました。「田植え後1回も田んぼに入らなくてもいい」というのも農家にとって魅力でした。2年目からはさらにいすみ市に合った方法が指導されました。

初年度の有機米の収穫量は4トンばかりでしたので、農業部会で「子どもたちの給食に使うのがいい」という意見が出て、太田市長のOKがすぐ出ました。これは、10小学校と3中学校の1か月分のごはんになりました。保護者からの評判もよく、面積も増え、2016年は16トン、2017年からは全量やることになりました。

この間、お米の行先について、市の方では少しでも高く売

る意見もありましたが、少しばかり環境ブランド米にするより、子どもたちに食べてもらう方が正解で、農家のやる気につながりました。

■市の職員が農家と一緒に

買い上げ価格は20000円/60kg(1俵)で世間の有機米より安いですが、それよりも少ない給食費との差は行政が負担することになりました。

いすみ市は、有機米給食で全国的に注目されることになりました。矢澤さんは、「これは鮫田さんがいたからできた。彼は生産者と一緒にになって必要なことを考えて実行する希少な職員だ」と言います。鮫田さんの経歴は異色です。彼は、東京でサラリーマンをしていましたが、いすみ市の海に時々サーフィンに来ているうちに、海の近くに住みたくなって移住しました。市役所の職員に応募し、外から来たからこそいすみ市の良さがよくわかっている人間だとアピールして運よく採用されたそうです。

有機農業、有機米給食、添加物、遺伝子組み換え飼料や食品などの意識については、市役所も市民もまだまだ関心が低いのが現状です。しかし、有機農家が学校給食に有機野菜を使って欲しいと申し出があったり、小松菜、ニンジン、食用ナバナの有機栽培も指導者を入れて開始し12月から給食に入れます。栄養士や調理師さんの自発性もこれから徐々に出てくると思います。

彼は小学校の総合学習の時間に、生きものいっぱいの田んぼとそこでとれたお米のお話を昨年だけで30回もしているそうです。子どもは親の意識を変える力があると彼は言います。課題は山積していても、今やることはただ一つ、有機米給食、安全給食の実体を作り上げていくこと、子どもたちの心身を作る安全な給食を実現することに力を注ぐことだと彼は言います。

●時代の最先端を行く ニューヨーク・レポート ①

各国の大統領も訪れるレストランでぬか床に遭遇！

ニューヨークから電車で30分程の郊外に、有機農業と一体化したレストランBlue Hillがあります。各国の大統領や国王も訪れるこのレストランの主役は、食と環境の大切さを訴える『第三の皿(Third Plate)』の著者で、レストランのオーナー兼シェフのダン・バー氏。

フードロス削減を考え、手

に入る食材を無駄なく調理し、廃棄物は隣接している農地の肥料にするなど、日本でもこのようなレストランが増えたらいいのにな、と思う仕組みがたくさんです。

「この花も、茎も食べれるの?」「お肉はほんの少しでほとんどは野菜の料理。それが本来の人の食事のスタイル」など、出てくる料理一つ

一つにメッセージが込められています。そしてコースの途中の一皿に運ばれて来たのはなんと「ぬか床」！ キュウリが麦ぬかにお洒落に浸かって運ばれてきました。日本の発

酵食がいかに注目されているかが分かります。「日本とアメリカがよい関係になっていたらいいな」と、この一皿からしみじみと感じたのでした。（中村美月）



ニューヨークでぬか漬けのキュウリが！



2018年メタ"力"のがっこう交流会



農家さんと会員が一堂に会した2018年メタ"力"のがっこう交流会

11月23日、東京都武蔵野市の武蔵野スイングホールで2018年メタ"力"のがっこう交流会が開かれました。すっきりとした秋晴れの中、お米の収穫を終えた農家さんとメタ"力"のがっこう会員が一堂に集まり、この1年を振り返る和やかな会となりました。

中村理事長の一年間の活動報告は、種子法廃止後の現況や、学校の安全給食の事例として、40年前に始めた武蔵野市や千葉県いすみ市、さらには安全給食を徹底して継続している麦っ子畠保育園との出会いが語られました。

続くドキュメンタリー映画『蘇れ生命の力～小児科医 真弓定夫』の上映では、薬を使わない小児科医真弓定夫先生の「病気を治しているのは医者ではない。自然治癒力だ」という強い信念を貫く姿に参加者たちは圧倒されました。

農家さんを囲んでのパネルディスカッションでは、この映画の感想や今年のお米作りなどについて伺いました。

—映画についての感想は？



自分も体験している。きれいな小砂利

椿 任功さん 真弓先生は臨死体験をしていて、この世だけで命が終わるのではないと言っているが、実は

の川の中が風呂のように気持ち良くて360度回りが見えた。長い人生の中ではいろいろな体験をする。水口 博さん 共存について考えさせられた。自分で生きる力、自然治癒力をつけなければならない。何もしなくとも自然の力は素晴らしいのは感じている。人間もそれに学べば幸せにな

れるのではないか。

佐々木治巳さん 野生の動物と人間はやはり違うと思うのでそこは真弓先生に単純には賛成できないが、先生の自然界への洞察力には感心した。



中村直巳さん 自分の子供が映画に出てくる麦っ子保育園の子供たちと同じくらいの年齢だけれども、あんなに元気じゃないかもしれない。理想はわかるけれどもなかなか現実では難しい。人間の利益のために化学肥料や農薬を与えるのは良くないのを感じながら見ていた。

—地域での有機のひろがりについて

椿 任功さん 慶應幼稚舎の子供たちの田んぼ体験が14年続いている。今年は稲刈りに父兄も含め150人が参加してくれたが、子供たちの数より父兄の数が多い。父兄の関心が高いのはいいことで、親がその気にならなければ子供の食事は変わらない。

水口 博さん 子供たちに安く、安全に届けようという運動は広まっている。市の予算の関係などで前に進まない。三桜屋という食に関心の高いスーパーががんばって有機食品の無料配布やバザーなどで無農薬のものは美味しいんだという運動をしている。

佐々木治巳さん 佐渡では有機の気運

はまだ足りていないと感じる。

中村直巳さん 郡山市では有機認証機関を作つて有機農業には力を入れている。でも、近所は見渡す限り田んぼの田園地帯なのに有機はうちだけで、ひろがっていないのが現状。

—今年のお米収穫について

椿 任功さん 千葉では今年は高温障害が起こった。粒がらが厚く実が小さいわゆるくず米が多い。味はまあいいけれども収穫は周囲では2割減。うち2割まではいかなかったけれどもやはり減った。



水口 博さん 栃木では心配した高温障害も出ず、食味も良く、収量もあって地域全体でも豊作の年になった。4年目に入った自然栽培の田んぼも地力が落ちているかと心配だったが一反あたり8俵とれて光沢も粒張りも良かった。自然栽培といつてもほつたらかじじゃなくて肥毒を抜いたり、水管理は大変なんですよ。



佐々木治巳さん 台風21号で塩害を受けた。ほどよい潮風は良い方向にはたらくが、今回まだ成長の途中だった時に潮風があたりすぎて葉が茶色くなり光合成ができず、成長が止まってしまった。佐渡全体で収量が落ち込んでみな元気がない。自分は美味しい食べてもらうことを喜んで、来年にむかいたい。

中村直巳さん 水がほしい時に水不足で7~8月中旬まで田んぼ脇のU字溝に水が流れていなかった。晴れてほしい稲刈り時期には雨つきで天候は本当に難しいし、その分自然の力の大きさを感じた年だった。

自給自足
くらぶ



寒仕込み 味噌と醤油

日本人は他の菌が動かない冬の寒さを利用して味噌や醤油を仕込んできました。メダカのがっこうでも以下の教室を行います、是非ご参加下さい。

■わらの自然発酵熱で釀した米糀を使った味噌作り教室

千葉県香取市・椿農場 1/20 (日)



椿さんのお宅の庭先で作業をします。椿さんのご長男勉さんと奥様カツ子さんも作業を手伝ってくださいます



左
下
田んぼ紙芝居は行儀よく座つて見ようね
でつかいおむすび握つちゃうぞ!



かわいい小さな手で、しっかりとおむすびの形をむすんでいました。テーブルに並べたお代わり用のおむすびは作るより早く消えていきます。

小さいのですが、「10個食べたよ～」とニコニコ顔の女の子にはほんとにびっくり！

食後は、大阪の日曜大工クラブの皆さんご提供の、心のこもった数々のおもちゃに興味津々。特に結構難しい木製のパズルに最後まで挑戦する児童に、感心しました。

大槌保育園は津波に合い、天井近くまで浸水されたのですが、全員児童は無事避難して事なきを得たのです。その園舎も修復なって保育が再開されていました。ちょうど伺ったその日、地域の方々による人形劇が

催されて、園児たちは興味深く大人

8回目 東北支援米届けてきました。

11月4日から6日にかけて、恒例となった東北支援米を岩手県田老町と大槌町に届けてきました。東日本大震災から7年経った田老町の町は、高台に真新しい住宅街ができ、その一角に田老保育園が平成29年に建てられました。

「今年も来ましたよ～」と入っていくと、60名の園児たちが一斉に駆け寄ってくる元気。そのもの。今回は中村理事長が都合で参加できず、高橋スタッフがその名代として活動してくれました。

田んぼ紙芝居では熱心な質疑応答(?)が続き、おむすび教室では

の演じる劇に吸い寄せられるように見入っていました。地域の人々に見守られている園児たちは幸せそのものの感を深く受けたのでした。

今回も、メダカのがっこうお米くらぶの皆さんや、佐渡米オーナーの皆さんからのご提供、そして水口農場、椿農場からのご提供もあって、無事新米を届けることができました。大阪の皆さん共々、ご協力ありがとうございました。

(ねもと記)



あいうえおかから始めようかな



うれしい！ おむすびコロコロだ！



どうぶつパズル、むずかしいな～

椿さんの米糀づくりは、蒸したお米に麹菌をふりかけ、ハウスの稻わらのお布団の中に布で包んで挟み込み、自然発酵熟だけで作ります。それだけでも3日かかりますが、米麹を作つておいてくれるので、教室では大豆を煮てつぶして塩を混ぜて味噌玉にする工程と一緒にやります。

■2泊3日、米糀から作る味噌作り合宿 麹を作るところから参加してみたい方におすすめです！

栃木県大田原市・水口農場 1/25(金)～27日(日)

水口さんのお米で糀を作るところから始めます。1日目は米を蒸して麹付

け、以後3日間に3～4回切返し、3日目に出来上がった米糀と塩を混ぜ、そこに蒸して潰した大豆を合わせて味噌玉にし、それぞれの樽に仕込みます。大豆は水口さんの有機大豆、塩は大島の阪本さんの「フラー・オブ・オーシャン」を使い、参加者全員分の味噌を皆で協力して作ります。空いている時間は大豆の選別等の農作業をお手伝いします。2泊3日を味噌作りだけに集中し、日常とは違う時間の流れで過ごすことで心身共に元気を回復できると思います。共同作業をする中で参加者同士の交流が深まるのが味噌作り合宿の魅力です。♪

■醤油搾り

あきる野市・近藤醸造店 3/8(金)～10(日)

1年間それぞれの醸造した醤油のもうみを持ち寄り、搾り師さんに搾っていただきます。糀の原料は皆同じですが、樽が置かれていた都道府県の気候、置き場所の日当たり、風通し、使



近藤醸造店敷地内の醤油搾り。毎年、場所を提供して下さる近藤社長に感謝です



庭先で麹を仕込む光景。ブルーシートの上で麹を広げ、塩切りをします

た塩によって、もうみの香りや色・味に違いがあり、情報交換の場となっています。搾り師さんはそれぞれの特徴を最大限に生かした美味しい醤油を搾って下さいます。持ち寄った焼き餅やゆでたてのうどんに搾りたての生醤油をかけていただくのも醤油搾りの楽しみのひとつです。



3日目に味噌玉を作つて樽に詰めます

田んぼの生きもの通信

調査・研究部門 市村直基

温暖化が進むと 桜が満開にならない!?

今の時期でも田んぼを歩いていると、タンポポが咲いているのを見かけます。寂しい冬の田の畦で可愛く咲いていますが、これは外来種のセイヨウタンポポ。冬も暖かければ在来種のタンポポも咲くのでしょうか？

日本の植物は、冬の寒さをある程度の期間体験しなければ花を咲かせない性質を持っている種が多く、在来のタンポポもこの性質を持っていました（ほかに昼間の長さも影響します）。桜も同じ性質を持っており、冬を経験しないと

多少の狂い咲きはあれど満開になりません。このまま温暖化がすすめば、春になっても桜が満開にならない地域が出てくるといわれています。



動物はどうでしょうか？ 冬でも暖かい日にはチョウが飛んでいるのを見かけます。地球が暖まれば、チョウはいつでも快適に過ごせるのでしょうか？ 冬に見るチョウはヒメアカタテハやキタテハといった成虫で冬を越えるチョウで、冬でも暖かければ花を探して飛んでいます。けれどアゲハチョウやモンシロチョウなどサナギで冬を越すものたちは、やはり一定期間の冬の寒さを体験しないとサナギから出てきません。春になつてもモンシロチョウがいない日が来るかもしれません。



カメは寒い日は動けず、じっと冬を耐えます。寒さで死んでしまうものもいます。寒さが和らぐことは良いことのように見えます。けれど温暖化は、カメにも深刻な問題を起こします。カメは地中に穴を掘り卵を産みますが、雄、雌の決定が孵化するまでの周囲の温度によって決まるのです。先に産まれ、より地下深くに埋まる卵は土が冷たいので雄に、地表近くで陽に暖められる場所の卵は雌になります。温暖化はカメたちの深刻な婿不足を引き起こす可能性

が高いのです（オーストラリアでは産まれてくるウミガメの99%が雌になっている地域があります）。



私たちは暖かいほうが過ごしやすく感じますが、長い歴史の中でこの環境に適応してきた生きものはこの環境でないと子孫を残す事はできなのです。恐らくヒトにも影響はあるのではないでしょうか？ 寒さは身にしますが、これ以上、温暖化が進まず、冬はいつまでも寒いままでいてほしいなと思います。



冬のタンポポ



モンシロチョウの越冬蛹

お知らせコーナー

2019年もNPO法人メダカのがっこうは、自給自足を目指して様々な教室を開催します。特に冬の間は味噌や醤油の仕込みがあります。今を逃すと来年まで出来ない仕事になります。是非、ご体験ください。

1~2月のイベント

■命の味噌汁 & おむすび教室

1月16日（水）、2月27日（水）

「味噌汁は飲む点滴」4つの出汁（昆布・鰹節・椎茸・野菜）の味噌汁と、土鍋で炊いた玄米と五分づきのごはんで、ふわっとカチッしたおむすびの結び方を伝授します。米と味噌が最も力がある液体を造ります。

■味噌作り教室・椿農場

1月20日（日）

■2泊3日、糀からつくる

味噌教室・水口農場

1月25日（金）～27日（日）



2泊3日の水口農場の味噌づくり体験

■第8回田の草フォーラム in 東京

2月2日（土）～3日（日）

除草剤を使わない農家が一番困るのが

田の草の繁茂です。農薬は使わないでほしいけれど、農家に苦労を掛けたくないという思いで14年前に始めました。有機栽培や自然栽培の田んぼの達人が全国から集合します。

■醤油作り説明会

2月6日（水）～11日（月）



山梨での醤油搾り現場

■卵・乳製品・小麦粉フリーの

お菓子教室（予定）

2月13日（水）

田んぼカフェのシェフ、村樺美千代が教える希少な教室です。すべてオーガニックの原料で美味しいお菓子を作ります。

■黒焼き実践教室

2月19日（火）

若杉ばあちゃんからお墨付きを頂いた中村美月が、黒焼き玄米茶の炒り方のキモを伝授します。一度体験して努力すれば作れることを知っておくことが重要と考えます。同時にマコモ茶の炒り方と煎じ方、梅干しの黒焼きの作り方も紹介します。

■にんじん掘り・水口農場

2月24日（日）

※年間スケジュール表は、次回の機関誌と一緒に発送します。この間のイベントは、HPのショップでチェックするか、お電話でお問い合わせください。

活動をご支援ください。

■年会費

正会員 個人 一口 10,000円（内 3,000円寄付）

法人 一口 100,000円（内 30,000円寄付）

一般会員 一口 5,000円（内 3,000円寄付）

■寄付 随意

■振込先 ゆうちょ銀行 10120-74357401

みずほ銀行 西荻窪支店 普通2158356

■口座名 特定非営利活動法人 メダカのがっこう



編集後記

ここ毎年1回訪れる東北の田老町や大槌町の街は、少しづつ変貌を遂げています。広い敷地にあった仮設住宅が姿を消したり、新しい道路ができたりと、復興の兆しが見え始めています。しかし、大槌町で聞いた話では、「海が戻っていない。いつもこの時期採れるアワビやサザエが全くダメ。海藻が陸地からの砂塵や埃でやられ、育っていないからね」という。確かに山が削られ、道路や堤防が築かれて陸地は姿を変えているけど、その影響が海に及んでいるようです。

そんな中、以前あった赤ちょうちんの店が一軒もなくなっていたけど、このほど工事だらけの一角に、漁師が獲れ立ての魚を料理してくれるお店ができたのです。店主は「地元で採れるアワビを出すまで頑張る」と意気盛ん。埃の舞う復興の街に開かれたオアシスに地元民は足繁く通いだした。こんなところに復興の足音が聞こえてくるようだ。（ねもと）

機関誌内の
全ての
お問い合わせ・お申込みは
下の連絡先まで
ご連絡ください。



2018年12月15日発行
機関誌「メダカのがっこう」第68号

発行人 中村陽子

編集責任 根本伸一

DTP 相良孝道

事務局 市村直基

印刷 (株)プリントパック

〒180-0003

東京都武蔵野市吉祥寺南町5-11-2

TEL: 0422-70-6647

FAX: 0422-70-6648

E-mail: npomedaka@yahoo.co.jp

HP: http://www.npomedaka.net/