



No.74
2021.02

メダカのがっこう

元気な子が育つ
全国マップ[®]

種子を守ってくれている自治体、GMO(遺伝子組み換え作物や商品)を作らない宣言をしている農場がある自治体、有機米給食100%の自治体、一部からでも安全な給食を始めた自治体などを紹介します！



今年のメダカのがっこうは
"タネからはじまる"が
テーマの1年です。

2018年に種子法廃止後、種子条例が作られた県		
(施行順)		
1 兵庫県	8 宮城県	20 広島県
2 新潟県	9 岐阜県	15 茨城県
3 埼玉県	10 鳥取県	16 石川県
4 山形県	11 長野県	17 鹿児島県
5 富山県	12 宮城県	18 群馬県
6 福井県	13 栃木県	19 三重県
7 北海道	14 熊本県	21 千葉県

種子条例制定の準備中の県		
その内、2021年中に成立予定の県		
22 徳島県		
23 島根県		
24 岩手県		

種子法とは
日本の主要農作物である米・麦・大豆の優良な種子の生産と供給を都道府県に義務付けた法律。2018年に廃止された。
種子条例とは
種子法廃止後、公共の種子生産の継続を必要だと感じた道県が、独自に作った条例。国の方針交付税で賄われている。



今や、市から町から村から、食の安全を守る時代です。グローバルからローカルへ、元気な子どもを育てるため自然環境と安全な食糧のある自治体に移住するのもあり、住んでいる街が好きならそこを良くするために自治体の議員や長に働きかけるのもあります。そこで今回は、種子を守つくれている自治体、GMO（遺伝子組み換え作物や商品）を作らない宣言をしている農場がある自治体、有機米給食100%の自治体、一部からでも安全な給食を始めた自治体などで、全国マップを作つてみました。



今や、市から町から村から、食の安全を守る時代です。グローバルからローカルへ、元気な子どもを育てるため自然環境と安全な食糧のある自治体に移住するのもあり、住んでいる街が好きならそこを良くするために自治体の議員や長に働きかけるのもあります。そこで今回は、種子を守つくれている自治体、GMO（遺伝子組み換え作物や商品）を作らない宣言をしている農場がある自治体、有機米給食100%の自治体、一部からでも安全な給食を始めた自治体などで、全国マップを作つてみました。

安全給食、有機給食実施と努力中の自治体実践紹介

千葉県いすみ市

市長主導で始まつた有機農業だったが、子どもたちに食べてもらいたいとする生産農家の声から、4年で100%有機米給食実現した。この有機稻作を支えたのが民間稻作研究所の技術。2020年には有機野菜7品目も給食に加わり、進化中である。

千葉県木更津市

いすみ市の後に続くと、有機米生産を可能にした有機栽培技術を導入。有機米の生産量は2020年11%だが、2026年には100%まで増やしていく計画である。

東京都品川区

カリスマ栄養士の頑張りと大地を守る会で始め、納入業者の既得権を奪わず地元の八百屋を通すという画期的な品川方式を考案。

愛媛県今治市

地産地消から始まつた学校給食だが、1988年に食と農のまちづくり条例が制定され、遺伝子組み換え作物の生産禁止や有機農業の拡大が加わった。1999年からは100%特別栽培米に切り替え、パンや豆腐は地元産の小麦や大豆となり、調味料も可能なものから今治産に切り替えた。

長野県上田市

元上田市教育長の大塚貢氏が無農薬の米飯和食給食を

- GMOフリーゾーン宣言農地10,000ha以上
- GMOフリーゾーン宣言農地1,000ha以上
- GMOフリーゾーン宣言農地100ha以上
- GMOフリーゾーン宣言農地10ha以上
- GMOフリーゾーン宣言農地1ha以上

GMOフリーゾーン宣言農地とは

遺伝子組み換え作物を栽培しないという宣言をしている守られる農地。農地では間もなく栽培が始まるゲノム編集作物を作ることが出来ません。

2018年の統計では、北海道から沖縄までの都道府県で約10万ヘクタール。個人としては、13,000人が宣言しています。



結構あちこちの自治体で始まっているんだね!



GMOを規制する条例がある自治体

新潟県
今治市
広島県
熊本県

ジーンバンクがある自治体
広島県

長野県池田町・松川村

共通の給食センターで、池田町産無農薬有機栽培米を給食に提供している。

始める。現在でも低農薬、無添加、出汁とりなど給食を地元産の米や野菜を50%近く使って提供している。

長野県松川町

自然農法センターの技術指導を受け、お米・じゃがいも・ニンジン・ネギ・タマネギの5品目を栽培し、給食へ提供している。

愛知県東郷町

2019年から有機野菜を使った給食を提供。有機野菜の費用は公費で負担。地元の米粉のうどんなど、アレルギーを気にしないで食べられるにこに給食である。給食センター方式で作っている。

石川県羽咋市

自然栽培の米、野菜を作られた完全オーガニック給食を実施。学力テストでは石川県トップ。全国でもトップクラス。生徒の学力が軒並みアップしているそうだ。

兵庫県宍粟市

市民が有機農作物を求める意識が高いので、市として有機農業への転換を図っている。給食無償化を実現している。無償化は有機給食への重要なステップである。

兵庫県山都町

日本有数の有機農業の町。学校給食にも有機作物が提供されている。

宮崎県綾町

有機農業の発祥の町。学校給食にも100%綾有機米が提供されている。

タネと巡る、実践教室



冬 醤油仕込み

3/27 (土)

長野県の大日方醸造さんに、水口農場の自然栽培の大豆と小麦を送って麹を付けていただきます。その出来上がりの日にメダカのがっこうの車で運んできたら、仕込みます。



稻刈り体験

6 (日)

農場でカマでの稻刈りを少しと、子たちをコンバインに乗せてくれます。稻が刈られる先に、カエルやバッタ飛び出しますよ。

春 春の野草摘み

4/3 (土)

何十年も農薬を使っていない農場に春の野草を摘みに行きます。フキノトウ、ハコベ、ヨモギ、ツクシ、ノカンゾウ、ノビル、セリ、タンポポ 春はデトックスの草がいっぱい。

春 春の野草料理教室

4/5 (月)

冬眠から覚めたクマが最初にフキノトウでデトックスするように、私たちも冬に体にため込んだものを出しましょう！

春 種フェス

4/11 (日)

タネをテーマに、出店、映画、お料理、種取り名人のお話など楽しい企画を考え中です。

春 田植え

5/23 (日)

水口農場の農薬を使ったことがない田んぼで子どもたちを泥んこ怪獣に！

春 梅干し作り教室

6/6 (日) 6/7 (月) 6/9 (水)

6/10 (木) 6/12 (土)

梅干しは三毒消す！最高の梅と塩だけで最高の梅干しを作りましょう！

春 佐渡田の草取りツアー(予定)

6/19 (土) 6/20 (日)

夏 夏の野草摘み

7/10 (土)

夏に出てきた癖の少ない野草たちを摘みましょう。イノコヅチ、イヌビユ、クワ、ノカンゾウのつぼみ、ツユクサ・・・ちょうど青菜の端境期に当たります。

地球の恵み
でお腹いっぱい！

夏 夏の野草料理教室

7/12 (月)

夏の野草はすべての内臓に強く働きます。肝臓、腎臓、肺の機能を強くし、造血や利尿や呼吸を深くします。野草には旬しかありません。少々頂くだけで充分です。

自給自足くらぶの1年

お米は稻のタネ、大豆も小麦もタネ、菜種油は菜種のタネを搾ったもの、野草料理の野草は自分で種を播いて増える、梅干しは梅の実、そういえば、昔から人はタネのおかげで生きている

今年のメダカのがっこうは“タネからはじまる”がテーマの1年です。

日々の生活に活かす 先人の知恵を学ぶ 年間教室

黒焼き実践教室

3/3(水)5/7(金)6/4(金)9/9(木)11/11(木)
モミ付き玄米を土鍋で3時間、黒焼き玄米茶の作り方をお伝えします。

梅干しの黒焼き教室

2/24(水)

若杉ばあちゃんから起死回生の妙薬として伝授された梅干しの黒焼き、24時間かかるので、仕込み方と出来がりを見ていただきます。焼き方のコツもお伝えします。希望があれば開きます。

いざという時の食養と手当法

春: 4/4(日) 夏: 7/11(日)

秋: 10/3(日) 冬: 12/5(日)

医者のいない島でのコミュニティー生活でみんなの病気を治せる方法を知っていることの必要性を痛感してマクロビや手技や大極拳を身に着けた大友映男氏が講師です。

玄米土鍋炊きと みそ汁教室

4/22(木)5/27(木)6/24(木)7/22(木)
9/24(金)10/28(木)11/25(木)

玄米がふっくら白く炊ける土鍋での炊き方をお伝えします。日本人の健康の元であるミネラルいっぱいの味噌汁も作れるようになります!

村樺美千代の お菓子作り教室

4/8(木)7/8(木)11/4(木)

卵も砂糖も乳製品も小麦粉も使わないので、ふっくら美味しい米粉のケーキの作り方を教えてくれます。メダカのがっこうの農家の米粉とオーガニックの原料で本当に安心です。

健康ぬか床教室

5/21(金)7/16(金)9/17(金)

ぬか漬けは日本人の乳酸菌、腸活に最も適しています。ぬか床で働く菌の性質を知ってコントロールする方法をお伝えします。今年から一番弟子の中村あさかさんが講師です。出来上がり1kg容器で冷蔵庫に入れるタイプなので、都会暮らしに便利です。

炭の勉強会

2/18(木)4/15(木)6/17(木)8/19(木)
10/14(木)12/15(木)

炭の魅力に取りつかれた炭女こと、田中優子さんの教室です。毎回よく考えられた研修内容でとても人気です。デトックスの炭のケーキが3時のおやつタイムに出ます。

いかすハンド天国 石川恵理手作り教室

1/14(木)葉ニンニク教室
1/25(月)ポン酢づくり教室
2/16(火)味噌づくり教室
3/16(火)手づくりおでん種
4/12(月)出汁とり教室
6/28(月)手づくりちりめん山椒教室
9/27(月)手づくり柚子胡椒教室

手作り大好きで、いつも考えて工夫している石川恵理さんの教室です。

タイコウさん軽節の話と いつものだし粉簡単料理教室

3/25(木)

本枯れ節の日本の最後の目利きである稻葉社長の下で目利きの修行中の大塚麻衣子さん(メダカのがっこうの元スタッフ)が、出汁の話と簡単な料理を紹介してくれます。

ケーキと映画の会

2/1(月)3/1(月)4/1(木)5/6(木)6/1(火)7/1(木)
8/2(月)9/1(水)10/1(金)11/1(月)12/1(水)

今年のテーマはタネなので、たねの不思議や、タネのことがもっと良くわかる映画を観ようと思っています。ご希望をお聞かせください。

おいしいVeganワークショップ

3/18(木)6/30(水)8/6(金)
10/6(水)11/18(木)12/3(金)

Veganレストラン星の王子さまの店長をしていた中村あさかさんのVegan料理やVeganスイーツの教室です。オシャレな仕上がりも学びになります。

タネのカルタづくり

今年1年かけて、タネのカルタを作ろうと思います。タネのことを知ってびっくりしたこと、みんなに教えることなど、あつたら言葉にして、教えてください。例えば~
「お米って稻のタネだよ、気づいてた?」
「種取りはあちゃん仕事 孫のため」
「先人が残してくれた在来種」
なんて、私が作るとちょっと押しつけがましくなるので皆さん感じが良いのを考えしてくださいね。募集します。

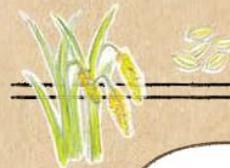
タネの
こと
を
知
る
よ
う
!

イベント・教室へのお申し込み

お申込みはメダカのがっこホームページの
参加者募集からお願いします。

お問い合わせは、メダカのがっこ事務局までメール、電話、FAXでお願いします。
日程を変更したり、中止したりすることがありますので、お確かめください。

ホームページ: <http://npomedaka.net/access/inquiry>
メール: info@npomedaka.net TEL: 0422-70-6647 FAX: 0422-70-6648



冬 醤油搾り

3/5(金)~3/15(月)

同時に午後に醤油説明会を行います。一人では作れないのが醤油です。昔の村仕事のように皆で協力して1日かけて搾ります。翌日の人のために片付けて帰ります。醤油を造ってみたい方は、見学とこの醤油造りの原点を知るDVDをお見せします。

冬 にんじん堀り

2/28(日)

水口農場の畑のにんじんが、どれほどおいしいかご存じですよね!掘って掘って持ち帰りの袋に詰めた後は、オール有機野菜のおいしいお昼を頂きます。

みそ
だくさん
漬け
秋
9/2
水口
ども
が選

冬 麹から作る味噌づくり合宿

2/13(土)14(日)1泊2日

場所: 水口農場

例年は3泊4日ですが、今年は短縮して行います。米糀の天地返し、大豆蒸し、大豆漬し、2日目には塩と合わせて味噌玉づくり、樽仕込み、一通り体験できます。1年分の我が家味噌を仕込みましょう!

冬

冬 たくあん漬け教室

12/12(日)

水口農場 たくあん用大根を干して、無農薬のすりたてのぬかと塩と昆布と唐辛子と柿の皮だけで漬けます。たくあんの乳酸菌は植物性乳酸菌で、タブな奴なので、腸まで届きます。日本人のヨーグルトですよ。



秋 秋のマコモタケ料理教室

9/29(水)

マコモタケの旬はこの時だけ。美味しい料理してたっぷり食べましょう!



秋

9/2

水口
ども
が選

陽子さんの 知恵袋

大地を救い続ける 日本の草と土壤菌 それを支える気候風土

今恐れられている新型コロナですが、日本にはもつと恐ろしいことがありました。広島や長崎に落とされた原爆です。しかし次の春にはハハコグサやヨメナなど41種類の草が生え、人々に生きる希望を与えました。今も恐ろしいことは続いています。日本は単位面積あたりに撒かれている農薬の量は世界で一位か2位です。しかし日本は砂漠化することなく、多種多様な草が隙間なく生えてきます。そして、多種多様な草の根っこは多種多様な菌の住処となっています。1年に数ヶ月ですが水が張られる田んぼも、何千年お米を作り続けているのに、砂漠化もせず、農薬汚染を軽減する役目をしています。救ってくれているのは草と土壤菌たち、それを支える日本の気候風土です。私には神様の表れに思えます。

日本が世界に誇る 高機能食品は、味噌

爆心地に近いところで被爆しても、原爆症を発症しない日本人がいました。有名なところでは秋月辰一郎医師とその病院の看護師たちです。彼らはワカメの味噌汁と玄米を食べていました。他にも床下の梅干しと味噌だけを食べて93歳まで元気で生きた人もいます。後

そこで元気に生きるために結論です。
土壤菌や腸内細菌のことを考えると、農薬や化学薬品は入れないこと、すでに汚染しているときは炭⁽¹⁾でデトックスすること
味噌を摂ること
ぬか漬けなど植物性乳酸菌や少々の海藻を摂ること
海のバランスでミネラルが入ったよい塩を使うこと

ほどこれは広島大学の渡邊敦光教授が研究し、味噌を摂ることで腸内での新しい細胞の再生能力がアップすることが分かりました。死ぬ細胞よりも新たに生まれる健康な細胞の方が多ければ、病気は発症しないのです。彼は味噌こそ世界に誇る高機能食品だと言っています。

失人の体験の中にある 生きていく答えは

何を言いたいのかというと、この体験の中に新型コロナであろうがなかろうが、放射能だろうが農薬だろうが、相手は変われど受けるのは私たちの身体、答えは同じで、先人の体験の中に生きていくための答えがすでにあります。ということです。大地の土壤菌たち、人間の腸内細菌たちの働く環境を整えればいいということです。土壤菌の生きる環境は土、草、水ですが、ここに炭を加えたいと思います。私は本当に生きたいと思います。

自慢ではありませんが、日本の気候や大地はかなり恵まれており、日本人の遺伝子と伝統食と醸造・発酵・塩蔵文化はかなり優れています。迷うことはありません。日本人が乗り越えてきた歴史の中に、すでに答えがあるのです。それは草や菌を殺すこととは正反対の世界です。温故知新で行きましょう！

(1) 炭には残留農薬、化学薬品、重金属、悪玉菌などの有害物質を吸着して排出することが期待できます。

元気に生きるまとめ

- 農薬や化学薬品はいれないこと
- すでに汚染されている場合は、炭でデトックスすること
- 味噌を摂ること
- ぬか漬けなど植物性乳酸菌や少々の海藻を摂ること
- 海のバランスでミネラルが入ったよい塩を使うこと

一つ知つておいたほうが良いことは、それに使う塩のこと。土も発酵食品もどんな種類の菌が繁殖するかは、ミネラルバランスで決まります。

例えば塩化ナトリウムがほとんどの塩（1kg 60円）で作ると、多くのミネラルが海のバランスで入っている塩（1kg 2000円～3000円）で作ると、活躍する菌の数や種類が全く変わってきます。良い塩には良い菌を元にする神様が宿っています。健康な血液の原料となる味噌や漬物はどの塩で作ればよいかおわかりですよね。

立ち上がる雑草

結城 一雄

採集し得られた雑草たち

ハハコグサ / オニタビラコ / ハルノゲシ / トキンソウ / ヒメムカシヨモギ / アレチノギク / ヨメナ / タンポポ / シロバナタンポポ / ヨモギ / ノアザミ / チチコグサ / ノジシャ / ソクズ / アカネ / ヤエムグラ / ヤイトバナ / オオバコ / ヘラオオバコ / イヌノフグリ / オオイヌノフグリ / タチイノフグリ / サギゴケ / カワジサ / イヌホウズキ / タウバナ (トウバナ?) キランソウ / カキドウシ / オドリコソウ / キュウリグサ / コナスピ / ヤブニンジン / チドメグサ / ノチドメ / マツヨイグサ / オオマツヨイグサ / スミレ / エビヅル / トウダイグサ / ゲンノショウコ

(昭和21年「採集と飼育」より抜粋)



広島の焼野が原は、原子砂漠と言われていますが、その原子砂漠に今や数々の雑草が雄雄しく立上っています。閃光一瞬、広島の人達が被ったごとく、彼ら雑草の大半は死滅したものと思われていました。当時の強烈なウラニウムの放射は、広島に70年間生物を住まわしめぬだろうとさえ言わっていましたが、広島復活の先駆は、実際にナズナ、ウマゴヤシなどの雑草たちによつてなされたのです。爆心地の湖畔から広島城跡一帯のかれらの繁茂は驚くほどです。緑に飢えた砂漠の人々のオアシスとなっているのです。スクスクと何物にもひるまない逞しいかれらの成長は、戦の疲れから抜けきらない人達への無言の教示とも言えましょう。

原子砂漠に生じた雑草の原野に、かれらを訪ねてみたいと思います。爆心地より広島城跡を経て泉低にいたる経路(爆心地より1500m圏内)において採集し得たものは次のよう�습니다。



2020年度産の お米づくりはどうでしたか?

父が亡くなつてもうすぐ5年になりますが、自分のやり方が確立してきていたと感じています。これまで夏はキュウリ栽培や野菜栽培にも追われていたけれども今年はそれをやめてほぼ米作りに集中した。田んぼに足を運ぶ回数が格段に増えたので水、草、稻の様子に気付くことも多く、その結果美味しい米ができたと思います。田んぼも増やしたいです。

草には苦労されましたね

うちの田んぼは冬に白鳥のために水をはるのでクログワイの大好きな環境で、夏にはクログワイがいっぱい出でてしまいます。

白鳥は畠もはじって壊してしまって「ゴールデンウイーク」中はユンボとオペレーター2人に来てもらつての大修理でした。でも白鳥は母と地域の人たちの友だちなのでしょうがないですね。



花まる農家の今

花まる農家
中村直己さん
にインタビューしました



コロナの影響は?

業務用で使ってもらっていた米がストップして150袋(30kg入り)が返却されてしまいました。なんとか別の売り先を見つけましたが値段は下がってしまったので売り上げは減りました。いろいろ心配ですがうちちは昨年と同じやり方で今年もやつてみようと思っています。

文:大沢佳子



私たち
命を優先する農家と手を結び
生きる環境と安全な食糧に困らない
日本を次世代に残せるような
先祖になります。



活動へのご支援

年会費

正会員 個人:一口10,000円 法人:一口100,000円

一般会員 一口5,000円

- 1) 会員の皆様にはメダカのがっこくの機関誌をお送りし、交流会への参加のご案内や田んぼ体験行事、自給自足くらぶ各種教室への参加のご案内等をお送りいたします。
- 2) 正会員、法人会員になっていただいた場合は、毎年3月に開催される定例総会での議決権をもつことができます。
- 3) 正会員、一般会員は、自給自足くらぶの各種教室参や講演会などに会員価格でご参加いただけます。

寄付

随意

※ 2019年6月10日をもって、認定期間が終了したことに伴い、寄付に対する税制優遇措置が無くなりました。

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 メダカのがっこく

お申し込み、お問い合わせ

特定非営利活動法人 メダカのがっこく

〒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 info@npomedaka.net

Webサイト



<http://npomedaka.net>

Twitter



<https://twitter.com/npomedaka>

YouTube



<https://bit.ly/3apdorl>