

創刊号

月刊ふうど ニュース



有機野菜農家と消費者。新春「ふうど直売市」

ブログ：<http://foodoo.seesaa.net/>

1月4日、初売りの様子。この笑顔がふうどのチカラです。

写真提供 和歌山リビング新聞社

VEGETABLES



ORGANIC



定期直売市
17:30 ~

毎月第1、第3火曜

2月は 1日
15日

今の旬

販売予定 有機野菜

人参・大根・ごぼう・コカブ・里芋・小松菜・キク菜・チシャ菜・サンチュ・ほうれん草・サラダ菜・サラダ用キク菜・下仁田ネギ・九条ネギ・玉レタス・キャベツ・カリフラワー・ブロッコリー・温州みかん・ミズナ・チンゲンサイ・・・

ふうどの思い＝「永続」と「共生」の地域社会を

創刊号ですので、産消提携倶楽部ふうどに込めた思いを簡単に紹介します。

地球温暖化の影響はすでに世界各地で極端な気象災害となって現れており、食料生産に深刻な打撃を与えています。また世界人口の急増や行き過ぎた貿易自由化も食料需給を不安定にしています。一方、農薬や化学肥料を多投する近代農法は土壌や水質を汚染し生態系を傷つけています。

豊かな生態系は食料生産の根本前提であり、これを損なっては元も子もありません。私たちは、地球の環境がさらに悪化しても、将来の世代が永続的にこの大地で暮らしてゆけるよう、その生命を支える食料の生産基盤、健康な土や清浄な水、そして豊かな生態系を守り引き継ぐため、農薬や化学肥料に頼らない有機農業を強く支持します。

また、市場経済の暴走は貧困と格差を急速に広げ、過剰な競争が人々の関係を切り裂いています。アニメ「天空の城ラピュタ」のラス

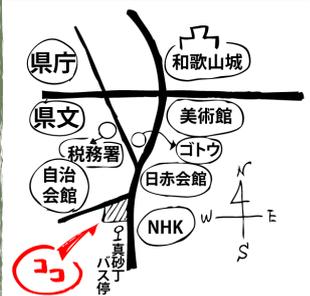
ト近く、ヒロインが「人は土から離れて生きてはゆけない」と話す印象的なシーンがありましたが、土から遠く遊離したマネーゲームの熱狂と虚飾の繁栄の足下で、私たちが暮らす社会は根底から解体し始めているのではないでしょうか。

私たちには人間らしい生き方を選ぶ権利があります。そのため、まず最も基本的な生存条件である食を仲立ちに、競争ではなく共生に基づく新たな人々の繋がりを紡ぎ上げたいと私たちは考えました。この土に根ざす新たな共同体はやがて、地域固有の文化や精神の復興にも繋がってゆくことでしょう。

長い道のりになりますが、そんな願いを込めて、私たちはこのグループを「ふうど」

(風土・FOOD) と名づけました。今回創刊したこのニュースはこれからの「ふうど」の歩みの里程標となります。

関心をお持ちになられた方は、ぜひこの希望に満ちた楽しい旅にご同行ください。



編集・発行

産消提携倶楽部
ふうど事務局

〒640-8269
和歌山市小松原通3-22

☎ 073-421-6545
FAX 073-432-3881
mail:woca@vaw.ne.jp



ふうど会議



1、ふうど規格（案）

（ふうどの直売会に出荷できる農産物の基準をきちんと定め、表示します）

★★★（三ツ星）＝有機JAS認定農産物

・登録認定機関による有機JAS認定を受けた生産者が認定圃場で収穫し有機の格付を行った農産物。ただし有機JASマーク表示は必ずしも求めない。

★★（二ツ星）＝有機JAS規格適合農産物

・事情（生産規模等）により登録認定機関による認定は受けていないが、有機JAS規格（第4条）に準拠して栽培及び収穫されたことが客観的に確認（栽培カルテを提出）できた農産物。

★（一ツ星）＝その他の農産物

・00（ゼロゼロ）栽培（栽培期間中節減対象農薬及び化学肥料不使用）であることが、特別栽培農産物認証制度等により客観的に確認できた農産物。

・有機JAS規格（第4条）に準拠すると農家が自認する農産物であって、★★であることがまだ客観的に確認されていない農産物。

・有機JAS規格に些細な点で適合しないが、最低限、化学農薬及び化学肥料不使用で栽培されたことが確認できる農産物。

※ふうどへ出荷できるのは、原則として★★★の農産物。

※★★★及び★★では、取り扱っていない農産物であって、運営委員会が特に認めた場合、★の農産物も出荷することができる。

※★★ランクに該当することの確認方法

・会員（生産農家を含む）による集団的な圃場巡回を行い、生産者より栽培方法等についての説明を受けて柔軟に判断する。有機JAS検査員又は判定員、認証委員、登録認定機関事務局等、有機JAS規格や認証基準について、一定の知識を有する者が同行することが望ましい。

2、出荷する農家の範囲

- ・現に有機農業に取り組んでおられること
- ・有機農産物のJAS規格について基本的な理解がある方であること
- ・イベントにも積極的に参加協力してくださる方であること
- ・直売会場から片道45分程度の範囲内に住居か圃場がある方であること

3、これからの活動の進め方

- ・会員と一見さんの取り扱い
（案）ちょっと有利な金券を発行
- ・直売市に来られない人向けに
（案）定価の野菜ボックスを用意
- ・事務局費用の捻出について
（案）売り上げから一定比率を拠出

4、その他（これからのイベントなど）

- ・～有機農業的暮らし方セミナー～ 連続交流学習会
第1回目「TPPって何？」 講師：宇田篤弘 紀ノ川農協組合長
2月19日（土）午後3時～5時（講義と質疑&討議）資料代200円
場所：和歌山市NPOボランティアサロン
※ご都合のつく方は、終了後の懇親会へもぜひご参加ください。（参加費別）

- ・「リビング和歌山」紙面連動直売市
毎月第3土曜に開催されている、「わぁっと手作り市場」に出店します
2月19日（土）時間：午前10:00～午後2:00
場所（ブースの位置）未定
※有機農産物の直売と焼き芋などを予定しています。また、「リビング和歌山」掲載記事に、この日のみ利用可能なクーポンを発行する予定です。
・秋ごろ…「未来の食卓」上映会＋有機農産物収穫祭！（未定）

まず最初にこれを試していただきたい理由があります。

まず、「健康な土」で育ったお野菜の味を知るためです。そして、夏にはよく食べるサラダも、寒い冬になるとなかなか食べる気が起こりません。ですが、「新鮮な生野菜」には、大切な栄養素であるビタミンやミネラルのほか、みそや納豆などの発酵食品に含まれている「生きるために欠かせない

【酵素】」が、たっぷりと含まれていて、その働きたるや、それはそれは絶大なのです！・・・ということで、創刊号では、とにかくふうどのお野菜を「生」で食べることをお勧めすることに留め、次号から、もうひと手間かけた美味しいレシピをご紹介します。どうぞご期待ください！

カラダよろこぶレシピ（その1）

素顔のまま

用意するもの

- ・新鮮な野菜（大根、カブ、人参等の根菜類やキクナ、ミズナ、ほうれん草等の葉）
- ・（お好みで）岩塩やオリーブオイル、自家製マヨネーズ、醤油など

作り方

「そのまま」＝ふうどで買ってきたお野菜を洗い、食べやすいサイズに切り（葉物などはちぎって）そのままいただきます。お好みで岩塩や自家製のマヨネーズやドレッシングを添えて。



「焼くだけ」＝根菜類は、きれいに洗って皮ごと食べやすいサイズに切り、フライパンや網でグリルします。お好みの焼き加減で、まずは、何も付けずに焼き立ての味を楽しみます。お好みで、岩塩やコショウをちょっとかけたり、オリーブオイルや醤油を垂らしてもOK。

