

農を基にした自然循環型地域社会づくり 有用微生物応用研究会 聴講

第十一回 自然農法・EM 技術交流会京都大会
「農を基にした自然循環型地域社会づくり」
日時：06 年 2 月 19 日(日)
場所：国立京都国際会館

環境問題、食の問題が取り沙汰されて数十年が経ちましたが、近年トリインフルエンザや米国における狂牛病騒動など混乱の様相を呈しています。これらの問題を根本的に解決するには、「大量生産、大量消費、大量廃棄」の生活スタイルを改め、自然に即した生活スタイルを確立していく必要があります。

自然の循環系は豊かな恵みをもたらしますが、それを支えているのは微生物です。

私たちは微生物の働きを活用した EM 技術を導入し、自然農法の普及、環境浄化運動を積極的に推し進めています。

南知多町の事例発表
南知多町は、愛知県知多半島の先端に位置し、

豊かな海の恵みを受けながら発展してきた町で、古くから伝統ある文化が栄えてきました。

近年は、地域産業の衰退・若い家族層の流出・高齢化等による急速な過疎化、またそれに伴う後継者不足からなる田畑の遊休地化も町の元気を失わせている要因となっています。

こうした中、農を基に自然循環型の活力あるふるさと創生を目指し活動している「NPO 南知多

環境浄化とふるさと創生の会」の取り組み事例を発表されました。

南知多町の事例発表をベースに、市民と行政が連携して推進している様々な活動を報告しつつ、循環型地域社会づくりに向けた課題や提案等について議論を展開された。

総括は、比嘉昭夫有用微生物応用研究会 会長 農学部教授がなされた。日本の食の自給率は 40%、一方遊休田畑は 8.2% になっている。

まちおこしのリーダーは、トップのリーダーシップにかかっている。実行しやすい仕組みを作ら

ナノハナ 四季彩

菜の花(なののはな)
アブラナ属、古いラテン名で「キャベツ」の意。
「和名」：菜の花(なののはな)
「科名」：あぶらな科
「別名」：油菜、花菜、菜種(あぶらな、はなな、なたね)などあるが
"野菜(菜っ葉)の花"という意味から「菜の花」になったといわれている。
3月7日の誕生花：花言葉は「豊かさ、財産」です。千葉県の花でもあります。「菜の花や 月は東に 日は西に」 蕪村 写真は「守山市なぎさ公園」で撮った「菜の花」で「カンザキハナナ」です。



甘辛チャンネル

なければならぬ。農業も安全・快適・低コストで高品質でなければならぬ。それを技術的にサポートする一つが EM です。 S・O

交番が街に設置されたのは随分昔(明治 28 年)だと聞いています。他の国の人々にとって日本独自の街の守り番はとても興味深く見学に来た国もあるとか。

昔は駐在所に家族も住んで居り、ちょっとしたサロンだった。おまわりさんは町の

人々にも親しくちよつとした悩み事など相談して、また尊敬(こわくない)出来る存在だった。然し我が街にも駐在所、派出所、ポリボックス、交番等々と呼ばれているが、おまわりさん(警官)は殆ど留守。必ず「現在巡回中・何かあれば 番に連絡を」と書いてある。

今、学校の保護者同志、携帯電話に不審者、或いは事故発生時にメールが入る様になっている。市でも登録すれば情報が入るシステムを導入。

でも交番に助けを求めても留守だったらどうするの？ 建物だけが留守番している。早く世界にほこれる、街の交番(KOBAN)になって欲しい。N・Y

白菜の中国風酢漬け

材料

白菜の軸

300g

赤唐辛子

小1本は種を

除き、小口切り

シヨウガ

2分の1かけ

調味料

砂糖大匙 3

酢大匙 4
塩小匙 1
ごま油大匙 1



白菜の軸は 5mm x 5cm 長さの棒状にきります。鍋に調味料と唐辛子を入れて煮立て、熱いうちに白菜にかけます。

シヨウガの千切りを加え、2、3時間以上置いて、味をなじませる。M・K

編集後記

2月は逃げる、3月は去る。1月は行くに続きよく言われる言葉ですが、このところ、建物偽装事件・ライブドア事件・偽メール騒動・冬季オリンピックも閉幕し、本当に忙しいですね。また、この間、まざまざと見せ付けられた栄光と挫折... 限りある一日一日を後悔の無いように送りたいものです。

S・N