

# たねまき新聞

452-0802 愛知県名古屋市西区比良 2-120 tel:052-501-0251 fax:052-503-0967  
nsc@athena.ocn.jp http://www.nagoyaseikatsuclub.com

2017年12月  
18号

名古屋生活クラブ



## 特集 日本漁業の危機(前篇) & お魚アンケート

日本は世界第6位の広大な排他的経済水域を持ち、その水域に世界三大漁場の1つである北西太平洋海域が含まれている。その日本近海ではいま、魚がどんどん減っている。その大きな原因は乱獲だと言われている。国内水産物の漁獲量は2016年で431万2千トン。20年前と比べて4割。高度化した漁業技術で長年獲り続けた結果、多くの魚がいま、日本近海では枯渇の危機にある。また「日本は漁業後進国」とも言われ、日本の水産業は衰退産業と位置付けられている。こうした厳しい状況の名古屋生活クラブともつきあいのある水産加工メーカーは苦勞、工夫をして会員さんに商品を提案している。

この特集でこれからの日本の漁業・水産加工の危機に対してどうして行くべきなのか考えるきっかけにしたいと思います。お魚アンケートにご協力よろしくお願ひします！！



### 島香友一さん



丸友しまが専務  
元システムエンジニア  
スパルタ父である社長にーから魚を覚える。フェイスブック、ブログが趣味。夢は、魚をもっと食べてもらえるように「魚のさばき方教室」で全国を回ること。

### 持続可能な水産

温暖化の影響なのか、ここ数年、日本各地の漁港で水揚げ減少の話が弊社にも届いてきております。この状況は岩手県も例外ではありません。

先日の地元紙(岩手日報2月14日付け)に掲載されたように、昨年2016年の水揚げは記録のある1994年以降で、東日本大震災で大打撃を受けた11年(9万2561ト

ン)に次ぐ、9万6029トンと10万トン割れの水揚げとなりました。主力魚種のするめいか、秋鮭、サンマなどが総じて不調に終わりました。この為、鮮魚出荷の他に加工にするので水産加工は大打撃となっています。

弊社でもこういった環境下において、「持続可能な水産を維持していくにはどのようにして行ったらよいのか?」という事に考えさせられます。原因としては、稚魚放流の減少や海水温の上昇、推定資源量の低下など、複合的な要素が多く含まれ、魚屋がどうか出来る範囲を逸脱しております。ただ、弊社としては、少ない中でも、より多くの水揚げがある魚種での各種商材の開発などを行いながら、臨機応変に対応していく他ないのではないかと考えております。

丸友しまが 島香友一

# 丸友しまか訪問記

名古屋生活クラブのスタッフはみな丸友しまかの魚のファンである、そう勝手にここで断言します。「しまかさんの魚はおいしい」社内ではいまでは語られることのないぐらい当たり前になっています。しかし、丸友しまかの商品のおいしさの説明をきちんとできる人はいない。「なぜかおいしい」それが丸友しまかの商品なのです。魚の目利きが素晴らしい、宮古の海がいい、鮮度がいい、加工における様々な工夫…たぶんそういうことだろうと。

5月27日スタッフ一行7名は2014年以来2年ぶりに訪問しました。その時の模様をお伝えします。



## 丸友しまかと宮古の海(宮古湾)

丸友しまかの特徴はまず立地にある。工場は宮古湾にそそぐ閉伊川の川沿いにある。ホームグラウンドは宮古港。国の景勝地にも指定されている浄土ヶ浜を有する宮古湾。湾口は約4km、湾の奥行きは10km。白い流紋岩と松の緑、海の群青とのコントラストが美しい。浄土ヶ浜の地名の由来は「さながら極楽浄土のごとし」と江戸時代の有名な人が感嘆したことから名付けられたという。沖では黒潮と親潮が出会い、海岸は絶壁の河岸段丘とリアス式海岸の境目でもある。

### 登場人物

#### 島香尚さん



丸友しまか代表  
元は大型運搬船の船乗り。家族との時間を大切にするため独立。奥さんと二人三脚で経営。丸友の友は独立時に多くの友に助けもらったことを忘れなため。

#### 吉田さん



丸友しまかの工場長。趣味はバイク、釣り。いまや現場を仕切る最も衛生管理にうるさい男。  
友一さんのスカウトで丸友しまかにやってきた。入社して8~10年。もともと冷凍加工業で働いていた。実家は煮干屋。友一さん曰く「オレがいなくても少なくとも回るけど、工場長がいなくなると回らなくなる」

## 丸友しまかの「カキフライ」のおいしさの秘密

●「今まで食べた中でしまかさんのカキフライが一番美味しい。三重、広島、私が作った手づくりカキフライよりも」とのスタッフ談(笑)

友一さん「本当に手作りなんですよ。たいていのところは一度さっと茹でてから衣を付けてカキフライを作るんです。そうすると水っぽさが出てしまう。うちの場合は生のままパン粉に付けています。漁協と契約していて、漁師が朝剥いたものをその日の12時くらいまでに持ってきます。それからカキフライを作るので新鮮なんです。その後冷凍することでカキは旨みが出る。それも関係しているかもしれません」

尚さん「やっぱりカキもその土地土地で味が違うんです。よく生食用のカキは鮮度がいいってイメージ持っているけど、48時間殺菌とかして時間経過してるから鮮度が悪いとは言わないけど、風味がなくなってる場合が多い。宮古のカキは浜から剥いて持ってきたものを、ただ水でざっと洗って袋詰めして出すだけ。生食用なら鮮度がいいからって生食用をカキフライにしても美味しいとはかぎらない」



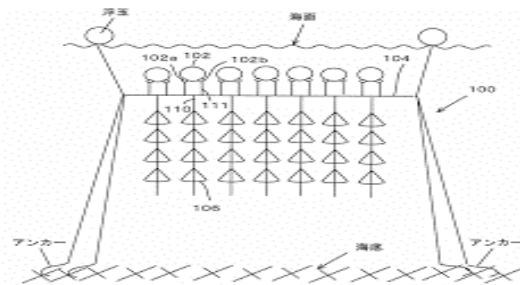


## ●「そうなんです。生食用だから絶対そっちの方が鮮度がいいって思っていました」

尚さん「他のところはみんなイカダでカキ養殖しているけど、宮古湾は北を向いて水がどんどん入ってきて、波が荒くイカダがもたない。ロープの両サイドに浮き玉をつけて吊るす垂下式<sup>(注1)</sup>です。」

宮古湾のように自然環境の厳しい荒波で育つ牡蠣は、大粒でありながら、身が締り甘みのある風味豊かな牡蠣に育つと言われている。

(注1) 延縄垂下式養殖: 海に浮かべた樽浮(プラスチックや木など)の両端をロープで連結し、ロープに牡蠣を連ねたものを垂らす。風浪の強い湾口や外洋で用いられる方法。



## 宮古の水産資源枯渇の現状

マダラは港別で日本一の漁獲量を誇る宮古港だが…

「海がうちらでは分からない状況になっている」と吉田工場長

「ホッキは1年に1,2回しか解禁日がない。獲れなくなった」

「前だったら今の時期だったら、こういう魚が揚がって、相場もこうだろうと分かったんだけど」

「魚が減っているのと同じ魚種で揃えるのがむずかしくなってる」

吉田工場長「2年前から何が獲れるか分からなくなった。獲

れないはずのシラスがバカみたいに獲れたり、獲れてたものが獲れなくなったり。津波の影響なのか？今年はどうにかスルメイカが獲れてくれればいいけど…」

尚さん「オレは巻き網<sup>(注2)</sup>が一番いかんと思ってる。震災後、漁師さんも少なくなったのも原因の一つではあるが…水産加工会社としての我々も、あるもの(魚)でどうにか考えていかなければいけない」

(注2) 巻き網: 魚群の周りを網でぐるりと囲み、一網打尽にして獲る漁法。一度に獲れる量が圧倒的に多く効率の良い漁法で、管理方法を誤ると魚資源を極端に減らしてしまう。日本の魚が減った主な理由に巻き網漁法があげられることもある。

## 魚離れ・潰れていく魚屋

尚さん「今の若いお母さんたちって特に魚の料理できないんじゃないですか？分かんないんだよね。昔はいろんなところに魚屋さんがあって、切ってるのを見ることもできたけど、宮古でもそうなんですけど魚屋がどんどん潰れていくご時世、見る機会がないから、どういうふうにしたらいいのか分かんないと思うんですよ」

友一さん「オレだって魚切れなかったですから。もともとシステムエンジニアをやって、ある日おやじに帰ってこい！と言われ、30歳で帰ろうと思っていたのに、28歳で帰ってきて。そっからですよ。魚覚えて、切り方覚えて。魚知らない、魚切れない、目利きできないスタッフでしたから」

友一さんの夢は、魚をもっと食べてもらえるように「魚のさばき方教室」で全国を回ること。そして、食事の後、飲みに行った席でしみじみと「もう1回名古屋だな～。もう1回名古屋に行って会員さんと話してみたいな～、いつか…」と友一さんは言った。覚えてるかどうか分かりませんが(笑)

こうした友一さんの活動が日本の水産や漁業を守ることに繋がっていくのではないかと思います。



「オレ、魚の工場って魚臭くって、もっと汚いのをイメージしてたんだけど、あんなにピッカピカでピックルした。子どもにもあんなところの魚を食べさせたいと思った…」(スタッフの清光)



↑しまかのおいしさの秘密の一つでもある、マイナス40℃まで急速冷凍する冷凍庫

## 対談 丸友しまか×名古屋生活クラブ

～簡単・便利な商品or本当のおいしさ？～



丸友しまか訪問の際、事務所で話し合う様子

**尚さん**「うちの商品、揚げてある方がいいっていう方と手間をかけずにコストを上げない方がいいという方がいます。加工した方がいいのか、より早く新鮮なものをそのままお届けした方が良いのか悩みどころ。」

**友一さん**「名古屋生活クラブさんはどう考えて会員さんに向けて発信していくんですか？」

**尚さん**「うちは揚げない方が楽なんです。タレを付けるのか付けないのか？タレを付ければ当然コスト高くなる」

**友一さん**「名古屋と岩手では味も違うので、そこは名古屋さんにレシピ預けて。そうすれば常時、家であるものでこうすればできますよ！って言えるしうちは楽」

**伊澤(名古屋生活クラブ代表)**「今日ずっと話し聞いてきて、どういう魚を、どういうふうに会員さんに伝えたいのか、すごい考えてしまう。鰯をアジフライまで加工するのか、あるいは、おいしさにこだわるのか？逆にしまかさんから意見を聴きたい。いろんな自然食品の宅配会社と付き合ったり、他の水産会社の流れ見てきていると思うので…」

**友一さん**「他の宅配会社はもう『時短』ですよ。『レンチン』とかです。大きなところはそういう路線です。もちろん中には電子レンジダメっていうところもありますけど」

**伊澤**「うちはレンチンOKですよ。レンチンで毒性が上がるとい報告がない以上はうちはOK。毒性が上がるとい論文が出てきたらそこで検討しますが、そうじゃないかぎり

うちは科学的な根拠をもとに判断するという考えでやっています。放射能についてもそう。だから1ベクレル以下じゃなければいけないなんて思わない」

**尚さん**「消費者の所得が減っている。共稼ぎも当たり前の時代ですから。やっぱりそうなれば帰ってきて家事もあるだろうし、そうすれば時短商品も必要かな。ただこっちとすれば揚げないですめばそれが一番いいんですが。まあうちはどっちでもできるんで…」

**尚さん**「揚げるにしろ、油使うと結構高い。1斗缶で8000円。平田産

業さんの。遺伝子組み換えでないもの。かといって家庭でその油で揚げるのかっていうと必ずしもそうでない。通常の油で揚げる方も多くいると思う」

**伊澤**「会員さんは作ってる人がどういう商品を届けたいとか、こっちの方がおいしいんだよとか、そういう思いも。うちの社員がチラシを作ってるけど、友一さんがどう思ってるか、絶対美味しいよ！とかそういうふうに誘導。多分そっちの方がいいんだよね」

**友一さん**「そしたら揚げない方がいいに決まっています」  
**吉田工場長**「いま獲れない魚、地方でも1匹、2匹しか獲れない、市場に出回らない魚が少しずつブームになっている。みなさんそういうところに食いついて。でも食べ方とかいろいろ考えれば、ファッションもそうですけど年代でぐるぐるする。食文化も行きつくところまで行ったらまた戻るんじゃないかと。同じ原点まで。自分でもう一回作ってっていうのを、僕は期待してるんですけどね」

**伊澤**「消費者が知らないことが多い。だからプロとしてこういうふうにカキフライしたらおいしいんだよとか。そういうことがないから『時短』に走ってしまうのでは？友一さんがそういう情報を一筆書いてくれたら、本当の美味しさが分かれば手間暇かける人もいると思う。美味しさって大事なポイントじゃないかと思うんです

カタログ「たねまき」では11月4週より『楽はや』コーナーを設けています。『楽はや』コーナーは野菜などを入れるだけ、火を通すだけの名古屋生活クラブオススメの簡単調理商品です。名古屋生活クラブは、もともと手間はかかるが本当にいい商品を提案するという方針でやってきましたが、『楽はや』のような商品も、手間はかかるが本当にいい商品も、どちらも大切にしていきます。



# 石川の漁業をとりまく問題

近年、水産資源の減少が止まらず、それは私たちの住む石川県でも大きな問題です。

昔は金沢港の競り場のあっちからこっちまで通路も通れないくらいたくさんの魚が並んでいたそうです。私はその頃を知りませんが、昔を知る金沢港にずっといる人たちは、今とは様子の違う賑やかだった金沢港の様子を懐かしそうに教えてください。

スルメイカの日本三大漁港である能登半島の小木港にはイカ釣り船がたくさん所属し、日本海を北上したり南下したりするスルメイカを追いかけているのですが、そのスルメイカも不漁です。原因のひとつは、北朝鮮の乱獲だと考えられます。ここらへんでスルメイカのいちばんの好漁場である大和碓（ここは日本の排他的経済水域です）で日本のイカ釣り船が漁をしていると、小さな北朝鮮の木造船が何十隻と押し寄せてくるようになりました。北朝鮮の船は無灯火で危ないうえに、日本の船が灯をたいて一本釣りでスルメイカを獲っている真横で、網でごそとスルメイカを持っていってしまうそうです。日本側は北朝鮮船が転覆しないように周囲に放水し威嚇することしかできません。もうこれ以上のスルメイカの不漁が続けば、イカ釣りをやめるしかないというところまで漁師さんたちは追いつめられています。

スルメイカ、カツオ、サケなど例をあげればキリがないほど、近年不漁と言われる魚はたくさんあります。でも、港には少なくなったとはいえ、それなりにちゃんと魚は水揚げされています。しかし、その魚たちは、量の減少を補うほど決して高く取引されていません。漁師さんの収入は明らかに目減りしています。その原因のひとつは、若者の魚離れによる魚の値段の下落かもしれません。私たちの親世代は、魚をさばいて刺身にすることができる人が多かったでしょう。しかし、私たち世代では、魚はスーパーの解凍切身か加工品のほうが簡単、鮮魚なんてゴミは出るし臭いし面倒だし、まず第一どうしていいかわからないという人のほうが多いのが実情です。

そんな方たちにまず魚って美味しい！ちょっと手間はかかるけど、ヘルシーだしこの美味しさのためだったら、ちょっとした労力は惜しまないわ！と思ってもらうことが、私たち水産に関わる者たちの水産業界の未来を明るくする小さな小さな一歩なのではないでしょうか。

まずは、子供のときから美味しいお魚に親しむ。政府推奨のファストフィッシュ、それはそれでけっこう



タカシヨク 中尾浩子

私の願いは、子供がみんなお魚大好きになってくれることです。小さい時からお魚に親しみ、骨なしファストフィッシュがもてはやされる時代ですが、骨があっても上手にむしって食べられるよという子供が増えてくれること。愛情いっぱいのお魚料理で、子供さんにもお魚好きになってもらえますように。

ですが、「骨があったって僕ちゃんとお魚むしって食べられるよ」という子供が増えること。港で雑魚として扱われ、流通に乗

ってもあまり価値のつかない魚も、貴重な海からの贈り物として食糧として価値を見出してあげること。大きさが不揃いでも、自然のものとして受け入れ、料理の腕でカバーする。そして、それが最終的に漁師さんの収入を支える。

不漁で獲れないお魚があることは、それはそれで大変悲しいことですが、嘆いていても始まりません。大切なのは、今揚がっているお魚を、有り難くいただくこと。危険と隣り合わせでお魚を獲ってきてくれた漁師さんにちゃんと還元できること。逆に言えば、最近イワシばっかり揚がるわみたいなきときでも、イワシの可能性は無限です。刺身で、焼いて、煮て、フライで、かば焼きで、オープン料理で、いろんな食べ方で毎日でも食べられます。イワシでなくても、どんな雑魚でも、料理によって、美味しく変身させることができる。魚食は日本の素晴らしい文化です。

私たちは、皆さんが少しでもお魚好きになってくれるように、鮮度にこだわった美味しいお魚をお届けしていきます。どうか、皆さんの食卓に、お魚が並び日が、週に一日でも多く増えますように。

(有) タカシヨク 中尾浩子

## 参考 日本の漁業・水産の現状(その1)

### 1.日本の漁獲量減少の実態

ニシンに学ばなかった日本の漁業日本が漁獲の上限を決めている魚種は7種のみ。

**マイワシ、サンマ、マアジ、サバ類、スケソウダラ、スルメイカ、ズワイガニ**

ニシン漁は江戸期から戦後にかけて北海道を中心に一大産業。枯渇の背景は質より量を求める漁の形態や資源の回復力を過信して規制を設けずに漁をしたことがある。近年問題になっているクロマグロなどと同じしている。

#### <漁獲量が減少した主な魚種>

魚種	漁獲量は往時の1%以下に	日本漁業の歴史の中で獲れなくなった魚の代表例
太平洋クロマグロ	初期資源量のわずか2.6%	初期資源量の10%を切ると「資源崩壊」と定義される。マグロ資源回復は喫緊の課題
さんま	10年前の500分の1	今年の漁獲量は過去最低だった前年を下回る見通し。不良は3年連続過去最低
サバ	いま輸入がほとんど	昔からいいサバ獲りすぎで、日本近海では小さいものしか獲れなくなった
ホッケ	10万トンあった漁獲量は2015年には1万7000トンに減少	全国のホッケ漁師が直面している歴史的な不漁
スケソウダラ	1993年以降急減	1980~1992年は8~15万トンの範囲で増減していたが、2015年は5.4千トン
タチウオ	ピーク時の10分の1	1967年ピーク時には約6万8000トン記録していたが国内の漁獲量が2015年では7100トンにまで落ち込んだ。国内外の漁業者による乱獲が原因と言われる。
カツオ	ここ10年で半減	2005年に約40万トンあった漁獲量は2015年約25万トンまで減少

### 2.漁業先進国の資源管理の方法

どんどん魚が減って漁業が縮小しているような印象も受けますが、実は世界的に見ると漁業は成長産業である。漁業先進国では魚をたくさん獲るのではなく、獲り続けられるようにすることに重きをおいています。

#### ①乱獲を抑制するIQ(個別割り当て)方式

現在、経済的成功をしたノルウェーの漁業だが、かつて苦難の時代があった。60~70年代ニシンやタラを獲りつくし、年々魚の数は減り、漁師たちの生活は厳しい状況に追い込まれた。そこで政府や漁業販売組合などが中心となって大胆な改革が行われた。その中心が、IQ方式(個別割り当て)と呼ばれる漁獲管理のルール導入。1つの船が1年間で漁獲できる上限量が定められる。他の船と競争する必要がないので、グラム当たりの単価が安い稚魚は避け、脂の乗った大きな魚のみを漁獲するようになり、乱獲が抑制され、海の資源維持につながる。

#### ②漁獲証明書制度

EUの取り囲む監視システムの核である漁獲証明書制度。正規の漁業により獲られた魚介類であることを保証する証明書を発行、証明書がなければ取引できない。EUで取引をするすべての漁業者の義務になっている。世界的な課題となっているIUU漁船。IUUは違反・無報告・無規制を意味し、無許可操業、漁獲量の報告を怠る、禁漁水域・魚種の漁獲などを指す。

### 3. いまや漁業後進国と言われる日本

#### オリンピック方式の漁業を続ける日本

日本の水産業=オリンピック方式(早いもの勝ち方式)とよく言われる。漁の解禁と共に誰よりも早く見つけ、魚を獲る。市場価値が低い未成魚も魚を根こそぎ獲ってしまい、資源破壊につながっていく。長期的に見れば漁業を取り巻く誰にもメリットは生まれない。日本の管理の方法は漁業者に漁期・漁具などの取り決めをしてもらう「自主管理」。日本にも個別漁獲制限制度があるが魚の魚種も限られており、ノルウェーのように制度が厳格に運用されていない。

### 4.止まらない魚離れと水産関係の廃業

#### ①魚離れ

日本人の魚の消費量は世界一が続いているが1人当たりの肉の消費量が増える一方、魚介類は摂取量の減少が続いている。世界の消費はのびているのに、2001年をピークに減少。国内生産量はピークの4割以下に落ち込んでいる。魚離れに歯止めがかかっていない。

#### ②水産業の課題

かつては商店街の魚屋が販売の中心だった。魚屋は四季折々の多様な魚を柔軟に仕入れ、消費者もさまざまな魚を柔軟に料理できたことが漁業者を支えてきたとも言われる。スーパーでの販売が主流となったいまではスーパーがどういった魚をいくらで、どれくらい売れるかをあらかじめ決めてしまう。安さを追求し、魚売り場は客寄せのため魚売り場での利益はないという。流通はどういう魚を提案するのか、消費者も水産物の食べ方選び方を見直す時に来ている。



## 教員岡崎勝先生 の 隔月コラム

おかざき まさる

元名古屋市立小学校教員（定年後、非常勤講師） 『おそい・はやい・ひくい・たかい』 編集人、『ちいさい・おおきい・よわい・つよい』 編集委員、産業社会批判社・自由すば一つ研究所主宰、日進市男女 共同参画懇話会副委員長（03～07 年度）、日進市次世代育成支援計画策定 委員会委員（03～07 年） 著書『センセイは見た！ 教育改革の正体』（2015 青土社）他多数

<http://www.mb.ccnw.ne.jp/m-okaza/index2.html>

### オンラインゲームについて（その1）

みなさんは、親に「いつまでゲームをやっているの、もう勉強しなさい」とか、「食事の時は、スマホを使わないで」などと注意されることはありませんか。

今回はオンラインゲームについて書いてみます。

私は、ガラ携を使っているの、スマホを持っています。私はあまり気になりませんが、最近、地下鉄でもほとんどの大人達はスマホとにらめっこしています。そのスマホではゲームをやっている人がけっこう多くて、プヨプヨなんか夢中。あとは、ラインでのやりとり、フェイスブックやツイッター。それなりに車中、充実しているでしょう。

私は地下鉄やバスで座れば本を読むか眠ります。大人達は通勤中にヒマだから本を読んだり、スマホで時間つぶしをしているわけです。目が悪くなったり、疲れたりしませんか？と聞く人もいますが、なんでも熱中すれば疲れます。本だって、スマホだってそれは同じことです。

私の小さい頃から、いや、ひょっとしたらもっと昔から、大人は子どもの熱中することを「やめさせよう」とするものだと思います。もちろん、「子どものために」ですけど。

私の小さい頃は、メンコとかビー玉とか、カード集めとかを大人達は「いいかげんにしなさい！」と怒っていました。私は小学校の三年生から、トランプにはまり、一人遊びから、カードマジックなど夢中になっていました。学校から帰って、友だちと外遊びをした後は、夕食までずっとカードで遊んでいたものです。

子どものころはほとんど、熱中すると他のことが見えなくなります。これは、ゲームに限らず読書だって、大人の好きな勉強だって同じです。もし、君たちが「お母さん、勉強したいから、夕食はいらないよ」と言ったらどうするでしょうね。おそらく「いいですよ」とは言わないでしょうね。やはり身体を心配すると思います。

何かに熱中できることはとてもいいことです。でも、

それも限度があります。例えばゲームばかりやって、他のことが手につかなくなり身体や心を痛めることを「依存症」と言います。もちろん、依存症なんて簡単にはなるものではありません。でも、本当に依存症になったらこれは大変なことです。病院に行かなくてはなりませんし、簡単には治りません、これは知っておいてください。

でも、君たちがやっている程度では大丈夫でしょ。ただ、長時間やっていけば（何時間なんて基準はないのです）、確実に身体に影響は出ます。目が疲れ、視力は落ち、スマホ首になり頸椎を痛め、睡眠障害になったりします。運動不足になるかもしれませんし、学習時間が減れば成績は下がります。

一日は 24 時間しかありませんから、ゲームに費やす時間が増えれば当然、他のことをする時間がなくなります。一番よくないのは「睡眠時間」が減少することです。これは、生活全体に影響を受けますから、健康を害します。知っているでしょうが、眠っているときに身体は成長し体調を整えます。ですから、子どものころの睡眠不足が一番よくありません。

でも、これだけははっきりしています。よくないという基準や限度は人によっていろいろなのです。ただ、自分の限界や適度さを考えないままやっていると、どんなことでも悲惨な結果になります。音楽をイヤホーンで聴くことだって、長時間なら耳を痛めることがあります。本を読むことや学校の勉強だって同じで、やり過ぎれば、ストレスがたまる、目や首を痛める、色々あるでしょう。運動不足なのに食べ過ぎて肥満になるかもしれません。

ゲームは商売の商品ですから、たくさんもうけるために、みなさんに飽きられないように、あの手この手で「やめられない」ような工夫がしてあります。それをしっかりと見破って、自分にとって適度とは何かを考えて楽しむことが大事なのです。



## たねまきクラブイベントスケジュール

2018年1月13日(土)	子どもが自分で作るお弁当の日(半歩プロジェクト共同開催)
---------------	------------------------------

## イベントスケジュール

2018年2月24日(土)	大交流会 2018 1日目
---------------	---------------

2018年2月25日(日)	大交流会 2018 2日目
---------------	---------------

## 大交流会 2018 開催予告！～生産者・メーカーさん総勢63名がやってくる～

■日付：2018年2月24日・25日 場所：ウィルあいち

さまざまなメーカーの試食商品、楽しい企画、学べる企画など盛りだくさんの大イベント

### ★岡田早苗教授（東京農業大学）の講演会

「カイチュウ博士」藤田絃一郎先生、テレビや雑誌でもお馴染み「うんち博士」辨野義己先生と並び乳酸菌研究の三大権威の一人。木曾町地域資源研究所所長も務める中で独特の製法で味噌作りをしている小池粧店と知り合い、今回、小池粧店の唐沢さんから「名古屋生活クラブの会員さんが有益な情報が得られるまたとない機会です」と紹介いただきました。岡田教授は、碁石茶やすんき漬けなどに含まれる植物由来の乳酸菌を研究、1988年に「植物性乳酸菌」の言葉を初めて世間に広め話題の「植物性乳酸菌飲料」は岡田教授の指導の下で開発された商品です。まだ講演会の内容は決まっていますが、過去には「植物性乳酸菌の機能」、「わが国の伝統発酵食品と生息する乳酸菌の健康効果」といった講演テーマでお話されています。こんな話し聞きたい！などリクエストありましたらお伝えください。

その他

- ・エコネットみなまた（永野さん）
- ・りんごの三上勝さん：有機 JAS りんごの挑戦
- ・渡部和男先生のサイエンスカフェ

### ★もちより新年会

毎年大好評の立食パーティー

### ★生産者・メーカー（現時点）

《生産者》28人

今さん、三上さん、中村さん、宮崎さん（はらんなか）、みのふぁーむ、エルハート、渡邊健寛さん、高坂友三さん、金子智行さん、市川勝彦さん、板橋耕平さん、織座農園、伊藤温志さん、松永農園、どろんこ村、石川農園、島田農園、杉浦農園、黒田農園（知多の恵み）、わっぱ知多（島田さん）、丹羽真一郎さん、よしま農園さん、かえる農園、清水しいたけ園、鎌田友生さん、河合秀訓さん、水の子会、肥後あゆみの会

《加工メーカー》35人

しらたかノラの会、高橋徳治商店、日本エゴマの会・ふくしま、榊高木商店、ナチュラルド本舗、遠忠食品、中津ミート、水車むら、志太泉酒造、(株)片山、玉船商店、かもめ屋、金沢大地、タカシヨク、辻兼食品、みん・みんの会、飛水食品、トーカー、山織 天然屋、わっぱん、榊マルツネ、STA(りゅうさん)、角谷文治郎商店、齋藤コーヒー、四日市酪農、あらいぶキッチン、片上醤油、足立醸造、ハイネリー、神石高原、土佐佐賀産直出荷組合、秋川牧園、シャボン玉本舗、榊内田安喜商店

お子さん向けの企画もあります。ご家族でのご参加お待ちしております。  
詳細は今後配布するチラシをご覧ください。

