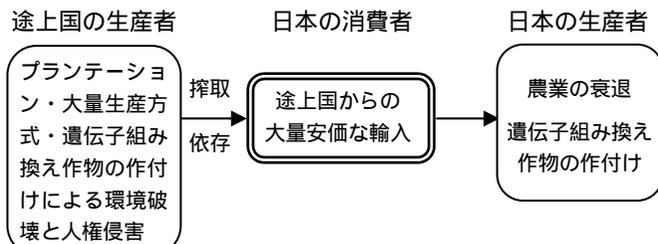


■ 持続可能な農業・林業・漁業って？

■ なぜ、持続可能な農林漁業が必要なの？

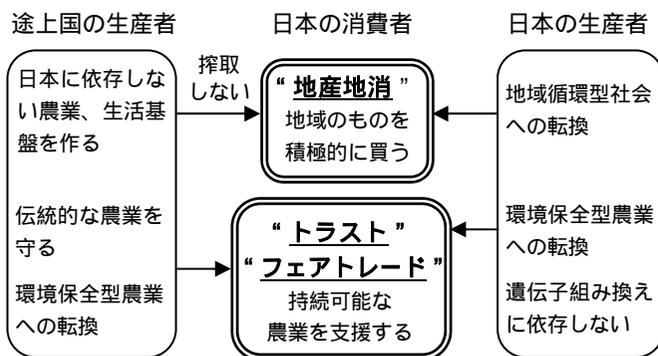
A SEED JAPAN では、国境を越えた環境問題とその中に含まれる社会的な不正に注目し、より持続可能で公正な社会を目指しています。そのために現在の大量生産・大量消費・大量廃棄のパターンの変更と、南北間・地域間・世代間の格差をなくしていくことが必要だと考えます。

現在の食料貿易構造（農業を例にとって説明します）



日本による途上国からの環境と人権の搾取と、途上国が日本への輸出に依存している関係を変える必要があります

食農チームの目指す社会



■ 持続可能な農林漁業、公正な貿易を支援しよう！

私たちの食生活が成り立っている背景には、途上国の問題が存在しています。身近な食べ物が、途上国にとってどういう影響を与えているのかを知ること、持続可能な方法で作られたものを優先的に選んでいくことが国際協力につながると考えます。食農チームでは、現在の食料貿易構造に対して、“地産地消”、“フェアトレード”（公正な貿易）、国内のフェアトレードである“トラスト”を提案します。

■ 遺伝子組み換え NO！ “ぶっちトラスト”

■ トラストとは？

大豆や小麦、菜種をはじめ、日本は多くの農産物、加工品を海外からの輸入に頼っています。その結果、大量の遺伝子組み換え作物が輸入されているのが現状です。トラストは、豊かな自然のもとで、無農薬・無化学肥料による水田・畑に親しみ、育て、守り、次の世代につなげていく運動です。山形県新庄市の「ネットワーク農緑」では、農家さんと消費者の双方が一体となって、遺伝子組み換えNO！という声を挙げ、環境破壊につながる農業・化学肥料・遺伝子組み換えに依存する農業に強く反対し、環境保全型農業を支援していくことを、社会にアピールしています。

トラストでは、出来た農産物とお金を交換するのではなく、消費者はまず、一定面積の土地に応じたお金を農家さんに委託し、その面積から収穫された農産物を農家さんから受け取ります。そのため、収穫量が少ない年は、配当量も少なくなります。一見、消費者にとっては、メリットがないように思えますが、環境保全型農業のリスクを農家さんが負う現在の仕組みではなく、消費者がリスクを負担することによって、環境保全型農業が持続的に行われるように支援します。

■ 誰でも参加できる“ぶっちトラスト”

「ぶっちトラスト」は、A SEED JAPAN食農チームが代表して水田、大豆畑トラストに申し込み、それを小口にしてみなさんにお配りします。トラストのお試し版ですので、どなたでも参加できます。より多くの人、次世代を担う青年にトラストに普及させようという試みです。今年度も「ぶっちトラスト」の募集をしていますので、興味のある方は是非、食農チームまでお問い合わせください。

■ 問い合わせ先

■ 国際青年環境 NGO A SEED JAPAN

〒160-0022 新宿区新宿 5-4-23
TEL: 03-5366-7484 FAX: 03-3341-6030
E-mail: asj@jca.apc.org
Web-Site: <http://www.aseed.org/>

食農チームの他にも、ごみ・貿易・エコ就職・開発に関するチームがあります。詳しくは、ホームページをご覧ください。

■ 食農チーム（担当：君嶋 耕）

E-mail: koh@a08.itscom.net



国際青年環境 NGO

“A SEED JAPAN”は

国際協力フェスティバルにおいて

持続可能な農林漁業、公正な貿易

を呼びかけます

有機栽培麦茶
紙コップ
ケナフ 100%

日本の伝統食
「五平餅」のこだわり

五平餅（赤味噌）
幻の米“さわのはな”
国内のフェアトレード“トラスト味噌”
“フェアトレード”黒砂糖

割り箸
徳島県・間伐材

紙皿
ケナフ・アシ混合

五平餅（白味噌きなこ）
幻の米“さわのはな”
無農薬無化学肥料“きなこ”
伝統“西京味噌”

一般出展（展示）も行っています。

オレンジヴィレッジ No.3まで、是非お越しください。

2003.10.4（Sat）～5（Sun）

Presented by A SEED JAPAN 食農チーム

■ こだわり食材 ■

A SEED JAPAN 食農チームが厳選して選んだ素性の知れた食材です。安心して食べてもらいたいだけでなく、国内・海外の農林業が持続的に行われるように支援していこう！というメッセージが込められています。

■ 幻の米 “ さわのはな ”

非遺伝子組み換え、無農薬無化学肥料栽培

■ From 山形県新庄市「ネットワーク農縁」

<http://www004.upp.so-net.ne.jp/net-nouen/>

「さわのはな」という品種のお米を知っていますか？お米といえば、コシヒカリ・あきたこまちなどが有名ですが、それらのお米は、一株からできるだけ多くの米粒が穫れるように品種改良されてきたものです。もちろん、それだけ肥料を必要とし、病気や虫を防いだり、見た目を良くするために農薬散布をします。



「さわのはな」農家
高橋保廣さん

「さわのはな」は、病気や冷害に強く、山形の土地、気候、風土に適した在来種のイネです。多収穫をねらって肥料を入れすぎると、自ら倒れてしまう変わったイネで、肥料や農薬に頼らずに作れる環境保全型農業に適したお米です。現在では、多収穫こそがよい米づくりという風潮があるため、「さわのはな」を作る農家さんが減り、幻の米となってしまいました。

しかし、自分たちの土地にあったイネを大事にしたいという思いから、少数の農家さんが自家消費用に残してきました。「ネットワーク農縁」では、この「さわのはな」とともに土地を守り、環境保全型農業をアピールしていく活動をしています。

食農チームでは、1999年からトラスト運動に参加しています。また、農業体験（無農薬の米づくりで一番大変な草取り）をすることによって、「さわのはな」を育てる農家さんの思いを知り、環境保全型農業を積極的に支援しています。

■ 国内のフェアトレード “ トラスト味噌 ”

非遺伝子組み換え・無農薬無化学肥料栽培の
大豆と米麹、秋田県有機栽培の小麦

■ From 山形県新庄市「ネットワーク農縁」

かつて、大豆は日本中で生産されていました。しかし、資本経済が浸透していくにつれ、大豆は換金されにくい作物として、作付けが減少していき、一時は、国内自給率が3%程度に落ち込むほど厳しい状況になりました。大豆は、豆腐・醤油・味噌など毎日食べるものなのに、国内で作らずに海外からの輸入に頼っているのでしょうか。輸入に依存した結果、遺伝子組み換え大豆の問題が浮上しています。

食農チームでは、遺伝子組み換え作物には、安全性だけでなく、生態系への影響、持続可能な農業を脅かすという観点から問題があると捉えています。遺伝子組み換え技術は、幾つかの企業が知的所有権を保有していて、それを世界中に広めようとしています。途上国では、現在行われている伝統的な農業が破壊されようとしています。（詳細は、食農チームのホームページをご覧ください。）

食農チームは、トラスト運動を通じて、農家さんが遺伝子組み換えに依存することなく、環境保全型農業が持続的に行えるように支援しています。今回の五平餅をきっかけとして、より多くの方にトラストを知って頂きたいと思います。

■ “ フェアトレード ” 黒砂糖

■ From フィリピン・ネグロス島（オルター・トレード社）
<http://www.altertrade.co.jp/>

日本は多くの原料や製品を発展途上国からの輸入に頼っていますが、その生産地では環境破壊に加えて、貧困、過酷な労働環境による人権侵害などが起こっています。これに対して、環境や労働力を搾取する貿易ではなく、現地に一方的にお金や設備を与える援助でもない、生産者と消費者が対等なパートナーシップに立



った貿易が、フェアトレード（公正な貿易）です。

フィリピンでは、18世紀末からサトウキビ生産が輸出産業として確立し、その後アメリカ支配下においてプランテーション（大農場）が拡大しました。プランテーションにおける単一商品作物の農業は、1984年に始まる砂糖の国際価格暴落の際、ネグロス島の住民を飢餓状態に陥れました。砂糖は主食にならないばかりでなく、他にお金に代わる「商品」を持たなかったからです。現代においてもこうした構造は解決しておらず、世界各地で同様の悲劇を繰り返す可能性は否定できません。

ネグロス島では、この危機をきっかけに、日本の消費者が農園労働者だった人々の自立を支援する形で、昔ながらの伝統製法によるマスコバド糖の生産が再開されました。この利用は、ネグロス民衆の、人間らしい生活を支え、持続可能な農業、延いては私達の地球環境を守ることに繋がります。日々の生活の中で、何を選択し、何を消費するかによって、みなさん自身が世界を変えることができるのではないのでしょうか。

■ その他のこだわり食材

今回の食材は以下のものを使っています。

赤味噌「五平餅」

- ・さわのはな ・トラスト味噌 ・マスコバド糖
- ・みりん 「味の母」国産原料使用、無添加
- ・生姜 高知県産、有機 JAS 認証
- ・長ねぎ 栃木県産、有機 JAS 認証
- ・落花生 千葉県産

白味噌・きなこ「五平餅」

- ・さわのはな ・西京味噌 京都の伝統味噌
- ・洗双糖 種子島産、非化学処理（精製・漂白なし）
- ・きなこ 北海道産、非遺伝子組み換え
無農薬無化学肥料栽培
- ・ゆず 徳島県産、有機 JAS 認証

有機栽培「麦茶」

- ・有機 JAS 認証
- ・備長炭で浄水した水を使っています

食材だけでなく、割り箸・紙食器にもこだわっています。