



研究会・研修会等への 報告者・講師の派遣

(平成十五年四月～
十五年九月)

とき 平成15年6月2日
テーマ 北海道農業の将来展望
講演 太田原高昭
(当研究所・所長)

テーマ WTO農業交渉と北海道
農業の行方
講演 太田原高昭
(当研究所・所長)

とき 平成15年8月4日
テーマ 農協営農振興計画策定の
留意点
講義 黒澤不二男
(当研究所・常務理事)

○JA清里役職員研修会

○「農政研究会」

○岡山県議会議員農林部会研修

主催 JA清里

主催 東川町

主催 岡山県議会事務局

とき 平成15年7月1日
テーマ 北海道農業と先端技術の
役割

とき 平成15年7月25日
テーマ これからの北海道稲作と
農協

とき 平成15年8月7日
テーマ 北海道農業の現況と課題

話題提供 黒澤不二男
(当研究所・常務理事)

講演 太田原高昭
(当研究所・所長)

話題提供 黒澤不二男
(当研究所・常務理事)

○ニセコ農業経営塾・リフレタ
イム

○北海道農業情報研究会「第13回
さつぼろ大会」

○全国農業改良普及学会北海道
大会

○「食」と「農」の未来を考える
(フォーラム)

主催 ニセコ町

主催 北海道農業情報研究会

主催 全国農業改良普及学会

主催 JAGグループ北海道・北
海道新聞社

とき 平成15年4月18日
テーマ 古人に学ぶ地域づくり

とき 平成15年7月12日
テーマ 農業情報化の課題と展望
コーディネーター

とき 平成15年7月30日
テーマ いま営農指導活動に求め
られているもの

とき 平成15年8月22日
テーマ WTO農業交渉とわたし
たちのくらし

講演 黒澤不二男
(当研究所・常務理事)

黒澤不二男
(当研究所・常務理事)

パネラー 黒澤不二男
(当研究所・常務理事)

パネラー 黒澤不二男
(当研究所・常務理事)

○「農業ジャーナリストの会、総
会」

○「農業・食産業問題セミナー」

○JACレッジ「営農企画部門研
修会」

○十勝農業・農村施策研究会

主催 北海道農業ジャーナリス
トの会

主催 北海道産官学研究フォー
ラム

主催 JA北海道中央会・JA
カレッジ

主催 十勝支庁

とき 平成15年7月15日

とき 平成15年7月15日

とき 平成15年8月29日

謹んで
台風・地震災害の
お見舞いを
申し上げます

この度台風10号、および十勝沖を震源とする地震により、被害を受けられた皆様に、心よりお見舞い申し上げます。

ご健康に留意され、一日も早く復旧されますことを心からお祈り申し上げます。

(社)北海道地域農業
研究所

テーマ 農業生産法人設立誘導と運営支援
講演 黒澤不二男
(当研究所・常務理事)

○「北見地区農政情報説明会」
主催 農水省北見統計情報センタ－
とき 平成15年9月4日

テーマ W T O 農業交渉と北海道農業
講演 太田原高昭
(当研究所・所長)

○「空知地区農協理事研修会」
主催 J A 北海道中央会岩見沢支所
とき 平成15年9月5日

テーマ これからの北海道農業と J A の役割
講演 太田原高昭
(当研究所・所長)

○「札幌学院大学市民公開講座」
主催 札幌学院大学人文学部
とき 平成15年9月6日

テーマ スローフード運動の目指すもの
講義 太田原高昭
(当研究所・所長)

○「北の恵みフォーラム」
主催 フードランド北海道実行委員会
とき 平成15年9月7日

テーマ 北海道の地産地消
コーディネーター 太田原高昭
(当研究所・所長)

○経営アグリビジネススクール・地域マネージャー講座
主催 日本アグリビジネスセンタ－
とき 平成15年9月10・11日

テーマ 地域マネジメントの構築と実践
コーディネーター 黒澤不二男
(当研究所・常務理事)

○「日本地域経済学会大会」
主催 日本地域経済学会
とき 平成15年9月20日

テーマ 市町村合併と農協合併
パネラー 太田原高昭
(当研究所・所長)

○経営シンポジウム
主催 北大農業経営情報学分野
とき 平成15年9月26日

テーマ 酪農における経営改善過程
座長 黒澤不二男
(当研究所・常務理事)

○JICA中東欧研修・市場経済コース
主催 JICA常広研修センタ－
とき 平成15年9月29日

テーマ 北海道農業と支援組織
講義 黒澤不二男
(当研究所・常務理事)



DATA FILE

関連事項/DATA

仁木町

〒 048-2492

余市郡仁木町西町1丁目36番地

☎ 0135(32)3953 企画課

JA 新おたる

〒 048-2493

余市郡仁木町北町3丁目4番地

☎ 0135(32)2428

(社) 北海道地域農業研究所

〒 060-0004

札幌市中央区北4条西7丁目1

☎ 011(281)2566

E-mail : kaihou@chiikinouken.or.jp

HP : http://www.chiikinouken.or.jp

編集後記

いつの間にか短い夏は過ぎ去ってしまいました。蝉の声にも気付かず、扇風機を物置から出すことも忘れたまま秋を迎え、とうとう羊蹄山は初冠雪となっていました。

農家にとって一年の苦労が結実する稔りの秋は、私にとっては食欲の秋です。我が家にはトウキビに続いて葡萄や林檎、本州からは梨や柿さらに栗の便りが届き始め

ます。登山嫌いの私にも、苔桃やコクワはとても魅力的です。

食欲いつばいの私に、友人は韓国家庭料理を堪能する機会を設けてくれました。折り良く訪日中であった韓国人ご夫妻の手料理による夕食会です。

私の頭の中にあつた「韓国〓焼肉」とかなり異なつた、どれもこれも野菜をふんだんに使つた野菜が主役の料理でした。キムチ（白菜、キュウリ、大根）、チヂミ、チゲスープ、名前を忘れましたが芋のピーマン料理など等です。勿

論、唐辛子やニンニクは、思わず「ウソ!!」と叫びたくなるほど使っていました。

日本の友人が返礼に、夕食会を開いたのですが、その料理は肉と魚（刺身）が主役で、野菜は付け合せの申し訳程度でした。いわゆる「おふくろの味」はほとんど有りません。「韓国でも家庭でキムチを漬けることの出来る人は少なくなってきた。」と慰められました。が、日本は漬物どころか、家庭料理そのものの継承が危うい状況ではないでしょうか。

ファストフードに象徴される脂肪とカロリーの高い食品を食べる機会が多く、日本の若者はアメリカの若者より血清コレステロール値が高く、心筋梗塞などの生活習慣病の増加が心配されていると聞きました。

私は歳の所為もあつてか「日本食」が好みに合つてきたので、「おふくろの味」を懐かしく思い出しながら、趣味の料理に取り組もうと決意しています。子供達の食生活習慣を矯正することは我が家で無理としても、妻だけは「日本食」の仲間に取り入れることにしよう。

米に魚、大豆蛋白、野菜、海草などを中心とした「日本食」を見直し、北海道で採れた新鮮な素材を楽しむことは、私の健康と長寿だけでなく、北海道の農業を守ることに繋がるのだと屁理屈を見つけて、食いしん坊の私は取りあえず満足しています。

(奈良孝一)