

月例研究会開催の予告

掲示板

北海道農業研究会（国際部会）の招きで来札される中国農業部の黄連貴氏には、多忙な日程のなかで当研究所の月例研究会にも講演していただくことになりました。

同氏は、供銷合作社などの既存組織では開放経済下の農村の動向に対応出来ないとして、日本型の農協システムの導入を積極的に進めている一人です。

世界の農村組織を周到に調査し、日本型農協に的を絞ってきたのは何故だろうか。

中国の農業事情について見識を広げる機会であるとともに、日本の農協について、その価値の再発見につながる講演になることを期待しています。

記

- ①開催日時 2月9日（月）14:00～17:00
- ②開催場所 JA北農ビル19階 会議室
（札幌市中央区北4条西1丁目）
- ③テーマ 「WTO体制下の中国農業と
農協づくり」
- ④講師 中国農業部農業合作経済司処長
黄連貴氏
- ⑤参加費 無料

編集後記

昨年は冷害による深刻な打撃を受け、今年は何とか良い歳となりますようにと祈る先から、台風並みの低気圧により道東を中心として全道的な大雪にみまわれました。北見は観測史上で最高の積雪（一七〇cm）となり、都市機能が麻痺したとニュースが伝えていますが、今のところ報じられていませんが、農業関係の被害が少ないことを祈っています。

言い伝えとおり「大雪の歳は豊作」と、農家は「藁をも掴む」心境であろうと察せられます。スキーを趣味とする私にとっては、農業関係者としては不謹慎と言われそうですが、「待ってました」と叫びたくなる大雪でした。スキー場にとって今シーズンは相当の収入減を覚悟するほど、今までの降雪が少なかったのです。「あちら立てればこちら立たず」ですね。

DATA FILE

関連事項/DATA

月形町

〒 061-0592

樺戸郡月形町 1219 番地

☎ 0126(53)2321

JA 月形町

〒 061-0592

樺戸郡月形町 1069 番地

☎ 0126(53)2111

(社) 北海道地域農業研究所

〒 064-0004

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>



何事によらず「ほどほど」が一番なのでしようが、異常気象とはどの程度のことを指す言葉なのでしょう。百年に一度の大雪であっても、「百年に一度は大雪があるのが普通」と考える歴史的スケールからみれば、特に異常ではなく当たり前の状況といえます。ここ二、三年とは違うから異常だというのはあまりに近視眼的です。この天候は気短な私に、「もっとおおらかに、もっとしたたかに」と語りかけてくれました。

一三〇年ほどですが、道内各地でもてなされる故郷自慢の一品は、祖先が生まれ育った道外の郷土料理が色濃く反映していると言えましよう。正月の雑煮も、丸餅・切り餅、餅を焼くか否か、昆布だし・鰹だし・鶏ガラスープ、塩味・醤油味・味噌味の加減などと、各地各様で中に入れる具材まで吟味するとそのバラエティは家庭毎に異なっていると言っても過言ではないでしょう。「北海道はこれが定番」といった雑煮が生まれるのは何年先でしょうか。

建国二〇〇年程のアメリカでさえ、自慢できる自国料理は育っていないというのが私の感想です。もてなしは、フランス料理であり、アメリカ独自の家庭料理と言えるものを私はほとんど知りません。一方、ケンタッキーやマクドナルドに代表されるファストフードはアメリカ発の食文化としてつとに有名です。

また、世界の有名な料理は、そのほとんどが王侯貴族を中心として発達したものであることは否めない事実です。世界的には民主主義国が大勢であり、食文化は今後どのように進化するのことも興味があります。

最近流行のスローフード運動ではないですが、私は北海道の食文化を「慌てず、焦らず、じっくり」と育てていかなければならないと気負い込んでいます。といっても、妻のため？休日に、北海道に相應しい「百含根饅頭」作りに挑戦している昨々です。

(奈良孝一)