

2003 江別”世界市民”の集い 盛況のうち終了

10月26日(日)に江別市コミュニティセンターで「江別世界市民の集い」が開催されました。

「国境のない地図」の3つのイベントを披露させていただきました。

江別市国際交流推進協議会に加入している各団体が、楽器演奏、IT講習、ハロウィン、サルサダンスなどのイベントを公開しましたが、わが江別市民国際交流協会(E C I E A)も「世界の料理」、「世界の民族衣装によるファッションシ

ョー」、「国境のない地図」の3つのイベントを披露させていただきました。「世界の料理」はテンペ(納豆のようなもの)をフライにしたもの、プルクウタン(かっぱえびせん)の元祖、ピサンゴレン(バナナのパイ包み揚げ)のインドネシアのおやつ3種類を作り販売しました。販売担当のボランティアさん達の懸命の努力で完売する事ができました。



世界の民族衣装によるファッションショー

「世界の民族衣装によるファッションショー」は当会員が持っているものや、外国からの友人から借りた20ヶ国の民族衣装を子供を含めた36人のモデルさん(全員素人です)が音楽に合わせてステージからフロアまで下りて披露し、最後は全員でフィナーレのフリをバシッ?と決めました。モデルさんのなかにはコロンビア共和国から江別市に地方行政研修中の5名の方もいて、より一層インターナショナルなものになりました。

した。「国境のない地図」は当会員の子供とお母さんが一緒になって作った、陸地を白地にした大きな世界地図を会場に張って、来場した外国のお客さんに自分の出身の場所に折り鶴を貼ってもらうようにしました。

その他に、ホールでは当協会の

発足から現在までの歴史や、今年開催した数々のイベントの記録を紹介したパネル展示もおこないました。当日は、一般の江別市民はもとより札幌からも外国のお客様が参加され、おおいに盛り上がり楽しい日を過ごさせていただきました。(江別市民国際交流協会)

石狩圏いきいき講演会 in 江別が開催されました

今年も江別を会場に、北海道長寿社会振興財団主催の「石狩圏いきいき講演会」が、12月13日(土)に野幌公民館ホールで行われました。

これは自主研修を目的に組織した「石狩圏シニアリーダー倶楽部」の実行委員が、生涯学習の機会として、幅広い年齢層を対象とした講演と、体験発表を内容とした講演会を企画・実施したものです。

当日は、元STVアナウンサーの大澤宏二さんをお招きし、「放送裏話〜ニュース・芸能、今むかし」をテーマとした講演と、本倶楽部の会員による活動発表として、中山雄二さんの「中高年から始めるパソコンの豆知識」、武藤由美子とコーラス蒼樹の皆さんによるコーラスが行われました。

大澤さんの講演はさすがアナウ

ンサーだけあり、歯切れの良い口調で、放送業界、特に芸能界の裏の裏まで話していただき、参加した皆さんを魅了しました。また、活動発表も中身の濃いものであり、シニアリーダーの日々の活躍を垣間見ることができ、有意義な内容でした。



第3回生涯学習フォーラム終了



代を問うⅢ

現代の社会は、物質的に恵まれている方、今までの常識では考えられない様な事件が起きるなど、子どもから大人まで心をめぐって様々な問題がおきています。

本協議会では、急速に変化する社会に対応できる知識を習得し、心豊かな生活を送っていくための学習の場として、平成13年度からリレー講演とシンポジウムで構成する生涯学習フォーラムを開催して参りました。

第3回目となる今回は「この時代の代を問うⅢ」をテーマに、引き続き複雑化した現代社会にあつてどうしたら心豊かに生きていくことができるのかを「食」という視点から、各界の専門家の方々のお話を通して、あるいは料理をする、食材を生産する、交流を図るなどさまざまな形で食に取り組む方々の対談を通して、皆さんに考えていただきました。

10月1日から4回シリーズのリレー講演は、大麻公民館で大学教授、栄養士、教育評論家と4人の専門家のお話を聞き、延べ148

人の大勢の方々に参加していただき、好評のうち終了する事ができました。

また、10月25日(土)のシンポジウムでは、北海道浅井学園大学を会場に、札幌のレストラン「パスツール」のオーナーシェフである向瀬肇さんの講演と、市内在住の食に関する分野で活躍している6人の方々による対談を行いました。それぞれの食に対する取り組みなど、活発な意見が交わされ、参加者の皆さんの食に対する意識や理解も深まったのではないかと思います。



「心と体を育む食生活」

～食育のすすめ～
天徳大学講師 根本和雄氏



人間性を豊かに育んでいく場として食卓を考えると、食物を決しておろそかにはできません。私は「食育」というものを考えると、心を育む食育は五感と深くかかわっている、五感を養っていくうえで重要な意味をもっていると考えています。古代ギリシャの医学の祖といわれたヒポクラテスは「食物で治せない病気は医者も治せない。台所は聖なる

薬局だ」と言っています。

私達の健やかで明るい性格づくりというものは明るい食卓、すなわちどんな食へ方をするか、明るくおいしく食へるといふこと、そのおいしいうこと、私達の人間性を育んでいくことになりまます。おいしいものを食へるのではなく、おいしく食へるというそのことによつて私達は満足が得られます。満腹は自分の胃袋を満たすためには際限がありませんが、少し食へても私達が楽しく明るく食事を頂くと、おいしいということが満足感につながります。この満足感が心を満たして私達を豊かな人柄にしていくのです。

「今こそ食育を！食事は心の栄養」

～給食を子どもに生かす力につなげる～
栄養士 菊地恵美子氏



最近、「体がだるい」、「疲れる」といつも感じている子どもが増えています。またストレスや無理なダイエットなどで食欲がなくなり、思春期やせ症(神経性食欲不振症)になつている割合も、女子生徒を中心に増加しています。これは対人関係などさまざまなストレスが要因とされています。小学校高学年の女子の約半数が、自分の体型について「やせた

い」「少しだけやせたい」と思っているという調査結果も出ています。このため朝食や給食を抜いて、減量しているのです。成長期の行き過ぎたダイエットは栄養不足を招きます。小学生を中心とした学童期は、食生活の基礎が身につく、大人の仲間入りをする大切な時期です。食事は生きる力の基本です。生きる力を根付かせることが大事なのです。そのためには、おいしく食へる環境を家庭で作ることが大事です。

学校給食は、この様な面も考慮し、栄養的で健康でバランスのとれた食事とはどのようなものを教える機会にしたいのです。給食は次の世代を育てる大事な教育の場だと思います。

シンポジウム



☆講演

テーマ ～シェフからのメッセージ～
 素材がテーブルに並ぶまで
 一このまちだから味わえる
 北海道料理をめざして～
 講師 向瀬 肇氏
 【レストランパスツール シェフ】

北海道の食文化を作ろうとするなら、地域の人が伝えていこうと努力しなければ今の時代は伝わりません。50年後、100年後、どれだけ後のことまで考えられるかがすごく大事なことで、それを無視していくと大変なことになります。江別には札幌という巨大なマーケットがあるため大変優位に立っていますが、もしも江別で何か興そうと考えたら、それを子孫まで残すという前提で興していくことが大事だと思うのです。

今年の2月に「北海道シェフクラブ」を立ち上げましたが、その理由の一つは、北海道の食文化を誰かが担っていくと伝わりないと感じたからです。今の時代、素材を作るということは食べ手のことを考えて作らなければならない、それを地域でやらなければいけないのです。そして、恩恵を受けるのは地域の人でないとはいけません。

人間の体は食事で作られ、食事は素材から始まり、その素材は無機質の土から始まります。土というものをしっかり見ない限りは僕らの商売も成り立ちませんし、人間の命だってまかなえません。“いただきます”というのは命を頂くから“いただきます”と言うのかもしれませんが、フランスの子どもは豚を泣きながらですが殺せます。でもせっかく可愛く育てた豚だからちゃんと全部食べてあげよう、命を無駄にしちゃいけないとフランスでは教えていました。そこまで考えている人は日本では実際少なく、寂しいことです。しかし、地域で後に、子ども達に残さなければならぬとしたら、命の大切さというのは何かと実際教えていかなければなりません。結局僕が今伝えたいのは、人間が健康で生きていくためには、命を奪って自分の体の血や肉にしているわけです。それを伝えられたか分かりませんが、小さな地域ではそういった教育は可能だと思います。今流行してる、売れているではなく、100年後まで何を残せるかを地域で少し研究できれば、明るい北海道になるのではないかと思います。

私が料理人として考えると、“こころの時代”はすばらしいことです。もう物質的な時代は終わりました。次はメンタルな面に進んでいかなければなりません。料理にはそれぞれの国の歴史があり、人がいて、文化を継承していきます。僕が北海道の料理を目指すというのは、結局は地域地域の料理が集まってはじめて一つの料理として成り立つものなので、その地域の人達がまず知っていかなければならないことはこういうことだと思います。

☆対談

新聞で。HPで。そして食卓で。
 ～どこかで出会っていませんか？私たちの“江別”～
 対談者／向瀬肇氏、杉本栄一氏【杉本農産】、
 鶴見照子氏【鶴見農場】、
 奈良幸則氏【まちづくりグループACE】、
 米村千代子氏【酪農家】、
 山本宏氏【アグリユニオン豊幌】

講演後、市内の食に取り組む方々による対談が行なわれました。それぞれの立場で積極的に食に対する思いを語ってもらい、有意義な内容となりました。「江別の未来を皆できちんと話し合えばこの町にはすごい可能性があるが、この可能性を生かすか無駄にするかは地元の人次第」という言葉が印象に残りました。食の分野に限らず、様々な業種の人が活発に意見を交換し、江別の未来図を真剣に描ければ素晴らしい町になるのではないかと感じました。



こころの時

「消費者から見たお魚、おいしさ、流通、安全、価格、環境、資源問題」

酪農学園大学教授 細川允史氏



今、食品について何が問題かというところ、生産者と消費者に

おいてそれぞれが「これは本当に安全か」という点があげられます。

日本人の食生活の変化、米と魚の民族であるはずが、米の消費の減少、野菜肉については横ばい状態ですが、調理品、外食は増加傾向にあります。その中で動物性たんぱく質を何から得るかというところ、日本人は魚の比率が高いです。

日本型食生活は、バランスがとれており、心してとらなければならぬのは乳製品程度、またもう一つの特徴として「生食」が多い事もありません。刺身などは日本が海に囲まれた国であり、恵まれているとも言えます。ただし、水産資源は世界的に減少傾向にあり、過剰捕獲が問題となっています。

資源保護を考えると養殖が挙げられます。天然が良いという事で養殖がだめという問題ではなく、資源保護を考えると、消費者としては理解を深める必要があります。食品全体に渡って、情報、知識を深め、皆様に伝え共に考えられる環境を整えたいと思います。

「人間の港」

心の成長と食をめぐって

教育評論家 松尾つよし氏



全ての生き物で親がどうやって子に餌を与えたかで、愛

着の度合いが分かると言います。愛着の一番最初の姿が子どもに餌を与える、つまりご飯を子どもに与える事だと思えます。子どもは胎内にいるときから心の編み物を始め、生まれてからも親の愛着でそのネットは厚く強くなり、衝撃を受けても弾力で潰れなくなるのです。子どもの年齢に「つ」が付いている

九つまでに特に重要な事は、ありのままの自分は条件なしで愛されることであり、それによって今度自分自身の活力で、愛を生み出すという新しい感情が生まれて行くのです。九歳までに本当に愛情を受けて、豊かな愛着を持つて育てきたかで人間は決まってしまうと思うのです。

人間の基本的欲求には安全、安心でいたい。次に愛されていたい、誉めてもらいたい。このつが欠けても出てこない。この四つから見ると会社も、夫婦関係もみんな上手く行きます。これを私は人間の港と言っています。あなたの心には港がありますか？



マイ・ブーム

『アートフラワー作り』

川村 美恵子さん

今年も秋の発表会(作品展)が終わりました。デザインアートフラワー教室のお仲間になって4年になります。元来手先でする趣味が好きで、革工芸なども続けています。このアートフラワーは白布を花の色、葉の色に染めて形を作り出すところから始まりますので、時間と根気もあるかなと思います。幸いにして長男夫婦と同居し、私の時間がたっぷりあるので、製作にも励むことができます。でも、何より気の合う楽しい人達と、おしゃべりしながらあれこれとアイデアをもらいながらの教室での時間が本当に楽しいです。

母の形見である着物の胴裏が大輪の百合の花に形を変え、タペストリーとして、私の姉妹達に飾ってもらっています。きれいだねと言われると、つついプレゼントしてしまって、私の家にはあまり残りません。今年のクリスマスリース用に、紅いバラでリースを作りました。「盗まれるんじゃない?」という声もありましたが、今のところ大丈夫です。1つの花を作るにも、何色にも染める布と形を作るまでの下準備で大方の工程がかかりますが、先生のアレンジして下さるセンスがまた素敵なので、年2回の作品展を楽しみにして続けて行こうと思っています。

編 集 後 記

今年も恒例のリレー講演、シンポジウムも無事終了しました。

お米の不作な分、今年の紅葉はとても素晴らしく、並木の道を通るのが楽しかったです。雨と風で落ちてしまいました。あとは雪との付き合いですね。風邪などに負けないように気を付けましょう。

(三井)



市内学習ポイント②⑤



ドラマシアターども

なつかしい木の香りのするドアを開くと、なんと手作りの自動ドア。薪ストーブの暖かい喫茶店。入口からずっと奥へ進むと、演じ手と観客が身近に芝居の世界を味わえる小劇場があります。

12月13、14日には、小学生から80歳までの幅広い年齢層の方々が、それぞれの出し物(大正琴、ジャズバンドなど)を披露する「どもまつり」が開かれたそうです。年齢という垣根を越えて、各々がその成果を楽しみ合う機会はあまりありません。今回は良い刺激を味わいに、大勢の参加者が足を運ばれたそうで、大成功だった様です。

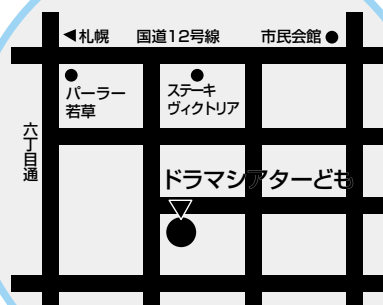
「江別市は演劇をやりたい若者がどうも増加している気がする…」と、「主人であり、劇団のオーナーである安全智康さんがおっしゃっています。それはきつと若者が多くいる町だからではないか…」地方都市へ行き、若者がどんどん流出しているのを見ると、若者がいることがとても大切で、江別が「いいまち」であることを再認識するそうです。

そんな中で、演劇、それもプロではなく昼間は仕事を持ち、夜に稽古するアマチュアの大変さをふまえた上で、表現することは「生き方」「人とかかわり」の根源的な部分で単純明確に体现されているのではないかと。本番の幕が上がるまでに注がれる全てのエネルギー、幕が上がった時には、すでに次のドラマが始まって行く…。

安全さんの「たくさんの人に育てられてきたから、今度は伝えて行く役割が回ってきているな」とこの頃思っています。「という言葉を、果たして今の自分はどうなのかと、心に響きました。」

忙しいことに何だか疲れてしまつたら、どもさんの暖かいストーブの前でゆつくりとコーヒーをいただくのも、とても幸せな時間かもしれません。

※ドラマシアターどもの上演については、事前に下記の連絡先にお問い合わせ下さい。



- 《住所》 江別市高砂町37-9
- JR「高砂駅」から徒歩5分
- JRバス「市役所前」から4分
- 《電話》 011-384-4011
- 《営業時間》 午前11時～午後8時
- 《定休日》 日曜日