



わだしいすき

第32号 平成24年5月15日発行

発行者：NPO法人和田地域づくり協議会『WAO!』

連絡先：住所 南房総市和田町仁我浦206 和田地域センター内

電話 0470-47-3427

第1回総会開催される

4月24日(火)19時から、和田コミュニティセンターにおいて、特定非営利活動法人和田地域づくり協議会『WAO!』の総会が、南房総市・石井市長をはじめ、多数の来賓の皆様を迎え行われました。議事は、23年度の事業報告と収支報告についてであり、各部会や会計から報告があった後に質疑され、そして承認されました。今年度の事業計画や予算については、昨年度に23・24年度継続の計画で承認されています。



多くの会員が参加

また理事会より、①安心・安全部会、生きがい部会、にぎわい部会のほかに、新たに企画管理部会が設立されたことが、報告されました。

和田協働推進室および

和田地域拠点施設整備推進室

南房総市の定期人事異動により、和田コミュニティセンター内にある和田協働推進室の職員が、次のように替わりましたのでお知らせします。

和田協働推進室 室長	小原 靖喜 (コハラ ヤスノブ)
担当	込山 浩司 (コミヤマ ヒロシ)
支援員	白井 砂千代 (シライ サチヨ)
支援員	水島 純雄 (ミズシマ スミオ)

電話番号も変更になりました。 TEL 0470(47)3427

また、地域振興の拠点施設が和田コミュニティセンター横に建設されますが、この施設の開設に向けて本庁の市民協働課内に、和田地域拠点施設整備推進室が設けられ、次の3名の職員が配属されました。3名は本庁と和田コミュニティセンターの両方で仕事を進めています。

和田地域拠点施設整備推進室 室長	中山 泰広 (ナカヤマ ヤスヒロ)
(兼務) 担当	込山 浩司 (コミヤマ ヒロシ)
担当	鈴木 佑介 (スズキ ユウスケ)

よろしくお願ひします。

和田地域拠点施設 の建設状況

和田地域拠点施設の建設が進行中です。現在は基礎部分が終わり建屋の建設が始まっています。全体からすれば、進捗率はまだ25%ぐらいでしょうか。これから夏にかけて建屋の工事が続き、その後、内装工事等に取り組み、完成は秋になります。完成が待ち望まれるのですが、オープンの期日は、まだ未定です。



コミセンからの様子

小泉先生の講演会

さる3月20日(火)に、東京農業大学名誉教授 小泉武夫 先生を和田コミュニティセンターに迎え、「食で日本を建て直せ」という演題で講演会が開かれました。発酵学の権威である小泉先生の講演であり、3階の市民ホールは立ち見が出るほど盛況で、約180人が出席しました。その講演内容の要旨は、次の4点に集約されます。

1. 日本の食料自給率

日本の現在の自給率は39%であり、先進国の中では問題にならないくらい低い。日本で自給できるものは米と鯨の2つしかない。他国の自給率は、

アメリカー127%、オーストラリアー270%、フランスー124%、
ドイツー87%、イタリアー87%、カナダー84% である。

さらにこの状況でTPPが導入されたら、牛肉と米は壊滅的になり、自給率がさらに10%ぐらい下がる可能性がある。

2. 日本の食生活の変化

日本の食生活は大きく変わった。この60年間で油の消費量は5倍、肉の消費量は4倍になり、高たんぱく、高カロリー、高脂肪の食生活になってきている。これは生活習慣病の増加や免疫力の低下(杉花粉などのアレルギー)につながっている。食生活がアメリカ化してきている。



講演会の様子

沖縄県は昭和20年からアメリカの領土となり、食生活が一気に変わった。そのため昔は長寿県であったが、今は中位に位置している。例を挙げれば、昔はラフティーを食べた後、焼酎を飲んでいて、そのことにより胃が荒れないですんでいた。現在はスパム(ハムの缶詰)などを各家庭で食べているので、沖縄の人の健康状況は激変している。

3. 健康平均寿命と地産地消

日本は世界でも長寿国と言われているが、病気を持っていて生活しているのでは意味がない。健康で過ごせてこそ意味があり、老後のしあわせにつながる。健康で過ごせる老後健康平均寿命と言ひ、日本の健康平均寿命は短い。北欧のデンマーク、フィンランド、ノルウェーが健康平均寿命が長く、これらの国は福祉が充実している。

日本で健康平均寿命が長い場所は、奄美大島、喜界島、徳之島である。この3つの島は、今も昭和30年代後半の食生活(魚、くだもの、野菜、もずく等が中心)であり、さらに、この地域の気候・風土で育まれたものを食べている。いわゆる地産地消であり、健康平均寿命が長いことにもつながっている。

4. 和食のすすめ(バランスのよい食事)

日本の食生活は激変している。1968年の日本の食料自給率は約90%であったが、現在は39%である。90%の時は米、麦、根茎、野菜、くだもの、海草が中心で、現在は肉、魚、たまごが多くなっている。小学生の好みの給食の順位は、①鳥のから揚げ ②焼き肉 ③ハンバーグとなっていて、肉類が上位に入っている。バランスのよい食事が必要である。

食べ物とは直接的に関係がないかもしれないが、子どもの暴力事件が増えている。食生活が影響しているのだろうか。ミネラルが不足するとキレやすく(おこりっぽく)なるという説がある。四国の南国市で給食を和食中心にしたら、けんかが減ったという報告もある。長い年月をかけ日本人は質素な食べ物で生きるよう遺伝子がつくれ、和食をつくりあげてきた。

その他、鯨が増え過ぎている現状や希望する若者を農家へ派遣する制度(徴農制度)の導入などについても、少し触れられました。小泉先生の講演は内容が充実していたこともあり、1時間40分の講演もあっという間に終わりました。

