

2004.5.1
No.39

39 やわらかな葉
今日はひとつあしたひ
ひらいてゆく

人の心にあるつらよりを
生命を育む力から合いた
つむぎなおしてほれを止め
どうして歩いてゆけるよう
糸の内で深呼吸



やません

目次

- 奥武藏環境講座の報告
 - 「続・かけがえのない山だから
私たちの案をつくろう！
～市民公園案」
 - リレーエッセイ自然と共に生きる
 - 日よう日ふるさと散歩のおしらせ

● 編集後記

天贊山・多峯主山

二〇数年前に出会った北米先住民のシャイアン族の村で出会った女性は、こう言つた。「この世は美しく張られたクモの巣なんだ。どの糸が一本切れても巣の形はゆがんでしまうんだ」と。彼女はまた、こうも言つていた。「人間以外の生きものが幸せでない時人間も幸せにはなれないんだよ。」と。SARSの流行、狂牛病、鳥インフルエンザ、異常気象、子どもに対する暴力などなど、身の回りで起きているさまざまな異変を見聞きするたびに、彼女の言葉がよみがえつてくる。

切れたクモの糸をつなぐのは人間の仕事。人間が切った糸だから。でも、私たちの今の暮らしは自然から遠く離れてしまつて、どの糸が切れているのか、どう直したらいいのか、判らなくなつてしまつていて。

今こそ自然に学び、自然に即して生きることが大切なのではないかと思う。（ナギハロニー）

後記集編
FROM
EDITOR



田より田へる里故歩

当会では、天覧山周辺の自然に親しんでいただくために毎月「ふるさと散歩」を開催しています。お気軽にご参加下さい。

- ◆5月30日(日) 東やつ田でどろんこ田植えの巻
泥んこになつてよい服装、長靴必須

◆6月27日(日) ゲンジとヘイケを見分けようの巻
午後7時00分 能仁寺山門前集合
長そで・長ズボン・長靴

◆7月25日(日) 俳句でハイクの巻
筆記用具を用意ください。

◆8月8日(日) 水辺の生き物発見! の巻
水に入つてもよい履物と服装。

*5・7・8月は、午前9時30分
能仁寺山門前集合 飲み物・お弁当
*動きやすい服装でおいでください。
*各回とも参加費は保険料100円
共催はんのう景観トラスト(財) 埼玉県生態系保護協会
飯能名栗支部
詳しくは編集局までどうぞ。

一九五九年一月、西武鉄道による
巨大団地開発の計画が提出されて以来
「天覧山・多摩主山の自然を守る会」
は、「この地の自然をいつまでも」とい
う思いで、様々な活動を続けてきました。
した。どうぞあなたも会員になつて、
活動を支えてください。

会員を募集しています



「やませみ」へのご意見をお寄せ下さい。投稿もお待ちしています。
URL=<http://tenranzan.room.ne.jp> e-mail=tenranzan@room.ne.jp

報告

奥武藏環境講座 「日本人の食生活と 里山の未来」 講師：武木猛夫さん

「今日は参加者の常識と違う話になるります」という前置きから講演が始まりました。

「食生活の変化はどこから来たのか」



戦後、日本人の食生活は急激に欧米化した。野菜や海産物に「飯」という文化年にわたる伝統食から、油脂、乳製品、肉といった脂肪やたんぱく質を多量に摂る食事になり、また、粉食であるパンの人気も高い。どうしてこのような大きな変化が急速に起こったのだろうか。そこには、戦勝国であり輸出国であるアメリカと、敗戦国であり輸入国となつた日本、それぞれに事情があつたのである。

一方は、持て余していた余剰農産物を提供することによって、「将来にわたくつて、確実な輸出先を確保する」という一大政策であり、一方にとつては、食糧難、財政難にあえぐ中での物資是非常にありがたいものであつた。また、当時日本は、国民の体位向上のため歐米型食生活への転換を目指しており、両国の施策は一致し、以後、アメリカから大量の農畜産物を輸入し続けることとなる。

アメリカは将来を見通した戦略を開始した。

「12歳までに食べたものが一生の食生活を決める」



その頃の日本人にとって、乳製品に油、粉食の食事は馴染みの少ないものであった。そこでアメリカは援助金を出し、小麦粉と大豆を使った料理を紹介して全国を回るキッチンカーと、パノとミルク主体の学校給食を実施した。



体位向上には欧米型食生活への転換が必要と考えていた日本栄養士会は全面的に協力し、油を使う中華料理の紹介、洋菓子の普及、パン職人育成にも励み、アメリカの思惑を後押しする形となつた。戦後の『栄養改善運動』は、貧弱と考えられていた日本人の体位を高めにするためのものであつた。

欧米人並みにするためのものであつた。ことにカルシウム、たんぱく質の摂取には熱心であつた。ここにカルシウム、たんぱく質の摂取には熱心であつた。ここにカルシウム、たんぱく質の摂取には熱心であつた。ここにカルシウム、たんぱく質の摂取には熱心であつた。

欧米人並みにするためのものであつた。ここにカルシウム、たんぱく質の摂取には熱心であつた。ここにカルシウム、たんぱく質の摂取には熱心であつた。

問・伝統食は、栄養のバランスという点ではどうなのか？

…油は、味噌汁として大豆から、糠と胚芽のついた分つき米、玄米から摂取できていたので、ことさら摂る必要は無かつた。『栄養のバランス』といふ言葉はトリックがあり、万遍なく食べなければいけないと思わされている。

基にしているのは欧米型の多種類の食品である。その食品の産地を考慮して対して、麦は味が無く、他のものを必要とする点も考える必要がある。

まとめ／会員 林 伸子

講演を聞いて…感想



「「」飯を食べないと力が出ん」と年配の方からよく聞く。私は、パンも米も同様に好むが年配の方は米をよりいつそう好む。それにおいしさのこと味噌汁だ。まさに日本人の原点である。それがなぜなのかな？この講演でわかつたよつた気がする。

「食育」には手作り食品が重要である



伝統食は、島国であり、多湿の日本に合つたものである。それは日本人の体質にも合致している。戦後の短期間での目覚ましい体位向上は異常と言える。

伝統食は、島国であり、多湿の日本に合つたものである。それは日本人の体質にも合致している。戦後の短期間での目覚ましい体位向上は異常と言える。

体質に合わないものを体内に摂り入れた結果が、アレルギーであるアトピーや花粉症などと考へる。乳酸菌も、昨今もやはやされている動物性のヨーグルトより伝統的な植物性の発酵食品の方が合つている。伝統食をないがしろにし、喧伝されるままの高たんぱく、高カルシウム指向の日常食への考え方に対しても危機感を持つっている。

人間が生きて行く源「食」。今こそ日本人型食生活に見直さなくてはならないときではないか。

