

# あぶくま農学校「風の塾」第2期スタート

## 風の塾入塾式

あぶくま農学校「風の塾」の入塾式が行われ、十二名の若手農業者らが第2期の塾生として入塾しました。入塾式では、あぶくま農学校校長佐藤清吉角田市長が「何を学んでいくのか、目的をもって取り組んでいくって欲しい」と塾生らを激励しました。その後、塾生一人一人が決意を語りました。



決意を語る塾生



若生裕俊氏

入塾記念講演としてスローフードジャパン会長の若生裕俊氏による「スローフードとこれからの農業」の講演が行われました。スローフードの背景には、いつでも、誰が作っても同じ味というファーストフードに対して、地域固有の味、そして、世界の多様な味を守ろうとする思想があること。横浜の子どもたちが化学調味料を使った料理と使つてない料理では使った料理をおいしいと答えたことを例に上げ、「食育教育」で本物の味がわかる消費者を増やすことで、やる気のある農家を育てることが出来るなどと話されました。

## 風の塾定塾

あぶくま農学校「風の塾」の第一回目の定塾が行われ、午前、午後の二回に分けて、二人の講師による講演が行われ、塾生一同熱心に聞き入っていました。

午前中は宮城県食産業振興専門監三輪宏子氏より「食品流通の現状と課題」と題して講演が行われました。生産者は売る人たちの気持ちを考えて作って欲しいことやうれしくないことを言うてくれる人が一番のアドバイザーといったことや、これからは高齢化社会に対応したものでない駄目といったこと、多品目生産は高齢化社会に対応するのではないということ。行政は頼るのではなく、利用するものであるべきといったこと



三輪宏子氏



坂本勉氏

とを時には熱くまた分かりやすい語り口で語って頂きました。午後からは㈱ヨークベニマルの青果部シニアバイヤーの坂本勉氏より「現在の販売動向と売り方」と題して講演が行われました。慣れということもあるが、高齢者が増えてくる社会では生活範囲が狭まり、地元のもが一番おいしく感じるといったことや、食べ物の販売はO・157などの疑いがあつただけで、すべて廃棄しなければならなくなる。法律の基準を守つたからといって本当に安全かどうかは別だなどと言つた、実際に販売に携わつている人しかわからないような貴重な講演を頂きました。