



『いのちのために まじめに未来を考える。』

特定営利活動法人 生きものと食べものの未来

秋を感じる間もなく、街クリスマスの装いになりました。いつもより気ぜわしい年末を迎えそうですね。生き食べ未来通信は、「特定営利活動法人 生きものと食べものの未来」の会員様にお送りしています。皆様との情報提供・交換の場となればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。では、「生き食べ未来 通信」6号をお届けいたします。

/// I N D E X ///

- ・ 巻頭言.....
- ・ 活動紹介..... 11月の活動実績/今後の予定
- ・ 会員企業様ご紹介..... 株式会社果実堂・株式会社鶴見運送
- ・ 会員企業様活動紹介..... 株式会社ママミール：みそ作り
- ・ コラム：私の提言..... 完全栄養食と個食の脅威
- ・ コラム..... かつてパン作りを生業にした者のひとりごと 第2回
- ・ 11月にご入会いただいた方
- ・ 食べものの紀行..... ふみちゃんの味そ汁屋さん
- ・ コーヒーブレイク..... 図書紹介
- ・ 編集後記.....



巻頭言



いよいよ師走です。今年もあっという間に1年が過ぎ去ろうとしています。1年を振り返ると私の日常の活動は、この《生き食べ未来》の設立と運営が中心となりました。今は、日々慣れない文章を書くこと、人の前で話すことに重責を感じながら取り組んでいます。先日、高校、大学の後輩である九州産業大学米満教授から学生向けに講義をする機会をいただきました。学生との接点を持ちたいと大学に相談に行ったところ、思いがけず、米満教授が担当する講義の一部を使えることになりました。誌面を通じて講義の要旨を紹介します。

何を話してよいのか、どのように話せばよいのか全くわからず、事前に学生が講義を受ける様子を見学しました。講義は、私が日頃大学の先生との会話の中で感じている「大学教育が“何のために”の目的を語らず専門知識と技術習得に特化し過ぎていること」への危機感から「食の倫理と哲学」をテーマにすることにしました。

講義の要旨は以下の通りです。

○食育（食を通じていのちと食の大切さを学び、ウェルビーイングで生きること）は、大学生、社会人にとっても一生学び続ける続けるべきことです。人は、いのちをいただくことが宿命であり、そこには動物、植物の区別がなく、いのちの循環と「食の倫理と哲学」がある。だから、食事の時には「（生きものに感謝し）いただきます。」と言うのです。

○価格の安さだけを求める会社に就職しますか。無理に安さを求めることで何らかの犠牲が生じます。未来に向けて誇れる仕事をしましょう。これからの食材は、国産・有機、地産地消、それが未来に生きる人が取るべき選択です。食品に関わる者は、「食」の本質を理解する。農と経済、そして倫理・哲学を学ぶことが重要になってきています。

○知識は活かす。行動する。自分でできることをしましょう。フードロス対策なら「買い過ぎない。作り過ぎない。食べ過ぎない。買ったものは全て胃袋で消費する。」です。

○生き食べ未来の使命として、私たちは、これからも正しい情報、役に立つ情報を提供していきます。これからの5年が人類の生存にとっての勝負の時です。危機感を持ちましょう。

こんなことを学生に話をしました。どのように感じたのか、またこれからの生き方に少しでも影響を与えることが出来たら、古希を過ぎての初体験、うれしい限りです。

今年NPOを立ち上げ、手探りの中で9か月が過ぎ、師走になりました。おかげさまで《生き食べ未来通信》は第6号を発刊できました。自民党の大敗とトランプ大統領による政治・経済の混迷がどう影響するのかわかりませんが、やりたかったこと、やれなかったことを総括し、来年はみなさんに何を提供できるか考えながら、新しい年を迎えることが出来そうです。みなさんのご支援に感謝するとともに良い年を迎えられること、また、ウクライナとパレスチナに春が来ることを祈念いたしております。

理事長 川上龍太郎



活動紹介

11月の活動実績

1日 会員である山崎氏と面談しました。すすき牧場でヒマラヤ岩塩を給餌したむなかた牛の堆肥を使用し、熊本県の農場にてトマトの実験栽培中であること及び白菜の契約栽培受託先の相談があった。（川上）

13日 マリンメッセ福岡で開催された「FOOD STYLE」を見学しました。

会員企業である森光商店橋爪顧問、サン・セール岩永社長と会場で面談するとともに島根県のブースに出店していた加熱水蒸気装置の製造会社であるオアシス島根を紹介しました。当社は、魚のあら、牡蠣殻などの食品廃棄物や残渣となる未利用資源を粉末化する技術を所有しており以前から交流があった。

（川上、竹田津）

14日 別府市にある（株）鶴見運送様を訪問し、保税蔵置場の取得について相談対応を行いました。（竹田津）

15日 九州産業大学にて、生命科学部食品科学コース、2年、3年の学生に対して「食の倫理と哲学」のテーマで講義を行った。（川上）

22日 ママミール様を訪問しました。食肉の保存やハンバーグの冷凍保存、官能評価など多岐に亘った相談への対応を行ないました。（川上、竹田津）

27日 森光商店様を訪問し、高オレイン酸大豆の商品化などの打ち合せを行いました。（竹田津）

28日 鶴見運送様の保税蔵置場許可申請について、門司税関大分税関支署田北様を訪問し、申請書類等の打ち合せ、午後から社内勉強会を行いました。（竹田津）

30日 小泉武夫東京農大名誉教授が中洲てら岡で開催の『四季満載美食の寺子屋』テーマ：「臭くて旨い」ものの話に参加しました。（川上）

★未来を担う理科好きの子どもへの事業

①11月3日（日）10時～12時

テーマ：偏光板で見えないものを見てみよう！

場所：あいくる（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス7F）

スマホやテレビの画面に使われている偏光板のふしぎについて体験し、水晶/プラスチック/水あめ/ガラスなどを観察できるキットを作りました。

参加者満足度100%で終了いたしました。

②11月4日（祝日）14時15分～16時15分

テーマ：飛び出せ！3Dを科学する

場所：あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）

たくさんの展示物で3Dを体感し、赤青ライトとメガネで3D装置を自作し3Dを体験しました。

参加者満足度100%で終了いたしました。

2024.11.14

FOOD STYLE 外食経営DX EXPO

【会期】2024年11月13日・14日 【会場】マリンメッセ福岡 A館・B館
10:00～17:00（観覧料16,000円）

おかげさまで大盛況のうちに閉幕いたしました。
ご来場いただいた皆さまをはじめ
関係者の全ての方に御礼申し上げます。



「次回開催のご案内」
FOOD STYLE JAPAN 【会期】2025年11月19日・20日
【会場】マリンメッセ福岡
来年もお待ちしております。

画像はWEBサイトより

小泉武夫の四季満載 美食の寺子屋のご案内
小泉先生を囲んだ懇親会が好評です



農学博士 小泉武夫先生
東京農工大学名誉教授のほか、全国の大学で客員教授を務める。専攻は醸造学・食科学・食文化論。食にまつわる著書は140冊以上。国や各地の自治体など、行政機関での食に関するアドバイザーを多数兼任。次の世代に食文化を伝えていく、食科学者の育成にも力を注いでいる。日経新聞夕刊に【食あれば命あり】、毎週月曜日掲載中。

献立は青岡直彦がクジラ料理を作らせて頂きます。

画像はWEBサイトより

今後の予定

★第3回 『生き食べ未来の集い』

日時：12月1日 14時30分～16時

場所：[あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）](#)

テーマ：これから食に関わるひとへのメッセージ
九州産業大学にて講義を行った学生も参加できる内容にて行う予定

★理事会及び懇親会

日時：12月19日 午後

★第4回 『生き食べ未来の集い』

日時：2025年2月

場所：[あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）](#)

日時及びテーマなど未定

★未来を担う理科好きの子どもへの事業

①12月1日（日）

テーマ：科学マジック de クリスマス

場所：[あいくる（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス7F）](#)

ハンドパワー！？や念力！？で、スプーン？曲や透視実験を行います。
クリスマスっぽいライト工作も行います。

満員御礼で、募集は終了いたしました。

②1月26日（日）午後

テーマ：文房具を科学する！（仮）

場所：[あいくる（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス7F）](#)

③2月24日（祝日）午後

テーマ：プポプポ！プラ板：プラ板の秘密を探る！（仮）

場所：[あすみん（福岡市中央区今泉1-19-22 西鉄天神クラス4F）](#)



12月1日の活動は、満員御礼です。
1.2月の活動は、今後お知らせいたします。





会員企業様ご紹介 (1)

株式会社果実堂 本社：熊本県上益城郡益城町田原1155-5 熊本テクノロジーサーチパーク

代表取締役 高瀬貴文 従業員数122人（パート含む、全員日本人）



画像はWEBサイトより

果実堂は、2005年に設立した有機ベビーリーフを国内最大規模で栽培し、スーパーなどのお店へ直接販売する農業生産法人です。サイエンス農業を標榜し、研究所を持ち、自社で土壌分析を行い、最適な灌水、肥料の適正化などを行い、年間10回以上収穫できるノウハウを所有しています。スマート農業では、「農林水産省スマート農業実証プロジェクトの農業者REAL VOISE」に技術開発米田グループ長が登場するなど最先端を走っています。今では培った知見を活かし、大規模化で儲かる農業を目指す農業法人への農業経営、栽培指導、また、余剰の農産物を果実堂が買取ることでの販売支援を行っています。

これからは、日本農業の課題である低収入、農業人口の減少、耕作放棄地の拡大の対策に向けて生態系を守る有機農業を武器にチャレンジします。

2007年 有機JAS認定

2017年 グローバルギャップ認定



会社概要、IR情報、その他の情報は、ホームページを参照ください。<https://www.kajitsudo.com>

11月号の企業紹介は、目次では、果実堂さんになっておりましたが、本ページでは10月号と同じ記事になっておりました。この場をお借りして、お詫びいたします。



会員企業様ご紹介 (2)

株式会社鶴見運送（大分県別府市）代表取締役社長 三浦政人 常務取締役 佐藤房男



画像はWEBサイトより



1968年に大分ヤクルトの輸送機関で県内に健康を届ける会社として誕生しました。

以来、食品関連を主力とした輸送をしてまいりました。

現在も生産者や加工会社、消費者を繋ぐ物流会社として様々な取り組みを行っています。

お客様に合った物流サービスの提案と感動を与えるロジスティクスを提案し続け、品質・道路交通安全マネジメントシステムの継続的改善を図り、

- ・お客様に喜ばれる安全第一の物流づくり
- ・お客様に愛される、思いやり、譲り合いの安全運転による人づくり
- ・釈迦に貢献する組織づくり

を目指します。（HPより） ホームページ <https://tsurumi-logi.com>

今回は、大分冷凍冷蔵物流センター保税蔵置場取得のためのコンサルタント依頼です。



会員の方の投稿、おまちしております！
こちらまで、メールでどうぞ！
info@npo-ikitabemirai.org





会員企業様活動紹介

今月は、福岡市南区で幼稚園給食等を行っている [\(株\) ママミール](#) 様の食育活動についてお知らせ致します。（株）ママミールは、生き食べ未来通信11月号でご紹介させていただいております。

ママミール社の食育のコンセプトと幼稚園でのみそ作りを通した食育をご紹介します。

[当日の子供たちのかわいく真剣な様子を入れた動画をアップしております。](#)ぜひ、クリックしてご覧ください。

なお、現代社会では、個人情報の保護という観点から画像を不鮮明にして掲載することが多いのですが、今回は、子供たちのみそ作り体験の表情、目の輝きをちゃんとお伝えするために敢えてそのままを掲載させて頂きましたので外部への転送は固くお断り致します。

みそ作りを通して目指すこと

- ① 味噌が発酵という微生物の働きによってつくられているということ
- ② 大豆から出来ていること
- ③ 日本の古くからある伝統的な食べ物であること

【準備するもの】

- ① 大豆（事前に煮てつぶせるくらいの硬さのもの）800g
- ② 麴 800g
- ③ 塩 200g
- ④ 種水 200cc

【作り方】

- ① 大豆をつぶす

子どもたちはグループ（6～8人）ごとに、ビニール袋に入った煮た大豆をビニール袋の上からつぶしていく。目安は大豆の粒がなくなるくらいまでです。

- ② 麴と塩を混ぜる

子どもたちは、初めての麴を触ったり、においをかいでみる。
（いろいろな感想が聞かれました）

- ③ つぶした大豆と②を混ぜる

大豆と麴が混ざったら、種水を入れてさらに混ぜる。

- ④ みそ玉を作る

子どもたちに団子状に小さく丸めていく。空気が入らないようしっかりと丸める。



⑤ 容器にみそ玉を詰める

容器にみそ玉を敷き詰めていく。この時に空気が入らないようにしっかり押さえていく。

菌（微生物）の活動は、酸素のないところで行われ、これを「発酵」と呼び、酸素が多かったり、塩分が少なかったりするとみそ作りに必要な菌以外の雑菌が繁殖し、みそを台無しにする。容器に詰めるのは酸素が外から入らないようにするためです。

⑥ 容器の周りをアルコールで拭き上げ、雑菌が繁殖しないようにする。

⑦ みその上表面を平らにし、塩を一つまみまいておく。

⑧ 最後にラップをして、新聞紙等でくるんだ重石をし、ふたをする。

⑨ 冷暗所にて3ヶ月から半年ほど熟成させます。

みそが出来上がると給食でおみそ汁にしてみんなでいただきます。

この日のみそ汁は完食です！



2024.11.13 （株）ママミール みそ作り

ママミール体験型食育のコンセプト

ママミールでは、子どもたちが楽しく学べる体験型食育プログラムを提供します。

このプログラムは、子どもたちが食べものの大切さや食文化について深く理解し、自らの健康や環境に対する意識を高めることを目的としています。

3つの柱を中心に構成されています。

1. 五感を使った食体験

子どもたちが実際に食材に触れ、見て、においを感じ、音を聞き、味わうことで、五感をフルに活用した食の体験を提供します。

これにより、食材の持つ豊かな魅力を感じ取り、食事を単なる栄養摂取ではなく、楽しみの一つであることを学びます。

2. 食文化の理解

日本の伝統的な食文化や世界各国の多様な食文化を紹介します。季節の行事食や地域ごとの食べものを通じて、子どもたちにその背景や歴史があることを学んでいただきます。

3. 持続可能な食生活の啓蒙

環境保護や食材の無駄を減らすための取り組みを通じて、持続可能な食生活の重要性を学びます。

地元産の食材を使用することのメリットや、フードロスの削減に向けた私たちにできる工夫も考えていきます。

ママミールの体験型食育プログラムは、子どもたちが自ら考え、行動する力を育むことを目指しています。

食を通じて豊かな心と健やかな体を育て、未来を担う子どもたちの成長をサポートします。





コラム：私の提言

完全栄養食と個食の脅威

「完全栄養食」なるものが、登場している。調べたら、厚生労働省が基準値を決める33栄養素（日本人に必要なたんぱく質や脂質など）を参考に開発されたものらしい。カロリーメイトなどがバージョンアップしたものでもないようである。既に、日清食品、味の素などの食品会社だけでなく、化粧品会社のポーラ・オルビスホールディングスも参入している。商品もパスタ、パン、焼きそば、おにぎりなど様々に広がっている。味の素のプロダクトマネジャーは「タイパがよい形で栄養を摂取する完全栄養『主』食をつくれた」と話す。料理を作ったり、メニューを考えたり、スーパーに食材を買いに行ったりする時間の削減といった「時短」を求めるビジネスパーソンを中心に、食事の代わりになるような食べ応えのある製品を求める声が高まっているという。ベースフードの社長は「誰もが口にする主食を変えれば、人ひとりが手間をかけずに健康になれる」と話す。私は、『食』に関わりをもつものとしてこの商品の開発は受け入れることができない。「完全栄養食」の公的な定義がなく、そもそも存在しえないのである。消費者に「これだけ食べていれば健康になる」との誤解を与え、消費者が優良誤認し商品を購入する可能性がある。『食べもの』は餌ではない。鶏舎のケージの中で餌を啄（ついば）む鶏の餌のようなものの食品開発を手掛けることに倫理はないのである。

私の幼少期には当たり前であったことに家族そろって食事をする「共食」がある。家族が「同じ食卓で同じ釜の飯を食べる」ことである。現代では、親も子も空腹でなかったら、食べなかったり、お菓子で済ませたり。誰かに合わせて一緒に食べるより、各自のペース任せを容認・尊重する食事が常態となっている。自主性、自由の尊重が言われ、意に沿わないことを押し付けられるのは嫌だから他者にも求めない。家族で食卓を囲んでもスマホを見ながら楽しむことを最優先する。これは同席の食であって、同じ釜の飯を食べる「共食」とは異なる。個々の好みに合わせた個食サイズの中食やレンジ調理できる簡便料理が、単身者向けではなくファミリーユースで日常的に使われるようになった。大正大学岩村教授が1998年から89家庭の追跡調査を行った結果、「共食」をしていなかった家庭の17～20歳に頻繁な無断外泊、ひきこもり、摂食障害が多くみられたという。合点がいく研究である。みんな同じものを食べて、個々の自由がかなえられず、子どもが親の好みの煮魚も食べる。好みの異なる人との「共食」が期せずして偏りのない食事になり、その中で好き嫌いせず、また作法や食べ方を学んでいた。個の尊重という価値観を「干渉することなく好き勝手を認め合うこと」と勘違いをしてきた。単にみんなが、わがままを自由とはき違えてきたのである。「誰と何をどのように食べるか」食の要素の一つが、子供の発達や健康において、間接的に影響を与えるようである。子供数が大幅に減少している中で不登校の生徒が過去最大となった。個食、それを推し進める「完全栄養食」の開発、あらためて「食」の大切さと食の「倫理と哲学」をわが身に照らして考えるときに来ているのである。

川上龍太郎



かつてパン作りを生業にした者のひとりごと 第2回

学校給食とファミリーレストランの成り立ち



昭和30年代 コッペパン、脱脂粉乳、汁物など
出典：独立行政法人日本スポーツ振興センター

食糧統制下における米食離れは、パン食の浸透に寄与し、1952年まで続くアメリカによる統治は、国民がアメリカ式洋食に触れるきっかけをもたらしました。特にこの欠食の時期に幼少期を過ごした世代にとっては、戦後スタートした学校給食でパン食に親しんだことが、洋食のハードルの低下へとつながったに違いありません。また、時折食べられるアメリカの食は、感動的な体験として記憶に残るものとなったはずです。70年代にファミリーレストランが登場した際、親世代となった私達は、同様の体験を自身の子どもたちにさせようとしたのではないのでしょうか。

1940年代、戦争をきっかけに低迷した外食文化でしたが、50年代以降は朝鮮戦争後の好景気によって復活の時代を迎えました。54年から73年まで続く高度経済成長期には、国民の所得が増大する一方で、物価は所得ほどの上昇を見せず、家計に余裕が生まれていました。こうした状況が、外食市場の拡大に直接的に作用しました。

まさにその時代、福岡で誕生したのが、ファミリーレストランチェーンの草分けとなる「ロイヤルホス



1969年9月
福岡市大字那珂に新本社・工場(ロイヤルセンター)
が完成、全部門を移転

ト」です。創業者の江頭匡一は、米軍基地でのコック経験やそこで得たノウハウを下地に、3つの飲食事業を地元・福岡で誕生させました。そのうちのひとつが、洋食レストランの展開です。外食を産業化する必要性を感じ、国内ではまだ例のなかった[セントラルキッチン](#)の設立に注力しました。69年には、食材を一括調理し、冷凍で各地の店舗へと送り出す集中調理工場「ロイヤルセンター」を建設しています。このセントラルキッチンによって、翌年以降、「ロイヤル」の名はさらに轟くこととなりました。

1970年は、大阪万国博覧会が開催された年です。ロイヤルは大阪万博で、アメリカ館の以下4店舗を展開しました。

- カフェテリア・レストラン
- ウェスタンステーキ・ハウス
- ハワード・ジョンソンショップ
- ケンタッキー・フライド・チキン



1970年3月

大阪万国博覧会のアメリカゾーンに外国店扱いで出店

江頭は赤字を覚悟していましたが、万博に事前の予想を上回る来場があったことなどから、その見込みは外れました。ロイヤルが運営した4つのレストランは、当初採算ラインと踏んでいた7億円を優に超える11億円を売り上げました。その成功の陰に、セントラルキッチンの存在があったことは言うまでもありません。

万博会期中の7月には、東京・国立で有名チェーンの1号店がオープンしています、スカイラークです。同社は、マニュアルの作成やリースバックの導入も実施し、チェーン化を推し進めました。

日本において外食産業の原型を作ったのがロイヤルであるとするならば、スカイラークは「ファミリーレストラン」の名を定着させたチェーンです。

1970年は、ファミリーレストラン元年 “と呼ばれるようになりました。

DIG-IN 結木千尋

高崎は1976年にロイヤル株式会社に入社、ベーカリー部門に配属されました。

次号に続く

文責：高崎 公敏



11月にご加入いただいた方

11月 個人、団体のご寄付や加入はありませんでした。

会員のみなさんのご寄付や勧誘をお願いいたします。





食べもの 紀行

12月の食べもの紀行は、生食研時代にサポートさせて頂いていた星野村の“[ふみちゃんの味そ汁屋さん](#)”を久し振りに訪問しました。



昨年、長年連れ添ったご主人を亡くされ、やっと1年。一時期は元気がなかったのですが、今では持ち前の頑張り屋さんを發揮してこれまで通り賑やかに楽しくやっています。

お昼にいただいたのは、おまかせ御膳なのかわかりませんが、事前に川上、竹田津で訪問することを伝えていたので用意してくれてました。コロナ期は大変だったとのこと。今は来客も多く、お昼時の厨房は、ふみちゃんを入れて3人で回していましたが、それでも慌たたくし食事を提供されており、入れ替わりお客さんがみえていました。ちょっと安心。

お店には、食事以外に小物や特製のお味噌（年代物も）や焼肉のたれ（栄養成分表は私が七訂から数値を算出しました）、星野村農産加工組合で作った乾燥野菜の「ほしのほしやさい」など取り揃えています。民泊（築240年以上の古民家）もされています。

みなさんもちっと星野村に行ってきました！！的な感じで訪問されてはいかがですか。

見どころはWEBでたくさん発見できますよ！



画像はWEBサイトより



画像は八女市商工会WEBサイトより



コーヒーブレイク

◆**図書紹介**：今月は、経済ジャーナリスト森永卓郎氏と食料安全保障や日本農業政策の論者である東京大学大学院農学生命科学研究科教授鈴木宜弘氏の対談をまとめた『国民は知らない「食料危機」と「財務省」の不適切な関係』及び2年前、没後10日で発行された唐津に生まれ育ち、地方から発信続けた農業作家山下惣一氏の『山下惣一 百姓の遺言』を紹介します。

[『国民は知らない「食料危機」と「財務省」の不適切な関係』 講談社+α新書](#)



鈴木宜弘氏は、食料危機を煽り過ぎだとの評価がありますが、東大農学部卒の元農水省キャリア官僚であり、九大農学部教授から東大へ移籍しています。現在は、食糧危機を訴え続ける学者として度々マスコミに登場しています。

森永卓郎氏は、歯に衣着せぬジャーナリストであり、大病を患い、死線を彷徨った経験から最近ではここまで書くかと思わせる暴露本的な書籍の出版が続いています。この本もその流れに沿ったものです。対談を通じた新たな視点での情報源として紹介します。

[山下惣一 百姓の遺言』 発行所：家の光協会](#)



山下惣一氏は、生涯一百姓を貫き、米の減反政策や農業の規模拡大を進める農業政策に異を唱え続けた。この本は、山下さんの半生を振り返り、伝えたかったことをまとめたものです。

「農なくして国が成り立つか」「農の原理は循環であって成長ではない」

食の安全保障が脅かされる現在、金を払えば買うことができた食料が、ウクライナ侵攻、円安、地球温暖化の影響などによって食糧価格が高騰し、金を払っても買えない状況が生まれています。食の安全保障が脅かされる今、山下さんの体験と洞察力からの日本農業への提言やエッセイは、農業の本質に迫るものです。農業に興味がある方だけでなく、みなさんにぜひお勧めしたい一冊です。





編集後記

12月になり、クリスマスのイルミネーション（LED）がきれいに街を飾っていますね。電球はすでになくなり、2027年には蛍光灯の製造と輸出入も禁止になるようです。今後は熱エネルギーをあまり出さないLEDの照明が、暖かく年末のどんらんを照らすのでしょうか？

「特定営利活動法人 生きものと食べものの未来」も、会員様に暖かく支えていただけるよう、精進させていただきます。どうぞ、今後とも、よろしくお願いいたします。

会員の方々からの、投稿をお待ちしております。

テーマは、環境・農・食、教育、福祉など何でも構いません。

企業のご紹介やイベントのおしらせ・よろずご相談などなど、どうぞお気軽に下記メールまでお知らせください。



info@npo-iktabemirai.org

WEBサイト・FBページ・インスタ もあります。 マークをクリックして、覗いて見てくださいね！



（く）

令和6年12月 発行責任者 川上龍太郎