



『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

皆様お元気に新年をスタートされていることと、お喜び申し上げます。

いろいろと大変なことがあった昨年でしたが、こうして会員の皆様に、「生き食べ未来通信」をお届けできることを、喜ばしく思います。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

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」7号をお届けいたします。

// // // I N D E X // // //

- ・ 巻頭言.....
- ・ 活動紹介..... 12月の活動実績/今後の予定
- ・ 会員企業様ご紹介..... DAIZ株式会社
- ・ コラム：私の提言..... 鷗川に「ししゃも」がいない。
- ・ コラム..... かつてパン作りを生業にした者のひとりごと 第3回
- ・ 12月にご入会いただいた方
- ・ 気になる情報..... イーロン・マスク氏の社会貢献/働かないで生きる社会
- ・ コーヒーブレイク..... 図書紹介
- ・ 編集後記.....

巻頭言

明けましておめでとうございます。新たな年を迎え、年頭のご挨拶を申し上げます。

本日、2025年最初の《生き食べ未来通信》1月号をお届けします。昨年4月から活動を始め、5月にホームページの開設、リーフレットの作成、7月から《生き食べ未来通信》の発刊、そして、9月から《生き食べ未来の集い》を開催してきました。これらが出来たことは、皆さま会員方々のご支援の賜物であると感謝いたしております。

2025年は、昭和100年、戦後75年です。トランプの大統領就任から始まり、ドイツ、フランスでの右翼の台頭、韓国でのクーデター騒ぎ、世界中が激変、混乱するなかでも、「倫理」、「哲学」、普遍なものがあると信じています。当NPOは、21世紀最大の課題である『環境』『農』『食』に対して、今まで培った知見や知識、人脈を活かし社会への提言や身近でできる取り組みを行うことを目的としています。昨年は、知見や知識を《生き食べ未来通信》やセミナーで伝えようと活動をしてきました。その活動を通じて、提供する情報の内容やセミナーへの参加者が少ないなど、多くの課題に気が付きました。更に情報や知識が圧倒的に不足していることも痛感しました。今年は、その課題の解決に向けて取り組んでいく所存です。

定年を迎えた。古希を過ぎた。生きている以上、リタイアは禁句です。知らないふりして、また、関係ないとしてこれから生きるのではなく、気が付いた人は、できることから行動する。提案する。未来を生きものとして、次の世代にバトンを渡す。その活動拠点が《特定非営利活動法人 生きものと食べものの未来》です。みなさんが当法人を活用されること、投稿やセミナーへの出席、当法人へのご提案など積極的にかかわっていただきたく期待しております。

文末になりますが、あらためまして、みなさんのご健康とご多幸をお祈りするとともに、今年もご指導、ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

特定非営利活動法人 生きものと食べものの未来 理事長 川上龍太郎





活動紹介

12月の活動実績

1日 第3回『生き食べ未来の集い』14:30-16:00 あすみにて開催

テーマ：これから食に関わるひとへのメッセージ

学生に絞り込んだテーマ設定を設定し、職業選択に参考となるセミナーとした。

1日 未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

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した。

クリスマスっぽいライト工作も行いました。

参加者満足度100%で終了いたしました。

5日 ママミール社訪問（竹田津）

エコレ（油ろ過装置＋吸着剤）デモンストレーション

11日 鶴見運送大分冷凍冷蔵物流センター（竹田津）

第5回勉強会の実施：外貨搬入時の書類と確認事項の教育

*大分県貿易協会 事務局長 伊藤理沙氏と面談

鶴見運送社での輸出入貨物について意見交換・・・吉田喜九州の紹介

13日 会員加入を前提としたあい食品研究所（愛甲氏）からの相談対応

あんこドリンクの製造増加によるパウチへの充填器、真空包装機の中古品購入について相談

：テンポス福岡店、FineFoodOffice（高橋氏）に協力依頼

17日 会員加入を前提としたあじかん鳥栖工場相談対応（竹田津）

Y社鳥栖冷蔵庫でのEuHACCPの取得に向け、あじかん貞升課長と電話で打合せ

EuHACCPの取得、維持管理については当方にて実施予定

18日 森光商店定期訪問（川上、竹田津）

H0（オレイン酸高含有）大豆の活用、商品化

：トヨタ自動車と共同開発したマルサン・アイがネットにて

（佐賀大学H01号大豆を原料とした豆乳など）を販売

サン・セール（岩永社長）の製品が好評とのこと、D社の情報交換

1月9日16:15～ 佐賀テレビかちかちLIVEにて地蔵豆腐の紹介

19日 理事会及び懇親会

理事会で今後の会員獲得に向けた提案を可決

現在は個人で入会する場合入会金¥5,000円、年会費3,000円の合計8,000円必要であるが、新たに寄付3,000円以上すれば、年会費2,000円で加入できることとした。
また、セミナー開催時など会合に参加し入会する場合、年会費3,000円のみで加入できることとした。
新規会員の獲得にみなさんで頑張っていきましょう！！

20日 ママミール社定期訪問（竹田津）

当初の案件については、先方との条件、品質面で調整中
FOOD STYLEで興味のあったエコレ（油ろ過装置＋吸着剤）について提案
ママミール社にて試験的に使用して頂き、効果をみて他社への提案拡大に繋げる
＊酸化度＊褐変の要因調査と把握
今後の課題：HACCPの取得、お米の確保など

20日 DAIZ社及び果実堂訪問（川上）

DAIZ：会員企業M社の商談仲介。尚綱大学、熊本K社及び「生き食べ未来」による補助金対象プロジェクト応募を前提とした商品開発の打ち合せ
果実堂：栽培管理部長、技術開発グループ長に対する、JA壱岐青年部に属する会員からの依頼による圃場及び本社・工場見学の調整、有機農業セミナー講師の打診

21日 会員獲得のための面談（川上）

26日 鶴見運送社定期訪問（竹田津）

大分冷凍冷蔵庫の保税蔵置場申請書類（案）の集約と大分税関支署への提出
税関に申請書類の確認をし、年明けに正式に申請



今後の予定

1月15日（水）14：00～ 鶴見運送 定期訪問

1月21日（火）15：00～ ママミール 定期訪問

1月22日（水）14：00～ 森光商店 定期訪問

1月29日（水）14：00～ 鶴見運送 定期訪問

定期訪問は、「生き食べ未来」とコンサルティング契約を締結しているために行うものです。

3月 9日（日）14：30～ 第4回『生き食べ未来の集い』

場所：[あすみん（福岡市中央区今泉1-1 9-2 2 西鉄天神クラス4F）](#)

テーマ：未定

★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

1月26日（日）13:30～15：30

テーマ：赤い光で見てみると！？ ホントに省エネ？LED

場所：[あいくる（福岡市中央区今泉1-1 9-2 2 西鉄天神クラス7F）](#)



2月24日（祝日）13：00～15：00

テーマ：ふしぎなプラ板

場所：[あすみん（福岡市中央区今泉1-1 9-2 2 西鉄天神クラス4F）](#)



お申し込みは
1月14日ごろより始まります。
QRコードより
お願いいたします。





会員企業様ご紹介

DAIZ株式会社 本社：熊本市中央区南熊本5丁目1番1号 南熊本511ビル4階

代表取締役会長井出剛 代表取締役社長河野淳子

DAIZの特許製法と他社の製法の違い



DAIZは、2015年12月、地球温暖化、世界的な人口増加に伴う食料不足、それらの対策であるメタンやCO₂の発生源としての工業的畜産の縮小と代替蛋白質を拡大することが喫緊の課題となってきた中、蛋白質不足に対する答の一つとして創業しました。日本では古来味噌、醤油など身近な食材としてなじみがあり、また、蛋白質を多く含む大豆に着目し、プラントベースドフードとして世界的課題解決に向け「植物肉で世界へ」を合言葉にした熊本発のベンチャー企業です。

創業した理由は、

1. 大豆に温度、湿度、CO₂濃度、圧力などストレスを与えることで、蛋白質が短時間でアミノ酸に変化する技術の特許として取得していたこと。
2. 佐賀大学で非遺伝子組み換え、ゲノム編集でない従来の品種改良にて、嫌な大豆臭が無くオレイン酸が豊富な大豆の新品種を作り出したこと。
3. アメリカでインポッシュブルなどが手掛けたフードテックによるプラントベースドフードが注目され急成長を始めたこと。

以上のことから品質、安全性などで絶対的優位性があると判断しました。

DAIZの技術は、国内外で注目され、ニチレイ、味の素、日清食品、三菱ケミカル、東洋製缶、丸紅、丸井、物語コーポレーション、クールジャパン、農林中金、フランスのロケット社など食品だけでなく、SDGsに熱心な異業種、投資会社が出資をしています。商品は、セブンイレブン、味の素などとも共同で開発をしています。



フレッシュバーガーで新発売当時の商品

現在、アメリカでブームが下火になり、また国内でも認知度が上がらず、需要が拡大していませんが、将来的には、蛋白源が畜肉から大豆などのプラントベースに移行するのは間違いありません。DAIZは、社会貢献が大きく将来性がある事業に取り組んでいると自負しています。今年は、熊本空港近くに新工場が完成しますので、長期的視野で期待していただきたい。

HP:<https://www.daiz.inc/>



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



コラム：私の提言

鵠川に「ししゃも」がない。

昨年11月に本ししゃもで有名な北海道鵠川町に行った。この時期限定で地元でのみ食べられる「ししゃも」の刺身を食べてみたかったからである。日曜日の17日に早朝便で北海道に向かった。生憎の雨、飛行機の到着遅れ、予定のバスに間に合わずこの日は断念した。翌日札幌からJRを乗り継いで、広大な勇払原野や太平洋が見える日高本線の終点、鵠川に行った。ネットで調べた寿司店や飲食店は休みがほとんど、開いているところも予約を受けなかった。前日から嫌な予感があったが、11時前に到着、地元で一番の「カネダイ大野商店」に向かった。そこで聞いた話、「ししゃもが鵠川に上がってこない。全く獲れない。今年も休漁しています。」そんな情報は事前に得ることができなかった。それでも、このお店は、襟裳岬の北側、広尾町あたりで獲れた「ししゃも」を扱い、昨日まで細々と提供していたとのこと。しかたがないので、その店で、干物のししゃもを焼いてもらって、ビール抜きで食べました。数年後には食べられなくなるだろうと思いついて行ったがまぼろしの「ししゃもの刺身」は、時すでに遅しであった。北海道の楽しみの一つは海産物を地元で食べることである。利尻・礼文のうに、猿払村のほたて、枝幸の毛ガニ、根室の花咲ガニ、標津町や石狩「金大亭」の鮭、函館のいか、増毛町の甘えび、苫小牧の北寄貝、小樽の鯨の刺身、全て地元で食べた。唯一食べていない鵠川の「ししゃもの刺身」だけが心残りとなってしまった。

帰り、3時間に1本しかないバスで苫小牧（沼ノ端）まで行き、高速バスに乗り換え札幌に戻った。札幌に居ついた高校の学友と地元の寿司屋で夕食、そこではサンマの刺身よりイワシの刺身を奨めていた。北海道でイワシの刺身、サバ、ブリもあった。聞くと獲れる魚がが変わったとのこと。食べたかった赤いほや（東北地方は黄色のほや）もなく、うにといっては高値の花、獲れないこともさることながら、価格高騰で地元の人は店に来ないとのこと。そういえば名物だった札幌グランドホテルの朝食バイキングに「いくら」がなかった、和定食に盛られていただけであった。

海水温の上昇は、人類の最大危機である。魚が獲れなくなるだけでなく、昆布漁場や藻場が縮小、魚の産卵場所が無くなってきた。鮭の遡上も激減した。獲れる魚が変わった。海の生態系が壊れている。沖縄ではサンゴの白化現象が広がっている。CO₂を吸収するメカニズムが壊れ始めた。極地の氷解や海水の膨張で、太平洋のマーシャル諸島やツバルは、水面上昇で島の生活域が水没しかかっている。台風やハリケーンが巨大化し被害が甚大化した。

鮭が獲れなくなったら、ブリやイワシを獲ればよいという単純な話ではない。漁法も変わるし、日本人の食習慣も変わるのである。人が訪れず漁業で栄えた地域が衰退するのである。

福井ではそれまで獲れなかったシイラが1日20トンもとれる日があるという。地元の若狭高校で特産化を目指し、「ペペロンシイラ」（オリーブオイルとにんにく漬け）の商品開発に取り組んでいるとの報道があった。希望の芽があるが解決にはならない。ししゃもの刺身を食べるためにも、こじつけではあるが私は自分でやれる温暖化対策をする。快適を求めることは止め、暑さ寒さを多少我慢し、近距離は歩く。フレイル対策にもなる。今年は、それに耐える体と精神を持とうと新年に誓いを立てるのである。

川上龍太郎



思い出のロシアフェア グルジアパン、ピロシキ

1976年入社時、ロイヤル（株）はPasco（敷島製パン）からパン技術指導が始まった。Pascoの技術者から製パンの基本、管理について厳しく教わった。ミキシング条件・時間・生地温度、発酵温度・時間の基準を守ること、それを正確に記録することを求められました、同時に温度計・秤・時計の校正も定期的実施する事を求められました。その後、[日本パン技術研究所100日コース](#)で製パン理論を理解することができた。ロイヤル（株）では、1980年から[各国料理フェア](#)を実施するようになった。

1983年冬、ロイヤルホストでロシアフェアを開催することになった、ピロシキとグルジア地方（現在のジョージア）のパンを提供することになった。

創業者江頭氏が1982年ロシアフェアの下調べで、当時のソ連グルジア地方のレストランに立ち寄った。そこで提供されたパンを再現しようと、パン作りの様子を写真に撮り、サンプルはもちろん、小麦粉まで持ち帰ってきた。グルジアパンは長いスリッパ状のパンで、カットすると切り餅みたいな断面だった、気泡の大きなフランスパンと真反対のパンだった。

持ち帰った小麦粉は鳥越製粉に分析を依頼した。ふだん私たちが使う強力粉ではなく、中力粉でしかも灰色の低グレードのものだった。この小麦粉、水、塩、イーストだけが材料で、水が多く非常に扱いにくい生地で、サンプル品とのレシピ、条件の調整を繰り返し、3ヶ月後に試作品が出来上がり、グルジアパンとした。



グルジアパン ロイヤル（株）提供

グルジアパンは、扱いにくい生地でベテラン職人も愚痴たらたらのパンだった。この商品がロシアフェアで大反響を得るとは、誰も思っていなかった。

ピロシキは、国内ロシア料理店の商品をベンチマークとし、店舗キッチンオペレーションに合うように調整した、具材は、当社セントラルキッチンで製造した。

グルジアパン、ピロシキは、パン工場のオープンの空く、20時から5時の深夜に製造することになった。そのプロジェクトリーダーを任された。新入社員20名を社内から集め、3ヶ月で目標の品質、数量を達成することを目標とした。新人をトレーニングしながらの深夜製造となった。もちろんグルジアパンはベテラン職人の指導を受けながらのスタートだった。期限が間近に迫っているため、歩留を注視しながらの生産だった。[QCの7つ道具](#)を試しながら、日々の成果を評価・修正しながら作業だった。主に特性要因図、パレート図、ヒストグラムを用いて、不良品データを可視化、改善のための判断を全員で確認できるようにした。ピロシキの具材の状態が歩留を左右するため、製造元のセントラルキッチンに状態をフィードバックしながら調整を続けた。

ロシアフェアは大好評で、苦勞したグルジアパンは、著名な料理研究家からも褒められた。商品開発、生産管理に大変勉強になった体験だった。



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



12月にご加入いただいた方

【ご寄付並びに会員入会報告】

M.Nさん（熊本） ご寄付及び入会ありがとうございました。

会員みなさんのご寄付や勧誘をお願いいたします。



食べもの紀行は、お休みさせていただきます。



気になる情報：新聞、雑誌、SNSなどから（その1）

イーロン・マスク氏の社会貢献（ボーイング社とテスラ社の違いから）

ボーイング社は、ジェット飛行機とロケットを製造する世界最大の企業のひとつである。マグダネル・ダグラス社を吸収・合併した以降、世界にはヨーロッパのエアバス社と世界のジェット旅客機製造を二分している。ボーイング社は、昔から国防総省と航空宇宙局（NASA）が顧客である。出来上がった航空機とロケットの対価は、コスト積み上げ方式で請求、アメリカ政府も黙って支払う伝統があった。そのため、数十年のぬるま湯の中でコストを安くしてロケットや航空機を作るという発想がなかった。今は、エアバス社に5年連続受注数で抜かれその差は開く一方である。更に737MAXの墜落事故による運航禁止、従業員のストライキで会社の存続すら危ぶまれている。

テスラ社は、コスト削減が出来なければ生存不可能な状態で0からのスタートである。スタートアップ企業として大成功をおさめ、生き残っただけでなく、時価総額1兆ドルを超える巨大企業となってEV、宇宙開発分野に君臨している。

トランプ次期大統領が、イーロン・マスク氏に歳出削減を主導する「政府効率化省」を立ち上げ、長官として任命することはある意味正しい選択である。「無駄リスト」の中に、政府所有のオフィスの維持管理に年80億ドル（約1兆2000億円）かかる一方で政府建物の入居率は12%にとどまるとある。政府支出に大いなる無駄があるように映る。「政府効率化省」は新たな省庁でなく、政府からの報酬は発生せず、外部から助言するボランティアの位置づけである。イーロン・マスク氏にとって、これから取り組む政府の規制の撤回、行政の規模縮小、コスト削減の3つの柱は、やりがいのある社会貢献そのものである。アメリカの2024年度の歳出は、約6.8兆円であり、そのうち2.5兆円はトランプ氏が削減しないと公約した社会保障費とメディケア（高齢者向け公的医療保険）が占める。さらに国防費や利払い費も削減できない。絞り込めるのは、残り2.5兆ドルからという。尚、歳入は、大幅減税により激減する。大ナタがどこまで実現できるのか、実現できなければアメリカの財政は「持続不可能」であるとアメリカ連邦準備理事会（FRB）長官のパウエル議長が発言している。トランプを選んではしまったアメリカは、「予測可能」な混乱と分断、翻って、石破政権となって更になにも決められなくなった日本は、未だ国会の与野党論戦の中心が裏金疑惑であり、103万円の壁である。気候変動、安全保障、少子高齢化、そしてトランプ対策、国家としての課題は山積している。アメリカ以上に財政基盤が弱く、歳出削減に取り組まなければならない中で、蛙には申し訳ないが、「ゆでガエル」以下の状況である。今後のアメリカの動向と日本の行く末に注目したい。

川上龍太郎





働かないで生きる社会

[「米国で高まる賭博熱、自由の象徴」](#)という記事が目に残った。

アメリカで上級社会に属する人は、株などの金融資産運用やギャンブルで楽しみながら、生活費を稼ぎ、嫌な仕事や肉体を使用する仕事は、金銭的負担だけで、移民など下層階級に属する人が担うことを正当化する社会になってきている。そこまで分断が進んだと感じる。

日本でもそれを正当化し、憧れを抱く人さえいる。

要旨は以下の通りであるが、いよいよ「働かないで生きる社会」を目指すのかと私の価値観に相いれない内容であった。

「アメリカで、続々とギャンブルが解禁されている。2018年に70億ドルだったものが、2024年には1500億ドル近くになると推定されている。オンラインカジノで800億ドルが賭けられ、大統領選挙の数週間前に『選挙賭博』が解禁され、選挙結果に対して数億ドルが動いた。

大きな変化がおきたのは、賭博禁止措置が撤廃され、常時利用可能な賭博アプリが普及したためである。スポーツ賭博やオンラインカジノが、スポーツの変容を促し、ファンを熱狂させ、放送を活性化させている。大谷選手の通訳がスポーツ賭博にはまってしまったのが記憶に新しい。ディズニーでさえ、傘下のスポーツ専門放送局ESPNを通じて独自の賭博アプリを立ち上げた。

ギャンブルは、経済的困窮の象徴であり、貧困層が陥りやすい悪習であると考える人がいる中で、現在のギャンブルブームは、人間の生き方に関して、選択の自由が広がった結果であり、歓迎すべきものだ。現在のスポーツ賭博の参加者は、比較的高所得者層の若者が中心である。44%が年収10万ドル以上とされている。世界中でギャンブル規制が緩和・撤廃されている。負の側面が多いが、規制を強めれば、地下市場に流れる。景気が良くなるとギャンブルが活発になるという。このブームが人々の楽しみにつながっているとみている。

自由とは、言論や政治的権利だけで測られるものでなく、自分のお金を好きなように使えるかどうか。自由の重要な尺度といえる。」

[日経新聞2024.12.10のイギリスエコノミスト誌2024.12.7号](#)紹介の要約と加筆

自由は、価値観、倫理観さえ変えてしまう。市民社会と言われる中で、上流階層と下流階層、益々分断が進むのである。アメリカで広がっている賭博熱と正当化、そんな社会にしたいくない。ささやかな抵抗であるが、「頭の体操」である麻雀以外、競馬もパチンコもギャンブルはしないと決めている。

川上龍太郎



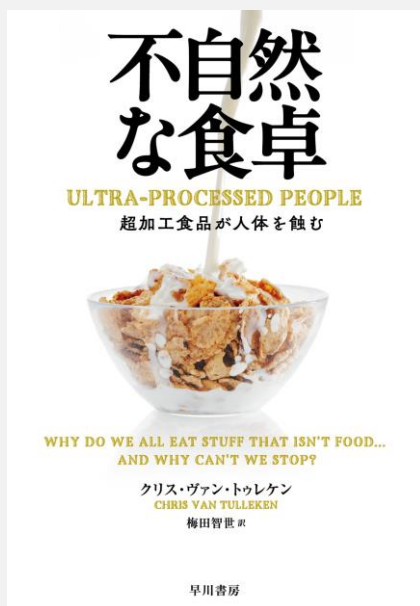


コーヒーブレイク

◆図書紹介：今月は『第3回生き食べ未来の集い』で取り上げた本と、たまたまジュンク堂書店で目に留まり一気に読んでしまった本を紹介します。

「不自然な食卓」副題：超加工食品が人体を蝕む 発行所 早川書房

著者：クリス・ヴァン・トゥレッケン 訳者：梅田智世



著者は、1978年イギリス生まれ。ロンドンの感染症専門医でBBCの放送作家である。

本書は、日経新聞に「心身を蝕む超加工食品の警鐘」ということで紹介があり、仕事柄興味が湧き購読したものである。細かい文字で470ページの本、完読できるか自信がなかったが、読むにつれて現代の食品がほとんど超加工食品UPF (Ultra-Processed Food) であり、誰も逃れようがないまでに食生活に浸透していること。原因と結果の因果関係を科学的に解明することは不可能に近いが、急速に普及しだした時期から過体重と肥満が急増、健康に与える影響として、食用に与えるホルモンの乱れ、睡眠悪化、脳の生理機能の変化、繊維や水分不足による便秘が顕在化していること。など調査・研究の結果として記載されていた。一時間に25ページ程度しか読むことが出来なかったが、内容に引き込まれなんとか完読することができた。ぜひ、食に関わる人、これから食品業界で働きたい人、みんなに読んでほしい本です。食と健康、毎日の食べものへの向き合い方が激変するかもしれません。

「学びの本質」 発行所：新潮社（新潮新書）

著者：山田肖子 1968年生まれ。名古屋大学大学院国際開発研究科教授



著者は、比較国際教育学、アフリカ研究を専門としている現役の大学教授である。

第1章 アフリカとの出会いから、第6章アフリカから日本の教育を見つめるまでは、アフリカの旧イギリスの植民地に持ち込まれたのはアメリカの「黒人教育モデル」であったこと、アフリカのエリート層に対して行われた教育は、英語による教育を通じ、イギリスの価値観を教えるなど、欧米のためであったこと。何のための学ぶのか、何のために教えるのかアフリカで行われた教育を通して学びの本質を考えるものでした。また、第7章以降は、AI時代の学習とは何か。SNSを多用する時代に必要な知識伝達のカギは何か。価値が多様な時代に求められる知恵。そんな内容です。知的好奇心を満足させただけでなく、「何をどんな目的で学ぶのか」あらためて、リスキリングにチャレンジしたいと思いました。



編集後記

1月新春号は、新企画として『気になる情報：新聞、雑誌、SNSなどから』がはじまりました。「気になる情報」は、生きている限り日々発生するものですね。これからも、アンテナを高くしていきたいと思っています。

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-ikitabemirai.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！



(<)

令和7年 1月 発行責任者 川上龍太郎