



特定非営利活動法人 生きものと食べものの未来

令和 8年11月

生き食べ未来通信は、「特定非営利活動法人 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・交換の場となれどと思っております。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」 11月号をお届けいたします。

_____/ I N D E X _____

- ・ 巻頭言.....
- ・ 活動紹介..... 10月の活動実績 / 今後の予定
- ・ コラム：私の提言..... ジャガイモの市場開放に反対する。
散歩、それは記憶と思考のビタミン剤
- ・ 参加報告..... Food EXP0 Kyushu 2026 ~ from Fukuoka to Global Market
- ・ 食べもの 紀行..... 仙台
- ・ お知らせとご案内..... 新規のご加入や会員からの投稿を募集など
- ・ コーヒーブレイク..... 推薦図書
- ・ 編集後記



卷頭言



今年の秋は早かったと感じるこの頃です。大濠公園ではコスモスやキク科の花が満開になっています。食卓のサンマの塩焼き、栗ご飯、梨や柿。保存技術や品種改良が進み季節感が無くなってしまった中、百貨店の生鮮食品売り場でなんとか秋を感じることができました。先月、晩秋のオホーツクに面した網走に行きました。眼下に収穫が終わった大豆やじゃがいも畑を眺め、降り立った女満別空港、朝の気温は5℃、冬はそこまで来ていました。

9月の終わりに生き食べ未来の会員（大学同級生）7名で島原、天草を一足先の復興支援で巡り、過疎化が進む地方を目の当たりにしました。対向車にたまに出会う中のトンネルや道路工事、目的には地方での就労場所の提供、雇用の確保もあるのでしょうか。利用者はどのくらいいるのだろうか。たまに来る観光客が便利と感じれば上出来としましょう。便利さや華やかさに憧れ、都会を目指した時代は終了に向かいます。人口集中は災害のリスクを高め、温暖化が進めば都市部での内水氾濫も増えてきます。千葉の水害は、古（いにしえ）の人が避けた住むべき処でないところを開発、そこに住むことの危険性を露（あらわ）にしました。

「都会を離れて田舎に住もう。」もう始まっています。天草でも特に不便と言われる世界遺産の教会がある崎津集落の近くに私の長女が移住しました。都会と田舎の関係人口の拡大を目指して、全国各地で保育園が都会の子どもを1~2週間受け入れています。長女はその事業に携わっており、自分も子育てに環境が良いと東京から福岡を経て天草に移住しました。長女の取組みを政府も力を入れ後押ししています。昨年からは全国二地域居住等促進官民会議や国土交通省未来ビジョン会議などの委員に任命されました。どんな生き方をしたいのか、そのためにどこに住むか、選択できる時代が始まっています。リモートワークはそれを可能にしました。未来を豊かに平和に生きたい人たちへの希望の光に、これが道標（みちしるべ）になればと思います。

9月に内閣改造があり、高市首相の体制固めに農水産大臣に築和生氏（栃木3区）を登用しました。築大臣の「予算カット」発言は取り消しや謝罪、大臣辞任で済まされるものではありません。議会制民主主義の根幹に関わるものです。「支持者に利益をもたらす」だから、有権者は選挙運動をして立候補者を応援する。議員はひたすら支持者のために利益を誘導する。そして当選し、議員になる。市会議員でも県会議員でもみんな構図は一緒。国会議員、福岡県議会議員、服部知事、そして私たち有権者、意識と政治倫理が問われています。

今年も3年連続で日本人がノーベル賞を受賞しました。平和活動、世界貢献レベルの研究に対する受賞、日本の研究力低下が叫ばれる中での快挙、30年前の「生命の起源の謎に迫る」研究成果、まだまだ学問の世界でも世界に貢献していることを再認識しました。

《生き食べ未来通信》の発行はどんな貢献をするのかわかりませんが、毎月楽しみだという会員からの声が届いています。今月11月号では環境と農業にスポットをあて、伝えたい情報等お届けします。

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

10月活動実績

6日～7日 Food Expo Kyushu

場所：福岡国際センター 見学報告をご覧ください

22日（木）ママミール社定期訪問（川上、竹田津）

場所：ママミール 本社事務所 福岡市南区

時間：14時～15時30分

展示会情報報告、プレゼン資料の内容確認他

23日（金）森光商店定期訪問（川上、竹田津）

場所：本社 鳥栖市

時間：14時～15時30分

高オレイン酸大豆を使用した商品の発売などに関する情報交換他

キッコーマン無調整豆乳 「澄の香」（森光商店の高オレイン酸大豆使用）発売開始10月7日 アマゾン、イオン一部店舗、その他の商品をグリーンコープ（ふくれん製造）で販売、他に複数の会社で新商品開発中

28日～29日 九州・沖縄宿泊・外食産業展及び九州アグロ・イノベーション他

場所：マリンメッセ福岡B館

セミナー：経験や勘に頼らない！みんなで「休める・稼げる農業」を

NPO会員企業果実堂社長 高瀬貴文氏

30日（金） 鶴見運送定期訪問（竹田津）

場所：大分市 鶴見運送冷凍冷蔵庫物流センター

保税蔵置場取得の為のアドバイス

今後の予定： 展示会、催し物、セミナー、「未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室スケジュール」などを紹介

【11月】

17日（火）ママミール社定期訪問（川上、竹田津）

場所：ママミール 本社事務所 福岡市南区

時間：14時～

23日（金）森光商店定期訪問（川上、竹田津）

場所：本社 鳥栖市

時間：14時～

30日（月）鶴見運送定期訪問（竹田津）

展示会、催し物

11月18日～19日 FOOD STYLE Kyushu マリンメッセ福岡

11月11日～13日 JFEX 食品・飲料・商談 WEEK 東京ビックサイト

11月18日～20日 食品工場 WEEK 東京ビックサイト

2027.3.9～12日 FOODEX JAPAN 東京ビックサイト

【随時訪問について】

会員のみなさまからのご希望に応じて、訪問してお話をうかがう機会を設けることにしました。
「直接相談したい」「活動について話をしたい」といったご要望がありましたら、お気軽に川上（下記メールアドレス）までご連絡ください。日程を調整のうえ、訪問させていただきます。

mr_kawakami@energy.ocn.ne.jp

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。

★未来を担う理科好きの子どもへの事業：実験教室

11月3日・23日に開催予定です。

詳しくはこちらからどうぞ！

[11月3日](#)

[11月23日](#)





ジャガイモの市場開放に反対する。

トランプ政権が、日本に対して生鮮ジャガイモの輸出解禁圧力を強めている。11月に迫る中間選挙で劣性の中、激戦州の多くがジャガイモ産地であり、輸出拡大が農家への絶好のアピールになるからだという。日本が標的になった。アメリカの属国に成り下がってしまった高市政権の下では反対できないと踏んだからだ。

日本が生鮮ジャガイモの輸入をしなかった理由は簡単だ。「病虫害が侵入して国内の農産物に大損害を与えるリスクが高い」のである。アメリカは2020年3月に生鮮ジャガイモの輸入禁止の解禁を正式に求めた。その結果、2006年ポテトチップスなどの加工用に限り輸入を解禁した経緯がある。ジャガイモには土が付いてくる。病虫害だけでなく、病原菌も付いてくる。天敵がいない日本では、一旦入ってしまえば病虫害や病原菌が急速に拡大し防疫できないことは専門家でなくてもわかるはずだ。

2015年ジャガイモシロシストセンチュウが見つかった感染した網走の畑では10年以上経ても未だに作付けができない。網走、小清水など道東28カ所、81haを防疫区域と定め、現在「増やさない」「持ち出さない」として作付け禁止、移動制限などの緊急防除対策を実施しており、2029年3月31日まで継続実施する予定である。

そんな中、トランプ政権の政治の道具となった貿易交渉。日本の生鮮ジャガイモの輸入解禁、私は断固反対します。植物防疫法は、海外からの病虫害の侵入や蔓延を防いで国内農業を守るため、植物の検疫や病虫害の防除を定めた法律であるが、法律で定め、防疫体制を整えても侵入は予期せぬところから発生し甚大な被害をおこす。輸入飼料に混入して海外から侵入した外来雑草は畜産や飼料生産、堆肥を通じて普通畑に入り込み、その分布域は徐々に広がっている。一旦広がれば手に負えないのである。最強の雑草と言われるナガエツルノゲイトウは繁殖力が強く、これから甚大な被害をもたらすと見つけた自治体が防除対策に力を入れ始めたところである。植物ではないが、ペットとして持ち込まれたアライグマの被害額は昨年7億円程度となった。ミドリガメも元はペットだった。ハブ退治に持ち込んだ奄美では、アマミノクロウサギを捕食するマングースを絶滅させるために莫大な費用と歳月を要した。生態系を脅かす動植物など生きものの国内持ち込みは理由の如何に関わらず禁止すべきだ。コーヒーやカカオ栽培、温暖化が進んだからといって、気候・風土が違う熱帯の植物を持ち込むべきでない。持ち込んだ外来種には天敵がいない。海外の微生物も付いてくる。一旦増殖始めれば止めるのは不可能だ。植物に付着した細菌やウイルスの増殖を抑えるのは農業しかない。天敵も存在しないのである。当然生態系が壊れるのである。

日本の農業の課題は、自給率を高めること。農業人口を増やすこと。この2点に尽きる。

生鮮ジャガイモは、ほとんど自給できている数少ない農産物。海外から輸入する必要など全くないのである。2000年代にWTOで敗訴したリンゴの輸入解禁のトラウマになってはならない。リンゴと土がついているジャガイモとでは病虫害対策のハードルがけた違いである。「輸入解禁なんて怒り心頭だ。病虫害の懸念はあるし、米国産の安いジャガイモが入ってくれば経営が成り立たない」長崎県南島原市で40年以上ジャガイモを栽培している生産者の声を真摯に聞くべきであろう。牛肉やオレンジのように、米国の求めに応じて農産物を輸入した結果、多くの国内産地が衰退したのである。日常の食べものを政治的な取引の材料にするな。高市政権は続いても数年、輸入は未来永劫に続くのである。安易な輸入解禁で禍根を残してはならない。築農林水産大臣の後任になった武部新氏は、北海道12区（北見、網走、宗谷地方）、ジャガイモの産地出身、有機農業の理解者でもある。武部農林水産大臣の戦いに期待する。



散歩、それは記憶と思考のビタミン剤

春から秋にかけて毎朝、食事を済ませ、6時半ごろから散歩に出かける。今は茜色に染まった朝焼けが美しい。コースはほぼ決まっている。マンションの隣の公園で体操してから、福岡銀行グループ本社の横を通り、舞鶴公園の黒田如水の居住地横を抜け、週末にはイベント会場となる公園広場を通り、一周2キロの大濠公園に着く。土日は朝7時で駐車場がほぼ満車である。ランニングコース50mに5、6人、2キロでは200人以上が走っている計算である。歩行者道はさながら犬の品評会、あちらこちらで、自慢の犬を話題に盛り上がっている。都会では数少ない仲間づくりに最適な場所なのかもしれない。毎日、ほぼ同じ時間に散歩している人の顔を覚えた。たまには後輩にも会う。「おはよう」の一言がお互いの生存確認にもなる。私にとって散歩は一日のスタートであり、健康維持だけでなく、頭を覚醒させ、アイデアが湧き出るひと時なのだ。

公園入口のミスタードーナツ、公園の中にあるスターバックス、どちらも午前7時開店。

開店前から行列を為し、待ちわびている。観光客か地元の人かわからない。犬同伴者も多い。土日は直ぐに満席となるが平日でも客は多い。持ち帰りの人を見かけない、公園を眺めながらの一杯、ゆとりある生活の証、私は行かないが楽しみの人が多いのだと感心する。

土曜日には、パラリンピックマラソン勝者、道下美里さんを見かける。左右を伴走者、後ろには交代要員がつく。小柄でピッチ走法、世界記録2時間54分13秒の保持者である。道下さんは明るい笑顔で走り続ける、支えが無いと走られない、それを感じさせない走り、見ている人を「やればできる」と無言で励ましている。

大濠公園は季節の移ろいを感じさせる。ランニングコースとウォーキングコースは花壇で仕切られている。一つの区画を幼稚園や企業など団体、福岡市民が、季節の草花を植え、手入れしている。朝から水やりをする人もいる。春はチューリップ、夏はひまわり、四季それぞれの草花が心に潤いを与え、眺める人に感謝の気持ちが湧いてきます。

池では大きく成長したミドリガメ、1mを超える鯉が群れている。一部の場所では魚釣り可能である。渡り鳥が飛来始めた。カモ類は昼、博多湾の干潟、夜、公園の雑木林を根城にする。渡り鳥で賑わう季節の到来である。

毎日、一時間を超えての朝の散歩。運動が出来なくなった私にとって健康を維持するための日課です。65歳でも一周9分台で走れたことを思い出す。先日ランニングコースを思い切って走ってみた。100mジョギングができた。それ以上の距離は心臓への負荷が怖くて走れない。100mが嬉しくて、喜びに浸った。

身近な公園の散歩。四季の変化を感じ、中国人を見かけなくなった人の流れの中に社会の変化や政情を感じるのである。

ホームグラウンドの大濠公園、散歩しながら、《生き食べ未来通信》原稿のアイデアが浮かんでくる。昔の記憶もよみがえる。さながら、散歩は、記憶と思考のビタミン剤なのである。

川上龍太郎





Food EXPO Kyushu 2026 ～ from Fukuoka to Global Market～参加報告

参加者：川上龍太郎

2026年10月6日～7日 福岡国際センター

九州で最大規模の食品商談会としてNHKがニュースで報道した福岡国際センターで開催のFood EXPO Kyushu 2026を昨年に引き続き見学しました。約300の企業・団体が出展し、自社の商品をバイヤーなどに売り込むことを目的としています。

主催者は福岡県・福岡市・福岡県商工連合会・ジェトロ福岡・福岡地域戦略地域推進協議会と福岡商工会議所で構成するFood EXPO Kyushu実行委員会です。



会場入り口全景

昨年出展していた糀こめのはな遠賀屋、アキラ水産、バンブーさわらの郷は参加しておらず、以前、仕事でかかわったアガペファームが昨年に引き続き出展、また、道の駅むなかたには、すすき牧場で「むなかた牛カレー缶詰」の開発を一緒に行った藤さんが出展していました。（藤さんは転職したとのこと）



福岡市が有機農業に力を入れるということで8つの事業者を取りまとめ出展していました。福岡市農林水産局農産担当者に話を伺うと有機農産物生産者はこだわりが強く、最大の課題は販路開拓であるという。志賀島の有機農家は2反と栽培面積が狭いわりに様々な野菜、ブドウ、ナシ、柑橘類などのくだものを多品種、少量生産しており通常のスーパーで取り扱いが難しいということでした。

《NPO生き食べ未来》としてあらためて福岡市とかかわりを持つために後日農産担当者に連絡することになりました。

アガペファームは現在福岡県工業技術センター生物食品研究所から指導を受け、乳酸菌発酵豆乳飲料を原料：ふくよかまる、黒大豆、高オレイン酸大豆、3種類を商品化している。

原料が大豆の為、ハラル認証を取得、今後は海外を視野に入れ商品展開をする予定です。写真はアガペファームの商品展示



尚、責任者である櫻木さんから後継者がいないことなど課題が多く、事業継続に不安があることなどを伺った。

道の駅むなかたは、全国の道の駅で売上高がトップクラスです。玄海で獲れる海産物が有名ですが、海産物の展示は一切なく、宗像市内で商品化した商品を集めて展示していました。写真は道の駅むなかたの商品展示



中央の缶詰は、「神宿る島」宗像・沖ノ島と関連遺産群が世界遺産登録時に当時の谷井宗像市長から依頼を受け、手土産用に日本一高い缶詰の商品化をしたものです。むなかた牛カレー（すすき牧場）発売時桐箱入り、2個5,000円 商品化して10年。今も引き出物など贈答用に人気があるそうです。

展示会への出展目的は何なのか。自治体や商工会との付き合いで出展しても成果はあがらない。販路の開拓をしたいのであれば、生産体制を整えるなど最低限の準備が必要である。

志賀島の有機農産物の生産者がこだわりを貫く覚悟があるなら、展示会に出展するのではなく、通販など別チャンネルを検討するべきでしょう。そんなことが頭を過った展示会見学でした。

以上





食べもの 紀行

仙台

8月26日～28日に東北大学にて開催された、日本食品科学工学会第73回大会に参加するため、25日から5日間仙台市内に滞在しました。宮城県には2017年にカツオセミナーに参加し、仙台経由で気仙沼を訪れて以来で、そのときは東日本大震災発生から6年後でしたが、まだ震災の爪痕を感じる場面があったと記憶しています。また、仙台は震災の年(2011年)の9月にも行っていて、そのときは、空港から仙台駅に向かう代行バスの車窓からの風景に衝撃を受けたのを覚えています。

仙台には前々職の日本食品分析センターの頃からの付き合いで、親しくしている知人がいるため、今回のプライベートの食事のお店はその知人にお任せしました。

さて、仙台での食事ですが、到着した日は学会の前日で、仙台空港に到着後は仙台駅近くのお店に直行しました。一緒に食事を約束していた、沖縄、大阪からの知人は既に到着していて、仙台の知人が予約してくれていた「伊達のくら」という日本料理屋でゆったりと食事をしました。

生ホヤは1人前しか頼めませんでしたが、何とか食べることができ、仙台で外せない牛たんや、東北独特の料理をおいしくいただきました。



お通し



生ホヤ (5人で1人前のみ確保)



山形ダシの冷奴



大とろ牛タン



三陸産生牡蠣



三角油揚げ

仙台滞在の2日目。学会初日の昼食は学内の食堂で済ませ、夕食は学術交流会で食事。

交流会は400人近い参加者で人が多過ぎて、写真は撮れず。それでも食べものがなくなることはなく、学会事務局の周到な準備が素晴らしかったです。



宮城県は「一ノ蔵」「浦霞」に代表される日本酒の酒所ですが、地元の銘柄酒の他に、宮城県の酒蔵「新澤醸造店」が、大学生と寝食を共にしながら一緒に醸し上げたとする本格的な純米大吟醸酒も提供されていました。



仙台滞在の3日目。学会2日目の夜は研究室の関係者が集まって、東北郷土料理のお店「しんたん」で食事会。

どのお店も「お通し」が充実しています。



お通し



きりたんぼの揚げ出し

学会では企業がスポンサーとなってランチョンセミナーを開催し、弁当が無料で配られるのですが、その弁当がなかなかでした。学会2日目の弁当には、仙台名物の笹かまぼことずんだ餅が入っており、3日目の弁当には牛タンが入っていました。しかも、特に牛たんは柔らかくてとてもおいしかったのです。



2日目の弁当



3日目の弁当

学会は終わり、最後の夜は学会会長、沖縄の知人、仙台の知人と4人で「北海三陸炭火焼 まるかん」という居酒屋で食事。地元以外の食材のメニューも含まれていますが、どれもおいしくいただきました。特にかつおの薫焼きは、高知のかつおのたたきとは少し違う味わいでしたが、絶品でした。

また、いぶりがっこチーズの相性がいいのは知っていましたが、このお店のいぶりがっこチーズの作り方は初めて見ました。



お通し



ホヤの一夜干し



白エビの唐揚げ



水なす



かつお薫焼き



煮穴子



いぶりがっこチーズ



かつおの握り(右)



帰福前の最後の昼食は仙台駅構内のお店で
牛タンの定食をいただきました。



仙台城跡の伊達政宗公騎馬像

改めて、仙台は食べものもおいしく、落ち着いたとてもいいところということを実感しました。

里山俊哉





お知らせのご案内

【連絡コーナー】

会員からの投稿を募集します。wordで作成1,000文字程度

テーマは会員に役に立つと自ら判断するもの、ジャンルは問いません。
尚、コピーや生成AIで作成したものはお断りします。

掲載分について、謝礼として図書カードを贈ります。

右のリンクからでもお受けいたします。



info@npo-ikitabemirai.org



これを機会に積極的な《生き食べ未来通信》への参加をお願いいたします。

尚、投稿に関して以下の通りとします。

- ・匿名希望が無い場合はお名前を掲載します。
- ・原稿掲載は事前確認をせずに事務局の判断で行います。

又内容を一部改変する場合があることのご了承をお願いします。

【ご寄付とご加入について】

ご寄付並びに会員入会報告

新規加入、ご寄付はありませんでした。



今年度から賛助会員の入会条件が変わりました。

ご寄付の金額が3,000円以上で賛助会員となります。

会員の加入条件は変更ありません。

従来通り、入会金5,000円、年会費3,000円 です。

尚、当NPOが主催するセミナーでの講師や《生き食べ未来通信》への投稿などを前提に入会する場合、入会金を免除することがあります。

【会費納付とご寄付のお願い】

2025年度の会費未納の方は、2026年度分と併せての納付が可能です。ご入金をよろしくお願い申し上げます。尚、2026年度分は、既に年会費とご寄付を受け付けております。

会費と寄付金振込先

福岡銀行 湊町支店（216） 普通1458561

西日本シティ銀行 港町支店（216） 普通3089256

名義：特定非営利活動法人 生きものと食べものの未来

年会費 法人：5,000円 個人：3,000円

※振込手数料は支払人負担でお願いします。

会員のみなさまへ

このたび、会員のみなさま向けに、これまで『生き食べ未来通信』でご紹介した書籍の貸し出しを始めることになりました。

過去にご紹介した書籍もご利用いただけますので、ぜひご活用ください。



【貸し出しについて】

- ・ 書籍はレターパック等で会員登録のご住所へお送りします。
- ・ 貸出料金は当面無料です（送料は相互負担となります）。
- ・ 貸出期間は2週間です。
- ・ 1回につき2冊までお申し込みいただけます。

【お申し込み方法】

下記メールアドレスまで、お申し込みください。

mr_kawakami@energy.ocn.ne.jp

メールには、以下の内容をご記入ください。

- ・ お名前
- ・ ご住所
- ・ ご連絡先（携帯電話番号）
- ・ ご希望の書籍名

みなさまに、さまざまな本との出会いを楽しんでいただければ幸いです。

どうぞお気軽にご利用ください。





◆推薦図書：

「AIは百姓になれるか」「殺さずに食べることはできるか」

著者：字根 豊 発行所：農文協（農山漁村文化協会）

AIは百姓 宇根 豊 になれるか



農文協

百姓・宇根
豊と考える農の哲学

上

著者である字根豊氏は、九州大学農学部卒農学博士で福岡県職員の農業改良普及員として減農薬稲作運動を提唱。虫見板を普及させ、害虫でもない、益虫でもない「ただの虫」の概念を広めました。退職後、二丈町に移住し、本格的に農業を始め「田んぼの生きものの調査」を展開しながら、情報発信や執筆活動を行っています。「百姓・宇根豊と考える農の哲学」のテーマで、上巻「AIは百姓になれるか」、下巻「殺さずに食べることはできるか」合わせて紹介します。

「農業とは、食料を生産することです。」現代のほとんどの人はこれを「あたりまえ」という。そしてここには巧妙な罠がある。食料生産は「農業」の内部だけであり、経済価値で見て、直接かかる労働や肥料をコストとし、生産性や効率の尺度で農業をみてしまう。コメの価格をコメの価値でなく、コストで測る。そして市場が価格を決める。工業製品と同じ、コストと市場で価格を決定する。この尺度を農産物価格決定のメカニズムに持ち込んでしまった。「農って食料生産だけなの？」その問題提起と答えを哲学として上巻で展開しています。

下巻で、「農の本質」は、「技術」や「経済（経営）」や「農政」の説明の中にはない。なぜなら、そこ

殺さずに食 宇根 豊 べることはできるか



農文協

百姓・宇根
豊と考える農の哲学

下

には生きものが切り捨てられているという。「いのちも、生き方も、なりわいも、めぐみも、すべて生きものの性質・本質ではないか」と気が付いたときに、それが私にとっての「農の哲学」が誕生した瞬間だったと著者は述べています。「哲学」とは自分と生きものと「対話」すること、いろんな問いが生まれ、答えを求め考える。そして問いや答えは言葉にしなければ哲学にならない。未だに「近代化出来ない世界」「カネにならない世界」「有用でない世界」ここに農の本質があるという。経済的価値観では測れないのである。「人間の都合で殺されていく生きものたちの悩みがわかるかな？」と問いながら、「人間中心主義を超えられるかな？」とも問う。

生きもののいのちを奪うことで植物でも動物でも食べものになる。殺す。殺される、逃れられない宿命ながらそこには倫理と哲学が存在する。「いただきます」いのちに感謝する。あらためて意識することの大切さに気付きました。



編集後記

(く)のベランダでは、植物たちが少しずつ秋から冬への準備を始めているようです。夏の間は毎日の水やりが欠かせませんでしたが、これからは少しずつ回数を減らしても大丈夫かな？ 植物の様子を見ながら、冬の過ごし方を考えていこうと思います。寒い季節にも元気に育ってくれる、お花の咲く植物にも出会えるといいな～。

会員の皆さまからの投稿、引き続き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。

また、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。



mr_kawakami@energy.ocn.ne.jp

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8年 11 月 発行責任者 川上龍太郎