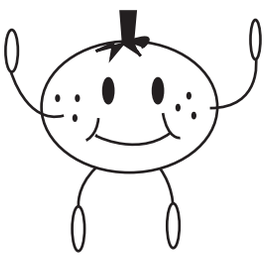
NEWS LETTER 2002



京大四十五年、ミカン山二十五年、これから？年

石田 紀郎

「光陰矢のごとし」という言葉は間違っているようである。矢なんてものではなく、「流星のごとし」とでも言いたいほどである。一九五九年に京都大学農学部に新入生として入学し、学部卒、大学院も博士課程までの五年間を終了し、幸いにも農学部の植物病理学研究室の助手となり、一九九八年まで農学部に在籍し、なぜか最後は京都大学アジア・アフリカ地域研究研究科で京大での生活をまもなく終了するまでに至ってしまった身にとって、まさに、アッという間のことである。植物の病原菌を相手の研究生活から、公害問題に関心を移し、最後は中央アジアの環境と農業をテーマとする大学生活であった。最近は会う人ごとに来年の春からはどうするのかと質問され、それに満足に答えられる準備ができていず、「まあゆっくりしますわ」と返事を返しているが、時として詰問調に言われるとドギマギしてしまう。この三十年間にかかわってきた問題はなにも解決できないままに、問題を抱えたままであるから、その問題の置き場所くらいは早めに決めねばならないとは思うが、それほど簡単に置き場所も置き方も見つからないでいる。しかし、すくなくともこのミカン園と中央アジアの課題は我が身から離すことはないだろうと思っている。

この文章を書く段になって、さてはて、和歌山のミカン園に初めて登ったのはいつの日だったかと調べようと古い手帳を引っ張り出してみた。ところが、手帳には当時から現在まで、私が唯一続けている遊びである川下りカヌーの日程だけは克明に書かれているが、肝心の和歌山ミカン園のことはどうもはっきりしない。当時、和歌山地裁でこの省農薬ミカン園の出発点となった松本悟さんの農薬中毒死とその民事裁判が継続しており、たびたび和歌山市までは出かけていたのであるが、省農薬ミカン園に登った記録がない。わずかにそれらしいこととして、一九七七年五月二四・二五日に「和歌山へ」との記載があるから、たぶんこの日がミカン園との初対面らしい。まだ背丈の低いミカンの木々を仲田さんの案内で見学し、はるか大阪湾を眺めながら、ミカン園のことよりも、景色に見とれていたようである。それから二十五年、まさかこのミカン園と付き合い、何百人にもここに足を運んでもらい、農薬と農業を考えてもらう場にしようなどとは当時はまったく意図していなかった。それから数年後に生まれた子供たちが現在では農薬ゼミとこのミカン園調査の主役になり、私は調査時の火焚き番に徹していようとは。

一九七二年に二才の幼木がこの園に植えられ、今年で三十二才の壮年期に入った。ミカンは人間の年齢と同じに見立てて構わないそうであるから、青年期から壮年期というもっとも活性の高い段階になった。これからの三十年が楽しみである。そういえば、今から十五年ほど前の頃は、この園のミカンは酸味がきわめて強く、「木が若いものですから、どうしても酸味が強くて」と申し開きをしながらの販売であった。それが今では、省農薬栽培にも

目次

1面　京大四十五年、ミカン山二十五年、これから？年
2面　「食」と「農」
　　講演会のお知らせ
3面　農薬を学ぶ
　　今年の農薬使用状況
4面　振り返ること、進むこと
5面　サンマ寿司やなれずしとのご縁
　　農薬ゼミのご紹介
6面　新人レポート　其ノ一
　　農薬ゼミの今年の主な活動
7面　新人レポート　其ノ二
　　編集後記
8面　みかんを長持ちさせるために

自信がつき、味も他の園に負けないまでになって、販売もずいぶんと楽になっている。それにも増して、私自身がこの園のお陰でずいぶんと得をさせてもらっている。ミカン栽培のことなどまったく知らなかった私に、諦めもせずに丁寧に教えてくれた仲田さんのお陰で、ミカンの専門家のように講義や講演の中でこのミカン園での実践をしゃべれるようになってきた。ミカンにしても、人間にしても成長するには時間がかかるものであると痛感している。

来年の三月末をもって京大を定年退官する時期が近づいてきた。それまでに、やり残した仕事をやりきる時間的余裕はほとんどなさそうであるが、仕事はやり残しておいた方がよいと開き直っている。そして農薬ゼミの諸君とミカン園に通い続けようと思う。「省農薬栽培下での病害虫発生と収量に関する調査」を、すでに二十五年間継続してきており、これだけでも日本に例を見ない長期観察であるが、さらに工夫をこらしながら、農薬に頼らない農業確立に寄与したいと思っている。このような地道な活動を続けて来られたのは、若い学生諸君の旺盛な問題意識と行動のお陰である。時間の経つのは早いが、時間は力となり、ものごとの質を高めてくれるものである。（いしだのりお＝アジア・アフリカ地域研究研究科教授）

石田先生

石田紀郎退官記念講演会

とき：2003年３月９日(日)
ところ：京大農学部W100教室
入場無料 ••• 気軽にご参加下さい
問合せ先：075-753-7832

農薬ゼミの顔である石田先生の大学最後の講演会です。先生の大学人生の全貌を知る最後の機会となりますので、是非お越し下さい。

「食」と「農」

田中 智弘

今年度は「狂牛病」「残留農薬問題」についてゼミで発表した。「食」に関する問題は、近年頻繁に耳にするようになった。現在の「食」のトレンドは「安心、安全、健康」一昔前までは、常識であった「安心、安全」がトレンドとなってしまっているのは憂うべき事態である。世間では経済が先行き不安で国が病んでいるとよく言われるが、生命の根本である「食」に問題をはらむ時点で国は大病ではないだろうか。

「食」に関する問題は、生産者が経済性を追求するあまり消費者の安全をおろそかにして起こった問題と考えられがちである。だが果たして生産者だけを悪者としてもよいのだろうか。

スーパーで野菜を購入するときの事を考えていただきたい。何を買おうかと迷っているとき、目に飛び込んでくるのが特売の文字である。また、その特売品の購入を決意したときに出来るだけ形の綺麗なものを選んでしまう。この誰もが経験したであろう行動は、「出来るだけ安価で見栄えのするものを」という消費者心理を表したよい例ではないだろうか。

しかし「出来るだけ安価で見栄えのするものを」というのがやっかいである。安価で販売するためには、安価で生産することが当然必要となる。安価に生産するためには、どうしても大量生産にならざるを得ない。大量生産となると個々の生産物として管理するのは難しくなる。そのうえ見栄えのする物をというニーズもある。こうして農薬に頼らざるを得ない状況が生まれる。

農薬の使用そのものを否定するつもりはない。農薬の使用のおかげで食料の安定供給を得られているのは周知の事実である。こう書いてしまうと、農薬を使用しないでも十分生産できるとおっしゃる方も出てくるかもしれない。確かに、確固とした販路を持つ方や趣味や家庭菜園でやっている方にとっては無農薬栽培も可能だろう。しかし、一般農家の方々全員が可能かというとやはり不可能と言わざるを得ない。

但し、無駄な農薬散布を省いて農薬散布量を減らすことは可能だと思われる。農家の多くは、各農協が作る防除歴に従って農薬を散布する。防除歴は、各農家用に作られるのではなく農協の所轄範囲全体用に作られ、責任問題も伴うので農協側は必要以上に散布量を多く散布するよう指導してしまいがちである。また現状では、手間をかけ出来るだけ農薬を省いて作った見栄えのしない生産物と、農薬を大量散布し生産した見

栄えのする生産物を同時に出荷すると、前者に比べ後者には、はるかに高い値段がつく。そのため熱心な農家ほど、より見栄えのする生産物を生産するために、防除歴よりさらに多くの農薬散布を行ってしまう。

しかし、消費者が意識を高めれば、この事態を簡単に打破することが出来るはずである。需要があるから供給があるのである。つまり、消費者側が見栄えの良くない野菜を受け入れれば、農家が農薬散布量を減らし生産をすることが可能となる。農家は、もともと好きで大量散布をしているわけではない。農薬散布量を減らせばコスト削減となり、それが価格に反映されれば両者の利益となる。消費者の意識次第でいくらでも改善の余地がある。

飽食の時代を迎え、ただ店頭に並ぶ生産物を浪費するだけの現在、もう一度、生産の場に目を向けることも必要なのではないのでしょうか。

「食」は「人」の命の元
「農」は「国」の根本

（たなかともひろ＝農学部二回生）

農薬を学ぶ

藤本 菜保

後期の農薬ゼミのテーマは「農薬を学ぶ」とし、四回のシリーズで農薬の基本的な知識を学び、農薬の問題について考えてきました。

第一回目のテーマは農薬の定義・名称・登録について。殺虫剤、除草剤、殺菌剤などの薬剤が農薬として販売されるには、登録を受けなくてはなりません。この登録は三年間有効であり期限を過ぎると失効します。この登録失効農薬である「ダイホルタン」と「プリクトラン」がナシなどに使われていたことがわかり今年の夏に問題となりました。

第二回目は農薬の毒性について。毒性試験の種類には農薬を使う人の安全を確保するためや一日あたりの許容摂取量（ＡＤＩ）を設定するための急性毒性試験の他、慢性毒性や催奇性（妊娠への影響や先天異常）、発ガン性などを調べる試験がされています。しかし試験ではラットやマウス、ウサギ、サルなどが使われているため人への影響がどれくらいなのか正確には分からなかったり、複数の農薬が混ざった際、それぞれの毒性の強さを併せたものより強い毒性（複合毒性）が現れる可能性があったりと、毒性試験では確かめられないものがあります。

そして第三回目は残留農薬。残留農薬試験により農薬が作物や土壌にどれくらい残っているかを調べられます。いろいろな作物に対し各農薬の残留基準というものが決まっており、これを越える食品の輸入や加工販売が禁止されています。ただこの基準が設定されていないものがあったり、分析体制の問題で残留農薬の分析をされるのは卸売市場の農産物であるため、分析結果がでた時にはすでに消費者の口に入ってしまっている可能性があったりします。

以上のような内容で三週にわたり農薬について学び、そしてそのまとめとして第四回目は、登録失効農薬である「ダイホルタン」や「クリプトラン」が使用された問題を取り上げている雑誌や新聞を読みながら、今の農作物の流通システムや安全性について考えてみました。なぜ、農家は登録の失効している危険な農薬を使用したのでしょうか。農薬の登録の有効期限は三年でありそれを過ぎると失効となります。しかし毎年二百以上の農薬が失効しているということを農家の方が把握することは困難であり、また現在、使用者を取り締まる法律がないので認識も薄いためでしょう。そしてもっと根底にあるのは、見た目が美しいほど商品価値があるという認識です。しかし本当に消費者は見た目の美しさを求めているのでしょうか。許可されている農薬でも発ガン性や複合毒性など危険性でまだまだ分からないことがあります。そのような農薬を必要以上に使ったものより、少しでも農薬を減らして作られたものの方が安心ではないでしょうか。確かに今の社会の中から農薬を完全になくすことは、十分な量が収穫できなくなるために不可能です。でも見た目のきれいさを求めなければ、必要以上の農薬は減らせるのではないでしょうか。

安心して食べるとはどういうことなのか、このみかん園のみかんを食べながら考えてみてください。（ふじもとなほ＝工学部二回生）

仲田芳樹さん

今年の農薬使用状況

6月　ジマンダイセン（殺菌剤）

7月中旬　サンマイト（殺虫剤）

振り返ること、進むこと
～インドのスタディーツアーを経て～

福井 和樹

今年の八月末、南のチェンマイに入り、首都デリーまで、一ヶ月ほどインドに行ってきました。

聖なる川、ガンジスを前にしたとき、「この時期のガンジスは汚いから沐浴なんかしねぇ。」とおじさんの一言。細い迷路のような路地で、僕の行く手を遮る牛。そして「神聖」なはずのその牛を、案外平気でじゃまだと叩くインド人・・・・。少なくとも今回の旅において、「神秘的なインド」はそこにはなく、しかしもっと別の、楽しく、そしていろいろと学ぶべきものが垣間見られた気がします。

ガンジス川

そんなインドに行くことになった主な理由は、南インドでのスタディーツアーでした。僕はこの農薬ゼミの他に、国際青年環境NGO SAGE（セージ）という団体に所属しています。そこでスタディーツアーを企画し、インドのNGOや、IT産業、学校など色々なところに訪れました。

その中で一番印象に残ったのは、インドの伝統農業を見直す運動をしている団体をたずねたときのことです。

インドでは一九六〇年代後半、緑の革命というものが起こりました。それは、新しい品種を導入し、化学肥料と農薬、大量の水を使う近代農業を駆使し、収量を上げるというもので、アジアの農業を大きく変える動きでした。その結果、特にインドでは収量が上がったとされていますが、しばらくすると地力の低下など様々な弊害も現れてきました。そういったことは、以前から本などで知っていたのですが、僕はそれでも、現地ではどう思われているのかに関心がありました。

シードバンク

訪れたところでは、伝統的な農法や土着の種子を研究し、栽培をしていました。そうしてその土地に合った農法で、その地に合った種子を栽培していくのです。まだ今ならかなりの人が、緑の革命以前の伝統的な種子を持っていて、昔からあった知恵や農法などを覚えています。また単に昔に戻るだけではなく、今の技術で活かせる点、海外の伝統農法なども柔軟に取り入れていました。

そして、このやり方は「自分たちが食べるため」に選んだものである、という話にも関心を持ちました。緑の革命は、飢えを克服するために必要だと言われ、今同じ論法でバイオ革命は人口爆発による飢餓の克服に必要だと言われています。しかし、緑の革命を経験したインドにおいて、ここでは違う道を（それも環境保護とかでなく、自分たちがどうやって食べていくか考えたときに）選んでいるからです。

有名なタージマハル

こういった話を聞いたとき、僕は日本のことを考え直しました。日本は戦後、近代農法を取り入れ農薬を使うことで、単位面積あたりの生産量を増大させることができました。しかし、負の面も現れています。その反省、改善は十分にされていると言えるでしょうか？そして、最近ではバイオテクノロジーが注目され、様々な技術が開発されています。しかし、日本の近代農法以前の、伝統的な農業の知恵などを見直すことも重要なのではないでしょうか？昔のものは必ずしも遅れているという訳ではなく、そこから学べることもたくさんあると思います。インドは「今なら」ですが、日本は「もう今しかない」かもしれません。

今の日本は快適です。ただ、もう少し違う方向に進むことができるかもしれないと感じました。そして「振り返るのは今だ」とも。インドでこわしたお腹が治った頃、日本のカレーを食べつつそんなことを考え、今年の夏は終わりました。（ふくいかずき＝工学部二回生）

サンマ寿司やなれずしとのご縁

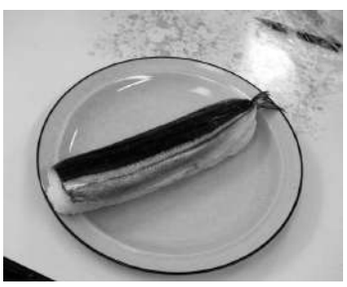
栫　昭太

京都で三年生活し、南紀白浜に住んで三年目になるが、住む年月が長くなるに従ってその土地にのみ根付いているものを味わう機会が多くなる。

南紀地方では、他では食べられていないサンマ寿司がある。南紀白浜に住み始めた当初は頻繁に食べていたものである。今ではお土産としてよく持参するのであるが、持参した先で食べるのを楽しみとしている。

作り方の概略を聞いたところによると、塩サンマを洗ったあと、酢につけて、その後ご飯にのせて、一晩押しているという。すぐに食べるよりも、一晩押したほうが味は良くなるそうだ。

サンマは炭火で焼くのがもっとも美味であるが、サンマをなぜ寿司にしてしまうのか。サンマは、夏には北海道の沖で生活しており、そして冬には紀伊半島沖へ回遊してくるのであるが、紀伊半島沖へサンマがやってくるころには、サンマには旨みのもとである脂がなくなってしまっている。そこでサンマをおいしく食べるために寿司にしたという。また、熊野地方の新宮ではサンマ寿司を発酵させたサンマのなれずしが作られているという。未だに食したことはないが、ご縁を願うのみである。



和歌山県白浜町でつくられている自家製のサンマ寿司。味付けは人や家により様々という。

和歌山県の北部では鯖のなれずしが作られている。良縁というものであろうか、この鯖のなれずしをみかん山で食する機会があった。農薬ゼミメンバー西原啓史君のご両親からの差し入れである。非常に美味であるので興味を持ち、作り方を尋ねたところ、夏場で一日、冬場で二日間発酵させているという。このなれずしは、新式のものであり、旧式のものに比較して発酵期間が短くなっているという。最近のことであるが、鯖のなれずしを旧式の方法で作る機会があった。場所は和歌山県の湯浅である。秋祭りの際に食されるのであるが、秋祭りの一週間前に作り、そして一週間発酵させるという。発酵させる際の気温も、十月の気温が最も好ましいということだ。

鯖のなれずしは、塩鯖を酢でしめて、そしてご飯にのせ、それをアセ（ダンチク）の葉とバランで包み、最後にシュロの葉を裂いた紐で縛って完成。この、包装作業に手間がかかる。アセの葉やバランがすぐにほどけてしまい、またシュロの紐も強く引っ張りすぎると切れてしまうので、縛る際の力加減も難しい。その後、酢水の中に、一週間漬け込み発酵させる。

鯖のなれずしは、発酵期間の長短の違いだけでなく、使用する材料にも地域によって違いがあり、奈良ではアセの葉ではなく、柿の葉で包んで作っており、柿の葉寿司と呼ばれている。

なれずしといえば、有名なのが琵琶湖の鮒ずしである。名前は聞いたことがあるが、実物は見たことも無い鮒ずしであったが、滋賀県朽木村を訪れた時や、また石田紀郎先生のお土産としてみかん山で食べる機会があった。臭いは特に気にしなかったが、酸っぱい味が印象に残っている。この鮒ずしであるが、存続の危機にあるという。鮒ずしは琵琶湖固有種のニゴロブナで作られている。ところが現在、ニゴロブナの減少により、ニゴロブナが獲れなくなり、鮒ずしの値段は非常に高い。ニゴロブナ減少の原因として、産卵場所である水路やヨシ原の減少、そしてそこに追い討ちをかけるブラックバスの食害が考えられている。ブラックバスに鮒ずしを滅ぼされてはたまったものではない。滋賀県がブラックバスの放流禁止を条例で定め、駆除事業を行うなどして対策をしているというので、これを支持したいものである。

和歌山県湯浅町でつくった、鯖のなれずし。アセの葉で香りがつくそうだ。

最後に、なれずしという、この興味深い伝統的料理の知識が、若い世代に受け継がれずに滅び去ってしまうことほど惜しいことはない。なれずしに興味を持った者としては、様々ななれずしを味わい、また作り方も学んで、後世に残していきたい。（かこいしょうた＝理学研究科修士一年）

農薬ゼミのご紹介

私たち農薬ゼミは、1967年和歌山のミカン園にて起きた農薬中毒事件をきっかけに、「農薬は減らせる」を合い言葉に、学習活動を続けている自主ゼミです。ゼミの特徴は、単に「農薬は減らせる」と主張するだけではなく、和歌山のミカン園をフィールドとして、実際に農薬を省いたら農業はどうなるのか、農薬を減らして栽培したミカン園では害虫や病気がどのようになるのかを、栽培に関わりながら実践的に調査研究を続けてきました。その調査のための基本となる農業や環境に関する知識や理論を勉強するゼミを毎週金曜日に開催しています。興味を持って下さった方は、お気軽に最終面に記載の問い合わせ先にご連絡の上、是非一度足をお運び下さい。

新人レポート　其ノ一

蓮尾 秀平

入学して一ヶ月が過ぎた5月中旬、ふとしたきっかけから僕は農薬ゼミのみかん山調査に参加しました。飛び入り参加のような形で、何の知識もない状態でしたが、石田先生はじめ農薬ゼミのみなさんは暖かく迎えてくれました。自分自身すんなりと溶け込めたように思います。太平洋を望む和歌山のみかん山では調査を中心に、春には炭づくり、夏にはそうめん流しと楽しいことばかりで、退屈することがありません。特に、夜にみんなで火を囲んでいろいろな話をするのが最大の楽しみです。

調査では初めて目にするさまざまなカイガラムシや病気を目を凝らして探しました。こんなにも小さな昆虫がみかんの収量を左右するとは、なんとも不思議な気がします。初めはムシの名前と姿形をなかなか覚えられず、またあまりの小ささに苦労しました。しかし、まだ新米のため調査の大変さが分かっていないのかもしれませんが、ムシの数をかぞえたり、収量調査をしたりするのはとても新鮮で楽しいものです。また、暖かな日差しと海から吹く心地よい風、それに辺りにかすかに漂うみかんの香りは、日常の喧騒を忘れさせてくれ、こころが落ち着きます。なにかとせわしい世の中にあって、これほどゆったりとした時間を過ごせるのは貴重です。

みかん山では、自分から仕事を探すことも大切なことで、何事も主体的に取り組む必要性を痛感しています。また、先生やゼミの皆さんからはさまざまな知識、知恵など学ぶことが多く刺激的な時間を過ごせるのもここの魅力です。何の気なしに参加したみかん山調査は、僕にとって実りある収穫となっています。あとは、どの家庭でもここでとれたみかんを家族みんなで食べながら、こたつを囲んで欲しいですね。みかん片手にこたつで団欒。みかんで「和」を深める＝日本のこころでしょう。（はすおしゅうへい＝農学部二回生）

調査風景

農薬ゼミの今年の主な活動

西原 啓史

今年度の農薬ゼミはまず、昨年度より問題となっていた狂牛病についての勉強を引き続き行いました。ゼミメンバーだけで議論するのではなく、四月にはBSE問題に関する調査検討委員会にたずさわっておられ、自らの会社において食肉解体現場のBSEプリオン洗浄を行っておられる花澤義和さんを、七月には京都市の保健所で食肉検査に携わっておられる獣医師の中田さんをそれぞれ講師としてお招きして、現場の話を聞きながら議論してきました。

今年度一年を通じては、石田先生が現役最後の年であることもあり、和歌山のミカン園や農薬のことについてもう一度勉強し直そうということで進めてきました。具体的には、前半は和歌山のミカン園で害虫の研究をされたOBの市岡さんや松本さん、塩尻さんをお招きして、「ミカン山の生態学」ということで害虫や生物防除と収量の関係について勉強しました。また、省農薬や無農薬の野菜の流通の実情を知るため、大阪で生協連帯WILLネットの専務をされている生田さんをお招きしてお話を伺いました。後半は、輸入野菜の残留農薬問題や無登録農薬問題が起こったことから、農薬の登録制度から毒性・残留性等について勉強しました。

４月１２日	花澤さん講演会
５月１０～１２日	花見
５月１７日	「カイガラムシと寄生蜂」（松本さん）
６月１４日	「和歌山のミカン園」（市岡さん）
６月２１日	「植物の臭いと虫たち」（塩尻さん）
６月２８日	「流通と生協」（生田さん）
７月１２日	「食肉検査の実情」（中田さん）
８月９～１１日	夏調査
９～１０月	農薬の勉強
１１月１～３日	秋調査
１１月２９日～１２月１日	収穫

（にしはらけいし＝農学部二回生）

新人レポート　其ノ二

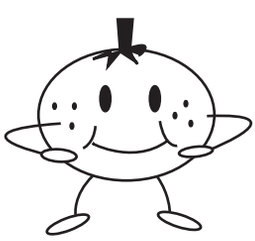
脇田 千鶴

以前私は、ある意味感情的に「農薬は敵だ！」と考える消費者の一人でした。農薬そのものだけでなく農薬という言葉自体なんとなく敬遠していた私は、農薬について深く考えることもあまりせず、ただなるべく自分の生活から遠ざけるように過ごしていました。ところがある時、たまたま知り合いになった京都の専業農家の方と話をしてみると、農薬を使うことは「当たり前」のことだと考えられており、私の頭の中の知識と現場の遠さに驚きました。しかし、何十年も現場で農業をなさっているその方の言葉と、にわか知識で「農薬なんていらん」という私の言葉と、その重みの違いは明らかです。もちろん、その方の前ではなにも言えずに家に帰ってきてしまいました。「敵（農薬）に勝ちたきゃ敵を知れ！」農薬について知って、その上で「農薬いらん」と言いたい！そんな思いから、農薬ゼミに参加するようになりました。

ゼミで勉強していくうちに、「敵」はそう一筋縄でいく相手ではないということがわかってきました。体に悪そうとか、水が汚れそうとか、素人ながら考えられる害はたくさんあるのに、なぜこんなにも「敵」は天下を取っているのか。その裏には、現在の日本の農業のあり方や消費者の嗜好、高齢化など非常にたくさんの要因が関係しているということ、つまり、敵に勝つには農薬を知るだけではだめで、農業全体、あるいはもっと大きな枠で考えていかなければならないということに気づかされました。そのうちに、「農薬は敵」という単純な発想そのものにも、一度疑問符をつけてみる必要を感じるようになりました。その一方で、農薬の毒性や危険性についても、やはり見過ごすことのできない重大な問題があるということもわかってきました。

また、実際にミカン園を訪れて、現場で作業をし、調査して、そしてそのミカンを販売すること、これも私にとって大変貴重な体験となっています。「農薬は農業の現場で使われるのだ」という当たり前のことを実感を持って感じられるからです。消費者の自分勝手な論理ではなく、作る人がいて売る人がいて食べる人がいる、その一連の流れの中での「農薬」を考えていかなくてはならないことを感じられるからです。そして何より、省農薬の可能性について説得力を持って現場の人や消費者の人に伝えられることはとても大切なことだと思います。

「農薬は敵だ」という私の単純な発想に、びしばしとつっこみを入れてくださるこの農薬ゼミは、私にとって、とても刺激的で貴重な場所です。（わきたちづる＝農学部二回生）



編集後記

今年も多くの方のお陰でニュースレターを発行することができました。石田先生には、大学最後の年で、残された仕事等でお忙しい中原稿を執筆していただき、ここに感謝の意を申し上げます。また、田中くん、藤本さんには、今年度のゼミで議論したことを中心に原稿を執筆していただきました。福井くん、栫さんからは、違った視点から原稿を寄せていただき、ニュースレターの内容に幅が広がりました。蓮尾くん、脇田さんの二人からは、ユニークな新人レポートを書いていただきました。和泉さんには、校正をしていたたきました。砂本さんには、ニュースレター全般のこと等に様々なアドバイスをしていただきました。

「少しでも見栄えよく格好のいいものを！」との思いで編集を始めましたが、結局いつもの如く最後の２・３日で編集する羽目になり、「来年こそは！」との思いです。ニュースレターのことでご意見などございましたら、最終面の連絡先までどんどんお寄せ下さい。（にしはらけいし）

～みかんを長持ちさせるために～

箱の中のみかんを一度全部新聞紙の上に広げて、**余分な水分を飛ばし**、よく乾いたら箱の中に戻して、**風通しのよいところ**で保管して下さい。また、傷んだみかんがありましたら、**見つけ次第すぐ取り除いて下さい**。こうして頂くと傷みにくくなり、条件がよければ数週間保存できます。

今年もみかんをお買い上げ頂き ありがとうございました。

このみかんは、食べる人と作る人の安全を念頭に置き、農薬をできるだけ使わずに栽培されています。市販のみかんと比べて器量はよくありませんが、懐かしい自然の甘味と酸味を味わうことができます。

どうぞ、ひとつひとつ味わってお召し上がり下さい。

みかんや農薬ゼミに対するご意見、ご批判、ご要望などございましたら、どのようなことでもお寄せ下さい。皆さまからのお声を励みにして、これからも活動していきたいと思っております。

農薬ゼミニュースレター　第１４号
２００２年１２月７日　京大農薬ゼミ発行
〒６０６－８５０１　京都市左京区吉田下阿達町４６
京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科
生態環境論講座　石田紀郎気付
Tel　>>　０７５－７５３－７８３２
Fax　>>　０７５－７５３－７８３４
E-mail　>>　kgrap@kais.kyoto-u.ac.jp