

地産地消の全粒粉のパンを広げる会

- せ** この会は K2 & S 黒パン工房の趣旨に賛同する会員によって構成します。
この会の名称 K2 とは、シベリア抑留体験者の榎原道雄さんの K です。もう一つ K は、この地が生んだ 20 世紀の世界的偉人賀川豊彦の K です。そして S とは、決して忘れてはならない戦争の歴史、シベリア抑留の S です。黒パンは榎原さんが抑留時代に焼いた黒パンのことですが、このパンは全粒粉と甘酒を使うことから、和風黒パンというような意味です。(詳細は別紙)
- と** この会は、耕作放棄地を活用しパン用小麦(せときらら)を無農薬栽培して、地産地消による安心安全で栄養価の高い全粒粉のパンを広げることを目的とします。なを、子供達の健康を考え、学校給食にも広げて行きたいと思えます。
- き** 食糧問題が大変心配になっています。その一つが、世界中で進行している気象異変による食糧への影響です。しかし、世界最大の輸入国日本の食糧自給率は 39% に留まったままです。TPP が成立すれば 20% 代まで落ち込むと言われています。また、世界中で問題になっている遺伝子組み換えの食品の氾濫も深刻です。このようなことから、食糧危機への備えも現実問題として考えていきたいと思えます。
- ら** K2 & S 黒パン工房の全粒粉パンは、栽培から製粉と全ての工程を一人半でしていることから大量生産できないので、この会の趣旨を理解する会員による会員制の会によって促進して行きます。
- ら** この会の代表は、K2 & S 黒パン工房主宰 田淵 豊とします。
住所は 779-0027 鳴門市大麻町検道ノ北 29-1 電話 0886891227
事務所は同上「旅友ハウス」とし、会員は自由に使用できる。
この会に会則・会費等は設けません。

会員の申し込

氏名
住所
電話(その他)