

りっぷる

エスコープ大阪機関紙

第183号

3

18.

.26

Ripple

Contents

表紙

・「組合員の顔が見える」ことは原動力であり宝物

P2

・「豚肉料理 百一選 スライス編」完成お披露目を開催しました!

P3

・活動報告 ゲノム編集とGMナタネ自生調査学習会/和スライス生産者交流会/山彦鯉節訪問
・組合員紹介 ・地場野菜

P4

・私たちのエネルギーを考える!
・エコロ給付状況報告
・子育てひろば案内・理事会報告
・おたよりネット・編集後記

「組合員の顔が見える」ことは原動力であり宝物

京都府でお茶を栽培している「中井製茶」と組合員が会って40年になります。1985年に当時の農産部会が交流を始め、翌年には先代の中井春雄さん(章洋さんのお父さん)に3畝の茶畑を借りて無農薬茶の実験栽培をおこないました。春雄さんは農業に対する組合員の関心の深さを知り、自身も無農薬で栽培を始めるようになります。こうして無農薬茶の取り組みが始まり、後を引き継いだ章洋さんは20年前に、全圃場で完全無農薬栽培を実現しました。一方、滋賀県で30年前からお米の無農薬栽培に取り組んできたのが「針江げんき米栽培グループ」の石津文雄さんです。お二人の生産物を原料にした消費材に『玄米茶』があります。どちらが欠けても「無農薬茶」にはなりません。このお茶ができた経緯と現状についてお二人にお話を伺いました。

(聞き手:広報担当 岡 公美)



中井製茶

(京都府相楽郡和束町)

中井章洋さん

針江げんき米栽培グループ
(滋賀県高島市新旭町針江)

石津文雄さん

組合員が中井さんと石津さんをつなげた

岡 組合員から「玄米茶の茶葉は中井さんが作っていますが、『玄米』はどうなのですか」と質問があり、そこに居合わせた当時の理事が石津さんにその話をしたのがきっかけで、2000年に『産直玄米茶』(現在の『玄米茶』)ができたと聞いています。

石津 私自身、人とのつながりを大事にしたい思いがありました。自分が作ったお米が、生協でつながっている生産者仲間の中井さんのところでお茶になり、知っている組合員さんたちが飲むということに歓迎しました。今まで知らなかったところに旅立っていた中米(ぐず米)が、光を浴びて玄米茶として組合員に届くとは、宝物に変わったという気持ちです。

中井 ありがとうございます。普通のお茶農家は、農協の共販や問屋さんとかに出荷したら、その後はどこでどうなっているかわからない。当然、消費者の顔は見えない。業者さんの顔を見て作るものになるかもしれません。丹精込めて作ったものが手元を離れてしまったらわからなくなるのではなく、この取り組みで玄米のトレースまでできるようになり、私としても飲んでくれる方の顔や気持ちとかを直接肌で感じさせてもらうことができている



中井製茶『玄米茶』200g
京都府和束さん。針江米の玄米を使用。米も茶も栽培中農薬不使用。

生き物が教えてくれる

岡 お二人が長年取り組んでおられる無農薬栽培の現状や、今の思いを教えてください。

石津 化学物質過敏症の人から、20年以上無農薬で栽培している私のお米は大丈夫だけれども、10年ほど無農薬栽培した田んぼのお米では症状が出たと聞いたことがあります。例えば無農薬栽培を20年続けても一度でも農薬を使ったら、元に戻すのに何十年もかかるんです。それほどの違いがあります。

私の田んぼにはホタルが戻ってきましたし、生き物にもいろいろ教えてもらいました。害虫といわれるカメムシは苦み成分を好み、窒素分が多い作物につきやすいため、発生すると窒素過多状態が分かかります。生き物と共生し、共存共栄しています。

中井 そうですね、茶畑には細菌から始まってダニやカメムシもいる。それを捕まえてクモやカマキリが来る。それを食べる蛇。猪や猿、鹿も来ます。鹿は、昔は茶葉を食べなかつたが近年は山が食糧難で茶葉も食べるようになりました。

無農薬栽培を始めて20年も経つと木のほうが強くなりがんばってくれて、今はだいたいぶん楽になりました。当初は葉を刈る時に昆虫も一緒に刈っていましたが、これは畑の生態系の連鎖が切れてしまう。バランスが崩れて害虫が大量発生し、元に戻るのが1ヶ月かかります。今は、葉を刈る前にブローラーという強力な送風機をフルパワーにかけて掃除をします。羽がある虫は飛んでいき、足がある虫は下に隠れる。その間に葉を摘んでいく。そうすることで次の芽も出やすくなります。周りの農家たちはそんなことはしてないし、農薬を

使っている農家には必要ない作業やね。

消費者からの声の後押しとなり「広めていこう」とがんばれる

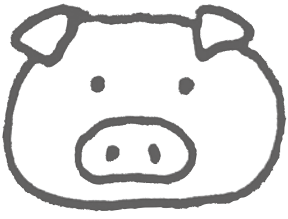
岡 お茶は農薬の使用基準がゆるいこと知りました。そのような世界で、お茶を無農薬で作ることは、よほどの意識がないとできないことだと思っただけです。お互いの「顔が見える」ということをきっかけに生産者の考えを動かす。大きなことなんだと改めて思います。

中井 原動力です。農薬を使う楽さより、作り手と食べ手の信頼関係を一番に、有機農業を考えたいと思っています。

石津 界面活性剤を使って農薬を浸透させる展着剤までも使ったりする世界。だから中井さんはすごいと思う。組合員の顔が見えるということは我々にとって宝物。裏切れないという思いがある。無農薬栽培を始めて10年は大変でしたが、それが蓄積されて今やつと花開いているところ。それを組合員の皆さんに見てほしい。

中井 ペットボトルでお茶を飲むことが増えて、急須がない家もあり、ゆつくりお茶の時間を持つこともなくなっています。お茶の種類も増えて緑茶として飲まれる量は減っている。流通業者が産地を守ってくれるわけではなく、自分たちが産地や生活を守っていかなければいけない。いろんなパイプを作って消費者とつながることが必要となってきます。消費者からのダイレクトな声が後押しとなり、「やっいていこう」、「広めていこう」と思える。お茶農家もがんばっています。

岡 産地交流も、組合員が生産について深く考える機会にしていきたいと考えています。お力添えもいただき、私たちがだからこその生産と消費の輪を広げていきたいと思っています。



「豚肉料理 百一選 スライス編」完成お披露目会を開催しました!

新しいレシピ本
「豚肉料理 百一選 スライス編」



109ページ、
101のレシピを掲載

『保存版 豚肉料理 百一選』ができてから25年が経ちました。これまでの組合員活動が実を結び、スライス肉版「豚肉料理 百一選 スライス編」がついに完成! 2月25日(日)に浪切ホール(岸和田市)にてお披露目会を開催し、みんなで喜びを分かち合いました。

組合員とその家族、レシピ提供者や「豚ウイナークラブ」、総勢123名が参加しました。自慢のレシピを提供して下さった組合員に感謝の気持ちを伝えるとともに、豚スライス肉のレシピ本完成を祝い、これからも私たちのウイナークラブの豚肉・加工品をみんなで食べて利用結集していこうと改めて確認しあいました。

消費担当理事 池田 佳子



全ページフルカラー!
アイデアいっぱい!
活用しやすいレシピ本に

組合員からの要望を受けて、2015年9月にスタートした豚スライス肉の冷蔵供給。「使いやすくなった冷蔵スライス肉をもっと多くの仲間と食べよう」と、組合員に長年愛用されている『保存版 豚肉料理 百一選』をお手本にレシピ本の作成をすすめました。組合員から応募のあった150以上のレシピを、消費委員会と組合員による試作チームが、全応募レシピの試作をし、原稿の編集を重ね、ついに完成しました!

全ページフルカラーで創作意欲の湧く仕上がりとなりました。調理方法別にレシピを掲載していますが、巻末のインデックスでは部位別でレシピが検索できます。レシピ提供者と試作チームのアドバイスやコメントも掲載



スティックつくね



揚げない酢豚

して、活用しやすいよう心がけました。また、豚肉の栄養やウイナークラブとの歴史も掲載。自分では思いつかない食材の組み合わせや調理法のレシピが多く、日々の料理作りを楽しんでもらえるとても素敵なレシピ本となりました。



レシピ本から紹介した料理が大好評

開催したとたん、数十年ぶりに再会した組合員が抱き合っただけで、懐かしむ姿も見られ、周囲も和やかに。新しいレシピ本が誕生するまでの経緯をスライド



ミニ解体ショーの様子

で鑑賞した後、くす玉が開くと同時に「豚肉料理 百一選 スライス編」をお披露目すると、歓声が上がりました。「ウイナークラブの豚肉ミニ解体ショー」では、部位による旨みの違いや脂肪の入り方などの説明を聞きながら、ブロック肉が切り分けられていく様子を皆さん間近で熱心に見られていました。スライス肉になってしまおうと豚肉一頭をイメージしにくくなりますが、いのちをいただく気持ちを持って一頭を余すことなくバランス良く食べることが大事です。

ビュッフェでは、ウイナークラブのハム・ウイナーとレシピ本からお

すすめ料理を5品紹介しました。特に人気だったのは、スティックつくねとハムパンケーキ。「意外性がある!」と、豚茶漬も好評でした!



さあ! みんなで私たちの豚肉を広めよう!!

ウイナークラブ立ち上げに携わった先輩組合員のたくさんの想いと努力が積み重なり、このレシピ本の完成までつながりました。30年前に「家族に安全な豚肉を」と立ち上がり、意欲的に活動した組合員の想いをつないでいただけなく、これから新しく組合員になる人たちへ、私たちがしっかりとこの思いをつないでいくことが大切です。今年度はレシピを大いに活用し、利用率55%(2017年度は46%)を目標に利用推進活動をすすめます。

つながる、つなげる思い

●レシピ提供者 西浦 麻理さん
とてもおいしくて簡単に作れるレシピなので、皆さんにもお教えしたいなと思い応募しました。自分のレシピが掲載されて嬉しいです。おもてなしの時などに、ぜひ活用いただけたらと思います。



●『保存版 豚肉料理 百一選』作成に携った高木 美津子さん
初代レシピ本の作成に携った命がけの日々が、昨日の日のように思い出されて胸がいっぱい!こんなに盛大に華やかなお披露目会が開催され、若い人たちに25年の時を経た活動の取り組みが伝わっていくことが嬉しいです。



●豚ウイナークラブ社長 近藤 智佐恵さん
豚肉の利用推進のために、25年という時を経てレシピ本をつないで下さったことに感謝します。私がレシピ提供をした「菜の花の肉巻き」が掲載されていることも嬉しいです。2018年は偶然にもウイナークラブ創立30周年の年。深い縁を感じます。



環境委員会
ゲノム編集とGMナタネ 自生調査学習会
 2月10日(土)
 エスコープ大阪 本部
 環境担当理事 北辻 美樹



わからなければ何をしてもいいの？ 食をめぐる真実

生活クラブ連合会企画
 部長の前田和記さんを招いて、「ゲノム編集」についての講演会を実施し、48名が参加しました。

ム編集をおこなった者にしかわからないのです。これを規制する法などの枠組みも今のところありません。形跡が残らずわからないからといって何をしてもいいと私は思えません。

ゲノムとは何か。それは親から子へ引き継がれる生命活動の暗号文である遺伝子を本に例えるならば、ゲノムは「たぐさんの本を蔵書する図書館である」とのことでした。そしてそのゲノム編集技術は、遺伝子組み換え(GM)技術よりも、かなり精度が高く、その開発費用はGMが数十億円以上かかるのに対し、数十万円で済むことから、その技術を使った研究はどんどん加速しているそうです。ゲノム編集の問題点はオフターゲット(狙っていないところに変異が起きる)などありますが、私が一番問題だと感じたのは、遺伝子を改変した形跡が残らないことです。自然界で起きる突然変異と見分けがつかず、改変した事実がゲノ

ム編集をおこなった者にしかわからないのです。これを規制する法などの枠組みも今のところありません。形跡が残らずわからないからといって何をしてもいいと私は思えません。

後半はGMナタネ自生調査の全国集会和参議院議員会館での院内集会の報告を交え、ゲノム編集でも同様の問題となる、自生交雑による生態系のかく乱を起ささないために、おおいの市民がGMナタネの自生を監視することの重要性を訴えました。今春も、参加すると手を挙げてくれた組合員と共に、エスコープ大阪エリアにGMナタネが自生していないか調査します。

河内長野・大阪狭山地域
山彦鯉節訪問
 1月31日(水)
 三重県志摩市

河内長野・大阪狭山地域理事
 浦 和子

手間暇かけてもおいしい物を作る 生産者の心意気に感動



河内長野市から車で約4時間かけ13名で、「みえぎよれん販売(株)」の鯉節を作っている「山彦鯉節」を訪問しました。

きました。鯉節は、そのまま口に入れてビックリ！ふわつとして口の中で溶けていき、とてもおいしかったです。

揺るがないそうです。原料の鯉は巻き網漁で獲って焼津港に水揚げされたもの。冷凍された

堺市街地地域
**スパイスを楽しもう！
和髙スパイス 生産者交流会**
 1月19日(金)
 ウェスティ鳳

堺市街地地域理事 池田 佳子



スパイスに秘められた、 あつい物語を共有しました

の栽培は難しい状況です。私たちは、生活に必要な材が日本では生産できない場合、輸入元の国の人々から食料などの資源を奪わないようにすることが何より重要で、お互いの関係を築くことが大切だと考えています。ベトナムは食料自給率が約160%で、胡椒の生産

「和髙スパイス(株)」の井上さんを招いて生産者交流会を開催し、13名の組合員が参加しました。グループフリーカレーを煮込んでいる間、お話を伺いました。スパイスは料理の脇役であるがゆえ、原料の履歴をたどることを忘れがちです。スパイスは、南北回帰線に挟まれた地方を主産地とするものが多く、日本の気候環境下では栽培が困難と言われています。また昔から国内で生産されてきたスパイスも、今ではほとんど栽培されなくなりま

は世界第1位の輸出国です。生活クラブの組合員も現地を訪問し、原料生産者と交流しています。生産過程をたどれ、無農薬で栽培しています。井上さんが生産指導で訪問するとき、現地の農家が農業使用の意向を口にすると、「消費者だけでなく現地の生産者や環境に影響を及ぼす農薬は使いたくない」と根気よく伝えられているそうです。「私たちが利用することで持続可能な社会に向けて取り組むことになる」と、井上さんもおっしゃっていました。

鯉は水の張った水槽に浸け、水を何度か変えながら3日間かけて解凍します。頭、内臓、骨、うろこは肥料の原料として、近所で野菜を作っている方に配布したり、生活クラブ生産者の「新生わたらい茶」などに出荷されます。4つ割にされた鯉は、「焙乾」と呼ばれる乾燥をおこないます。江戸時代から受け継がれた伝統的製法で、薪を1日2トン使って乾燥します。薪は、従業員が7〜10日間かけて近隣の山から桜や檜、広葉樹を切り出して乾燥させたものです。次に節を一本ずつ磨き、カビつけをして天日干しする工程を3回繰り返してやっつと、添加物を一

切使用していない鯉節ができます。これを機械で削って、『かつお細けずり』や『花かつお』、『パックだし』などの消費材が完成します。

赤目芋の評価と『旬菜セット』のこれから

『旬菜セット』の充実に向けたチャレンジとして、秋冬野菜では岡田剛成さんと「赤目芋」に取り組み、89単位を泉北月曜日コースの旬菜セット登録者に届けました。

利用した組合員から返ってきたアンケートでは、価格は「普通〜高い」、量は「ちょうどいい」と回答した方がほとんどでした。味についても高評価で、煮物や汁物に使った方が多く、「里芋より美味しい」との意見もありました。今後返ってくるアンケート結果も合わせて消費委員会で検証します。

紹介します!!
うちの地域の
組合員さんです



加入の決め手は おいさと消費材を知ろうとする 組合員の活動でした

宝満 紘子さん
 [河内長野・大阪狭山地域]



おすすめの消費材は『三河本みりんR11』で、たっぷり使っておでんを作ったところ、まるやかでコクのある仕上がりに。取り置き分のおでんが早々になくなってしまうほど家族に大好評だったそうです。また、ポテトサラダを作る際、ホクホクのじゃがいもを漬けてマヨネーズと和えて「スパイス&ガーリックソルト」を振りかけると、塩こしょうに加えてハーブの香りが広がりとってもおいしくなると教えてくれました。

6歳と2歳半、そして昨年12月12日に産まれた赤ちゃんの3兄弟のお母さんである宝満さんは、まさに子育て真っ最中。独身で働いていた頃は忙しくて、昼食をコンビニ弁当で済ませることも違和感がなかったそうですが、子育てが始まった時に考えが変わったり、自分で選んだ食材で作る食事を家族が食べることを、人の健康をつくる食べ物のことを考えるようになったそうです。エスコープ大阪に電話をして受けた試供品のおいしさと組合員が自ら消費材の内容を知ろうとする活動に惹かれて加入を決めました。

3人目の妊娠中には地域委員会の「子育てひろば」に2歳半の男の子と一緒に参加され、粘土作りやコースター作りを子どもから離れて楽しまれました。自宅では手芸や工作はなかなかできないので、ひろばでできて嬉しかったと話してくれました。「エツコ口制度」にも加入していて、ネットの掲示板をつくって、組合員同士が助け合えるような活動など発想が豊かな宝満さん。また赤ちゃんと一緒に子育てひろばに参加される日を楽しみにしています。

聞き手 糸川 江里子
 (河内長野・大阪狭山地域理事)



第10回
理事会報告 <2月7日>

【12月度決算報告】

- 供給高 2億3,285万円(前年同月比101.66%)
- 組合員数 18,846名(前月比45)
- 一人あたりの出資金 80,490円

【1月の放射能検査結果】

1月は連合消費材722検体、エスコープ大阪独自の消費材3検体の放射能検査を実施。生活クラブ自主基準を超えた検体はなく、すべての消費材を供給しました。

【決議事項】

- ①総代会開催について
- ②総代選挙の実施について

【協議事項】

- ①理事の補充選任について
- ②2018年度方針案の決定
- ③2018年度の組織体制と、地域区理事の常務理事役割について
- ④生活クラブ連合会2017年度報告・2018年度方針案への意見
- ⑤春のおさそい推進月間の進め方
- ⑥NPO法人ふらっとスペース金剛「15周年記念式典・記念パーティー」への参加
- ⑦5月共済推進月間目標の決定
- ⑧理事会へのオブザーバー出席について

【報告承認事項】

- ①役員(地域理事)推薦委員について
- ②2018年政策討論集会への参加について
- ③生活クラブ自然エネルギー基金(2018年度)助成申請について

「夢の原子炉」として開発された日本原子力研究開発機構の高速増殖炉「もんじゅ」(福井県敦賀市)。1995年に運転を開始しましたが、ナトリウム漏洩火災をはじめ数々の事故を起こし停止したまま、約1兆3千億円を投じた挙句に2016年12月に廃炉が決定しました。もんじゅの建設前から訴訟を提起し、「反対の声



白木海水浴場から望むもんじゅ

た。福井県でも「国策への協力と過疎脱却」のために原発を受け入れ、敦賀湾の美しい海岸線に「もんじゅ」のほか「敦賀原発」「美浜原発」「大飯原発」「高浜原発」が連立しています。しかし駅前には閑散としており、経済発展して過疎から脱却したようには見えません。原発交付金では決して地元が栄えないことを物語っています。海岸線とは反対の山側

で活動する「森と暮らすどんぐり倶楽部」では地元で運動を続ける松下照幸さんが原発交付金に頼らない地域活性化を模索し、「脱原発の原動力には電力自由化に伴う再生可能エネルギーへの切り替えが有効である」と仰っています。この秋にエスコープ大阪でも上映を予定しているドキュメンタリー映画「おだやかな革命」では、自らの暮らしを支えるエネルギーを自治しながら本当の豊かさを取り戻していく地域の姿が描かれています。岐阜県にある100世帯の小さな集落が立ち上げた小水力電力事業。自主自立を目指し、村の森を再生しながら森林資源を生かしたビジネスを起している人口1500人の岡山県西栗倉村。これらの村では地元の資源を生かした取り組みに賛同した若者の移住が増えています。そして、脱原発を目指して建設した生活クラブ風車「夢風」の取り組みは、



私たちの
エネルギーを考える!



国からの交付金ではなく、
自分たちの事業でめざす
地域活性

を挙げ続けていた方々が主催する「もんじゅ廃炉!核燃サイクルを停める全国大会第22回」では全国から約400人が集まり勝利宣言に沸きました。国が廃炉を決定した後で、地元自治体は政府に対し廃炉後の地域経済振興のための援助を求めて合意を引き伸ばしたと聞き、複雑な想いに駆られました。40年前「明るい未来を創る夢のエネルギー」として原発が拡がり、高度経済成長の時代においては産業のない街には建設を歓迎されま

ながら本当の豊かさを取り戻していく地域の姿が描かれています。岐阜県にある100世帯の小さな集落が立ち上げた小水力電力事業。自主自立を目指し、村の森を再生しながら森林資源を生かしたビジネスを起している人口1500人の岡山県西栗倉村。これらの村では地元の資源を生かした取り組みに賛同した若者の移住が増えています。そして、脱原発を目指して建設した生活クラブ風車「夢風」の取り組みは、



生活クラブ風車「夢風」

「風車を秋田県に建てて、首都圏の組合員がその電気を使うだけでは原発と同じ構造ではないか」という疑問から、消費者と地方の農家、食品加工業者が連携して地元にお金が落ちるしくみを創りました。「明るい未来のエネルギー」と思われていた原発は40年経った今では古臭く、かたや自然エネルギーによる発電は、技術の進歩により軽装備・低コストになり、これからのエネルギーとして期待されています。時代の流れと未来のあり方をしっかりと見据えて、正しい選択をしていくことが大切です。

環境担当常務理事 泉容子



地元住民と生活クラブ組合員で祝う夢風5周年

エコロ制度 2月度報告	
加入者数 1238名	
給付状況	組合員活動を支えるためのケア 1件
	組合員活動中の共同購入品受け取りケア 0件
	加入者本人の入院・通院・在宅療養に伴うケア 9件
	加入者家族の入院・通院・在宅療養に伴うケア 0件
	加入者本人の産前産後のケア 0件
	長期に留守をする時のケア 0件
	リフレッシュのためのケア 0件
	儀式・行事に伴うケア 0件
	高齢の加入者をサポートするケア 1件

エスコープ大阪の子育てひろば	
日時	会場
4月11日(水) 10~12時	SAYAKAホール (河内長野・大阪狭山地域)
4月17日(火) 10~12時	さつき野東集会所(南河内地域)
4月4日(水) 10~12時	岬町望海坂第1集会所(泉州地域)
4月24日(火) 10~12時	和泉市コミュニティーセンター(泉州地域)
4月3日(火) 10~12時	堺市立青少年の家 第1研修室(泉北NT地域)

*開催時間内であればいつ来ても、帰ってもOK
*組合員でないお友達との参加もOK *事前申し込みは不要
*お茶代100円(大人のみ)をいただきます

編集後記

言葉は便利で不便。確実で曖昧。伝えるには自分の努力だけではなく、相手の協力も必要。そして生き方が言葉の選び方に影響します。テレビ東京の「カンブリア宮殿」で最後に村上龍さんは生活クラブを「自立の意味を示す」と表現していました。主体があり自立する人たちの言葉は、私の心の琴線に触れ続けます。(O)

おたよりネット

「りっぷる」の感想やご意見、その他投稿は下の「おたよりネット」欄で。配達時に提出、あるいは店舗の専用BOXまで。

182号表紙「持続可能に反する近代農業の問題点」を読んで
紙面モニターさん

「世界の土壌はあと60年で消滅する」と言われている。もともと遺伝子組み換えには反対ですが、この一文にハッとさせられました。まだ子どもが生きている間にどんな世界が待っているのだろうか。農業に限らず、効率化を追求しすぎると人としての営みができなくなる。そんな世界にはしたくないので、今やるべきことを見極めて行動すること! 遺伝子組み換え反対の署名や関心を持ち続けたいと思います。

182号3面「違いを知って塩を使い分けよう!」
を読んで
藤山さん(泉北ニュータウン地域)

塩の製法の違いからくる味の特徴に「なるほど!」とうなずきました。下味用と直接舌に当たるものくらいの使い分けがしていませんでしたが、これを参考に使い分けしてみたいです。消費材について今回のように紹介していただけると、多種類の消費材の購入の決め手になるのでうれしいです。

Ripple おたよりネット

消費材の苦情についてはこの用紙でなく、電話またはメモで。この欄への投稿・ご意見は紙面でご紹介することがあります。

理事會事務局行き
183号(2018.3.26)

(ペンネームOK)
●地域名 _____ ●お名前 _____
●組合員コード _____ ●班名 _____