さざ波（Ripple）のようにおもいをつなぐ情報の架け橋

Ripple りっぷる

エスコープ大阪機関紙

第201号

19.9.23

Contents

表紙
・みかんシーズンイン みかん農家としての視点

P2
・シーズン予約でみかんを食べる意味

P3
・活動報告　2019 針江子どもツアー／エスコープ大阪2019リフレッシュツアー／「菜食ファーム」の『旬菜セット』使いこなし学習会
・組合員紹介　・ワーカーズ紹介

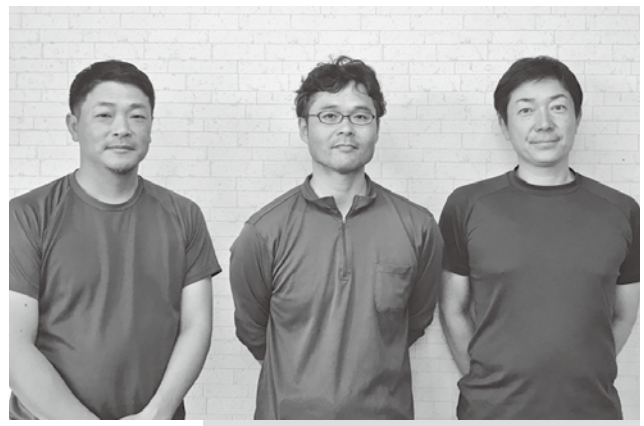
P4
・エスコープ大阪第6次中期計画
・エッコロ給付状況報告
・子育てひろば案内
・理事会報告・おたよりネット・編集後記

みかんシーズンイン みかん農家としての視点

エスコープ大阪の産直第1号として、45年以上のお付き合いがあるみかん生産者「豊共園」（和歌山県下津町）。2017年度より、生活クラブ関西6生協全体での取り組みへと広がり、作る仲間と食べる仲間が増えました。豊共園のほか、和歌山県日高川町・有田市の「アイワ研究会」、大阪府岸和田市の植田寛さんがシーズンインに向けてみかん作りに励んでいます。

8月に豊共園を訪問し、今年のみかんの作柄や、昨年の台風や豪雨により影響を受けた園地の状況などを確認しました（2面参照）。豊共園の生産者である前山さん、梶本さん、宮本さんに、みかん作りへの思いや今後の展望について伺いました。

（聞き手:消費担当常務理事　梶川 愛）



豊共園（ほうきょうえん）（右から）
前山 敏浩さん
梶本 元文さん
宮本 善史さん

みかん農家 2代目の思い

梶川　日本の農業は後継者不足が課題となっていますが、豊共園では3名の生産者全員が2代目に引き継がれています。先代から引き継いだみかん作りへの思いやこだわりを聞かせてください。

前山　「減農薬、有機質肥料で作る」ということは引き継いで、同じ考えで栽培しています。農協がすすめる新しい農薬に頼らず、親から受け継いだ農法を守っていますが、温暖化で病害虫のサイクルも変わってきています。試行錯誤しながらやっていますが、10年前は160トンくらい出荷できたのに今は半量です。生産者同士で情報交換しても解決しないままに木が枯れることもあり、代わりの苗木をたくさん植えたり、模索しながらやっています。

梶本　確かに昔より敵は多いです。雑草や虫だけでなく、獣害や気候による影響が大きくなっていて対策も非常に難しく、先代の頃よりも仕事量は多くなっているように思います。労働力の低下に対応できていない部分もあって、親が働けなくなったときに補えるかどうかはわかりません。地元で手伝ってもらえる人も少なくなっています。慣行栽培をしているところではスプリンクラーを使って農薬を散布するなど省力化がすすんでいますが、農薬などに頼ると生態系を壊し、結局悪循環を生むことは明らかです。親から引き継いだ農法を土台として自分なりの工夫を交えながらみかんを作っています。

宮本　私は就農して20年になりますが、親の時代とはさまざまな部分で状況が違うと思っています。害虫や病気、自然災害、それから大切な労働力。まず人手が不十分な上、個々の労働力が弱まっているような気もします。自分自身、親のように働けていないのかもしれないと感じます。

将来への展望

梶川　現状の厳しさを伺い、2代目としてのご苦労もおありかと思いますが、みかん農家として将来の展望について教えてください。

前山　年々減り続けているみかんの収量をとにかく増やしたい！ 目指すは10年前。昨年苗木を150～200本植えたところで、しっかり実がつくまで5年はかかるので今は我慢の時なのかなと思っています。今やっていることが5年後、10年後にみかんになって返ってきてほしいと思います。そうなればみかん農家もいいものだと思えます。

梶本　みかんの消費は減っていますが、作る人も減っているので、みかんの価値も見直されるチャンスかなと思っています。改めて「みかん農家」として立ち返るべきと感じていて、作業の分散などのために、10年前からみかん以外のものも作ってみかんを減らしてきたけど、経営の柱として、みかん屋としてしっかりみかんを作っていきたいと思っています。みかんが欲しいと言われた時にみかんがないというようなことがないようにしたいです。5年はあっという間なので、10年先を見越してがんばりたいです。

宮本　今後、労働力確保のためにも、みかん作りのおもしろさを伝えていかなければと考えています。一緒にずっとやってきた両親も年老いてきて、いよいよ自分が中心でやっていかなければと覚悟しています。今は常に雇っている人もいて、法人化も考えられる規模でやっています。

梶川　働き盛りの前山さん、梶本さん、宮本さんの、「自分がやるぞ！」という気合いを感じます。いろいろな面で農業の大変さを感じておられることも伝わってきました。この5年、10年がみかん農家としての踏ん張りどころという生産者の覚悟に、私たちも消費者として応えたいと思います。

私たち組合員が「こんなみかんが食べたい」と生産者の皆さんと話し合い、確認しながら一緒に作ってきた大切な消費材です。おいしさの追求をはじめ、品質や栽培内容の向上と、産地の維持拡大のために、食べる意思を形にしたシーズン予約でみかんを食べていきます。

下津町のみかん山にある、エスコープ大阪の交流施設「協同の家・下津」にてお話を伺いました。

今年は
シーズン予約で
43.9トンのみかんを食べよう!!

シーズン予約でみかんを食べる意味

毎年取り組んでいるみかんの「シーズン予約」は、農薬の使用を最低限に減らし、化学合成肥料に頼らない安心なみかんを作り続けたい生産者と、そのようなみかんを食べ続けたい消費者の関係を続けていくための仕組みです。「これだけ食べるから、おいしくて安全なみかんを作ってね」という約束をして私たちはみかんを食べています。この仕組みがあることで生産者は、作っても消費してもらえるかわからないという不安を抱えることなく、安心してみかんを作ることができます。シーズン予約の意義を知り、私たち組合員の食べる力を結集しましょう。

組合員の活動から始まったシーズン予約

私たちのみかんとの出会いは、1973年に「豊共園」(和歌山県下津町)の先代3生産者が泉北ニュータウンへ露店営業に来ていて、泉北生協(現エスコープ大阪)の組合員と出会ったことが始まりでした。減農薬で主に魚粕などの有機質肥料を使用して栽培した安全なみかんは、見かけが良くなかったため市場に出荷することができず、自分たちの手で消費者を探していました。その後、1974年にエスコープ大阪の産直第1号として「豊共園」とのみかんの産直が始まりました。組合員が何度もみかん山に足を運んで生産者に話を伺い、見かけは多少悪くてもなぜこのみかんを食べるのかを周りの組合員に広く伝える活動が始まり、徐々にみかんの消費量が増えていきました。

その後、「来シーズンはどれくらいの量を食べてくれるのか」「生協の必要量を前もって知りたい」という生産者の声に対し、組合員の活動が中心となりシーズンを通して「定期購入」し、安定した消費を約束しました。これをきっかけにシーズン前に予約して消費する「シーズン予約」という仕組みが生まれました。「どうしたら安全なみかんを食べ続けられるのか?」という思いから始まったシーズン予約は1975年から今日まで続いています。

2017年からは、みかんの消費地がエスコープ大阪だけではなく、生活クラブ関西6生協全体で取り組むようになり、生産者も豊共園だけではなく「アイワ研究会」(和歌山県日高川町・有田市)と植田寛さん(大阪府岸和田市)が加わり、食べる仲間も作る仲間も増えました。

今年はみかんが少ない!?

消費委員会が、8月5日(月)に豊共園を訪問し、今年の栽培状況や、昨年の災害の影響などについて伺いました。2017年には、裏年で何十年かぶりの凶作と報告されていましたが、2019年も裏年で、さらに昨年の台風や大雨の影響もあり、全国的にもみかんの生産量が減少すると言われています。

まったく実がついていない木。例年に比べかなり多いそうです。

豊共園では、海に近い園地で台風の潮風による塩害で葉が落ちてしまい本来花が咲く時期に花が咲かず若葉が出たり(=実がならない)、豪雨により土が流れ出て露出した根を虫にやられ木が枯れたり、5~6月の高温により生理落果(樹体を健全に維持するために自然に実を落とすこと)が多かったりと、状況はさまざまです。また、枯れた木や災害により倒れた木の替わりに苗木(2年生)をたくさん定植しましたが、定植後の木は葉がやわらかく野ウサギに狙われると丸坊主になり、せっかく2年生の苗木を植えても一から育て直しになったり、鹿や猪、アライグマ、猿による食害や倒木など獣害も増えています。

8月の視察の際に摘果作業を体験。今年は実なりが少ないため摘果作業も例年の半分くらいの期間で終了したそうです。

みんなの食べる力が必要!!

今年のみかんの収穫量は少なく、供給期間が短くなったり、カタログでの注文はシーズン予約以外の産地のみかんになったりする予定ですが、私たちの消費するという思いを抑える必要はありません。今年は、生活クラブ関西6生協全体で136トンの消費を目標にしており、エスコープ大阪では昨年と同じ43・9トンのみかんをシーズン予約で消費する約束をしています。

みかんの栽培には厳しい年が続いており、生産者と共に消費量も減少傾向にあります。シーズン予約の約束量を確保できるかどうかの心配もありますが、まずは私たちが食べる意思を示すことが、今年だけでなく10年、20年先の私たちのみかんの確保につながります。組合員が食べる意志を示し、責任を持って消費しなければ、踏ん張りどころの生産者も栽培を続けるのが難しくなるのではないでしょうか。1975年に始めたころのように、組合員が主体となり、私たちが望む安心・安全でおいしいみかんをシーズン予約で食べ続けていきましょう。

シーズン予約の申込期間は2週間

9月23日(月)~10月4日(金)

※申込書は10月1回(39週)カタログと同時配布しています

シーズン予約	価格
1.5kg	500円(税込540円)
5kg	1,490円(税込1,609円)

●不作傾向のため供給内容を変更します
- 企画週を42~1週の11週間に短縮(昨年は3週まで)
- 10kg規格は休止
- 2kg規格を1.5kg規格に変更

●生活クラブ関西6生協の温州みかんの栽培基準
- 生産者:「豊共園」(和歌山県下津町)、「アイワ研究会」(和歌山県日高川町・有田市)、植田寛さん(大阪府岸和田市)
- 栽培期間中の化学合成農薬の使用回数を慣行栽培の5割以下に削減
- 栽培期間中の化学肥料の使用量を慣行栽培の5割以下に削減

※産地や畑の条件により違いがあります。

(参考)
和歌山県慣行レベル=化学合成農薬18成分、化学肥料20kg/反
大阪府慣行レベル=化学合成農薬20成分、化学肥料25kg/反

福祉委員会
2019 針江子どもツアー
8月1日(木)～3日(土)
滋賀県高島市針江地区

福祉担当理事　日紫喜 啓子

おいしかった針江のお水・お米

「針江げんき米栽培グループ」と「JA新旭町」の協力を得て毎年開催している「針江子どもツアー」に、今年もたくさんの応募があり、抽選の結果、小学4～6年生の男女8名が参加しました。出発前の子どもたちは、緊張と戸惑いを隠せない様子でしたが、1時間もしないうちに打ち解けて、道中はおしゃべりに夢中になっていました。

「生水(しょうず)の郷」と呼ばれる針江地区に着くと、そこは文字通り無数の水路と湧水を家庭で使うために引き込んでいる「川端(かばた)」があちらこちらにあります。この清らかな水を農薬などで汚したくないという思いから始まった『針江げんき米』の栽培を子どもたちに伝え、先人の思いを理解してもらいたいという思いも込めてツアーを開催しています。

ナイフの使い方から学ぶ竹の食器作り、川遊びにバーベキュー、琵琶湖で船に乗って釣りをするなど盛りだくさんの内容でしたが、子どもたちは本当に疲れを知らず、目を輝かせて楽しんでいました。子どもたちの釣果はビワマス3匹で、水深80m辺りまでルアーを垂らし、リールを巻きながら魚と闘う姿は真剣そのものでした。「ソラノネ食堂」(高島市安曇川町)では、かまどでお米を炊く体験をし、8合炊いたご飯をあっという間にたいらげてしまいました。自分たちで炊いたご飯がよほどおいしかったのだと思います。

私たちを受け入れてくださった生産者とJAの皆さんは、忙しい合間を縫って全行程に参加してくださり、感謝の気持ちでいっぱいです。少しでも子どもたちがお米に関心を持てるようにと、食育クイズを考えてくださっていたり、農機具を見せていただき、トラクターやコンバインの運転席にも乗せてもらいました。この経験は、子どもたちの心にも深く強く残るだろうと思います。今後のさらなる成長につなげていってほしいです。

泉州地域
「菜食ファーム」の『旬菜セット』使いこなし学習会
7月30日(火)
岸和田市立浪切ホール・食の交流室

泉州地域理事　岡澤 久子

親子で野菜料理に大満足　旬菜セットの話で盛り上がりました

7月初めから、地場野菜の推進月間として『旬菜ミニセット』のお試し利用と、『旬菜セット』の使いこなし学習会への参加を地域組合員に電話で呼びかけました。地域ニュースでも案内し、その他の企画でも参加者に声をかけ、使いこなし学習会当日は大人7名、子ども6名が参加しました。

学習会では、「菜食ファーム」の野菜の産直の意味と安全について説明しました。また、厚生労働省が示した「野菜を1日350g摂りましょう」という目標に対して、自分がどの程度摂っているのかなど、摂取量の目安や食べ方も説明しました。

ランチタイムは、参加者が調理したプチ団子ラタトゥイユ、豚となすのあったかつけそうめんと、地域委員会が作った無限ピーマン、ニラのじゃがいもチヂミ、トマトときゅうりのサラダ、かぼちゃのホクホク焼き、きゅうりの浅漬け、トマトのコンポートゼリーと、野菜盛りだくさんの豪華なお昼ご飯となりました。

参加者のアンケートからは、「すべての料理がおいしく、特に子どもは、そうめんを気に入りました」「レシピを見たら難しそうに思う料理も、みんなで作ったら簡単にでき、家でも作ってみようと思いました」「トマトのおいしい食べ方が聞けて良かった」など、新たな発見や『旬菜セット』の使いこなしにつながる前向きな声が聞かれました。『旬菜セット』の登録をやめてしまったという方からも、「この機会に再開して食べていこうと思う」と言っていただけました。

夏休みに親子そろっておいしい料理を囲み、組合員同士が、質問だけでなく、私はこう調理している、保存している、といった活発な情報交換ができて、『旬菜セット』の利用にもつながる本当に良い学習会となりました。

理事会
エスコープ大阪 2019 リフレッシュツアー
7月23日(火)～25日(木)

理事長　北辻 美樹

震災から8年、福島からの参加者と交流しました

東日本大震災で被災した組合員とその家族の方々に、心身ともにリフレッシュしてもらうために、全国の生活クラブ組合員から集まったカンパ金で、2011年から「リフレッシュツアー」を開催しています。今年は生活クラブふくしまから4家族(大人4名、子ども6名)の参加がありました。

1日目は、新大阪駅到着後に通天閣周辺を案内しました。夕方にはエスコープ大阪本部で、エスコープ大阪の組合員を交えて、消費材を使った「粉もん夕食交流会」を開催しました。子どもたちがたこ焼に夢中になる中、お母さんたちには自己紹介をしながら、震災当時から現在までの状況を伺いました。

2日目は、和歌山県の片男波海水浴場で海水浴を満喫しました。最近は福島県でも海水浴ができるそうですが、以前のようなにぎわいはないそうです。この日は放射能汚染など気にせず、海で遊ぶ子どもたちを見てお母さんたちもうれしそうでした。その日の夜はエスコープ大阪の交流施設「協同の家・下津」でバーベキューや花火を楽しみ、子どもたちが寝静まった後も、産まれたばかりの子どもを連れての避難所暮らしの大変さなどのお話を聞きました。

3日目は、朝食後にツアーの感想を述べ合い、お互いにとってこの出会いが貴重な体験になったと共感することができました。

震災復興は生活の立て直しに加え、人の心の再建が重要だと思います。お母さんが元気でないと子どもたちも元気になれません。この取り組みで参加者が少しでもリフレッシュできて、帰ってから元気に過ごすことができていれば幸いです。震災から8年が経ってもまだまだ復興途中である状況を聞き、これからも自分たちのできることは何かを考え、支援していきたいと改めて思いました。

紹介します!! うちの地域の組合員さんです

子どもの未来のためエスコープ大阪を選びました!

吉田 真菜さん
[堺市街地地域]

吉田さんは、実家ではお祖父さん、お祖母さんが丹精込めて育てた野菜を食べていたそうで、結婚して実家を離れると無農薬で安心な食べ物を手に入れることが難しいと感じたそうです。そんな頃に、たまたま訪れたイベント「南大阪キレイフェスタ」のブースでエスコープ大阪と出会い、「入ってみたい!」と、昨年の9月に加入されました。

消費材の中でも特に『旬菜セット』が届くことを楽しみにされています。1歳と3歳のお子さんは『ホットケーキミックス』で作ったホットケーキがお気に入りです。また環境に負荷をかけないために『固形せっけん』で食器を洗うのも気に入っているそうです。

堺市街地地域で「GMナタネの自生調査」に参加されたことがきっかけとなり、現在は「エスチャンネル」にも登録されています。お仕事をされていて忙しい毎日だそうですが、遺伝子組み換え食品が広がっていくことに怖さと疑問を感じ、安心で安全な食品やせっけん、コスメなどを子どもたちの未来に残していくため、他人任せにならないよう関心を持って活動に参加されています。

聞き手　川 弘美(堺市街地地域理事)

GO! GO! 第9回
ワーカーズ・コレクティブ
W.Co オアシス
＜福祉＞

子育てや介護などそれぞれに困りごとがある組合員が「何か地域でできることはないか、安心して住める地域にしたい」という思いから、1997年に「W・Co オアシス」を設立しました。スタッフは現在22名で、そのほとんどが「※SOS河内長野」のスタッフとしても働いています。河内長野市を中心に活動していて、介護保険制度外のサービスを提供しています。犬の散歩や身の回りのお世話、掃除、話し相手など幅広く、利用する人に寄り添ったサービスをおこなっています。

利用者さんとの信頼関係をつくりながら手助けすることを大切にしています。介護が必要な方がいるご家庭で、ご家族が留守をするときに介護施設でのショートステイを提案されたが、愛犬のことが気になり拒まれていたとのこと。そんな時に「日頃からお世話になっているオアシスで愛犬の面倒を見てもらえるのであれば」とショートステイを承諾された時は、利用者さんやご家族からの信頼を感じることができて本当にうれしかったそうです。

ヘルパーやケアマネジャーなどSOSでのサービス経験豊富なスタッフが多く、今後は地域の人々に向けての介助の仕方や介護保険制度の出前学習会を積極的におこなっていきたいと考えておられます。新たなサービスも考えていますが、まずはスタッフを増員したいそうです。資格がなくても、少しの空き時間でも働けるので関心のある人は声をかけてください。オアシスを足掛かりにSOSや福祉の世界で働く人が生まれることも期待されています。

和やかな雰囲気が印象的なオアシス。これからも前向きで、誠実に人に向かうワーカーズとして、長く続けていただきたいです。

※W・Co…ワーカーズ・コレクティブの略。非営利市民事業で、地域に必要なサービスを共同出資して自主運営し、みんなで働く。地域に必要なコト・モノを自ら生み出し、地域貢献の視点をもつ。
※SOS河内長野…エスコープ大阪サポートセンター河内長野は、エスコープ大阪の福祉事業として河内長野市・大阪狭山市・千早赤阪村で介護保険事業をおこなっています。

第4回 理事会報告 <8月7日>

【6月度決算報告】
- ●供給高　2億2,504万円(前年同月比101.4%)
- ●組合員数　19,605名(前月比+76)
- ●一人あたりの出資金　79,879円

【7月の放射能検査結果】
7月は連合消費材789検体、エスコープ大阪独自の消費材2検体の放射能検査を実施しました。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「NPO法人ワーカーズ･コレクティブはんど」の貸付金返済のリスケジュール

[協議事項]
①「NPO法人ワーカーズ･コレクティブはんど」との介護保険請求業務受託契約の変更
②次年度方針の立案に向けて(上期活動のまとめと方針作成チームなど)
③9月おさそい推進月間 ペア地域生産者コラボについて
④2019年度 みかんシーズン予約地域委員会取り組み
⑤実エンドウ収穫手伝いまとめ
⑥10月エッコロ制度おすすめ強化月間の目標と取り組み方の決定
⑦エッコロ制度改定案
⑧堺市域における使い捨てプラスチック削減に関する協定の締結
⑨総代会における組合員のオブザーバー参加について
⑩まつりブース生産者調整の結果と、会場レイアウトの確定
⑪地域チャレンジの実験供給について
⑫泉北ニュータウン地域委員会の地域チャレンジのすすめ方
⑬河内長野･大阪狭山地域の地域チャレンジ取組み生産者の決定について

[報告承認事項]
①エスコープまつりの外会場出店団体報告
②「小学生向けマネーゲーム」開催のための予算の申請
③厚生労働省と農林水産省に対するゲノム編集技術応用食品関連の意見提出
④生活クラブでんき推進のための追加企画の予算申請
⑤ビオサポラボの改善に向けての意見集約とビオサポーターの活動状況の聞き取り

エッコロ制度 8月度報告

加入者数　1,281名

給付状況	組合員活動を支えるためのケア	2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	0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	1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	6件

エスコープ大阪の子育てひろば

日時	会場
10月16日(水)10～12時	大阪狭山市立公民館(河内長野･大阪狭山地域)
10月15日(火)10～12時	さつき野東集会所(南河内地域)
10月10日(木)10～12時	泉佐野市立生涯学習センター(泉州地域)
お休み	和泉市コミュニティーセンター(泉州地域)
10月10日(木)10～12時	ファインプラザ大阪(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
*参加費100円(大人のみ)をいただきます

編集後記

和歌山県海南市下津町のみかん山に、エスコープ大阪の交流施設「協同の家･下津」があります。「豊共園」のみかん畑の被害と同様に協同の家周辺も猪に掘り荒らされ、道路に土が流出し、建物の前まで車で上れないという事態が起こっています。

農林水産省の調べでは獣害による被害は年間170億円近くあり、農業に深刻な影響をもたらしているようです。消費し、農地を守ることはこのような被害を防ぐことにもつながります。今年もしっかりみかんを食べようと、改めて思います。(K)

発行:生活協同組合エスコープ大阪　制作:W.Co パックプランニング

生活協同組合エスコープ大阪
〒590-0151　堺市南区小代727
TEL.072-293-4660　FAX.072-341-0022
https://s-osaka.seikatsuclub.coop/

エスコープ大阪 第6次中期計画

エスコープ大阪では第6次中期計画として、いろいろなことを生み出すための基盤づくりをすすめていきます。「人が人としていきいきと生きていける持続可能な社会をつくる」ために、またその活動を広げていくためのヒト･コト･モノ･ハコをつくり出します。

今回は、中期計画の実行方針である「**食への取り組みをさらに強化します**」という方針の中から、関西独自消費材の維持拡大への取り組みとして「青果政策の推進」についてお伝えします。

関西独自材の利用で食の自給力を高めていきます

私たちがすすめる青果政策はここまですすんでいます

2013年より関西の6つの生活クラブで『竜おうみ米』や「丹精國鶏」「豚肉」など主要品目の統一化を順次すすめ、2017年度より青果の共通取り組みがスタートしました。品目は、2017年度に「温州みかん」と「早期中晩柑(スイートスプリング･早生不知火･伊予柑)」、2018年度には「じゃがいも」「玉ねぎ」「にんじん」と「さくらんぼ」「デラウェア」「柿」を、そして今年度は「河内晩柑」と「小玉すいか」と取り組みが広がっています。

生産者との関係をより強固にする「関西青果委員会」

各生協の消費担当組合員が参加する関西青果委員会では、共通取り組みとなった青果の産地を訪問し、前年度の反省会をふまえ、見えてきた課題に対してどう向き合うかを話し合い、生産者と来年の作付けやシーズン予約目標の確認をしています。私たちが訪問することについて生産者は、食べる人の顔が見え、声が聞けるとても意義のある取り組みだと言われます。日頃から聞く組合員の声を伝え、顔の見える関係を築いています。また、理事会や消費委員会で、産地の情報や生産者の声、現場で感じる空気を伝え、組合員にぜひ食べたいと思ってもらえるような情報の発信を心がけています。

昨今の天候不順や後継者不足の問題はどの産地でも心配される課題です。これを解決するための方法として、関西6生協、約5万世帯の食べる力を集めて、持続可能な生産と消費の関係をより強固なものにしていかなければなりません。生産環境がますます厳しくなる中、組合員がしっかり食べてくれるから、待っていてくれるからと、生産者はがんばっています。何もしないで自分の望む食べ物は手に入らない時代になってきています。ぜひシーズン予約をして食べることで、次のシーズンも作る約束をしてもらえるようにすすめていきましょう。　(理事長　北辻 美樹)

『小玉すいか(マダーボール)』

▲『小玉すいか(マダーボール)』の産地視察(島原自然塾･長崎県)

◀柿の産地視察(王隠堂農園･奈良県)

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。

199号2面「社会問題となっている『化学物質過敏症』」を読んで

紙面モニター Aさん

昔、私は強い香りの香水が急に苦手になり、さらに香りの強い整髪料を使用したときに体調が悪くなりました。たばこの煙も嫌になり、化学物質や香りに敏感になりました。病院を受診したときに医師からは「気にしすぎ」と言われました。化学物質過敏症は、なかなか理解されない問題です。私は、せっけんは強い香りがしないし、自然環境にもやさしいので気に入って利用しています。ひとりでも多くの人にせっけんを利用してもらいたいと思うので、周りの人へすすめていこうと思います。

199号3面「2019シャボン玉フォーラム in やまぐち」を読んで

紙面モニター Bさん

エスコープ大阪のせっけん利用伸長率が上がったことで表彰されたことは、組合員である自分にとっても誇らしいことです。「上関自然を守る会」の方々の努力は紙面からも伝わってきました。「奇跡の海」と呼ばれる上関の原発計画は絶対にすすめてはならないと共感すると共に、離れた都会に住んでいる私たちも「せっけん生活」「プラスチックごみは増やさない」「自然エネルギーを選択する」ことを続けていきたいと思います。

キリトリ

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。

理事会事務局行き
201号(2019.9.23)

(ペンネームOK)
●地域名　●お名前
●組合員コード　●班名

キリトリ