

りっぷる

エスコープ大阪機関紙

第261号

10

24. .21

C o n t e n t s

表紙

・Rびんを通した新たな出会い

P3

・活動報告 野菜クッキングランチ会／「旬菜セット」を使って夏野菜カレーを作ろう／オープン風来里
・組合員紹介 ・職員紹介

P2

・使ったあとのことを考えて消費する

P4

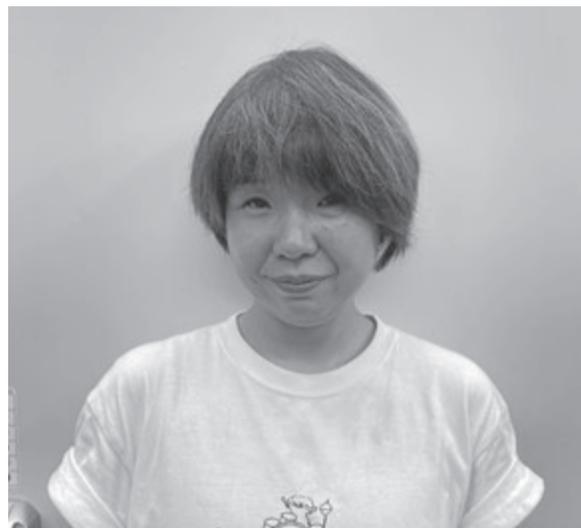
・生産者紹介「榎田中商店」
・理事会報告
・おたよりネット ・編集後記

Rびんを通した 新たな出会い

家庭から出るごみは増え続け、現在、その容積の60%が容器包装ごみといわれています。容器包装に使用されるプラスチックごみの増加は、地球過熱化や海洋プラスチック汚染などさまざまな問題を引き起こす原因となっています。生協団体(生活クラブ連合会、パルシステム連合会、グリーンコープ連合、東都生協)によって「びん再使用ネットワーク」が1994年に設立され、エスコープ大阪では1999年からリターナブルびん(Rびん)の取り組みをすすめてきました。

生協団体以外でも長年Rびんの普及・啓発に取り組む市民団体「Rびんプロジェクト」やRびんを使う生産者、この事業を支える洗びん業者がいます。今回は、2022年よりクラフトビールを製造・販売されている「大阪渋谷麦酒」(藤井寺市)代表の渋谷香名さんにお話を伺いました。

(聞き手:環境担当常務理事 芝本 美紀)



大阪渋谷麦酒 代表
しぶたに
渋谷 香名さん

すぐにごみやりサイクルに してしまおう!もったいなさ

芝本 どうしてビール製造をしようと思ったのですか。

渋谷 主人の実家が、日本人で初めてビール会社を設立した渋谷庄三郎の家であることを知り、復活させたいと思っていて、2年前にようやく販売することができました。当時の「渋谷ビール」のラベルには犬のマークが付いていて、『大阪渋谷麦酒』のラベルにも犬のイラストを描きました。私の実家は藤井寺でパン屋をしていましたが、その場所で今、ビールをつくっています。パンの材料とビールの材料は似ていて、とても縁を感じます。芝本 なぜ、缶ではなくびんでのビール販売を考えられたのですか。

すか。

渋谷 ずっと「もったいない」と思っていたんです。洗びん業者は、ビールを作ろうと決めた時から探していました。お客さんからも「びんは返しに來たらいいの?」と聞かれました。古くから「ビールびんは酒屋に返すもの」という感覚がまだあるのだと思います。びんを回収して繰り返し使うために洗びん業者を探し、大阪に唯一洗びん事業所がある「榎成尾屋^{なるおや}」さんに電話し実現しました。

夢は「Rびん」の刻印がほしいと

芝本 現在、大阪渋谷麦酒のびんはどのぐらい返ってきていますか。

渋谷 月に約1200本のびんを使用します。2カ月に1回、成尾屋さんに持っていくのですが、25%くらいが返ってきています。デパート等で販売しているものは回収できません。芝本 今後について、どのようなことをお考えですか。

渋谷 洗びんではラベルを剥がすことが必要になってきます。ラベルの素材の課題を成尾屋さんと話し合っています。

芝本 私たちのRびんと課題は一緒ですね。

渋谷 地域の多くの人たちとビール製造を通じてつながっていきたくと思っています。一部のラベルは障がい者作業所に依頼し、施設の運営資金にしています。とても素敵なラベルです。地域の野菜や果物を使ったクラフトビールを造っています。現在は、大阪狭山市商工会から名産のぶどう

(デラウェア種・大粒種)やトマトを使ったクラフトビールの醸造依頼を受けていて、そのうち試飲会で人気があった2種のビールを2025年の大阪万博に出展する予定です。

ビールは直射日光にあたると味が落ちてしまうため、色びんでなければいけません。皆さんの使っている透明のRびんは使えませんが、今後は、クラフトビール専用のリユースびんができたらいいなと思います。

芝本 「Rびん」は、利用する私たちとともに、びんに充填して製造をする生産者や、びんを洗ってくれる洗びん業者の存在があつてこそそのシステムだと思っています。大阪渋谷麦酒をはじめ、酒造業は昔から多くのびんを使用されています。これからも、びんの循環ができることが、びんの文化を継続させていくことにつながります。

生協団体以外でも環境のことを考えて積極的に行動している方々がたくさんいます。グリーンシステムの仕組みをもっている私たちもRびん消費材を積極的に利用し、洗って返して、ごみとCO₂排出量を減らして持続可能な暮らしと社会をつくっていきましよう。



Rびんプロジェクト副代表の西村優子さん(右から2人目)と(株)成尾屋専務取締役の成尾秀夫さん(左)もサポートしてくださいました。

使ったあとのことを考えて消費する

グリーンシステムはGarbage Reduction for Ecology and Earth's Necessity (地球生態系のためのごみ減量)の頭文字GREENから名付けられています。容器包装ごみを減らすために、びんの規格を数種類に統一して回収・再使用したり、牛乳キャップなどのプラスチックごみをリサイクルするシステムです。このシステムは、1994年にスタートし今年で30周年を迎えました。

生活クラブ連合会は発足当初からRびんを導入しており、2018年には社会を良くするSDGsを体現する取り組みを表彰する「第6回 環境省グッドライフアワード環境大臣賞(NPO・任意団体部門)」を受賞しています。エスコープ大阪でも1999年より統一Rびんを導入しています。2022年度は、生活クラブの組合員がリユースびんの牛乳とリターナブルびんの消費材を利用し、返却したことで、CO₂の排出量を817トン削減することができました。

リユースびんを使おう

今、軽くて持ち運びが簡便なペットボトルの飲料などが多く店頭に並べられ、いつの間にか、びんのニーズをはるかに超えています。ペットボトルの2022年度のリサイクル率は86.9%と推計されました。しかし、ポイ捨てされ海などに流れたものも数多く、川や海を汚染します。ペットボトルは600年以上も自然界で分解されません。細かく砕かれ「マイクロプラスチック」となり、魚などの海洋生物が消化できずに体内に蓄積して、内臓の負担がかかり、命を落としてしまうこともあります。また、プラスチックはさまざまな物質を附着するため、人間がその海洋生物を食べた場合、何かしらの悪影響が及ぶ可能性も考えられます。

これからの子どもたちのために、きれ

いな海を、豊かな海の幸を残してあげたい。一人ひとりが先のことを考え、行動することが大切です。

また、ペットボトルのリサイクルには、各自治体の税金すなわち私たちの血税が使われていることも見逃せません。環境に優しいリユースできるびんを増やしていくため、びんも軽量化され割れにくくなり、持ちやすくなっているの

で、リユースびんに入った消費材を利用しましょう。

自分のため、自然のため、未来のため

2024年6月29日(土)、連合会館(東京都千代田区)で開催された「びん再使用ネットワーク設立30周年記念イベント」に参加してきました。

『ペットボトルからリユースびんへ』

「テラサイクルジャパン」兼「LOOP JAPAN合同会社」代表のエリック・カワバタさんのお話では、使ったあとどうするかを考えて製造するべきだということでした。

プラスチック製品の40%以上は一度しか使われず、世界全体でリサイクルされているプラスチックは20%以下です。日本でリユースが広まらないのは、製造コストが高く、製造業者が対応できないからです。20年前にLoopは、使い捨てのものを減らす目的でどこでも購入でき、どこでも簡単に返却できるようなものとして、

Loop容器を開発し、アプリを活用したデポジット返却ボックスをイオンで販売している現状を話されました。

「ごみを減らそう」

お笑いコンビ「マシンガンズ」滝沢秀一さんは、清掃員の服装で登場され、清掃員として働いて気付いたことをクイズ形式で話されました。「ごみを減らすには、分別した後にどのような世界になるかを想像することが大切とのこと。プラスチックの9.1%は資源となり、ペットボトルや衣類などになるものもあるが、いつかは捨てられる。しかしびんは100%資源となり繰り返し活用できる。「分ければ資源、混ぜればごみ」。3分の1は自分のため、3分の1は動物(自然)のため、3分の1は未来のために、リユースびんを広げていくことが大事だと話されました。

「捨てる」という概念を捨てる リユースの取り組み

生活クラブ埼玉理事長の石井清美さんは生活クラブ連合会を代表して、「現在66.8%のRびん回収率をグリーンシステムの意義を広げていって、2030年には80%以上をめざそう。ちょっとした手間を惜しまずにリユースする大切さを発信したい」と話されていました。

グリーンシステムのあゆみ

1993年
生活クラブ、グリーンシステムを一部で試験導入・統一Rびんの利用開始

1994年
グリーンシステム開始

1998年
超軽量牛乳びんを開発

2000年
牛乳を紙パックからリユースびんに変更、キャップの回収もスタート

2001年
順次びんを軽量化しCO₂排出量削減・ピッキング袋の回収をスタート

2018年
グリーンシステムがグッドライフアワード環境大臣賞を受賞



「グリーンシステムキャンペーン」を実施中!!

11月30日(土)まで「グリーンシステムキャンペーン」を実施中です。Rびん(全種類)3本返却を1口として、ご応募ください。(何口でも応募可)抽選でキャップを楽に外せる「リサイクルツール回遊館イルカ」をプレゼントします。

【応募方法】

- 38週(9/16～20)配布の生活クラブ『OPINION』に付いている応募用紙を提出
- 生活クラブ連合会の公式サイト特設ページ申込フォームから→
- 注文書に注文番号『630349』と応募口数を記入



泉州地域
**野菜クッキング
ランチ会**
8月21日(水)
浪切ホール 食の交流室
(岸和田市)

泉州地域 地域委員
北浦 美紀子

「野菜が甘い！おいしい！
また家で作りたい！」の声がいっぱい



先輩地域委員の黒澤さんが、「これからもずっと安心・安全な野菜を食べるためには、まず生産者が安心して生産できるように、私たち組合員が積極的に『旬菜セット』を継続して利用していく必要がある」と伝え、参加者の皆さんも真剣に聞き入っていました。

私がお母さんになって初めての企画だったこともあり、人が集まるだろうが、上手くできるのか等、とても不安でしたが、最後まで和気あいあいとした雰囲気です。夏休み中だったので、お子さんの参加も多く、終始にぎやかでした。

献立は、ジャガピザ、チキンナゲット、にんじんサラダ、豚汁です。生協の野菜が大好きだというお子さんは、「おいしいも玉ねぎも甘くておいしい！」野菜が苦手なお子さんも「おいしい！また家で作りたい！」「苦手な野菜が食べられた！」など、うれしい感想をもらいました。参加者の皆さんには、エスコープ大阪の野菜のおいしさを改めて実感してもらえたようで、とてもうれしかったです。

私は今まで、安全でおいしいから買うという感覚でしたが、もつと深いところの「生産者と消費者のつながり」の大切さを考える良いきっかけとなりました。また、「よやくる」『旬菜セット』『アップルメイト』を既に利用している組合員から「注文を忘れても届くのは助かります」「1種類だと子どもが飽きてしまうので、旬のフルーツのセットがあるとうれしいです」などの貴重な意見も聞くことができました。

今後さまざまな消費材にフォーカスして、それぞれに想いの詰まったこだわりを伝える、楽しい企画を開催していきたいと思っています。

大阪市南・中河内地域
**『旬菜セット』を使って
夏野菜カレーを作ろう
企画**
8月22日(木)
クレオ大阪中央 クラフト調理室
(大阪市天王寺区)

大阪市南・中河内地域パートナー
平尾 康浩

親子で和気あいあい、
夏野菜カレーを作りました



は、なすを焼き浸しにして、薬味として青ねぎをのせていました。残りのなすと青ねぎ、ささげと小松菜はカレーに入れていました。カレー作りは、2班とも子どもたちが大人に聞きながら率先して、野菜を切ったり、炒めたり、味付けしたりしていました。

大人10名、子ども5名の合計15名が参加し、「菜食ファーム」が栽培した『旬菜セット』を使って夏野菜カレーを作りました。初めに、『旬菜セット』の説明をし、『ファミリースト』を実際に見てボリューム感や内容を確認してもらいました。参加者から、サイズや配達頻度について質問があり、利用を前向きに検討している方もいました。

調理を始める前に、『旬菜セット』は、カレーに入れるだけでなく自由に調理しましょうと呼びかけ、2班に分かれて班ごとにメニューを考えました。1班は、ささげのナムルと、豚肉とにらの炒め物を調理しました。残りのにらとなす、青ねぎと小松菜をカレーに入れていました。2班

参加者からは、『旬菜セット』の野菜は、新鮮でおいしかったという声が上がっていました。米粉を使ったカレーは初めての方が多く、「小麦粉のルウより、おなかにもたれなくて食べやすい」といった感想がありました。

『旬菜セット』だけでなく、カレーのルウの良さも伝えることができました。大人も子どもも、楽しめる企画となつてよかったです。今後も、調理企画を積極的に開催していきたいです。

はっちくサークル
「オープン風来里」
第1木曜日
風来里 (堺市南区高倉台)

はっちくサークル代表
松本 加代子

**ようこそ風来里へ
組合員活動から地域の居場所づくり**

私たちのサークルの名前「はっちく」は、旧泉ヶ丘地域(現・泉北ニュータウン地域)は8つの地区で活動をしてきたことから8地区にちなんで名付けました。



5月9日 刺し子で花ぶきん作り

風来里は、元堺市議会議員の吉井玲子さんから「地域活動の拠点として使って欲しい」と生協に寄贈された元事務所です。いつでもふらつと立ち寄れる場所となるよう「ふらり」と名付けました。当初は泉ヶ丘地域委員会が風来里カフェを運営していましたが、地域委員会で運営していくのは大変だったため、地域委員会の卒業メンバー有志で2006年から泉ヶ丘地域活

動グループ「はっちく」として多くの組合員に使ってもらい活性化させる目的で「オープン風来里」をスタートさせました。後にエスコープ大阪がサークル活動を推進する時に地域から独立し、「はっちくサークル」として活動を始めました。オープン風来里は、月1回開催しており組合員同士が教え合いながら交流する企画、「ひらめきクッキング」(用意された季節の野菜を使ってアイデアを出し合つて献立を考えみんなで調理)、「和菓子作り」、「刺し子で花ぶきん作り」、「毛糸で小物作り」などを企画しています。オープン風来里では生協消費

材を使ったランチでは、カタログで知っているけれどどんな味かわからなくて注文したことが無いものをランチで食べてみて、次に注文してみようという話が弾み、細やかながら利用推進につながればとの思いで活動しています。現在は、泉北ニュータウン地域委員会発行の「風来里だより」に毎月案内を掲載し、オープン風来里の情報を発信しています。風来里では、「リメイクサークル」や「りんごの会サークル」、「ハッピーポーター」も活動しています。これからも一緒にふらりと立ち寄れる地域の居場所づくりを目指していきます。

飲食業から生協職員へ転職



職員さんが自己紹介!!

興梠 健太(30歳)
エスコープ大阪在籍年数1年1ヵ月
[共同購入フロア 堺支所]

現在、堺支所で配達していますが、前職は10年ほど飲食業で働いていました。もとも料理するのが好きで就職したのですが、人と話す方がより楽しくなり、接客メニューで楽しく働いていました。エスコープ大阪でも組合員の皆さんとお話できるのが楽しいです。祖母が生

活クラブ大阪の組合員なんです！

ともエスコープ大阪に縁の深い鈴木さんなのですが、最近お父さんが産まれて、産休中

鈴木さんは、2年ほど前に生協加入を迷っていた時、職場のお客さんから「生協に入るなら、エスコープ大阪にしとき」と強くすすめられたのがきっかけで、加入されました。また、ご主人のお母さんもご主人が子どもの頃に加入しておられ、ご主人は少食でエスコープ大阪のウインナーしか食べなかつたというエピソードを聞かされたそうです。それから、隣人の私もエスコープ大阪の組合員でした。

聞き手 新家 晴子
(泉北ニュータウン地域理事)

おすすめの消費材は、「16種類の雑穀米」だそうです。好き嫌いの多いお子さんもよく食べてくれるそうです。

紹介します!!
うちの地域の
組合員さんです

**3世代で
エスコープ大阪を
愛用しています**

鈴木 理代さん
[泉北ニュータウン地域]



この機会にと、子育てひろば「エスチャネル」に積極的に参加しています。鈴木さん

から、「エスチャネルは、いろんな世代の方と関わって、いろんな意見が聞けて楽しい。何となくしか知らないことを深掘りできる」とすてきな感想をいただきました。7月のエスチャネルの参加がきっかけで、『旬菜セット』を登録されたそうです。

おすすめの消費材は、「16種類の雑穀米」だそうです。好き嫌いの多いお子さんもよく食べてくれるそうです。

で昔からなじみがあり、興味がありません。家族も気に入っているのですが、昨年は50kgほど食べていました。甘いだけのみかんでではなくほどよく酸味もあり、さっぱりとした味のみかんです。ぜひ食べたい感想を担当職員に聞かせて下さい。

最近では充実していて、ある程度ひとりで仕事ができるようになりつつありますが、まだまだたつたないところもあります。これからも日々精進します！

第3回
理事会報告 <9月2日>

【7月度決算報告】

- 供給高 2億2,264万円(前年同月比95.5%)
※配達日数は1日少ない
- 組合員数 18,658名(前月比+12名)
- 一人当たりの出資金 92,549円

【8月の放射能検査結果】

8月は連合消費材457検体、関西消費材5検体の放射能検査を実施しました。エスコープ大阪供給分で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。

【協議事項】

- ①2025年度方針の策定の進め方について
- ②関西6生協版「おちゃのこ菜々」作成の提案
- ③2024年度『よやく・る みかん』取り組みについて
- ④「関西ワーカーズ・コレクティブ連合会」の講座への協力依頼について
- ⑤「エスコープまつり2024」(生産者交流会など)について
- ⑥組合員活動用のパソコンについて
- ⑦南河内地域委員会「10月StepUp点検報告会」の予算外執行について
- ⑧「たまり場サークル」の承認
- ⑨韓国交流推進者学習会

【報告承認事項】

- ①定款第6条2項組合員の加入について
- ②韓国「農都生協」など主要人との懇談懇親会対応
- ③泉北ニュータウン地域理事の退任について
- ④「街づくり夢基金」のチラシ配布

編集後記

秋といえば、実りの秋、芸術の秋、読書の秋、スポーツの秋、行楽の秋など、楽しみなことがたくさんあります。中でも私が一番楽しみなのは実りの秋。しかし、近年は気候危機や災害などで「実りの秋」とは言えなくなっています。それでも生産者から毎週届く消費材に感謝して、おいしくいただきたいと思えます。(Y)



生産者紹介

いっしょに創る未来

大阪府和泉市 株式会社 田中商店

営業部 田中 芳実さん



私たちは、以前から生産者と組合員が直接顔を合わせて議論し、一緒に消費材を作り、運動をすすめてきましたが、生協設立から50年以上経ち、世代変わりしている生産者も増えてきました。そこで、このコーナーでは次世代の生産者や「近畿親生会」の生産者に登場していただき、抱負などを語っていただきます。

不要なものを入れない、
自然のものを作り続けたい

練りごまに加工でんぷんを加えて作り出す。田中商店の生搾り製法の

「(株)田中商店」は1938年創業で、今は兄が5代目社長をしています。父である4代目社長は幼少期にアトピー性皮膚炎を患っていましたが、両親の3代目社長夫妻は体の持つ力を高めて治すという考えを持っていました。当時は化学調味料が普及し始めた時期でしたが、「自然が一番」という信念のもと、化学調味料や食品添加物を使用せず、自然のものを食べることで治療しま

した。田中商店の生搾り製法「ごまどうふ」は創業以来「自然が一番」という信念を持ち作っています。一般的なごま豆腐は、加工でんぷんを使うことで固くならず、簡単に作ることができるので、

「ごまどうふ」はごまの搾り汁を使い、加工でんぷんは使用しません。吉野葛やこれまで培った技術を用いて自然な原料のみで作っています。

原料のごまの価格が高騰し、原料確保がだんだんと難しくなっています。国内産のごまを使用したらという声をいただくことはありますが、今の国内ではごまを生産する生産農家が非常に少なく、国内産のシェアは0.1%ほどと大変希少なものになっており、量を確保することも難しいですし、できてもかなり高価なものになってしまっています。

このところの気候危機は第1次産業に大きな影響を及ぼしていますが、私たちのごま豆腐づくりに影響が及んでいます。ごま豆腐は少しの気温の差で出来

上がりの固さが変わってしまっているので、温度管理が難しくなっています。それに、人材確保も難しくなっています。ごま豆腐や湯葉などを製造する機械はかなり高温になるので、工場内はさらに気温が上昇してしまい、従業員の体調管理も大変です。自分たちが作っているものはすごく良いものだと自信が持ってもらえるように従業員にも伝えるなどして、働きたいと思える職場づくりをすすめていきたいと考えています。これからも素材にこだわった消費材を組合員の皆さんにお届けできるようがんばっていきます。

◆ごま豆腐のおすすめの食べ方

ごま豆腐を4等分くらいに切って、お鍋に入れるとでんぷんが溶けてトロトロの状態になり、おいしいです。特にキムチ鍋に入れるのがおすすめです。揚げ出し豆腐にするのもおいしいですよ。

おたよりネット

「りっぐる」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。

258号1面「子どもを有害化学物質に触れさせない暮らしを」を読んで

紙面モニター Oさん

第1子を妊娠中に市販の洗剤の匂いを受け付けなくなることが、食べ物や洗剤を見直すきっかけになりました。そこからいろいろと調べるようになり、なるべく自然に優しい選択をするようにしています。体の不調があればすぐに病院に行くのではなく、生活で使っているものなどを一度見直す方が増えたら良いなと思います。これからも地球に優しい選択をしていきたいと思いました。

紙面モニター Hさん

私も化学物質過敏症患者の一人です。私自身は軽度の方だと思いますが、患者は外出、教育や仕事、医療、公共施設の利用など、生活のあらゆる面で制限を受けています。また、マスクや空気清浄機など、生活のコストも増えます。楽しむために香料や柔軟剤を使用する人が多いですが、害になっていることを知ってほしいと思います。

キトリ

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、電話またはメロで。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
261号(2024.10.21)

(ペンネームOK)

●地域名

●組合員コード

●お名前