

# りっぷる Ripple

エスコープ大阪機関紙  
第213号  
9  
20. .21

表紙

・これからも共に挑戦し続ける

P3

・活動報告 7月生活クラブでんき推進月間/グリーンシステムの動画作成/地域チャレンジ「パブリカレシビ集」作成

・組合員紹介 ・生産者紹介

P2

・おいしさを共に支えてきた生産者と組合員の歩み  
～出会い・現在・これから～  
みかかんを「シーズン予約」して食べる意義

P4

・エスコープ大阪2020年度方針  
・山村瑞子さんの詩  
・理事会報告・おたよりネット・編集後記



## これからも共に挑戦し続ける

単なる生産者目線ではなく  
組合員を知り共に成長する

北辻 丸本さんとの提携は44年になります。提携当初のエピソードを聞かせてください。

丸本 お付き合いが始まったのは、弊社創業者である丸本昌男が他社様よりエスコープ大阪の前身である泉北生協をご紹介いただいたことがきっかけと聞いています。鶏肉の販売数量も伸び、その後「NON-GMO(非遺伝子組み換え)」の餌で育ててもらえないか」との相談があり、弊社もその内容に賛同して今に至ります。

泉北生協の豚肉の納品業者が廃業された際には、一時期豚肉も扱いました。鶏の解体作業前に出社し、鶏しか扱ったことのないのも携わり、豚枝肉を皆で悪戦苦闘しながら捌いたことも今は懐かしい、いい思い出です。

(聞き手:理事長 北辻美樹)

生活クラブでは国産鶏種「はりま」を「丹精國鶏」というブランド名で供給しています。「はりま」は、独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場(兵庫県たつの市)で代々飼われた鶏種で育成され、日本の気候、風土の中で長年にわたって改良されてきた国内で唯一、再生産できるブロイラー種です。現在、日本で肥育されているブロイラーの98%は外国企業から輸入した雛を育てています。エスコープ大阪では種からの国内自給を確立していくために、2006年より「はりま」に取り組んでいます。「丹精國鶏」の生産者「丸本」(徳島県海部郡海陽町)の丸本敦さんに、エスコープ大阪とともに取り組んできたこれまでのお話を伺いました。



株式会社丸本  
代表取締役社長

丸本敦さん

的に生産者との関係を作っています。生協との交流で印象深いものはありますか。

丸本 交流会の思い出は、「徳島の生産者集まれ」のスローガンのもと組合員の皆さんや県内の生産者・畜産関係者が集まり、遺伝子組み換えの勉強会が弊社で開催されたことと記憶しております。勉強会の後、地元の宿泊施設の軒下で徳島県産の畜肉や野菜などでバーベキューを楽しみながら「食の安全やこだわった食品」について、時間を忘れ熱く語られる生協の方々が印象に残っています。定期的に会社見学にいられたときには「熱い生の声」を直接聞くことで、単なる生産者目線ではなく、これからも組合員の皆さんと一緒

### 先の時代を見据えた 国産鶏種「はりま」の導入

北辻 直接組合員が訪問し、おたがいのことを知り、ともに成長できるような話し合いが重要だと改めて思いました。国産鶏種「はりま」の導入ではご苦労をおかけしたと聞いています。

丸本 純国産の鶏を徳島県産の米だけで育てたいという創業者の思いで、米だけで育てた「百生鶏」の肥育試験をしていた時期に、エスコープ大阪(生協連合会きらり当時)から国産鶏種「はりま」の相談があり、2005年にテスト飼育が始まりました。一般の鶏に比べ、餌をよく食べるが体重が増えない、雛から成鳥まで育つ割合が低いなど、当初は苦労の連続でした。生産農家と試行錯誤を繰り返しながら作り上げ、なんと2006年から本格導入ができました。さらに2010年を過ぎたころ、飼育成績が低下して、再び

「(独)家畜改良センター兵庫牧場」で改良、2013年に飼育試験をおこない、2014年に新系統に切り替えました。それ以降は成績も比較的安定しています。「はりま」は希少な鶏であり、この先の時代を考えると、大変大事な鶏種であると思っています。今日の『丹精國鶏』があるのは、農家生産の現場だけではなく、鶏一羽をすべて食べる活動に継続して取り組んでいる組合員と、食べている組合員の声を生産者に届けてもらうことで、時間をかけて改良を重ねることができていくからだと思います。

### 次は冷蔵供給に挑戦

また養鶏農家や、鶏肉の生産者の立場からすると、鶏一羽をすべて食べる取り組みは大変ありがたいことでうれしく思っています。

北辻 私たちの関係が、持続可能な生産と消費を担保する方法だと再認識できました。私たちは来年に向け鶏肉の冷蔵供給を準備しています。鶏一羽のすべての部位を消費することがさらに重要になるのでしっかりと取り組んでいきます。冷蔵供給を道具に多くの組合員が毎週利用し、国産鶏種へのチャレンジを成功させる目標である年間200万羽の消費に向け取り組んでいきます。2010年に代表取締役社長に就任された丸本さんの今後の抱負をお聞かせください。

丸本 私どもが半世紀にわたり継続できたのは皆さんお一人お一人との出会いがあった恵みであると感じています。丸本グループは創業以来「変化こそ前進」という信念のもと、新しいこと、課題解決のための変革に取り組み、会社の今日を築いてまいりました。

これからも安心して安全な食べ物をお届けしたいという思いで、より愛され、夢のある、私たち自身も誇れるものづくりのために、常に創意工夫に努め、積極果敢に挑戦し続けます。

# おいしさを共に支えてきた 生産者と組合員の歩み

## みかんを「シーズン予約」して食べる意義

毎年取り組んでいるみかんのシーズン予約の季節がやってきました。シーズン予約みかんの生産者のひとつ、和歌山県下津町の3軒のみかん農家「豊共園」との50年近くになる歩みをたどりながら、シーズン予約をして食べる意義についてお伝えします。

### 省農薬栽培のきっかけ

#### 「家業を手伝う青年の農薬中毒による死亡事件」

1970年代以降、高度経済成長とともに市場では見栄えの良いみかんが求められるようになり、国や県、農協の指導のもと、農家はいつせいに農薬や化学合成肥料を多用して見た目の良いみかんを栽培するようになりました。この頃は、農薬による環境破壊や生産者・消費者の健康への影響などはまったく考えられていませんでした。そんな中、下津町で、親の仕事を手伝ってアカダニの殺虫剤「ニッソール」を散布した青年が農薬中毒で死亡するという痛ましい事件が起こりました。

### エスコープ大阪と出会いの頃

#### 「お互いの価値観が合致」

「農薬を使い続けることによる自分たちの健康不安、農薬づけのピカピカのみかんを消費者が本当に求めているのだろうかという疑問」。1973年、豊共園の先代生産者は思い悩んだ末、農薬を極力減らしてみかんを栽培。露天営業の許可を取り、トラックにみかんを乗せて街の消費者に販売し、農薬の危険性と農業への思いを訴えました。そこで出会ったのが安心・安全な食べ物を求めて活動する泉北生協(現エスコープ大阪)の組合員でした。そこからエスコープ大阪の

産直第1号になる豊共園との産直が始まりました。

### 私たちが引き継ぎ、つなげていくこと

1974年から始まったみかんの産直は、組合員と生産者が交流を重ねて育ててきました。豊共園ではみかんの見た目にこだわっていないので市場では規格外になってしまいます。以前、産地訪問した際に梶本さんは、「農協では、みかんの見た目がきれいになるように、害虫駆除や病気を防ぐために使用する農薬の一覧表を配布しています。農薬を使わずに見た目がきれいなみかんを作ることではできません。豊共園では見た目をよくするための農薬は一切使わないので、農協への出荷は難しいと思います」とおっしゃっていました。また宮本さんは、「僕たちのみかんは、市場ではジュースにしかならない可能性があります。日本の果物は見た目がきれいが当たり前、残念ながら『味が第一』ではないのです」と。

豊共園ではみかんの木を枯らさないよう維持できる必要最低限の農薬しか使用しておらず、農薬を使えば楽になる作業も手間暇かける努力によって、私たちは安全なみかんを食べることができました。みかんをはじめ農作物の生産者は収穫前に出荷先を決めないと、一般市場でも販売することは困難です。私たちは収穫前のこの時期に、今年食べる量を前もって注文するシーズン予約をすることで、消費量を生産者に伝えることができ、生産者が計画的に農業をおこなえるようにしています。今年も2週間のシーズン予約期間に関西6生協全体で177.5トン、エスコープ大阪では53.5トンの予約を目指しています。多くの組合員がシーズン予約に参加することで生産者は安心して生産に励め、私たちもこの減農薬みかんを食べ続けることが可能になります。

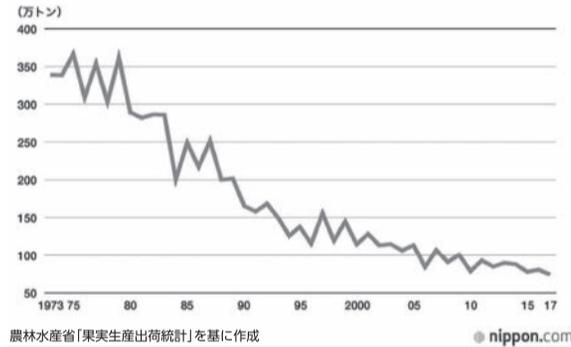


### 近い将来、みかんはぜいたく品になるかも!?

小さな子どもでも簡単に手で皮をむけて、種がなく食べやすい。栄養豊富で価格も手頃。秋冬の日本のお茶の間の定番アイテムとも言えるみかんの収穫量が減り続けています。

農林水産省のまとめによると、2017年の収穫量は74万1千300トン(前年比3万6千500トン減)で、統計を取り始めた1973年以降で最低を記録しました。もともと収穫量が多かった1975年の366万5千トンと比べると5分の1まで減少しています。また、みかん農家は1970年代は37万戸あったのが2015年には5万戸まで減少しています(「農林業センサス」より)。収穫量の減少は台風被害や干ばつ、高温で実の着きが悪いなどの要因もありますが、大きな理由の一つは生産者の高齢化です。後継者がなく、労働力不足で産園に追い込まれるみかん園が増えているのです。みかんの産地は生産者の地域コミュニティで成り立っていて、水やりひとつとっても地域ごとに皆で協力しておこなっています。そのため、地域で生産者が少なくなると残った生産者も生産が困難な状況になってしまいます。また、みかんは果実の国内自給率の中でも大きな割合を占めている

温州ミカン収穫量の推移



農林水産省「果実生産出荷統計」を基に作成 © nippon.com

お見逃しなく!

シーズン予約の申し込みは2週間だけ!  
9/21(月)~10/2(金)

#### ＜関西6生協の温州みかん栽培基準＞

- 栽培期間中の化学合成農薬の使用回数を慣行栽培の5割以上削減
- 栽培期間中の化学合成肥料の使用量を慣行栽培の5割以上削減

※産地や畑の条件により違いがあります。  
※関西6生協で取り組む温州みかんシーズン予約の生産者:  
「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)」

(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

シーズン予約	1kg	637円(税込)
	5kg	1,609円(税込)
	10kg	3,024円(税込)
カタログ注文	1kg	水の子会 432円(税込)
		無茶々園 443円(税込)
	5kg	水の子会 1,922円(税込)
		無茶々園 2,117円(税込)

ため、みかんの収穫量が減ることは、果実全体の国内自給率が下がることにもなります。昨今の地球過熱化による豪雨や台風の大規模化は、今後の収量にも大きな影響を及ぼすことが心配されます。災害による大きなダメージから畑が回復するには、新しい木を植えても5年、10年とかかります。産地を訪れると豊共園の周りのみかん園がほとんどん廃園している状況があり、近い将来、「冬と言えばみかん」という姿がなくなるかもしれません。そうならないように、今こそシーズン予約でしっかりと食べて産地を支えていきましょう。

大阪市南・中河内地域委員会  
**7月生活クラブでんき  
 推進月間**  
 7月1日(水)～7月31日(金)

大阪市南・中河内地域理事  
 今里 元子



**生活クラブでんき  
 「へらす、つかう、つくる」の  
 3本柱で安心・安全な未来を!**

みとして、地域委員会の企画に  
 参加したところのある未契約の地  
 域組合員を中心に呼びかけまし  
 た。新型コロナウイルス感染症拡  
 大の影響で、当初予定していた  
 対面での取り組みはできず、電  
 話呼びかけがメインとなりました  
 が、企画などでつながりのあ  
 る組合員だからこそ、生活クラブが  
 取り組むでんきの魅力をいねいに  
 伝えていくことができました。組合  
 員の反応はさまざまでした。地球過  
 熱化加速を危惧する声や、でんきも  
 食と同じ安心・安全な消費材である  
 ことへの理解、地球環境に負荷をか  
 けない再生可能エネルギーへの共感  
 など、前向きな声があると同時に、同  
 居者の理解を得ることが困難、切り  
 替える思いがあっても住んでいるマ  
 ションの電気一括契約が壁であつ  
 たりと、切り替えが容易でない現状  
 を知らされました。私たちが暮らす  
 地球環境を私たちの手で守り、次世  
 代の子どもたちに大切につないでい  
 くために、これからは「生活クラブで  
 んき」の魅力を発信し、切り替えを呼  
 びかけていきます。

「生活クラブでんき」  
 を供給する「生活ク  
 ブエナジー」は、ずっと  
 使い続ける電気が安心・安全なもの  
 であるように「へらす」省エネ  
 ギー、「つくる」再生可能エネ  
 ルギーをつくる、「つかう」つくった  
 再生可能エネルギーを選択して使  
 う」という理念のもと、再生可能エ  
 ルギーの電気を中心に供給していま  
 す。再生可能エネルギー由来の電気  
 の利用がすすむと、日本のCO<sub>2</sub>排出  
 量を大きく削減することにつなが  
 り、地球過熱化の抑制や、昨今急激に  
 増えている自然災害の削減にもつな  
 がります。

この魅力的な「生活クラブでんき」  
 をひとりでも多くの組合員に利用し  
 てもらうため、7月を「生活クラブで  
 んき」推進月間とし、全地域で組合員  
 に向けて切り替えを呼びかけまし  
 た。私たちの地域では今回の取り組

環境委員会  
**グリーンシステムの  
 動画作成**  
 生協本部(堺市南区)

泉州地域理事 山路 登葉



手探りで動画作成中

**エスコープ大阪ホームページと  
 Facebookに動画をアップ  
 するので見てください!**

伝えるために、動画の作成  
 を決定しました。  
 動画作成は、環境委員  
 会で初めての試みで、「そ  
 もそも動画はどうやって  
 作るのか」というところか  
 らのスタートでした。R  
 びんに代表されるごみ減  
 量のための「グリーンシ  
 ステム」について伝えたいことを絞  
 り込み、シナリオを作成し、それに  
 必要な動画やイラストは環境委員  
 会のメンバーの子どもたちにも協  
 力してもらいながらすすめていま  
 す。

大量生産・大量消  
 費・大量廃棄のライ  
 フスタイルは、処理  
 し切れないほどのご  
 みや海洋プラスチック  
 などのさまざまな問題を生み出し  
 ました。エスコープ大阪では、こ  
 のような「使い捨て型社会」を「循  
 環型社会」に転換していくために、  
 「グリーンシステム」(Garbage  
 Reduction for Ecology and  
 Earth's Necessity: 地球生態系  
 のためのごみ減量システム)に取り  
 組んでいます。

2020年度は9月から11月の  
 3ヵ月間を「Rびん回収率UP  
 キャンペーン」とし、集中してRび  
 んの回収を呼びかけています。今  
 より回収率を上げるためには何を  
 したらいいかと理事会で話し合  
 い、Rびんを回収に出すときに必  
 要な、Rびんのラベルをはがして  
 出す、ということを知りやすく

泉州地域委員会  
**地域チャレンジ  
 「パブリカレシピ集」作成**  
 生協本部(堺市南区)

泉州地域理事 山路 登葉



レシピの確認作業

**泉州地域自慢のレシピ集が完成しました!**

「菜食ファーム」と各地域委員  
 会が協力して取り組む「地域  
 チャレンジ」が昨年からはじま  
 っています。

泉州地域委員会はチャレン  
 ジ野菜の品目にパブリカを選  
 び、岡田剛成さんと取り組みを  
 すめています。今年3月に  
 はパブリカを植えるハウスを



地域の組合員から集まったレシピ

近郊農家から届く旬のお任せ野菜  
 『旬菜セット』に、こんな野菜があつ  
 たら良いなと思う野菜を、生産者の  
 見学しましたが、それ以降は新型コ  
 ロナウイルス感染症拡大の影響で、畑  
 訪問は中止を余儀なくされました。

楽しみにし  
 ていた定植な  
 どの作業やパ  
 ブリカの育成  
 を確認するこ  
 とができず、  
 意気消沈してしまいましたが、このよう  
 な状況下でもできることをしようと  
 気持ちを切り替え、予定していた『パ  
 ブリカレシピ集』作りに取り組みま  
 した。届いたパブリカをすぐにでも  
 使ってみたくなるレシピ集、生産者

の岡田さんを見て「がんばって供給  
 しよう」と思ってもらえるレシピ集  
 にしたいと考えました。泉州地域内  
 の組合員にもレシピの提供を呼びか  
 け、パブリカの活用術やレシピが30  
 点以上集まりました。調味料などは  
 消費材を使ってほしいとの思いか  
 ら、例えば「砂糖」は『素精糖』に置き  
 換えたりして、何時間もかけてレシ  
 ピの確認作業をしながら作成、自慢  
 のレシピ集が完成しました。コロナ  
 禍にあっても地域の組合員と協力を  
 し、達成感を得ることができました。

**私たちの生産者**

私たちの消費材の生産者を取り上げ、その人物像や  
 消費材・生活クラブへの想いなどを紹介します。

<第13回> 全農チキンフーズ株式会社 営業部 生協課 植村 沙希さん

植村さんは、久しぶりに関  
 西弁でしゃべれてうれし  
 いながら、実家のある京  
 都府宇治市原町の幼少期  
 のことを話してくれました。隣に  
 住んでいた祖父父母が、畑で育  
 った無農薬のおいしい野菜を  
 届けてくれたそうです。「お  
 じいちゃんとおばあちゃん  
 作る野菜がともおいしくて  
 大好きだった。その頃の記憶  
 が今の仕事にもつながって  
 る」とです。



植村沙希さんとチキン君 エスコープ大阪を担当している加工品担当の渡辺真帆さんと鹿児島チキンどん

加工品を食べていた  
 くことも、「丹精鶏」の  
 援につながりますので、  
 ぜひ注視してみてください。

藤木さんは1歳のお子さんの子  
 育て中で、食物関係の雑誌の仕  
 事をされています。以前ご自身が  
 調を崩された時「健康のためには  
 食糧物が一番大事」と感じたので、  
 昨年10月にエスコープ大阪に加入  
 されました。「エスチャネル」に  
 参加されたことがきっかけで、今  
 年7月から地域委員として活動を  
 始めました。子どもは化学物質へ

紹介します!!  
 うちの地域の  
 組合員さんです

**私たちが食べ続けて  
 食の安心と安全を  
 つながりたい!**

藤木 友香さん  
 [堺市街地地域]



の感受性が強いので、なる  
 べく農薬を使わない食べ  
 物を選ぶよう気をつけて  
 います。藤木さんは食の  
 安全を消費者の立場だけ  
 で考えることに疑問を感じ、生産者  
 の背景を知り、作る人と一緒に消  
 費材の安全を作っていきたいと考  
 えています。

お気に入りの消費材は「旬菜  
 セット」で、食料自給率の低さを思  
 うと地場野菜が貴重で、食べ続け  
 て未来の子どもたちにつなげてい  
 きたいとのこと。  
 意見や情報交換が活発にできる  
 地域委員会をつくり、楽しい企画  
 を開催できたらと話してくれまし  
 た。

聞き手 川弘美(堺市街地地域理事)

## エスコープ大阪 2020年度方針



### これからも安心して食べ続けるために 「登録」して食べましょう

生活クラブ関西6生協では関西青果政策として青果の統化に向けた基本方針を決定し、2017年度より関西6生協共通の青果取り組みがスタートしました。そして翌年5月より「じゃがいも」「玉ねぎ」「にんじん」の登録が始まりました。カタログでの自由注文もありますが、登録を基本とした食べ方をすすめています。関西6生協で利用し、登録して食べるとどのようなことにつながるのか考えていきます。

#### 「登録」して食べるのは 自分や子どもたちのため

私たちが食べたい安心・安全な野菜を、未来の子どもたちにもつなぎ、持続可能な生産にするための方法として、登録利用をすすめています。私たちが責任をもって消費し、生産者は先の見通しをもって安心して生産を続けることができます。

現在、日本の農業は生産者の高齢化や地球過熱化による気候危機などにより、生産を維持継続していくことが大変厳しい状況です。これは生活クラブ関西6生協の提携生産者にも同様の問題です。また、少子高齢化による人口減少と経済の縮小という社会の変化に対しても、関西圏の生活クラブ6

生協・約7万世帯の食べる力を結集して、持続可能な生産と消費のあり方をすすめています。

消費材は市販の産直品とは違い、作物が栽培されている畑を訪ねたり、生産者と消費者が顔を合わせ、思いを伝え合える関係の中でつくられています。ともに社会の課題を解決できる消費材をつくり、私たちが責任をもって消費していくことが、食の未来をつくりま

#### 社会の状況に 振り回されないために

3月以降、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、買い物や外出の回数を減らす人が増え、エスコープ大阪の利用高も急増

しています。

2020年度の計画数量は、じゃがいもが380トン、にんじんが261トン、玉ねぎが240トンです。そのうち、エスコープ大阪の計画数量はじゃがいも42.5トン、にんじん42.5トン、玉ねぎ66トンです。8月時点での「じゃがいも」「玉ねぎ」「にんじん」のカタログでの注文も大幅に伸びており、供給の調整をおこなっています。

緊急時だけでなく普段から必要な量を利用しておくことで生産体制を確保し、安定的に供給することができます。まずは先を見据えた食べ方、「登録」して食べましょう。

## 第2回 理事会報告 <8月5日>

### 【6月度決算報告】

- 供給高 2億5,697万円(前年同月比114%)
- 組合員数 19,158名(前月比+70名)
- 一人あたりの出資金 83,244円

### 【7月の放射能検査結果】

7月は連合消費材739検体、関西消費材3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。

### 【協議事項】

- ①エスコープ大阪50周年まつりの中止と50周年レセプションの延期
- ②新型コロナウイルス感染症拡大下のワーカースおよび関連団体への支援
- ③オンライン交流会(学習会)の準備
- ④2020年度温州みかんシーズン予約 地域委員会取り組みと企画内容
- ⑤新加入者フォロー企画
- ⑥秋のおさそい推進月間のすすめかたについて
- ⑦エスチャンネル2019年度まとめ
- ⑧共済おすすり強化月間のまとめ
- ⑨河内長野・大阪狭山地域の地域チャレンジ取り組み品目の実験供給の実施
- ⑩常務理事会・理事会議案についての常務理事会見解

### 【報告承認事項】

- ①加入申し込みの拒否について
- ②2020年度菜食ファーム秋冬作付け会議の開催方法の変更

## おたよりネット

「リッぷる」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。

### 211号1面「エスコープ大阪との交流の思い出や組合員とのつながり」を読んで

泉北ニュータウン地域 Sさん

近藤智佐恵さんの計報にびっくりしました。20年近く前、明石海峡を渡り見学に。バーベキューをしながらお話をしました。生協の豚、ウイナークラブは誇りです。泉北生協(エスコープ大阪の前身)と共に子育てをして生きてきました。合掌。

### 210号4面「七年目のわたしたち一総代会によせて」を読んで

泉北ニュータウン地域 Yさん

一行一行の言葉にうなずきながら読ませていただきました。「たまごを分ける女たち」その通り過ぎて今に至っています。

### 編集後記

昨年、株式会社丸本の解約農家である滝本さんの鶏舎を訪問しました。滝本さんは、はりま導入のとき初回は生育率が良かったけど、2回目3回目の出荷の時からバタバタと死んでしまい、これはもう無理かと思われたようですが、以前「阿波尾鶏」導入の時もそうだったように、新しい鶏種が安定するには10年以上かかる。全てが分かる純国産の鶏肉がほしいという組合員の思いに応え、純国産の鶏種を自分の手で作り上げた、同じ経験もう一度したいという思いで試行錯誤を重ね、今の「はりま」育成につながっているとおっしゃっていたことを思い出しました。生産者の挑戦を支えるのは消費者の食べる力であることは間違いありません。(K)

※「阿波尾鶏」…丸本が取り組んだ、徳島県の銘柄鶏で国産鶏種としては出荷数シェア共に日本のトップクラスの鶏。

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/

50周年記念として初代組合員理事長(1973年～1982年在任)の山村瑞子さんが作られた多くの詩の中から生活協同組合についての詩を連載します。

## 山村瑞子さんの詩

### 財産目録

きょうはこの十年のわたしたちが作った財産目録をしらべてみましょう

#### 資産の部

いちばん最初に来るのはあなたがわたしにくれわたしがあなたに贈るあつのおもいで雨・風の日にもくじけない信頼協同へのあなたとわたしのひとつのねがい

困ったときにはかならず来てくれましたねひろびろとした土地やゆったりした建物は持たないけれど「あなた」と「わたし」が生協のいちばん値うち高い資産です

二番めに来るのは「商品」です子どもを育てるように生協を育てつつ十年いつのまにか生協によって育てられた私たち合成洗剤は使いません色をつけたかまぼこやハムは食べません

素性のわかったしなものひとつひとつが十年の歴史のなかからなまなかでない経過を通して生れてきたのですみかんひとつにどれだけのひとが

下津ー泉北のあいだを往復したことでしょういま財産目録に加えないのはきつちりと

生協の基本を守るルールですこの基本にかえることイギリスの小さな町で百三十年昔に

もう決められていた生協のルールを目録の中に入れてみましょう

話しあうことみんなで決めることみんな仕事をわけ合うこと生活の中で一番必要なものを生協で買うこと

(一九八〇年六月九日)

## Ripple おたよりネット

(ペンネームOK)

### ●地域名

### ●お名前

### ●組合員コード

### ●班名

消費材の苦情についてはこの用紙でなく、電話またはX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  
213号(2020.9.21)