さざ波（Ripple）のようにおもいをつなぐ情報の架け橋

りっぷる Ripple

エスコープ大阪機関紙

第229号

22.2.28

Contents

表紙
・知らない間にでは済まない現実

P2
・みんなの利用結集で、200万羽を達成！未来の食のために食べ続けることが大切！

P3
・活動報告　カブ収穫祭／生活クラブ甲状腺検査活動2020報告会／おもてなし企画オンライン交流会
・組合員紹介　・関西W.Co連合会と共につくる地域社会

P4
・上和田訪問
・理事会報告　・Rびん回収率
・おたよりネット　・編集後記

第一次 生活クラブ 2030 行動宣言

生活クラブはSDGsの理念に通じ、かつ留まらない活動を実行していくことを約束します。

知らない間にでは済まない現実

生活クラブと共に、生活クラブ連合会加入以前よりエスコープ大阪は国産鶏種に取り組んできました。2021年春より生活クラブ関西6生協で統一して冷蔵品目をメインとした国産鶏種はりま（以下、「はりま」）『丹精國鶏』の政策・取り組みをすすめています。「はりま」を持続可能な取り組みにするためには年間200万羽の消費が必要で、今年度ようやく達成します。長年畜産政策に関わっておられる生活クラブ連合会ビジョンフード推進部の赤堀和彦さんにお話を伺いました。

（聞き手：広報担当事務局　岡 公美）

生活クラブ連合会 ビジョンフード推進部 **赤堀 和彦**さん

自国でコントロールできない

岡　国産鶏種の鶏肉に取り組むことになったきっかけを教えてください。

赤堀　生活クラブが1970年に設立しいろいろな消費材が生まれましたが、生活クラブの食肉の中で鶏肉が最後の開発となりました。最初は、採卵鶏の卵を産んだ親鳥や卵肉兼用種の取り組みを試行しましたが、主要なタンパク源として日常的に利用できる安定供給と価格帯を考えた時、肉用鶏（肉専用種）で自給に貢献する取り組みとの認識でいました。ところが、鶏肉の国内外の生産構造は大資本の系列などに組み込まれており、飼料の穀物や鶏種も輸入に依存していることがわかりました。「種の選定や飼育方法、価値基準（価格）は生産者が決められるべき」との生活クラブの考えと異なる動きで、社会的な問題点がありました。そのことに気が付いた時には、すでに多くの種鶏会社が育種改良をやめ、国産鶏種の構成比は採卵鶏で4％、肉用鶏で2％まで低下していました。

岡　組合員はどのような行動をとったのでしょうか。

赤堀　組合員参加の「鶏肉プロジェクト」は、生活クラブが鶏肉に取り組む社会的意義は、やはり国内自給に貢献できることが必要であると提案をし、生活クラブで取り組んでいくことになりました。肉用鶏における国産鶏種の育種改良や維持、開発はすでに民間の育種会社は撤退しており、国の種畜牧場（現　独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場）だけが育種改良をしていました。そこで、兵庫牧場を訪問し、明治以前に改良され維持している在来鶏や、明治以降に改良されている「はりま」がいることを知り、生産者や雛を生産する種鶏生産者の協力により取り組みを開始しました。その国産鶏種を守り育ててきた関係者と組合員が集まり、2005年に「はりま振興協議会」を設立。国産鶏種の推進が具体的に動き出し、協議会は現在も組合員代表（連合消費委員）が出席し継続しています。

危機はすぐ側にある

岡　社会情勢や生産現場などの現状と課題を教えてください。

赤堀　「はりま」の取り組みをすすめてきましたが生産性や、2008年をピークに減少していた消費の課題があり、2015年に「国産鶏種はりまの鶏種の改良、種卵の生産、飼育管理に関する総合的政策」を掲げ、育種改良のスピードアップのため生産者が※フィールドテストをすすめ、生活クラブ内外の利用（販売）を強化してきました。「はりま」は固定したものではありません。生産者にとっても、日常的に利用する鶏肉としても、生産成績や産肉性など、たえず能力を高める必要があります。

岡　『丹精國鶏』のブランド名称が決まり、スタートしたのもこの頃ですね。

前年の2014年に、北米で採卵鶏を中心に高病原性鳥インフルエンザが大量発生し、日本でも原種鶏の輸入がストップするかもしれないと聞いた時の危機感と、「はりま」の取り組みの重要性を改めて実感しました。

赤堀　そうですね。懸念していたことが実際に世界的に起こってしまいました。また、高病原性鳥インフルエンザは今年も日本全国で発生しています。生活クラブに「はりま」を出荷している農場でも発生し、鶏卵生産者にも供給の影響がありました。昨年は国内採卵鶏、肉用鶏合わせて1千万羽近くが殺処分され、地域での鶏卵や鶏肉の供給に影響し、価格にも影響しました。生産者への影響が出た場合、供給量の制限や再開に向けた速やかな取り組みが必要となります。この点は消費者も理解をする必要があります。

また、輸入飼料原料の遺伝子組み換えやゲノム編集の拡大影響も心配されます。主な輸入先である米国の種子メーカー、飼料生産者、区分管理して輸出入する団体との連携や日本の最終消費者を代表して生活クラブの声を米国に毎年提携生産者と共に届けていくこと、日本国内でNON-GM飼料を使用した畜産物の事業が継続し、消費者に支持されていることを伝え続けることが大切になります。

食べ方で未来を変える

岡　これから私たちが取り組むべき鶏肉はどのようなものでしょうか。

赤堀　SDGsの視点で「はりま」の取り組みは「②飢餓をゼロに」及び「⑫つくる責任つかう責任」の目標に一致しています。日本の畜産業は近年、世界的な課題に直面しています。ひとつは畜産業で発生する温室効果ガスで、飼料用の穀物を輸入する時のCO_2排出があり、気候危機対策としてCO_2削減への対応が叫ばれる中、早急に解決策を見つける必要があります。さらに飼料価格と燃料費の高騰は畜産農家の経営を直撃し、精肉の価格を値上げせざるを得なくなっている中で、私たちの家計にも影響が及び今後も続くと懸念されています。こうした事態を受け、鶏種の自給化に加え、輸入飼料依存型から自給飼料の推進が重要な政策課題でもあり、ローカルSDGs（地域循環共生圏）による自給飼料の調達など飼料の国産化で、畜産を取り巻く世界的な問題にも挑んでいきます。組合員の主体的参加で、生活クラブの政策と地域での市民社会形成を提起し、地域資源の活用により統合的な解決を目指します。

岡　未来につなぐ鶏肉はどうあるべきか、持続可能な生産と消費のあり方を考えて選択していくことが今の私たちに必要です。消費者である組合員が参加して大きな実験ができることはすごいことだと感じます。生活クラブの組合員が「生産する消費者」と言われる所以（ゆえん）でもあります。取り組みをすすめるのに必要な年間200万羽消費を、おおぜいの組合員でおいしく『丹精國鶏』を食べてすすめていきます。

※フィールドテスト…育種・改良のため生産者が兵庫牧場の鶏を直接飼って評価する。

みんなの利用結集で、200万羽を達成!
未来の食のために食べ続けることが大切!

生活クラブでは1995年に「種からの国産鶏肉」=「国産鶏種はりま」(鶏種名)『丹精國鶏』(ブランド名)に取り組んで今年で26年になります。エスコープ大阪は取り組み意義に賛同し、2005年から準備をすすめ、2006年5月から供給を開始しました。2021年には関西6生協(エスコープ大阪、生活クラブ都市生活、生活クラブ大阪、生活クラブ京都エル・コープ、生活クラブ奈良、生活クラブ滋賀)で鶏肉政策の共通化をおこないました。あらためて基本的な取り組み意義と、現在の到達点をお伝えします。

国産という表示だけで、「この鶏肉は国産だ」と安心していませんか?

いのちの糧である食べ物は競争原理の中で多国籍企業などの独占がすすんでいます。鶏肉については親になる鶏(雛)を輸入しても、日本で育てれば「国産」と表示できます。国産鶏種の鶏肉は国産鶏肉の中でもわずか2%しかなく貴重なものになっています。国内自給力を高めて自分たちの食べ物を自分たちでコントロールできるようにすることは、自分たちの食料=いのちを守ることにもつながります。

【国産鶏種を取り組む意義】

①鶏の鶏種まで含めた国内肉用鶏生産の自給率の向上

国内での肉用鶏の生産は、海外の育種会社から種鶏を輸入したり、その鶏種を生産するための原種鶏を輸入して国内で雛を生産し販売しています。国内で他社が雛を再生産していくことはできず、海外から継続的に種鶏・原種鶏を輸入、購入し続けなければなりません。国内で再生産できる国産鶏種が利用されなければ、種まで含めて完全に国内自給をおこなっているとは言えません。

②国内の気候風土・食文化に適応した鶏種の開発・普及、消費者ニーズへの対応

日本の気候風土に適応した丈夫な鶏種や生産者の意見が反映された鶏種を国内で作り出し普及していくことが大切です。将来起こりうる世界的な気候変動も念頭においた遺伝的多様性を持った鶏種の確保や、「地産地消」の観点からも大きな意義があります。

海外の育種会社では鶏の産肉性(いかによく太るか)に力点を置いた育種改良を進めていますが、「鶏肉のおいしさ」とのバランスを考えた開発も重要です。国産鶏種であれば育種改良までさかのぼった生産履歴の確認が可能となり「安心」にもつながります。

③海外での鶏の伝染病の発生等不測の事態に対するリスクヘッジ

高病原性鳥インフルエンザの発生による原種鶏や種鶏の輸入停止措置の発動、為替の急激な変動等の不測の事態の発生による種鶏の調達リスクが発生した場合でも、一定の国産鶏種シェアを確保しておけばその影響を少なくすることができます。

持続可能な生産と消費に向けた関西6生協の取り組み

2013年に生活クラブ関西6生協で統合事業が始まり、約5万世帯の食べる力をさらに高め、関西圏の食の自給ネットワークの実現をめざして『竜おうみ米』や「豚肉」など主要品目の統一化を順次すすめてきました。

2021年19週(5月17日~)の供給より、エスコープ大阪組合員の要望でもあった『丹精國鶏』の冷蔵をメインとした供給規格を共通化し、冷蔵品目を増やしました。利用伸長につなげて、生産を維持することができています。昨年5月の鶏肉利用推進月間では全地域委員会で『丹精國鶏』の利用をすすめ、利用した組合員2千263人から抽選で500人に唐揚げ粉をプレゼント。初回利用者にアンケートを取り、回答では「おいしかった」「使いやすくなった」という声が大半で、「すぐに使えるというのはとても助かります。うれしいです」という声をたくさんもらいました。現在も毎週の利用人数は目標の約30%を維持しており、人気の消費材です。

おおぜいの食べる仲間でつないだ「はりま」をこれからも

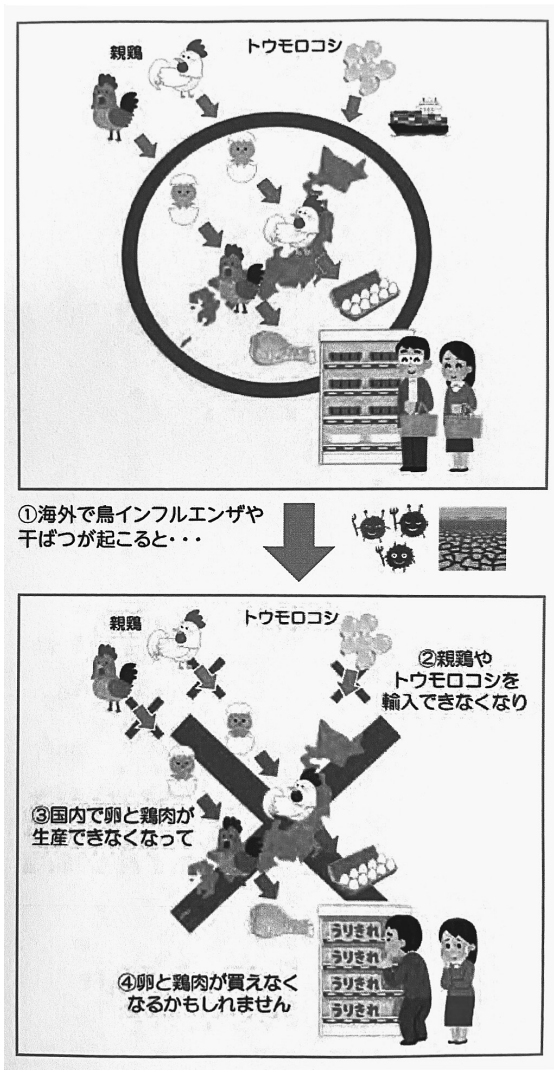
1月31日(月)に「国産鶏種はりま200万羽達成記念フォーラム」が開催され、育種改良や生産にかかわる団体と消費者である生活クラブの生協組合員、約150名がオンラインで集い、私たちが取り組む鶏肉政策と到達点を確認しました。

「(独)家畜改良センター兵庫牧場」からは「育種改良の現状と今後の方向」として、フィールドテストの継続と肉質調査、種卵の牧場以外の避難先での一定期間の貯卵の取り組みなどの報告がありました。肉質調査では、一般鶏よりも身がしまり歯ごたえがある一方で加熱損失率が低くジューシーであることがわかり、今後も肉質にも着目してテストしていくとのことでした。その他、飼養・加工生産者からは生産に対するこだわりや「チームとして前進していきたい」と、はりま事業への熱い思いが語られました。組合員を代表して生活クラブ連合消費委員会委員長からは、これからもしっかり食べて、組合員活動で『丹精國鶏』の意義とおいしさを伝えていこうと話されました。

地鶏以外の国産鶏種は「はりま」と「たつの」(外販メインの国産鶏種)しかありません。育種・生産・消費・流通、何が欠けても国産鶏種はりま『丹精國鶏』は成立・継続はできません。おおぜいの組合員で食べて、この取り組みを育み広げ、サスティナブルなものにしていきましょう。

<丹精國鶏と一般鶏、地鶏>

	一般鶏	丹精國鶏	地鶏
鶏種	外国種のチャンキー、コッブが主流(国内で飼育する鶏の98%を占める)	外国肉専用種を素材に、国内で3世代以上に渡り、育種改良された「ホワイトコーニッシュ」と「ホワイトプリマスロック」の2元母系の三元交配	在来種(明治時代までに国内で成立、導入された鶏)由来の血液百分率が50%以上で、出生の証明ができるもの
飼育期間	50日齢前後?	55日齢以上	75日齢以上
飼育方法	ウインドレス鶏舎または開放型鶏舎?	開放型鶏舎 無投薬飼育	28日齢から平飼い
飼育密度	1坪当り 50~60羽?	1坪当り40羽以下 (夏季35羽)	28日齢から1坪あたり33羽以下
飼料	??	NON-GMOを使用	??
種のコントロール	国内ではできない	国内でできる	国内でできる



<導入羽数状況>

(羽)

	全農チキンフーズ㈱ 群馬農協チキンフーズ㈱	㈱秋川牧園	オンダン農業協同組合(関西のみ)	合計
2019年度実績	869,907	703,930	162,956	1,736,793
2020年度実績	966,335	702,782	200,093	1,869,210
2021年度実績	1,000,000	720,000	243,300	1,963,300

長年の目標「200万羽」達成目前!

大阪市南・中河内地域準備会

カブ収穫祭

2021年12月19日(日)
菜食ファーム
大町さんの畑
(堺市中区陶器北)

大阪市南・中河内地域準備会
担当理事　吉田 正美

カブの収穫を体験

「菜食ファーム」の大町さんの畑をお借りし、昨年10月より「消費コミュニティ」のメンバー2名で「天王寺かぶら」と「耐病ひかり」という2種類のカブを育てました。種まきをしてからは草取りや水やりなど定期的に畑を訪れ、大きくなるのを楽しみにしていました。途中でヨトウムシに葉を食べられたり、カブが割れたり、暖かい日がしばらく続くと予想外に大きくなったり、畑に行くたびにびっくりすることばかりでした。

地域で案内し、収穫祭は7組の親子が集まりました。畑が広がっている光景が珍しかったのでしょうか、畑に着くなり、子どもたちは収穫の準備ができるまでずっと楽しそうに走り回っていました。みんなで新型コロナウイルス感染防止対策をしながら、20mくらいの畝にずらっと並んでいる200個ほどのカブをあっという間に収穫しました。カブは子どもでも抜きやすく、親子で楽しく作業ができました。

収穫の後は、カブのスープを飲んで少し休憩。スープで体が温まったところで、消費コミュニティのメンバーからカブ栽培の報告と、葉っぱクイズ(葉っぱを見て何の野菜の葉っぱか当てる)をしました。スーパーの野菜は葉が付いていないので、大人も知らない葉っぱもあり、子どもも大人も盛り上がりました。ゆっくりと交流する時間は取れなかったですが、久しぶりに集まっての作業は楽しかったです。

野菜が畑でどのようにできているのか実際に見て、触って、食べてもらうことができ、これを機会に地場野菜の『旬菜セット』を食べる人が増えたらいいなと思います。ぜひこのような機会を地域の組合員の皆さんと一緒にたくさんつくっていきたいと思います。

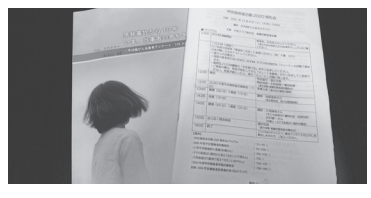
生活クラブ連合会組織活動推進会議

生活クラブ甲状腺検査活動2020報告会

2021年12月4日(土)
オンライン開催

組織担当常務理事
糸川 江里子

甲状腺検査活動に参加して福島の子どもたちと一緒に歩んでいこう



生活クラブ連合会では2012年8月に、「生活クラブふくしま」から「福島の子どもと知る権利を守るための活動計画」の提案を受け、各地の会員生協と協力し、福島県と他地域の比較のために子どもの甲状腺検査活動を続けています。

今回の報告会には約100名が参加。エスコープ大阪からは理事2名がオンラインで参加しました。最初に医師の松崎道幸さんが、昨年の報告会の資料を振り返りながら福島県内の6区域では年を経ても土壌の放射性ヨード汚染が高いこと、空中での空間放射線量が高い地域ほど小児甲状腺がんが増えていたことを報告されました。福島県と政府は「たとえ、甲状腺がんのあることが分かっても、それで亡くなる方は極めて少ないのだから、基本的に検診などは不要だ。検診のストレス、不要な検査や手術治療のために、デメリットを受けるおそれの方がずっと大きい」という見解で、これは世論を操作するものだと警告され、検査の継続、早期診断と治療が不可欠であると話されました。

「子ども脱被ばく裁判弁護団」の弁護士の井戸謙一さんと「子ども脱被ばく裁判の会」共同代表の片岡輝美さんは、福島の子どもたちの低線量被ばくと内部被ばくのリスク軽視の危険性について話されました。片岡さんは福島地裁の敗訴判決に続き、仙台高裁で始まった控訴審について、「子どもたちは自分を護りきりません。これからも子どもを護るのは大人の責任です。それは大人としての最低の義務です」と訴えられました。

生活クラブ連合会では原発事故から10年が経ち、人々が関心を持ち続けることが難しくなっている状況がある中でも、放射能の影響は未知の部分もあることから長期に検査状況を見ていく必要があると考え、2025年度まで甲状腺検査活動を実施します。

泉州地域

おもてなし企画 オンライン交流会

2021年12月1日(水)
オンライン開催

泉州地域理事　岡澤 久子

みんな楽しくいつもの消費材で一緒に作ったよ

今回の交流会は当初2020年度に企画し、献立の試作やカメラ映り、時間配分などを試しましたが実施できず、2021年度に再提案し、リハーサルを重ねて改善点を皆で話し合い、やっと開催することができました。当日は8名の組合員が参加し、地域委員会の連携もしっかりとれて緊張しながらも楽しく進めることができました。

メニューは地中海料理とおしゃれなイメージで、「海老のリゾット」、「ポークソテー」、「マリネ」の3品にしました。リゾットを中心に作り方を説明しながら、画面の向こうでも一緒に作ってもらいました。途中「煮込んでいる間は蓋をしないのですか?」と質問があり、「蓋はしませんが、火が強すぎると水分がなくなってしまうので、火加減はこれくらいです」とカメラで弱火の状態を映したりしながら、リゾットを煮込んでいる20分間に、ポークソテーの焼き色やマリネの野菜の炒め具合も見てもらいました。

調理の合間に、おすすめ消費材として、『オリーブオイル』、『エコシュリンプ』、ウインナークラブの『豚肉』を映しながら、エスコープ大阪とのつながりや、産地の様子などを伝えました。

アンケートには、「紙のレシピだけでは作れると思わなかったけど、上手にできました」「子どもが小さく、連れては参加できないので、オンラインで開催してもらい、ありがたかった」等の記載がありました。

当初はどこまでオンラインで伝えられるのだろうという不安もありましたが、交通手段のない方や遠方の方、育児でなかなか外出できない方でも自宅に居ながら参加できることが、新しい組合員の参加につながったのではと感じました。

関西W.Co連合会と共につくる地域社会

最終回

関西ワーカーズ・コレクティブ連合会　代表　中島 紀子さん

最終回は、「関西ワーカーズ・コレクティブ連合会」(以下、連合会)の2021年度活動方針にもある「生活クラブ関西6生協との連携について」と、今年度の活動の成果と次年度に向けてお話を伺いました。

関西6生協との連携では、昨年10月30日(土)に開催した「ワーカーズ法学習会」では、関西6生協にも案内し、生協理事の参加もありました。生協理事からは、連合会との連携のとり方が難しいとの声もありましたが、「生活クラブ大阪」は「焙煎ワーカーズ・珈琲工房まめ福」と学習会をすることや、「生活クラブ京都エル・コープ」は「ワーカーズ・コレクティブ・ネットワーク・ジャパン」(WNJ)から学ぶ機会をつくるようです。ワーカーズ法についてはまだ施行前で理解しにくいところもあり、またW・Coのことを知らない組合員もまだまだ多いので、引き続き関西6生協と連携してW・Co学習会ができればと考えています。

今年度の活動はまだ、昨年度開催できなかった「ワーカーズ交流会」を2月6日(日)に開催。3月15日(火)には、税理士を講師に招いて消費税改正について学ぶ「会計セミナー」が控えています。運営面では、今年度からWNJの会議に出席するようになり、運営委員会などでの情報共有がすすんだと感じます。また、WNJがおこなっているW・Coの立ち上げや事業継続困難時に支援をおこなうための「支援基金」の仕組みを、連合会でも独自でできないか検討に入りました。

今年度から開始したエスコープ大阪との年4回の意見交換会では、生協の配達現場では認知症の組合員が増えており、配達で問題が起こることがあると聞き、生協とW・Coが連携して解決できないか話し合っていきたいと思っています。今後は、関西6生協と連合会が連携する取り組みの話ができるように、協議会に発展できればと考えています。

W・Coの一番の課題は、ワーカーの高齢化による人手不足です。「神奈川ワーカーズ・コレクティブ連合会」で取り組んでいる「わくわくワークフェスタ(地域で働く説明会)」のような、W・Co合同で全世代対象に広く呼びかける働き方説明会(スタッフ募集)などにも取り組んでいきたいと考えています。

紹介します!!
うちの地域の組合員さんです

高橋 玲子さん
[南河内地域]

高橋さんは、加入歴十数年の組合員です。加入のきっかけは、図書館で手に取った「これを食べてはいけない」という本だったそうです。著者は、添加物の会社に勤めていた方で「包材の裏を見ても添加物がどれだけ使われているか正確にはわからない」など、日本の食品表示義務のずさんさを指摘されており、安心・安全な食品を提供しているところとして、エスコープ大阪を紹介していたそうです。

高橋さんは干物が好物で、「『奥和の干物』がおいしく、『生かき』は実が縮まず本来の牡蠣の味がする」と仰っていました。『エコシュリンプ』と『今川焼』も気に入っているそうです。生協にひとつ要望したいこととして「自然農法の野菜を扱ってほしい」と話されていました。

聞き手　大崎 宏子(南河内地域理事)

第8回
理事会報告 <1月7日>

【11月度決算報告】
●供給高　2億3,627万円(前年同月比94.4%)
　＊配達日数は1日少ない。
●組合員数　18,992名(前月比+59名)
●一人当たりの出資金　87,462円

【12月の放射能検査結果】
12月は連合消費材707検体、関西消費材1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職員･嘱託･契約･パートの就業規則と賃金規定の改定
②積立休暇制度の改定

[協議事項]
①理事長の辞意表明への対応
　1月10日付で、一身上の理由による理事長辞任を確認した。また、理事長の役割は定款に則り、次期理事長選出まで専務理事が代行することを決定した。
②2022年度エスコープ大阪方針案の決定
③2022年度総代会までのスケジュール
④2022年度機関会議日程
⑤第7次連合事業中期計画案への単協意見の提出
⑥11月竜おうみ米登録推進月間取り組みまとめ
⑦2021年度グリーンシステムキャンペーンまとめ
⑧GMOフリーゾーン全国交流集会 in 広島への参加
⑨第5回生活クラブ福祉･たすけあい研究交流集会への参加
⑩2022年度機関紙りっぷる紙面と年間掲載スケジュール
⑪「つながるSDGs」ポスター等の発注

[報告承認事項]
①第15回ワーカーズ･コレクティブ全国会議 in 神奈川への協賛

エスコープ大阪 Rびん回収率 <12月実績>

2021年度Rびん85%以上の回収を達成しよう!
食べるカタログ･びん本体のⓇマークが目印です。

	供給	回収	回収率
12月	9,876本	5,572本	56%
4～12月	108,493本	76,848本	71%

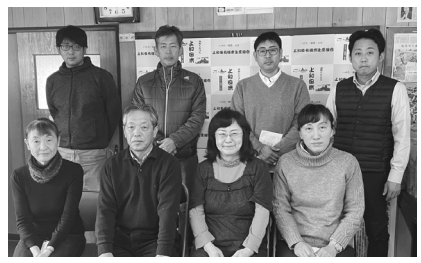
※利用に対して回収は1週少ない。

年末年始でRびん消費材の利用が増えました。回収率は来月きっとアップするはず。

編集後記
組合員が、自分たちが口にしている食べものの背景を知ることで社会構造の問題に気づき、そこに留まらず問題解決の行動を選択したもののひとつに「国産鶏種はりま」があります。明治以前に改良され維持し続けられている在来鶏で改良され皇室で食べられ流通していなかった「はりま」を見つけ今に至ります。困難な道のりであることを知っている生産者からは初め反対されたそうです。色んなことを乗り越えて「はりま」があります。(O)

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/



待ち遠しかった!!
上和田有機米生産者の皆さんに会ってきました。

『上和田米』は、エスコープ単独で消費しているお米で、生産者と長年つながって作る人と食べる人の交流を目的に取り組んでいます。お米だけでなく、せっけんや遺伝子組み換え反対運動にも取り組んでいます。毎年、組合員が産地を訪問し、圃場巡回や草取り体験などの交流を続けてきましたが、コロナ禍により2020年は中止、2021年は7月にオンラインで組合員に現地の様子を届けました。春先の霜害のお見舞いや、双方が新しい役員体制になったこともあり、12月14日(火)～15日(水)に消費委員2名、職員3名で上和田を訪問しました。

春先の霜害は上和田生産者の米づくりや果樹栽培に影響

前日に雪が降り、寒さも心配しましたが当日は天候に恵まれ、「上和田有機米生産者組合」(山形県高畠町)の人達の活気ある姿に出会うことができました。渡部京一新組合長から、今年度の米の作柄、春先の霜害による果樹への影響、米作りの現状や課題を聞きました。「米の作柄は、8月の低温と日照不足の影響で、特に無農薬栽培の玄米の収量が悪く、除草方法や肥料管理の見直しなどの検討をされているとのことでした。果樹は霜害の影響で実が大きくならず不作で、全く出荷できない生産者もいたそうです。この春先の低温も米の育苗に影響を与えていたようです。

原油価格の高騰でトラクター、物流、果樹の暖房などに痛手を受け、米のだぶつきにより米価が安くなるなど米作りが厳しい状況とのことでした。

2019年にできた独自の精米所、米貯蔵倉庫も視察しました。自分たちで作ったお米を、自分たちで最終製品にして消費者に届けたいという思いで設立されました。私たち消費者にとっても、他のお米と混ざるという心配がなく、生産履歴がより明らかで安心です。最後まで責任を持って納得できる米を提供するという生産者の強い気持ちが伝わってきました。

生産者から伝わってくる農業(米作り)への熱き思い

新役員の若い生産者からは、これからの時代もみた農業のあり方や地域とのつながり、米以外の農産物の栽培などについての考え方や熱い思い、やりがいなどの話が聞けました。

設立当初からの生産者もお元気で、渡部五郎元組合長からは、組合員と一緒に苦労したことや楽しかった思い出話があり、泉北生協の頃からのつながりや信頼関係の強さが伝わってきました。これまでの組合員たちが長年にわたってつくりあげた交流米であることを強く感じました。

菊地良一元組合長の有機農法の土づくりについての話は、土壌のミネラル分が重要である、食べ物の栄養にも関係してくるという興味深い内容でした。未来ある子どもたちの健康のために学校給食に有機米を提供したいとも話されていました。今でも地域全体のこれからのことを考えておられるのはすごいなあと感じました。

食べる側も若い後継者を

エスコープ大阪は、32年前に出合った上和田の生産者と共に有機農業に取り組み続けています。生産者は、圃場、栽培方法、貯蔵、精米、出荷まですべてを公開し、組合員はそれらを自分たちの目で確認することができ、お互いの思いを共有してきました。今回の訪問でそのことを体験でき、心に残る貴重な時間を持つことができました。

上和田有機米の若き後継者たちが頑張っている姿に期待するのと同時に、食べる側の私も若い組合員への利用推進を広げ、若い担い手を育てていこうと思いました。また、現代の食生活は米離れがすすんでいるので、日本の主食であるごはんの良さを知ってもらう情報提供もしていきたいです。

消費担当理事　沼田 典子

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。

224号のおたよりネットから　米田さん(堺市街地地域)

気候変動が常態化、本当にその通りです。生協で色々具体的な取り組みをされている事、本当に大変なのに素晴らしいと思っています。そこに1つお願いがあります。我々の健康に対する安全性の事はよく分かりましたが、地球に対する健康の面からみると、どうなのかな…といつも思うのです。例えばRびん、プラのふた、スチールのふた、どちら方がよいのだろう…レトルトパウチ、ビニール封…削れないだろうか。再利用できるといっても使わないのが一番の省エネです。インドネシア等から輸入されるエビ、バナナ…食べないほうが最も省エネかつ地球にもやさしいです。現地の人や土地、地球に負荷のかからない方向、気候変動をこれ以上進めない思い切ったかじ切りが必要なのでは、と私は思います。

★ご意見、ありがとうございます。おっしゃる通り、人間の活動は地球に負担をかけています。その中で私たちがどのように暮らしたいかも大切です。消費者として自分たちの行動が行き過ぎないことを組合員が話し合いカタチを決めてきました。地球生態系のためのごみ減量をすすめる「グリーンシステム」として、何度も洗って使えるRびんなどをすすめています。バナナやエビは民衆交易として、私たちの消費行動を現地農民の自立につなげ、現地の環境にも関わることを選んでいます。包材についても組合員の代表が消費材を検討する時に、不要な包材は省き、今後もより環境に負荷をかけないものを選択しています。これからも組合員、生産者と一緒に考えていきましょう。
(消費委員長　真柄 恭子)

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
229号(2022.2.28)

(ペンネームOK)
●地域名　　●お名前

●組合員コード　　●班名

キリトリ