

りっぷる

Ripple

エスコープ大阪機関紙

第236号

22. **9** .26

C o n t e n t s

P2

- ・インタビュー続き
- ・活動報告
泉州地域「エスチャンネル」

P3

- ・近畿親生会紹介「トーエー食品株」

P4

- ・「おおぜいの私」がつくるエスコープ大阪
- ・理事会報告 ・おたよりネット
- ・編集後記

目指すは産地コミュニティを元気にする農業

農林水産省の発表によると、昨年のみかんの結果樹面積は3.7万ヘクタールで、8年前と比べて15%減少しました（農林水産省ホームページより）。減少の背景には、生産者の高齢化による労働力不足に伴う廃園などの理由があります。エスコープ大阪の産直第1号である「豊共園」の生産者がいる和歌山県下津町で、農業をより魅力的な産業にしようと奮闘しておられる大谷幸司さんと、大谷さんのカフェに果物を卸している同級生でもある「豊共園」の宮本善史さんに産地コミュニティの活性化についてお話を伺いました。

（聞き手：消費担当常務理事 山路 登葉）

※結果樹面積：栽培面積のうち生産者が当該年産の果実を収穫するために結実させた面積



豊共園
宮本善史さん

Cafe KAMOGO (和歌山県下津町) オーナー
大谷幸司さん

カフェから発信する地域の魅力

山路 大谷さんは「豊共園」の果物などを使ったカフェを2019年春にオープンされましたが、どのような経緯で始められましたか。

大谷 脱サラをして生まれ育った下津町にUターンした頃は、農産物や加工品の生産をしていましたが、地域の農家から人手不足の相談を受けるようになりました。下津町では15年ほど前から季節労働者の手を借りて、収穫期など繁忙期の人手不足を乗り切っていました。高齢の生産者は、体力的な負担を軽減するために、若手生産者は圃場拡大をしたいという理由で人手を必要としており、産地は慢性的な人手不足の状態、何とかしたいと思うようになりました。「自分が人手として農業をするのではなく、農業から離れて人手不足という課題に取り組む」という発想の転換で、農業を魅力的な産業にして、産地の人手不足を改善しようと考えようになりました。

山路 11年間使われていなかった「JAながみね」の旧施設をカフェとして使われていますね。

大谷 当初は援農者が下津町に来たときの住居スペースとして建物を活用するつもりでした。地域に農作業をする人を呼び込むにも、住む場所の確保が課題だったから

です。しかし法律上の制約で住居施設としては使用できませんでした。そこで、カフェとして利用することにし、ここを拠点にして下津町の魅力を発信し、若者が集まるきっかけ作りをしていきたいと考えました。まずは、カフェに足を運んでもらい、人が集まることでさまざまな広がりができたらうれしいですね。

宮本 下津町での取り組みの影響を受けて、お隣のみかん産地・有田市でも同様の動きが出てきたと聞いています。若者が入らないと産地はなかなか変わっていきません。産地の活性化には人の循環が大切だと日々感じます。

時代の変化も味方に 産地コミュニティの課題に取り組む

山路 今後どのように産地コミュニティを活性化させていきたいですか。

大谷 今の取り組みが最終的には就農者の増加につながることを目指しています。就農へのハードルは非常に高いですが、少しずつ変化は起きています。かつては「旅行をしたい」「サーフィンを楽しみたい」といった理由で下津町に来て季節労働をする人たちもいましたが、コロナ禍で状況は変わりました。大学の授業がオンラインになり、時間的に余裕ができた学生や、仕事がない新卒者の存在が見受けられるようになりました。また、情報発信の方法も時代と共に変わってきています。取り組みを始めた頃は新聞に援農を呼びかける広告を出しましたが、無反応でした。最近ではみかんの援農に参加した人たちのSNSを使った情報発信により援農のことが拡散され、いろんな人が登場しています。

宮本 農業体験をしたいという要望は多いですが、一定期間作業して慣れないと労働力として考えるのは難しいですね。援農に参加する人たちには「この作業をやってほしい」だけでなく、「何のためにこの作業をするのか」を理解してもらったり、作業したことが結果に出ることなどを実感してもらっています。そうして伝えていくことで「農業はおもしろい」と感じる人が増えれば、産地の人手不足改善につながると思います。また、私の後継者になるかもしれない息子にも、農業で暮らしていけることを伝えるよう日頃から心がけています。

山路 産地コミュニティづくりに生産者を含め地域の方々が取り組みをされている一方で、私たち消費者は食べる仲間を増やし、食べる後継者も作っていききたいと思います。そしてみかんを消費することだけに留まらず、産地が抱える課題についても一緒に模索していきたいと思います。

活・動・報・告

泉州地域

エスチャンネル

7月29日(金)

エスコープ大阪本部

泉州地域理事

岡澤 久子

「エスチャンネル」3
回目は「フードロス」

をテーマにして、日頃登録者がどんなことに取り組んでいるかなどを話し合いました。

「フードロス」という言葉で思い浮かぶのは、スーパー等で節分の海苔巻きやクリスマスケーキが、その日が過ぎると、食べることができるのに捨てられていることです。農林水産省が公表した食品ロス量(令和元年度推計値)によると、事業系(外食・小売り)309万トン、家庭系261万トンで、全体の46%が家庭から出たロスということに驚かされました。

エスチャンネル登録者からは、「生ごみを堆肥にしている」、「食事を残さないように、作り過ぎない」、「冷蔵庫を整理して、あるもので作る。食べ残しなどは手前に置き、

リメイク料理でフードロス



先に食べるようにする」、「賞味期限が少し過ぎても食べられるかを自分の五感を信じて、判断して食べ切る」などの話が出ました。また「前の日の『残り物』という言葉は使わず、『残しもの』として、リメイクしてから食べ切る」という話では、「カレーの最後は必ずカレーうどん」「私も2日目はカレードリアにしたりする」「私は肉じゃがなどの残りをカレーにしている」など、リメイク料理の話で盛り上がりました。

先にも述べたように、フードロスを削減するには一人ひとりが意識しないといけません。私たちが生協で予約購入することは計画的に食材を購入することができ、生産者にとっても余分な生産をしなくてもよいのでフードロス削減につながっています。多くの人にこのことを知ってもらって、おおぜいの人で共同購入できればフードロスの削減ができると、エスチャンネル登録者の人たちにも実感してもらえました。次回からのテーマも決まり、楽しく1年間学んでいきたいと思いました。



こんにちは! 近畿親生会です <第8回>

トーエー食品のノンカップ麺の中でも生活クラブの『ノンカップ麺』は秀逸!

「トーエー食品」は岐阜県関市で1949年に創業し、カップ麺・即席麺の製造に携わり続けてきました。当初は大手食品メーカーの下請けをしていましたが、バブル崩壊後に経営不振となる中の1995年、工場見学に訪れた主婦の「カップ麺はカップがゴミになる。袋入り即席麺(煮るタイプ)は子どもやお年寄りに火を使わせるのが心配。それならカップに入っていないカップ麺があればいいのに」という声をきっかけに、道家副社長が『ノンカップ麺』を開発し、誕生しました。

エスコープ大阪とは1999年からの付き合いがあります。現在は生活クラブ連合会のほか、全国の生協や自然食品のお店などが主な取引先で、一部を除き、一般のスーパーには一切置いていません。また、生活クラブ連合会で取り組んでいるノンカップ麺カレーうどんとやきそばを除き、生活クラブ以外では購入できません。

トーエー食品では「環境にやさしく」「健康にやさしく」「安全性」「簡便性」「オンリーワン志向」の5つのこだわりがあります。カップラーメンは国内で年間40億食が製造されていると言われてますが、それだけのカップがゴミになります。トーエー食品のノンカップ麺を利用する分だけゴミを減らすことにつながります。原料の小麦は100%国産小麦、そばも100%国産そば粉を使用し、フードマイレージ(食料の輸送距離)の観点からもエネルギー

トーエー食品(株) 営業課長
劔 徳政さん



やCO₂排出削減などの取り組みにもなります。安全面では、ポストハーベスト農薬の心配がありません。ねぎなど具材(かやく)も主に国産です。

増粘剤やかんすい、卵殻カルシウムなど添加物を使わずに国産小麦で麺を製造するのは大変難しいですが、職人の技術と、グルテンの含有ができるだけ高く安定している北海道産の小麦のみを使うことで製造を可能にしています。職人がローラーに付きっきりで麺の厚みを細かく図り調整しています。つなぎにつるみもあたえるために馬鈴薯澱粉も北海道産を使用して製造しています。即席麺は添加物のイメージが強いですが、トーエー食品では基本的に添加物を使わないで製造しています。

生活クラブ親生会には2019年に加入しましたが、実は加入の仕方がわからないままだったところ、近畿親生会前会長の牧戸さん(コーミ(株)元役員)に声をかけていただいたことがきっかけで加入することができました。加入直後にコロナ禍となってしまい、会員の生産者の皆さんとも直接会うことができていません。メンバーと会って交流し、いろんなコラボができればと考えています。現在ではオンラインでは可能ですが、組合員の皆さんとも直接の交流会がしたいと思っています。

ノンカップ麺・そば



『ノンカップ麺・そば』は生活クラブスピリッツを通じて、山形県の遊YOU米などの生産調整で生産されている庄内産そば粉を原料に使っています。大手メーカーでは増粘剤等の

添加物を使用することでそばの風味が飛んでしましますが、本品は職人の技術で風味のある麺になっています。

つゆ(スープ)は、料亭の板前の方に協力してもらい、半年をかけて完成させたカツオだしを中心としたつゆで、料亭のお客さんやそばの本場・長野県のある生協組合員にも受け入れられた味でとてもおいしいつゆになっています。

【食べ方アレンジ】

冷凍のかき揚げや海老天をレンジやトースターで温めて豪華トッピング!

「添加物を使っていないのに、一般的な即席麺と大きく賞味期限って変わらないですね」と質問したところ、なんと麺を製造する時の油(揚げ油)が違うんですって! 即席めん類の成分基準は「AV(酸価)3、POV(過酸化価値)30を超えるものであってはなら

消費材を
紹介します

ノンカップ麺・やきそば



最近登場した『ノンカップ麺・やきそば』は、くせになる甘辛中濃ソースの味で、ノンカップ麺の中でも麺の量が多く食べ応えがあります。かやくのおさも国産。

【食べ方アレンジ】

残り物の野菜(キャベツやにんじんなど)を細かく切って麺と一緒に作れば栄養的にもGOOD! 大き目野菜にする場合は、別の鍋で湯がいておいて(レンジでもOK)プラスすればボリュームUP!

取材してビックリ

ない」と国の規定で決まっています。トーエー食品ではこの基準の1/3を製品基準としていることもあり180日の賞味期限も可能なのだそうです。また、トーエー食品では酸化防止剤を添加していない油を使っています。





これまでお伝えしてきた通り、協同組合は共通の目的を持った人同士が自発的に集まって作る組織で、出資して組合員となって事業を利用し、運営に関わります。エスコープ大阪が主軸としておこなっている事業は「共同購入事業」ですが、何を共同購入するのが重要です。

消費材を決定しているのは組合員

生活クラブでは取り扱う食品や生活用品を、利潤追求が目的の「商品」(売るためのもの)ではなく、実際に使う人の立場にたった材であるという思いを込めて「消費材」と呼んでいます。消費材の利用を通じて、生活の中にある課題の解決をめざしています。

全国の生活クラブで扱う消費材は生活クラブ連合会の「連合消費委員会」で決定しています。委員会は生活クラブ全33生協から委任を受けた組合員の代表が集まり構成。各消費材政策をもとに消費材の開発および社会的課題の解決に向けた利用結集活動を連合理事会から委任されており、議決は合意形成による全会一致を基本としています。もちろん、エスコープ大阪からも組合員の代表が出席し、カタログに掲載される消費材を決定しています。関西6生協消費材は「関西運営委員会」で決定しており、組



コロナ前の連合消費委員会の様子。現在はオンラインも併用。

合員の代表である理事長が出席して、連合消費委員会と同様に決定しています。飼料や原材料の中身、製造工程や栽培内容、価格や利用目標数量(約束数量)などすべてにおいて確認し、決定しています。

「自分で考え、自分で行動する」

「自主運営・自主管理」の考えは、組合員主権に基づく組合員の行動原則であり、生協の組織運営の基本です。「おおぜいの私」である一人ひとりが協同組合の運営に主体的に参加することを尊び、大切に考える理念が込められています。消費材を決定する過程においても同様の考えが基本としてあります。

先述のとおり、消費材を決定しているのは職員ではなく「組合員」です。消費材の決定においては、組合員が考えをまとめ、問題解決や運動をすすめていく指針を決定した「政策」を反映し、生産者と組合員と一緒に決めた自主基準で運営・管理しています。これを「持続可能な生産と消費」推進制度(=自主管理制度)として、決定するだけではなく、組合員自らが持続可能な生産と消費を実現するために、食べる仲間を増やすため、利用推進(おすすめ活動)や組合員拡大(おさそい活動)をして政策を実現しています。また、消費材がきちんとつくられているかどうか、課題解決のすすみ具合などを確認し、利用状況なども確認して、生産と消費をステップアップさせるための組合員活動「消費材Step Up点検」を実施しています。



【6月度決算報告】

- 供給高 2億2,149万円 (前年同月比92.9%)
- 組合員数 19,053名(前月比+150名)
- 一人当たりの出資金 88,086円

【7月の放射能検査結果】

7月は連合消費材719検体、関西消費材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育児・介護休業法改正に伴う育児・介護休業等に関する規則の改定

【協議事項】

- ①各地域の担い手づくりの進捗状況の確認と意見交換
- ②店舗地域準備会の休止
- ③「よやく・温州みかん」の取り組み
- ④「期限切れ食品」削減事業への参加について

【報告承認事項】

- ①定款第6条2項「組合員の加入」について

おたよりネット



「ripp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。

234号4面 組合員による組織運営を読んで

紙面モニター Uさん

「一人一票」の平等な議決権はすばらしいと思います。「小さな声」にも耳を傾けられるのが生協だと思います。ただ、「運営側」という見方がされやすい「委任される側」と「委任する側」(自分の意志で委任というより、受け身的な気がします)との壁は大きく、もっと互いに歩みよる、行き来ができるぐらいの気軽さで参加できたらいいのと思います。

【お返事】そうですね。普段から理事は地域企画や電話で伝える活動などしているので、もっと企画参加やニュースの返信欄でおたよりすることが身近なものになればと思います。

編集後記

子どものころは冬になると常にみかんの段ボールが置いてあり、手のひらや足の裏が黄色くなるまでみかんを食べていました。下津町だけでなく全国的にみかん生産者は減っています。それだけでなく、気象条件などにもよって収穫量は減ってきています。このままではみかんがぜいたく品になる日が来るかもしれませんね。(Y)

発行:生活協同組合エスコープ大阪 制作:W.Co バックプランニング

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/>

Ripple おたよりネット

(ペンネームOK)

●お名前

●地域名

●班・コース名

●組合員コード

理事會事務局行き

236号(2022.9.26)

キトリ