

りっぷる Ripple

エスコープ大阪機関紙

第238号

22. 11 .21

C o n t e n t s

P2

・インタビュー続き
・活動報告
福祉委員会「針江子どもツアー」

P3

・近畿親生会紹介「近江農産組合」

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

うまかけん みんなで食べんね!

2011年より生活クラブ関西 6 生協*で、安心安全や遺伝子組み換え対策だけでなく、国内自給力を高め、種(しゅ)を守るために取り組んでいる褐毛和牛(あか牛)。これからおおぜいの食べる仲間ですすめていくため今年度から「よやく・る」で予約して食べることもすすめています。生産者の「麻井牧場」(熊本県上益城郡三船町)の麻井さんと「淵上牧場」(熊本県山鹿市)の工藤さんに生産現場の様子や課題について話を伺いました。また、JA熊本経済連、JAかみましき、鹿本農協の方々にも現状をお聞きました。

(聞き手:消費担当常務理事 山路 登葉)

*生活クラブ関西6生協…エスコープ大阪、生活クラブ大阪、生活クラブ都市生活、生活クラブ滋賀、生活クラブ京都エル・コープ、生活クラブ奈良



麻井牧場 麻井 誠治さん
淵上牧場 工藤 力さん

畜産農家の厳しい現状

山路 昨今の円安やロシアのウクライナ侵攻の影響により、飼料や資材が高騰していますがどのような状況ですか。

麻井 私の牧場では、肥育牛の頭数を減らして繁殖牛を増やす予定です。子牛の価格も上がっているのですが、市場で購入した子牛を育てるよりも、自家繁殖に力を入れていきます。以前より地元の米農家から稲わらをもらい、牛ふんで作った堆肥と交換したり、飼料にする牧草も一部は自家栽培していますが、購入している飼料は高騰が続いています。

工藤 以前はオス牛だけを購入していましたが、価格の安いメスも導入しています。メスは大きくなりにくいのですが、育て方によっておいしい牛肉になります。

山路 肥育頭数を減らすのは本意ではないと思います。それだけ厳しい状況ということですね。

昼も夜も、 牛の健康管理に気をつけています!

山路 お二人は和牛の主流である黒毛ではなく褐毛を育てていますが、こだわりや魅力を教えてください。

麻井 親の代から引き継いであか牛を育てています。「サシの黒毛、赤身の褐毛」と言われるだけあって、褐毛は赤身がおいしい牛です。きれいな赤身は見た目に脂が少ないですが、筋肉の中に小さな脂肪がたくさん入っていておいしいですよ。成長ホルモンや抗生物質を使わず、生協の基準に沿って育てているので、組合員の皆さんにぜひ食べてもらいたいです。

工藤 父は黒毛も育てたことがありますが、今は褐毛だけを育てています。サシを重視する黒毛は脂肪をつけながらゆっくり育てるのに対し、褐毛は牛本来のペースで無理なく育てられます。

山路 牛の健康管理について、特に暑い夏の盛り

は気を遣いますね。

麻井 夏場は牛も体力を消耗して起立不能になることがあります。できるだけエサを食べられるように、夏は涼しい早朝にエサをやります。また屋根に水をまいたり、扇風機を一日中稼働させたりして牛の健康に気を遣っています。

工藤 牛舎内に熱がこもらないように、頭数を減らして風通しを良くしています。暑さ対策のためだけでなく、頭数が多いと牛はストレスを感じて肉質にまで影響が出ます。また屋根を瓦にし、木陰も利用して少しでも涼しい環境を作るようにしています。

ますます貴重となってきた 「褐毛和種」

山路 全国的にあか牛の産地は少なくなっていると聞きます。

農協 九州でも産地は熊本県だけになりました。熊本

県では40年ぐらい前までは黒毛はあまりいなかったのが、高値で取り引きされるため最近では黒毛に置き換わっています。あか牛の飼養農家が少なくなり希少種となったあか牛は、逆に今度は地元では引き合いが強くなってきていますが、取引量は不安定です。

一方、生協への出荷頭数は年間通して安定しており、生産をしていく上で大きな力となります。この間、値上げで利用が低下傾向でしたが、「よやく・る」の取り組みにより少し持ち直しています。

山路 私たちは健康に生きていく上で、年齢に関係なくタンパク質は必要です。良質のタンパク質を含む赤身が自慢の褐毛和牛。種からの国内自給力を高め、「健康に育った和牛を食べたい」という私たち組合員の要望を受けて育てられている褐毛和牛を「よやく・る」で、みんなで食べていきましょう！



取材に協力いただいたみなさん

活・動・報・告

福祉委員会

針江子どもツアー

8月19日(金)～21日(日)
針江地区
(滋賀県高島市新旭町)

泉州地域理事 宮田 恭子

エスコープ大阪が毎年開催してきた、『針江げんき米』の産地を組合員の子どもたちが訪問する針江子どもツアーは、コロナ禍で2020年から2年続けて中止しました。今年の夏も感染拡大は続いていましたが、理事会で協議の上、予防対策を万全にして開催することにし、4名が参加しました。

針江には、比良山系に降った雪や雨が伏流水となり各家庭から湧き出している川端(かばた)が集落の至るところにあります。その水はそのまま飲めるほどきれいで、水温が低く、野菜を洗い、夏はスイカを冷やすなど現在でも利用されています。川端の水環境を汚さないように、川端につながる川の掃除をして川端をみんなが大切にしていることに愛情を感じました。

ツアーに参加した子どもたちは、『針江げんき米』の生産者から、田んぼの一年について話を聞き、農作業の機械も

3年ぶりに『針江子どもツアー』を開催しました



見せてもらいました。針江では琵琶湖の魚や生き物の環境を守るため、除草剤を使わずにあぜ道の機械除草を徹底して稲の害虫や病気を防いでいることを教えてもらいました。

お楽しみは宿のそばにある針江大川でのいかだ下りで、子どもたちは毎日飽きずに元気に遊んでいました。また畑での収穫体験や、琵琶湖で生産者のボートに乗り、ウナギ漁も体験しました。前日からたくさん仕掛けてくださり、仕掛けを引き上げさせてもらい、4匹もウナギを捕まえることができました。

子どもたちは、最初は緊張気味でしたが、よく話すようになり、仲良くなっていました。食事の準備を自主的に手伝ってくれるやさしい面も見られました。同世代の子どもたちとの共同生活や普段の生活ではなかなか体験できないことをたくさん体験し、いろんなことを感じる事ができたのではないかと思います。

『針江げんき米』のことを知りたい方は春に田植え交流会、秋に稲刈り交流会を開催しているので、ぜひ参加してください。きっとファンになりますよ。



こんにちは! 近畿親生会です <第9回>

農事組合法人近江農産組合 高木 茂治さん



私の家は、元々農家で野菜栽培と肉牛を飼っていましたが、時代の流れで百姓だけでの暮らしが難しくなり牛も手放した頃、地元で栽培されている白菜や大根が採れ過ぎて畑ですき込まれ廃棄されることがもったいないと問題になっていました。そこで現在理事長であり父である高木治三郎が、地元の生産者7名を集めて1984年に「農事組合法人近江農産組合」(以下、近江農産)をつくり地元でとれた白菜や大根を漬物に加工して販売を始めました。現在は組合員5名と協力農家が12軒あります。畑は滋賀県内の車で30分ほどの距離で、すぐに畑の状況を直接確認することができ、地元の土と農家によって育った野菜を漬物にすることをモットーに、農家との関わりを大事にしています。シーズンによっては地元では作れない野菜は他の産地から調達することもあります。

初めは学校給食や地元の生協を中心に販売していました。約20年前にエスコープ大阪とおつきあいが始まったのをきっかけに、それまではアミノ酸などの化学調味料を使っていましたが、食品添加物を使わずに製造する

は、有機肥料を主体にした栽培をすすめており、特に近江八幡市の大中地域は琵琶湖に近いこともあり環境への意識も高く、滋賀県の「環境こだわり農産物」(慣行栽培の半分以上の農薬・肥料)の認証を受けている野菜を原料として使用しています。

今では学校給食の納品先は、地元の滋賀県よりもエスコープ大阪エリアを含め大阪府の学校が多くなりました。着色料や化学調味料不使用で、通常より小さく切り、辛みを抑えた子どもでも食べやすいキムチは、全国的にも有名な「キムタクご飯」(キムチとたくあんの混ぜご飯)やキムチスープ(チゲスープ)の素材となっています。

「近畿親生会」には生活クラブに対する期待や、他の生産者との交流を兼ねて、刺激をもらい学んでいくため積極的に参加しています。関西6生協の主産地形成をすすめている竜王町も隣町であるため、例えば『葉付きたくあん』や夏場の『ぬか漬け(なす・きゅうり)』に「JAグリーン近江」(竜王町稲作経営者研究会)の米ぬかを使って、主産地形成も一緒に取り組んでいけたらいいと考えています。

交流会や組合員の皆さんと交流ができるのが一番です。来年ぐらいには工場見学も再開できたらいいなと思っています。



キムチ浅漬け

ようになりました。シンプルな原材料で、生活クラブ向けには15種類ぐらいの消費材を提供しています。

近江農産の提携農家で



ますますおいしくなる冬野菜を使ったお漬物

『千枚漬け(近江農産)』は6名の指定農家のかぶらを使用。千枚漬けとなるかぶらの栽培は難しく、熟練の農家をお願いしています。まだ完全ではありませんが、約3年前から「環境こだわり農産物」での栽培もすすめています。

『大根なます』の大根は、10月中旬から3月までは地元の指定農家が栽培した大根となります。

いずれも野菜の味を楽しんでもらえるように、あっさりとした甘酢に漬け、調味料の味が主張しない味付けにしています。初めは甘酢が感じられますが、噛んでいくうちにかぶらや大根の甘みとちょっと辛みも感じられます。

『葉付きたくあん(大根ぬか漬)』は、塩で3日、米ぬか入り調味液で2日と再度返して2日の1週間漬け込んでおり、味が染み込んでいておいしいお漬物です。ぬかは滋賀県産米の米ぬかを使用しています。

年末年始での注文もお忘れなく



なます



千枚漬け
(近江農産)



葉付きたくあん



「おおぜいの私」がつくるエスコープ大阪

vol.8『組合員活動②』

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「共同購入事業」や「福祉事業」などは、運動を事業化し組合員自らが利用推進や組合員拡大をすすめています。前回に引き続き「消費材をつくる」組合員の取り組みをお伝えします。

生産する消費者

エスコープ大阪の成長期である1980年代には、組合員が豚肉加工場の「豚ウインナークラブ」(徳島県)をつくります。

1979年に市場の豚肉の安全性に疑問を持った組合員が、初めて「豚肉解体実験」をおこないました。

1982年には豚肉委員会を立ち上げ、「月間100頭の消費を達成したら私たちの考える安心、安全でおいしい豚肉を理解し、育ててくれる生産者を探しに行こう」を合言葉に、「一頭買い」の取り組みをすすめていきます。それは子豚の出産に立ち会い、「私たちは豚肉を食べているのではなく『いのち』をいただいている」ということを実感し、「決して粗末な食べ方はできない。一頭丸ごとを大切に食べ続けることを伝えなければ」という思いからです。豚ブロック肉の扱い方や調理の仕方を伝えるため豚肉委員会、地区運営委員会、豚肉窓口が中心となり料理講習会を数多く開催しました。いのちをいただく仲間づくりをしていく

中で紆余曲折ありながらも生産者と出会い、月間消費200頭を超えた頃、生産者からの提案もあり1988年9月に加工場の設立を実現しました。

これまでと今、 これからの組合員で

提携の始まりとともに、その後も組合員が活動をすすめて、おおぜいの食べる仲間をつないできたからこそ生産者も次世代につなげることができ、今に残る私たちの消費材があります。

加工場を設立後も、精肉と加工品の消費材開発や利用推進を組合員がすすめています。最近では生活クラブ関西6生協から委任を受け、エスコープ大阪組合員が生産者と共に開発に取り組み、2021年6月に『野菜ソーセージ(ほうれん草・にんじん)』と『モルタデッラ』がデビューしました。開発当初の利用目標(ウインナークラブが製造するために必要な利用数)が達成できておらず、特に『野菜ソーセージ』は課題があります。課題をそのままにするのではなく、今後どうしていくかについても開発したエスコープ大阪をはじめ、関西6生協の組合員と取り組んでいきます。



手作りウインナー講習会で講師を務める黒澤さん



消費委員会の野菜ソーセージ開発の様子



第4回 理事会報告 <10月5日>

【8月度決算報告】

- 供給高 1億7,766万円
(前年同月比92.2%) ※配達日数1日少ない
- 組合員数 18,964名(前月比△122名)
※みなし脱退処理対応
- 一人当たりの出資金 88,743円

【9月の放射能検査結果】

9月は連合消費材696検体、関西消費材7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大阪府最低賃金の改定による嘱託パート職員賃金規程の変更

【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担い手づくり取り組みでのお茶菓子の経費支出について
- ③上期活動のまとめ
- ④次世代生産者フォーラム
- ⑤大阪市南・中河内地域準備会での地域拠点取り組みの予備提案
- ⑥カフェ KAMOGOの協同の家使用とみかん収穫の援農活動広報について
- ⑦竜おうみ米24RY(2023年産米)の計画数(契約量)提案
- ⑧「ビジョンフード食肉学習会」への単協意見提出
- ⑨ゲノム編集トマトの苗の小学校配布に反対する行動の件
- ⑩生活クラブ福祉事業基金2023年度助成の審査
- ⑪関西ワーカーズ・コレクティブ連合会への賛助について

【報告承認事項】

- ②モンゴル国立馬頭琴交響楽団演奏会への協力

おたよりネット



「リッパる」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。

236号「こんにちは! 近畿親生会です」を読んで

紙面モニター Sさん

「トーエー食品」の『ノンカップ麺』が紹介されていました。値段が高いので、いつもスルーしていましたが、すごいこだわりの高さ(100%国産の原材料、食品添加物を使っていない、ごみを出さないなど)を知ることができて、買ってみたいなと思いました。コストやコスパばかり気にしてしまっていると、大切なことを見落とすまいがちですね。反省しました。

キリトリ

Rippole 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

理事会事務局行き
238号(2022.11.21)

編集後記

もう12月、本当に月日が経つのは早いです。街の雰囲気も年末の様相になり、あっという間にお正月です。今年は早めにお掃除を終わらせ、お正月にはゆっくりと褐毛和牛のすき焼きを楽しみたいと思います。(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/>

キリトリ