

りっぷる

エスコープ大阪機関紙

第251号

12

23. .18

C o n t e n t s

表紙

・みんながもっと豊かに幸せに暮らしていくために

P3

・活動報告 エスチャンネル／福祉コミュニティ／りんご調理学習会
・組合員紹介 ・職員紹介

P2

・お互いの自立、自給をめざし

P4

・次世代生産者紹介「南大矢商店」
・理事会報告
・おたよりネット ・編集後記

みんながもっと豊かに 幸せに暮らしていくために

コロナ禍により、外に出る機会が少なくなり、ますます地域の中で孤立と分断がすすんでいます。このような人たちがどうしたら地域社会とのつながりを作っていくことができるか、そして、その中で誰もがいきいきと自分らしく暮らし続けることができるようにするためにはどうしたらいいのかが課題となっています。エスコープ大阪では、2024年度から始まる第7次中期計画を策定するにあたり、その解決策のひとつとして、地域拠点づくりをすすめていくことを検討しています。

そこで、今回は、ワーカース・コレクティブとしていろいろな場面で街づくりに関わっておられる「ワーカース・コレクティブ ネットワーク ジャパン」代表の藤井恵里さんにお話を伺いました。(聞き手:理事長 吉田 正美)



ワーカース・コレクティブ
ネットワーク ジャパン
代表
藤井 恵里さん

すべてが 街づくりに つながっている

吉田 これまでワーカース・コレクティブとしてどのようにつながりに関わってこられましたか。

藤井 現在、「生活クラブ愛知」の第10次長期計画の策定に員外理事として関わっています。愛知でも街づくり、拠点づくり、ワーカース・コレクティブづくりを政策として掲げています。「自分がその街でどう生きたいか」、「その街の人が何を望んでいるか」を考え、「そのために何が必要なのか」を話し合い、それを実現するための目標を決めました。

「食品添加物を使用した食品は食べたくない」を実現するには、以前は食の問題を解決すれば良かったのですが、自分の地域を見渡すと、今は食の問題だけではなく、多様な問題が噴出しています。「こんな街にしたい」を実現することは、食の問題などを含む多様な問題の解決につながります。問題解決には、ヒト(仲間)、カネ(資金)、モノが必要です。そのためにも、資金の基軸である共同購入に

おおぜいが参加することもすすめていけないといけません。

自分ごととして考え 動く

吉田 自分たちが考える街づくりをすすめるのにあたり、生協としての役割はどのようなところにあると思いますか。

藤井 生協には課題解決を担う人を生み出す役割があります。そして、その人たちを生協の中に留めておくのではなく、地域の中に、生協の外部の団体として生み出していけるようにしたいといけません。「この指とまれ！」でやりたい人を募り、お膳立てをし過ぎず、自分で考え自分で行動する人たちを増やし、生協活動から飛び出した人を応援すればよいです。

生協活動で必要なものすべてが揃うわけではないと思います。組合員同士のたすけあいのしくみである「エッコロ制度」も、たすけあいの入り口。対応できないことがいろいろとあります。生協のみで対応できない部分はワーカース・コレクティブが担うというように、外部にたすけあいの仕組みを作ればいいと思います。

ワーカース・コレクティブには、個人配達ワーカースや福祉ワーカースなど、一定の収入があり生活費を稼ぐことができる働き方もありますが、収入になら

ないようなワーカース・コレクティブも4割ほどあります。ワーカース・コレクティブの第一の目的は稼ぐことではなく、そこに暮らしている人たちが必要としている何らかのしくみを事業として生み出していくことなので、自分ごととして考え、何とかしようと思う人が登場しないといけません。

多様な団体との ネットワークで

藤井 2022年に施行された「労働者協

同組合法」によって、関西で新たにいくつかの団体が登場しています。生活クラブが創り出したワーカース・コレクティブだけでなく、地域の生活クラブと違う視点をもった団体とネットワークすることで、お互いの不足している部分を補い合い、多様な困りごとが出て、その困りごとをアウトリーチできます。他の団体とつながることによってザルの網目が細くなり、生活クラブですべている「ローカルSDGs」でめざしている誰も取り残さない社会の実現につながります。もっと社会的に、地域の多様な団体とつながっていつかはどうでしょうか。

吉田 「この指とまれ！」で多くの人に登場してもらい、地域のさまざまな団体とつながって地域の拠点作りをすすめていきたいと思います。

お互いの自立、自給をめざし



日本と韓国は、韓流ブームをきっかけにたくさんの方が行き来し、K-POPが好きな人も多く、今では交流が盛んにおこなわれていますが、以前は、韓国は近くて遠い国でした。

エスコープ大阪では、1980年代からフィリピンの「バランゴンバナナ」の民衆交易を通して、アジアの人々と直接関わり、お互いの地域の課題に触れながら、市民同士の国を超えたアジア連帯を意識した活動をすすめました。1990年代になり、阪神淡路大震災の救援・支援活動の際、「隣人同士が共に助け合う」ことの大切さを学んだことがきっかけで始まった「ふれあい共生塾ハングル講座」の講師の金先生、康先生との出会いがあり、韓国の協同組合とも交流を深め、赤とうがらしの民衆交易をおこないました。現在は、主に「原州(ウォンジュ)協同社会経済ネットワーク」(以下ネットワーク)と、モノを介さない交流を続けています。

原州市はソウルから120キロほど東にあります。1965年、カトリックの司教の池学淳(チ・ハクスン)さんと韓国の協同組合の父と言われる張一淳(チャン・イルスン)さんが、繰り返された戦禍の影響で疲弊した地域に、協同組合を設立して「お金や権力よりも『生命』が第一」というハンサリム運動を展開し、韓国に協同組合が生まれまし



パク・チュニョン理事長

韓国の「協同組合の都市」である原州協同社会経済ネットワーク

その後、韓国では、5人以上集まれば誰でも協同組合の設立が可能とする「協同組合基本法」が2012年に制定され、新たに多くの協同組合が設立されました。ネットワークには、食べ物を買う、食べる、病気の治療、子どもたちを預ける、お金を借りるなど、生活に必要なさまざまなサービスを提供する55の協同組合が加盟しています。ネットワークは、地域への貢献や市民グループの自発的な参加、資本所有に基づかない民主的な意思決定、多様なステークホルダーの参加、民主的な管理方式などをすすめる重要な役割を担っています。

今年、ネットワークは設立20周年を迎えました。20周年式典では、パク・チュニョン理事長が、「社会的経済を確立するため、最低賃金よりも高い賃金を分配できる経済を作っていきたい。そして、これから少額保険など経済的な保障にも挑戦してい



く」とあいさつし、今後も新たな取り組みをすすめようとしています。

課題の多くは共通しています。阪神淡路大震災の救援・支援活動で学んだ「隣人同士が共にたすけ合う」ことの大切さを、国に置き換えて、隣国である韓国と共にたすけ合い、連帯してこれからの子どもたち、そして孫たちに安心して暮らせる地球を残していきたいと思えます。原州協同社会経済ネットワークとはこれまで同じような考えをもち、お互いにいろいろなことを学んできました。これからも交流を継続し、お互いの自立や自給をめざしていきたいと思えます。

同じ東アジアに暮らしている私たちが

2003年に始まったネットワークとの交流は、隔年でお互いの組合員・職員の訪問と受け入れをおこなってきました。(コロナ禍のため、2020、2021年は中止、2022年はオンラインでの交流を実施)韓国を訪れた際は、戦争記念館や軍事境界線の見える展望台、原州市にあるたくさんの協同組合などを訪れて韓国の歴史や平和、そして有機農業や地域の女性の自立、学校給食の充実、遺伝子組み換え反対、せっけんをすすめるなど、さまざまな運動、福祉事業活動(高齢者・障がい者・子育て応援)などについて学び合い、課題解決に向けて、一緒に考えてきました。

同じ東アジアに暮らしている私たち。私たちが直面している

泉州地域委員会
エスチャンネル
 10月12日(木)
 岸和田市立浪切ホール
 食の交流室(岸和田市)
 泉州地域理事 岡澤 久子



免疫力を高める発酵食品に注目

わかめなどの海藻も消化できる力を持っている。「手作り味噌を発酵させるには家の中にいる菌が大切なので、塩素系漂白剤など揮発性のあるもののそばに置くと、おいしい味噌にならない」「手作りする日は納豆も食べないように気を付けている」などの話で盛り上がりました。

今年度の「エスチャンネル」で参加者が話し合ったところ、登録者のひとりが発酵食品に興味があり、3回目からは継続して発酵食品について話し合ってきました。ちょうど秋の「手作り味噌」の申し込みの時期なので、秋の手作り味噌で味噌汁を作ることになりました。「消費材の味噌も試食してみたい」という登録者の意見に添って、消費材の味噌5種と昨秋の手作りの味噌2種、ひよこ豆の味噌の計8種類の味噌汁を試食しました。どれもおいしかったのですが、登録者が一番おいしいと選んだのは、やはり愛情たっぷりの手作り味噌の味噌汁でした。

「こうじ調味料は腸内細菌のバランスを良くして、免疫力を高める」「日本人はもともと独特の菌を腸内に持ち、

免疫力を高めるものとして、ヨーグルトのビフィズス菌などもよく話題になります。消費材のプレーンヨーグルトは3種類ありますが、どんな特徴があるのか食べ比べをしてみました。賞味期限に近づくとどのくらい酸味がきつくなるのか、3種はどう違いが出てくるのかを、試食をして確認しました。

これまで毎月集まり、「食品添加物」「ゴミ減量」「植物油」「鶏」のテーマで話し合いを続けることで、登録者にエスコープ大阪の運動の理解が深まってきたようです。今後の活躍が期待される「エスチャンネル」でした。

泉北ニュータウン地域委員会
福祉コミュニティ
 9月30日(土)
 桃山台1丁集会所
 (堺市南区)
 泉北ニュータウン地域理事
 前田 美佐代

**楽しい居場所を
自分たちで作りませんか**

9月30日に桃山台1丁集会所で「福祉コミュニティ」を開催しました。今年5月と7月は、おしゃべりしながらできる編み物をしました

が、今回は少し趣向を凝らしてシニアから子育て世代まで幅広く関心を持ってもらえるように「保健師からみる発達と栄養」というテーマで講師の堀古弥生さんを招いて「必要な栄養素とは危険なたべもの・乳幼児期に必要な食育」のお話をしてもらいました。

参加者の年齢層も異なっていて関心ごとさまざまに違っているように思われましたが、子育て中の参加者からの「離乳食の時期や食べ物の好き嫌いを治すには」という質問への講師の返答をシニア世代も笑顔で聴いていたことが印象的でした。そ

の他、「肥満対策」、「危険な清涼飲料水」、「飽食時代に栄養不足症状とは」といった質問にもていねいに答えてもらいました。参加者からは、「経験豊富な子育て中の講師に親しみを感じた」、「わかりやすい言葉だった」、「知りたいことがわかった」、「久しぶりに学ぶことができた」、「思いきって参加して良かった」などの感想が寄せられました。年齢層が違う参加者と会場内を走り回る子どもたちで、とてもにぎやかな会となりました。

近隣住民が気軽に来て、いろいろな年齢層の人と関わり合うことで、暮らしに広がりや変化が生まれるのではないのでしょうか。私たちが目指す居場所は、参加者と役割者で線引きするのではなく、参加者＝当事者となつて、みんなで担い合える楽しい居場所です。興味・関心・やりたいことがある人、今は無い人、大人も子どもも集まって、楽しい居場所を自分たちでつくりませんか。

りんごをおいしく食べたい！食べ切りしたい！

河内長野・大阪狭山市地域委員会
**りんご調理学習会
「りんごをおいしく
食べましょう！」**
 10月26日(木)
 大阪狭山市立公民館
 調理実習室(大阪狭山市)
 河内長野・大阪狭山地域理事
 芝本 美紀



名の参加となりました。参加した組合員は、今回「りんご」というテーマに興味を持ち、初めて参加されたことでした。

今回、「紅玉」ともう1種類のりんごを用意しようと思っていたのですが、

異常気象の影響で高温障害が発生しており、不作で収量が大幅に少ないため、カタログでの調達ができませんでした。前もって「よやく」で予約していた「紅玉」を使い、「ホットケーキミックス」と「ヨーグルト」を使ったヘルシーりんごケーキ、ヨーグルトトマトサラダ、キャラメリゼ・コンポートを調理しました。

自己紹介の後、調理の下ごしらえをしてから、りんごの産地や栽培方法の紹介、今年の生育過程などを解説した後、各生産者の動画を見てもらいまし

た。今年度の予約は終了しましたが、来年度も同様の利用を呼びかけました。試食には地域委員が焼いてきてくれたりんごケーキも加わり、おいしくいただきました。参加者からは「予約したりんごを持って余り気味だったので、さつそくレシピを使って食べ切りります」とのことでした。また、帰り際には、お友だちの組合員にも「りんごのことを伝えます」と言っておられました。

減農薬栽培の皮ごと食べられる、栄養価が高くおいしいりんごを食べ続けるように、来年度も「よやく」で生産者を支えていきたいと思います。

「いつでも全力」が僕の持ち前です！

職員さんが自己紹介!!



西尾 悠(28歳)
 エスコープ大阪在籍年数9ヵ月
 [共同購入フロア 河内長野支所]

私は現在28歳で、生まれも育ちも河内長野市です。河内長野支所の近所に妻と娘の3人で暮らしています。今年の3月からエスコープ大阪の職員として配達に従事しています。

入協する前は、コンビニや寿司屋、アクリル工場とさまざまな業種で働いてきました。転職の際に、過去の仕事を活かせる業種ではなく、まったく別の業種で働きたい

と探していたところ、エスコープ大阪に巡り合い、この世界に飛び込みました。働き始めて9ヵ月が経ちましたが、身に付けなければいけないことも多く、あっという間でした。

忙しい合間にも、エスコープ大阪を知るために、いろいろな消費材を食べてきました。そんな私のお気に入り、鶏モモ肉&豚肉全部位です。今まで食べたお肉に比べ、明らかにおいしさが違う！と感じました。家族からの反響もとても大きいです。

仕事をする中では、いろいろな楽しいことや辛いこともありますが、がんばっていきたいと思っていますので、これからもよろしくお願いたします。

中嶋さんはエスコープ大阪に加入して40年です。着付けの仕事もされていて、趣味は着物のリメイクです。中嶋さんが作ったお料理は、それが納豆でも、おせち料理でも華やかに盛り付けられていて、お孫さんたちからワツと歓声がかかるほど喜ばれています。

コロナ禍の前から時々地域企画に参加していましたが、昨年、「消費コミュニティ」に登録されてから、よりエスコープ大阪の活動に興味を持たれました。

炊で野菜を育てておられ、これからの子どもたちに安心して食べられる消費材を広げていきたいと活動されています。

聞き手 川弘美(堺市街地地域理事)

紹介します!!
 うちの地域の
 組合員さんです
**安心して食べられる
消費材を広げていきたい**

中嶋 静子さん
 [堺市街地地域]



た。今年度は堺市街地の地域委員となり、地域委員会の中心的存在となり企画を進めています。「エスコープまつり」では、「万能つゆ」等の生産者「タイハイ(株)」のプースの試食の提供を担当しました。

好きな消費材は「トマトケチャップ」だそうです。地域委員会の会議では、中嶋さんの経験を活かした発言的を射ていて、いつも楽しく話し合いをすすめています。



第6回
理事会報告 <11月8日>

【9月度決算報告】

- 供給高 2億4,338万円(前年同月比106.0%)
※配達日数1日多い
- 組合員数 18,702名(前月比△39名)
- 一人当たりの出資金 91,521円

【10月の放射能検査結果】

10月は連合消費材613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】

- ①エスコープ大阪第7次中期計画(案)
- ②生活クラブ連合理事会「GPR(供給剰余率)の再設計」
- ③「上和田有機米生産組合」と「おきたま興農舎」との交流について
- ④2023年度「よやくる みかん」取り組みまとめに向けて
- ⑤「グリーンピース」閉所後の施設活用について
- ⑥「エコロ専門委員会」メンバーの決定について
- ⑦たすけあい事業推進フロア活動系事務局機能の制限
- ⑧2024年産(2025RY)「竜おうみ米」の約束量について

【報告承認事項】

- ①2023年度上期サークル活動報告および2023年度下期サークル活動計画
- ②WEB加入システムの構築

編集後記

早いもので、間もなく2023年が終わろうとしています。今年もいろいろなことがありましたが、新型コロナウイルスの感染拡大が落ち着き、感染症法上の位置付けが「第5類」に引き下げられたことが、私にはとても大きな出来事でした。それまでマスクをつけた顔しか知らなかった人がこんな顔だったのだとびっくりしたり、オンラインを通してしか会ったことのない人に会えたり、生産者の方たちとも直接会ってお話する機会が増えました。これから、もっと多くの方と出会い、お話できるのが楽しみです。(Y)



次世代生産者紹介

いっしょに創る未来

神戸市北区 有限会社 大矢商店

大矢 浩二さん



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。

組合員の皆さんとの交流で 誇りが持てました

「(有)大矢商店」は、神戸市北区の山と水田に囲まれたところで、『生芋板こんにゃく』『生芋糸こんにゃく』などのこんにゃくを製造しています。大矢商店のこんにゃくは、在来種のこんにゃく芋を使って昔ながらの手法で作っています。こんにゃく芋をすりおろしているのですが、こんにゃく粉を使った一般的なこんにゃくの倍ほど時間がかかりますが、味が染みやすく食感の良いものが出来上がります。

在来種のこんにゃく芋を使っているこんにゃくは国内生産量の1%ほどしかなく、在来種のこんにゃく芋を作る農家が減ってきています。大矢商店では、栃木県と広島県にある農家と契約し、収穫した全量を買います。そうしないと、せっかく

手間ひまをかけて育てたこんにゃく芋の売り先がなく、粉末にして安く売ることになり、農家の生計が成り立たないからです。私は大学生の時、「就職活動はしなくていいよ」と先代である両親に言われ、半強制的にこんにゃく屋を継ぐことになりました。初めの3年ほどは「継がなきゃ良かった」と後悔していましたが、生活クラブのまつりや産地訪問などで組合員の皆さんから、「いつもありがとう」「他とは違うね」などと言っていたが、自分の仕事に誇りを持つことができました。

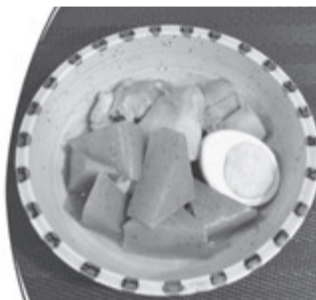
私は「生活クラブ都市生活」の組合員で、子どもの頃から消費材を食べてきました。もちろん生活クラブでんきを使用しています。こんにゃく生産者が減るのに伴い、使う機械メーカーの廃業も増えるなど、課題はたくさんありますが、生活クラブの運動に共感し、組合員の皆さんとの関係を大事にしていきたいと思っています。

生活クラブは取り引きを始めるとき、工場に来られきちんと点検をしていかれたことが、書類のやり取りだけで確認というところもあります。実際に足を運ぶというところは大事です。消費する組合員の皆さんとも直接会う機会をたくさん作り、お互いの理解を深め、一緒に考える場を作っていきたいと思っています。

鶏肉と卵とこんにゃくのポン酢さっぱり煮

材料(4人前)
鶏モモ肉 500g ゆで卵 4個こんにゃく 1枚
ポン酢 200cc
水 200cc

- ①ポン酢と水を鍋に入れて沸騰させる
- ②カットした鶏モモ肉とこんにゃく、ゆで卵を入れ、煮立ったらアクを取る
- ③15~20分煮て完成



【開封したこんにゃくを長持ちさせる保存方法】
袋に入れてある水と一緒に保存容器に入れて冷蔵保存。

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。

249号3面「親子で貴重な経験を共有してきました」を読んで
紙面モニターHさん

何十年前の子育て時代は、夏休みにキャンプをし続けましたが、環境のことを学んだり、農業体験は皆無です。ステキな体験をされた皆さんがうらやましいです。ずっと野菜くずを埋めて腐葉土ができていたので、何か小さな植物の種をまいて育てたいと思いました。

249号4面「楽しい食卓を囲むとき、そこに自分たちの生産したものがあるのが幸せ」を読んで
紙面モニターMさん

お米は生協に加入して以来、今も針江の玄米を食べています。生産者の方のご苦労が少しわかりました。一粒も残さず、これからも大切に味わって食べます。

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
251号(2023.12.18)

(ペンネームOK)

●地域名

●組合員コード

●お名前

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/