

2017/8/1号

〒657-0064 神戸市灘区山田町3丁目1-1 神戸学生青年センター内

食品公害を追放し安全な食べ物を求める会

TEL & FAX : 078-822-0810 第2FAX : 078-842-2430

■URL・http://www.motomerukai.com

■Email : info.motomerukai@gmail.com

求める会ニュー入 No. 943

7月全体会報告

7月19日(水) 10:00~12:30

検討事項

1. 秋冬の作付表について

- ・大谷さんは6月に退会と聞いているが、作付けた物は責任を持って出してもらるように伝える
- ・去年はほとんど白菜はなかったが、白菜の作付けが減っているのは何故か。多く植えたら多く収穫されるものでもない。去年は被害の為、収穫できなかったので、減らしたのかもしれないが、聞いてみる。
- ・サラダ水菜より普通の水菜の方が人気があるので、こちらは減らさないで欲しい。金時人参と西洋人参が重ならない様にしたい。
- ・以前、一色さんの紫玉葱があったがまた作って欲しい。

2. 小コンテナの費用について

- ・市有研から小コンテナは前回、他の消費者団体と折半で購入したので今回は求める会が全額負担して欲しいとの要望があった。全額、折半で話あった結果、初めに言うべきと思うが、今回は折半とし、今回は求める会が負担することになった。新コンテナに名前を入れたほうがよいので、市有研と話し合う。

3. 年間行事の確認と質疑

- ・会員担当の「おいしいね！が育てる元気Ⅱ」に加え他の部から提案があれば年間の中で調整する。学習・研究部より、ゆずるのは山口さんの娘さん、阪神市民放射能測定所の安東さんに来て頂いてお話を聞きたいとの意見があり検討することになった。

4. 収穫感謝祭の今後について。若い子供世代の意見

- ・日本の伝統文化を伝えるお茶席は良い。
- ・展示について、食の安全の基本的な所から教えて欲しい。母親世代の「これだけは守って欲しい」的なことをまとめて伝えて欲しい。
- ・センター周辺の若い世代を誘う為に子供用の食べ物、料理、催しを考えてはどうか。(だしの違い等)
- ・父親と子供の料理教室はどうか。
- ・試食を始めたのは良いと思う。おいしい事をその場で知ってもらえるのは良い。
- ・お手伝いをしてもらう会員数が減少しているのは現実。可能な所はセルフサービスを導入し、東西地域担当に固執せず人数を整えたい。食堂の内容も考えていく時期かもしれない。
- ・おかず的なものの即売があれば嬉しい。

報告事項

【生産者担当】

*野菜 7月のコンテナ数408

- ・畑の様子
夏野菜の最盛期に入っています。露地トマトも多少割れは出来ませんが、順調に出荷出来ています(橋本さん)。一色さんはハウスで栽培されているので去年と変わりなく出荷されるようです。

*作付け会議、圃場見学：7/22(土)

*米

雨量も増え稲は順調に育っています。但し、大豆は雨のせいで問題が出ています(高木さん)。

*卵

暑くなり産卵率が落ちてきています。廃鶏時に入れた鶏がなかなか卵を産まない。余り気味の卵が今は余裕がありません。

*牛乳

- ・7/15(土) 一般社団法人みんなの低温殺菌牛乳協会総会に出席(4面)。

＊果物

- ・ジョナゴールド、シナノスイートが病気になる品薄。秋映えも量が少ない。去年は赤松町の前で中止になったので少量でも出荷して欲しい（赤松町G）。
- ・フジの5キロ入りが作れます。

【会員担当】

- ・7月会員数227名、6月末退会3名、6月入会1名

【広報・庶務】

- ・7/28（金）ニュース8月号印刷

【学習研究】

- ・大豆トラスト申し込み。求める会会員49名（71口）・「おいしいね！シリーズ」など会員外2名（2口）

【事業部】

- ・本日の即売：定番の他に藤本水産の煮干し、むきえび、橋本巧巳さんの乾燥空豆

【渉外】

- ・7/22：ビレッジライフ懇話会
- ・7/26：食料環境セミナー

○お知らせ

- ・8月全体会は8月23日（水）第4週
- ・8月のセミナーはお休みです。

食品環境セミナー

「有機農業が目指してきたもの、目指すもの」
神戸大学名誉教授・NPO 法人兵庫農漁村
社会研究所理事長 保田 茂さん
6月28日（水）10:30～12:00

先生は40年以上有機農業運動をやられてこられたが、県下に有機農業はそれほど広がりを見せていない。有機農業を広げるためには、農業技術の確立が必要と考え、退職を機に、畑を耕し、生産技術向上の研究を始められた。10年の研究を経て、保田ぼかしを考案。2011年から「有機農業の学校」を続けておられる。

学校では、毎月1回、講義と実習を通じて有機農業の理論と栽培法を学ぶことができる。有機農業とは、大自然の法則を大地に生かす農業。山の木、土手の草は化学肥料や農薬に依存することなく、生々と繁茂している。自然の法則に従って生きていけば、病気や害虫の被害はほとんどない。山の木、土手の草が繁茂できるのは、腐葉土と多様な植生と豊かな生態系があるからだ。腐葉土は落葉等の有機物からできており、未発酵な有機物は決して土中に混入しない。多様で豊かな生態系が特定の生物の異常発生を抑制する。この大自然の法則に基づいた有機農業の基本原理は、山の腐葉土に似た豊かな土づくり（未発酵有機物は土中に混入しない）、光、風等のいい

畑地環境をつくり、連作を避け、輪作と混作、多様・多様な作物の栽培である。腐葉土に学ぶ野菜作りとして保田先生が実践されている方法は、落葉堆肥の代わりに完熟牛糞堆肥（完熟した牛糞堆肥は植物性有機物）を適量、保田ぼかし（米糠6、ナタネ油粕3、有機石灰1、水2）の活用、多様なミネラルを補うため野草を活用する。これらを完熟牛糞堆肥→保田ぼかし+土→野草→保田ぼかし+土→野草の5層にして作物を育てる。保田先生の畑では、虫の被害にあうこともなく美味しい野菜が元気に育っている。

これまでの有機農業は、既存の技術から化学肥料・農薬だけを除いたこと。未発酵有機物（乾燥鶏糞等）をすきこみ、アブラムシ等の発生の原因を作ったこと（動物性の有機物を土中に入れてはいけない）。過剰堆肥により病害虫の発生生育不良、品質低下を招いたこと（栄養過多が害虫を発生させる）などが挙げられる。新しい農業技術を確立させ、誰でも、何処でも簡単に、低コストで生産でき、生産物は美味であれば、有機農業の未来は明るい。

（松浜 G 東山真紀子）

7月の食料環境セミナー

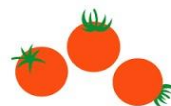
7月26日（水）10:30～12:00

「菜の花から生まれた新しい流れ

「愛東」の今そしてこれから」

愛のまちエコ倶楽部 増田隆さん

秋冬野菜作付け会議と圃場見学



参加者：市有研＝一色さん・橋本慶子さん・大谷さん

求める会＝飛田・山崎・花岡・岡部・小浦、つどいの会＝中村さん

7月22日（土）、作付け会議、圃場見学に市島に行ってきました。その日は晴天で真夏の太陽が照り付け、畑の気温は35℃、立っているだけで汗がたらたらと出てきます。

大谷さん、一色さんの順に圃場を見学させていただきました。どの圃場でも言われたのが、ミツバチがほんとうに少なく、ズッキーニの交配が自然受粉できなくて人工授粉をしなければならないということ。見渡せば、花が咲いているのにハチの姿はどこにもなく、ネオニコチノイド農薬の影響を実感しました。また、今年は、オオタバコガという新参の蛾が現れ、一色さんのトマトの半分が被害にあったそうです。そのほか、短時間の大雨でピーマンは水に浸かったとのこと。

昨今の気候不順のなかでの農作業は苦勞の連続だと感じました。しかし、訪れた畑の夏野菜は元気に育っていて、橋本さんの畑では、鈴なりのミニトマトをたくさん試食させていただきました。炎天下で食べたトマトの味は格別でした。

その後、昼食をはさんで作付け会議。こちらの要望を伝え、調整してもらいました。白菜が今年収穫されたら、大根、白菜の漬物の特別注文も考えてみようという意見が出ました。その他、端境期対策の野菜を探してほしいと要望しました。

皆さんも、こんな野菜が欲しいというアイデアがありましたら、どんどん意見を寄せてください。次回会合は9月です。
(鶴甲団地G 小浦 節子)

初夏の集い報告



【尼崎・西宮・芦屋地域】

7月5日（水）10：00～12：00 於：JR芦屋 ホテル竹園

出席者：西（武庫之荘G）、新原、鹿嶋（親王塚G）、猪飼（川西町G）、岩本、東山、尾園（松浜G） 計8名

尼崎・西宮・芦屋地域は会員数が少なく、部員だけの出席になりかねない「初夏の集い」。まあ、いつものメンバーで女子会となってもいいんじゃない？—ということで開催決定。当日は雨がぱらつく、あいにくの天気でしたが、8名の出席がありました。

☆あしの会への事務移行について 部員としての役割がなくなれば、今までのように人は集まるのかな。運動体として「求める会」を残していくとは、具体的にはどんな感じかな、という意見が出ました。

☆そら豆、どうやって食べてる？ 煮豆、そのまま焼くのが簡単で手間いらず。でも、エビなどとかき揚げにすれば立派な一品になる。そら豆だけを入れた茶碗蒸しには、一同、「へえー、来年やってみよう」。

☆丹波太郎の移動販売車について すべて有機ではないが、けっこう人気があり、売られている。使い勝手の良さを考えると、将来的にはこんな選択もあるのかな。

いろいろな情報を得て、有意義な時間を過ごすことができました。

(松浜G 尾園 千代子)

8月のカレンダー



8月20日(火) 自動引落日
共同購入申込締切日

8月23日(水) 全体会

※食料環境セミナーはお休みです

8月全体会検討議題

- ①収穫感謝祭について
- ②求める会の今後について あしの会との連携について考える

大豆トラストの申込

求める会会員 49名(71口)

会員外 2名(2口)

合計73口の申し込みがありました。たくさんの方の申し込みありがとうございました。

野菜コンテナについて

配送のシステムが変わったため、野菜コンテナ不足の原因になりますので、配送の次の週には必ず返却してください。

オーガニックのつどい2017

ORGANIC FILM&MARCH
E!

ルーツをたどる食旅 ~タネから食卓へ~
2017.8.6(日) 10:00~20:00

〈映画上映〉なでしこホール(西宮市高松町5-39 なでしこビル8F) 阪急西宮北口駅 南改札を出てバスロータリー沿いすぐ

10:00~11:30 「いただきますみそをつくるこどもたち」「その後のはなちゃんのみそ汁」

13:00~14:05 「お米が食べられなくなる日」

15:05~16:30 「シュガーブルース」

〈マルシェ〉野菜ビストロレギューム
前売り券 2500円(映画3、マルシェ500円、すべての講演つき)

当日券 1500円(映画1、マルシェ500円)

2500円(映画2、マルシェ500円)

病気療養中だった代表の大野さんが、7月全体会に久しぶりに出席されました。とても明るくお元気そうで安心しました。

第3回 みんなの低温殺菌牛乳協会の総会



上記の会(略称:みんパス)の総会が、神戸学生青年センターで7月15日(土)13:30から始まりました。参加者は40数名(求める会から7、8名)。

総会定番の活動報告・計画、会計などの審議も滞りなく終わり、続いて丹波乳業(株)の堀さんによる牛乳の実験がありました。ここからの参加者も数名おられました。

実験は——①生乳 ②氷上低温殺菌牛乳・ノンホモ(私たちが飲んでいるもの)

③氷上低温殺菌牛乳・ホモ ④超高温殺菌牛乳(市販のほとんどのもの)

の4種類について、温度による蛋白質(変性していなければ白濁)とカルシウム(変性していなければ凝固)の変化の比較です。結果は一目瞭然でした。

①②はとてもよく似た反応、③は鈍く、④はほとんど反応しませんでした。堀さんも言っておられた通り、私たちの飲んでいる牛乳は全国でも最高レベルの一つだと思います。大事に次の世代に繋げて行きたいですね。この後は「ぱすみるく☆カフェ」で交流会。手作りのプリンや野菜ケーキ、オーレ(抹茶、クワ茶)、プチシュークリームなどを手にいくつもの輪ができていました。
(鶴甲団地G 飛田みえ子)