

# 求める会ニューズ No. 944

## 8月全体会報告

8月23日(水) 10:00~12:30

**【報告事項】**(代表の出席に合わせ順序を変更)  
〈生産者担当〉

### ○野菜

・カボチャ、里芋、サツマイモは鹿、イノシシの獣害で今年は出荷できません(橋本さん)・カボチャは出荷予定(大谷さん)・獣害、ゲリラ豪雨の影響でカボチャの栽培・出荷が困難になっている。

〈苦情〉・オクラに黒い斑点が多い・オクラの角が黒くなっていた ・キャベツが固い

・8月に入った途端、キュウリもトマトも来なくなった。・キュウリの切り口が茶色かった  
\*金曜日のコンテナ数が少なく、木曜日に大体出でしまい、火曜日にしわ寄せが出ている。来年度に向けて対策を考えたい。

### ○米

・順調に育っている。古米が余っています。キロ100円引きで(高木さん)。

・豪雨の影響が出ている(池野さん)。援農とまでいかななくても何かお手伝いできないかと思う(野菜係)。

### ○卵 新しい鶏が産みだし順調です。

〈会員担当〉8月会員数 227名(7月1名退会 1名入会)

〈広報・庶務担当〉9/1号印刷 8/31(木) 10時  
〈学習研究担当〉

・来年1月全体会(1/17)午後 お話を聞く会  
講師: 阪神・市民放射能測定所代表 安東克明氏

・大豆畑トラストの丸大豆しょうゆご注文ください(事業部取扱い) 300ml 430円

〈事業部担当〉

定番のもの、渡辺水産、だだちゃ豆、(パンは盆休みのためありません)

〈渉外担当〉

・8/26(土) 15時~ビレッジライフ懇話会 於: 兵庫県民会館 鶴の間 コープこうべのエコファームの現在—理想と課題 寺下晃司氏 500円

・9/9(土) 13:30~16:00 ひょうごの食研究会「海の恵みを宝に変える」武田食品冷凍(株)代表取締役 武田康平氏 農業会館11F(中央区海岸通1) 無料

〈その他〉

みんパスからお願い: 私たちが飲んでいる、生乳に近い高品質の牛乳を生産継続させていくため是非ホルターあたりで応援して下さい。

### 【検討事項】

1.収穫感謝祭について 8/2に話し合い。「おいしいね!が育てる元気」の一環として「生産者と話そう」がテーマ。会員の負担を軽減するため、豚汁に代わるものとしておにぎり、炊き込みご飯、市島の野菜を使った料理、ロココさんなどに外注するなどの案が出た。会員担当の案として、少し簡単な豚汁、喫茶はセルフサービス(紙コップと紙皿)にする。食器の消毒、洗い物、しまうのが大変。豚汁は里芋を省く(サツマイモを入れる案も出た)。豚汁にはどんぶりを使う。紙コップはホルダー付き。神戸女子短大の人も来て下さるが勉強の一環ということで、生産者とも話してもらおう。カレーは一皿で済むがウェルシュ菌の問題がある。会員担当でもう少し検討する。

### 2.求める会の今後について—あしの会との連携を考える

・機が熟したらあしの会のカタログで注文を取ったらどうか。カタログそのままか、求める会が作って配るか、求める会と重なるものがあるのでそれは省くか。

・違うカタログをわざわざ作るのはいかがか。

・野菜と果物以外は問題ないと思う。あしの会では少量のものが出ているので、箱で買うと多い人はそちらに流れる心配がある。

- ・いつどうなるかわからない年齢でもあり、あしの会と助け合いながら軟着陸することを考えないといけないのでは。
- ・今はグループで助け合いが出来ているので続けているが、あと何年と区切った方がいいのでは。理念も大事だが現実も大事。
- ・奥谷さんは一年かけて理解してもらったら良いと言われたので急ぐ必要はない。会員の要望が自然に出てきたら考えたらよい。

### 3.のびのび福祉会への支援について—今後も支援を継続していくかどうか

- ・内部被ばくを心配して食べ物を気にする人は、福島の食べ物は安全という建前のもと四面楚歌のようになっている。

- ・国は大丈夫と言っているが大丈夫ではない。少しでも役に立ちたいとの思いで、そんなに大したことをしているわけではない。
- ・忘れていないよという意思表示。カンパで続けられる間は続けたら良い。
- ・のびのび園の方はどう思っておられるのか。あまりそういうことに敏感ではないように思われる。
- ・福島でも立場があり、本当に支援を必要としている団体があればそちらを応援したい。
- ・自己満足になっているかも知れないので、情報を調べて考え直すのもよい。
- ・もうしばらくこのまま続ける（せめて年度末まで）

食料環境セミナー報告  
 「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」  
 7月26日(水) 10:30~12:00  
 NPO 法人 愛のまちエコ倶楽部事務局長  
 増田 隆さん

東近江市は滋賀県南東部、肥沃な田園が広がる県下一の穀倉地帯。道路、鉄道が広域に発展しており、近年はIT関連工場、電気、住宅企業進出もあり内陸工業都市という面もあります。道の駅にもたくさんの人々が来られます。この中で市民と行政の協同によるまちづくりを「みんなでつくる、うるおいとにぎわいのまち」を合言葉に進めておられます。

最初は琵琶湖の赤潮発生をきっかけに水質保全を目指し、「石けん使用運動」が40年前から始まりました。「合成洗剤に代えて無リン石けんで琵琶湖を救おう。」愛東町では石けんの原材料となる廃食油の回収開始。又、資源回収の市民によるリサイクルシステムを確立。

家庭から、学校給食から、東近江市市民、自治会、まちづくり団体、みんなで取り組み。廃食油の利用法は？ 廃食油から粉石けん製造。更にバイオディーゼル燃料(BDF)、すなわち二酸化炭素削減に繋がります。

資源循環システム「菜の花エコプロジェクト」が誕生。「地域のことは地域で解決」を理念に「食とエネルギーの地産地消」を目指

します。転作田に菜の花を植え、ナタネを収穫、搾油しナタネ油に。油かすは肥料。廃食油は回収し石けん、BDFにリサイクル。

これが地域にもたらす効果は？ 農業に新たな展望。コミュニティビジネスの誕生。経済効果(観光資源)。環境意識の高まり(子供達に教材)。厄介者(廃食油)が主役。東近江市のシンボル事業とし各団体、機関の連携軸。情報の発信源(市民の自信・誇りを生む)。

資源循環型地域づくりの拠点施設「あいとうエコプラザ菜の花館」がバイオマス有効利用目的で竣工。このモデル施設では雨水利用、太陽光発電、もみ殻貯蔵庫、炭化プラント、菜種栽培支援、廃食油の燃料化、風力発電、資源回収拠点として「NPO 法人 愛のまちエコ倶楽部」が管理・運営をします。農村資源活用のエコツーリズムの開発、里山保全、新規就農の応援等の活動。地域でお金が回る仕組み(菜種油買い取り・製造・販売)等の一翼も。

孫・子のため安心の地域づくりを目指し、地域が自立できるよう事業展開、ビジネス化も促進。行政、観光協会と協力し、様々な催し物も開催。次々精力的に事業を展開されて地域活性化!!のお話でした。

(センターG 岡部真理子)



## ～ORGANIC FILM&MARCHE～ 2017.8.6 オーガニックのつどい 2017

西宮なでしこホール・野菜ビストロレギューム

“タネ、田畑、作物。それは私たちの命と結びついています。そのルーツをたどり食卓の背景を知ることができれば「いただきます」には、これまで以上に食への感謝の気持ちがこめられて、それはきっと食べものの未来を豊かにします。” そんな思いをこめてこの映画・講演・マルシェを企画しました。次の日が台風という猛暑の日でしたが、求める会の方々にもご参加いただき、みんなの低温殺菌牛乳協会、丹波乳業株式会社にもご協賛いただき、ありがとうございます。この映画祭は、有機農業に関わる団体で結成された兵庫県有機農業ネットワーク会議のメンバーが実行委員となり“オーガニックのつどい”として企画運営。3回目の今年は映画3本に講演、マルシェ、体験ツアーも企画して盛りだくさんの一日となりました。

### <映画紹介>

◎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 玄米と味噌汁、納豆、季節の野菜という給食を実践する高取保育園を舞台に、園児たちによる味噌づくりや、梅干づくり、食事の用意などを通じて「食がいのちを作ること」を学んでいく様子が描かれたドキュメンタリー。

◎お米が食べられなくなる日 10年後には米作りができなくなるかもしれない。日本各地の生産と消費の現場、メキシコ、タイの農民の声から見えてくるものは、めまぐるしく変わる政策と効率化の名の下に引き起こされた混乱。自給の意味、食の安全、米作りを通して大切にしたい価値を問う。

◎シュガーブルース 妊娠糖尿病を告げられたひとりのワーキング・マザーが、白砂糖と闘い、砂糖業界の闇に挑んだ5年間。ユーモラスでちょっぴりビターに支え合う家族の物語を、女性監督自らが記録した究極のセルフドキュメンタリー。

全く違う描き方ではありますが「いただきます……／その後のはなちゃん……」と「シュガーブルース」には共通点があります。自らの死・命に向き合う深刻な状況の母親が子どもの健康を考え苦悩し、食を見つめ行動するその切実さがどちらもストーリーの軸となっています。そして、白砂糖は健康上の問題だけではなく「お米が食べられなくなる日」のお米の貿易上の問題と同じように翻弄され国内の砂糖業界も危機的な状況となる可能性も……。日本のお米・砂糖・大豆を守っていく重要性、日本の伝統食を継承していくことの大切さなど、消費者がすべきことをあらためて考えさせられました。

大豆のお話では大豆トラストの高木力さんにお話をお願いしました。ベテラン有機農家の高木



さんのお話は説得力に溢れていました。お米農家を交えたミニレクチャーもあり、参加者のみなさんのアンケートには、生産者のお話がきけて良かった、生産者の農業への信念と誇りが伝わり感動した、という感想もいただきました。

レギュームでは出店17のマルシェが交流、飲食、お買い物ものにぎわいました。

本当に暑い日でしたが、無事に開催できましたことに心より感謝申します。

(桜木町G 横山 節子)

## 9月のカレンダー



9月13日(水) 部会  
9月20日(水) 全体会  
9月20日(水) 自動引落日  
共同購入申込締切日  
9月27日(水) 食料環境セミナー

## 9月全体会検討議題(予定)

- 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

全体会は「求める会」の活動について会員が話し合う場です。多くの方の参加をお願いします。

## 「おいしいね！」が育てる元気Ⅱ 手前味噌をひらこう！

9月18日(月・敬老の日) 10:00~13:00  
会場：神戸学生青年センター  
参加費：500円

2月に作った味噌をひらいて味わって、持って帰ります。味噌作りに参加されなかった人も参加して、100gずつお持ち帰りできます。ごはん、みそ汁(冷や汁)付き。

## 市有研との話し合い

9月15日(金) 13:00~  
ライフピア市島にて  
参加希望の方は小浦さん(090-1157-1333)まで。

## 大豆畑トラスト 枝豆収穫祭

10月1日(日) 10:00~に予定しています。  
会場：与戸公民館  
申込締切：9月20日  
求める会事務所へFAXかメールで申し込んでください。

FAX 078-822-0810 第2FAX 078-842-2430  
メール info.motomerukai@gmail.com  
問合せは池田さん(090-6206-6240)まで。

## 会員のみなさまへお願い



「みんなの低温殺菌牛乳協会」(略称・みんパス)の正会員・サポーターになってください。

(詳細は8月配布のチラシを参照してください)

正会員(個人・団体) 年会費 3000円

サポーター // 1000円

会費を下記口座まで振り込んでください。

ゆうちょ銀行 振込口座番号 00920-0-235487

口座名称 一般社団法人みんなの低温殺菌牛乳協会

## 【お知らせ】8月18日にFAXでレゴを申し込んだ方へ

1回目は白紙で、2回目は線のみが入っていて内容が読み取れませんでした。

心当たりの方は事務所までご連絡ください。

## ご注意！卵は冷蔵庫で保存 生食はしない

最近、卵のサルモネラ菌による食中毒の増加が報道されています。とくに夏はサルモネラ菌が増殖しやすい時期です。

卵は冷蔵庫に入れて保存し、生食はしないでください。

## 食料環境セミナー

秋期シリーズ「格差社会におかれた子どもの健康と教育」

「子どもの健康格差-口から見える貧困-」  
神戸常盤大学短期大学部口腔保健学科  
教授 足立了平さん

9月27日(水) 10:30~12:00  
会場：神戸学生青年センターホール  
参加費：600円

主催：神戸学生青年センター

※託児(無料)あり。前々日までに申し込むこと

事務所は、**火曜日・金曜日**の**10:00~15:00**に開いています。(12:00~13:00 昼食休み)

TEL&FAX 078-822-0810

第2FAX 078-842-2430