

2017/10/1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

求める会ニューズ No. 945

9月全体会報告

9月20日(水) 10:00~12:30

【検討事項】

1. 収穫感謝祭について

*保険見積もり 死亡・後遺障害補償…
100万円、入院1日…5000円、通院1日…
3000円という補償内容で、2日間4500
円。他の意見なく決定する

*試食コーナーを充実させるために

・高木さんの大豆で作る豆腐の試食→
50丁以上ならば注文に応じるそうです。

・豚肉のおいしさを知ってもらうため
にカツなどを作っては?→前もって作っ
ておくと冷めておいしさが伝わらない。
会場で火を使うのは換気の問題もある。

・すき昆布、若生昆布のおいしさを知
ってもらうのに、シイタケなどとの煮物
はどうか。

・ハンドジュースで作るミカンジュ
ースはどうか。子どもの飲み物が少ない
ので、喫茶室で子どもに作らせるのもい
いのでは。

*生産者の話を聞き交流を活発にしたい。
たくさんの方の参加を促すために良いア
イデアはないか。例えばジャンケン大会
で勝った人に賞品を出すなど。

収穫感謝祭について良いアイデアがあ
れば会員係(岡さん 078-621-6928)ま
でお寄せください。

また、試食品作り、当日即売する菓子、
つくだ煮作りなどもぜひご協力をお願い
します。

【報告事項】

〈生産者担当〉◎野菜…10月には端境期
に入る。

・来年6月で大谷さんがやめれば生産
者が2人になる。若い人を入れてほしい
と申し入れたいが、求める会の将来もは
っきりしないので現状では言いにくい

・冬瓜の出来が良いので、端境期を過
ぎても毎週出荷してもよいか→冬瓜に限
らず、いつまで出荷が続くのか知らせて
ほしい。

・冬瓜は長めの短冊切りにして茹でて
干すとカンピョウのように使える

・トマトソースなど加工品用に、ミニ
トマトの1kg入りの袋を作って、注文を
とってはどうか。

(野菜の苦情)・毎回、彩りの少ない同じ
ものばかりが続く。他の生産者からトマ
トや南京などを仕入れて、種類が多く、
見た目にも楽しいコンテナにできないか。

・去年の冬野菜は、菜っ葉類の茎が長
すぎたし、大根も異常に大きかったが何
故なのか。

・オクラが包丁が入らないほど堅く、
種も大きく堅くて食べられなかった。黒
いカビ状のものがついていた。夏の初め
に苦情が出ているのに、なぜ悪いものを
出荷するのか。

・ナスも異様に大きく、カチカチで食
べられないので捨てた。生産者はプロと
して、分かるだろうに何故出荷するのか
(同じ生産者が丹波太郎には良いものを

出しているという声もあった)。悪かったからといって値引きをされても何の解決にもならない。

◎卵 今夏サルモネラ菌による食中毒が1件発生した。今後のために生産者、消費者双方で卵の保管の方法など確認し合い、文書にして交換する。ひびの入った卵は出さぬよう、卵の取り忘れのないよう、鶏舎を清潔に保ってほしいなどを伝えた。

(サルモネラ菌と卵については、挟みこみの資料を参照してください)

◎米 稲刈りは、高木さんは大半、池野さんは半分終わった。

◎果物 ミカンもリンゴも台風の影響は特になかった。

〈会員担当〉9月会員数 228名(9月に1名入会)

〈広報・庶務担当〉ニュース印刷日 9月29日(No.945)、10月25日午後(No.946)

〈学習研究担当〉秋の地域集会は4カ所で開催(詳細は4面参照)。学習内容は、添加物の話・かくれんぼ食品(保存料、増量剤など)について。

〈渉外担当〉 ・「主要農作物種子法(種子法)」の廃止が決まった。種子法に代わる新しい法律を作ることを求めた署名(「日本の種子(たね)を守る会」の呼びかけ)にご協力を。

・10月13日(金) 提携運動の研究者、近藤和美さん(中央大学講師)が、求める会の活動の話聞くため、センターに来られます。

〈お知らせ〉10月の全体会 10月18日(水) 司会・東山、当番・岡、池田

市有研との話し合い

9月15日(金)市島町ライフピア

参加者：市有研＝一色さん、大谷さん、橋本慶子さん 求める会＝岡部、小浦

今回の会合の主な議題は、近年の気候変動による猛暑、その中でおこる食中毒にどのように対応するかを話し合いました。卵の中にあるサルモネラ菌対策といったものです。

市有研では鶏舎の中の決まった場所で産卵が行われます。それ以外の場所で産卵する鶏は全体の2割弱です。そのような卵は40℃のぬるま湯できれいに洗って出荷されます。取り残し取り忘れについては特に気を遣っているので確実にないということでした。

しかし再度確認するなど管理体制の強化と清掃など衛生面での強化について話し合いました。

配送時に冷やしすぎると、ステーションに置かれた時、温度差が生じ卵が濡れた状態になることを避けるため、冷やしすぎない配送をあしの会に申し入れました。

これだけの暑い夏なので、求める会の方でも卵の扱い方、食べ方なども、もっと細かく会員の皆様へお知らせする必要があると一同感じました。話し合い以後、市有研では色々な注意書きメモを卵の中に入れてくれています。

会でも求める会ニュースなど広報を通じて、卵についてお知らせをさせていただきます。どうか皆様お読みください。

その他の話し合いとしては端境期の開始時期について相談しました。今年は9月いっぱい出荷できるとのことです。また、来年度大谷さんが市有研を引退された後のことについては、大谷さんは野菜も卵も出荷からは外れられるということで、不定期でもいいから何か他の方が作っておられないものができた時、出荷に加わって下さればとお願いしました。

次回会合は、10月14日(土)13時～、市島町ライフピアにて。

(鶴甲団地G 小浦 節子)

これは、「おいしいね！」が育てる元気” I で、今年 2 月に作った味噌を、センター倉庫で預かり、半年後開いて、作った皆さんと共に味わいましょう、という同窓会企画です。

18日は、台風一過、いい天気になりました。お子さんの行事が台風で順延になったりして、欠席者も7名ありましたが、2月の同窓会メンバーに加え、「スタジオ・わに」で開かれた映画会「いただきます みそをつくるこどもたち」にいられていた幼稚園のお母さんも参加して下さい外部参加者は8名でした。



みそかめを倉庫から運び、新聞紙のふたとをとると、もういい匂いが漂いました。カメラタイムの後、酒粕をはがし、味噌を手際よく量りパックに詰めて、その後お楽しみの食事会。今回は、カマスの干物を使った冷や汁と、持ち寄りのおかずを頂きました。その後、途中参加して下さいった神戸女子大の田中先生を交え、自己紹介をかねてお話をしました。中に、食堂をされている方もおられて、「ひえー！」。

味噌も大変おいしくでき上がりましたが、同時に、この企画での新しい出会いからより一層親しくなり、また色々な方との出会いが生まれているような気がします。

神戸女子大の学生さんは、今回お1人の参加でしたが、他の参加者から簡単お味噌汁のレシピを教えてもらったり、年代を超えて仲良くなって下さったのもうれしいことでした。

求める会のホームページのフェイスブックの欄で、写真がカラーで見られますので、ぜひご覧になって下さい。
(川西町 G 猪飼孝子)

【冬瓜の保存】

冬瓜の実は夏に収穫してそのまま2～3カ月は保存が効きます。まさに「冬まで持つ瓜」ということで、冬瓜と呼ばれるようになったそうです。

収穫後にカットされていなければ常温保存が最も適しています。もし、使いかけですぐに使わないならば、生のまま冷凍も出来ます。使いやすい大きさにカットし、ラップに包む、またはジッパー付きの袋に入れ、金属トレイなどに広げた状態で急速冷凍させます。

1カ月くらいはもちます。固ゆでの冷凍も可能。(「先読みトリビア」より)

【切干し冬瓜の作り方】

- 1、横半分に切り、皮と中心部のワタまでの部分をカットする。
- 2、幅1cm、厚み0.5mmに切り、ザルなどに広げて天日干しする。
- 3、乾燥したら出来上がり。保存する場合は、ジッパー付きの袋に入れて、空気を抜いて野菜室で保存する。

使い方は、

☆水で戻して絞ってサラダにする。

☆千切り大根の要領で煮る。

☆カンピョウのように巻きずしに使う

(COOKPAD レシピより)

10月のカレンダー

- 10月14日（土）市有研との話し合い
市島ライブピア
- 10月18日（水）全体会
- 10月20日（金）自動引落日
共同購入申込締切日



秋の端境期のお知らせ

10月1週目から端境期に入ります。
火曜コース 10/3 野菜配送なし
木曜コース 10/5 野菜配送あり
金曜コース 10/6 野菜配送なし
但し、木曜コースの下記のグループは10/5の野菜配送はありません。火曜、金曜コースと同じになります。

潮見G、伊勢G、福知山G、住吉台(定方)、
鴨子が原G、松浜G、呉川G、鶴甲団地G
詳しくは配送カレンダーをご覧ください。

10月全体会検討議題

- 収穫感謝祭について
- 「おいしいね！」シリーズ参加者とその後、どうつながっていくか
- 「あしの会」との今後の取り組みについて

秋の地域集会

地域	日時	会場	連絡先
宝塚	10月24日（火） 10：00～12：00	宝塚教会会議室 阪急逆瀬川北西 500M 宝梅 1-4-46	今田
尼崎・芦屋・東灘・ 灘・中央	11月1日（水） 10：00～12：00	学生青年センター 会議室D	飛田
兵庫・長田・北区	10月23日（月） 14：00～16：00	湊川福祉センター 神戸駅⑦バス 石橋下車	明松
須磨・垂水・西区・ 明石・加古川・ 高砂	11月2日（木） 10：00～12：00	アスパア明石 7F学習室 701B	村川

★学習内容は、添加物の話・かくれんぼ食品についてです。ご都合のよい会場へどうぞ。

“今年の収穫感謝祭”

11月25日（土）10：30～14：30
会場：神戸学生青年センター

昨年好評だった試食販売の品数を増加。
生産者を迎えて、改めてこだわりの食べ物を
味わい、お話をうかがいます。

40回目の収穫感謝祭、若い方の参加も増えて
います。ぜひご来場ください！！

食料環境セミナー

「子どもの心に届く心に届く支援を
～社会の課題としての共有と発信を～」

10月25日（水）10：30～12：00

NPO法人 西淀川子どもセンター
代表理事 西川 日奈子さん

会場：神戸学生青年センター

参加費：600円

託児：無料 前々日までに要予約
078-851-2760

主催：(公財)神戸学生青年センター