

2018年5月号

〒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. 952

4月全体会報告
4月18日(水) 10:00~12:30

検討事項

1. 総会について

- ・総会は5月19日(土) 10:30~14:00
- ・総会の準備…まとめ役は小浦さん。

昼食用のすし作り…部員12名と嶋野さん、茂松さんが担当。

総会議長・福井のぶみさん、来年度監査は近藤幸子さん、横山美子さん。

総会出欠の確認…出欠葉書は5月12日締切。

2. 特別会計積立金から一般会計繰越金への振替について

・会計の吉川さんより、一般会計の次期繰越金が前年度よりだいぶ少なくなっているため、特別会計の積立金から350,000円を一般会計繰越金へ振り替える提案があり、了承された。

・総会資料の2017年度一般会計決算報告(案)、2018年度一般会計予算報告(案)、2017年度特別会計報告(案)について、吉川さんが説明。

・同じく2017年度共同購入会計・事業部報告書および貸借対照表(案)について東山さんが説明。
・同じく2017年度活動報告(案)、2018年度活動計画(案)について、大野代表、各活動部が説明。

3. 「おいしいね！」シリーズの継続について

・続けていきたいが、具体的なことは未定。2月に味噌づくりをしたが、10月に味噌開きをする。

4. これからの活動について

○情報提供の場を設ける

求める会が提携して取り扱っている食べ物と、一般に流通している食べ物との違いを知ってもらえるように、次世代への働きかけのイベントを続ける。また、手に取りやすく、わかりやすい内容の冊子を作成する。(案として学習研究部と広報を中心に委員会を作る)

○提携の運動を広げる

提携を広げるためにPGS(参加型保証システム)を日本有機農業研究会が実施する。「求める会」の基本的な考えである提携を大事にする運動であり、参加を検討する。まずはPGSについて会員に理解してもらうための説明から始める。

○会のこれからをどうするか

配送費の赤字減少で、活動費の捻出は当面維持できる。しかし体力に余力があるうちに会のこれからの体制を考えていく必要がある。連携している「あしの会」と協議しながらすすめていく。あしの会との連携を進めるチームを作る。

現況は、配送費が全般に値上がりしているなか、あしの会の品物を購入することで配送費維持に協力。

○他団体との交流

会員も他団体のイベントにできる限り参加してほしい(大野代表。)

5. 有機農業の参加型保証制度(PGS)の説明

資料を参照しながら大野代表が説明。

報告事項

① 活動部各担当から

【生産者担当】

*野菜：4月のコンテナ数・計224

畑のようす

・端境期に入って当初予定より多く出荷できたが葉物野菜は終わり。来週あたりから葉玉ねぎが出荷。5月に出荷予定の豆類も順調に育っている。

・4月14日(土)市有研総会(3面参照)

*米

・田をすいている。稲の苗も順調に育っている。
・配送費値上げのため、米宅配便の価格引き上げ

*牛・豚

・配送費値上げのため、豚肉・牛肉の価格が1パックあたり20円の引き上げ。

・6、7月に廃鶏がある予定。

*果物

・甘夏が余っているので、希望者は事務所まで。

***菜の花祭り**と**影山製油所訪問** 小浦さんより報告…参加者 24 名×参加費 25,000 円、一般会計より 50,000 円、計 650,000 円。バス代、宿泊費、お土産代などの支出 626,520 円。残金の 23,480 円は一般会計へ。

(3 面に旅行の報告掲載)

【会員担当】

・ 4 月会員数 222 名、休会 3 名

【事業部担当】

・ 全体会の後の即売：定番品のほか、宮島食品の

豆腐類、渡辺水産の干物、ワーキングたんばのパンなど

【広報、庶務担当】

- ・ 生産者への総会招待状作成と送付：4 月 23 日
- ・ 印刷：4 月 25 日（水）セミナーの後
- ・ ニュースが月 1 回になったので、来年度に 2017、2018、2019 年の 3 年分をまとめて合本にする。

【学習研究担当】

- ・ DVD 及び購読中の雑誌を管理し、会員に利用を勧めるため、ニュースで内容を紹介する。

食料環境セミナー報告

「子どもの健康と食育」

3 月 28 日（水）10：30～12：00

神戸大学大学院農学研究科

特命助教・山下陽子さん

食育という言葉は 15 年ほど前にできた言葉です。それまで家庭の中で代々受け継がれてきた食の大切さと、それを実践する知恵は、共働きが増え、核家族化が進む中でくずれてきました。食育という教育をすすめるにあたって、平成 17 年に食育基本法が定められました。6 つの指針があり、①豊かな人間性を養う②生活能力を養う③食文化を学び継承する④健康に生きる知恵を学ぶ⑤環境の大切さを学ぶ⑥食料自給率を高める一となっています。その考えに基づき、組織的にいち早く食育に取り組まれたのは兵庫県の保田茂先生で、それに参加されたのが山下先生でした。

日本の食の歴史を振り返ると、縄文時代、日本食の起点である農耕は行われていました。日本人は長きにわたり、玄米、小魚、野菜などを食べていて、西洋料理が入ってきたのは明治になってから。20 世紀に入り、玄米から白米を食するようになって脚気がふえ、栄養学という学問が確立されました。

大きく食事に変化したのは戦後の食事の西洋化によるものです。昭和 50 年ごろは日本食と西洋の食事がうまく混ざった理想的な食卓でしたが、経済成長とともに外食が流行り、高度成長のバブルがはじけると外食よりも手のかからない食の外部化へと変化。町にはイ

ンスタント食品があふれ、ラーメンスナック菓子で一日の栄養が終わりという若者もたくさん出てきました。食事の準備に時間と手間をかけない時代へと変わっていったのです。

長年、玄米、小魚を食べていた日本人がこのような食事になって、代謝できる遺伝子をもっていないそうです。100 年で遺伝子がころりと変わるほど生命は単純ではないと言われました。比較的細身なのに内臓代謝の疾患率が高く死に至るのは、そこに原因があります。

そんな社会にあって山下先生は保田先生とともに、食育基本法の 6 つの目標を学習の軸に、家庭に根づく親子の食育プログラムを始められて 10 年になるそうです。じゃがいも、夏野菜、冬野菜を育てるとともに、メインは微生物に焦点を当てての学習です。土にも微生物がいる、体の中にも腸内細菌がいる、その微生物の力で私たちは食料を長期保存することができる。野菜の根にも微生物が付いていて元気に成長するように守ってくれる。どのような食べ方をしたらお腹の中の微生物は元気になるかなど、食と農と健康の大切さを微生物を通して深く学ぶ。

日本人が長年つちかってきた気候、風土を利用してものを保存、醗酵させてきた知恵を伝承してもらいたいという思いからの学習です。時短という言葉が流行り、便利、簡単が優先されている時代にあって、本物の食の豊かさを子どもたちが知るためにも先生方の取り組みは大きな意義があると感じました。

(鶴甲団地 G 小浦 節子)

・桜街道ドライブスルー

参加者の皆さん、よほど日頃の精進が良かったとみえ素晴らしい旅行になった。

バスが郊外に出るとさっそく桜の花が出迎えてくれた。今年の桜は例年と違い全行程に於いてほぼ満開状態。バスの両側には次から次へと花が出迎えてくれる。まさに桜街道ドライブスルーだ。山の中腹にも気の早い若葉、そしていろいろな花が咲いている。「山笑う」とはこのことか。

宿泊旅館「竹野屋」は素晴らしい旅館であった。日本家屋の美しさ、重厚感は残し、そのうえで各部屋は快適に過ごせるように改造されていた。食事はあまり期待してなかったが（マリアさん、ごめんなさい）これがまた素晴らしかった。メインのお造りなどで言えば、こんなに多人数になれば少々乾いていることが多いが、みずみずしかった。新鮮度とも大変良かった。のど黒の焼き物が出たが最高。僕はつい「馬勝った。牛負けた」のダジャレを出してしまった。

・影山製油所見学

ここでは影山社長の品質へのこだわりは半端なものではないことがよく解った。そのひとつに「原種キラリボシ」等へのこだわり。十字花科の野菜が周りにいっぱいあるので、きちっと隔離しないと交雑してしまう。僕もオクラや人参などの在来種を交雑しないようにして育てているので、その苦労はよく解る。

もうひとつの苦労は菜種の種の選別。直径が1mm位の種を皿に乗せてピンセットでつまみ出す大変な作業である。栽培を委託している農家に選別もやってもらうのであるが、こんな工程で手抜きする農家は信用できない。品質=人間性。品質を守らない人は人としても信用出来ないと社長は喝破した。たしかに日本の製造業でも品質管理をQC（品質管理）活動として会社全体で厳しく取り組んできた。しかし今ではその箍（たが）がゆるんできたように思うが？

今年の旅行もほんとうに楽しく有意義なものでした。役員さんと桜さんにありがとう。

（大久保 G 松山清）

市有研総会に出席して

出席者 市有研 一色さん 大谷さん 橋本慶子さん

つどいの会 3名

求める会 岡部 小浦

4月14日（土）市島町ライフピアにて第43回市島町有機農業研究会総会が開催されました。総会の冒頭、橋本さんより昨年度の天候による不作で消費者に迷惑をかけた事を本当に申し訳なく思っていますという言葉がありました。総会が進行する中で次年度からの役割分担表に大谷さんの名前はなく今年度からは二人で市有研を担っていかれることとなります。つどいの会も求める会も高齢化にあって配送費を工夫することにより会を維持している事情は同様です。しかしつどいの会は野菜の半分を丹南からの出荷を受けていて、丹南は現在3か月の端境期にあり、市島からの野菜出荷はとてもありがたいと言われていました。私たちが感じている以上に自然環境は厳しくなっています。一色さんは予測不可能な災害がおこる今、色々な想定をしながら工夫し状況に対処していきたいと結ばれました。

（鶴甲団地 G 小浦節子）

5月のカレンダー

5月 9日（水）部会
5月 19日（土）総会
5月 20日（日）共同購入申込締切日
5月 21日（月）自動引き落とし日
5月 23日（水）食料環境セミナー

5月の全体会はありません



食料環境セミナー

「放射能汚染から8年目へと向かう
～放射能を学び、福島の今を知る～」

「放射能って何？」

5月 23日（水）10：30～12：00

食の安全と環境問題の元科学者

三原 翠さん

会場：神戸学生青年センターホール

参加費：600円

2018年度 総会のご案内



日時：5月 19日（土）10：30～14：00

会場：神戸学生青年センターホール

プログラム 10：30～12：00 議事

12：30～13：55 昼食と交流会

14：00 閉会

★議決権は一人一票です。出欠届のハガキを速やかに郵送してください。欠席の方は必ず委任状に記入の上、総会成立のため5/15（火）必着で郵送してください。

★世話人の信任・不信任は議案の一つとして審議にかけます。

★総会資料は前もって全会員に配布します。目を通しておいてください。

事業部の販売もあります。マイバッグ、保冷バッグをお持ちください。

皆様のカンパにより野菜や果物を送ることで、ささやかではありますが7年間支援をしてきました福島の「のびのび園」から、子どもたちの写真と共にお礼状が届きました。

御 礼

例年になく早い勢いで桜前線が北上し、ここ福島でも開花宣言が出されました。当園では、平成29年度の卒園式が無事終わり、40名の卒園児が巣立って行きました。（中略）

7年前、当たり前の日常生活が一変して、水も食べ物も外遊びも疑心暗鬼の生活を強いられ、子どもたちの安全を守ることの難しさに心を痛める日々が続きました。そのような中、子どもたちのために貴会の皆様から暖かいお気持ちと共に安全な野菜、果物、お米、卵などをお届けいただきましたこと、心より感謝申し上げます。



毎日の給食食材を検査して、確認しながら提供していた状況からしますと、貴会より頂いた食べ物は子どもたちに安心して提供でき、東北では珍しい野菜もあって子どもたちにとっては直接手に取っておいをかいたり貴重な経験にもなりました。

本当に7年間もの長い間、貴会の皆様からの安全な食べ物と共に、たくさんのご厚意をいただきありがとうございました。心より感謝申し上げますと共に、貴会の益々のご発展を心よりお祈り申し上げます。（特定非営利活動法人 郡山のびのび福祉会 理事長 安田 洋子）