

# 求める会ニュース No. 958

## 10月全体会報告

10月17日(水) 10:00~12:30

### 検討事項

1. 収穫感謝祭のマルシェ(市場)の案
  - ・省力化を考え、例年のような豚汁は作らないで各生産者が店を開き、部員が交代要員や手伝いに入る。ブース代は貰わない。売り上げはそれぞれが持ち帰る。代金のやり取りは現金で。食券は作らない。
  - ・喫茶はケーキとお茶(昨年と同じく紙皿、紙コップ)
  - ・食べるもの:有機野菜又は準じたお弁当(80個)(候補は「むすび食堂」、「ももんが」700円)ゆで卵、フランクフルト、事業部のパン、影山さんのサツマ天ぷら、味噌汁(50人分)など。ご飯を炊いておにぎりにする案もあったが、高木さん、池野さんにお任せする。
  - ・食べる場所:イート・イン(買ったものを食べる場所) 会議室A、スタジオ
  - ・部員以外に応援をお願いできるグループの会員の方お名前をお聞かせください。
  - ・参加生産者には求める会でお弁当を用意する。
  - ・マルシェは10:30~13:30(3時間)。13:30~14:30はDVD上映を考えている(「大平農園401年目の四季」2018年 日本 64分)
  - ・みかんジュースのコーナー(みかん売り場でみかんの宣伝を兼ねて)
  - ・りんご販売 いいにおいがするように工夫する。
  - ・即売のケーキ、佃煮を作ってください。

### 報告事項

- ・会計報告(別紙資料) 去年と同様厳しい状況に変わりはない。会員減、共同購入も減。

- ・秋の地域集会のテーマ:学習と収穫感謝祭のマルシェ形式の説明(日程と会場はニュース10月号参照)
- ・日本有機農業研究会のイベント(12/8土、14:00~17:00)に参加協力をお願い 場所:西宮(ギューム)2019年2月の全国大会の兵庫でのプレイベント。別紙ちらし参照。
- ・影山製油所のDVD鑑賞(20分位)
- ・10月会員数: 212名

#### 【生産者担当】

- ・野菜 コシナリ数:大 58、小 180、合計 238、個配 9  
市島との話し合い報告とお見舞い報告 お見舞金は一色さん、橋本さん、高木さん、池野さんに各5万円お渡しした。皆さん喜んでくださった。池野さんの野菜で市有研とだぶらないものをという意見が出たが、あしの会にお願いすることはかなりの負担をかけることになる。
- ・豚肉 配送費の値上げのため、12月から1パックにつき20円値上げします。

【会員担当】おいしいね!企画Ⅲ(10/1味噌開き、2019年2/18味噌づくり)味噌開き参加者7人、スタッフ6人、参加者は喜んでおられた。

【事業部担当】全体会後の即売:宮島食品の豆腐類、パン、渡辺水産の干物、調味料、海藻類、石けん

【広報・庶務担当】ニュース印刷10/24(水) 収穫感謝祭のチラシの印刷と郵送

【学習研究担当】地域集会のテーマはファイトケミカル(機能性成分)、枝豆収穫祭は台風で2週間遅れてちょうどよかった。

【渉外担当】10/21(日)日本有機農業研究会 全国大会の実行委員会 大野、飛田さんが参加。

## お知らせ

部会： 11月7日（水）、12月5日（水）

全体会： 11月21日（水）司会；村川、当番：  
飛田、岡部 12月は12/12（水）

### 食料環境セミナー報告

#### 「ゲノム編集」

遺伝子組み換え食品いらない！キャン  
ペーン 代表 天笠 啓祐さん

9月26日（水）10:30～12:00

私たちがこれまで耳にした「遺伝子組換え技術は、バクテリア法とかパーティクルガン法で元の個体にはなかった遺伝子を外部から導入して、新しい性質を持ったものに変化させる技術ですが、この方法は「偶然」や「運」を頼りに膨大な回数の実験をくり返す必要があります、確率も低く、ピンポイントで狙うこともできなかったという欠点があり、この20年GM作物の失敗が続き、稲、小麦は開発が頓挫して、現在流通しているのは大豆、トウモロコシ、ナシ、綿が主だそうだ。

ゲノム編集では、生物の持つ特性を変えるための特定の遺伝子に切り込みを入れて遺伝子の機能を停止させたり、任意の遺伝子を組み込む方法で、2012年に開発されたクリッパー・キャサイン法という新たな遺伝子組み換え技術として広まった。

今までとは異なりはるかに高い精度で遺伝子を操作することが出来るため、研究速度が格段に向上している。

除草剤に強いナシ、芽に含まれる有害物質のソラニンを含まないじゃが芋、トランス脂肪酸を含まない大豆、変色しないマッシュルーム、15kg前後のかわいい豚、巨大動物、巨大魚などが海外で開発され、日本では収量が増える稲の開発の栽培試験が始まっている。

研究が激化しているのは、遺伝子ドライブ

技術で、例えばメスになる機能を破壊して種の絶滅をもたらしたりすることで生態系を破壊し、軍事技術へ応用しようというもので、米国国防総省が資金提供して西オーストラリア州の6つの島と米国の太平洋の2つの島で動物の放出実験もしているそうだ。また巨大多国籍企業の特許紛争も激化している。主な多国籍企業はドイツのバイエルと米国モンサントの連合、フランスのデュポンと米国のダウ・ケミカルの連合、中国の化工集団会社とスイスのシジェンタの連合など。

ゲノム操作の問題点は、①遺伝子を壊し、生物の大事な機能を殺いでしまうこと。不要な遺伝子などはない。②狙った遺伝子以外を切断したり、DNAの位置を入り乱す危険性が必ず起きる。③細胞を癌化することが明らかになる、等数え上げればきりが無いほどある。

私たちにゲノム操作を心配しても、知ることも選ぶこともできない立場にある。EUはすでに研究を規制しているが、日本では主に大学で研究し、ベンチャー企業を作っているし、民間の研究所も作れるようになった。

先生は人間の都合だけを考えるのではなく生物にとって大事なものは何か考えてほしいと言われた。日々コンビニ、ファーストフード店、ファミリーレストランなどに遺伝子組換え食品を使っているか質問書を出してチェックされている。世界的には生命倫理の観点から人間の遺伝子操作に対する反対の声が上がっているそうだ。

（ジェームス山G 高橋 京子）

久しぶりの青空のなか、大野さん、明松さん、小浦さん、岡で市島にでかけました。今年も市島は猛暑、水害、台風等、厳しい状況です。21日の全体会で決まった基金からのお見舞いをお渡ししました。

高木さん自作の倉庫の大きな屋根はあとかたもなく、堆肥（ブルーシートで覆い）やたくさんのトラクターが雨ざらしです。屋根は近くの池まで飛んでいたそうです。高木さんはお元気そうでしたが、かたづけや作り直す手間は想像もつきません。

次に池野さんを訪ねました。前の水害で土砂や木で埋もれた田、やっと修復したところにまたそれ以上の被害だったそうです。お母さんも来てくださって、今後のことなど話題に上りました。

1時30分からは市有研との話し合いです。橋本さんのところでは3月にできたばかりのビニールハウスがまただめになりました。今は地域の被害状況を調べているところで、共済で修理するといわれました。激甚災害に指定されると国から保証されます。一色さんの家にはおおきなクスノキがあって風から守られているそうです。イノシシ、鹿の被害は相変わらず、今年は熊も出てきました。一色さんの地域では休耕地をなくしたいとがんばっておられる人があり、別に2人若い人が入ってこられてよく働かれていますので大切にしたいといわれました。橋本さんの地域では定年後農業をと入ってこられた人が多かったのですが、75才ぐらいで免許を返して撤退された人がありました。今の天災を考えると農業を続けることに不安を感じると言われます。

水害でピーマン、ナスが腐り冬瓜までだめになったそうです。ぐずついた天気で種まきも遅れているので10月いっぱい端境期は続くそうです。本当にえらいことだなあと思いながら帰途につきました。

（西山グループ 岡 和美）

---

## 味噌開きと楽しい昼食会 報告

2018.10.1

10月1日(月)に神戸学生センターサロン室にて味噌開きをしました。「おいしいね！」が育てる元気Ⅱ」のプログラムの継続で、PARTⅢの活動開始です。大豆畑トラストの無農薬大豆で2月に仕込んだものです。参加者は会員外の7名と求める会の会員6名、計13名で、2甕を開きました。立派な美味しい味噌に仕上がっており皆さん大喜びです。

同じ発酵食品の醤油作りのデモンストレーション、これは大徳醤油が発売している“手作り醤油キット”で飛田さんが今仕込み中のもの。毎日のかき混ぜが必要で大変。次回味噌造り（来年2月）の味噌が出来上がった時（来年9月）には美味しい醤油も出来上がる予定。キットに添付のすでに仕上がったもろみからこの日実演で漉した醤油、大徳さんの有機醤油、市販のもので味比べもしました。私でもハッキリ味の違いがわかりましたよ。（まろやか美味しい大徳醤油！）

お昼のお味噌汁、味噌おでんで早速味噌の味見。昼食は会員のお手製が盛りだくさん。お豆のサラダ、サンマ煮込み、佃煮色々、野菜の肉味噌、顆粒大豆の肉そぼろ他、デザートにいちじくのコンポートと豪華絢爛で、皆さんの歓声が上がりお腹一杯楽しみました（それにしても求める会ベテラン会員さんはすご〜い。ちゃっちゃと用意をしてくださいました。料理下手会員はいただくのみ。美味しかった！）。参加の皆さんはお味噌と昼食の残りをお土産に大満足。参加の方から“求める会が食の安全に着目、生産者を支援してきた事。今一度食べる物とその先に目を向けよう”と、嬉しいコメントもいただきました。

（センターG 岡部 真理子）

## 11月のカレンダー



- 11月7日(水) 部会
- 11月17日(土) 収穫感謝祭
- 11月20日(火) 自動引落日  
共同購入申込締切日
- 11月21日(水) 全体会
- 11月28日(水) 食料環境セミナー

## 11月全体会検討議題

- 収穫感謝祭の報告と反省
- 野菜が不足したときの対策について

## お知らせ

秋の端境期は10月いっぱいまで終わり、  
11月6日(火)から通常配送になります。

## 食料環境セミナー

### 「種子法廃止—多国籍企業に明け渡す 食料主権」

11月28日(水) 10:30~12:00

食政策センター・ビジョン 21

代表 安田 節子さん

会場：神戸学生青年センター

参加費：600円

託児：無料 必要な方は前々日までに予約してください。

TEL 078-851-2760 FAX 078-821-5878

## 大豆畑トラスト 大豆収穫祭

- 11月25日(日) 9:30 集合、14:00 終了
- 場所：市川町文化センター(神崎郡市川町)
- 参加費：500円(小学生以上)
- 7月1日に種まきをした圃場での大豆の収穫体験。昼食後(14時過ぎから)、希望者へは棚田の見学、マコモダケの収穫などのオプション企画も予定。

## 第41回 収穫感謝祭 雨天決行 入場無料



2018年11月17日(土)10:30~14:30

会場：神戸学生青年センター(駐車場なし)

### 生産者のお店

- \* 市有研
- \* 影山製油所
- \* 葉香製茶
- \* 大徳醤油
- \* 俵養蜂所
- \* 高木さん・池野さん  
の米・大豆
- \* リンゴ、ミカン
- \* 丹波乳業
- \* あしの会

### 喫茶・お茶席

- \* 手作りケーキとコーヒーor 紅茶

- ◎今年初めてマルシェ(マーケット)方式で行います。
- ◎買ったものをゆっくり食べていただくイート・インの部屋をご用意しています。(お茶あり)
- ◎食堂(豚汁・ごはん)はありません。

### 食べるもの

- \* みそ汁 \* ゆでたまご
- \* 有機野菜を使ったお弁当
- \* フランクフルト \* 事業部のパン
- \* 影山さんのお芋の天ぷら

- ★マイバッグをご持参ください!

### 事業部・手作り品の即売

- \* 会員手作りのケーキ・佃煮・ふりかけなど
- \* 事業部の取扱い品 とんとんのハム・ソーセージ、豆腐類、乾物など

### DVD上映

「大平農園 401年目の四季」

### 展 示

- \* 「ファイトケミカル」(機能性成分)について

芥川さんの陶器市