

求める会ニューズ No. 962

2月全体会報告

2月20日(水) 10:00~12:30

検討事項

1. 「あしの会」の配送費値上げと「あしの会」のシステム改変について

燃料費の高騰・車両費用の上昇・社会保険料の改訂等により、2019年4月から325000円(1か月)へ値上げの要請あり。やむを得ないとの意見多数で承認。システムの改変(毎週毎の注文、カテゴリーはあしの会と共用)については事業部にはそんなに影響はないだろうとのことで部会で承認されたが、作業を簡単にして経費節減を目指すのはよいとの意見。4月から。

2. 春夏野菜の作付表について

橋本慶子さんが赤ジソを作られるので梅干しに間に合うように詰めたい。カブワ-おいしいので欲しい。実エンドリたくさん作ってほしい。豆類充実してほしい。玉ねぎ・じゃが芋いつも欲しい(遅い分の玉ねぎが来ない)。きゅうり1単位を増やしたらどうか(3本を5本くらいに)。特注にするとあしの会は前もって配分するので大変、など意見が出た。

3. 今年の収穫感謝祭について

11/16(土)を押さえている。部会では去年のマルシェ形式にもう少し手を加えたらどうかと意見が出ている。求める会総会は5/25(土)

4. 求める会の今後について

- ・閉める時期は5年後、50周年まで、3年後などの案。5年後は難しい、3年後をめどに運営した方がよいという考えもある。意見を出してもらい、全体会で決めて総会に懸けたい。
- ・部会と全体会では無理なので別に会を持って

慎重にした方がよい。

- ・プロジェクトチームを作ると参加しない人はわからないので皆で考えるのが求める会流。会員へのアンケートでは提携のことをわかっている人がほとんど(90%以上)。出て来ない人も繋がっている。5年後は50周年。その時に何か楽しいパーティをしたい。記念誌を出したい。
- ・3年なら3年の間に生産者に自立していただく。あしの会に事務を移行してやってもらうのはとても大変だと思う。求める会を維持していくこととは別に考えていったらよい。
- ・生産者のことを考えながら丁寧に話し合っ閉じたい。

5. 次期代表など世話人選出について

今のところ応募・推薦はありません。

報告事項

【生産者担当】野菜

2月のコンテナ数:大コンテナ81、小コンテナ285、合計366 個配10

畑の様子:冬野菜は順調に育ち、大根・葉物も立派に育っている。大根みずみずしくおいしい

市有研との話し合い:2月15日(金) 於:センター

次回は4月(3月生産者は地域集会に参加)

卵:橋本さんのヒナが産まないの足立さんの卵

を出荷。

牛乳:婦木さんが亡くなられた(85才)。求める会より御香料5000円。

牛肉:4/1柿ノ木村に一泊旅行。参加者募集中

【会員担当】会員数213名 地域集会はご都合のよい会場に参加してください。

【事業部担当】宮島食品の豆腐類、ワーキングたんばのパン、渡辺水産の塩干物、藤本水産の

煮干し・かえりちりめん、CODE の干しブドウ他

【広報・庶務担当】 ニュース印刷日 2/27 (水)

【学習研究担当】 「いわきの初期被曝を追及するママの会」の活動報告届く、大豆畑トラストの報告

【会計担当】 3月会計監査

【渉外担当】

2/23 (土) ~2/24 (日) 第47回日本有機農業研究会全国大会・総会 「全国有機農業の集い2019 イン in 琵琶湖」 於：アハレクサトルホテル
お知らせ 3月13日(水) 部会、3月20日(水) 全体会 司会：飛田 当番：明松、岩本

食料環境セミナー報告

『資本主義的食料システムを考える』

～大豆を伝統食から工業原料に、植物油をエネルギーから食材に変えた政治経済史～

平賀 緑さん

1月23日(水) 10:30~12:00

食べ物には、例えば大豆、味噌や醤油、アジアの伝統的食べ物と、大豆を絞って大豆油を抽出し、それを材料にした味噌、醤油、またさまざまな加工食品が存在している。

つまり、食べ物が「自分で育て、料理して食べるもの」から、産業革命が起こり町にきた労働者がそういうことができなくて、「買うもの」になって行った。

「毎日の食事を買うようになる」ということは、売る人がおり、売るための農業が始まり、売るための食品産業、小売産業が発展。スーパーとかコンビニの小売、食品企業とか穀物商社が私たちの食生活を作っていくようになったのではないかと。いわゆる政治・経済的な動きが、私たちの食生活を決めているのではないかと。

売るために作るものを、経済学では「商品」と呼び、「商品」は利潤を出すために作って売るもの、そういう食料システムのことを、資本主義的食料システムと呼ぶ。これがどういうふうになってきたかということ平賀さんは、ご自身がご専門としておられる大豆と油の歴史をたどってお話くださいました。

日本では、江戸時代、油は明かりとして使われていた。開国明治あたりから、満州から大豆かすを大量に輸入するようになる。明治政府が外貨を稼ぐために養蚕業の桑の葉を育てる肥料として必要だった。国内にも油を絞る大きな工場ができて始めるが、それは大企業であり、財閥などが一緒になって油かす製造産業を日本に打ち立ててい

った。やがて、二つの世界大戦が起こる中、大豆油が戦争をするための重要軍需物資になって行き、財閥、満鉄も絡み、私たちの今日のフードシステムが、この頃の帝国主義の国策に非常に関係していた一例を見ることができる。

やがて戦争が終わり、アメリカから入ってきた大豆を絞り、食用油として売り始める。アメリカから小麦を押し付けられてパンを食べるようになったと言われるが、喜んでこれを迎えた日本の製粉企業があった。

この後、小麦と油を使う料理が、遅れた農村に広められていきワイン運動が起こる。その背後にあるのが、大手企業と政府がバックアップして作った栄養改善委員会。やがて、油だけでなく、缶詰を使いましょう、一日一回マガリンを食べましょう、コメばかり食べていたら国民病になるから油を食べましょう、蛋白を食べましょうという風に食の洋風化が進められた。

需要というのは、多くの予算と大々的なキャンペーンによって作られるのではないかと。そして、生産から消費まで総合商社が入り込んで、食がお金の世界に取り込まれていってしまったと言える。

そういう目で改めて大豆というものを考えてみると、もともとあった味噌とか醤油とか、アジアの伝統的な食品と、工場で作られるようになった、脱脂大豆からの醤油や味噌が違うものなのだと見極められるようになると思う。

一人一人が自分の食べるものを考えて、お金に取り込まれてしまった世界から、まずは抜け出すことが始まりだと思う。コンビニで弁当を買うのではなく、まずは自分で料理をしてみよう。自分の食べ物を考えて、自分で料理をして食べるスキルが、これから生き延びるために非常に大事だと思うので、ぜひ覚えていただきたい。

(青谷 G 吉川 眞喜子)

2月の市有研との話し合い

2019・2・15

出席者 市有研：一色さん、橋本慶子さん

求める会：飛田、高橋、岡、猪飼、小浦

今年に入って初めての会議は神戸学生青年センターで行われました。冬野菜がとても豊作な今の畑の様子を聞きました。今年は秋から冬にかけて気温が暖かく野菜がすくすくと成長し、大根も葉物も立派に成長したとのこと。但し、白菜、キャベツ、カリフラワー等の出来は良くないと言われました。昨年は大根の種付け後、虫にやられ全滅したので、今回は余分に種付けしたため、今余る結果になっているそうです。また、橋本さんの鶏舎では雛を入れて一ヶ月以上経つのに卵を産まないの、その原因に頭を悩まされていました。イタチが入った事のストレスか野菜不足か等々。

その後、端境期のコンテナに入る野菜量が隔週でとっておられる方には多すぎる声があるので考慮することや、橋本さんのところでは昨年きゅうりが余ったので、このような場合は特注として買ってほしいという要望がありました。

最後に高齢化がすすむ求める会の今後について意見交換をいたしました。このことは今後提携している他の生産者とも話し合い、知恵を出し合っていかなければならない問題だと思います。

(鶴甲団地 G 小浦節子)

「おいしいね！」がつくる元気」2019 みそ作り 報告

2019・2・18

2月18日神戸学生青年センター、サロン室で、みそ作り講習を開きました。求める会会員2名を含む13人の申し込みがあり(当日1名欠席)、会員係と、お手伝いの会員6名で、計18名でした。来られた外部の方は、若い方も数名おられて、華やいだ雰囲気。

飛田さん、山崎さんの手際のよい指導のもと、皆さん、楽しそうに作業をされていました。特に空気抜きのところは、力いっぱい「エイッ」と投げてストレス発散？

11時過ぎにはすべての作業が終わり、大豆を献立に使った昼食会をしました。味噌汁、大豆ごはん、風呂吹き大根のトマトジュース味噌かけに、会員持ち寄りの大豆料理や、求める会の野菜料理の数々。今年は、小松さんのかぼちゃも、使わせて頂きました。デザートは山崎さんの大豆のケーキは、聞いたときには、想像もできませんでしたが、おいしかったです。

参加者の中には、パティシエや、フランス料理屋さんに勤めていた方、カフェもされていた方もおられ、緊張しましたが、皆さんおいしそうに食べておられました。

外部の方を募集して開く味噌づくり講習会は、3回目です。募集や準備にひと手間かかりますが、来て下さった方に、安全な食品志向とまではいかなくても、「おいしいね！」から、何かが伝わればいいな、と思います。今回仕込んだみそは、10月7日(月)にひらきます。

(川西町 G 猪飼孝子)

3月のカレンダー



3月13日（水）部会
3月16日（土）食料環境セミナー
3月20日（水）全体会
3月20日（水）共同購入申込締切日
自動引き落とし日

【お知らせ】 全体会報告にありますように、月30万円をお願いしていた「あしの会」の配送費が、配送にかかるコスト上昇のため、4月より32万5000円になります。

【あしの会のカタログを受け取っている方へ】

あしの会のシステムの合理化に伴い、月1回のカタログ配布で注文していたのが、4月からは毎週カタログを配布、注文するというサイクルに変わります。慣れるまでご不便をかけますがご協力をお願いします。

また、これまでは、求める会用のカタログを別に作ってもらっていましたが、カタログ作成の合理化を図るため、あしの会のカタログと共用になり、取扱い品目がすべて掲載されているものになります。ご理解をお願いいたします。

3月全体会議題

- ・ 求める会の今後について
- ・ 次期代表と部員の選出について

食料環境セミナー

500回記念講演会

「日本の食料・農業・農村の未来」
神戸大学名誉教授 保田 茂さん
3月16日（土）午後2時～4時
食料環境セミナーは3月で500回を迎えます。毎月1回の開催で45年が経ちました。今回は、セミナーを最初に提唱され、今も自ら堆肥を発明し有機農業を実践されている保田茂先生にこれからの食料環境についてのお話を聞きます。多数のご参加をお待ちしています。

会場：神戸学生青年センター

参加費：600円

※託児（無料）あります。前々日までに予約してください。

主催：（公財）神戸学生青年センター

TEL 078-851-2760 fax 078-821-5878

中川慶子さんが逝去されました

中山グループ（宝塚）の中川慶子さんがお亡くなりになりました。76歳でした。2月26日が告別式で、2人の息子さん（ご次男は、以前求める会の感謝祭で落語をお願いした林家染左さん）が弔問客を迎えられました。

中川さんは、「原発の危険性を考える宝塚の会」の代表や「NPO法人新エネルギーをすすめる宝塚の会」の理事長として、大学教員の在職中も退職後も一貫して反原発の活動をしてこられました。

求める会でも、3.11の地震の直後の4月の総会で「反原発のアピール文」を採択した午後、原発の問題性について講演をお願いしたのを記憶しています。

中川さんの表情（ちょっと受け口で、ちょっと目を見張るように相手を見ながら話される様子）を思い出します。いま改めて、あの小柄で柔らかい風貌のどこに、あのピシッと筋の通った信念が潜んでいたのかと思わされます。

反原発を私たちも引き継いでいきます。心よりご冥福をお祈りいたします。

（鶴甲団地G 飛田 みえ子）