

求める会ニューズ No. 966

6月全体会報告
6月19日(水) 10:00~12:30

検討事項

1) 総会の反省

◆総会では、会の今後についてよく話し合いたいと思っていたが、会員から何も意見は出なかった。◆影山さんが会を閉じることに不本意な思いを抱いておられるようだった。他の生産者の方々も不安に思っておられるのではないか。◆お寿司は7テーブル分作ったが6テーブルでよかった。◆部屋の最後の片づけがきちんとできてなかったとの声があった。

◆来年の総会は5月2日(土)。

2) 会の今後に向けての具体的な動きについて

◆この1年かけて、今後のことを生産者と顔を合わせて話し合っていこうと思っている。◆全体会に出席できていない会員とも話し合いたい。◆「あしの会」とは、代表、副代表、会員担当、生産者担当というメンバーで奥谷さんと話を詰めていく。◆配送曜日により野菜の量や状態にいろいろ問題がある。畑の状態もそれぞれで、生産者の困難は消費者が考えるよりずっと深刻。今後どうするかは「あしの会」にも実状を伝え、ルートの問題などよく話し合っていきたい。◆野菜を求める会として協同購入できなくなっても、2人の生産者がそれぞれの消費者の注文に応じて協同で出荷してくれたらいいとも思う。◆一色さんはこれまでも宅配方式でやってきて経験も実績もあるので、今後もそのやり方を続けたいという意向のようだ。橋本さんは消費者団体と提携してこそ有機農業運動だし、そこに意義があるとの考えのようだ。また宅配は荷造りに時間をとられて大変そうだし、

コンテナ方式でやっていきたいと思っているようだ。考えの違う両者とはこれから時間をかけ、「あしの会」、消費者ともども納得できる接点をさぐりたいと思っている。

3) 初夏の集いについて

今回は会としては実施しないことに決めたが、実施する地域は会に連絡してほしい。会員係りが出席する。

4) 2019年 秋、冬野菜作付表の検討

◆作付け表でマイナスになったところが多いが、作付時と出荷時点で購入量の違いがある。全体に購入量が減ってきていることが原因かと思える。◆市島は川がきれいなようだし、セリやクレソンなどもあるとうれしいのだが。→川はきれいに見えても上流から何が流れてくるかわからないのでセリなどは採らないようにしている、と聞いた。◆ハウレンソウをもっとふやしてほしい。◆大きい(ひび割れたような)ラディッシュは出荷しないでほしい。◆金時人参は少な目にしてほしい。◆サラダ水菜は要らない。——等々の意見がでた。

◆7月20日の作付会議と圃場見学で生産者に伝えて良い方向で解決したい。

報告事項

【生産者担当】

*野菜：現在 大コンテナ 71 小コンテナ 277 計 348 コンテナ。

・これからキュウリ、カブ、ピーマン、ナス、ニンジンなどが出始める。

・ラッキョウは量不足になるかもしれない。*当たり 810 円。

*卵：雨の季節でやや産卵数が減ってきている。

*米：田植えを終え除草作業をしている。

*牛乳：現在、小谷牧場が配送しているところは、7月20日以降はデルタス青山

に変わり、月曜配送が木曜配送になる。

【学習研究担当】

・大豆畑トラスト申込みは6月22日まで。

【渉外担当】

・ビレッジライフ懇話会「300年の歴史を重ねたワサビ田を継承して」北村宣治さん 6月29日 15:00~17:00 県民会館 901 500円

・灘チャ祭り 6月30日 都賀川公園 10:00~

食料環境セミナー報告

「海外の有機農業事情・
アメリカの CSA とフランスの AMAP」
中央大学兼任講師・近藤和美さん
5月22日（水）10:30~12:00

○CSA はアメリカ版「提携」

CSA (Community supported Agriculture) は、生産者と消費者が連携し、農産物の契約を通じて相互に支えあう仕組み。

シーズン前の野菜代金の全額前払い制が基本で、生産者は資材（種や苗）の購入や設備費に充て消費者とリスクを共有する。直接販売を重視するローカルフードの代表的な流通方法である。

○ローカルフード推進運動と販売方法

小規模農家を支援し、健康や環境に良い地域で生産された農産物の消費を通じ、地域経済を発展させ、コミュニティを再生させようとする運動。

小規模の家族経営農家の直接販売が増加。有機農業への関心・需要の増加・大規模な有機農業と小規模の有機農業との違いの啓蒙も行われる。

小規模多品目で有機栽培のセット野菜・果物・卵・肉類などを CSA・農場の道路わき・ファーマーズマーケット・レストラン・生協・学校・観光農園などで直接販売。

○最近の CSA

新規就農者に人気。会員獲得のため広報担当者を雇用。政府・民間からの助成

【その他】

・ゲノム編集食品の規制に関する署名用紙は7月中に事務所まで。FAX はなるべく使わないでください。

・「あしの会」の配送の方に申し込み用紙などを手渡される場合、配送車が事務所にくるのは火曜日だけです。締め切り日を確認してから頼んでください。

・7月全体会は17日（水）10:00~12:30。

金を利用し、低所得者へも広げようとしている。

一方、CSA の多様化により生産者と消費者の総合扶助を重視したものより市場重視型が主流になりビジネス化。社会運動の側面が後退し CSA 間での競争がみられるようになる。

○アメリカにおける有機農業の動向

市場重視型の CSA が増え、大規模で工業化的な有機農業の増加。本来の社会を変革する主体としての側面が劣勢になっている。

この動きに対抗して、各地のローカルフード推進運動とそれをつなげる全米レベルの農業と食の市民運動がある。

○フランスの AMAP

2001年に誕生。家族農業の支援を掲げる社会運動。消費者が AMAP 組織を作り生産者と契約。料金前払い制・リスク共有。農産物は野菜・果物・乳製品・卵・肉など。消費者、生産者とも急増し強い組織力を持つ。助成金などで運営し、地域レベルの活動をいかに活発化するか、地域の実情に合ったものにするのが課題。

○まとめ

CSA、AMAP は両国で社会的に認知され評価されている。提携も含めて国連の FAO も奨励し、途上国へも広がっている。

有機農業の慣行化などの波につぶされることなく、有機農業と CSA・AMAP の理念を守り、食の安全を守っていくのが今後の課題である。(本一G 福本志津子)

市有研との話し合い

2019・6・16

参加者 市有研：一色さん・橋本慶子さん

求める会：岩本・飛田・小浦・高橋

於：ライフピア市島

5月の総会で、この1年を通して生産者の方々に求める会の存続の難しさや事情を伝え、意見を聞くという方針の最初の一步を市有研との話し合いから始めました。

事務的な手続きが出来なくなる場合を想定して一色さんに意見を聞くと、今までも宅配便をされていて通信を出したり、野菜の入れ方も工夫出来ていたの、ある程度の人を受け入れは出来るそうです。橋本さんは枚方で同じ様な団体があり、お世話する人がなくなり会を閉じようとしていた時、幼稚園児をもつ若い人たちが運営を引き受けてくれたという話を聞き、わざわざその話を聞くために6月末に大阪まで行く約束をしているとの事でした。

橋本さんは可能な限り「あしの会」とかかわっていきたいようです。求める会も「あしの会」と今後は話し合いを重ねる予定です。会員とは地域集会などで意見を聞いていく方針ですが、生産者の生活が保てる事を第一に思っています。(ジェームス山 G 高橋京子)

大豆畑トラスト運動のタネ播きに参加して 2019・6・8



2年目の永菅さんの畑での種播きは薄雲が広がる畑仕事日和になりました。前日の大雨の影響で畑がぬかるんでいるのではと心配しましたが、それまでの晴天続きで乾燥していた土が適度の湿り気を得て作業にはベストの状態。30センチに切った竹を使って豆を植える間隔を揃えたので比較的まっすぐに植えることができました。永菅さんと高木さんが相談して一畝に一列植えたり、千鳥にして二列植えたり、間隔を15センチにしたり、いろいろ試してみました。答えが出る秋が楽しみです。

求める会からは飛田、六渡、池田の3人が参加しましたが、今回は参加者が去年より少なかったので時間内に予定の作業を終えられるか心配でした。結局小一時間で終了、物足りないと言う意見もありました。私とえば最近体力の無さを感じる事が多く最後まで作業ができるか心配でしたが、無事作業を終え、ホッとしました。

参加者には東京からの家族連れや、尼崎からナビを見ながら車を運転してきたという80過ぎの女性などもおられました。

お昼は冷奴に納豆、味噌汁に豆ご飯、山内さんの大豆料理と豆づくしを頂き、やっぱり大豆は偉い！と実感。午後は高木さんの大豆のお話。参加者からもいろんな質問が出ていました。私も種播きは初めてでしたが一人ですると大変だろうなと感じました。

イベント第2弾は9月28日、高木さんのところで納豆作り。楽しみです。

(松並 G 池田 真知子)

7月のカレンダー



- 7月10日(水) 部会
7月17日(水) 全体会
7月20日(土) 共同購入申込締切日
7月22日(月) 自動引き落とし日
7月24日(水) 食料環境セミナー

7月全体会議題

- ①会の今後に向けての具体的な動きについて
- ②「おいしいね！」が育てる元気シリーズⅣについて
- ③収穫感謝祭について

「すべてのゲノム編集食品の規制と表示を求める署名」についてお願い

求める会ニュース6月号と一緒に署名用紙を配布しましたので、署名にご協力ください。

6月号の記事に間違いがありましたので訂正します。

署名済みの用紙は、求める会には7月中に届くようにお願いします。郵送でも結構です。署名は5人に満たなくても大丈夫です。足りない時はコピーしてください。FAX送信は避けてくださいますようお願いいたします。

「みんパス」からのお願い

このニュースと一緒に、「みんパス(みんなの低温殺菌牛乳協会)」からのプリントを同封しています。この「みんパス」は、団体会員(求める会も)、個人会員、サポーターからの会費で活動しています。一人でも多くの方のご協力をいただくと大変助かります。よろしくお願ひいたします。(鶴甲団地G 飛田みえ子)

葉香製茶さんからオススメ!

ほうじ茶の「さっぱり麺」

【材料・2人分】

- | | |
|----------------|------|
| エビ(ムキエビ又は冷凍) | 10尾 |
| ニラ | 3本 |
| スパゲッティ(生又は細麺) | 200g |
| ほうじ茶(煮出したもの) | 4カップ |
| ラー油 | 小2 |
| 中華だし又は鶏ガラスープの素 | 大1 |
- 香菜適宜、
塩少々



【作り方】

- ① 熱湯に塩を入れて麺を茹でる。
- ② 鍋にほうじ茶を沸かし、エビを入れる。色が変わったらラー油と中華だしで味付けし、ニラを入れる。
- ③ ①を器に入れ、②を注ぐ。香菜を乗せる。(LEE 料理コンテスト特選)

事務所からお願い

申込用紙などをあしの会の配送の方に手渡される場合は締切日にご注意ください。配送車が求める会事務所に来るのは火曜日だけです。締切日に間に合うか確かめてから渡すようにしてください。

食料環境セミナー

「日本の食料の未来のために」
「有機オーガニックとSDGS」

7月24日(水) 10:30~12:00

株式会社プラスリジョン

代表取締役 福井佑実子さん

会場: 神戸学生青年センターホール

参加費: 600円

主催: (公財) 神戸学生青年センター