

# 求める会ニューズ No. 967

7月全体会報告

7月17日(水) 10:00~12:30

## 検討事項

- 1、会の今後に向けての具体的な動き
  - ・3年後の野菜の配送について市有研の意見
    - 一色さん：宅配で対応できる。卵は入れることはできない。
    - 橋本さん：コンテナの配送をしたい。あしの会と協力し何とか出来ないかと考えている
  - ・市島の高木さん、池野さん、卵の足立さんについても検討したい。
  - ・あしの会は、本来は中央区までの配送なので、西区域の配送が可能か聞く。
  - ・求める会本部に従いながら、自分の考えをまとめていきたい。野菜は欲しい。あしの会のカタログは年配者には難しい(逆瀬川G)・野菜、卵その他のものは求める会以外のもは考えられない。あしの会は西地域は配送されないと聞き、困惑している。(桃山台G)
  - ・7/23に淡路の山口さん、小林さんを訪問。
- ☆あしの会のスタッフの方が体調を崩され8月第2週目の配送を休みたいと、連絡があった。夏野菜は1週間配送がないと腐ることもあり、宅配が可能か7/20の作付会議で話し合う。どのような形体になるのかで、希望のグループに送れるようにしたい。
- 2、「おいしいね！」が育てる元気シリーズIV”：2月に味噌作りをした。醤油も作ったので味噌、醤油開きを10月7日(月)にする予定。
  - 4年目になるが、今年も味噌作りをする。
- 3、収穫感謝祭(11月16日・土)
  - ・マルシェ形式で行う予定。出店してもらえの方があれば、紹介して欲しい。午後のイベントについて意見を聞きたい。また、会員の協力もお願いしたい。
- 4、ゲノム編集における問題の勉強会
  - ・ちびくろ幼稚園の園長さんがゲノムの署名用紙を読んで、「遺伝子組み換えいらぬキャンペーン」の天笠先生に電話され、ゲノ

ムの勉強会をしてもよいとのお返事をいただいたと連絡があった。「使い捨てを考える会」の榎田さん也希望されており、いくつかの団体に呼び掛けて勉強会をしたい。

(11月頃?)

協賛費、交通費、講演料は必要。

## 5、卵ケースを紙製に変更することについて

- ・プラスチックごみが問題になっている今、私達に出来ることから考えていきたい。
- 値段等問題もあり市有研と話しあう。

## 報告事項

### 【生産者担当】

- ・野菜 376コンテナ
- ・畑の様子：今年は気温が上がらず、日照時間が少ないので夏野菜の生育が遅れています。きゅうり、トマト、ミニトマトが出来ているが豊作とまではいきません。今後大雨が降ることなく順調に育ってほしいと願っています。(一色さん)
- ・卵：少し産卵が減ってきています(橋本さん)。
- ・米：順調です。(高木、池野さん)
- ・大豆：順調に育っていますが、ここに来て雨続きで除草が遅れています。
- ・7/20:作付け会議及び圃場見学
- ・果物：りんごの注文書配布予定。

【会員担当】：会員数207名

### 【学習研究担当】

- ・9/28(木) 枝豆の収穫祭(高木さん)
- 11月大豆の収穫予定

【事業部担当】：全体会後の即売 豆腐類、パン、干物、古谷さんのブルーベリー

【広報・庶務担当】：印刷 7月24日(水)

### 【渉外担当】

- ・7/27(土) ビレッジライフ懇話会

15:00~17:00  
「ユウガオを栽培し、干瓢作りに取り組む」  
島津由香子さん(ナチュラルゼ代表)

- ・9/21(土)「さよなら原発神戸アクション

## その他

- ・PGSの動き：7/13(土) 日有研幹事の会

- ・「枚方・食品公害と健康を考える会」の新しい動きについて：「森の幼稚園」母親世代が関心を持ち会の存続を引き受けた。
- ・「すべてのゲノム編集食品の規制と表示」の

- 署名。7月中に事務所まで。FAXは使わないで下さい。
  - ・「みんなの低温殺菌牛乳協会」の協力お願い
- ☆8月の全体会はお休みです。

### 食料環境セミナー報告

#### 「Bio creatorsのCSAへの取り組み」

ナチュラルリズムファーム

大皿一寿さん

大皿さんは41歳で脱サラして農家になって9年目です。2016年夏からCSAの社会実験を始めました。きっかけはEAT LOCAL KOBEのファーマーズマーケットです。EAT LOCAL KOBEは神戸市主導による神戸の農水産業をもっと身近にし食の課題をみんなで考えるための取り組みです。

この朝市は、東遊園地で毎週9:00~売り切れまで年42回行われています。

大皿さんは、気心の知れた農家3人で、BIO CREATORSを立ち上げCSAを始めました。この時、消費者は9人でした。

アメリカのCSA (Community Supported Agriculture) — 地域で支える農業 — に学んで、代金前払い、ピックアップステーションで野菜を受け取るといったやりかたで取り組んでいます。アメリカのCSAは作付けシーズン前に、消費者が農家に数か月~1年分の野菜代金を作付費用として先払いし、農家はそれを資金にして種・苗や設備に投資するというものですがBIO CREATORSは1回目のお届けの時に10週分2万円を集金しています。端境期はなく1回分10種類の野菜を紙袋に入れて用意します。それを消費者はピックアップステーションで受け取ります。現在生産者は7人ピックアップステーションは4ヶ所です。10週ごとに継続するかどうかを消費者に決めて貰っています。

また、BIO CREATORSは新規就農者を支え、農の継続を応援したいと考えています。

就農当初は野菜作りの技術向上と販売先への営業活動を同時にこなさないと売り上げが増えず、軌道に乗るまでの数年間の暮らしは

非常に不安定で厳しい状況が続きます。特に有機農業の場合は、大規模化・効率化よりも環境への負荷を減らす持続可能性を重視するため小さな農家が多いのでなおさらです。CSAなら野菜を売ることによって時間を費やさず、育てることに専念できるようになります。農家は信頼し支えてくれる人のために野菜作りに専念し、消費者は顔が見えて安心できる農家から、新鮮な野菜を毎週受け取れます。

BIO CREATORSはCSAを広めるために兵庫県のいばらぎ事業とクラウドファンディングを利用してCSAのPR動画と案内冊子、WEBサイトの制作をしました。クラウドファンディングで支援を呼びかけることによって多くの人にCSAを知ってもらえたことも大きかったです。

ただ会員は30人くらいでなかなか増やすのは難しいようです。

野菜を使ってもらっているレストランの協力で食事付きのイベントをしたり、SNSを利用して消費者との交流も大事にしていますが消費者同士のつながりはあまりないようです。

また援農という考え方はないようで、畑仕事を手伝ってくれる人はCSAには参加してなくて、CSAの消費者は畑仕事の手伝いには来ないようです。

BIO CREATORSの消費者の多くは子育て中の家族だそうです。かつて求める会も子育て中のお母さんたちと元気な生産者の会でした。ともに年を重ねその役目を終わろうとしています。つぎの世代に別の形で繋げていければそれでいいような気がします。ただ、有機農業は市民権を得てはいますが、求める会が目指していた有機野菜が当たり前の時代ではないのが残念です。特別なもの、ちょっとおしゃれなものでなくなることを願います。

(松浜 G 東山真紀子)

## 市島圃場見学と作付会議報告 2019・7・20

小浦さん（鶴甲団地G）の車で、小島（西落合）飛田（鶴甲）花岡（都由乃町）西（武庫之荘）の計5人で行って来ました。照るでなし曇るでなしの圃場見学日和？

まずは橋本農園へ。キュウリ、えん菜、里芋、インゲン、モヘヤ、トマト、トウモロコシなどの畝がずらり。



キュウリの3列はいっぺんに大きくならないように日をずらして植えたそうです。トウモロコシやインゲンは天候のせいかわどい虫食いで、インゲンは大きな箱にいっぱい収穫しても出荷できるのは60袋ほど。他は手伝いの若い人が鶏の餌用、自家用と分け、出荷できないトウモロコシは手伝いの人が喜んで何本も食べたそうです。

山の方を見ると、何年か前の豪雨被害のあとに国が建設した砂防ダムがいくつもあります。砂防ダムは流れ落ちる土砂をコンクリートで受け止める仕組み。1基に1億円もかかるそうです。ダムの回りにまっすぐ立つ木々の幹が寒々しく、これらは全部根の張らない針葉樹だそうで、またあのときのような豪雨に襲われたら、しっかり止められるのだろうかと不安になりました。

次の畑は大豆、里芋、さつまいも、ピーマン、モヘヤ、ズッキーニ、ごぼう、人参、トマト、ミニトマトとおなじみの野菜たち。オクラの花も咲いていました。昨日来た人参が良い匂いで甘く、とてもおいしかったと伝えると、今年は肥料を抑えて小さめに作った、大きい人参もいけれどスマートな三角で色もきれいな小ぶりなのもいいねえとにこにこ顔。今年はトマトもハウスなど雨除けをせず、せん定のやりかたを変えるとツル割れもなくよくできたそうです。

次は一色農園。長さ50m、およそ100坪のハウスの中にオクラ、ナス、ピーナツ、里芋、ピーマン、バターナツ、栗がチャ、トマト、ミニトマト、トウモロコシと顔なじみの野菜の面々。栗がチャは今のところイシも目をつけていないようで順調にいけばおいしいバターナツも食べられそう。楽しみです。畝の上は黒マルチ、畝の間には防草シートを敷き手入れのし易そうな畑です。防草シートは畝間の寸法に合わせて敷き、剥がすのも簡単。何回も繰り返し使えるので一色さんはもう何年も使っているそう。畑の回りには電気柵を設置していますが、電気は通していません。イシも通電しているときに一度触れて痛さを覚えているらしい。ウリボウ（イシの子ども）どもは柵の下をくぐって入り走り回るので、お手上げだそうです。道一筋隣は慣行栽培の畑。常時ラウトアップ散布がなされ、草などあまり見えません。農薬の袋が畝の上に何枚も放置され、有機栽培と慣行栽培の違いがくっきりしています。



午後は作付会議。

今や世間一般（特に若い世代）では水菜といえばサダ水菜のこと。ほっそりときれいで扱いやすそうに見えるサダ水菜が主流なんですって。「サダ水菜は茎が固くて食べにくい」と言ったのですが、刻めばいいなどの意見もあり、作付表では昨年よりマイナス1になってはいますが、来年も作ります。「金時人参は色もきれいだし、やはり煮物には欲しい」、「今年は白菜ももっと欲しい」など申し入れました。

二つの農園とも消費量が減ってきているので少しずつ縮小している様子です。また配送量が火曜日は少なく、木曜日があまりにも多いので、収穫作業との兼ね合いが難しい、10口でも火曜に振り替えて欲しいという切実な希望が出ました。あしの会との相談が必要です。

（武庫之荘G 西 威子）

## 8月のカレンダー

8月20日(火) 共同購入申込締切日  
自動引き落とし日

8月21日(水) 部会

### 8月全体会はお休みです



## お盆休みのお知らせ

求める会事務所 8/13(火)~8/16(金)

学生青年センター 8/13(火)~8/15(木)

### “有機食材続ければ体内の農薬大幅減”

農薬や化学肥料を使わない「有機農法」の食材を選ぶと、実際に体内の農薬を大幅に減らせることが、福島のNPO法人の調査で明らかになった。

通常の市販の食材(慣行食材)を食べ続けた集団と比べ、有機食材を5日間取った人は体内の農薬は約半分、1か月間続けた人は同1割未満の濃度だった。安全性をデータで示した貴重な成果と専門家は評価している。

NPO法人「福島県有機農業ネットワーク」が北海道大学大学院獣医学研究科の池中良徳准教授(毒性学)の協力を受けて、尿に含まれるネオニコチノイド系殺虫剤6種類と、それらが体内で分解されて出来る物質1種類の濃度を測定した。

ネオニコチノイド系殺虫剤は水によく溶け、農家が使いやすい薬剤として1990年代から使用量が増えた。近年は国内で約400トンが出荷される一方、食品への残留や環境への影響が問題視されている。池中准教授の分析結果によれば、市販のペットボトルのお茶からもほぼ全数で検出され、濃度は数~数十ppbになるという。

(朝日新聞 2019.7.1 夕刊より抜粋)

## お盆の野菜配送について

8/13、15、16の配送はあしの会の都合で休みになります。配送がないとその間の市有研の野菜が大量に無駄になってしまいますので、

◎各グループには小コンテナ分(大コンテナの人も)を市有研から直送してもらいます。冷蔵で原則午前中に届きます。

◎複数人数の所は各野菜を口数分袋に分けて箱に入れるので、量によっては複数箱になります。お手数ですがグループ内で分けてください。

◎特注野菜は入りません。

◎卵は40個以上のグループのみ40個直送。



◎牛乳もあしの会が配送しているグループには配送はありません。

その他詳しいことは別刷りのお知らせ(配布済み)で確認してください。

## 事業部よりお知らせ

光食品株式会社のジュース類の直送は、会社の都合により中止いたします。ご了承ください。

## お詫びと訂正

求める会ニュースNo.966(7月号)、2面左欄の1行目、「月曜配送が木曜配送になる。」とあるのは、「木曜配送が月曜配送になる。」の間違いです。

同じく3面「市有研との話し合い」の記事で、2行目、求める会の参加者に、代表の近藤さんの名前が抜けていました。

お詫びして訂正します。