

2020年9・10月合併号

〒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](mailto:info.motomerukai@gmail.com)

# 求める会ニューズ No. 979

会員みなさまへ

2020.10.1

## 求める会の終了に向けて



お知らせしていただきましたように、9月9日に臨時総会を開催いたしました。そして、

**【議案】 「食品公害を追放し安全な食べ物を求める会」は2022年3月末日を目途に、すべての活動を終了する。**

が承認されました。総会の内容はニュース今号の2ページにまとめていますのでご覧ください。

求める会が設立されたのは1974年4月。当時の日本は「公害国につぼん」と呼ばれたほど、農薬、化学肥料、排ガス、工場排水などで空気、水、土が汚染され、それが食べ物に移行し、加えて食品添加物の安全性も問題になっていました。

そんななか、特に子育て中の母親たちが安全な食べ物を切実に求め、求める会の設立はその切実な思いに応えることになり、食品公害をなくすために、生産者とともに活動を続けてきました。

それから46年。この長い間には社会状況も大きく変わりました。外に出て働く女性が増えたこと、その働く女性にあわせて、共同購入を基本とする求める会とは違った、安全な食べ物を個配で届ける流通産業がたくさん生まれたこと、日本全体がかなりの速さで少子高齢化が進んできたことなどです。

求める会も様々な工夫をしながら、この変化に対応してきましたが、結局、高齢化と会員減少に歯止めがかからず、本当に残念なことですが、活動を終了することになりました。会員の方々にはいろいろと苦労も多かったと思いますが、本当に長い間ご理解、ご協力をいただき、よく会を支えて下さいましたこと、改めて心よりお礼申し上げます。

さて、今後のことを少し説明させていただきます。

- ・2022年3月（あと1年半）までは活動しています。電話、FAX、メールなどはいままで通り変わりません。
- ・現在、共同購入している品物のうち、個人的に生産者から直送されているものはそのまま直送してもらえます。
- ・共同購入から個人購入へ切り替えていくことになりますが、生産者との話し合いが整ったものから切り替えになります。切り替わった時点から、注文、支払いは各自でしていただくことになります（あしの会で購入した場合は、郵便自動引き落としです）。
- ・求める会としましては、長い間お世話になった生産者が、急激な不利益にならないよう配慮したいと思っています。この点は、会員みなさまのご協力をお願いすることになるかと思っています。

現時点では、以上のとおりです。具体的な品物の動きやお願いなど、今後順次ニュースなどでお知らせしていきますので、ご覧ください。ご質問などありましたら、事務所までご連絡ください。

## 臨時總會報告

《日時》 2020年9月9日（水）10：30～12：30

《總會次第》

1. 開会のことば 司会：吉川真喜子（青谷G）  
会員 201 名中、出席＝45 名、委任状提出＝115 名、計 160 名で過半数により総会は成立
2. 副代表あいさつ 岩本美樹子（松浜G）
3. 議長選出 推薦により、正井輝子さん（鈴蘭台G）に決定
4. 議事

### 【議案】

「食品公害を追放し安全な食べ物を求める会」は 2022 年 3 月末日を目途に、すべての活動を終了する。

### 【経緯説明】 副代表・飛田みえ子（鶴甲団地G）

「求める会」の高齢化、会員減少に対して、ここ数年対策を講じてきたが、歯止めがかからず、会の終了を考えざるを得なくなった。活動の終了をどのような方法でするかについて、3つの案が提示され、7月の全体会で多数の賛成で、第3案「すべての活動を終了する。会の名称も所持金も残さない」が採択され、今日の臨時総会で承認していただくことになった。（経緯の詳細については、過日配布の「臨時総会資料」を参照）

### 【主な意見】

- ・ 引き継いでくれる若い世代はいないのか。会計的にはどれだけ続けられるのか。求める会によっていろいろ学ぶことができた。その場がなくなってしまう。
- ・ 長い間、安心して食べ物をいただくことができた。2案（共同購入活動は終了し、運動部分は継続する）にして、お金を使ったらいいのでは。終わるのは残念。
- ・ 味噌づくり、料理法の情報提供など、活動を続けられたらいいなあと思う。提携運動について、若い人々の動きはある。
- ・ 会を1回、閉じるのはいいことだ。そのうえで自由に動ける人が動けばよい。
- ・ 求める会が会として維持できるかどうか、グループが維持できるかどうかの問題。求める会の理念、経験と知恵を生かして、今後どうやって安全な食べ物を手に入れるかは、それぞれの宿題ではないか。
- ・ （飛田副代表）会員の平均年齢は73歳前後。若い人には若い人のやり方がある。私自身、第2案と第3案との間で揺れ動いてきたが、これから続けるにしても、閉じるにしても力が必要で、いっぱい、いっぱい頑張るのは無理だと思う。
- ・ （実務部・東山真紀子）会計はひっ迫している。センターの引っ越しで事業部の収入が無くなれば、年間200万の赤字になる。積立金の700万も2、3年で底をつく。
- ・ （生産者担当・小浦節子）生産者とながら、食材を手に入れる情報を引き続き紹介して行きたいと思っている。

**議案は、反対1、留保1、賛成多数で承認された。** —議長退席—

5. 副代表あいさつ 岩本副代表「議論の中で求める会への愛が伝わってきてうれしかった。今後、生産者、会員に納得してもらえる形を模索していきたい。」
6. 事務報告及び連絡事項
  - ◆「みんなの低温殺菌牛乳協会」の会費納入にご協力ください。
  - ◆「ゆうきすと」最終号を作成するにあたって、編集委員を募りたい。
7. 閉会のことば 司会・吉川真喜子

## 市有研との話し合い報告 9月19日(土) 13:30～ 市島町ライフピア

出席＝一色さん、橋本慶子さん(市有研)

岡部、岩本、福本、東山、猪飼、花岡、小浦、飛田、西(求める会)

今日の会議は2022年の3月で求める会を終わるのを正式に伝え、今後、野菜をどのように配送してもらうことになるのかを話し合うのが目的です。

### 【野菜の苦情や畑の状況など】

- ・ナスが黒くなって皮も固かった。 ・ナスが来なかった。一色さんの畑は台風10号の強風で枝が折れたりして、ナスがみな、やられたそうです。
- ・オクラも先の方が黒くなって腐りかけていた。
- ・ゴーヤは皮が黄色く、黒くなって潰れていた。 配送途中にぶつかるとか、車内温度が高すぎて鮮度が保てなかったんだろかななど言いつつも推測でしかない。慶子さんは皮が黄色く種がオレンジ色になったのは甘くてサラダにしたらおいしいと言ったが、そのように一言書いてくれたら良かったのにとというのが消費者の気持ち。
- ・橋本さんの畑は、カボチャは台風の影響で畑に水が増え過ぎてだめになり、サツマイモはイノシシが荒らし全滅した。



- ・トマトはカメムシがついて皮が白くなるなどだめなものが多かった。皮が白くなると味が無い。
- ・ズッキーニは人工授粉をするが今年は雨が多く(雨だと花が閉じてしまう) うまうまいかなかった。
- ・一色さんのサツマイモ、バターナッツは期待できそう。
- ・エンサイは収穫してすぐに防曇の袋に入れてもすぐ枯れるし、しおれる。あまり人気はありませんね。

### 【今後の方針】

一色さんは個配で対応して下さるようになっていますが、橋本さんは、個配は理念から外れる、箱入れの作業が大変だなどの理由で個配に積極的ではありません。有機農業運動としてあくまでも生産者と消費者が提携することに意義があり第一の基本姿勢だとの考えです。また段ボール箱が消費者側に行きっぱなしより、あしの会に配送を頼んでコンテナで行き来する方がエコであるとも考えておられます。ただし、あしの会に中央区以西も配送してもらえるのかとの懸念もありますし、今後の配送方法は橋本さんとあしの会とで話し合ってもらっての結果次第だと言えます。

現在、グループ90は6人(5カ所)にあしの会が600円で配送しているそうです。

個配になれば一色さんは一色農園だけの生産品で、定額制(大体8品目、3000円 夏場はクールにすると別途かかる)にしたいようです。箱は80サイズ(ミカン箱くらい)です。卵はありません。支払いは郵便局か農協になります。

橋本農園は周囲で有機農業に励んでいる仲間たちの野菜もたくさんあるとき適宜入れたいようです。その時は100円均一というのも簡単だし、ありだなあと言っておられました。

野菜は作付けを計画的にする必要から、2022年の4月から個配を希望するならば前年の7、8月頃には人数をはっきりしなければなりません。

まだまだ具体的に詰めなければならぬところはたくさんありますので、もう少し話し合いを重ねていくことになるでしょう。

(武庫之荘G・西 威子)

## 10月のカレンダー



10月14日(水) 部会  
10月21日(水) 全体会  
10月20日(火) 自動引き落とし日

## 10月全体会議題

- ① 会のこれからの進め方
- ② 「ゆうきすと最終号」について

## 「ゆうきすと」編集委員募集 !!

求める会では、機関紙「ゆうきすと」の最終号を発行します。そのお手伝いをして下さる編集委員(5人ほど)を募集します。月1~2回の集まりで、交通費はお支払いします。〆切りは10月20日、電話・メールなどで事務所までご連絡ください。

## 食料環境セミナー

10月28日(水) 10:30~12:00

「生きる力を育む眠育のススメ」

NPO 法人 里豊夢わかさ理事長

前田 勉 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

## 「みんパス」よりお願い

みんなの低温殺菌牛乳協会(みんパス)では新年度の入会(正会員、サポーター)をお願いしています。今号にビラを同封させて頂きました。ご覧の上、ぜひともご協力をお願いいたします。

(鶴甲団地G、みんパス理事、飛田みえ子)

## 訃報

千守グループで長くステーションを引き受けて下さっていた、鍵野洋子さんがお亡くなりになりました。鍵野さんは一級建築士で求める会機関紙の「ゆうきすと」第7号(1987年)に「老いとすまい」の文章を寄せてくださっています。お世話になりありがとうございました。心よりご冥福をお祈りいたします。

## “大学芋 揚げずにフライパンで”

### 〈材料〉

- ・ サツマイモ 300g
- ・ グラニュー糖 大さじ3強
- ・ サラダ油 大さじ3
- ・ 塩少々
- ・ 黒ごま大さじ半分

### 〈作り方〉

1. サツマイモは皮をつけたまま乱切にし、水にさらす
2. フライパンに芋と、ごま以外の材料を入れて混ぜる
3. 中火で約7分加熱する。途中で上下をかえす
4. 蓋を取って水分を飛ばしながら芋に焼き色をつけ、とろりとした周りのアメをからめる
5. ごまをふり、油を切ってオーブンペーパーに取り出し、くっつかないように広げる



(2020年9月12日 朝日新聞土曜版 脇 雅世さんのレシピ)