

求める会ニュー入 No. 980

10月全体会報告

10月21日(水) 10:00~12:30

【検討事項】

1. 臨時総会について
45名出席の内43名が、2022年3月末で求める会終了に同意、承認された。会を残して欲しいとの意見もあり心を残しての終了となる。
2. 会の今後について
 - ・あしの会との話し合い(9/29) 奥谷さんと求める会9名で話し合った。(2面に報告) 下記に全体会で出た意見。
西地域の配送がどうなるか心配だったが配送は可能とのこと/豚肉・牛肉の注文の話し合いがまだ出来ていない(あしの会には生産者がおられる)。あしの会経由の物品について考えたい(豚・牛・りんご・みかん・米 etc.) /求める会も協力して欲しいと言われたがどこまでできるか。なるべくあしの会に負担がかからないように。品物だけでなく精神も引きついでもらうあしの会の品物を買って応援して欲しい。/こちらのやって欲しいことを提案して突き合わせしないとあしの会が困ることもある。/市有研の橋本さんはコンテナで出せることは歓迎。一色さんは一人で個配をされるが、その場合グループで取るのもOK。卵は入らない。/あしの会はコストのことだけを考えておられるのではない。求める会からまずして欲しいことをあしの会に出す。会員の意志を確認する。/あしの会の考え方は私たちにとても近いので、元気で長く続けて欲しいので、なるべくあしの会を応援する姿勢を出したい。/話が先に進み

過ぎているのでは? まず会の閉め方を考えた方が良いのではないか。/野菜は作付けがあるのでどれくらい需要があるか早く教えてあげた方が良い。/あしの会は中央区までが配送区域。端境期は注文できない(隔週になるので)西の方は頑張らないと来てもらえないのでは? /あしの会は求める会にずーっと協力して欲しいということではなく「求める会終了後あしの会の物品を購入するなどの協力をお願いしたいと会員に伝えて欲しい」と受け取った。(注★) /あしの会に登録している人は40人位いる。理念のあるあしの会と共にやりたいと会員にきちんと伝えるのは私達の仕事。出来たらあしの会経由で、と生産者をお願いする。/もう少し奥谷さんと話し合いすべきでは。/隔週配送の時でもFAXで申し込んでもらったら配送のある週に届けますと言われた。

- ・あしの会を会として応援することに賛成かどうか決を採るという意見が出たが、求める会が終了したら本来自由なのだから決を採るのはおかしいということで柔軟に考える期間を置くことになった。

3. 「ゆうきすと」編集部員募集 現在大野さん(潮見G)と山下さん(御影山手G)

【報告事項】

◎生産者担当 野菜: 夏野菜はピーマン、万願寺などを残し終了。これから大根菜、人参菜、菊菜、青梗菜、サマ任、里芋、ラディッシュ、葱、インゲンなどが出る。 卵: 出荷量は通常より少な目(橋本さん) 米: 高木さん、池野さんの新米が出る。一色さんお米を作られる年で、10月玄米は一色さんのお米。 果

物：温州みかんの申込書配布（10/31 締切） グラースミス 11 月全体会に送ってもらう予定。

◎会員担当 会員数 197 名

◎事業部担当 全体会後の即売：渡辺水産の干物、藤本水産の煮干し・ちりめん・殻付きエビ・豆腐、いつもの調味

料・海藻類・石けん

◎広報・庶務担当 印刷 10 月 28 日（水）

◎会計担当 10/16（金）会計監査 学生センターにて

（注★ 後日飛田さんが、あしの会の奥谷さんに問い合わせたこの通りであることを確認されました。）

<会の今後についてのお知らせ>

あしの会との話し合い

9 月 29 日（火）午後、あしの会代表の奥谷さんと部員（当日出席出来た 9 名）とで話し合いました（於：西宮プレラ会議室）。

求める会とあしの会は 2017 年 4 月から、求める会は協栄運輸に代わって配送を依頼し、あしの会は求める会会員の中で希望する人にあしの会の扱い品を買ってもらう、という協力関係にあります。

このたび、求める会が終了するにあたって、あしの会と話し合いたかった点がいくつかありました（例えば、求める会が終了したあと配送エリアに変更はないか、配送依頼をいつまでにするかなど）。

しかし、この日奥谷さんから、「物品については、求める会の現在の購入方法をできるだけ変えない形であしの会が引き受けてもいい」という申し入れがありました。

その意味は、あしの会のカタログの中に求める会の扱い品を入れてもらうということです。私たちはあしの会に注文することになり、支払いはまとめてあしの会から郵便局の自動引き落としをしてもらいます。



この形態で考えておく点がいくつかあります。今のところ考えられるのは 4 つです。

- ①求める会はなくなりますので、各自はあしの会に登録することになります（自動引き落としのため）。生産者と消費者の提携を大切にしておられるあしの会への協力をお願いしたいと思っておりますが、基本的に登録は自由です。なお、あしの会には会費はありません。
- ②あしの会の扱い品は多岐にわたっていますので、求める会の扱い品をどのような形で、どのくらいまで入れてもらえるのかを相談することになります。
- ③価格については、すべてがボランティア活動である求める会より、何人かの職員に給料を支払っているあしの会の方が高くなることはご理解ください（他の流通の会との比較では高くはないと思います）。
- ④生産者の意向も訊かなければなりません。

今後はあしの会の考えも聴きながら、さらに具体的に話し合うこととなりますが、求める会でも全体会で話し合い、ニュースでお知らせしていきますので、ご意見やご質問がありましたら、事務所までご連絡ください。

食料環境セミナー報告
「新型コロナウイルスの影響を
正確につかもう!」

フリーライター守田敏也さん

2020年9月23日(水)

10:30~12:00

日本に緊急事態宣言が出て早6か月、今や世界で3700万人以上の感染者が出て死者も100万人を超えたということです。

日本では石鹸での手洗い、アルコール消毒、マスクの着用、ソーシャルディスタンス、三密をさけるという基本ルールを皆が守っているため死者も2000万人未満です。しかし私達70代、80代は感染すると重症化し生存率も低いと言われています。やっかいなのはこのウイルスが無症状でも人に感染させることです。

軽症や無症状ですむ若年層では重篤化することはまれです。新型コロナの恐ろしさは、感染しても症状が出ない可能性が高いからこそ感染が拡大する可能性がある。しかも致死性が低いからこそウイルスは長く生き延び蔓延していく。つかまえにくく、防ぎにくく封じ込めないからこそ人々に絶大な不安を与えやすい。「もしも」という怖さが拡大し恐怖が膨らんでいく。

このような状況の時はデマが出やすく、データも示さず感情的な断言を繰り返す人が現れたり攻撃する人が出たりしますが、情報をうのみにせず、落ち着いて冷静に穏やかに判断することが大切です。

守田さんの調べでは10人の感染者がいても、その内の8人は人に移さないウイルスで、残りの1人がスーパースプレッダーと言われる程の強いウイルスを持っていて30人、50人と移してしまうそうです。またこのウイルスは肺の奥にたまっていて、余程大声でしゃべったり、歌ったり、笑ったりするか、スポーツやトレーニングで大きく吐き出さないと出てこないウイルスだそうです。

韓国など他の国でどんどん検査をしていた

PCRはどのように日本で進まなかったのだろうと書いていたが、この検査は精度が低く陽性の人をキャッチしきれず、一方で多数の陽性に誤解してしまう限界を持っていて、偽陰性、擬陽性がたくさん出てしまい、その分、重症者に振り向ける医療資源を無駄に奪う可能性があるという判断し、もし肺炎が疑われた時にしぼってCTスキャンでの判断を併用したそうです。これはクルーズ船での100人余りを治療した自衛隊中央病院が実行したやり方です。このように症状を絞り込んで検査を行っているため日本ではPCR検査の精度の低さから生じる混乱を上手に抑え込み院内感染もかわして医療資源の損失を避け医療パンクを防いでいるそうです。日本はPCR検査器は数少ないがMRIやCTは他国と比べてダントツに多いそうです。

中国はもとよりフランス、イギリス、アメリカでも都市封鎖がありましたが、民主主義国が簡単に自由と民主主義を手放され警察的監視がされていたことに対し私たちは立ち上がってみる必要がある。日本が都市封鎖などせず自由と民主主義を抑制せず穏やかにかつ民主的に事態を超えようとする努力がなされた事はとても評価すべき事です。

「コロナそこまでのものか!」と専門家会議のメンバーの岡部信彦さんの言葉に共感を覚えられたそうです。

最後にこんな時には互いにいつもより優しくなり、意見の違いに対しても寛容になりたいものです。僕自身、自らを戒めなくてはと結ばれました。(ジェームス山G 高橋 京子)

次回食料環境セミナー
「生きる力を育む眠育のススメ」

NPO 法人里富夢わかさ理事長

前田 勉さん

2020年 10月28日(水)

10:30~12:00

11月のカレンダー



11月11日(水) 部会
11月18日(水) 全体会
11月20日(金) 自動引き落とし日

全体会後の事業部の即売

事業部でいつも扱っている調味料、海藻類、石鹼のほか、渡辺水産の干物、藤本水産の煮干し・チリメン、宮島庵の豆腐、揚げ、がんもどきなどを販売します。先月は黒豆枝豆もありました。どうぞ、お出かけください。

11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」編集について

食料環境セミナー

11月25日(水) 10:30~12:00
「あなたの知らない ゴミの世界
～徳島県上勝町の挑戦～」
上勝町ゼロ・ウェイスト 推進員
藤井 園苗 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

2020年「“おいしいね！”が育てる元気Ⅳ」味噌開き



2020年10月5日(月) 10:00~11:30、神戸学生青年センター(サロン室)

参加者：味噌開き9名、求める会=飛田、明松、岡、茂松、山崎、岡部

4回目の味噌開きです。コロナ禍下にもかかわらず、9名が参加。2月に仕込んだ大豆(3単位)から、きれいな色、おいしい匂いの味噌(14kg弱)ができました。甕を開け1kgずつお持ち帰り用の袋に分ける作業も40分程で終わり。いつもは、ここから本番の?昼食と話し合いなのにコロナで中止。ですが、おひとりずつコメントを頂き、ゆっくりお話ことができました。皆さんが食を大事に考えているのがよく分かって、うれしかったです。「遺伝子組換えいらない」のお話もできました。

岡さんの手作りパン、明松さんの紫蘇漬け、飛田さんからスタヂ、猪飼さんのスタヂの使い方のパンフレット、事業部からシャンプー・リンスの携帯用サンプルをお土産に持って帰ってもらいました。

【参加者のコメントの一部を紹介します】◇お味噌のおいしさが分かるようになりました。味噌づくりをとおして食べ物に関心を持つようになり、安全、安心が健康維持の基本だと思いました。◇味噌づくりの時にいただいたお料理に感動して、私も安心して安全な食や料理を勉強して伝えていく活動に参加させていただきたいと思いました。◇今回初めての参加です。食材を余すところなく料理をされていることに感銘を受けました。

◇味噌づくりはもちろん、料理法や、同年代からは聞くことができない新鮮なお話、本当に貴重な場をくださいまして、ありがとうございました。◇皆様のお話を聞くことが何より楽しかった。来年からは自分で味噌づくりにチャレンジしようかと思えます。◇お味噌以外にも食についていろいろお話を伺うことができ、勉強になりました。またこのような機会が持てればうれしいです。◇お味噌の甕をあけた瞬間の香りにいつも感動します。時間がうま味、おいしさを作ることを教えていただきました。食べ物のことを教えていただけるこの会はとても貴重な時間でした。

(センターG 岡部 真理子)