

2022年1月号

〒657-0051 神戸市灘区八幡町 4-9-22 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 : 078-862-1866

■URL : <http://www.motomerukai.com>

■Email : info.motomerukai@gmail.com

求める会ニュー入 No. 994

新年のごあいさつ



みなさま、新年おめでとうございます。

それぞれのお正月を迎えられたことと思います。年の始めを一つの区切りとして家庭ごとの帆をあげ、また「この世の海」に漕ぎ出したいと思います。

求める会は、2020年9月の臨時総会で「2022年3月末日を目途にすべての活動を終了する」と決めましたので、その後の一年半ほどを終了に向けていろいろと準備してきましたが、いよいよあと3カ月となりました。

* * *

終了を前にして考えることは、求める会が発足して今年の3月でまる48年になりますが、どうしてこんなに長くみんなで頑張ることができたのだろうということです。

当初よく教えられたことは、「『共同購入』と『学習』は『車の両輪』」でした。安全なものを手に入れるために、その安全なものがどのように生産（または製造）されているのか、またそれが守られるために消費者にできることはなにか、安全でない食べ物が作られる社会背景はなにかなど、ほんとはよく学習しましたね。知識が身につくことで、自分たちのやっけていることが見えて、頑張れたのではと思います。また、食べることがセットになった運動だったので、地に足が付いたものになり、長く続けることができたと思います。そして求める会は、決め事はいつも合議制であったこともよかったのではと思っています。時間はかかりましたが、多くの意見が出され、一人ひとりが考えることで「参加感」を持つこともできたように思います。

残念なこともあります。それは、次の世代に引き継いでいこう、という視点が弱かったのではないかとことです。会の年齢がまだ若いうちに、この視点をしっかり持って組織化しておけばよかったなあ、と思っています。私たちが終了しても、生産者の方々は終了することは出来ないのですから。幸い、私たちは「あしの会」に引き継いでいただけるような形になったのは、ありがたかったと思います。なんとか生産者と私たちが繋がる道筋はつけられたのではないのでしょうか。

* * *

「あしの会」は、代表の奥谷勉さん亡き後、いま必死の立て直しを図られています。求める会との話し合いも再開され、今後も勉さんの遺志を引き継いで、流通業としてだけでなく、産消提携の理念や環境問題へも目を向けておられることもわかりました。これは求める会の理念とも共通していますので、求める会終了後は、是非、「あしの会」への応援をお願いしたいと思います。

求める会もあと少し、寂しい思いもありますが、私たちはこの長い活動で知らず知らず身につけたものがあります。それは「社会を見る目」で、一人ずつが獲得した宝物です。これから更に厳しくなる地球環境の中の一つでも、この「社会を見る目」を生かして役に立つことができれば、うれしいですね。

あと少しですが、よい終了の日が迎えられるよう、一緒に頑張りましょう。

なお、いよいよ終了するにあたって、このあとご自分の野菜はどこからどうして来るのか？ 卵は？ 牛乳は？ お肉類、りんご、みかんは？ 注文の方法は？ 支払いは？ など分かりにくいことがありましたら、1月中に事務所までお尋ねください。 (副代表 飛田みえ子)

12月全体会報告

12月8日(水) 10:30~12:00

【検討事項】

1. 会の今後について

・特別会計の残金は、学生センターと「あしの会」に寄付するという案が出ているが、留学生を支援する「六甲奨学基金」にも寄付をするのはどうか。→それはセンターに寄付すればセンターの方で考えるのではないか。

・会費を免除することで会員にも還元するという案は、特別会計よりも一般会計からの方が適当ではないか(それが道理ですと声あり)。1月から3月までの会費の額はざっと30万円ぐらいだが、一般会計の残高は40万ほどなので、こうする方が後々の処理がやり易くなると思う(岩本)。

・特別会計より融資をしていた豊岡の橋本拓己さんは全額返済される意向です。

・リンゴの小松さんのお墓参りの件は、オミクロンの問題も出て来たこともあり、とりやめにする。

・最後の総会は4月か5月に開く予定。総会は事務的なものだけにし、生産者は招待しないで、記念品などを贈るのはどうか。一人1~2万円(生産者は約25名)で25~50万円を予算化するのはいかがでしょうか。

2. 「あしの会」との話し合い

11月20日と26日に「あしの会」の事務所で話し合いをした。現代表の奥谷直子さんは、亡くなった代表の奥谷勉さんと同じように今までの理念を大切に、今後も前を向いて頑張りたいと思っておられることが分かった。

ただ、配送の人手不足もあり、牛乳だけのグループについては今後どうするか悩んでいるようだった。また、他団体との意見の食い違いが生じていることも耳に入

っているが、求める会としてはできるだけ応援をしたいと思っている(飛田)。

そのほか、以下のような意見が出ました。

・今後も「あしの会」と意見交換できる場(全体会のような)はあるか

・「あしの会」とは理念も近いし今後も応援したい

・会員になってもあまり違和感はないし、「あしの会」と提携できて良かったと思っている

・お金のことはもう少し様子を見てから考えるのはどうか。

3. 『ゆうきすと』配布のお礼について

『ゆうきすと』の配布は重くてかさばり、通常の配送以外の仕事なので、会から、配送のお二人に一人1万円ずつお礼をさせていただいた。実務部の東山さんのご主人にも何度も車を出していただきお世話になっている。同じようにお礼をさせていただいた。

・『ゆうきすと』の残部は、京都、枚方などの活動他団体にも寄贈する。

【報告事項】

◆ 冬野菜は順調にどんどん出来ている。大根、葉物、カボチャなどなど。

◆ 卵の産卵率が落ちている。

◆ 味噌用大豆は昨年と同量程度は準備できる。

◆ りんごは春先の霜や夏の長雨の影響で玉が大きくなり、今年度の配送は年内で終了になります。ジュースは例年ぐらいの量はあるそうです。

◆ 現在の会員数 180名

◆ お知らせ 1月の全体会は19日(水) 10:30~12:00

◆ 赤松町Gの山崎さんから、求める会終了後のお楽しみ会として、お料理の会をしませんか、という提案がありました。

食料環境セミナー報告

2021年11月24日(水)10:30~12:00

「アグロエコロジーと私たち

: 食べる側の視点から」

近畿大学名誉教授・西日本アグロエコロジー協会共同代表 池上 甲一さん

今、私たちはどのように食べているだろう。家計調査からみると、主食は米が減りパンが増えている。穀物、魚介類が減り、調理食品、カップ麺、肉類の消費が増えている。忙しいなか、手間をかけない、手抜きがよいこととされ、食の工業化がそれを後押ししている。グルナビ、テレビ番組、インスタなどの情報で食べ物を選ぶ。栄養は満点とチューブ、ドリンク、タブレットですませたり、食べるのが「面倒くさい」と考えたり、命を食べることに罪悪感をもって食べない人もあるという。

11月15日は「いいイチゴの日」だそう。夏野菜は1年中食べるし、旬は失われかけている。作りやすさより経済優先で、多量のエネルギーが使われている。食の工業化はますます進み、食物工場、遺伝子組み換え、遺伝子編集、筋肉増強…と、とどまらない。今にボタンひとつで食べたいものが出てくる時代になるかもしれない。

さて、食べ物はどんなふうにして来るか、畜産物を例に考える。牛肉、豚肉は、子牛、子豚をつくる繁殖農家⇒育てる肥育農家⇒家畜商、JA⇒家畜市場⇒食肉センター(屠畜)⇒食肉加工業者、卸売市場⇒肉屋、量販店⇒家庭とわたってくる。鶏肉、卵も分業された過程を通して家庭に届く。どれもいろいろな厳しい工程のある屠畜処理をへて私たちのところに届く。

今では種鶏、ひな、種豚、精液は輸入されるそう。昔は購買力をもった卸、小売りが力をもっていたが、今では資金力のあるバイオメジャー(農業機械、農

薬、肥料、種子をあつかう)が支配している。

日本の畜産は多額の補助金をうけて大規模化してきた。ところが経営は苦しい。濃厚飼料だけでなく粗飼料も輸入頼り。大量の糞尿は環境問題になっている。家畜は密飼いで世界でも最悪の飼育環境におかれている。生き物として扱われず、工業製品と同じだ。病気になりやすく、ワクチンを定期的に接種、抗生物質が日常的に投与される。

ではどうするか。肉は食べない? 大豆肉? いま食品メーカーは培養肉の生産をめざしている。これは遺伝子編集技術と同じで農業が生命生産でなくなる。

私たちは食材の工業化で便利さ、時間、安さ、均質性などを手にいれてきた。その一方、捨ててきたものがある。健康、廃棄物、コミュニケーション、社会性、文化性。それらをもう一度考え、取り戻すことがアグロエコロジー的な食べ方につながる。

大規模畜産では生き残れないと、里山や耕作放棄地を利用して持続可能な畜産(少頭飼い、低投入、省エネ、省力、地域資源利用、放牧、負債を作らない)があちこちで取り組まれている。その現場に行き、どのように飼われているかを見て、その食べ物をいただき、買い支える。健康な家畜は健康な肉、牛乳、卵をうむ。地域で得意なものを持ち寄って、ともに食べ、コミュニティーをむすびなおしたい。

消費者は、なぜ、なにを重視して、その食材、食品を買うのか、自律的な判断をしたい。(西山町G 岡 和美)

次回の食料環境セミナー

2022年1月15日(土)13:30~15:00

「アグロエコロジーによる農業のすすめ

—地球温暖化対策をふまえて—

市島有機農業研究会・アグロエコロジー協会共同代表 橋本 慎司 さん

1月のカレンダー



1月12日(水) 部会
1月15日(土) 食料環境セミナー
1月19日(水) 全体会
1月20日(木) 自動引き落とし日

「ゆうきすと」の在庫あります

この在庫は最近出版の第12号(最終号)ではありません。第11号(40周年記念号2014年刊170ページ)です。今回の最終号と合わせて、求める会の活動が最初から最後まで続いているとわかります。ご希望の方は事務所までFAX(078-862-1866)かメール(右記)で。なお、この2冊は、国会図書館・県立図書館・市立中央図書館にも寄贈しています。

ニュース993(12月)号4面のカレンダーに間違いがありました。12/1(水)部会、12/8(水)全体会でした。お詫びして訂正いたします。

1月全体会議題

会の今後とあしの会との話し合いについて

小松さんからの連絡で、リンゴ不作のため配送が年内と贈答用のみとなります。なお、小玉のリンゴでよければ1月以降に配送できます。一段25~23個で価格は10kg 3600円、5kg 2300円です。ご希望の方は事務所までお申し込みください。

TEL/FAX 078-862-1866



Email: info.motomerukai@gmail.com

ゆづるは百姓連のみかんの追加注文も受けますので、同様にお申し込みください。

タンの価格が変更になります。全国的にタンの需要が増えて価格が上がっています。

ご了承

ください。 タンスライス 300g

1390円⇒2420円 デス



あしの会との話し合いで決まったこと

11月20日、27日あしの会と話し合いを持ちました。代表が亡くなられた後で大変な中、取扱い方法、取扱い価格、配送ルートなどについて話し合いました。以前からの話し合いで約束していただいていた20%の手数料+消費税で価格の設定をすることになりました。以下、決まったことをお伝えします。

○醤油、油、お茶はカタログに載せ、あしの会価格で取り扱う。

- ・醤油は大徳醤油の濃口、薄口、有機、純つゆ、ゆずポン酢
- ・油は菜種油、紅花油、ごま油
- ・お茶は現在あしの会が取り扱っている物



○蜂蜜は季節ものとして6月と12月に注文を取って頂きます。価格はあしの会価格。

○豚肉・牛肉は今まで通りの注文方法で、価格は生産者価格に手数料20%+消費税。

3年間くらい(検討の余地あり)はこのままで、後はカタログにも載せたい希望。

○りんご・みかんは今まで通りのワンシーズン一括注文で、価格は生産者価格に手数料20%+消費税+配送費。今後他の生産者価格とのバランスを考えていきたい希望。

○お米は年間一括注文で、価格は今年の価格。

○野菜は定額制希望(今後は橋本さんとの話し合いによる)。配送料は880円をお願いしたいとの事。(一色さんの配送料は830円+消費税(クールの時)。普段は箱の大小で630円+消費税、または750円+消費税です。)

共同購入ではなく、小売業として経営されているので利益の載せ方に違いがありましたが、求める会の意見を随分聞いていただき上記の内容で落ち着きました。価格が全般的に多少高くなりますがご了承願います。長い間、共同購入で頂いていた価格に感謝です。

(副代表 岩本美樹子)