

求める会ニュー入 No. 995

1月全体会報告

1月19日(水) 10:30~12:30

検討事項

1. 会の今後について
 - ・メーリングリストの扱いについて
稲田さんに問い合わせている。管理者は必要だが、費用はかからないとのこと。MLから外して欲しい人は申し出てください。
2. 残金の処理について
 - ・「ゆうきすと」に関する費用の支払い
 - ・会を閉めた後の残務整理期間(4、5、6月)の事務所、メーリングボックスの賃貸料
 - ・生産者にお渡しする分
 - ・あしの会への移行後、求める会会員の質問・相談などの受け皿的な仕事(1年間)の手当(※岩本さん、東山さん)
 - ・お別れ会(可能な場合)の費用などを差し引くと、一般会計、特別会計を合わせて380万くらい残る見込み。
※求める会の牛肉・豚肉、りんご・みかんに関して、あしの会からお手伝いをお願いしたいという希望が出ているので、岩本さんと東山さんをお願いして引き受けていただいた(期間は話し合う)。
 - ・残金の寄付の分配に関しては、いろいろな意見を出し合い、時間をかけて話し合った結果、これから配送のお世話になり、生産者とのつながりを大切にしているあしの会に一定額、あとは学生センターに寄付することに賛成多数で決まった。最終的には総会の承認を得て決定する。
 - ・生産者へのお礼をどうするか
鳩居堂の封筒にお金を入れて、例えばとらやの羊羹などを一緒に送れる。送料は箱のサイズ(縦・横・厚さ)の合計が90cmまでで、430円とのこと。お菓子の候補

としては、神戸らしいものを生産者担当の小浦さんに探してもらうことになった。

- ・お別れ会(最後のパーティー)をコロナの心配がなくなったら開きたい。
- ・求める会の最後の総会は、日程、会場の都合などを考え4月27日(水)に決まりました。事務的な総会なので、何もなければ短時間で終了の予定。
- 3. 会の終了後の集まりについて
求める会終了後、全く集まりが無くなるのは寂しいので、料理、手芸、読書など2か月に1回くらいの、新しい集まりを持ったらどうかとの案が出ている。赤松町Gの山崎さんから募集のチラシを入れてよいか相談があり、賛成多数でニュースと一緒に配布することになった。参加したい人は事務所に申し込んでください。

報告事項

【生産者担当】

*野菜

12月のコンテナ数222, 宅配10件。

- ・畑の様子:新年から降り積もる雪で野菜は雪の中です。一時40cm積まりました。作物は順調ですが、葉物は折れて出荷できないものもあります。
- ・一色さんの野菜:続ける人20人、辞める人2人、返事がない人5人くらい。続けたい人で返事がまだの人は早く返信してください。

*卵

橋本さんの鶏がイタチにやられて産卵が減っています。

*米 田は雪の中です。

- ・味噌用大豆138kgは全て高木さんの大豆です。

*牛肉・豚肉

3月からの注文変更用紙を配布してい

ます。最低 5 パックですが、牛肉でヘレが入る場合はなるべく 6 パックにしてください。(ヘレは一頭で 15 パックくらいしか取れないので)

***果物** リンゴの今年度の配送は終了。
晩柑の注文を取ります。2 月着の分までは求める会の引き落としになります。

【会員担当】 会員数 180 名

【事業部担当】 全体会終了後、宮嶋食品の豆腐類、渡辺水産の干物、まるめろの昆布類を販売。

【広報・庶務担当】 1 月 26 日 (水) ニュース 2 月号印刷。3 月号印刷後に最終の合本 40 冊を発注し総会で配る。無料。

【学習研究担当】

「おいしいね！」の味噌づくりに参加され、味噌のお味と、会員手作りのお昼ご飯に感動して入会された津田さんが、全体会に出席。2/17 にお友達を誘って自宅マンションで味噌づくりをされるので、そのお手伝いをお願いしたいとのことで、3~4 人ほどで協力することになりました。

【会計担当】

豊岡の橋本さんの返済は完了しました。

お知らせ 2 月全体会

2 月 16 日 (水) 10:30~12:00 全体会
予定 (緊急事態宣言発令時は休会)

食料環境セミナー

1 月 15 日 (土) 午後 1:30~3:00
「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
西日本アグロエコロジー協会
共同代表・橋本 慎司 さん

橋本慎司さんは長年、市島有機農業研究会のメンバーとして、私たち「食品公害を追放し安全な食べ物を求める会」に野菜と卵を届けてくださっています。3 月で「求める会」の活動が終了した後は、「あしの会」とおして野菜と卵をいただくことになっています。

昨年、兵庫有機農業研究会が「西日本アグロエコロジー協会」と名称を変更してからは、共同代表として、アグロエコロジーの普及に尽力しておられます。

なぜ、いまアグロエコロジーか、ご自分の経験を踏まえて話をされました。

大学卒業後コープに就職して、発注と展示を担当しましたが、毎日、山ほどの野菜を捨て、農薬を使用した野菜を洗うパートの女性たちが手荒れに悩まされる様子を見てきました。「求める会」と出会って、市島で有機農業を始め、生産者と消費者が顔の

見える関係で、平等に負担して安全な食べ物を作り、食べるという提携運動が全国に広まっていきました。

初めは消極的だった行政側も、有機農業の推進に力を入れ始め、丹波市の有機農業生産者は 71 組を超え、新規就農者は市島町がいちばん多いとのこと。

しかし、有機農業の世界も、提携運動から経済中心の商業化に向かい、少量多品目栽培の農場の多様性は失われ、大量生産型の単品栽培に向かっています。土のついた野菜を入れて生産者と消費者の間を往復していた紙袋は、ポリエステルの袋に変わってきれいな形で出荷され、太陽熱消毒に使われたマルチのゴミが山積みになり、農産物の栽培も外部資材が増えるばかり。

一方で、異常気象は世界中に広がり、2014 年の大水害、2016 年の大雪害、2017 年の台風、2018 年の大雨となって市島を襲いました。

地球温暖化を引き起こす温室効果ガスの 26% は食品生産由来、そのうち畜産関連が 52% を占めています。牛の飼料にする大豆が生産されているブラジルでは、森林破壊が進み、先住民が迫害されています。穀物生産量で世界の人口を十分養うことができるのに、大量の肉が消費されているのです。

効率、生産性を重視した鶏のケージ飼い、ストール飼育（妊娠中の母豚を狭い檻に閉じ込めて飼育する）などに反対するアニマル・ウェルフェアの理念は、日本ではあまり問題視されていません。

大量生産、大量消費は、大量のプラスチックごみ、食品ロスを生み、さらに温室効果ガスを排出します。

橋本さんは、2016年、京都で開催されたアグロエコロジーのセミナーで、カリフォルニア大学バークレー校のミゲール・アルティエリさんの講演を聞き、これまでの提携運動こそ、アグロエコロジーの理念そのものだと思ったそうです。

コロナ、経済不況、気候変動といった世界規模の問題は、これまでの有機農業の視点だけでは解決できない。単品、大量、同一

性、同一民族主義、効率重視の社会から、多様な社会に対応するアグロエコロジーの考え方を日本でも広げようと、「西日本アグロエコロジー協会」の立ち上げとなりました。

セミナー資料「これがアグロエコロジー！」に掲げられた10項目を紹介します。

- ① フェアな流通（地産地消）
- ② 廃物の軽減・循環経済（包装資材の軽減）
- ③ 安全で体にいい食べ物
- ④ 持続性のある食事（食物ロスの軽減）
- ⑤ 食べ物を通じた繋がり（生産者と消費者）
- ⑥ 共同体の力（農家、研究者、都市生活者）
- ⑦ 土壌の維持（有機・自然農法）
- ⑧ 多様な作物（多品目栽培）
- ⑨ 動物福祉
- ⑩ 森林と農地の共存（里山保全）

（亀井町G 今田 裕子）



オーガニック交流会 2021 の報告

2021年12月7日（13:30~16:00）、兵庫県有機農業研究会 HOAS によるオーガニック交流会が、明石「アスピア」で開催されました。

プログラムは、新理事長に就任された波多野豪さんの挨拶のあと、映画「大平農園 405 年目つなぐ」（77分）の上映、その解説（波多野さん）と、参加者による意見交換でした。

ここでは映画のことを、波多野さんの解説を参考にお伝えします。この映画は、前作「大平農園 401 年目の四季」（以前求める会でも上映）の続編です。大平農園は東京都世田谷区にあり、園主であった大平博四さんの死（2008年）後、妻の美和子さんが守っている約70アール、栽培品目30種類の農場です。1968年、まだ有機農業という言葉がなかった時代に自分と家族の農薬中毒のために有機に切り替え、農産物は若葉会（消費者と生産者の会）が引き受けるというやり方で、産消提携の原点とされているところです。

大平農園には大きなケヤキの木があって、この農園の象徴にもなっているのですが、その膨大な落ち葉も毎年集めて、米ぬかと混ぜて4年寝かせて堆肥にしています。「土から出たものは土の形に返してから土に戻る」（柳瀬義亮氏）を原則としているのです。

そんな農場ですが、いま、存続の曲がり角にきています。美和子さんが高齢（87歳）で、農園のリーダーも79歳。腰が曲がってきた美和子さんが、有機農業関係の団体を訪ね歩いて、農園の引継ぎを相談される様子は、他人事とは思えず、胸に迫ります。

「有機農業」の名称は、いまや市民権を得たといえると思います。ここまで来るには、この農園や、私たちのような市民運動の貢献は大きいと思います。しかし継続・拡がりのためには、市民運動だけではなく、欧州や韓国の有機農業の拡がりの例を聞いたりすると、日本も、腰の上がらない農政の力をもっと引き出していくことに視点を据えなくては、と思います。そのために私は何か出来るだろうか、と考えながら帰途につきました。

（鶴甲団地G 飛田みえ子）

2月のカレンダー



2月9日（水）部会

2月16日（水）全体会

2月19日（土）食料環境セミナー

求める会総会について

求める会最後の総会は、活動報告や会計報告など審議議案の承認をいただくための事務的な会合で、コロナ感染予防のため、食事・談話会などは行いません。

とき：4月27日（水）10:30から

会場：神戸学生青年センターホール

今後、改めてご案内を差し上げますが、日程を空けて置いてください。

お知らせ

求める会の配送は、会計上2月までです。3月からあしの会の配送に切り替わります。

具体的な配送表などは、2月中にみなさんにお配りします。

2月全体会議題

- ① 会の今後について
- ② あしの会との話し合いについて

食料環境セミナー

2月19日（土）午後1:30～3:00

「排除の論理から共存の論理へ

—持続可能な農業を求めて—

福津農園 松澤 政満 さん

愛知県新城市の中山間地で、有機循環農業を営んでいる松澤さんは、自然界と向き合い桃源郷のような景観、農園を作り上げました。

会場：神戸学生青年センターホール
（ウエスト100、本館2F）

参加費：600円

主催：神戸学生青年センター

【実務部より】

ミカンの8回目の配送はありません。



【お料理 MEMO】油焼き大根の煮物

分厚く切った大根の両面を油でじっくり焼いて煮た料理。両面を焼くのに20分はかかりますが、どうして炊いたのかと聞かれるほどおいしい。

〈材料〉大根……1/2本（直径6cmほどのもの）

だし……2カップ

みりん、しょうゆ……各1/4カップ

油、七味唐辛子、柚子の皮……適宜

〈作りかた〉① 大根を2.5cmぐらいの厚さに切り、皮をむく。

② 厚手の鍋に油を温め、大根を平らに並べていく。油は大根の半分の深さにする。

③ 火にかけ、温度が上がってじくじく音がし始めたら、中火よりやや弱火にし、大根の角に焼き色がつく程度に焼く。7分ぐらい火を通す。次に大根を裏返し、柔らかくなるまで火を通す。

※大根は油で揚げると水分が外に出る。油で焼くところがポイント

④ 鍋の油を全部あけて、用意のだしと調味料を加え、弱火で柔らかくなるまで煮る（20～25分）。

⑤ 器に盛り、汁を張って柚子と七味唐辛子をのせる

（柴田書店刊『媽媽（まあま）のふろしき—四季の《おかず》基本レシピ集』より）