

単協消費委員会だより



今年も開催「アマナツスタジオ！」

(1/19 オンライン企画)

きばるのおいしい甘夏が届く前に、きばるのこと、甘夏のことを知ってもらいたいと、アマナツスタジオを開催しました。

甘夏の生産者、“きばる”の紹介から始まりました。

熊本では「がんばる」をきばるって言うんですよ！生産者がきばって甘夏を育てている様子を動画で見ました。

水俣の歴史、生活クラブとの出会い、有機栽培への取り組みなど、また、一昨年のもやいばりからの復旧状況なども見ることができました。



水俣の地域では、公害と水俣病の発生で生業を奪われた漁師が、当時高値で取引されていた甘夏の生産を始めました。その頃は一般と同様に農薬を使い、その農薬使用で体に影響を受けていたとのこと。そして東京の生活クラブ生協と出会い

「公害反対の運動をしているあなたたちがなぜ農薬に無頓着なんですか？」

と指摘され、これをきっかけに一緒に有機農業に取り組み始め、そこで「被害者が加害者にならない」のスローガンが生まれたそうです。私は始めから今の栽培をしてきたと思っていたので、そこはほんと驚きでした。現在、甘夏への通常農薬回数は22回に対して、きばるの甘夏は8月31日までに5回！なんです。必要最小限に抑えているから皮も美味しく安全に食べられるんですね。

また使いこなしの動画の、甘夏香るハンバーグはひと手間かけるだけで季節を感じられる、とても良いアイデアだと思いました。

その後、参加したみなさんと一緒に「私なりの食べ方」も紹介しました。サラダやキャロットラペなどの「和え物に入れて食べる派」が多い中、剥いた身を冷凍して夏に食べる…というとてもかんたんな方法を知り、ぜひやってみようと思いました。今回のスタジオは、たくさんの発見があり、楽しい時間となりました。

(とよ・おかエリア 有働恵子)

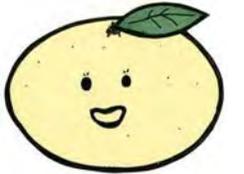


↑単協消費委員会作成
「甘夏香るミニハンバーグ動画」

みんなで食べよう甘夏♪ 私たち こんな活動しています

名古屋南エリア

新加入者へのサンプル活動のほかに、全組合員に甘夏ニュースとレシピ集を配布し、アピールしました。また、2月9日に昭和区でシロップ煮作りと動画鑑賞を行いました。参加者は4人でしたが、シロップ煮の簡単さに驚かれ好評でした。(竹内千絵)



甘夏ちゃん

名古屋北エリア

「きばるオンラインお茶会」を行い、消費委員からホットケーキミックスを使ったパウンドケーキや甘夏ピールの提案を行いました。また少人数のグループに分かれておすすめのレシピなどの共有もできました。名古屋北エリア消費委員会のインスタグラムでも、きばるの使いこなしを投稿しています。ぜひチェックしてみてください！(平丸真梨子)



「甘夏2kg」→
3月3回・4回・5回に注文できます

つばさエリア

- ・新加入者にお試し甘夏をプレゼント！
- ・「きばるの甘夏」SNS でみんなに伝えてキャンペーン…応募者全員消費材プレゼント！
- ・エリアニュース 2月号・3月号でおすすめ甘夏レシピを紹介
- ・2月のコミ会(みつろうラップ&おしゃべりの会・5か所で開催予定)で甘夏利用呼びかけ…コミによっては甘夏を使ったスイーツのレシピ紹介&任意での試食(伊藤哲世)

フルーツバスケットエリア

甘夏プレゼント企画を開催し、希望者に甘夏をプレゼントしました。新加入者72名・既存組合員76名 計148名の応募がありました。抽選の予定でしたが、反響が大きかったため全員にプレゼントすることにしました。新加入者へ発送し、既存組合員の方は3月頃発送予定です。(有田満恵)

「甘夏5kg」→
3月3回・4回に注文できます



とよ・おかエリア

とよ・おかでは「甘夏オープンカフェ」を、規模を縮小して静かに開催しました。今年の甘夏は大きめで、皮もきれいなものが多い印象。1月の時点で酸味が少なく、甘くてジューシーという感想です。皆さんもきばるの甘夏を楽しんで下さいね。(小林能恵)

豊橋エリア

新加入者へ、甘夏と配送日程/レシピや現地の紹介・農薬に関する情報・保存方法を組み合わせたチラシを作り一緒に入れました。今年はアンケートに直ぐに答えてくれた人が何人か居て、嬉しくなりました。(村松直美)

「無茶々園」を知っていますか？ その活動の広がりは「海へ 福祉へ 海外へ」

「西日本ファーマーズユニオン(FU)愛媛県産」と表記されていれば、「無茶々園」の青果物です。2/10のオンライン交流会では柑橘の生産以外のお話も聞きました。

40年以上前から農薬や化学肥料や除草剤をなるべく使わない、環境保全型農業に取り組んでいます。

「無茶々園」の始まりはお寺から借りた一枚の園地でした。農家の後継ぎが集まって、有機栽培を試みたのです。今では西予(せいよ)市の明浜地区で61軒の農家が140haの圃場で栽培しています。海を臨む陽当りの良い南向きの急斜面に石垣を組んだ段々畑です。

松山市には全員新規就労者のグループ「(有)てんぼ印」があり、有機野菜の栽培や乾燥野菜の加工も手掛けています。高齢化等人手不足の農家からの労働受託も引き受けています。

海産物はちりめんじゃこ、ひじき、真珠、それらの加工品があります。新しい事業として青のりの栽培も始めています。「(株)地域法人無茶々園」は選果場や産直事業を担当しています。

「百笑一輝(株)」は高齢者介護を中心とした福祉事業を目的に設立しました。無茶々園でホームヘルパー講座を受講したメンバーが中心となって立ち上げ、3つの福祉施設を運営しています。

ベトナムの「技能実習生」を2000年から受け入れています。単なる労働でなく、帰国後に事業が出来るような「実習」を目指すと共に人のつながりを重視しています。地域の祭りやイベントにも参加してもらいます。日本とベトナムの良い関係を築くという大きな夢をもって事業を進めていくそうです。ベトナム産の消費材に「ファーマーズシュリンプ」「ブラックペッパー」があります。「冷凍マンゴー」の取り組みも待ち遠しいです。

美味しい柑橘や海の幸の生産、自ら手掛ける地域福祉、ベトナムとの友好を育むという、さまざまな事業に多角的に取り組む生産者の姿を知る事が出来ました。
(名古屋南エリア 伊藤香)



12/3 GM・ゲノム編集学習会 ～畜産飼料のNON-GMOを買い取っていくために～

これまで生活クラブは自給率向上のため、トウモロコシを飼料米へ置き換えを進めてきましたが、配合飼料の半分を占めるトウモロコシが飼料として引き続き重要であることは変わりません。NON-GMのこだわりをどのように実現し拡げていこうとしているのか、課題は何か、を学ぶ目的で学習会を開催しました。

「GM・ゲノム編集の現在の情勢と生活クラブの取組み」について生活クラブ連合会の鶴沢義宏さんから話を聞きました。

【GM = 遺伝子組み換え食物】まだ20年ほどの利用でしかなく、世代を超えてどのような影響があるかわからない。何を食べているかがわかるためには選択するための表示が欠かせない。特にトウモロコシは色々な形に姿を変えて使用されており、わかりにくい原料のため、生活クラブは分別管理済マークで表示をしている。例えばコーンスターチを甘藷でんぱんに置き換える対策等をしてきた。

【ゲノム編集食品】生活クラブは2019年にゲノム編集食品に反対し、直接的に生産に関わっている。国は表示の必要がないとしており、表示がされないと避けることが難しい。開発速度が短期間で済むことで開発費用が安く、ベンチャーが参入しやすい。そのため、管理に心配がある。日本では表示の義務がないゲノム編集食品が徐々に市場に出回り始めている。



JA全農 鮫島さん

次に「NON-GMO原料の確保・流通・分別と今後の課題」についてJA全農の鮫島一郎さんからお話しいただきました。

【飼料価格が高騰している原因】中国が人口増から畜産がさかんになり輸入が増えたこと、気候危機などの影響で生産が減少しているため。NON-GMトウモロコシには価格メリットがつくが、トウモロコシの価格が上がるとメリットがなくなりGMトウモロコシを作る生産者が増える。アメリカで栽培されているNON-GMトウモロコシはわずか8%で、何もしなければ全てGMトウモロコシになってしまう。



毎年アメリカを組合員が訪問し、「食べるから作ってほしい」と伝えていましたが、去年と今年はそれが叶わず、オンラインで交流を行いました。今後もNON-GMトウモロコシを確保するために私たちが「食べます」と伝え、畜産物を共同購入で支えることが大切だとわかりました。

(つばさエリア 市野正枝)

連載【おすすめ！生活クラブの青果】

いちご 真っ赤な果肉を見ると、つい食べたくなりますよね！消費材のいちごは、甘みも酸味もちょうどいいバランスなので、私はそのまま食べることが多いです。夫や子どもたちは、ミルク感たっぷり消費材の練乳をかけて食べるのが大好きです。

せとか 初めて食べたときは、「こんなに甘い柑橘類ってあるの!？」と驚きました。それ以来、わたしは「せとか」の大ファンです。限られた期間しか取り組みがないので、機会を逃すと1年待たなくてはなりません。皮はみかんと同じように手で剥けて食べやすいので、甘い柑橘類がお好きな方、ぜひお試しください。



そら豆 実は、亜鉛の含有量は野菜の中でトップクラス！また、鉄分も豊富で、同じ重量あたりでは、ほうれん草よりも多く含まれています。鉄分の吸収を高めるタンパク質とビタミンCも多いので、貧血気味の人には、特にオススメです。塩ゆでをただしておかずが1品できちゃいます。お弁当の彩りにもピッタリ！あのほっくりとした食感を味わってみませんか？

(つばさエリア 伊藤哲世)