

単協消費委員会だより



9月3回 1人1部配布 2019年度単協消費委員会発行

会えた！話せた！遊YOU米のあんな話、こんな話…

7/4 豊田センター

遊YOU米の産地である山形県遊佐町から生産者3名をお招きして、遊佐消費地交流会が開催されました。

鳥海山の麓、豊かな伏流水に恵まれた素晴らしい環境で育てられている遊YOU米は、生産者と生活クラブが長い信頼関係の元で、共に作り上げてきたお米です。



好評だった「米ピザ」

今後の持続可能な資源循環型農業への取り組みや、生産者の生活そのものを支えるためにも、私たち組合員は、お米を食べる、食べる約束をする（予約する）ということが大事であることを実感しました。

秋の新米から単味になる「ひとめぼれ」の試食では、適度な粘りと甘みがバランス良く、とても美味しいと好評でした。（神谷あかね）



左から池田さん・佐藤さん・尾形さん

7/5 名古屋センター

遊佐から遊佐町共同開発米部会長尾形さん、同じく事務局池田さん、JA 庄内みどり佐藤さんをお招きし、遊佐での米の生産の現状をお話しいただきました。

現在のお米をめぐる問題、特に後継者不足のための離農が増えてきているなど、将来の農業についての危機を感じました。

生活クラブとの40年以上にわたる提携の中で、農産物や副産物を生産者間でお互いに融通する「循環型農業」のモデルを築き上げました。さらに一昨年「生活協同組合庄内親生会」を立ち上げ、生産者自身が組合員となって消費材を利用する立場にもなる、という取り組みを進めています。あるべき農業の形を追求し続けている姿に、私たちも日本の農業を盛り上げていこう！との思いを新たにしました。



お話の後は、お待ちかねの生産者との試食会です。遊佐産の遊YOU米、ひとめぼれ100%、つや姫の3種の食べ比べの他、4日の豊田ではごはんピザ、5日の名古屋では冷や汁とご飯を中心に生産者の3名を囲み、遊佐の農業のお話を聞きながら、参加者も生産者ともに明日の日本の食について思いを馳せ、熱い話に花が咲きました。

ぜひ今年のお米を予約して食べ続けていきませんか？（有働恵子）

名古屋・豊田の2センターにて遊佐町共同開発米の消費地交流会を終えました。収穫量は天候に大きく影響されること。お米を食べる量が近年著しく減り続けていること。お米を作る人も減っていること。

コンビニのおにぎりに遺伝子組み換えされた多収量米が導入されていたり、現状は不安がいっぱいです。

誤った情報でした。訂正し、取り消しさせていただきます。組合員には訂正ニュースを配布しました。



生活クラブは『分かって食べる』を大切にしています。消費地交流会で直接生産者と話して、栽培方法、農薬のこと、コメの品種、今年の稲の育ち具合を知ることが出来ました。家庭ではあまりしない米の食べ比べで味の特徴も知りました。

さあ、私たちはこれから何を考え行動すればよいのでしょうか。遊佐といえども後継者が確約されているわけではないですし、日本全体を見れば人口の減少以上に第一次産業の生産力が低下する恐れがあるそうです。

一方、世界の人口は爆発的に増加しています。海外からの食糧輸入が難しくなってい

そうです。他の地域の『食を奪わない』ことも忘れてはいけません。

そこでぜひ、**お米を予約**しましょう！一年に一度の収穫を目指して、**安全なお米を作るために、沢山の手間をかけて日々奮闘している生産者さんにエールを送りましょう**。26年前の全国的なコメ不足の折にも、自分の食べる分まで生活クラブへお米を供給してくださいました。支えあってこそ共同開発米を育んできた仲間です。

雨が少ない時期があると思えば一転して集中豪雨に見舞われ、超大型の台風の本州がすっぽり覆われてしまう様な天候不順の激しさは、収穫を危うくさせます。お金さえ出せば望むものが手に入る時代…ではなくなりつつあるようです。**食べる約束で『作る意欲と自然環境を守る熱意』を支えていきましょう**。生産者と手をつないで主食のお米の未来を守ることは、次の世代の安全な食を確保する大事な取り組みです。

米飯の栄養バランスは取りやすいですし、自宅で炊けば単価も安くおさえられます。**秋からは2キロ袋での取り組みも登場します**。少人数の家庭も予約できますよ！（伊藤香）

「おとうふ工房いしかわ」ってどんな生産者？

6/18 豆腐政策学習会

2018年10月から取り組みを開始した「おとうふ工房いしかわ」のお豆腐ですが、社長の石川さん、常務の北瀬さんをお招きして、いしかわのお豆腐のこと・これからの生活クラブ愛知の豆腐について話を聞きました。

まず、中国から渡ってきた豆腐の歴史、日本での豆腐の製造現場の移り変わりなどを伺いました。かつては家族経営のお豆腐屋さんばかりでしたが、大手メーカーが増え、小さい規模の事業所はかなりのスピードで減少しているそうです。



左が北瀬常務・右が石川社長

石川社長は食品工学を学んだ後、会社勤めをしていたそうですが、父親である前社長の急病によって実家の豆腐屋を継いだのは28歳の時。自然食との出会いや子どもが生まれたことがきっかけで、「**子どもに食べさせたい豆腐を作る**」ようになり、今に至ったとのこと。そのため、原料は国産にこだわり、大豆もにがりも国産、消泡剤は不使用です。ちなみに、今取り組んでいる豆腐は、北海道の特別栽培大豆のとよみづき、長崎県と沖縄県のにがり、井戸水を使用しています。

生活クラブ愛知オリジナルのお豆腐についても、どんなお豆腐ができるのか、石川さんに質問してみました。**組合員が望むものにはできるかぎり応えていきたい**とのこと。あとは**工場のラインを動かすのに必要な利用量をクリアできるか**にかかっています！

生産者交流会についても意欲的です。お話好きな石川さんが豆腐愛あふれる楽しい話をしてくれること間違いなし！豆腐作り体験もできるそうです。みなさん、お楽しみに～！

(市野正枝)

おとうふ工房いしかわの、こだわりの4品目を共同購入

国産大豆しか原料に使用していない、おとうふ工房いしかわ。生産者の各種アイテムの中でも、生活クラブで取組む豆腐は、北海道産の特別栽培大豆を使用したこだわりの規格です。

生産者の市販向けアイテムも多種ありますが、天然由来で安全性を吟味できる添加物はある意味、積極的に採用しています。しかし、生活クラブの消費材自主基準は、「不要なもの、使わなくてもできるもの」は使わないという、さらに厳しい内容です。現在の4品目は「自主基準」に沿える、生産者のこだわりのアイテムといえます。



生活クラブ独自の豆腐類の在り方を目指していきます

豆腐は地域で流通・消費する材として、各県の生活クラブが地元の生産者と独自取組みを進めています。今後、利用を増やすことで、提携生産者の大豆の豆腐使用など、食の自給強化を目指し、考えていきます。

トマト援農体験にに行ってきました

7月13日土曜日。梅雨明け前のどんよりとした曇り空の下、豊橋市内にあるトマトの圃場へ参加者18人が集まりました。コーミの担当者の方から、加工用トマトの収穫の仕方を教わり、いざ収穫です。真っ赤に熟したトマトを採っていきます。つかんだらつぶれてしまうのでは？と心配しましたが、加工用のトマトは意外にしっかりとっていて、収穫もとてもスムーズにできました。**12個(約1kg)でケチャップ1本分**と聞いていたので、皆さん自分の食べる分はと、はりきって真っ赤なトマトいっぱいのかごを何回も運んでいました。休憩を取りながら2時間近く収穫し、**405キロ収穫できました**。

収穫後は近くの市民館でお昼の軽食と収穫した加工用トマトの試食（意外に甘くて肉厚でおいしかったです）、コーミさんから加工用トマトを確保する取組についての話もあり、トマトケチャップを大事に食べ続けていこうと今一度確認できました。



参加したみなさんお疲れ様！丁寧に説明して頂いた生産者の皆さんにも感謝ですね！

(有働恵子)

新加入者企画、ことしも各地で開催中！

7/15(海の日)・豊橋センターにて、ウェルカムパーティーを開催しました。この企画は新加入者とベテラン組合員が参加し、消費材の使いこなし術を共有する会です。今回のテーマは「オリジナルサンドイッチを作ろう」、おとなから幼児まで46人が参加しました。

試食タイムには、わっぱんの食パンに卵、スライスロースハム、生野菜、マヨネーズなどをはさみ、自分のサンドイッチをつくりました。「食パンがそのままでもおいしいね」「食パンのミミが好き」「全粒粉入り食パンで、こんどはホットサンドを作りたい」「おいしい、また作りたい！」「豊橋でもずっとパンが注文出来るようになって欲しい」…などいろいろな感想が寄せられました。



豊橋エリアでは、昨年度まではパンと豆腐が注文できない状態でした。今年度はパンの注文開始を目指し、試食会や実験取組みを行って、パンの利用を呼びかけています(9月から正式に取組みが決定しました！)。パンに続いて豆腐も注文開始ができるよう活動を行なっています。豊橋エリアの食べるチカラを合わせて、注文開始を実現させましょう！

(豊橋エリア経営委員長 門脇恵美)

今年の新加入者企画では①新加入者(2018年4月～加入)に参加を呼びかけて②食肉と鶏卵を使用・説明(説明だけでもOK)③市販品と消費材の食べ比べを行えば補助申請の対象になります。主催者でいろいろ工夫できる補助条件になっているので、まだ開催していないところもぜひ計画してみてください！