

2016/3/15号

求める会ニール No. 914

〒657-0064 神戸市灘区山田町3丁目1-1 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: 078-822-0810 第2FAX: 078-842-2430
■URL: <http://www.motomerukai.com>
■Email: info.motomerukai@gmail.com

食料環境セミナー報告

「食品ロスとフードバンク活動」
2月24日(水) 10:30~12:00
認定特定非営利活動法人
フードバンク関西
代表 浅葉 めぐみ さん

現在、日本では、食べるのに何ら問題のない食物が大量に廃棄されている。一方で、失業や病気で、毎日の食べ物に困っている人たちが大勢いる。

「食べ物は命の糧、大切にしたい」との思いで、必要なところに届けることをモットーに、「フードバンク関西」は任意団体として2003年に活動を開始した。

現在、日本の食資源利用の内訳は、人の食用9000万トン、家畜の飼料3000万トン。そのうち廃棄食品の総量は3000万トンにものぼる。

食品ロスは、①食品製造業や流通企業のロス100万トン、②外食産業から200~300万トン、③家庭から200~400万トンである。これらの食品ロスの量は、日本の米の年間総収量850万トンとほぼ同量になる。

食品流通企業から出る食品ロスの原因は、多くが、日本の表示義務が消費期限と賞味期限しかなく、製造年月日の表示が必要とされていないことにある。賞味期限は最短に設定されており、製造年月日が記載されていないので、賞味期限を過ぎたものに対して、消費者は自分で判断できない。

また、業界の慣習として、3分の1ルールというのがあり、食品ロスを生む要因の一つになっている。

3分の1ルールとは、製造日から賞味期限までを3分割し、3分の1は小売店に納品するまでの納品期限、次の3分の1は消費者に売るまでの販売期限、残る3分の1は消費者が食べる期限に設定して、納品期限、販売期

限を過ぎた商品の多くは賞味期限前に廃棄される。

家庭から出る食品ロスは、消費者が安全を重視し過ぎたり、新しいものから買い求めたり、食品の買い過ぎや作り過ぎが理由としてあげられる。

このような傾向は年齢の高い人により見られるというお話に、私たちも日々の生活を見直し、食品ロスを少しでも減らすことを心がける必要があると思った。

フードバンク関西では、企業などから寄贈された食品を、支援を必要とする人たちを支える福祉施設や団体に、無償で分配している。さらに「食のセーフティネット」として、取り扱う食糧を、行政の福祉関連窓口を通じ、緊急食糧支援を必要とする個人・世帯に無償分配している。

また、「子ども元気ネットワークひょうご」を他の2つのNPOと協働して立ち上げ、生活に困窮する母子世帯、子どもたちを物心両面からサポートしている。

フードバンク関西の事務所は芦屋にあるが、神戸地域の支援がもっとほしいという。また、多くの企業の支援がある一方、個人の支援がまだまだとのことで、お金・食品の寄付、ボランティアを募っている。

大量の食品が廃棄されている日本の現状に目を向け、一方で1日の食事が満足にできない人たち、特に子どもたちや生活困難者に関心を持ち、フードバンクの運動にも協力できる心を失ってはならないと、強く感じる勉強会だったと思います。

(都由乃町G 明松 しのぶ)

次回食料環境セミナー
「東日本大震災から5年、福島は今」
3月23日(水) 10:30~12:00
福島大学行政政策学類
准教授 荒木田 岳 さん

2016年冬の地域集会報告

【東地区＝宝塚・西宮・尼崎・芦屋】

日時：2月27日（土）10：00～12：00 会場：西宮中央公民館 401号室

出席者（16名）：生産者＝一色富士夫、大谷純治

求める会＝大野貞枝・尾園千代子、東山真紀子（松浜）、岡和美（西山）、西成子（武庫之荘）
花岡桂子・明松しのぶ（都由乃町）、池田真知子（松並）、横山美子・大森悦子・福井のぶみ・
今田裕子（逆瀬川）、中川慶子（中山）、森岡富美子（津門）

（一色さんの話）野菜について一野菜の生育は少し落ち着いている。3月一杯は出荷したい。市島は少量多品目の生産だが、年々しんどくなり、収穫に手間のかかるものは生産を控えるようになった。余った時の野菜は、干すにしても日照時間に左右され、冷凍には余計エネルギーがかかる。品種も、昔の原種の方が強いが、人や年齢によって好みも違うし、形、大きさなどいろいろあってよいと思う。

新規就農者とのかわりについて一市島の、30代くらいの若い人は橋本、大谷がモデルだと思う。市有研としては「市島生産者組合」をつくり自分は初代組合長もやった。しかし、自分は地のものだから新規就農者とは違うという意識を持って、一線を引いている。自分はここに骨を埋めるしかない者だから、根本的に違うという思いがある。若い人は村社会で嫌なことはしないし、一匹オオカミだ。

それに対して出席者からいろいろな意見が出た。「地の人の強みを生かし、また力もあるんだから、有機農業のためのまとめ役をやっていって欲しい」「5年後には市島の集落だけでなく、消費者もどうなっているか解らない」など。

財務委員会の報告も聞く。会員が年間10名ぐらい減り、プール基金を使ったとしても、あと数年だろうと思われるとのこと。今後、私たちの会をどのようにしていけばよいのか？ 提携の生産者のことを考えて、どのように次に繋いでいけばよいのか。

最後に、丹波乳業の太陽光パネルが完成したことに関連して、「新エネルギーをすすめる宝塚の会」の中川慶子さんより、会の活動、電力自由化などについて話を聞いた。

一色さんの本音も聞けて、良かったと思える集まりでした。 （逆瀬川G 福井のぶみ）

【西地区＝須磨・西区・北区・垂水・明石・加古川・高砂】

日時：3月4日（金）10：00～12：00 会場：レバンテ垂水2番館3F 会議室5

出席者（14名）＝生産者：一色、大谷

求める会＝：猪飼（川西町）、高橋（ジェームス山）、奥山（ももやま台）、加藤、小倉（つつじが丘）、嶋野（朝霧）、六渡（東仲ノ町）、庄谷・村川（大久保）、岡（西山町）、藤原（高砂）、小原（加古川東）

高橋さんの司会で始まり、まず生産者の一色さん、大谷さんに市島の現状について話して頂きました。暖冬で野菜の生育が早く、端境期が早まるかと思われたが、ほぼ例年通りで、3月最終週から端境期に入ります。ブロッコリーがどんどん大きくなり、花が咲いてしまって大分捨てたと聞き、もったいないのでそういう時は早い目に対処して届けて欲しかった、というのが皆の意見でした。

ネギ、人参、金時人参が余っていることなどについても、「登録した会員にケータイメールを一斉に送信して、欲しい人が申し込むシステムがあればいいと思う」と、大谷さんから提案がありました。やり方は分かりませんが、そのようなことができれば、パソコンはしないがケータイなら使っているという人も利用できて、便利だと思います。

一色さんは「あと2年で還暦だが、信頼できる求める会との提携をできるところまでやっていきたい。この機会に年齢に応じたやり方を考えて行きたい」と話されました。

（加古川東G 小原恵子）

お野菜大学・神戸学院大学の学生さんと一緒に

豚汁やパンケーキを作って交流しました

お野菜大学というのは、「学生のバイトに農業を加える」をコンセプトに龍谷大学学生によって設立されました。多くの学生に農業は疲れない、汚くない、楽しい、ファッションブルであることを発信することで、学生が農業に触れる場となっています。神戸学院大学には薬学部の学生さんにより設立され、収穫感謝祭に参加いただいた大津市の岡田昭彦さんがつないでくださり、学生青年センターのサロン室で研究部、会員担当、正副代表が交流する場を持ちました。

岡田さんの家庭菜園のごぼう、白菜などを使って、研究部の高橋京子さんが5人の学生さんに、だし汁のとり方、ごぼうと豚肉をしっかり炒めるとうまみがでることなどをレクチャーしその後、みんなで談笑しながらいただきました。また、パンケーキを焼いて、数種類のトマトソースの食べ比べもしました。

神戸大学の農学研究科の山下洋子先生は、1時間くらい顔を出して学生さんを励ましてくださり、また会員の谷ロー生さんがお嬢ちゃんと一緒に参加され、に



ぎやかな一時でした。今後も若い人達と接点を持って、私たちの生産者とのつながりを持った活動を伝えていきたいものです。

(代表 大野 貞枝)

第44回日本有機農業研究会全国大会・総会 全国有機農業・土と文化の集い 2016 in 群馬 どうつながぐ？ 食と農、地域の暮らし -じっくり語ろう 今とこれから-

2016年3月5日(土)～3月6日(日) はまゆう山荘(倉淵川浦温泉)

1日目 基調講演・交流会

農業を取り巻く環境は年々厳しさを増しています。食や環境、地域の暮らしのあり方や有機農業について、これからどうしたらよいか語り合い明日の力に前進するために、生産者・消費者・学生らとの意見交換・議論・基調講演がありました。

○理事長の佐藤喜作さんの挨拶

有機農業こそが文化の華であり、平和に共生共存できる。正しい農を守り維持することで豊かな土づくりができ、原点の食衣住が永続できる。国内自給を旨とし、食と農、地域の繋がりこそが土と文化の大輪が開花すると確信します。

○愛媛県松山市「中島ゆうきの里」泉さんのお話

幸せのもとには土こそ命の有機農業である。動植物を元気にする身近な土着微生物などの活用により「有機柑橘・野菜・畜産」の複合経営で自立・再生可能な安定した小規模有機農畜複合経営で家計を立てるモデルを顕示している。子供が農業・食について学べる食農教育を実施している。

2日目 種苗交換会・総会・現地見学会(ゆあさ農園・富岡製糸場)

○有機栽培の梅と椎茸の栽培・加工・販売をしていたが原発事故で椎茸は廃業、減収に至った。屋根に取り付けた太陽光発電で電気をおこし、燃料に頼らない有機農業を目指している。椎茸の減収分は売電で補っている。結果が良ければ自分の努力の成果で、悪ければ努力が足りないと思うようにし有機農業とはこんなにも面白いことかと語っていました。

○世界遺産となった富岡製糸場はフランスの技術導入から始まり日本独自の自動製糸場の実用化まで製糸の技術革新が絶え間なく行われてきました。「売らない、貸さない、壊さない」の3原則を掲げ維持管理に務め貴重な史跡を残した建物です。今回は3人が参加しました。(本-G 福本志津子)

野菜の繰り期について

3月の最終週から隔週配送になります。
お米、卵、その他の配送日も変更になります。
詳しくは別紙の配送表をご覧ください。



総会

今年の総会は4月28日(木)です。
連休に入る前日ですが、予定に入れて
おいてください。
4月の全体会はありません。

卵のトレイ

卵の青いトレイが汚れていますので、水で
洗ってお返してください。



ビレッジライフ懇話会

1. 日時 3月26日(土)
15:00~17:00
2. 場所 居酒屋「ぼんぼこりん」(TEL
078-333-1841)神戸市中央区中山手通
1-7-19、平安ビルB1 JR・阪急三宮
駅から北へ徒歩約5分 北野坂「東京
そば・正家」の裏通り
3. 話題 「生活協同組合活動に生涯
をかけて一組合員の願いとともに」
4. 講師 秦 正雄氏(元コープこうべ
常務、三木市在住)
5. 会費 500円(資料代を含む。)
6. 参加申込は下記へFAXかメールで。

NPO 法人兵庫農漁村社会研究所
(理事長 保田 茂さん)

651-0067 神戸市中央区神若通 5-3-20-2F 北
TEL&FAX 078-241-4822
e-mail: yas_noken21@kcc.zaq.ne.jp

実務部よりお願い

- ★3月は決算月です。20日までに必ず
残高を確認していただき、入金をお
願いします。
- ★注文の締切日を守ってください。
- ★数字は分かりやすく、ボールペンで
はっきりと書いてください。
- ★品物が届いた時、請求書が届いた時
は必ず確認してください。

食料環境セミナー

「東日本大震災から5年、福島の今」
3月23日(水) 10:30~12:00
福島大学 行政政策学類
准教授 荒木田 岳さん
会場: 神戸学生青年センターホール
参加費: 600円
主催: 神戸学生青年センター

有機野菜を使ったお店紹介③



むすび食堂 (ベジタリアン料理)

自然栽培、有機栽培で作られた米、野
菜、豆、海藻を中心とし、動物性食材、
卵、乳製品、白砂糖、化学調味料は使
わない。調味料は昔ながらの製法のも
の。そんなランチやお弁当が手頃な価
格でいただけます。店内で開く料理教
室、スイーツ教室、味噌作り教室も盛
況。

神戸市東灘区南森町1-5-1

「セルハ甲南山手」B1 JR甲南山手
駅から南へ徒歩3分 (078-431-4507)

★不定休