

CO・OP

京都の生協

2024/January/No. 110
京都府生活協同組合連合会



大切な人との絆を深め、幸せを生む「行事食」

TalkTalk トークトーク

◆料理研究家・一般社団法人行事食協会 代表理事 小宮理実さん
◆京都府生活協同組合連合会 会長理事 西島秀向



TalkTalk トークとーく

対談

大切な人との絆を深め、 幸せを生む「行事食」

料理研究家・一般社団法人行事食協会 代表理事
京都府生活協同組合連合会 会長理事
小宮理実さん
西島秀向

おせち料理など、季節ごとの日本の行事に欠かせない行事食。実は1年に20回ほどの行事食があります。

「忙しい」「手間がかかり面倒」などの理由から、存在感が薄れがちなのこれらの行事食ですが、季節を感じ、旬の食材をい

く喜びが味わえる貴重な生活文化でもあります。さらに、家族や仲間など大切な人との絆を深める意義もあります。

料理研究家の小宮理実さんに、行事食の魅力や普及への思いをお伺いしました。

人の輪がひろがる行事食

西島 まず行事食とはどのようなものなのでしょうか？

小宮 日本には昔から暦や季節の流れに沿って、お正月や節分、お雛さま、お花見、端午の節句というように年間行事が20以上あります。そうしたハレの日にいただくお料理が行事食ですね。

西島 ほぼ二十四節気それぞれ

れに合う料理があるわけですね？

小宮 まさにその通りです。季節に応じた食材で行事を楽しむ。昔の娯楽の一つだったんですよ。

西島 確かに。コロナ禍でオンラインの会議などが増えて、以前は対面で雑談や食事を共にすることで、より関係

が深まっていたんだなとあらためて実感しました。

小宮 やっぱり食べ物があると和みますし、お酒があると本音が出ますよね。仲間内で気持ち高めたり癒されたりという、食べ飲みニユケーションが年に20回ほどあること、結びつきが深まっているのかなと思います。

C/O/N/T/E/N/T/S

トークとーく対談

大切な人との絆を深め、幸せを生む「行事食」..... 2

防災の取組

亀岡市保津川水辺公園砂利グラウンドを主会場に
京都府総合防災訓練 7
台風7号への対応 7
MCA無線（防災無線）訓練を実施 7

2023年度京都消費者問題セミナー

SNSから忍び寄る罠！～私はだまされないと置いて
いるあなたは本当に大丈夫？～開催 8

コンシューマーズ京都NPO法人化20周年記念

秋の京都消費者大会 後援 8
第22回京都府協同組合 役員体験・交流学校 9
京都の生協 理事長懇談会 9
京都の生協活動功労者表彰式 9

TOPICS

第34回近畿地区生協・行政合同会議 10
2023年度 理事監事研修会 開催 10
2023・産直フォーラムIN鳥取 10
京都府食の安心・安全意見交換会 11

エシカル消費及び消費者トラブル防止に係る

啓発イベントに参加 11
国連原爆展in京都 共催 11
2023年（第43回）平和のための京都の戦争展
後援 11
「福知山で考える『水害への備え』
—平成25年台風18号災害を振り返って—」
シンポジウム 後援 11
京都府生協連 第47回
「京都の生協活動を豊かに発展させる協議会」 12
おもな行事のお知らせ 12
年賀状 12

料理研究家としての出発点はおせち料理



京都府生活協同組合連合会 会長理事
西島 秀司

西島 どのような経緯で料理研究家になられたのですか？

小宮 私は京都の御所の近くで古くから商売をしている町家で育ちました。祖母、母、

私と3代での暮らしをとおり、京都の昔ながらの行事食や普段の食事を受け継いできました。特におせち料理は幼い頃からお重箱をやわらかい布で拭いたり、早めに詰めていいお煮しめの段を盛り付けたり。できることからお手伝いをして、最後には自分ですべてつくれるようになりまし。そうやって自然と料理が好きになっていったんですね。

それで、結婚して夫の転勤にともない東京に住むことになったとき、食に関するコーディネーターの仕事を紹介いただいたんです。東京にいたのは一年だけでしたが、うつわ選びから盛り付け、レシピの考案までさまざまな活動をするなかで、料理研究家としてやっていきたいと考えるようになりました。そして、京

都に戻って2007年に、まずは料理教室を始めたんです。

西島 それが「フクチドリ」なんですね。この名前の由来は？

小宮 子どもの頃から鴨川が大好きでよく遊びに行っていた、鳥の群れを見て「大きな鳥の形になって飛んでいるなあ」なんて思っていました。

料理教室を始めるにあたり、「小さな鳥もたくさん寄れば大きな鳥になれるから夢が叶うんじゃないか」と考えて、小さな鳥の千鳥に福を乗せて「幸せ運ぶフクチドリ」と名付けました。

西島 おせち料理も同じ名前

で監修されていたんですね。

小宮 はい、ちょうどその頃、百貨店のバイヤーさんに自分のつくったおせち料理の写真を見せながら、生まれ育った家での暮らしについてお話しする機会がありました。食育を体現しているそのプロセスに価値があると、おせちの監修をすすめてくださったんです。そこから、コロナ禍になるまで続けさせていただきました。

西島 勉強のために京都の料理店もたくさん回られたとか？

小宮 そうですね。和食一つとっても何が正解なのか食べ

に行かないとわからないと思っただけです。このとき、たくさんの方の他府県出身の方が京都にあこがれをもって来られて、修業をして京都の料理を継承されている様子を目の当たりにして、「京都に生まれ育った私はもっと誇りをもって見詰め直さないといけない。大事なことは足元にある」と気づきました。そして、食を通じて京都のよさを伝えることが私の使命だと意識するようになりました。

また、尊敬の念をもってお聞きすると、人気のお店の方ほど家庭でおいしくつくるコツなども親切に教えてくださるんですね。一年の野菜の動きを知るためには八百屋さんに聞くのが一番ですし、もう、まわりの方すべてが先生でした。

一度離れたからこそわかる京都のよさ

西島 以前はそれほど京都の魅力を意識されていなかったということですか？

小宮 そうですね。京都って

美徳という面があると思うんです。若いときは西洋的なものへのあこがれがあり、ないものねだりというんでしょうか。好奇心が外に向いていま

したね。東京に一年住んでみてスピード感がまったくちがうと感じました。それが東京のよさではあるのですが、トレン



料理研究家 一般社団法人行事食協会 代表理事
小宮 理美さん



一般社団法人行事食協会を設立 ルーツは祖母からの食の英才教育

西島 西島 私も転勤で首都圏に9

ドの移り変わりが早く、みなさんがそれに集中して動いていく。その勢いに私も一生懸命ついていっていたのですが、京都に戻ってみるとゆるやかな風のなかに季節を感じて過ごす心地よさを実感したんです。

小宮 本当にいつでも行けること、当たり前にあることの大切さが、一度離れるとすぐわかりますよね。

私の家のお台所に小窓がありまして、比叡山が見えるんですけれど、季節感はもちろんその日のお天気のうちつるいも感じられて。いまは、そんな日々のちよっとしたことに幸せを感じています。

私も節分だったらイワシを焼くというように、何もしないとさみしい感じがします。

西島 身についていて、自然のことだと思っていたと。

小宮 はい。行事食の英才教育を受けていたみたいですね(笑)。ですが、世の中では存在が薄くなってしまってます。

日本の行事のよさは奥ゆかしさにあるのですが、ハロウィンのように華やかなパフォーマンス性のある西洋文化の影響が大きいのでしょうか。

いま「おせちの黒豆はなぜ食べるのか」など行事食の意味や歴史などをお話するなかで、自国の食文化を知らない方がとても多いことを実感します。このままではアジアでひとくくりにされてしまう。そんな危機感さえ覚ええます。

西島 そこで、一般社団法人行事食協会を設立されたわけですね。

小宮 おせちに限らず年間約20ものすばらしい行事があり、昔の人は家族や仲間といった大切な人との絆を深めていたことを思うと、もう一度そうした機会を復活させたいという気持ちになりました。



そのためにはまず日本の食文化をきちんと伝えられることが大切なのではないか。それで、2023年の夏に一般社団法人を立ち上げて、仲間が集ったわけなんです。

西島 メンバーはどのように集まったのですか？

小宮 それがもうびっくりなんですけど、私の一冊目の著書「福を呼ぶ 京都 食と暮らし 暦」を読まれた方が趣旨に賛同して、SNSを通じて全国から集まってくださったんです。神様が引き寄せてくださったのかなと思うほどうれしいことでした。

おせち料理をはじめ行事食

西島 まわりの方すべてが先生ということでしたが、根底にあるのはおばあさまからの

小宮 教えなんでしょうね。はい、私が最も影響を受けた師匠はやはり祖母です

ね。中学1年生まで同じ部屋で寝起きしていて、寝る前にもいつも昔話を聞かされていて「昔はこうだったお祭りごとには、こんなお寿司をつくって食べたんだよ」とか、食いしん坊だったのは私も共通していて食に関する話が多く、いまま私の大切な財産になっています。

現代では行事食というところ

「そんな手間もかかるのにわざわざするの？」という風潮があります。祖母にとっては当たり前のことだったんです。祖母も自分の母親からしてもらっていたから、その時季になったらつくろうかとなり、家族と食べる。だから、

という、「ハードルが高い」「食材が高い」「準備が大変」などのイメージをもたれがち。いまは調理器具一つとっても便利なものがたくさんありますので、協会としていまの時代に合った取り入れやすい形で伝えていこうとしています。私ひとりでは限界がありますので、全国で語り部となる講師を8人育てています

て、2024年から本格的に始動の予定です。
西島 子どもたちへの食育にも取り組んでおられますね。
小宮 食育は2017年から始めました。おせち料理の意匠やつくり方・食べ方などを伝えるほか、ご縁があり岡山県で七夕に関する食育にも携わらせていただいています。
菓子食品卸 株式会社大町

にサポートいただき、瀬戸内市の美和小学校で七夕料理のそうめんを食べる意味を歴史的背景とともに伝え、調理の指導もおこなっています。宮中では平安時代から七夕にそうめんを食べる文化があったのですが、現代では一部の地域をのぞくと途絶えてしまっていたんです。それを復活させようと取り組んでいます。

ハレとツネのバランスが大切 共通するのは感謝の思い

西島 伝統的な食の存在感が薄れる一方で、高級食材や珍しい食材は簡単に手に入るようになりましたね。

小宮 人間が欲求のままにすすんだ結果、飽食になったのだと思います。でも、「本当においしい、体によいものは昔からあったもの」とみなさん気づき始めているのではな

いででしょうか。飽食の時代といわれる一方で、魚が獲れなくなっている状況もあります。頭も残さずよく噛んで食べるなど大切にいただく意識ももちたいですね。

行事食はハレの食事ですが、贅沢なごちそうという意味ではありません。また、おぼんざいのようなツネの食事でも

事な食文化の一環です。普段はつましく、質素儉約。協会の活動で他の地域に何うと、京都に限らずどこでも同じことをされているんだと感じます。

ハレとツネのバランスを大切に、どちらも感謝していただきたいですね。

小さな幸せを生む 暮らし道

西島 著書に「白い布きんを

に」「金継ぎをすると愛用のうつわがもっと好きになっ

た」と書かれていて、すてきな話だなと思いました。昔は

着物をほどこいて洗い張りをしている風景なども京都の街では身近にありましたね。

小宮 そうですよ。衣食住すべてにおいてものを選ぶときに、安易に選ばず先々活かし切れるかどうかまで考えることが大切だと思います。祖母の話ですが、着物をほどこいて仕立て直したり、最後はお布団にしたりと使いまわしをしていました。私も最近着物を明るいピンク色から紫に染

(対談場所)
集う・学ぶ・表現する「京町家アートスペース」be京都
200年以上の歴史がある京町家を改装したレンタルギャラリー&レンタルスペース。
<https://www.be-kyoto.jp/>

め替え直したんですよ。いま、SDGsの取り組みが注目されていますが、昔から当たり前にやっていたこともたくさんあります。金継ぎもそうですが、「手入れをすることで





もう一度命を吹き込む」。これも日本の文化の一つの良さだと思います。文化というと茶道や華道などがありますが、実は暮らしのなかの文化が行事食には詰まっていますよ。昔の人

おせち料理は一度おいしく

の息づかいが感じられて、ヒントもいっぱいちりばめられているんですね。
西島 いわば「暮らし道」ですね。
小宮 本当に！ぴったりのお言葉をくださいました。行事

食をとおして旬の食材や季節の花を知ること、小さな幸せを感じられる。ストレス社会といわれますが、向き合い方一つで、楽しみが目の前にあることに気づけるんですね。

西島 ところで、何かこの時期に役立つアイデアなどを教えていただけますか？

小宮 おせち料理の転用レシピはいかがでしょうか。紅白なますはラペとして楽しむことができます。キャベツを千切りにして塩を振り10分ほどおいて固くしぼりま

す。それを紅白なますに和えるだけです。洋風な感じにするなら、レーズンを加えるのもおすすめです。オリブオイルを入れて塩コショウをすると立派な洋のサラダになり

ます。黒豆も天ぷらにするともたちがつた感じでおいしいですよ。汁気を切って、ちよつと粉打ちをしてから天ぷら粉にくぐらせてかき揚げのように揚げます。「失敗しそうで心配」という方は、かき揚げをつくる便利なシートが売られていますので、その上に乗せてから油のなかにスルっと入れるとつくりやすいですよ。
西島 ありがとうございます。す。伝統食と聞くと堅苦しく考えがちですが、工夫次第でさらに食の楽しみがひろがりますね。

生協はお台所の強い味方

西島 最後に生協について、小宮さんの活動と関連してお感じになっていることなどはありますか？
小宮 生協の店舗には普段からよくお買物に行っています。旬を取り入れた品ぞろえをされているのがうれしいな

と感じます。たとえば端午の節句には菖蒲の葉を扱ってお

うやったら一番おいしく食べられますか？」と質問することも多いんですよ。自信とこだわりをもっておられるからこそ、親切丁寧に教えていただけです。

と感じます。たとえば端午の節句には菖蒲の葉を扱ってお

また、魚売り場の方に「ど

旬のおいしい食材に出会えたり、おいしい食べ方を教わったり。小さな幸せをいただいています。

プロフィール 小宮理実 (こみや・りみ)



料理研究家・一般社団法人食協協会 代表理事
京都室町の商家で生まれ育つ。昔ながらの知恵が息づく、行事食やおばんざいなどの食文化を伝える。テレビ・ラジオ・雑誌など多方面で活躍中で、いまの時代に合った取り入れやすいレシピが人気。2007年からはじめた会員制料理教室は、コロナ禍を機に京の行事食オンライン講座へと生まれ変わり、現在は全国の受講生とオンラインでつながり、食文化の情報発信を行う。企業・食品会社へ商品のアドバイスや味の見直し業務など開発業務も担当。子どもたちに本物の食を伝える食育活動にも力を注いでいる。
著書に『福を呼ぶ 京都 食と暮らし暦』（青幻舎）、『忙しい人でもおいしく作れる京のおばんざい四季の味』（家の光協会）

西島 そんなお気持ちでご利用いただけているんですね。ありがとうございます。これからも、生協として日本の食文化を伝える一端を担っていただけるよう励んでまいります。本日はありがとうございます。

亀岡市保津川水辺公園砂利グラウンドを主会場に

京都府総合防災訓練

2023年9月3日(日)、
亀岡市保津川水辺公園砂利グラウンドを主会場に開催されました。

京都府では、直下型地震並びに近年の集中豪雨等による水害の複合災害を想定して訓練をおこなうことで、府民の防災意識の高揚を図り、被害の減少につながる事を目的に訓練を開催しています。
京都府生協連は、京都府との間で締結している「災害時



力をあわせて訓練



救援物資を輸送

における応急対策物資供給等に関する協定書(1997年締結)にもとづき、J A京都グループとともに、物資の輸送・配布訓練に参加しました。訓練では、地震発生を受けて京都生協南丹支部にて、京都府生協連・高取淳専務理事を本部長に災害対策本部を立ち上げ、京都府から要請のあった救援物資を宅配配送トラックに積み込んで、訓練会場に向かいました。



参加者で記念写真



災害時に役立つ工夫がされた救援物資

生協から役員10人、J Aグループから2人がボランティアで参加し、救援物資としてプラスチックストローが不要な緑茶と、常温保存可能な牛乳を、会場参加者に配布しました。

台風7号への対応

2023年8月15日(火)に、台風7号が京都府に最接近し、記録的な大雨による土砂災害や浸水害等の大きな被害をもたらしました。



支援物資の積み込み

京都府生協連も加盟する京都府災害ボランティアセンターでは、綾部市へ8月26日(土)と27日(日)に、ボランティアバスを運行しました。京都駅からのボランティアバス運行では、運行当日、京都府生協連の職員がボランティア活動用支援物資の積み込みや見送りをおこないました。



気をつけていってらっしゃい

MCA無線(防災無線)訓練を実施

2023年8月18日(金)と11月14日(火)に、震度6強の地震が発生したものと想定して、日本生協連関西地連(大阪)と京都府生協連と会員生協間(京都生協)で通信訓練をおこないました。発災時に非常用通信機器として設置しているMCA無線が正常に稼働できるかについて検証しました。次回は2024年3月6日(水)に訓練を予定しています。また、1月18日(木)には、京都府生協連会員生協による相互連絡防災通信訓練を予定しています。

2023年度京都消費者問題セミナー

SNSから忍び寄る罠！

私はだまされたいと思っっているあなたは本当に大丈夫？ ～開催

2023年11月25日(土)、オンラインで開催、73人が参加しました。

消費者被害の事例と対策について広く啓発し、適格消費者団体の認知をはかることを目的に毎年開催しており、今年も16回目。京都府くらしの安心・安全月間事業として実施。主催は、京都府、NPO法人コンシューマーズ京都、適格消費者団体NPO法人京都消費者契約ネットワーク(KCCN)、適格消費者団体特定適格消費者団体NPO法人消費者支援機構関西(KCS)、京都生協、京都府生協連で、京都市の後援事業。



京都消費者契約ネットワーク・野々山宏理事長

今回はSNSに焦点を当て、大学生からSNSを日常的にどのように利用しているのか、困ったときに相談する場所はあるのかなど、現状を



京都産業大学法学部・坂東俊矢教授

聞き、いっしょに考え合うセミナーとしました。

NPO法人京都消費者契約ネットワーク・野々山宏理事長(弁護士)より、適格消費者団体の紹介を交えた開会あいさつがありました。京都産業大学法学部・坂東俊矢教授(弁護士・KCS常任理事)より話題提供があり、つづいて、消費生活相談員・大阪府金融広報アドバイザー・大久保育子さんより相談現場からSNS関連の被害事例を中心に報告がありました。

つぎに適格消費者団体京都消費者契約ネットワーク(KCCN)・増田朋記事務局長(弁護士)より、活動報告のあと、パネルディスカッションでは、坂東俊矢先生をファシリテーターに、パネリストとして、増田朋記先生・大久



活発にパネルディスカッションがおこなわれました

保育子さん、京都産業大学法学部4年生・則本楓太さん、同志社大学経済学部1年生松崎亨星さんをお迎えし、現在の状況と問題点、意識を変えていくにはどうすればよいかなどについて率直に話していただきました。トラブルにあったときは一人で悩まず相談することで、被害防止や啓発、社会を変えることにつながることを、今後も社会全体で考えていく課題であるということも学びました。NPO法人コンシューマーズ京都・溝内啓介事務局長が司会をつとめました。

コンシューマーズ京都NPO
法人化20周年記念
秋の京都消費者大会 後援

2023年9月23日(土)、京都経済センターで開催されました。

会場とオンラインのハイブリッド開催で、主催はNPO法人コンシューマーズ京都。京都府生協連が後援し、51人が参加しました。

テーマは「プラスチックリサイクルの現状を知ろう！」



京都大学・矢野順也氏

京都大学環境安全保健機構環境管理部門・矢野順也氏より、「いま、プラ抑制を考えると題して基調講演がありました。日本のプラスチック廃棄物に係わる現状と対策や、世界のプラスチック廃棄物のリサイクルの現状、プラスチック製造過程での温室効果ガス発生の影響などについてお話をいただきました。



(左から)有地淑羽氏、桑江利彦氏、矢野順也氏、清水健太郎氏(スクリーン)

次に、「プラスチックリサイクルの現状と課題」をテーマに、公益財団法人日本容器包装リサイクル協会・清水健太郎氏が、プラごみ回収における異物混入の現状や、複合プラスチック仕様が多くの日本の包材の課題について紹介されました。つづいて、NPO法人コンシューマーズ京都・有地淑羽副理事長からは「国へのプラスチック資源関連の法改正要望」について報告がありました。

意見交流では、「考えてみよう！プラスチックを減らすくらし」をテーマに、矢野順也氏、清水健太郎氏、京都市資源循環推進課・桑江利彦氏、有地淑羽氏がパネラーとなり、普段のくらしの中で取り組めることや気をつけることについて意見交流しました。

**第22回京都府協同組合
役員体験・交流学校**

2023年9月7日(木)から8日(金)、一泊二日で綾部にあるJ A京都にのくに本店を主会場に開催され、21人が参加しました。

主催は京都府協同組合連絡協議会。

京都府の協同組合(農協、漁協、森林組合、生協)で働く役職員の教育と育成を目的とし、連携や課題を学び、認識を深めあう機会として毎年開催しています。

今回はJ A京都中央会が企画を担当し、「京都の農産物の生産・流通を学ぶ」をテーマに開催しました。

はじめに、J A京都にのくにの事業、万願寺甘とう部会協議会の取り組みを学び、その後(株)アグリサポート夢に移動し、万願寺甘とうの圃場見学・収穫体験をしました。



万願寺甘とうの収穫体験



収穫した万願寺甘とうを手に記念写真

翌日は彩葉館綾部店見学の後、日本協同組合連携機構(JCA)・佐藤憲司連携推進マネジャーを講師に招き、日本協同組合連携機構の取組みについて講演をいただいた後、3つのグループに分かれて協同組合間連携について考えるグループワークをおこないました。



JCA・佐藤憲司連携推進マネジャー

参加者からは「京のブランド産品万願寺甘とうに誇りを持って生産するために、栽培管理チェック表や種子の門外不出を徹底している部分にこだわりを感じた」「各協同組合でおこなっている仕事は全く別物でありますが、自らの商品に対する熱量はどこも変わらないのだと実感できました」「1つの組織ではできないことも、協同の力で乗り越えられると信じて、今後も連携出来たら良いなと思います」などの感想が寄せられました。



グループワーク

京都の生協 理事長懇談会

2023年9月5日(火)、会員生協の活動について学び、交流することや生協を巡る時々の話題・課題について学び、自生協の今後の事業や活動、運営に活かすことを目的にコープ御所南ビル会議室



大阪健康福祉短期大学福祉実践研究センター・川口啓子センター長

で開催しました。

大阪健康福祉短期大学福祉実践研究センター・川口啓子センター長(大阪よどがわ市民生協・副理事長)より、「なぜ『生協10の基本ケア』に取り組むのかー介護と社会の局面を変える 組合員と職員との共有財産」をテーマに講演をいただきました。

「介護職員の不足は深刻。職場での学びが重要」「介護に関する学習を広めることで、地域の介護力を高められるのではないかと思った」などの感想が出されました。

その後、各会員生協から自生協の概要・活動について報告があり、意見交流をおこないました。最後に京都府生協連・畑忠男副会長理事が閉会のあいさつをおこないました。

8会員生協から理事長・副理事長・専務理事など14人が出席しました。

京都の生協活動功労者表彰式

2023年10月31日(火)、レストラン「おおたや」で開催しました。京都府生協連の表彰制度にもつき毎年おこなっているもので、表彰の対象となった方は、2022年8月1日から2023年7月31日までのあいだに退任した役員のうち、①役員在任期間が2期以上または2年以上あった方、②特別に功労があったと認められる方、です。

2023年は各会員生協から11人が推薦され、表彰されました。表彰式に出席された功労者は4人で、西島秀向会長理事が表彰状を贈りました。表彰式には、該当する生協役員が同席しました。



功労者のみなさんと記念写真

第34回近畿地区生協・行政
合同会議

2023年8月23日(水)、からすま京都ホテルで開催されました。主催は近畿地区生協府県連協議会。福井・滋賀・奈良・和歌山・大阪・兵庫・京都の生協担当主幹部局、および各生協府県連の役員ら36人が出席しました。今回は京都府が当番県でした。



厚生労働省・谷内一夫室長補佐

テーマは、「つながる力で安心して暮らし続けられる地域社会づくりをめざして」。

京都市生協連・西島秀向会長理事が司会をつとめ、主催者を代表して、兵庫県生協連(近畿地区生協府県連協議会代表)・岩山利久会長理事及び、開催地行政より、京都府文化生活部・益田結花部長から、あいさつがありました。

また、厚生労働省社会・援護局地域福祉課・消費生活協同組合業務室・谷内一夫室長



京都府文化生活部・益田結花部長

補佐のあいさつでは、「生協には行政と連携・協同のもと、事業やさまざまな活動を通して、地域社会になくてはならない存在として発展してほしい」と期待をのべられました。

つづけて日本生協連渉外広報本部・松本圭司本部長より、「持続可能な社会の実現を目指した全国の生協の社会的取り組み」について報告がありました。

摂南大学農学部・北川太一教授より、「持続可能な地域社会づくりと協同組合の役割」協同の力で食、農、地域をつなぐ」と題して、特別報告。若者(大学生)は協同組合をどうみているか、SDGs 持続可能な開発目標を4つにまとめると見えてくること、今後協同組合が社会的役割を果たすためにレイドロー報告から学ぶこと、結びに協同組合と行政・自治体との連携に向けて取り組みべき4つの課

題についてお話しいただきました。

特別報告の後、「若者が相談しやすい環境づくり」大学生協との協働、「京都府文化生活部消費生活安全センター」「滋賀県の中で地域共生社会づくりの取り組みについて」生協コープしが、「生活協同組合コープこうべの『地域つながるミーティング』取組み報告」兵庫県生協連、「消費者支援機構関西の取組み報告」適格消費者団体特定適格消費者団体NPO法人消費者支援機構関西(KCS)より報告があり、意見交換しました。



摂南大学・北川太一教授

2023年度 理事監事研修会 開催

京都府生協連では、毎年、おもに新しく理事や監事になられた方を対象に、研修会を開催しています。

今年度も、生協法の知識や役員の役割と責任、経営分析

の基礎知識について学ぶことを目的に、会場とオンライン併用で開催しました。

第1回は、2023年7月26日(水)、「生協における役員の職務と責任」をテーマに、日本生協連渉外広報本部法務部・太田史子氏を講師に招き、役職員23人が参加しました。

研修の冒頭、京都府文化生活部消費生活安全センター調査・指導係・小林充典主査より、生協検査における特徴的な指摘事項等についてご報告いただきました。

第2回は、9月19日(火)、「監事監査の基本と監査のポイント」をテーマに、日本生協連渉外広報本部法務部・井藤康治部長補佐を講師に招き、役職員21人が参加しました。

第3回は、「経営分析の基礎」をテーマに、10月17日(火)、日本生協連管理本部経理部・湯浅慶星氏を講師に招き、役職員22人が参加しました。

参加者からは「役員の役割がいかに重要であるかを痛感しました」「回を追って深まる内容で充実感があります」「経営分析の研修を受けて、決算関係書類の見方について、わかりやすく講義いただき理解がすすみました」などの感想がありました。

2023・産直フォーラム
IN鳥取



日本大学・片上敏喜専任講師

2023年11月4日(土)〜5日(日)、鳥取市国府町コミュニティセンターを主会場として開催されました。参加人数は124人。主催はCOPP牛乳産直交流協会。テーマは「産直を伝えよう・学ぼう、組合員の宝・鳥取の宝」。

基調講演では「産直交流活動がつなぐ食の多彩な価値」をテーマに、日本大学・片上敏喜専任講師が講演。II部では各団体から産直活動に係る取り組み事例について活動報告がありました。つづいて、各団体の代表から産直交流活動への想い、今後の協会への期待について話され、各団体の若手職員からは、産直事業の発展に向けて、決意表明がされました。16日はナカムラフームとみんなの牧場に分かれて視察をおこない、生産現場の現状を学びました。

京都府食の安心・安全意見
交換会



家畜保健衛生所で説明を受ける参加者

2023年9月11日(月)、福知山市にある京都府中丹家畜保健衛生所と、(有)三和鶏園三和農場で開催されました。京都府中丹家畜保健衛生所・西井義博所長から、施設の説明を受け、三和農場・大塚智明農場長から、農場HACCPの取組みについて報告を受け、意見交換。午後からは、三和農場に移動し、GPセンター(鶏卵自動選別包装施設)を見学しました。



GPセンターの見学

2023年10月21日(土)、イオンモール久御山・憩いの広場で開催されました。京都府がエシカル消費の普及と消費者トラブルの防止を目的に開催。京都府生協連は、京都エシカル消費推進ネットワークの参加団体として参加し、日本生協連の「コープのエシカル」「プラスチック問題への取り組み」紹介のポスターを展示しました。

会場では、エシカル消費や消費者トラブルをテーマにしたクイズラリーや、ジュースの甘さを調べる実験ワークショップを通して食品表示を学ぶコーナーなどが設けられました。

エシカル消費及び消費者トラブル防止に係る啓発イベントに参加

国連原爆展 in 京都 共催

2023年8月25日(金)27日(日)、京都教育文化センターで開催しました。

「国連原爆展」は、日本原水爆被害者団体協議会(日本被団協)が、第10回核拡散防止条約(NPT)再検討会議に合わせてニューヨークの国連本部で開いたものです。パネ

支援金で制作されたもの。2022年8月のニューヨーク開催に続き、日本各地で開催されており、京都でも展示をおこなうことにしました。京都生協、NPO法人コンシューマーズ京都、京都府生協連が共催しました。

開催期間の来場者は合計135人。年齢は60代後半、80代後半の方が中心で、パネルの内容をメモに取られたり、親族の戦争にまつわる体験をひとしきりお話しされる方もおられました。

「戦争の恐ろしさを後世に語り継いでいくこと、平和への願いを発信し続けていく大切さをあらためて感じた」「生協職員や若い世代の参加が少なく、組織内、他団体を含めた参加へのはたらきかけには工夫が必要だと感じました」などの感想がありました。

8月26日(土)に開催された日本被団協・木戸季市事務局長の講演会には、29人の参加がありました。講演では、国連原爆展を開催するに至っ



日本被団協・木戸季市事務局長

た経緯や、幼少時に長崎で被爆した体験、これまでの取組み、核兵器の非人道性などについて話されました。講演後、パネル展示会場でパネル解説をしていただきました。



パネルの前での解説

2023年(第43回)平和のための京都の戦争展 後援

2023年8月1日(火)6日(日)まで、長浜バイオ大学京都キャンパスで開催されました。展示では「ウクライナ戦争から1年半現地からの報告」(志葉玲氏提供写真)初公開「重慶爆撃映像」ほか各団体の研究成果を集めた展示。文化企画では、各実行委員会団体が活動と研究の成果を講演会・シンポジウム・映

画上映などで実施されました。子供向け企画として、紙芝居やDVD上映などがおこなわれ、世代を超えて戦争と平和を考えあう場となりました。特別企画はキャンパスプラ

ザ京都を会場に、7月15日(土)、明治大学・山田朗教授による講演、7月22日(土)には、外交評論家の孫崎亨氏の講演があり、あわせて1,500人の府民が参加。京都府生協連が後援しました。

「福知山で考える『水害への備え』—平成25年台風18号災害を振り返って—」シンポジウム 後援

2023年9月30日(土)、市民交流プラザふくちやまで、オンラインを併用して開催され、62人が参加しました。主催は、災害時連携NPO等ネットワーク。

2013年9月に発生した台風18号災害について、当時の状況を振り返り、水害に対する備えや発生時における対策の知識の普及と啓発、記憶の継承をめざすことを目的に、近畿ろうきんNPOパートナーシップ制度[※]を活用して開催され、京都府生協連が後援しました。

※近畿2府4県のNPO支援センターとの協働により、NPOの活動を支援する制度として、2000年度からスタートし、以降、「働く人のボランティア活動支援」、「自然災害に対する被災地支援」等を行い、2020年度からは「コロナ禍のNPOへの支援活動」を進めています。

京都府生協連 第47回「京都の生協活動を豊かに発展させる協議会」

～組織と事業のイノベーションによる協同組合のあらたな価値の発見・創造の場として～

テーマ 2023年度 上半期の事業活動や 組合員活動についての交流

2023年11月14日(火)、
コープ御所南ビル会議室と
オンラインで開催し、役職
員や関係者23人が参加しまし
た。



京都府生協連・
畑忠男副会長理事

西島秀向会長理事が、開会
のあいさつをおこない、畑忠
男副会長理事がコーディネー
ターをつとめました。



京都府立医科大学
京都府立大学生協・杉
江勇亮専務理事

第45回KSKで会員生協よ
り、2023年度の活動方針
や重点課題の報告と交流を開
催しました。約半年が経過し、
取り組み状況等、会員生協か
らの実践報告を共有し、連携
につながる機会にしていただ
くことを目的に、開催。8会
員生協より文書報告を含む取



京都生協機関組織
運営系統・富田晋
悟統括マネジャー



生協生活クラブ京
都エール・コープ・
浦田千恵常任理事

り組み状況などの報告があ
り、全体交流しました。参加
者からは「SDGsの理念が
どの生協さんも基本にあり、
当組合もSDGsをもっと意



乙訓医療生協・
上西良太専務理事

識する必要があると感じまし
た」「大学生協で『新たなニ
ーズ』への対応としてキッチ
ンカーの展開を考えられてい



京都府庁生協・
本多浩理事長

るとのことで、情勢やニーズ
の変化に対応されている様子
が分かりました」などの感想
が寄せられました。



京都市民共済生協・
吉田不二男専務理
事

おもな行事のお知らせ

2024年新春交歓会

日時：2024年1月6日(土) 12:15～13:30
会場：京都テルサ東館セミナールーム

京都府生協連と各会員生協の相互連絡通信訓練

日時：2024年1月18日(木) 8:45～10:00

MCA無線訓練

日時：2024年3月6日(水)

2022年度きょうと食の安心・安全フォーラム

日時：2024年2月9日(金) 13:30～15:30

会場：京都府立京都学・歴史館小ホール
テーマ：「信頼で紡ぐ 京の食」

京都環境フェスティバル2024

主催：京都府・京と地球の共生府民会議ほか

日時：2024年2月3日(土) 10:00～16:00

会場：京都府総合見本市会館(パルスプラザ)

※京都府生協連は会員生協の環境商品、取り組み紹介で出展予定。

謹賀新年

旧年中はご支援・ご協力を賜り、ありがとうございました
本年も、みなさま方とごいっしょに、食の安全・くらしの
安心をめざし、邁進してまいりたいと存じます
どうぞよろしくお願ひ申し上げます

二〇二四年 一月一日

京都府生活協同組合連合会

会長理事 西島 秀向



CO-OP

発行：京都府生活協同組合連合会
TEL 075 (251) 1501
URL: <http://www.kyotofu-seikyoren.com>

〒604-0857 京都市中京区烏丸通一条上る時絵屋町258番地 コープ御所南ビル4階