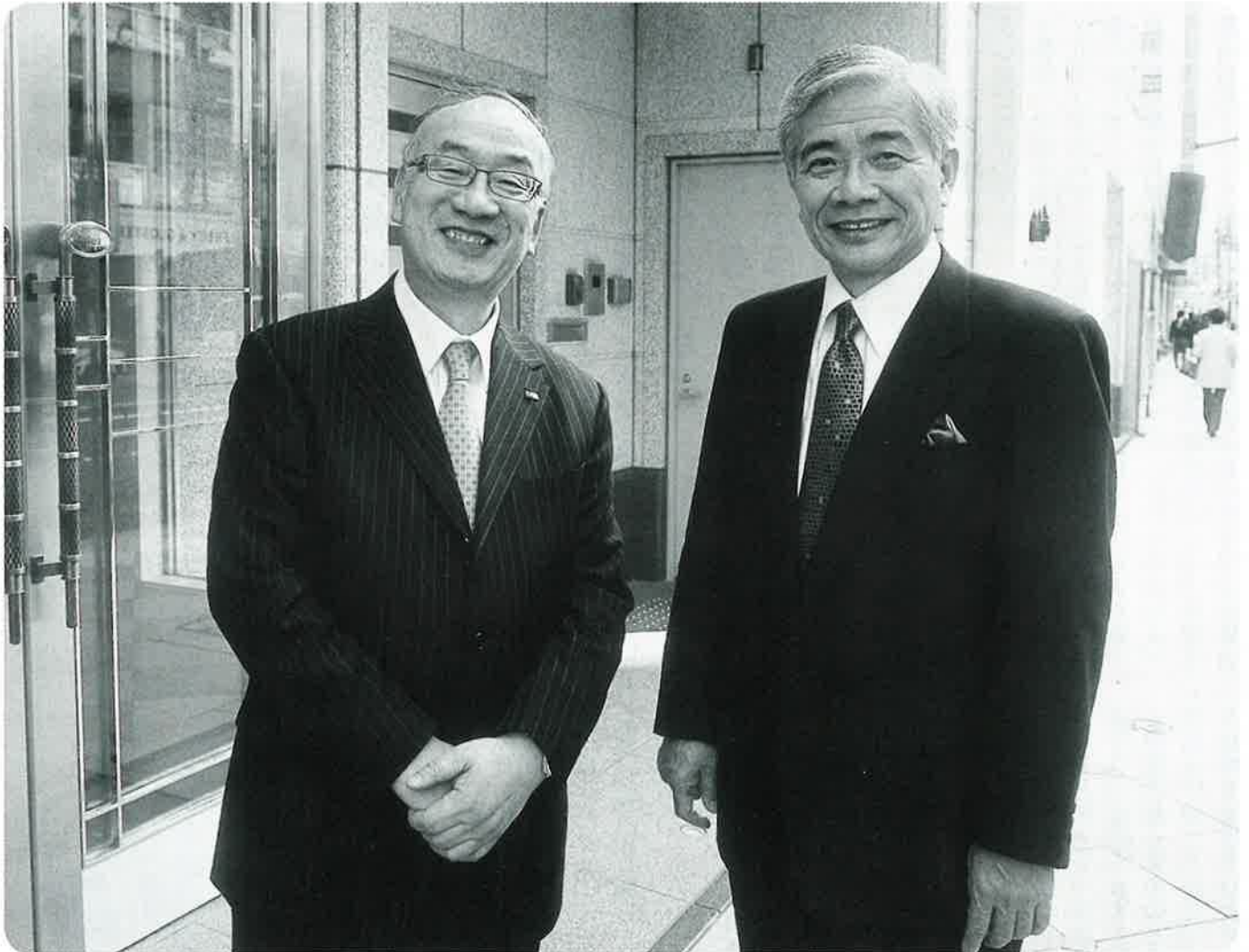


CO・OP

京都の生協

2014/April/No. 83
京都府生活協同組合連合会



京料理の魅力を次世代につなげる
—京都の自然環境と人びとの暮らしにはぐくまれた京料理—

TalkTalk トークとーく

- 学校法人 ^{たいわ}大和学園・京都調理師専門学校 校長 ^{なか}仲 ^た田 ^{まさ}雅 ^{ひろ}博さん
- 京都府生活協同組合連合会 会長理事 ^{なか}上 ^た掛 ^{まさ}利 ^{ひろ}博

対談

TalkTalk

トークとーく

京料理の魅力を次世代につなげる

— 京都の自然環境と人びとの暮らしにはぐくまれた京料理 —

学校法人 大和学園・京都調理師専門学校 校長

仲田 雅博 さん

京都府生活協同組合連合会 会長理事

上掛 利博

料理のプロフェッショナルがつくる「お吸い物」も、わが家の「おみそ汁」も、どちらも「和食」。その和食を生みだした、日本の食と生活の習わしが、ユネスコ（国際連合教育科学文化機関）によって無形文化遺産に登録されました。ながく日本料理の実践的な教育にたずさわってこられた仲田先生に京料理の魅力、調理師教育の内容、次世代に「伝える」ことの大切さについて、おうかがいしました。

世界から注目されている日本の食文化

上掛 和食がユネスコの無形文化遺産に登録されて、その記念イベントがフランスやイギリスでも開かれたと聞きしました。

ださいました。たいへんありがたいことです。
上掛 それだけ日本の食文化が世界から注目されているのですね。

方がたに召し上がっていただきましたが、みなさん、素材の持ち味を生かした繊細な味わいと美しさをほめてくださいました。

仲田 登録が決定したのは2013年12月で、ことし2月にはフランスでフランス外務大臣主催の祝賀晩餐会、イギリスで在英日本大使館主催の祝賀イベントを開いてく

仲田 そうだと思えます。わたしが参加したフランスの祝賀晩餐会では、日本料理アカデミー（※）の会員18人で日本料理をつくって、招待された約60人のフランス財界の

上掛 仲田先生は、日本料理コンペティションの審査員もなさっておられますね。
仲田 ほんものの日本料理を伝えていくために、たしかに技術を身につけた人材を育

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

トークとーく対談

京料理の魅力を次世代につなげる……………2
集团的消費者被害回復制度にかんする法律が成立しました……………7
シンポジウム・消費者団体訴訟制度の将来を考える……………7
近畿ブロック地方消費者グループ・フォーラム……………7
2014年京都府生協連 新春交歓会開催……………8
きょうと食の安心・安全フォーラム……………10
平成25年度第3回食の安心・安全意見交換会……………10
学習講演会「放射性物質と食の安全性について」……………11

京都発！ 食とみどりのサイエンスNow……………11
会員生協 NOW® 池坊学園生協……………12

TOPICS

●近畿農政局と近畿地区生協府県連協議会との意見交換会……………14
●大学生協京滋・奈良ブロックフェスティバル……………14
●京都環境フェスティバル……………14
●近畿地区生協連・ろうきん合同会議……………14
●会員生協との相互連絡防災通信訓練……………15

●京都府消費者教育推進計画（中間案）にかんする府議会議員との懇談会……………15

●京都府消費者教育推進計画（中間案）パブリック・コメント……………15
●食品衛生監視指導計画案パブリック・コメント……………15
●マスコミ関係者との懇談会……………15
京都府生協連 第11回「京都の生協活動を豊かに発展させる協議会」……………16
おもな行事のお知らせ……………16



学校法人 大和学園 京都調理師専門学校 校長
仲田雅博さん

てようと、日本料理アカデミーがはじめたもので、地区予選を勝ち抜いた料理人が決勝大会で技を競います。

ことし2月の第4回決勝大会にむけては、世界に日本料理の魅力を発信すべく、海外からの応募も受け付けて、レシピア審査と地区予選で出場者を選抜しました。

決勝大会で、肌の色もさまざまな挑戦者が真剣なまなざ

しで取り組む姿を見ると、日本料理の広がりを感じました。

上掛 仲田先生が料理の世界に入られたきっかけは？

仲田 わたしは京都・西陣の生まれで、家業が八百屋でしたから、野菜と料理法をセットで提案したら売上げがもっと伸びるだろうと思って、料理の勉強をしたのですが、近所にスーパーマーケットが

できて、個人商店はたちゆかなくなりました。それであらためて料理の現場で修業をして、40年前から大和学園で日本料理を教えはじめたわけです。

ちなみに、学園名の「大和」は「たいわ」と読みまして、「人の和の広がりを大きくすることで人類の福祉増進に寄与する」という建学の精神からつけられました。

日本の食の慣習・文化としての「和食」、そのひとつとしての日本料理・京料理

上掛 和食は「だし」が大切だといわれます。フランスの美食術もユネスコの無形文化遺産ですが、フランス料理の「ソース」と和食の「だし」は、どう違うのでしょうか。

仲田 「だし」は、水と昆布とかつおでうまみを形成して、油脂はほぼゼロですから、軽やかな味わいです。ソースは、油脂をふくみ、「フォン」(西洋だし)を煮詰めているので、うまみが濃い分、重たくもあります。ですから、「だし」はそのまま飲むことができませんが、ソースはかな

らず肉や魚や野菜にかけて、いただきますね。油脂を使わない「だし」でうまみを引き出す和食は、低脂肪で「健康的な食生活」という面でも注目されているのではないかと

思います。
日本は四季おりおりの新鮮な食材が手に入りますので、その素材の味を生かすために、シンプルな「だし」が発達しました。冬があたりして、同じものが長期間、食べなければいけなかつた。また、硬水のため、「だし」に味がのりにくく、味に変化をつけるために濃厚

な「ソース」が発達したのでしよう。

上掛 やはり自然の条件は、料理にも大きな影響をあたえるのですね。ユネスコは、和



京都市生活協同組合連合会 会長理事
上掛利博



※日本料理アカデミー

日本料理の発展を目的に、国内外で食育や研究・研修・交流事業に取り組んでいる特定非営利活動法人。2004年8月に設立されました。

食を「自然の尊重」という日本人の精神を体現した、食

に関する社会的慣習」であると定義しています。日本の食の背景にある生活慣習や生活文化が評価されたということでしょうか。

仲田 無形の文化遺産ですから、京料理や懐石料理といった特定の料理をさすのではなく、日本の食にまつわる文化そのものが人類の遺産と

して認められたということになります。

たとえば、和食の特徴のひとつに「正月などの年中行事との密接な関わり」という点があります。ふだんは質素にくらしながら、お正月には海や山や里の幸を「おせち料理」にして新年を祝い、ひなまつりには、ちらしずしや、はまぐりのお吸い物で女の子の幸せを祈り、端午の節句に

は具足煮やちまきで男の子のすこやかな成長を願う。そういう慣習や文化が、後世に伝えるべき文化遺産とされたわけです。

日本料理の代表としての京料理の特徴 ——はなやかではあるが、豪華ではない

上掛 日本料理としては京料理が代表のひとつになりますが、京料理といえば「高級」というイメージがあります。京料理の定義のようなものはありませんか。

仲田 懐石料理や有職料理や精進料理、武家の料理、一般家庭のおばんざいなどが融合したのが京料理と考えたらいいのではないのでしょうか。

武家の料理は、高級食材をふんだんに使って、三十七膳も並ぶような豪華なものでした。とうてい食べることができない量だとわかっていても、自分の力を誇示するために、

は具足煮やちまきで男の子のすこやかな成長を願う。そういう慣習や文化が、後世に伝えるべき文化遺産とされたわけです。

上掛 わたしは大学で社会学を教えています。人間や食生活というものは大切な要素だと考えています。お正月の雑煮について学生さんに聞きますと、じつにさまざまな話

が出てきます。「そんな雑煮があるの？」と学生どうしが驚くこともしばしばで、日本の食文化の多様性をつくづく感じます。だからこそ高齢者の食事などもですが、福祉を考えるにあたって地域性という視点が大事だと思えます。

なかば見栄で出していたのでしょう。この料理で武士や豪商が酒盛りをしたのが、こんにちの宴会料理、つまり会席料理のはじまりですから、季節にさきがけて出回りはじめた、とても高価な「はしり」の食材も使います。

それについて、懐石料理は、茶事の席でお茶をおいしくいただくために出される軽い食事で、一汁三菜の粗飯が基本でした。「菜」は「おかず」という意味で、三菜は膾炙人口の「刺身・焼物・煮物」を指し、それにごはんとお漬物がつきます。いまでこそ料亭で出さ

一人ひとりの慣れ親しんだ味を尊重することが大切ですね。お祭りも、かならずその土地でとれたものが出されます。

「食べものは、神様がくださった神聖なもの。それを人間が料理して、いただくの「だ」という考え方はわりあい共通しています。地方の環境や文化によって、料理だと思えます。

仲田 自然環境が違えば、とれる産物も違いますので、お雑煮もさまざまな具や味付けのものがあります。やはり、

れる懐石料理は三菜どころか六菜も七菜も出てきますが、本来は「はしり」ではなく、「旬」の素材を使って、豪華さではなく味を追求したお料理です。狭い茶室ですから客数も限られていて、その客を質素ながらも心をこめてもてなしました。そういう点は、京料理の「はなやかではあるが豪華ではなく、高い品格をそなえている」という魅力に通じるように思いますね。



春夏秋冬を味・色・香り・器・しつらいで 使い分けて表現し、楽しむ

上掛 京料理は季節感をたくみに盛り込んでいるといわれますね。

仲田 日本料理のなかでも、とくに京料理は、四季を料理の味や色、香り、器、部屋のしつらえなどで表現します。

味でいいますと、春は苦味、夏は酸味、秋は滋味、冬は甘味ですね。春は、たけのこ、菜の花、つくし、わらび、ぜんまい、ふきのとう、たらの芽など、苦味のあるものをい

引きしめて、暑熱にたえます。

秋は、実りの季節ですから、お米、栗やぎんなんなどの種

実類を収穫して、素材そのものを味わいます。冬になると、人間は本能的に脂肪をたくわえようとしますので、甘味がほしくなります。冬眠前のクマと同じですね。

一般のご家庭では旬のものを召し上がることが多いと思いますが、京料理のお店などでは「はしり」や「名残」も大事にします。春まだ浅いころに、「はしり」のたけのこをお出しして、「わあ、たけ

のこや。もうすぐ春や」と、お客さまご自身のなかに新しい季節を呼びこんでいただくような感じですね。

色は、春を青（緑）、夏を赤（朱）、秋を白、冬を黒（玄）で表現します。これは大相撲の土俵の上の房の色と同じで、「青龍・朱雀・白虎・玄武」の四神のいいつたえによるものです。「青春・朱夏・白秋・玄冬」ともいつたりしますね。相撲も料理も、そのもとは農耕があり、神様のめぐみという意識があったのではないでしょう。

じつさい、春には、えんどうまめや木の芽など、さわやかな青さをそなえたものがとれます。この四色に黄をくわえた五色が、日本料理の色の基本でして、わたしは覚えやすいよう、「交通信号の三色に白と黒を足したものと教えています（笑）。

香りも、季節の移り変わりにあわせて、山椒なら木の芽 ↓花山椒 ↓実山椒 ↓割れ山椒 ↓粉山椒、柚子なら花柚子 ↓実柚子 ↓青柚子 ↓黄柚子というふうに使分けられます。

器について申しますと、「土もの」とよばれる陶器は、温かそうに見えますので冬の料理によく使いますし、「石

調理師専門学校での「学び」

理論・技術・サービス・経営・センス

上掛 料理の世界がじつに奥深いものだということがわかりました。京料理の次世代を担うプロフェッショナルを育てるとき、仲田先生はどんなことに注意なさっていますか。

仲田 京料理だけでなく日本料理の場合、理論や知識はもちろんですが、とくに技術

を重視します。たとえば野菜の皮むきも、ピーラーでむくのと包丁でむくのでは断面

が違うので、味のしみこみ方も触感も変わってしまいます。触感と味は大きな関係があるので、料理教育では包丁で

れいにむく技術を教えます。また、お店の経営ができれば、継続して料理を提供

することができませんし、サービスが上手にできなければ料理として完成しません

ので、お客さまが入りやすいお店づくりもふくめて、経営やサービスの仕方を教えます。

とくにコース料理は、さまざまな料理や器を組み合わせますので、ひとつの「舞台」をプロデュースするよう

のです。そのときに大切になるのが、料理の盛り方です。料理を器に「入れる」のではなく「盛る」ことで、空間の美、余白の美を生み出す。そういう美的センスを身につけた料理人を育てる必要があると思っています。

上掛 お客さんの側も、そういう背景を知っていたほうがより深く味わえるでしょうし、料理をいただく側の文化水準が問われているような気

もの」の白磁は涼しげに見えますので夏向きです。ガラス器も夏です。フランス料理は絵柄のない白い器がほとんどですが、日本料理のお店では、絵柄を時季ごとに変えて、漆器やかごなども使い、さらに丸いお椀、四角い鉢、長方形のお皿、蓋物などを組み合わせますから、器をそろえるだけでたいへんです。



もします。
仲田 たしかにそうです。初釜のときに、客はお茶だけでなく、掛け軸や茶道具や花器の銘を見て、亭主に「きょうは目のお正月をさせていただきます」などとあいさつしますが、本物を見ることで、客の文化的な水準も上がっていくわけですね。そういう相互作用は、茶事にかぎらず、料理の世界でも大切なことだと思います。

京都の日常の食とついで「おぼんざい」

「おかず」と「常備菜（時知らず）」

上掛 「おぼんざい」は、京都の日常の食として、全国にも知られるようになりまし

た。

仲田 「おぼんざい」は、大きく分けて「おかず」と「常備菜（時知らず）」があります。「おかず」は、たくさん出回っている旬の安価な食材を使った料理で、たとえば一本の大根をいっぺんに炊いたものを2〜3日かけて食べたり、お隣におすそわけしたりしました。そうすると、お隣からは違うおかずが返ってきたりして、昔はそういう近所づきあいがあったのです。

「常備菜（時知らず）」は、年中あるものという意味で、豆類や乾物を炊いたものです。まだ冷蔵庫がなかった時代に、水屋——昔は食器棚のことを

こう呼びました——に何日か保存できるように、少し濃いめの味にしました。

いづれにせよ、おぼんざいは、ごはんをおいしく食べるおかずですから、味付けは少し甘辛くなります。それにたいてい料理人が出す料理は、お酒をおいしく飲むためのもので、うす味になります。

上掛 このごろはスーパー

やコンビニなどでも、お惣菜がいろいろ手に入るようになりました。

仲田 いわゆる「中食」が売られるようになって、「おぼんざい」を家で作る事が減りましたね。パック詰めされたお惣菜などは、おいしいかもしれないませんが、味付けが一律で、それを食べ慣れると味覚が鈍くなります。家で作る味は、波があつて、おいしいときもあれば、まずいときもある。じつは、そのことが味覚形成につながっていて、とても大事なのです。いつもおいしいものを食べていると

料理入門は、まず食べる楽しみから

上掛 わたしの学生時代の先輩で、卒業後に働きながら調理師学校へ行って料理の技術を身につけてから結婚したという偉い男性がいます。料理がダメな、わたしが基本的なことを身につけようとしたら、どれぐらいの期間が必要でしょうか？

仲田 なかなかむずかしい

ご質問ですが、まずは食べることを好きになるのが大事かなと思います。食べることが好きな方は、料理もすぐにできるようになりますし、おいしい料理を召し上がると、かならず「これは何で味をつけたのか」とお聞きになります。

興味と関心があるから、だんだん料理のことがわかっていくわけですね。

それと、おとなになると味覚が鈍りますので、意識的にいろいろなものを召し上がることも大切だと思います。いつもラーメンしか食べない人は、ラーメンの味付けしかわかりません。せっかく四季のある日本で暮らしているのですから、変化に富んだ食生活

味覚の幅が狭くなりますから、わたしは一般家庭の方には、「たまにはおいしくないものを作るのも大事ですよ」とお話ししています。

よい素材を選んで、おいしい「だし」さえとれば、それだけでおいしいお料理ができますが、「だし」は水が大事です。京都の水は軟水で、昆布のうまみを引き出してくれます。京都のおいしい水があつてこそ、「おぼんざい」も懐石料理も生まれたのだと考えますと、京料理は京都の自然環境と人びとの暮らしにはぐくまれた食文化だと痛感します。



を楽しんでいただきたいと思います。

上掛 では、まずは食べる楽しみを味わうところからはじめたいと思います（笑）。きょうはたいへん勉強になりました。ありがとうございます。

（写真撮影：有田知行）

プロフィール：仲田 雅博（なかつ まさひろ）

学校法人 大和学園 理事 京都調理師専門学校 校長

○日本料理専門調理師、調理技能士、ふぐ処理師、2級厨房設備士 ○おもな著書

○ラ・キャリアール キッキングスクール、京都調理師専門学校において、おもに京料理の指導にあたる。食品関連企業の商品開発やコンサルティングも幅広く手がけるほか、著書も多数。「厚生労働大臣表彰」「現代の名工」を受賞。「京のおぼんざい弁当普及推進協議会」会長、また「公益社団法人京のふるさと産品価格流通安定協会京野菜検定委員」に委嘱されるなど、京都と料理業界の発展に尽力している。

『基礎日本料理教本（上・下）』（柴田書店、1993年）
『日本料理こつ極意書』（柴田書店、1995年）
『ご飯が10倍おいしくなるおかず』（PHP研究所、2000年）
『献立が3倍になる！基本レシピのアレンジ料理BOOK』（PHP研究所、2004年）
『新・からだ思いの豆腐百珍』（淡交社、2004年）
ほか共著、多数。



集団的消費者被害回復制度にかんする法律が成立しました

消費者の金銭的な被害回復へむけて大きく前進

2013年12月4日(水)、第185回臨時国会で、集団的消費者被害回復制度にかんする法案(「消費者の財産的被害の集団的な回復のための民事の裁判手続の特例に関する法律」)が可決・成立しました。

また。しかし、金銭的な被害回復をできないという制度上の限界があり、消費者の実効的な被害回復にむけての新制度の創設が長年の念願となっていました。

適格消費者団体をはじめ、全国の消費者団体が協力して、パブリック・コメントにたいする意見の提出、議員要請活動をおこなうなど、積極的な取り組みをおこなってきました。

本法律の成立には、京都府選出の国会議員のみならずにご尽力いただきました。

こんごの課題として、制度をになう適格消費者団体への財政支援、情報支援などがあります。

京都府生協連は、適格消費者団体である京都消費者契約ネットワーク、消費者支援機構関西に加入して、消費者市民社会実現へむけた活動をすすめています。



適格消費者団体の役割がさらに大きく

シンポジウム・消費者団体訴訟制度の将来を考える



消費者庁消費者制度課・鈴木敦士課長補佐

3月8日(土)、キャンパスプラザ京都で開催され、60人が参加しました。主催は京都弁護士会。

消費者庁消費者制度課・鈴木敦士課長補佐が「消費者裁判手続特例法による新たな訴訟制度」について解説しました。消費者支援機構関西・新制度プロジェクトチーム事務局長・黒木理恵弁護士が「新たな訴訟制度の運用に関する検討」について報告。京都消費者契約ネットワーク・増田朋記弁護士が「京都弁護士会によるギリシャ・フランス消

費者団体訴訟制度海外調査」について報告しました。

パネルディスカッションでは、京都産業大学大学院法務研究科・野々山宏特任教授・弁護士がコーディネーターをつとめました。

近畿ブロック地方消費者グループ・フォーラム



消費者庁・阿南久長官

「NPOと行政の連携」、「事業者とともにすすめる消費者教育」、「学生の消費者力アップ」をテーマに3つの分科会が開かれました。

閉会にあたって、阿南長官と実行委員による「子供を事故から守るプロジェクト」のテーマソング「アブナイカモ」が披露されました。

2月12日(水)、奈良県文化会館を会場に、近畿地区の消費者団体・行政で構成する実行委員会と消費者庁の主催で開催され、150人が参加しました。

今年のテーマは「広げよう連携の輪! つくろう消費者市民社会!」



みんなで「アブナイカモ」ダンス!



2014年 京都府生協連

新春交歓会開催



京都商工会議所中小企業経営支援センター・西田敏光所長



京都府府民生活部・小林裕明部長



京都府生協連・上掛利博会長理事



京都府生協連・中森一朗副会長理事



京都府生協連・鯨江賢光副会長理事

1月11日(土)、コープ・イン・京都で京都府生協連2014年新春交歓会を開催しました。廣瀬佳代常任理事が司会を担当、上掛利博会長理事が開会のあいさつをのべ、鯨江賢光副会長理事が会員生協の役員を紹介しました。

来賓として、京都府府民生活部・小林裕明部長からごあいさつをいただきました。

今年も地元選出の国会議員のみなさまはじめ、府議会議員、市議会議員の方がたが多数ご出席くださり、横山治生専務理事からご紹介をさせていただきました。

京都商工会議所中小企業経営支援センター・西田敏光所長による乾杯で、会食・懇談に入りました。

行政や議員のみなさんをはじめ、104人の方にご出席いただきました。龍谷大学雅楽会の学生のみなさんによる祝賀の演奏が、お正月らしさをいっそうひきたてました。

さいごに中森一朗副会長理事が閉会のあいさつをのべました。

2014年 新春交歓会



会員生協役員の紹介

代理出席いただいた国会議員

(敬称略・順不同)

自由民主党 衆議院議員 (代理) 秘書	宮崎 謙介 瀧 脇 正明
民主党 衆議院議員 (代理) 事務所長	山井 和則 宮地 俊之
日本共産党 衆議院議員 (代理) 秘書	こくた 恵二 神原 郁己

ご出席いただいた 京都府議会議員・京都市議会議員

(敬称略・順不同)

日本共産党 京都府議会議員	さこ 祐仁
日本共産党 京都府議会議員	西脇 郁子
公明党 京都府議会議員	諸岡 美津
日本共産党 京都市議会議員	くらた 共子
日本共産党 京都市議会議員	とがし 豊
民主・都みらい 京都市議会議員	鈴木 正穂
公明党 京都市議会議員	津田 早苗

祝電・メッセージを いただいた方

(敬称略・順不同)

自由民主党 衆議院議員	宮崎 謙介
自由民主党 参議院議員	二之湯 智
公明党 衆議院議員	竹内 譲
日本共産党 衆議院議員	こくた 恵二
日本共産党 参議院議員	井上 さとし
日本共産党 参議院議員	倉林 明子

ご出席いただいた国会議員のみなさん

(順不同・役職は2014年1月11日現在)



民主党衆議院議員・
前原誠司さん



民主党衆議院議員・
泉ケンタさん



日本共産党参議院議員・
倉林明子さん



民主党参議院議員・
福山哲郎さん



龍谷大学雅楽会のみなさんによる祝賀の演奏



和やかに歓談



今年もよろしく

きょうと食の安心・安全フォーラム 「新発見！安心・安全な京の食」をテーマに



(一社) 京都府食品産業協会・山本隆英会長

隆英会長の開会あいさつにつづき、京都府農林水産部食の安心・安全推進課・津田義郎副課長が「京都府における食の安心・安全の取組み」について報告しました。

「きょうと信頼食品登録制度」登録事業者、「京のブランド産品」生産者による安心・安全の取組みの報告をうけ、試食と意見交換がおこなわれました。

1月30日(木)、京都府庁職員福利厚生センターで開催されました。主催は、きょうと食の安心・安全フォーラム実行委員会(京都府、J A 京都中央会、「一社」京都府食品産業協会、コンシューマーズ京都、京都鶏卵・鶏肉安全推進協議会、京都府生協連)。今年で7回目の開催となり、府民約130人が参加しました。



来賓の方がた



会場は満員でした

報告をおこなった方がたは、以下のとおりです。①有限会社みずほファーム・桑山直希代表取締役、②株式会社服部食品・服部一夫代表取締役、③株式会社土井志ば漬本舗商品開発室・吉村仁志係長、④株式会社森口加工食品・江阪茂取締役・統括部長、⑤株式会社三田久・三田直嗣代表取締役、⑥東一口淀大根出荷組合・内田裕夫組合長。

京都府生協連・高田艶子生協活動推進委員が司会をつとめました。

平成25年度第3回食の安心・安全意見交換会

2月6日(木)、京都府庁旧館会議室で開催されました。京都府健康福祉部生活衛生課・森田朗課長が開会のあいさつをおこないました。

谷尾桂子副課長と大石剛史副主査が「平成25年度京都府食品衛生監視指導計画中間報告」「平成26年度京都府食品衛生監視指導計画(案)」を説明しました。

「ホテル・レストランなどの食材偽装にたいする対応はどのようなものか」「リスク・コミュニケーションという言葉



京都府健康福祉部生活衛生課・谷尾桂子副課長

葉が見当たらないが、どう考えているか」「牛の生レバーの提供により営業者が逮捕されるという事例があったが、その経緯はどのようなものだったのか」などの質問があり、意見交換しました。

NPO法人京都消費生活有資格者の会、新日本婦人の会、京都市消費者モニター等経験者の会、NPO法人コンシューマーズ京都、京都府生協連から11人が出席しました。

京都府生協連からは、横山治生専務理事、廣瀬佳代常任理事、坂本茂理事、川端浩子事務局担当が出席しました。



京都府健康福祉部生活衛生課・森田朗課長

学習講演会「放射性物質と食の安全性について」

子どもとくらしの明日のために

2月25日(火)、キャンパスプラザ京都で開催され、70人が参加しました。消費者庁が実施している食品と放射性物質にかんするリスク・コミュニケーション等々の事業を活用した学習講演会で、消費者庁・京都府・京都生協・京都府生協連の4者での共催。福知山市、京田辺市について、2013年度は3回目の開催となりました。



食品保健科学情報交流協議会・関澤純理事長



消費者庁消費者安全課・石川一課長補佐

NPPO法人食品保健科学情報交流協議会理事長、元・内閣府食品安全委員会リスクコミュニケーション専門調査会座長・関澤純先生が「食品の安全と放射性汚染 子どもとくらしの明日のために」と題して講演をおこないました。

消費者庁消費者安全課・石川一課長補佐が「消費者庁におけるリスクコミュニケーションの重点的展開」、京都府農林水産部・川崎淳司理事が

「京都における食品中の放射性物質検査状況」、京都生協品質保証部・佐々木裕司マネージャーが「食品中の放射性物質にかかわる生協の取組み」について報告しました。

参加者からは「わかりやすい説明だった」「放射性汚染について基本から学ぶことができた」「質問に一つずつていねいに答えていただいた」などの感想がよせられました。



京都府農林水産部・川崎淳司理事

京都発！食とみどりのサイエンスNOW



京都府農林水産技術センター・池内重樹センター長

2月22日(土)、京都府立植物園・植物園会館で開催され、100人が参加しました。主催は京都府農林水産技術センターで、京都府生協連などが後援しました。京都府農林水産技術センター・池内重樹センター長が開会のあいさつをおこないました。

同センター茶業研究所・原口健司専門官と四方紀良主任研究員が「宇治茶の香りと味」について報告しました。参加者には「やぶきた」「うじみどり」「ごこう」および「碾茶」の4種類の茶葉が配られ、香り・色の比較体験をしまし

た。

同センター作物部・大橋善之主任研究員は「京都の米で、京都の酒を！」をテーマに報告しました。1933年に現・丹後農業研究所で誕生した酒造好適米「祝」を復活させたストーリーが語られました。

京都府立植物園技術課・高木真男氏は、植物園の最近のトピックスについて話題提供しました。

京都府生協連からは、横山治生専務理事、廣瀬佳代常任理事、坂本茂理事、高田艶子生協活動推進委員、川端浩子事務局担当が出席しました。



熱心に聞き入る参加者

池坊学園生協 小林加代子理事長を訪ねて

和を尊び、おもてなしの精神で 美をあらわす学園での生協活動

池坊学園は池坊華道の根本理念「和と美」を建学の精神として創立され、短期大学と文化学院で構成されています。歴史と文化と伝統祭事が豊かになりひろげられる京都の鉦町にあつて、地域と連携したさまざまなイベントにも積極的に参加するなど、京都らしい学園運営がおこなわれています。

今回は、京都市内の中心部にあるキャンパスで活動している池坊学園生協を訪ね、小林加代子理事長にお話をうかがいました。

横山 生協の理事長になられた経過を教えてください。

小林 大学院までは同志社大学の生協組合員でした。2008年に池坊短大の教員に就任してから、すぐに生協の理事になりました。2010年にそれまで理事長をされていた先生が退任されることになり、わたしが理事長を引き継ぐことになりました。

横山 先生の研究のご専門は……。

小林 専攻は国文学で、とくに平家物語を専門に研究してきました。本学ではそれを直接あつかう科目はありませんので、「花と文学」という

の時期には「花きらきら」という協賛行事で二年次生の全員がお花を活けて華展を開催したり、鉦の曳き初めに参加させていただいたり、粽の授与のお手伝いをさせていただったりしています。

大学祭では教員や職員も学生と一体となって盛り上げて、地域のみなさんにキャンパスにおこしいただいて、池坊学園のことを知っていただきながら、交流・連携をすすめる機会になっています。

横山 世の中がグローバル化する一方で、地域のよさや伝統が見直されています。先生は生協の理事長であり、大学の地域連携の室長もつとめられ、教員としての仕事と、「3足のわらじ」をはいてご奮闘されているのですね。

小林 行事が多いことは学園の特色でもありますので、地域の方との打ち合わせや連絡窓口の仕事がたくさんあります。それをつうじて、京都のいろいろなことを教えてい

ただきました。わたしが国文学を研究しているにもかかわらず、「京都のこともこれほどまでに知らなかったのか」と、大学院のときには気づかなかつたことをこちらに来て気づかされました。

一人暮らしの高齢者の方などの昼食会なども企画していて、京都での世代間の交流は学生にとつても有益な機会となつています。生協のことも、立命館生協の酒井専務理事にサポートしてもらい、私にとつてもよい勉強の機会になつています。

横山 池坊学園の学生のみなさんの気質や特徴は……。

小林 笑顔がとてもいいですね。いろんなものに染まつていないというか、素直で、お互いを思いやる気持ちをもつている学生が多いです。

創立時から男女共学ですが、圧倒的に女子学生が多いですね。とくに華道文化コースは珍しいということもあり、北海道や沖縄から学びに来る学生もいます。

学園の特色にもとづくユニークな生協事業

横山 池坊学園というと華



購買店舗「たんぼぼ」

道というイメージがあります……。

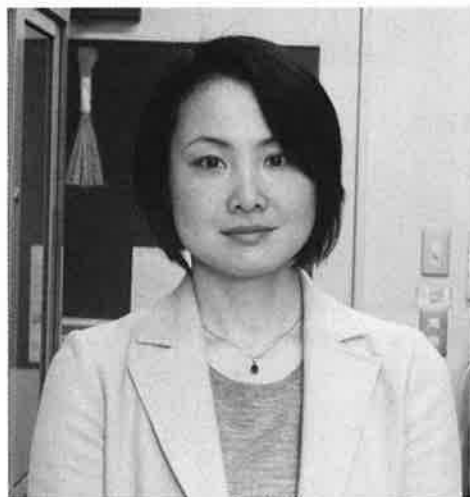
小林 専攻は文化芸術学科と環境文化学科の2学科に9つのコースがあります。

池坊学園建学の精神が「和と美」ですので、和を尊ぶ、おもてなしの精神が美をかたちづくり、その美がまた調和や平和、和みといった「和」をはぐくむものとなるということを学びます。

華道と茶道は学生の必修科目となつており、伝統文化を基礎に専門技術を現代的に生かしていくことをめざしています。

横山 池坊学園の特色との関係でいうと、生協の事業・運営にどのような特徴がありますか。

小林 たとえば、トータル



池坊学園生協・小林加代子理事長

ビューティコースという専攻科目がありますが、そこで使われるメイクセットの教材は生協の店舗で取扱いをしています。

横山 それはたいへんおもしろいですね。そのほかにもあります。

小林 いけばな関係の品ぞろえは豊富で、生協でいけばなに関係する商品は一式すべてそろいます。お茶道具もちよつとした茶器や消耗品のよなものを取り扱っています。高価な茶碗などは別ですが。

学生組合員数・供給高が激減するなかで……

横山 池坊学園生協は、全国の大学生協のなかでも組合員数をもっとも少ない生協だとうかがっています。

小林 2012年度の組合員数が208人でした。

2009年度は380人でしたので、だいぶ少なくなりました。

供給高も2009年度には2595万円あったのが、2012年度は1392万円でした。

横山 それだけ組合員数・供給高が減ると、生協運営のご苦労もたいへん大きいのではないかと思います。

小林 学生数が減少するなかで、2012年1月に生協の食堂を閉鎖せざるをえなくなり、非常に残念でした。それにともない、学園からの生協食堂への補助もなくなりました。

現在の最重要の課題は、購買店舗の「たんぽぽ」の品ぞ

ろえを充実させて、楽しくて快適なキャンパスライフを応援していくことです。

小規模生協運営の苦労

横山 購買店舗はどんな状況ですか。

小林 キャン



京都府生協連・横山治生専務理事

パスが京都の街中にありますので、学生がコンビニ店を利用するという傾向があります。

コンビニには生協よりも魅力がある商品がそろっているのかなとも思っています。

が、学園には経済的に非常にきびしい状況にある学生も多くいます。そうした学生が利用できる生協店舗にしていくことが重要であろうと思っています。

横山 具体的には、どのような工夫をされておられるでしょうか。

小林 低額の商品を比較的多くそろえることも大切だと思っております。たとえば70円のカップラーメンがあると聞けば、そのような商品を仕入れて品ぞろえするように努力しています。

横山 学生のみなさんの生協運営への参加は……

小林 生協運営への参加がとくに活発だということでは

ないので、学生に意見を聞けば、きちんと意見を出してくれます。

自分の意見をいうことを恥ずかしがる学生もいますが、とくにダイエットなどに気にする学生が多く、「サラダ類やスープ類など、健康を気づか

える商品を提供してほしい」という声などが出されています。こうした学生の声にもとづいて生協運営がおこなわれるというのとはとても大切なことだと思えます。

短期大学がかかえる課題、生協の抱負

横山 池坊学園生協がかかえている課題は……

小林 4年制大学と違い、2年間の学生生活では多分野の授業をうけたり、より広い人間関係をつくったりする時間的余裕がありません。

ようやくいろいろなことがわかってきたところ、やっと自分の提案したことが反映されて生協活動におもしろみを感じはじめたところに、卒業の時期をむかえるということになります。短期大学の生協としての悩みですね。

横山 これからの生協の抱負をお聞かせください。

小林 生協は学生の参加で運営されるものなので、だれかにいわれて動くというより、学生のほうから自発的にやっつけていけるような雰囲気づくりをすすめていきたいですね。

学園に来たときにはかならず生協店舗に足を運んでもらって、友人間やいろんな人との会話のなかで「池坊学園の生協はいいよ」という声が自然と伝わっていくような運営ができればと思います。

そうなれば地域の方がたももっとつながっていくでしょう。そのためにも、学生自身もまだ気がついていないようなものもふくめ、学生の声のなかからニーズを掘り起こしていければと思っています。

横山 本日はお忙しいところ、どうもありがとうございます。

池坊学園生活協同組合

代表者/理事長:小林加代子
専務理事:三浦 篤正
所在地/京都市下京区四条室町鶴野町491
TEL.075-352-4348
事業高/1,392万円
組合員数/208人
設立年月日/1995年6月27日

http://ikenobo.u-coop.net/

近畿農政局と近畿地区生協
府県連協議会との意見交換会



近畿農政局・高野浩文次長

3月10日(月)、せいきょう会館で開催されました。今年で16回目となりました。

近畿農政局からは高野浩文次長はじめ9人の方が、生協からは近畿6府県の生協連・日本生協連関西地区連の役員21人が参加しました。京都府生協連・酒向直之事務局長が司会を担当しました。

開会にあたって、兵庫県生協連・三宅康平専務理事が近畿地区生協府県連協議会を代表してあいさつをのべました。

近畿農政局消費・安全部・佐伯博史消費・安全調整官が「農政の改革方向」あらたな農業政策」、表示・規格課・宮本一夫課長が「食品表示」、消費生活課・藤井雅弘課長が「食品安全のリスク管理」「食育の推進」

について、情報提供しました。

生協からは、各府県ですすめられている食育活動をテーマに報告。地域の農林漁業とのかかわりを大切にした体験活動、大学生協の食生活相談会の取組みなどの紹介があり、意見交換しました。



兵庫県生協連・三宅康平専務理事

京都府生協連からは、立命館生協・佐藤由紀常務理事が「立命館生協(BKC)の食育実践活動」について報告しました。



立命館生協・佐藤由紀常務理事

大学生協京滋・奈良ブロック
フェスティバル

2013年12月7日(土)、京都・滋賀・奈良の3府県にある20の大学生協の学生委員・役員300人が立命館大学衣笠キャンパスに集まりました。フェスティバルは、各大学生協の1年間の活動の成果を交流し、次年度の活動につながる場として開催されています。

今回の記念企画・シンポジウムのテーマは、「選択肢が広がっている



シンポジウム「選択肢が広がっている
中でのこれからのキャリア」

っている中でのこれからのキャリア」海外、地域貢献、教育、学生起業などの分野で活躍されている4人のパネリストに現在の仕事の魅力、学生時代に考えておくことなどについてお話しいただきました。

2013年度大学生協の優秀な活動にたいする表彰がおこなわれ、龍谷大学生協がブロック大賞を受賞しました。

京都環境フェスティバル

2013年12月14日(土)15日(日)、京都府総合見本市会館(京都パルスプラザ)で、「KYO(今日)からできる!地球(アース)にいいこと!」をテーマに開催されました。環境について楽しみながら、学び考えることができる参加・体験型イベントとして、1992年度から実施されています。

主催は京都府などで、160をこえるNPO法人、学校、企業等が出展しました。

京都府生協連は、会員生協である京都生協や京大生協がすすめている環境活動の紹介と、クイズ体験学習などに取り組みました。



京都府生協連が最優秀賞を受賞

今年度は、入場者によるシール人気投票がおこなわれ、京都府生協連の出展ブースが最優秀賞を受賞しました。

近畿地区生協連・ろうきん
合同会議



近畿労働金庫・大槻信夫副理事長

2013年12月20日(金)、近畿ろうきん肥後橋ビルで開催されました。近畿ろうきんから大槻信夫副理事長はじめ22人の方が、生協から近畿6府県の生協連役員11人が参加しました。開会にあたって、近畿労働金庫・大槻副理事長があいさつ。

近畿ろうきん地域共生推進部・法橋聡部長が「生協・ろうきんの相互連携」の全体状況について報告しました。

各府県生協連からは、各地域の生協活動の取組みの概況や、ろうきんとの連帯に期待することなどについて発言しました。

ろうきんと生協のこれまでの連携の成果を共有し、こんごの課題について意見交換していくことを確認しました。

会員生協との相互連絡防災
通信訓練

1月20日(月)、阪神・淡路大震災の教訓を生かして、京都府生協連と20会員生協との相互連絡防災通信訓練を実施しました。

当日は、京都市内を震源とする震度7の地震が発生。各地で家屋の倒壊、一部道路の寸断が見られ、火災も発生していることを想定した訓練となりました。MCA無線、FAX・Eメールなどを活用し、被害状況の掌握、連絡網の確認、職員の安否確認などをおこないました。

当日は、MCA無線機の操作不慎れにより通信不通となる会員生協もあり、緊迫した訓練となりました。会員相互の連絡通信訓練の重要性があらためて認識されました。

京都府消費者教育推進計画(中間案)にかんする府議会議員との懇談会

2012年8月に消費者教育推進法が成立・公布され、2013年6月に消費者教育推進にかんする基本方針が閣議決定されました。

京都府は、2013年12月、「京都府消費者教育推進計画(中間案)」をまとめ、パブリック・

コメントに付しました。

京都府生協連は、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と共同して、府議会議員のみなさまと懇談の場をもちました。

12月16日(月)、民主党・松岡保護員(府民生活・厚生常任委員会委員長)、岡本和徳議員(同委員)と懇談しました。

コンシューマーズ京都・高田艶子副理事長、西山尚幸事務局担当、京都府消費者契約ネットワーク・高島英弘理事長、京都府生協連・横山治生専務理事、坂本茂理事、酒向直之事務局長が出席しました。

高齢者被害・青少年被害と対応、京都府消費生活安全センターの人的体制強化、「京都府消費者教育推進センター」(仮称)の設置、府消費者教育推進体制と予算措置などがテーマとなりました。

12月17日(火)、日本共産党・西脇郁子議員(府民生活・厚生常任委員会委員)、光永敦彦議員(同委員)はじめ、多くの同党府議会議員のみなさまにご出席いただき、懇談しました。

コンシューマーズ京都・原強理事長、西山尚幸事務局担当、京都府消費者契約ネットワーク・野々山宏理事、京都府生協連・坂本茂理事が出席しました。

京都府消費者教育推進計画(中間案)パブリック・コメント

1月9日(木)、京都府生協連は、「京都府消費者教育推進計画(中間案)」にたいする意見を提出しました。意見書では「府内での消費者教育を大きく進展させる歴史的な機会に」という基本視点のもとに、「京都府消費者教育推進センター」(仮称)と消費者教育推進地域協議会の設置を提案しています。

意見書は、京都府生協連ホームページ「資料集・政策提言」欄に掲載しています。

食品衛生監視指導計画案パブリック・コメント

2月27日(木)、京都府生協連は、平成26年度京都市食品衛生監視指導計画についての意見を提出しました。3月4日(火)には、平成26年度京都府食品衛生監視指導計画についての意見を提出しました。

2013年に生じたホテル・レストラン等での食材偽装、冷凍食品への農薬混入、健康食品の広告問題などへの対応について、計画案の記述を強化・改善することをとめています。

意見書は、京都府生協連ホームページ「資料集・政策提言」欄に掲載しています。

マスコミ関係者との懇談会



読売新聞大阪本社京都総局・吉村慎吾総局長

3月11日(火)、御所西・京都平安ホテルで、京都に本支局を置く新聞・放送編集者との意見交換会を開催しました。

開会にあたり、京都府生協連・上掛利博会長理事と読売新聞大阪本社京都総局・吉村慎吾総局長があいさつしました。

京都府生協連各会員生協から「2013年度の特徴的な活動」について報告しました。

京都生協機関組織運営系統・高取淳統括マネジャーが「地域生協の状況」、大学生協京都事業連合・沼澤明夫専務理事が「大

懇談会にご出席いただいたみなさん

※敬称略・順不同

会社名	役職名	氏名
朝日新聞京都総局	総局長	磯田晴久
NHK京都放送局	局長	河内秀則
京都放送	報道局長	刀襦隆司
共同通信京都支局	支局長	緒方伸一
時事通信京都総局	総局長	若林哲治
中日新聞京都支局	支局長	坂本充孝
日刊工業新聞京都支局	支局長	平野健二
日本経済新聞京都支社	支社長	三宅耕則
日本経済新聞京都支社	支局長	岩田敏則
フジサンケイビジネスアイ京都支局	支局長	小林茂
毎日新聞京都支局	支局長	小笠原敦子
読売新聞大阪本社京都総局	総局長	吉村慎吾

学をめぐる情勢と大学生のくらしの実態」、京都府庁生協・今西静生専務理事が「府庁生協の活動」、京都医療生協・田中弘専務理事が「医療生協の活動」について報告しました。

「集团的消費者被害回復制度」と共済生協の活動については、京都府生協連・横山治生専務理事が報告しました。

意見交換では、「生協の供給高が年ねん減少しているところが多いが、抜本的な対策をどのように考えているか」「生協連の特徴と課題は何か」などの質問がありました。

京都府生協連・横山専務理事が御礼と閉会のあいさつをのべ、終了しました。

京都府生協連 第11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 省エネと再生可能エネルギーの普及・拡大にむけて



日本生協連環境事業推進部・
高多洋担当

1月28日(火)、せいきょう会館で開催し、21人が参加しました。京都府生協連が2013年11月に実施した「電力自由化とエネルギーについての生協組合員の意識調査」のアンケート調査結果をうけて、京都の生協にもとめられていることや会員生協が取り組むことなどについて意見交換しました。あわせて、日本生協連が検討している生協版「PPS(特定規模電気)事業」について学習しました。

京都府生協連・上掛利博会長理事が開会のあいさつをおこない、廣瀬佳代常任理事がコーディネーターをつとめました。横山治生専務理事がアンケート調査結果の全体概要を紹介しました。

日本生協連環境事業推進部・高多洋担当が、日本生協連のこれまでの取り組み経緯、電力システム改革の制度的な背景と再生可能エネルギーの現状、

生活クラブ京都エル・コープ・河崎豊彦専務理事は、アンケート調査結果をうけて、①情報提供の幅をひろげること、②エネルギー政策の必要性、③太陽光発電所設置にむけた運動と持続した組合員活動の展開が課題であること、などについて報告しました。



生活クラブ京都エル・コープ・
河崎豊彦専務理事

コープ自然派京都・鼓谷映子理事が「アンケート結果とコープ自然派京都の取り組み」を報告。全国のコープ自然派が取り組んできた事例とこれについて紹介しました。



コープ自然派京都・
鼓谷映子理事

生協の「電力事業」への取り組み方などについて報告しました。



大学生協京都事業連合役員室・
中村和幸担当

大学生協京都事業連合役員室・中村和幸担当は、「環境レポート2012」にもとづき、「電力使用料、コピー使用回数とコピー用紙使用枚数、会議用資料発生量が大幅に削減された」「経費面からも大幅な削減効果があった」と報告しました。



京都生協CSR推進室・
中垣延広業務担当リーダー

京都生協CSR推進室・中垣延広業務担当リーダーは、家庭の省エネ相談所によるエコライフ診断書の活用、(株)ファイナルゲートの「省エネチューニング」サービスを活用した省エネ・節電、市民共同発電所の設置などについて報告しました。

おもな行事のお知らせ

第12回京都の生協活動を豊かに発展させる協議会(KSK)

日時：4月15日(火)

午後1時30分～
午後4時30分(予定)

会場：せいきょう会館4階
第1会議室

テーマ：生協の食育活動について

京都府生協連

第61回通常総会

日時：6月17日(火)

午後1時30分～
午後5時(予定)

会場：コープイン京都2階
202号室

(中京区柳馬場通蛸薬師
上る井筒屋町4-1)

ピースバレード

(2014年度ピースアクション京都)

日時：6月21日(土)

会場：祇園石段下から京都市
役所まで

2014年国際協同組合デー

第25回京都集会

日時：7月9日(水)

午後1時00分～
午後3時20分(予定)

会場：キャンパスプラザ京都
テーマ：未定