

CO・OP

京都の生協

2013/April/No. 80
京都府生活協同組合連合会



京都の気候風土にはぐくまれた日本酒を、もっと暮らしのなかに
— 多彩な日本酒を、多彩な楽しみ方で

TalkTalk トークとーく

●京都府酒造組合連合会 会長 やま山 もと本 げんべえ源兵衛さん
●京都府生活協同組合連合会 会長理事 かみ上 かけ掛 とし利 ひろ博

対談

TalkTalk

トークとーく

京都の気候風土にはぐくまれた日本酒を、もっと暮らしのなかに

——多彩な日本酒を、多彩な楽しみ方で

京都府酒造組合連合会 会長 山本 源兵衛さん
 京都府生活協同組合連合会 会長理事 上掛 利博

「和食 日本人の伝統的な食文化をユネスコの世界遺産（無形文化遺産）」という取り組みがすすめられています。マッシュした新しい飲み方の提案ももめられているようです。おいしい日本酒を片手に、

和食と切っても切り離せない日本酒は、料理をよりおいしくし、会話をはずませ、人生話をうかがいました。京都のお酒の過去・現在・未来について、お話をうかがいました。

乾杯は清酒で！——全国初の京都市条例

上掛 いわゆる「乾杯は清酒で」条例が、京都市で今年1月から施行されました。私たちの大学の退職教員の歓送会をしたときも、まず日本酒で乾杯をしました。

山本 ありがとうございます。日本酒で乾杯することを奨励する条例は、全国でも初めてだそうです。酒どころをかかえる京都市として、伝統的な食品のひとつである日

本酒の普及・促進につとめてくださっているのだらうと思います。

伏見酒造組合では、以前から、ホテルで開催される宴会などで日本酒で乾杯してくださるときには、乾杯用のお酒を寄付する制度を設けています。

ただし、京都ホテル協会加盟のホテルだけとか、他に二三寄付するにさいしての条



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

トークとーく対談	2	学習講演会「放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について」	11	の意見交換会／経済産業省・関西電力電気料金値上げ認可申請公聴会／「京の食文化ミュージアム・あじわい館」開設	14
近畿ブロック地方消費者グループ・フォーラム	7	国際協同組合同年記念講演会「いのちと食と農」	11	大学生協京滋・奈良ブロックフェスティバル／京都環境フェスティバル／相互連絡防災通信訓練	14
シンポジウム・集团的消費者被害回復制度	7	国際協同組合同年記念食育「宇治茶で茶・チャ・チャ」	11	「京都発！ 食とみどりのサイエンスNow」／マスコミ関係者との懇談会	15
F M京都「コンシューマーサポート」番組放送	7	親子食育体験教室「手打ちうどん」「とうふづくり」	11	京都府生協連 第7回「京都の生協活動を豊かに発展させる協議会」	16
京都消費者問題セミナー	7	会員生協 NOW® 京都経済短期大学生協	12	おもな行事のお知らせ	16
2013年京都府生協連 新春交歓会開催	8	TOPICS			
きょうと食の安心・安全フォーラム	10	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／近畿農政局と京都府内消費者団体との意見交換会／電気料金値上げにかんする消費者庁との意見交換会			
食の安心・安全意見交換会	10				
BSE対策の見直しにかんする説明会	10				



京都府酒造組合連合会 会長
山本源兵衛さん



京都府生活協同組合連合会 会長理事
上掛利博

北から南まで、その土地の料理とともに歩む、 京都のお酒

件はありますが。制度を使われるお客様が急増していきまして、組合の職員が毎日せっせとホテルにお酒を運んでいます（笑）。

上掛 京都府内には、たくさんのお酒の銘柄がありますが、京都のお酒の特徴についてお聞かせください。

山本 京都府といいますが、どの蔵元さんも、その地方に合ったお酒を造って、その地方のお料理とともに歩んでこられたのだらうと思います。

おおまかに申しますと、伏見もふくめた京都市内では、おだしのよききいた伝統的な京料理にマッチするように、いわゆる「とんがらない味のお酒」を造りますし、海に近い丹後地域では「おいしいお魚に合うお酒」を、丹波地域では「ぼたん鍋等に合うようなコクのあるお酒」という傾

向になるかと思いますが、いずれにしても、良質の水で良質のお酒を造っておられる蔵元さんばかりです。と申しますのも、お酒の三大要素は米・水・技でして、お米と技は運べますが、水は運ぶことがむずかしいので、昔から酒産地は水のいいところになかったのです。

よい水がよいお酒を造る

上掛 灘も、伏見とならぶ日本酒の二大産地ですが、共通点は、水でしょうか。

山本 やはり、日本酒を造るのに最適な水があるというのが最大の理由でしょうね。伏見の水について申しますと、とてもやわらかくて、きめ細やかですから、その水から造る酒は、奥行きがあつて、ゆつくりと飲んでこそ楽しんでいただけるものになっていくと思います。

「神聖」という銘柄で有名な伏見の蔵元、山本本家の11代目をつとめておられますが、創業はいつですか？

山本 江戸中期前頃の1677年です。もともと塩屋という屋号で、いろいろな業種をやっていたようで、酒造専業になったのは明治に入ってからだと聞いています。

上掛 伏見の酒造りは、いつごろから始まったのでしょうか。

山本 このまちは、秀吉が

伏見桃山城を造ったときから発展しはじめて、江戸時代は京と大坂の間の宿場町としてにぎわいました。三十石船で大坂から伏見まで来て、そこから京までは十石舟、いわゆる高瀬舟に乗り換える港町だったんですね。

行政機関も、京都は京都所司代、伏見は伏見奉行所というふうに分かれて、京都に近いとはいえ、わりあい独立した位置にあつたようです。

その地下に質のよい水が湧いていたので酒造りが始まって、いまも25社が生産しています。



※「京都市清酒の普及の促進に関する条例」
2012年12月、京都市会で全会一致で可決されました。
2013年1月15日より施行。

京都にしかない酒米「祝」で、京都にしかない日本酒を

上掛 もうひとつの要素の「米」については、京都独自の「祝」という酒米があつて、京都にしかないお酒が造られているとかがいました。

山本 酒米の全国的なトップブランドである「山田錦」は、最近各地で栽培されていますが、もともと兵庫県のお米です。「雄町」という酒米も、岡山県のお米です。それで25年ぐらい前に、京都府

と私も酒造組合が「京都は、酒産地なのに京都独自の酒米がない。なんとかして府内産の酒米を作ろう」と話し合いました。

調べてみますと、「祝」という品種は、昭和なかばまで栽培されていて、種籾だけが残っていましたので、「これを復活させて、山田錦に匹敵する、京都だけの酒米によるお酒を」ということで、20年

前から府内で栽培がスタートしました。

おかげさまで「祝で醸造した清酒」は、まもなく「京のブランド産品」として認定されると思います。

上掛 「祝」を使ったお酒の生産は増えているのですか。
山本 まだまだ少ないです。京都府は、他の県とくらべると、田んぼの面積があまり広くありません。それにくわえ、

山田錦にせよ、祝にせよ、酒米は背丈が1メートル以上あるうえ、米の粒が普通のお米にくらべて大きく、重いので、ちよつとした風で倒れやすく、栽培しにくいようです。そういう理由で、反収（1反あたりの収穫量）が少ないので、まだまだたくさんは造っておりません。

ただ、「祝」のファンの方もいらつしやいますし、私も酒造メーカーとしても「京都だけの酒米「祝」を育てていかねば」と思っています。

伝統と最先端の科学技術で醸す、よりおいしいお酒

上掛 お酒の三大要素のひとつの「技」というのは、つまり、お酒を造る「人」ということですね。

山本 そうですね。杜氏は、お酒を仕込む冬場に、丹波や丹後といった雪深い地方の専業農家から出稼ぎで来られた方のことですが、現在はそうした地域でも工場等の働き口ができましたし、専業農家さんも減りましたので、杜氏さんも減っています。そうした「蔵人」が減った

代わりに、各酒造メーカーは、自社で、酒にたいする深い愛情と高い醸造技術をもった「技術者」を育てる努力を

しています。長い時間をかけて磨き上げられた技術も、うまく継承されているようです。
上掛 日本酒は、もともと冬の間だけ造られていたのですか。

山本 平安時代のころは、朝廷に「造酒司」という役所があつて、そこで年中、お酒を造っていたようです。そう

やって年間を通して造っているうちに、冬の期間のほうがおいしいお酒ができるということがわかってきたのでしようね。

このように、酒造技術は、昔からさまざまに試行錯誤をくりかえすなかで、何世代にもわたつて選択を重ね、継承されてきたものでして、たんなる「カン」で酒を造っているわけではないのです。

たとえば昔は、蔵の横に仕込み用の樽を乾かすための広場があつて、仕込みが終わった樽を天日乾燥していました。おそらく昔の蔵人さんは、長

※「蔵人」：酒造り期間に蔵元に働きにこられる方の総称
「杜氏」：上記「蔵人」のなかで、酒造りの最高責任者



い経験のなかで、太陽光には殺菌作用があつて、天日乾燥は衛生的だということを知つたのでしよう。

最近、バイオテクノロジーが発達してきましたので、

科学的な根拠で長年の経験知や技術を説明できるようにになりました。そこで各社の技術者は、「伏見醸友会」という組織をつくつて、最新の科学的成果や伝統的な技術などを

交流し、お互いによりおいしいお酒を造ろうと切磋琢磨しています。

上掛 そのなかに、女性の酒造技術者はおられるのでしょうか？

山本 まだ少数ですが、います。いまは、蔵にもリフト等の機械が入つて、力仕事が減りましたので、昔のように「女性だからダメ」といった垣根はなくなりましたね。

日本酒の魅力を伝えるために

上掛 ワインや焼酎も、若者や女性に人気があるので、日本酒にとつては競争相手が多いですね。

山本 おっしゃるとおりでして、酒類の売上げの面では日本酒はきびしい状況にあります。それは私も酒造メーカーの努力不足がありまして、

女性や若い方に楽しんでいただける飲み方を十分にご提案できていないのだろうと思います。

たとえば従来のように、小皿の上にお猪口ちしほをのせて、お猪口からドボドボとお酒をこぼして注ぐというやり方は、われわれ酒呑みにはありがたいものですが（笑）、女性には敬遠されますね。

しかし、いま東京では、ワイングラスで日本酒を召し上がっていたり運動が始まっ

ていますし、東日本大震災の後、各地で「東北のお酒で乾杯しよう」という動きが広がったときに、少量だけ召し上がった方のあいだから「日本酒はおいしい」という評価が広がつたという話も聞いています。

また、ニューヨークのレストランでも、「料理とお酒はペアだから、ヘルシーな日本料理には日本酒を」とオーダーされる方が多いようです。

そう考えますと、いわゆる「飲み放題」のお店でガブガブ……という飲み方ではなく、「おいしいお酒を、ちよつと飲んで、ちよつと楽しむ」という飲み方や、料理に合う日本酒をご紹介すれば、もっと

召し上がっていただけ余地はあるのではないかと思えます。

おいしい日本酒とは？ おいしい飲み方とは？

上掛 いわゆる「おいしい日本酒」とは、どんなお酒ですか。

山本 日本酒にかんしては、「おいしいお酒」は2つあります。

ひとつは、大吟醸など、香りも味もあつて、飲むだけのおいしいお酒、もうひとつは料理や会話とケンカしないお酒といえますか、食べたり話したりしながら飲んでいておいしいお酒です。

どちらも「おいしいお酒」ですが、まったくタイプが違いますので、召し上がるシーンやシーンやお料理ごとに飲み分けていただくのが理想的です。

たとえば吟醸酒のように香りの高いお酒は、最初のひとくちは圧倒的においしいはずですから、乾杯には向いてい

ますが、しばらく食べながら飲んでいると、料理とケンカすることがあります。そういうときは銘柄を変えていただくといいたいですね。

上掛 ワインは、食前酒から魚料理、肉料理と、コースがすすむたびにワインの銘柄も変わりますが、日本酒もそうしたほうが楽しめますね。それから、二日酔いになりたくない飲み方の工夫があれば教えてください。

山本 お酒の合間にお水を飲んでいただくのが効果的です。そうすると、アルコールの吸収速度が遅くなりますし、脱水状態になるのを防ぐ効果もあるようです。酒の合間に飲む水を私どもは「和らぎ水」とよんでいます。

また、私自身は、宴会のように飲酒量が多くなること

※2013年3月5日放送の「KYOTOで極めるハンサムウーマンライフ（第5回）時代をひらく『日本酒』を！」（NHK教育）で、伏見で働く女性社氏の大家塚真帆さんが紹介され、「飲んだ人が自然に笑顔になる、おいしいお酒をつくりたい」と抱負を語った。



わかつているときは、できるだけ爛酒を飲むように気を付けています。冷酒は、最初はなかなか酔わない代わりに、

ある時点で急に酔いが回りませんが、爛酒は最初から酔うので、自分でセーブすることが出来るわけです。

自分なりの楽しみ方で、 適量の日本酒をゆっくり味わう

上掛 最後に、消費者がお酒とじょうずにつきあうためのアドバイスをお願いします。

山本 現代は、スピードが要求される時代で、食べものも「ファストフード」が全盛ですが、日本酒は長い時間をかけて楽しむ「スローフード」そのものだから、お料理との相性もふくめて、ゆっくり、じっくり楽しんでいただければと思います。

た爛の温度の違い、冷やし方によっても、味が変わります。このごろは「ぐいのみ」がはやっていますが、「昔ながらの薄手の盃で飲むと、空気と口の中で香りが広がる。ぐいのみは、酒を流し込むので、そういう楽しみがない」とおっしゃる方もいらっしゃいます。爛酒にしても、ぬる爛、人肌爛など、爛の仕方によって同じ銘柄でも味が変わります



ので、昔はお店に「お爛番さん」といって、専任の係の方がおられました。いまは「爛熱爛」という感じになってしまつて、楽しみ方が減つていのではないかと思います。ワインの場合、その銘柄を評価する言葉はたくさんあつて、ソムリエも饒舌に語られますが、日本酒の味を表現する言葉は、「さわやか」「まろやか」「フルーティー」「口あたりがいい」「淡麗辛口」など、わずかしかなくて、とかく、そうした世間の評価がひとり歩きしがちです。でも、そんなことは気にせずに、「私は、このお酒はこれぐらゐの爛が好き」というふうにご自分なりの楽しみ方を見つけてくだされば、いちばんいいのではないでしょう。

とくに若い方は、安価な銘柄の日本酒からつきあいをスタートさせる方が多いかもしれません。他のお酒と同じく、値段と品質は比例します。できれば良質のお酒からスタートしてください。そうすれば、きっと、そのよさに気づいていただけるはず。ワインであれば、

フルボトル1本1〜2万円するものも珍しくありませんが、日本酒の場合、4合ビンで5000円以上する銘柄は少ないので、けつしてワインとくらべて高価なわけではありません。

それと、どんな食べものも適量が大切です。お酒も、適量であれば、お肌にもいいし、ガンも発症しにくいともいわれています。まさに「百薬の長」ですので、くれぐれも飲みすぎない程度にお楽しみください（笑）。

上掛 じつは今夜、学生のコンパがあつて、私もよばれているのですが、「お酒は楽しく飲むものであつて、飲まれるものではない」ということを伝えなければと思つています。

また、せっかく京都の大学で学んでいるのですから、きょう教えていただいた京都のお酒にまつわるお話や、おもしろい飲み方も伝授したいと思います。勉強すると、お酒もいつそうおいしくいただけるということですね。

本日はありがとうございます。

(写真撮影・有田知行)

プロフィール：山本源兵衛(やまもと げんべえ)

(略歴)

- 1951年 京都市伏見区上掛町で生まれる。
- 1974年 同志社大学経済学部卒
同年、株式会社高島屋東京店入社
同社退社
- 1977年 同年、株式会社山本本家入社
同社代表取締役社長就任
- 1990年 11代山本源兵衛襲名(幼名：山本祥太郎)
- 1991年 伏見酒造組合理事長
- 2006年 退任
- 2010年 京都府酒造組合連合会会長

(現職)

- 株式会社山本本家代表取締役社長
- 伏見銘酒協同組合理事長
- 伏見バック協同組合理事長
- 京都府酒造組合連合会会長
- 日本酒造組合中央会制度等委員会委員
- 京都商工会議所議員人材開発特別副委員長



近畿ブロック地方消費者グループ・フォーラム 「広げよう連携の輪―消費者問題の解決を地域から―」

2月6日(水)、キャンパスプラザ京都で開催され、消費者問題にかかわる消費者組織・行政・関係団体が交流をふかめました。主催は消費者庁などで、170人が参加しました。

消費者庁・阿南久長官が開催のあいさつをされました。消費者庁地方協力課・村松茂課長の消費者庁報告について、「京都における行政と消費者団体間の『連携関係について』」をテーマに、京都消費者力向上委員会から、京都



壁新聞交流会

府生協連・坂本茂専務補佐・事務局長(兼務)、京都消費者契約ネットワーク・長野浩三理事・事務局長、NPO法人コンシューマーズ京都・原強理事長がリレー形式で報告をおこないました。

第1分科会では「消費者行政の推進」をテーマに、和歌山県橋本市、なら消費者ねつとが報告。第2分科会では「情報格差をなくすための支援」をテーマに、大阪府大阪市、NPO法人C・キッズ・ネットワークが報告。第3分科会では「消費者啓発の推進」をテーマに兵庫県神戸市、公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会(NACS)西日本支部が報告しました。

閉会にあたり、消費者庁・阿南久長官が講評をおこないました。別会場では、各団体の活動について「壁新聞交流会」がおこなわれました。

シンポジウム・ 集团的消費者被害回復制度



消費者の「泣き寝入り」を防ぐために

消費者被害回復制度とは、京都消費者契約ネットワーク事務局・増田朋記弁護士が「適格消費者団体京都消費者契約ネットワークの活動について」講演をおこないました。パネルディスカッションでは、加納克利企画官のほか、京都弁護士会・木内哲郎弁護士、京都府消費生活安全センター・足立敏センター長、適格消費者団体・消費者支援機構関西・検討委員長・五條操弁護士がパネリストとして発言しました。京都消費者契約ネットワーク理事・事務局長・長野浩三弁護士がコーディネーターをつとめました。

京都消費者契約ネットワーク・坂本茂副理事長(京都府生協連専務補佐・事務局長「兼務」)が閉会あいさつをのべました。

F M京都「コンシューマーサポート」番組放送

2012年12月4日(火)から2013年3月5日(火)まで、毎週午後6時20分ころ

から、「消費者問題」をキーワードに、消費者問題の専門家ゲストにむかえて、消費者被害の実態・問題点・救済方法などについてわかりやすく解説する番組が放送されました。

京都府から京都消費者力向上委員会が委託をうけて実現したもので、京都消費者力向上委員会とは京都府生協連、京都生協、コンシューマーズ京都(京都消団連)、適格消費者団体・京都消費者契約ネットワークの4団体で構成されています。

京都消費者問題セミナー 「高齢者ビジネスとその被害」

3月6日(水)、登録会館で、京都消費者契約ネットワーク、コンシューマーズ京都、消費者支援機構関西、京都府生協連、京都生協との共催により開催。

「有料老人ホーム」「葬儀」をめぐるトラブル事例などについて報告があり、70人が参加しました。

2013年京都府生協連 新春交歓会開催



京都府生協連
小林智子 顧問



消費者支援機構関西
西島秀向 理事・事務局長



京都府府民生活部
金谷浩志 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

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。

京都府生協連・小林智子顧問による乾杯で、会食・懇談に入りました。行政や議員のみなさんははじめ、100人をこえる方がたにご出席いただきました。

中森一朗副会長理事が会員生協の役員を紹介し、閉会のあいさつをのべました。

1月5日(土)、コープ・イン・京都で京都府生協連2013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ました。

来賓として、京都府府民生活部・金谷浩志部長、総理大臣認定適格消費者団体・特定非営利活動法人消費者支援機構関西・西島秀向理事・事務局長から、ごあいさつをいただきました。



会員生協役員の紹介

ご出席いただいた国会議員のみなさん

(順不同・役職は、2013年1月5日現在)



民主党衆議院議員
山井和則さん



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



立命館大学邦楽部のみなさんによる祝賀の演奏



日本共産党衆議院議員
こくた恵二さん



民主党参議院議員
福山哲郎さん

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
日本共産党	京都府議会議員	原	田	正	穂
民主・都みらい	京都市議会議員	鈴	木	明	子
日本共産党	京都市議会議員	山	中	林	明
日本共産党	京都市議会議員	倉	が	し	豊
日本共産党	京都市議会議員	と	が	し	豊
日本共産党	京都市議会議員	西	村	善	美
公明党	京都市議会議員	井	上	教	子
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	安	藤	ひろし
自由民主党	衆議院議員	田	中	ひでゆき
自由民主党	衆議院議員	宮	崎	けんすけ
自由民主党	参議院議員	二	之	湯 智
民主党	参議院議員	松	井	孝 治
公明党	衆議院議員	竹	内	讓
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
民主党	京都市議会議員	中	野	洋 一
前衆議院議員		豊	田	潤多郎



今年もよろしくお願ひします。



おめでとうございます。お元気ですか。

きょうと食の 安心・安全フォーラム

「知ることから始まる食の信頼づくり」をテーマに



(社)京都府食品産業協会・
山本隆英会長

産部食の安心・安全推進課・川崎淳司理事が「京都府における食の安心・安全の取組み」について報告。

「きょうと信頼食品登録制度」登録事業者および「京都ブランド産品」生産者による安心・安全の取組みの紹介をうけて、試食と意見交換がおこなわれました。

京都府生協連・坂本茂専務補佐・事務局長（兼務）が閉会あいさつをおこないました。

1月28日（月）、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、JAA京都中央会、(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6回目の開催となり、府民約130人が参加しました。(社)京都府食品産業協会・山本隆英会長の開会あいさつにつづき、京都府農林水



きょうと信頼食品に登録して……

平成24年度第3回食の安心・安全意見交換会

2月4日（月）、京都府庁旧館会議室で開催されました。

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「第3次京都府食の安心・安全行動計画（平成25～27年



京都府農林水産部食の安心・安全推進課・津田義郎副課長

について」および「平成25年度京都府食品衛生監視指導計画（案）について」を報告、意見交換しました。

NPO法人京都消費生活有資格者の会、京都府連合婦人会、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9人が参加しました。

牛海綿状脳症（BSE）対策の見直しにかんする説明会

1月24日（木）、大阪市男女共同参画センター東部館で開催されました。主催は内閣府食品安全委員会、厚生労働省、消費者庁。

厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報部・林修一郎課長補佐が司会を担当、見直しの経緯等について報告しました。食品安全委員会事務局・北池隆勸告広報課長が「BSE対策の見直しに係る食品健康影響評価について」、厚生労働省医薬食品安全部監視安全課・今西保BSE対策専門



食の安心・安全リスクコミュニケーション

官が「BSE対策の見直しについて」、説明しました。農林水産省消費・安全局動物衛生課・松尾和俊課長補佐もくわわり、参加者との質疑応答がおこなわれました。

京都府生協連から廣瀬佳代常任理事、坂本茂専務補佐・事務局長（兼務）、川端浩子事務局担当が参加しました。



京都府生協連は、平成25年度京都市食品衛生監視指導計画案についての意見を2月14日（木）に提出しました。

同じく、平成25年度京都府食品衛生監視指導計画案についての意見を2月26日（火）に提出しました。

学習講演会「放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について」

1月15日(火)、京都テルサで開催され、81人が参加しました。放射線物質と食品の安全・安心の問題をめぐっては、さまざまな情報が提供されていきますが、消費者にとっては正確に理解することがむずかしく、不安が払拭されていない状況です。

地方消費者行政活性化基金を活用した事業で、京都府が主催し、京都消費者力向上委員会が企画運営を担当しました。



京都医療科学大学・大野和子教授

京都医療科学大学・大野和子教授が「放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について」の基調講演をおこないました。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「京都府における食品中の放射性物質検査について」、京都生協商品政策室・佐々木裕司マネジャーが「食品中の放射性物質問題に対する生協の取り組みについて」、報告しました。

講演と報告ののち、参加者がグループにわかれて意見交流をおこないました。意見交流で出された「疑問」や「不安」にたいし、大野教授から補足の説明がありました。参加者からは「やさしい語り口で、わかりやすい説明だった」「参加者どうしの意見交流がよかった」などの感想が寄せられました。

国際協同組合年記念講演会「いのちと食と農」



東京農業大学・小泉武夫名誉教授

2012年12月13日(木)、綾部市中央公民館ホールで開催。講師は東京農業大学・小泉武夫名誉教授で、160人が参加しました。主催は京都府。京都消費者力向上委員会が企画運営を担当しました。

小泉名誉教授は、「日本の伝統食を基本にした食生活」を大切にし、それを支える生産者、行政や生協・農協などの協同組合が連携して地産地消をすすめることで食料自給率を高め、食の安全・安心をはかろうと提起されました。

国際協同組合年記念・連携型食育「宇治茶で茶・チャ・チャ」

2012年12月8日(土)、宇治茶会館で開催され、子ども16人、保護者14人が参加しました。主催は京都府協同組合連絡協議会。(社)京都府茶業会議所、J A京都中央会、京都生協キッズクラブ、京都府生協連が協力しました。



ホットプレートを使っでの製茶に挑戦

(社)京都府茶業会議所・西口勝巳常務理事が開会のあいさつ。同・極山映一事務局長が進行を担当し、茶園見学、ホットプレートを使った手もみ製茶、玉露のいれ方など、盛りだくさんの内容でした。

親子食育体験教室「手打ちうどん」

3月2日(土)、京の食文化ミュージアム・あじわい館で開催しました。主催は、京都府、(社)京都府食品産業協会、京都生協、京都府生協連。

午前の部は「麺の手打ちと京野菜を練り込んだ麺の試食」をしました。京都府製麺卸協同組合・小林宏史理事長が作業の説明をされました。

午後の部は「京白丹波大豆をつかったとうふづくり」。京都府豆腐油揚商工組合・永井増治副理事長の実演を見ながら、とうふづくりの体験をしました。親子など約30人が参加しました。



手打ちうどんづくり

京都経済短期大学生協 小路真木子理事長・下村泰彦専務理事を訪ねて

全国でもっとも小さな生協 「コミュニティの中心を担って！」

京都には11の大学生協があります。それぞれのキャンパスで組合員である学生・教職員に食事や書籍・日用品・旅行サービスなどを提供し、大学生生活に欠くことのできない役割を担っています。

今回はそのなかでも、もっとも規模が小さな京都経済短期大学生協を訪ねて、お話をうかがいました。

横山 大学の概要や学生の特徴などをお聞かせください。

下村 もともとは京都明徳高等学校（旧・明徳商業高校）が、商業科の生徒の進路先を広げようということできた短期大学です。経済情報学科という単科のみで、1学年が150人です。1993年に開学しました

ので、ちょうど今年で20年になります。

短大ですが、最初から男女共学で、また定員の20%、30人を外国人留学生ワクとするのが文科省の設置認可の条件でしたので、留学生もいます。短大卒業後に4年制大学へ編入する学生も30%前後あります。



京都経済短期大学生協・小路真木子理事長

開学時は福利厚生施設も小さな売店がひとつと自販機が並んでいただけでした。キャンパス周辺には飲食施設が皆無でしたので、早くから食堂

設置の要望がありました。同じ法人である明徳高校、成章高校に入っていた食堂業者さんと生協とどちらを採用するか、検討されました。

当時、特任教授だった柏尾昌也先生が大学生協大阪事業連合理事長をされていたこともあり、立命館生協の支援をうけて1996年に生協を設立しました。

横山 京都経済短期大学の学生の気質はどんなものでしょうか。

小路 全体として明るくて人なつっこいですね。もともと人数も少ないので、教員と学生のあいだも親密です。途中で授業に出席しなくなる学生がいると、どうしているのかと、教員のほうから電話をかけたたりすることもあります。授業とは関係なく研究室に遊びに来る学生もいますね。

きびしい大学経営、生協経営

横山 先生が理事長になられた経過や理事会の様子など

をお聞かせください。

小路 いまから6年ほど前に理事になりました。翌年には当時の理事長が退職されるということなので、教員理事の私に話が来て、何もわからないまま理事長を引き受けることになりました（笑）。

理事会では、ここ2、3年は経営問題を中心に議論してきました。大学、学園本部とも、生協の経営の現状をずいぶん話し合いました。学校経営もきびしいなかで、2012年度から生協に補助をいただけるようになりました。

下村 生協ができた当時は入学者にノートパソコンを購入していただいたり、先生から教科書を指定いただいたり、ということも多くありました。その後、パソコンの普及や教科書の採用が減少し、学生も本を買わなくなると、教材関係の利用が落ちています。そのなかで、生協の収入構造が大きく変わり、かつて5000万円規模だった供給高が、いまは2000万円台になっています。

小規模生協としての工夫

横山 下村さんは生協設立時から専務をされていますね。



京都府生協連・横山治生専務理事

下村 生協設立当初は、大学として福利厚生を充実させるという考えから、理事長は学生部長が担当し、専務理事は生協の規模が小さいので専任配置できず、非常勤で学生課長が担当しようということになり、私が担当してきました。その後、大学の組織機構は変更になりましたが、私のほうはバトンタッチしそこねてずっとやっています（笑）。

横山 いま全国でも一番か二番目に小さな規模の大学生協だと思えますが、運営上の工夫や努力されていることをお聞かせください。

小路 学生数が少ないので経営はきびしいです。学校の側からかなり意識的に生協を利用するように努力していただいています。生協では、食堂でメニューを工夫したり、職員が個人にあわせて手作りするなど、がんばってもらっています。



京都経済短期大学生協・
下村泰彦専務理事

学科なので経営の勉強に頑張らばと思っ
ています。

生協職員の苦勞

横山 職場では、どのよう
な苦勞がありますか。

下村 学生たちは、入学して生協の様子がよくわからな
いまま5月の総会で理事にな
ったり、総会後2カ月すると
2年生は就職活動でいなくな
ったり、1年生も後期から進
路準備に入ったりとということ
で、生協の活動経験が引きつ
がれていかないという悩みが
あります。

毎年、最初からリセットし
ているようなところがありま
す。そうすると学生が考える
前に教職員や生協職員が動い
てやってしまうということが
あるので、学生自身の行動に
広がっていきにくいところが
あります。

小路 学生たちは、クラブ
活動のような感覚で理事にな
って活動しています。理事会
の議論はむしろかしいのでは
ないかと思いますが、経営情報

職員も通常6人で、食堂で
の売残りロスを出さないよう
に、そして残業もしないよう
にしています。

京都経済短期大学生協の強み

横山 自慢できることや強
みはなんでしょうか。

田中 学校と学生と生協が
一体だということですね。み
んなで作っているという感じ
があります。

学校のほうからも生協が努
力していることが見えますし、
私たちも学校の苦勞もわかり
ます。学生も学校も生協もな
かよいです。

学生との会話やいろんな相
談もあるということが、大き
な学校ではできないところで
しょうか。

横山 具体的には……。

田中 顔色が悪い子がいた
らどうしたのと声かけします
し、悪いこととしていたら叱り
ますし、それが普通の会話に
なっています。



京都経済短期大学生協・
田中貞子店長

小路 これほど、生協職員
のみなさんが学生となかよく
して、声かけしてくれている
のはすごいことだと思います。

下村 授業には出席しない
が生協には顔を出していたり
もするので、大学職員も生協
に顔を見ない学生の様子を聞
きに行くこともあります。

横山 生協が学校のなかの
コミュニティの中心になっ
ているようですね。

田中 卒業式の謝恩会や、
学園祭にも生協職員が参加し、
卒業アルバムにも生協職員が
入っています。

大学・学生の変化への対応

横山 これからの抱負など
をお聞かせください。

田中 同じ大学生協でも大
きな生協だから大きなサービ
スがうけられて、規模が小さ
いからできないというのは、
学生にとっては関係がないこ
とだと思います。

もつと私たちにもできるこ
とがあると思うので、規模の
大きな生協や事業連合からも
支援をお願いしたいですね。

下村 大学や学生のライフ
スタイルが変わってきている
なかで、生協の運営をどのよ
うに変えていくのか、うまく

かみ合うようにすすめていき
たいですね。

小路 幸い、学園のほうも
生協が必要であると認めてく
れているので、この体制でや
れることは限られています。が、
やれることはやっています。と
いう気持ちでおります。

横山 今日はお忙しいところ、
ありがとうございます。



京都経済短期大学生協同組合

代表者/理事長：小路真木子
専務理事：下村 泰彦

所在地/京都市西京区大枝東長町3-1
TEL.075-331-3348

事業高/2,852万円

組合員数/417人

設立年月日/1996年1月18日

<http://kyoto-econ.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・小栗邦夫局長（右）
大阪府生協連・安本正男専務理事（左）

2月27日（水）、せいきょう会館で開催されました。今年で15回目となり、京都府生協連・坂本茂専務補佐・事務局局長（兼務）が司会を担当しました。

近畿農政局からは小栗邦夫局長はじめ10人の方が、生協からは近畿5府県の生協連・日本生協連関西地連の役員19人が参加しました。

開会にあたって近畿地区生協府県連協議会を代表して大阪府生協連・安本正男専務理事があいさつをのべました。

近畿農政局からの報告者とテーマは以下のとおり。企画調整室・中山直子室長「農政局の戦略的な取り組みについて」、消費・安全部消費生活課・坂本雅司課長「未来につながる食育プロジェクト」、生産部生産技術環境課・

安久和宏課長「環境保全型農業の推進」。

生協からは、各府県ですすめられている食育活動、農業とのかかわりを大切にした環境活動事例を紹介、意見交換しました。

京都府生協連・川端浩子事務局担当が国際協同組合年記念事業・連携型食育企画「宇治茶で茶・チャ・チャ」について報告しました。

近畿農政局と京都府内消費者
団体との意見交換会



京都市衛生環境研究所の施設・機器を見学

1月31日（木）、京都市衛生環境研究所で開催されました。

近畿農政局消費・安全部・近藤孝雄次長が開会のあいさつ。

京都市衛生環境研究所・石川和弘所長が研究所の概要について説明しました。

施設見学をしながら、同研究所・梅垣康弘担当課長から説明

をうけました。

近畿農政局消費・安全部安全管理課・山本将己生産資材係長が「農林水産省がおこなう食品安全に関するリスク管理の取組み」、京都市衛生環境研究所管理課・三宅健市担当課長が「食品衛生検査現場の取組み」、京都市保健福祉局保健医療課食品安全担当・中村正樹課長補佐が「京都市の食の安全・安心推進の取組み」を報告しました。

食品の自主回収時の広報の方法についてなど、意見交換がおこなわれました。22人が参加しました。

電気料金値上げにかんする
消費者庁との意見交換会

1月17日（木）、大阪・北梅田研修センターで開催されました。関西電力は原発停止にともな



消費者庁・阿南久長官

ない、火力発電の燃料費が増加したことを理由に家庭向け料金について11・88%の値上げを経産省に認可申請しています。

今回の意見交換会は、消費者庁が申請内容にたいするチェックポイントを作成するにあたって、消費者団体の意見を聞くことを目的に開催されました。

京都からは、NPO法人コンシューマーズ京都などが参加。京都府生協連・横山治生専務理事が意見陳述をおこないました。

消費者庁・阿南久長官は、「関西電力の際立った原発依存が値上げ申請に大きな影響をあたえていることがわかった。意見はチェックポイントに反映させる」と、まとめをおこないました。

経済産業省・関西電力電気料金
値上げ認可申請公聴会

1月28日（月）、大阪合同庁舎で開催。意見陳述をおこなったのは26人で、京都からはNPO法人コンシューマーズ京都・原強理事長、同・有地淑羽理事、同・右近裕子事務局担当が値上げ反対の意見をのべました。

意見にたいしては、経済産業省担当官、関西電力・八木誠社長らが回答。料金審査にどう反映するのか注目されます。京都府生協連・横山治生専務理事が傍聴参加しました。

「京の食文化ミュージアム・あじわい館」開設



調理実習室・試食室も併設

京都の四季を五感で味わい、伝統的で創造的な京都の食文化の素晴らしさを実感し親しむこと、市場および地域の活性化をはかることなどを目的に、中央卸売市場内に開設されました。

2012年12月16日（日）にプレオープンしました。

府市協調施設と位置づけられ、安全・安心な生鮮食品を安定供給している市場の大切さや食育の重要性を発信するなかで、京都産農水産物の需要拡大が期待されています。

旬をむかえる農水産物の展示や、伝統的な節目の食事、それにまつわる器や道具などの旬が感じられる展示がされ、試食もできます。貸出しができる調理実習室や試食室も併設されています。

大学生協京滋・奈良ブロック
フェスティバル



国際協同組合年を記念して

2012年12月1日(土)、京都・滋賀・奈良の20の大学生協学生委員をはじめ、役員員300人が立命館大学衣笠キャンパスにつどい、開催されました。

3部構成で運営され、I部は国際協同組合年記念シンポジウムで、京都生協、奈良県医療福祉生協、大山乳業農協、近畿ろうきん、滋賀医科大学大学生協の各協同組合からパネリストが出席。それぞれの活動の特徴や設立の経過、学生へのメッセージなどが語られました。会場の学生との意見交換もあり、さまざまな分野で活躍している協同組合の魅力にふれることができました。

II部は大学生協の活動展示、III部は1年間のふりかえりと各大学生協の優秀な活動にたいす表彰式がおこなわれました。

京都環境フェスティバル



消費者の視点からの環境活動

2012年12月8日(土)

9日(日)、京都府総合見本市会館(京都パルスプラザ)で、「KYOと未来(あした)」を繋ぐ今日〜今私たちにできることから始めよう〜」をテーマに開催されました。

主催は京都府などで、100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、会員生協である京大生協および京都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。

相互連絡防災通信訓練

1月17日(木)、阪神・淡路大震災時の教訓をいかして、京都府生協連と各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、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無線機などの通信手段を活用し、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。

「京都発! 食とみどりのサイエンスNow」

2月11日(月・祝)、京都府立植物園・植物園会館で開催されました。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・山下道弘センター長が開会のあいさつ。「京都のオリジナル大豆の誕生秘話と魅力ある食品への利用」「卵が長持ち!〜新しい鶏卵洗浄技術の開発〜」をテーマに講演がありました。



京都府農林水産技術センター・山下道弘センター長

マスコミ関係者との懇談会



産経新聞大阪本社京都総局・大久保博司総局長

2月28日(木)、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、産経新聞大阪本社京都総局・大久保博司総局長があいさつをのべました。

京都府生協連各会員生協から「2012年度の特徴的な取組み」について報告しました。京都生協内啓介統括マネジャーが「地

域生協の状況について、京都大学生協・中森一朗専務理事が「大学をめぐる情勢と大学生の暮らしの実態について」、京都府庁生協・今西静生専務理事が「府庁生協の取組みについて」、報告しました。

医療生協・共済生協の活動については、京都府生協連・坂本茂専務補佐・事務局長(兼務)が報告しました。

意見交換では、「組合員は増えているか」「医療生協加入のメリットは何か」「生協商品の価格が高いのでは」などの質問がありました。

京都府生協連・横山治生専務理事が御礼と閉会のあいさつをのべ、終了しました。

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	白倉恒介
NHK京都放送局	局長	井上利丸
京都新聞社	編集局総務	足立昌明
京都放送	テレビ制作局長	黒田誠
京都放送	報道局長	駒木根徹
産経新聞大阪本社京都総局	総局長	大久保博司
フジサンケイビジネスアイ京都支局	支局長	小林茂
中日新聞社京都支局	支局長	植木幹雄
日刊工業新聞社京都支局	支局長	田井茂
日本経済新聞社京都支社	支局長	瀬崎孝
毎日新聞社京都支局	支局長	小笠原敦子

京都府生協連 第7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

組合員組織と参加を考える

1月22日(火)、せいきょう会館で開催しました。今回のテーマは「組合員組織と参加を考える」でした。

京都生協からは、「組合員参加と組織の見直し」について報告がありました。組合員数が50万人と大きくなる一方で、これまでの活動への参加が減少傾向にあるなか、事業の利便性を組合員参加の第一歩と位置づけ、組合員の「声」で商品改善すること、一人ひとりの興味や関心にもとづいて活動を広げるためにさまざまな切り口でコミュニティの場をつくることを大切にし、職員組織による支援もつよめようとしています。



京都生協・齋藤紀子副理事長

生活クラブ京都エル・コープからは「エッコー共済制度」について紹介がありました。ケガや病気の時にお見舞金を渡すのではなく、お金の代わりに「ケア」を給付する制度で、毎月100円の掛金で全員に加入をお願いしています。



生活クラブ京都エル・コープ・佐々木郁子理事長

お母さんが病気になるった時に託児や家事というかたちで給付をうけ、お世話してくれた方には本人にかわって共済から給付があります。個配組合員が増えるなか、おたがいまの関係づくりにもつながっています。



乙訓医療生協・組織部 福本英和さん

乙訓医療生協からはさまざまな組合員活動が紹介されました。医療生協は加入したからといって診療費も薬代も安くありませんが、組合員どうしが心身ともに健康をめざし、サークルや健康講座、機関誌活動、班活動などでの仲間づくりとおしゃべりをとおして、福祉や平和の問題にも活発にかかわっています。大学生協からは、立命館生



大学生協京滋・奈良ブロック 増田暁仁さん

協の上級生委員会による「4年生の就職活動体験をもとにした就活支援のための提案」冊子の発行や、お店での商品選定と就活コーナー設置の取り組みが報告されました。

日本生協連中央地連・山内寛事務局長からは、全国で取り組んだ「組合員意識調査」と「組合員活動実態調査」結果について報告をうけました。生協の事業や組織、活動を見直すうえでのポイントについて情報提供していただきました。



日本生協連中央地連・山内寛事務局長

京大総長カレーと府医・府立大生協の鹿肉カレー、大学京あられも試食。各生協の活動を学びあう場となりました。役職員16人が参加しました。

おもな行事のお知らせ

京都府生協連第60回通常総会
日 時：6月18日(火)
午後1時30分～5時
(予定)

会 場：池坊学園洗心館6階
第1会議室(下京区四
条室町鶏鉾町491)

ピースバレード(2013年度
ピースアクション京都)
日 時：6月21日(金)

会 場：祇園石段下から京都
市役所まで

2013年国際協同組合デー
第24回京都集会
日 時：7月3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
テーマ：未定

第8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16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：総代会運営

CO-OP

発行 京都府生活協同組合連合会 〒604-0851 京都市中京区烏丸東側 せいきょう会館2階
TEL 075(251)1551
URL http://www.kyotofu-seikyoren.com E-mail kyotofu-seikyoren@ma2.seikyounet.jp