

CO・OP

京都の生協

2005/SEPTEMBER/No. 57
京都府生活協同組合連合会



「ほんものの京の味」に「良心」をつつんで
京都の食文化を支える食品づくり——

Talk Talk トークとーく

京都府食品産業協議会 会長 野村 善彦さん

京都府生活協同組合連合会 会長理事 小林 智子



TalkTalk

トークとーく

対談

「ほんものの京の味」に「良心」をつつんで 京都の食文化を支える食品づくり——

京都府食品産業協議会 会長

野村 善彦さん

京都府生活協同組合連合会 会長理事

小林 智子

野村さんの実家は、1931（昭和6）年、京都の錦通にはじめて開店したお惣菜屋さん。室町のおかみさんたちは、番頭さんはじめ従業員の食事にと、テイクアウトのお惣菜を買いもつとめ、店は繁盛したそうです。「わたしは、母の背中で、天ぷらにおいて

をかきながら育った、根っからの惣菜屋。これはわたしの誇りやと思つてます」と笑う野村さんは、京都府食品産業協議会会長として、また、「京都府食の安心・安全政策検討会」「京都府食の安心・安全推進条例専門部会」の委員として活躍中です。

「ほんものの京の味」を「京ブランド食品」に

小林 野村さんとは、京都府の

野村 はい、わたしどもの協議会

これは、私も「京ブランド食品」の

「食の安心・安全政策検討会」や「条例専門部会」の委員としてごいっしょする機会が多くて、いつもお世話になっています（笑）。

は、漬け物や豆腐、京菓子、惣菜など33団体（約1500社）で構成されています。ですから、京都の加工食品業界のほとんどを網羅しているといえるのではないのでしょうか。昨年、創立30周年を迎えましたが、2年前に会長職についたときは、「これは責任重大だ」と思いました。

野村 数年前から「京〇〇」とか「京風〇〇」といった商品が目立つようになりまして、「京〇〇」というとなんとなく高級なイメージがあつて、付加価値がつくのですが、中身は本物とは似ても似つかぬものが多いんですね。

野村 いえ、こちらこそ。おたがいたいへんですね（笑）。

野村 最近、「京ブランド食品」といって、丸い赤いマークがついたお漬物やだし巻きを見かけます。

野村 そうですね。

小林 ほんとうに責任重大です。ところで、野村さんが会長をなさつて京都府食品産業協議会（以下、協議会）は、加工食品関係の組合が集まつておられるんですね。

小林 最近、「京ブランド食品」といって、丸い赤いマークがついたお漬物やだし巻きを見かけます。

小林 そうですね。

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

トークとーく対談

「ほんものの京の味」に「良心」をつつんで

京都の食文化を支える食品づくり—— 2

京都府 食の安心・安全の施策づくりすむ 7

京都府生協連第52回通常総会開催 8

2005年国際協同組合デー

第16回京都集會開催 10

ピースリレー2005京都・平和行進

平和への願いと想いを引き継いで 12

会員生協 NOW③ 乙訓医療生協 14

TOPICS 15

●全労済京都府本部南部事務所オープン

●京都府災害ボランティアセンター設立

●第18回京都府生協役員研修会

●新消費者組織設立へ準備会発足

●2005年京都府商工部との定期懇談会

おもな行事のお知らせ 16

探訪 宿泊総合施設三和荘 in三和町 16

もん』の京都の味をお客さんに食べてもらえるしくみを、私らの責任でつくりやないか」ということで、あつかう製品も歴史も違う各組合が協力して、協議会の事業としてはじめたんです。

小林 京野菜も、いったん人気が出はじめると、他府県産がどんどん

出まわるようになりました。

野村 現在の京都の食品は、京都の気候風土や、お客さんの舌を通してたきびしい批評と、それをうけてきたえぬいた職人の技術があわさつて、みがきあげられてきた食文化の成果です。その伝統を守りつつ品質を向上させることをおして、他府

県産との差異化をはかり、本物の京都の味を提供しようという事業です。各組合ごとにきびしい製造・品質基準を設定して、審査・認定しています。いわば業界による品質保証のようなもので、国内ではそれほど多くないシステムだろうと自負しています。

「正直」に徹し、「良心」を「商品」にこめ



京都府食品産業協議会
会長 野村善彦さん

小林 「京ブランド食品」効果」のようなものはあらわれていますか。

野村 今回、創業600年という京都を代表するお菓子屋さんも参加してくれました。私はつねづね、ブランドには3つの効用があると思っています。一つは、「ブランドにふさわしい商品をつくらないか」と自分を律することが、自分自身の向上につながる。二つめは、そ

のお店の品質を守り発展させていく、その行動規範がしっかりとしていることです。そのお店の経営姿勢というのでしょうか。その姿勢がお客さんに支持されますと、そのブランドは信頼のあかしとなります。三つめは、ブランドがその商品をとおしてつくった人の思いを語りかけることで、お客さんと対話ができるようになります。本来なら、お客さんに説明をしなければならぬことをブランドがおこなってくれるわけです。

たとえば原料代が上がっても、それを売価に転嫁するのではなく、自分の身を削る。ブランドを守るために、絶対に品質を落とさない。不作のときは、生産量を落としてでも品質を守る。つまり、自分の店の商品にたいする価値判断の基準をきちんともち、正直に徹し、つくり手の良

心を守ってきたわけです。つまり、「良心」を「商品」につつんでお客さんにお渡ししてきたんですね。これが京都の伝統食品をささえてきた哲学だと思っています。

小林 なぜ、そのような哲学が生まれたのでしょうか。

野村 やはり、京都の文化の最大の特徴である「おもてなし」の気持ちではないでしょうか。京都の人は、お客さんに喜んでいただくという目



京都府生活協同組合連合会 会長理事

小林 智子



京ブランド認定食品の「マーク」

標にむかつて、どうすればよいのか、ということ自分を問いかけて、自分を磨きあげていきます。

そやから、観光客として来た人には、京都の人はとても親切にしてくれるけれども、いったん嫁として京

都の家に入ったなら、封建的ときえ思えるほどきびしいしつけが待っているんです。私の家内も、大阪出身で

すので、結婚するときは友人たちからずいぶん心配されたようですよ(笑)。

京の伝統食品を支える「職人の技」

小林 「味の匠」京のフードマイスター制度」という事業もなさっていますね。

野村 ひとくちでいえば優秀な職人を表彰する制度です。京都の伝統食品を製造現場でささえているのは職人で、たとえば、湯葉は大豆の品

し、その日の湿度や天候なども考えながら、湯葉を引き上げるタイムミングを見きわめねばなりません。そうしてはじめて、年中、一定の品質を保つのですから、まさに「職人の技」そのものです。

しかも、冬は凍てつくような寒さ、夏はサウナのような暑さのなかで、毎日黙々と作業をするんです。私も佃煮・惣菜屋で育ちましたが、真夏の煮炊き場は40度をこえる暑さで、夕方、外に出ると、京都独特のあの蒸し暑ささえ涼しく感じられるほどでした。



これほどたいへんななかで京都の伝統食品をささえているのに、職人さんは社会的に認知されるという立場に恵まれず、スポットがあたることもありませんでした。卓越した技能者を表彰する「現代の名工」も、食品界で対象となるのはたいいオヤジさん(経営者)で、職人には日があたりません。そこで、実際に作業している職人さん本人に「一生懸命にやっけてよかった」と喜んでもらい、次につづく若い人たちの励

みにもなるようにと、表彰することにしたんです。

小林 実際、経営者の方は表彰されないそうですね。

野村 従業員5人以上の事業所のオヤジさん(経営者)は対象外で、フードマイスターは2004年度から制度をつくり、第1号として5人を認証しました。

「いい材料にはお金をかける。手間は惜しまない」

小林 「おもてなしの文化」とともに、京都にくらす人びとの日常の食生活や食文化も大事ですね。

野村 もちろんです。京都の人の舌が、京都の味を育ててきたんですから。昔は、祭事やお客さんがみえたとき、どの店の料理を使うか、どの店のお菓子をお出りするか、各家庭ごとに決まっていたんですが、いまはそれがくずれてしまいました。これは、観光客にばかり目をむけて、地元の方がたに奉仕してこなかった私ども業者の怠慢も原因です。暴利をむさばらず、いいモノをつくりつけている老舗は、地元の人にささえられて、商売も長つづきしています

これからは大量生産よりも手づくりの微妙な味が見直される時代でしょうし、それは京都のモノづくりの特徴でもあるわけですから、伝統食品づくりの活性化をめざす「京のブランド食品」と職人の技を大事にする「京のフードマイスター制度」を両輪のようにして取り組んでいきたいですね。

から、そういうつながりをきちんときずいていく努力は必要だと思いますね。

小林 おばんざいも、季節の食材を簡単な調理法で味わうという、とても合理的な精神にあふれていて、忙しい女性には心づよい存在です(笑)。

野村 時間や旬の食材を使うという考え方は合理的ですね。でも、商売でおばんざいをつくる立場としては、きちんと手間をかけることがたいいせつだと思っています。たとえば、おばんざいの代表的なメニュー「ネギとイカのとっばい(酢味噌和え)」も、われわれは、ゆでたネギに白味

食べることは生きる力、食文化は生きるための知恵

噌で味付けする前に、塩の下味をつけてだし汁に漬け込み、冷蔵庫に寝かせた後、しぼるといっぴと手間を欠かしません。こうした手順をきちんとふまないとほんとうにおいしい「おばんざい」はできないんですよ。

小林 そうなんですか、そのひと手間で味が違うんですね。たんなる「手抜き」ではない。これは反省し

ないといけませんね(笑)。

野村 京都の調理工程の特色は、「浸す(煮びたし)」と「和える」ではないかと思えます。私が子どものころ、煮物類はかならず台所でひと晩置いて、味を含ませていました。つまり、時間を有効に使ったんです。それが「おばんざい」の合理性です。私の父も「いい材料を仕入れる

ためにお金はかけろ。手間は惜しむな」といつていました。

ただ、手間をかけるといつても、忙しい生活ではなかなかむずかしいと思いますので、一般のご家庭では、プロがつくったポテトサラダや焼き魚を素材として使つて、サラダにリソゴをくわえたり、鮭をほぐしたりして、フルーツサラダや鮭ご飯にし

小林 食の世界では、子どもたちへの食育も大きなテーマですね。

野村 なんといいつても次の社会を担うのは子どもたちで、食は命をつなぐものですから、食育は大事ですね。私が食育についてつよく思うのは、コミュニケーション不足ではないかということです。私が小学生のころ、おつかいに行かされては、行きつけの肉屋さん「ぼん、これは上等のすき焼き用やで」と教えられたり、家でも焼き魚に少し身を残して食べ終えて、祖母にえらい怒られ

たりしました。食をめぐる会話が、店先でも家でも日常的にさかんにかわされていたんです。そういうコミュニケーションが現在はどうなつていのか、とても気になりますね。

小林 いまは、食事時に全員がそろわない家が多いし、いっしょに食べていても、お母さんは勉強の話ばかりして、子どもは食事を楽しめないという話も聞きます。

野村 食育を家庭にばかり期待するのも無理があるでしょうから、専門家の力を借りて学校で食育をおこなうことも必要かもしれませんね。たとえばフランスでは、「味覚週間」をもうけて、そのときは一流のシェフが小学校に出むき、地方ごとに違うチーズやワインなどの味を教えているそうです。

食べることは生きていく力の根本

ですし、食文化は生きるための知恵だと思います。だからこそ、フランスでは、相手は子どもだからと手抜きせず、専門家が徹底して教えるのでしょう。日本でも、とても大事なことだと思います。

小林 京都市生協連も、「たべるたいせつ」の取り組みの一環として、ごはん料理やおばんざいの試食会を開いています。若いお母さんたちから「京野菜はとてもおいしい。この料理を家でもつくつてみたい」といった感想が届いています。「つくく喜び、たべる楽しさ」が、お父さんやお母さんから子どもたちに伝えられればうれしいですね。

野村 そうそう、教え込むのではなく、楽しく身につけさせてあげたいですね。日本人は、一生の間に約二〇〇〇種の食材を食べて、味蓄の



て楽しんでいただけたらと思つてます。

数も世界中でもっとも多くもついで、味を見分ける能力はともゆたかだそう。これは、季節の変化に富んだゆたかな食材と、その素材を活かせる調理法をあみだしてきた先人の知恵と努力のたまものでしょう。私たちもそこに学び、子どもたちに伝えねばと思つてます。



「横着せず、誠実に、正直に」が「食の安全」につながる

小林 さて、野村さんと私はいま「食の安心・安全推進条例」づくりに参加していますが、「食の安全」についてはどうお考えですか。

野村 これはもう当たり前のごとで、京都の一流の料亭が食中毒を起こした記憶はほとんどありません。「おいしいものを安全に食べてもらいたい」という気持ちが薄れ、調理の基本を忘れて横着になると、食中毒を起こすんです。

その意味で、いま検討されている「京都版品質管理・信頼食品登録制度」（仮称）は、生産工程その

ものを管理する手法ですから、食中毒を出すような生産者は登録されないし、安全で安定したモノづくりをめざす生産者にはおおいに励みになると思います。

小林 ぜひ、実際に伝統食品づくりをささげていらつしやるみなさんに使っていただける制度にしたいですね。

野村 同感です。そして、「京ブランド食品」と同じように、商品のレベルアップに結びつけていきたいですね。

小林 それが消費者にも周知され

て、安心して食べることにつながるわけですから、消費者もいっしょにがんばらないといけませんね。

野村 そうです。生協のみなさんのお力を借りないとあかんです（笑）。販売してこそ商品ですから、消費者のみなさんに認知していただくためには、店頭に並べたりパンフレットに掲載していただかないといけません。こんごともよろしくお願いします。

小林 なんだか大きな宿題をいただいたような気分ですが（笑）、こちらこそよろしくお願いします。



今回の対談は、「無鄰菴」の母屋2階をお借りしておこないました。京の食文化を語るにふさわしい情緒にあふれていました。

「無鄰菴」

明治・大正の元老 山県有朋の別荘。東山を借景に疏水の水を取り入れて鑕水やろみずを配した庭は造園家・7代目小川治兵衛の作。1903（明治36）年4月21日、日露開戦直前の外交方針を決める「無鄰菴会議」が開かれたことでも有名。国の「名勝」に指定されており、現在は京都市が管理。場所は、国際交流会館の北側に位置します。

●入園料 一人350円

●開園時間は9時より16時半。

（写真撮影・有田知行）

京都府 食の安心・安全の施策づくりすすむ

食の安心・安全推進条例(仮称)の制定にむけて

アクションプラン

「平成17年度計画」発表

京都府食の安心・安全プロジェクト(責任者:佐村副知事)は7月、「きょうと食の安心・安全アクションプラン・平成17年度計画」を発表しました。

計画は、食の安心・安全にかんする「基本的な考え方」をしめしたうえで、14の個別



8月8日、山城広域振興局を会場にした意見交換会

課題ごとに現状と施策の展開方向、具体的な取り組み事項をあきらかにするとともに、評価等の観点からおもな数値目標をしめしています。計画については、毎年度点検し、評価をおこなったうえで見直すこととしています。

食の安心・安全推進条例(仮称)骨子案しめされる

京都府食の安心・安全政策検討会条例専門部会は、このほど「食の安心・安全推進条例(仮称)骨子案」をとりまとめました。

骨子案は、条例の基本理念として、「現在と将来の府民の健康の保護がもっとも重要」「府民、生産者・事業者、府は相互理解のもとに連携・協調して取り組みを推進」「食品の生産から消費までの各段階において、科学的知見にもとづ

き、消費者の立場にたつて、府と生産者・事業者は必要ない取り組みを実施」「それぞれの取り組みにあたっては環境との調和にも配慮」の4点をしめしています。

京都府条例骨子案の特色として、「行政を中心にした取り組みでなく、生産者・事業者や消費者としての府民をふくむみんなで取り組みをすすめる」「規制の強化によるのではなく、生産者・事業者による自主的・自立的な取り組みを後押しする」「生産者・事業者と消費者との交流促進や情報の共有化による『信頼の絆づくり』によって、安心感の向上をはかる」をあげています。基本理念にもとづき、府と生産者・事業者の責務と消費者としての府民の役割、施策の基本事項について具体的に定めることとしています。

府民意見交換会を開催

8月1日より、広域振興局ごとに4つの会場で、食の安心・安全の取り組みにかんする府民意見交換会が開催されました。

これは、現在、検討されている「食の安心・安全推進条例(仮称)」に生かせるように、食の安心・安全の取り組みについて幅広く意見交換をおこなうために開かれたもの。

8月1日に開催された南丹会場には、60人の消費者・生産者・事業者が参加しました。京都府食の安心・安全プロジェクトの副責任者である太田善久理事が開会あいさつ、西川晃主任から京都の施策と条例骨子案について報告がありました。

参加者からは、報告にたいして文書による意見提出がなされ、太田理事が一つひとつていねいに回答しました。南丹会場にひきつづき、中丹、山城、丹後の各会場で熱心な意見交換がおこなわれました。

京都府「安心・安全な消費生活の実現プラン」の策定はじまる

京都府消費生活審議会施策検討部会では、来年度の京都府アクションプランのひとつとして、消費者被害ゼロをめざして、「安心・安全な消費生活の実現プラン」の検討をすすめています。これには、小林智子会長も消費生活審議会委員として参加しています。

プランは、社会経済情勢が急速に変化するなかで、架空請求や不当な表示・広告が激増し、消費者トラブルが複雑・多様化・広域化していると指摘しています。そのような認識のうえに立ち、「消費者・事業者・団体・行政が協働して、消費者被害をなくすための府民運動を展開し、安心・安全な消費生活の実現をめざそう」と提示。こんご、具体的な施策として検討されることとなっています。

通常総会開催



6月14日(火)、池坊学園洗心館にて開催されました

小林智子会長理事が開会のあいさつをのべ、つづいてご来賓の京都府



開会のあいさつをする
小林智子会長理事

6月14日(火)午後1時30分より、池坊学園洗心館で、「京都府生活協同組合連合会第52回通常総会」が開催されました。
今総会の代議員総数は42名で、当日の代議員出席は42名(うち委任出席2・書面出席6)、役員・来賓ほかあわせて、70名の参加となりました。

提案された7つの議案について、1〜6号の各議案は可決・承認されました。7号議案 役員補充選挙については、立候補者が定数内であったため、役員選挙管理委員会の委



京都府 山田啓二知事 代理
京都府商工部 堀内真理子次長

知事 山田啓二さん(代理・京都府商工部次長 堀内真理子さん)、京都労働者福祉協議会会長 木戸美一さんから、ご祝辞をいただきました。あわせて京都府議会議長、京都市長、国会議員、各関係団体、各生協などからいただいた68通の祝電・メッセージをご紹介します。

員長より、定款と役員選挙規約にもとづき全員を無投票当選とする旨が当日会場にて報告されました。今回、退任されたのは、高田艶子さんと大竹聖和さん、新しく理事になられたのは、三宅智巳さんと鎌部千津子さんのお二人です。



京都労働者福祉協議会
木戸美一会長

今総会のおもな特徴は、第9次中期計画(05〜07年度)を決定したこと、総会アピール「平和で、人間らしい健康で生き生きとした暮らしを実現する、持続可能な社会を築いていきましょう」を決定したことです。

お寄せいただいた祝電・メッセージ

(順不同・敬称略、いずれも当時)

民主党衆議院議員 玉置一弥
民主党衆議院議員 前原誠司
民主党衆議院議員 山井和則
民主党衆議院議員 泉ケンタ
民主党参議院議員 福山哲郎
民主党参議院議員 松井孝治
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
京都府議会議長 田坂幾太郎
京都市市長 榊本頼義
京都府社会福祉協議会会長 立石義雄
京都市社会福祉協議会会長 北川龍市
京都商工会議所会頭 村田純一
JA京都中央会会長 中川泰宏

総会アピールを採択

第52回通常総会アピールは、酒井克彦常任理事が提案し、全体で拍手確認しました。アピールの一部を抜粋して紹介します。

◇ ◇ ◇
平和で、人間らしい健康で生き生きとした暮らしを実現する、持続可能な社会を築いていきましょう

◇ ◇ ◇
本日、京都府生活協同組合連合会第52回通常総会を開催し、京都における生協への組合員加入数が64万人を教え、地域・学園・職域・医療・共済など多くの分野で、協同組合としての「使命(ミッション)」にもとづき、組合員の経済的・社会的・文化的ニーズに基礎をおいた事業・活動を旺盛にすすめていることを確認しました。

◇ ◇ ◇
昨年は「災」という字に象徴されたように、台風・豪雨・地震などが全国各地であいついだ年でした。生活と健康にかんする不安はかつてないほど大きくなってきています。平和と憲法改定をめぐる問題は歴史的な段階をむかえています。

◇ ◇ ◇
この間、わたしたちが取り組んできた食の安全をもとめる活動はひろ

2005年度体制 (7月10日現在、敬称略)

- 会長理事 小林 智子
(京都生協理事長)
- 副会長理事 平 信行
(京都大学生協専務理事)
- 専務理事 小峰 耕二
(京都生協専務理事)
- 常任理事 小川 正
(京都府庁生協常任理事<総括>)
- 常任理事 酒井 克彦
(大学生協京都事業連合専務理事・池坊学園生協専務理事)
- 常任理事 佐藤 京子
(やましろ健康医療生協理事長)
- 理事 栗飯原 利弘
(龍谷大学生協専務理事)
- 理事 大関 建朗
(乙訓医療生協理事・事務長)
- 理事 大塚 正文
(京都橘学園生協専務理事)
- 理事 鎌部 千津子
(京都生協常任理事)
- 理事 木村 世志雄
(全京都勤労者共済生協専務理事)
- 理事 黒岩 卓美
(生協エル・コープ常務理事)
- 理事 吹田 知久
(京都府医大・京都府大生協専務理事)
- 理事 田中 弘
(京都医療生協専務理事)
- 理事 寺尾 正俊
(京都教育大学生協専務理事)
- 理事 沼沢 明夫
(立命館生協専務理事)
- 理事 松浦 順三
(京都工芸繊維大学生協専務理事)
- 理事 三宅 智巳
(同志社生協専務理事)
- 理事 行松 龍美
(やましろ健康医療生協専務理事)
- 監事 島田 浩
(京都府庁生協監事)
- 監事 新堀 悟史
(乙訓医療生協理事)
- 監事 佃 政治
(京都大学生協常務理事)
- (事務局)
事務局長 坂本 茂子
事務局担当 牧野内 孝子
川 端 浩

京都府生協連第52回

全議案を可決・承認、総会アピールを採択

11名が活発な発言

当日は、11名の代議員・理事・オブザーバーから、食の安全・くらしの安心をもとめる取り組みや組合員活動、平和の取り組みなどについて活発な発言がありました。これらの発言をふまえ、小峰専務理事は、「多様で、わかりやすい報告をいただいた。また、終戦60年という節目にあたっての、平和の取り組みの重要性も深められた。今後も、組合員の願いをもとに、一致点での取り組みをすすめていこう。府連の役割として、会員の取り組みの交流や連帯の促進、生協の社会的役割の発揮、渉外・広報をつよめていく」とのまとめをおこないました。

発言者とテーマ



京都生協 鎌部千津子 代議員

組合員の「声」と商品活動



生協エル・コープ 中本式子 代議員

ものづくり、地区づくり、3Rをすすめる活動



京都生協 廣瀬佳代 代議員

食の安全・くらしの安心の取り組みについて



立命館生協 平松清香 代議員

大学入学後のサポート活動



京大生協 高橋岳志 (オブザーバー)

大学生協における環境活動



京都橘学園生協 村田哲一(オブザーバー)

地域の産業とのつながりを大切にしながら



乙訓医療生協 手塚祥祐 代議員

地域まるごと健康づくりをめざして



京都生協 渡辺明子 代議員

NPT(核不拡散条約)再検討会議に参加して



京都医療生協 あざみ祥子 代議員

京都医療生協の平和の取り組み



京都府生協連 高田艶子 理事

男女共同参画委員会の活動



府庁生協 井上康三 代議員

経営環境の悪化に抗して

国民的な世論となり、食品安全の社会システムの実現へむけて、たしかに一歩をふみだしました。京都府において「食の安心・安全推進条例」(仮称)づくりがすすめられ、京都市で消費生活条例があらたにスタートしたことは消費者の要望にかなった、意義ぶかいことです。また本年2月、地球温暖化防止にむけて京都議定書が発効しましたが、その実践は生協にとっても不可欠の課題です。

いま、日本社会とわたしたちのくらしをめぐって、大きな変化が起こってきています。ひきつづき組合員と地域社会の信頼にこたえ、安全・安心なくらしが保障される社会を実現する役割をはたしていくためには、事業と組織運営のよりいっそうの強化と革新を迅速にすすめていかなければなりません。

「正直・公開・社会的責任・他人への配慮」(1995年国際協同組合同盟「ICA」声明)という倫理的価値を大切にしながら、21世紀を真に「平和で、人間らしい健康で生き生きとした暮らしを実現する、持続可能な社会としていく」ために、組合員と役員がともに力をあわせて、京都における生協活動をゆたかに発展させていきたいと思います。

2005年6月14日
京都府生活協同組合連合会

2005年 国際協同組合デー

第16回京都集会開催



開会あいさつをするJF京都府漁連 佐々木新一郎代表理事会長

7月6日(水)、京都府立舞鶴勤労者福祉会館を会場に、「2005年国際協同組合デー第16回京都集会」が開催され、JA、漁連、森連、生協から150人が参加しました。

これは、京都の協同組合運動の発展を願い、毎年開催されるもので、主催は京都府協同組合連絡協議会(構成/JA京都中央会・京都府漁業協同組合連合会・京都府森林組合連合会・京都府生活協同組合連合会)。

午前の部として、「丹後とり貝」の産地見学・交流会がおこなわれました。午後の部としては、「森・里・海のつながりを見直そう」協同組合が「たす役割」をテーマに全体集会在ひらかれました。

午前の部

産地見学・交流会

「丹後とり貝」は、産地である舞鶴でも1個1000円以上するという高級品。一般のとり貝の数倍もの大きさがあります。養殖が成功するまで10年あまりかかったとのこと。当日は、心配された天候にも恵まれ、舞鶴港から2隻の遊覧船に分乗して「丹後とり貝」の養殖場を見学し、去年8月にオープンした舞鶴親海公園までの往復の船の旅を楽しみました。その後、「丹後とり貝」の試食もかねた昼食交流会がおこなわれました。



▲遊覧船に乗るのは気持ちよかったです



▲いかだを組んで浮かべる「丹後とり貝」の養殖場

説明に耳を傾けながら養殖場に目をやるみなさん▼



全体集会

全体集会は、京都府生協連 坂本茂事務局長の司会で開会、J F 京都府漁連 佐々木新一郎代表理事会長より開会のごあいさつをいただきました。(写真右)



京都府立海洋センター 桑原昭彦所長



熱心に聞き入るみなさん

つづいて、「海と森は地球の恋人」をテーマに、京都府立海洋センター 桑原昭彦所長に講演していただきました。

参加者から、「時の話題でもあり、まさにいま、各人の価値観が問われている。あらためて見つめてみたい」「講演を聞いて森と海は本当に地球の恋人だと思った」「世界の人口問題についての考え方にはとても興味をもちました。鯨の話についても…」などの声がよせられました。

各連からは、「農業の担い手」「漁業の新商品づくり」「森林ボランティア」「田植え交流」などの内容で活動報告がありました。それぞれが実感のこもった報告で、参加者の感動と共感を呼びました。

さいごに、京都府森林組合連合会 山内輝男代表理事専務より閉会のごあいさつをしていただき、終了となりました。



京都府森林組合連合会 山内輝男代表理事専務が閉会あいさつ



「JAにのく綾部小畑地区での田植え産直交流ツアーの経験から」をテーマに報告する京都生協北ブロック中京行政区委員会 秋田祥鼓さん(中央)・小野晶子さん(右)・飯田三代常任理事(左)



「森林ボランティアの活動状況について」をテーマに報告するサンフオレスト 高田 明会長



「消費者に喜ばれる商品づくりをめざして」をテーマに報告する伊根町漁業協同組合 向井 護さん



「JAグループ京都における担い手育成のとりくみについて」をテーマに報告するJA京都中央会営農法人育成課 山下義昭調査役



「肉厚で、歯ごたえがあって、甘味がある！」と大好評

参加者からは、「身近に住んでいながら、舞鶴湾での見学ははじめての体験でした」「普通では見ることのできない養殖施設を船から見学でき、貴重な体験でした」「大きなとり貝を見てビックリ。試食させていただき、肉厚でたいへんおいしかった」などの声とともに、「もう少し近くに寄って箱の中ものぞいて見たかった」の声もありました。



▲これが「丹後とり貝」です (試食のため三等分してあります)

◀「丹後とり貝」の殻を手に説明する 舞鶴漁協の長谷さん

ピースリレー2005京都・平和行進 平和への願いと想いを引き継いで



京都生協の門脇馨専務理事も先頭を行進しました（四条通）

東京から広島まで、平和への願いと想いを引き継いで行進する「ピースリレー2005」。京都には、6月21日滋賀県より引き継がれ、京都府内を平和のさまざまな企画と行進でつなぎ、26日に奈良県へと引き継ぎました。取り組みにあたっては「ピースリレー2005京都・平和行進実行委員会（21団体が構成、実行委員長 小林智子会長理事、事務局 京都府生協連・京都生協）」を組織し、国民平和大行進実行委員会との連携ですすめました。ことしは、好天に恵まれ、被爆・終戦60年という節目の年ということもあり、ピースリレー・国民平和大行進の参加者はのべ2400人を数え、元気な行進となりました。



とおし行進者のわかやま市民生協 吉田聖示さん



日本海コースの横断幕は鳥取のみなさんへ引き継ぎました



ピースリレーの横断幕を引き継いだ京都生協東ブロックのみなさん

引き継ぎ式は円山公園ラジオ塔前にておこなわれ、滋賀県10人、鳥取県5人をはじめ、

6/21(火) 滋賀県から引き継いで



京都市役所前のまとめ集会であいさつする京都医療協の田中弘専務理事



西尾勝実
鳥取県生協連専務理事



中出 浩
滋賀県生協連専務理事



小寺喜代美
しが実行委員長



あいさつする
小林智子実行委員長

京都生協の組合員など、全部で80人が参加しました。

6/22(水) ピースアクション2005 in きぬがさ

ピースリレーをつなぐ企画として、京都生協北ブロックが一日をとおしてさまざまな取り組みをおこないました。



小北英子さんが戦争体験のお話と三味線の演奏



NPT再検討会議代表の報告もありました



「占領下の総合原爆展」のパネルも展示されました

6/23(木) 国際平和ミュージアム見学&学習講演会
リレートーク「留学生と語る世界・日本の平和」

この2つは実行委員会が企画したもので、前者は、立命館大学国際関係学部教授(憲法学・平和学専攻)の君島東彦(あきひこ)先生にご協力いただきました。「市民がつくる平和って、なに?」をテーマにしたお話は、あらためて平和とは何か、憲法前文・第九条との深い関係などもわかって興味深く、こんごの行動につながるものでした。後者は、大学生協京滋・奈良地域センター(学生事務局・早坂幸太さん)との共催でおこなわれました。中国からの留学生3人と日本の学生代表が平和についての問題意識を話し、会場の参加者と交流しました。若い学生たちの参加は全体を励ました。



平和について学生たちから率直な意見が出されました 講演する君島先生

6/24(金)〜6/26(日) 行進、奈良県へ引き継ぐ

24日に向日市役所前からスタートし、長岡京市役所〜大山崎町役場、そして八幡コースを行進。翌25日は、宇治市役所〜城陽市役所〜山城大橋〜京田辺市役所まで行進しました。京都生協京田辺行政区委員会からは「平和の屋台村」で行進者を歓迎していただきました。最終日の26日、木津町役場〜般若寺まで行進し、奈良へ引き継ぎました。また京都生協右京行政区委員会では、25日、網の目行進に取り組みました。



山城大橋から京田辺市役所まで子どもたちが先頭を行進!



京都生協洛南支部職員 沓脱隆二さんも大活躍



たくさんの風船やプラカードなどで行進を盛り上げた京都生協の組合員さんたち(八幡市)

南山城村の橋本洋一村長から激励のあいさつをいただきました



右京行政区の網の目行進には60人が参加しました



奈良・般若寺で引き継ぎ式。生協を代表してあいさつされる逸見啓 奈良県生協連会長



平和の屋台村。「採りたてのきゅうりはひと味違う!」(左) 「手作りアイスクリームのおいしかったこと!」(右)

会員生協 平和の取り組みから



京都医療生協では、7月12日「靖国問題とは何か?」の平和学習会を開き、17人が参加しました



7月5日、京都生協の鷹峰ひろばが学習会「核のない地球を」を開催し、15人が参加しました



京都生協では、5月24〜26日、3会場で平和ワークショップ「お茶の間で語り合う平和」を開催し、あわせて171人が参加しました



京都府生協連は、19会員生協で構成されます。うち医療生協は3生協あります。

今回は、そのひとつ、乙訓医療生協の幸陶一理事長と小野留美子専務を、小林智子会長理事がたずねて懇談しました。乙訓医療生協はことしで創立20周年、「患者が主役、患者のための医療」を実践し、地域医療の充実に大きな役割を果たしています。

地域医療の充実にめざして歩んできた20年、組合員倍増をめざす

乙訓医療生協・幸陶一理事長と小野留美子専務をたずねて



小野留美子専務

地域医療の充実は、まちづくりの片輪

乙訓医療生協の歴史

小林…創立15周年記念史『ひとまち きょうどう』（2000

年発行）を読ませていただきました。歴史的にいうと、地域の「健康を守る会」が20年ぐらい活動をつづけられてから、医療



幸陶一理事長

生協誕生につながり、ことし20周年をむかえられたということですね。地域医療に取り組んできた歴史は長いですね。

幸…そうですね。創立者で前理事長の蔡東隆先生のファンは今でも多いですよ。5年前、総代会の2日前に蔡先生が急逝され、組織的には激震がはしりました。当時、わたしは専務代行で、その総代会で理事長になりました。

小林…理事長になられて5年。ご感想はいかがですか。
幸…蔡先生は自分でも具合が

悪いのをご存じだったのでとは思いますが。蔡先生とは会話できていたので、先生がおられなくなってもなにをやればいいのかよくわかりました。教育にも力を入れられました。いま内部組織は安定期に入りました。職員会議でも本音がいえるようになり、経営面でもきびしい状況のなか、なんとか黒字を出しています。昨年から5カ年計画をスタートさせました。組合員約5000

人を倍増させて1万人にすることをめざしています。次に向かってやるべきことは山積しています。

女性専務としての抱負は？

小林…そういうなかで「女性専務」が誕生したということですね。小野専務には、とくに常勤

役職員と組合員をつなぐパイプ役として組合員さんたちの期待も大きいのでは？

小野…わたしは長いこと組織活動ひとすじで、事業面も、医療の専門知識も不十分ですが、組合員を1万人にするために力を尽くしたいと思っています。

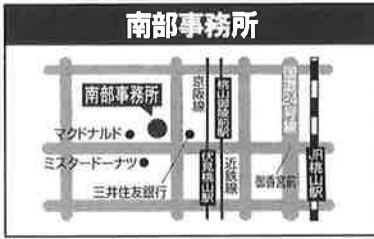
小林…生協は、事業活動と組織活動が車の両輪。両方力を入れることが大事ですね。

小野…ことしの総代会では、総代さんたちから「組合員をふやそう」「出資金をあつめよう」という発言がずっと出されましました。生協が好きで好きでたまらない。だからもっと地域に知らせたいということなんです。

先日、組合員加入リーフと増資の領収書を理事全員に配り、理事長にほめて（？）もらいました（笑）。

幸…いま考えていることは、医療生協としてまちづくりの大きな動きを起こしていく責任があるということですね。まずは、おいしいものを食べて健康になること。そして、総合的街づくりを自分たちの手ですすめる。体も元気で、意欲的になり、病院は不要に？…（笑）。地域医療の充実はまちづくりの要素のひとつです。20周年を記念して、大学やまちづくりの関係者を招いて「まちづくりシンポジウム」が開催できたらと思っています。

小林…京都生協では、2000年の介護保険制度スタートに先駆け、99年に福祉事業をはじめました。その後、政策的な見直



南部事務所

「全労済在宅介護サービスセンターきょうと」が併設され、介護サービス事業の拠点をめざすとともに、府南部の伏見・山城・乙訓地区を対象に全労済運動をすすめていくことになりま

しめすすみ、行政や地域の病院や福祉施設などもふくめた地域のネットワークのなかで、生協の福祉事業をすすめていくことが必要だということにきています。
小野：最近、医療生協が地域に根ざしていると感じることが多いです。組合員が気軽に集まって、おしゃべり会や食事をすすめる拠点として、「わたしの家をつかってください」とか、マンションのオーナーから無料で部屋

全労済京都府本部南部事務所オープン

5月12日、全労済京都府本部南部事務所開所記念式典がおこなわれ、京都府生協連から坂本茂事務局長が参加しました。南部事務所には

屋を貸していただくとか、ケアハウスに入られた方から家を提供していただくということが生まれています。そんな集える場所があり、人と人がつながっていくことで、組合員さんたちがちょっとずつ元気になっているのがわかります。
生協同士のネットワークづくりを

生協同士のネットワークづくりを

小林：健康への関心が高いいま、正しい情報の提供がともめられています。医療生協の役割は大きいですね。血液さらさらチェックが好評と聞きました。小野：そうです。さらさらくんチェックを受けた人は10000人をこえました。健康をいっしょにつくろうと取り組んでいます。また、京都生協のお店でも、コープむこうしでは毎月健康チェックを、コープながおかやコープらくさいでも、毎年1〜2回、健康チェックをしています。小林：同じ地域にある地域生協

京都府災害ボランティアセンター設立

5月29日、京都府災害ボランティアセンターの設立総会がひらかれました。設立の目的は、昨秋の台風23号の経験をふまえ、行政と社会福祉協議会と多くのボランティア団体などがいっしょに日常的に活動できる体制をつくり、災害時には、協働して、円滑なボランティア活動が図れるようにするためです。8月現在、加盟団体は22。京都府生協連からは、牧野内孝子事務局担当が運営委員として参加しています。

第18回京都府生協役員研修会

7月26日、せいきょう会館にて、第18回京都府生協役員研修会が開かれました。講師は、リスクコミ



パワを活用したポイントサービスでお話されました。

新消費者組織設立へ準備会

8月3日、生協会館新大阪で、近畿圏における新消費者組織第1回設立

や大学生協、医療生協などが口スできるといい。大学はいい施設をもっています。それを地域に開放してくれると、おもしろくて楽しいことができていると思います。医療生協と地域生協と大学生協の3者がいっしょにやれることは、「食と健康」ということになりますね。幸：お互いの情報交換の場があるといいですね。小林：そうですね。ぜひそうした場をつくりましょう。

2005年京都府商工部との定期懇談会

8月4日、京都府生協連と京都府商工部との定期懇談会が開催されました。京都府から辻本泰弘商工部長はじめ、中村美代子消費生活室長など5人が出席され、京都府生協連からは小林智子会長理事をはじめ、副会長・専務・常任理事などあわせて8人が出席。2005年度の重点事業活動について相互に報告しあったあと、「21世紀型消費者行政」などについて意見交換しました。



ごあいさつされる辻本商工部長

乙訓医療生活協同組合
 代表者/理事長：幸 陶一 専務理事：小野留美子
 所在地/向日市寺戸町殿長37-1 ☎075-921-0661
 医療事業収入高/38,335万円
 組合員数/4,527人
 設立年月日/1984年9月9日

京都府向日市を中心に「いざというときに安心できる医療機関を」との願いにこたえて健康づくりと医療活動をすすめてきた。訪問看護、ホームヘルプサービス、老人デイケア活動などでも好評をえている。地域諸団体と安心して住み続けられるまちづくりをすすめる活動も展開。

おもな行事のお知らせ

2005年度 京都府総合防災訓練

主催：京都府総合防災訓練推進会議
 日時：9月4日(日) 7:00~11:30
 主会場：福知山市(由良川河川敷 音無瀬橋下流)

※京都府生協連はJAグループとともに緊急物資搬送訓練に参加。

京都府協同組合職員 体験・交流学校

主催：京都府協同組合連絡協議会
 (JA・漁連・森連・生協連)
 日時：9月30日(金)~10月1日(土)

第17回KYOのあけぼのフェスティバルワークショップ

主催：KYOのあけぼのフェスティバル実行委員会
 日時：10月15日(土)~16日(日)

会場：京都テルサ
 (京都府民総合交流プラザ)
 ※京都府生協連は15日(土)午後、ワークショップで参加予定。

第5回ライフプランセミナー

主催：ライフプランセミナー実行委員会
 (京都府生協連・京生協)
 日時：10月22日(土)
 10:00~16:00
 会場：平安会館

2005京都 食べるたいせつフォーラム

(第12回京都府生協大会)
 主催：京都府生協連
 日時：11月下旬予定

第7回 京都消費者フォーラム

主催：京都府・京都消費者フォーラム実行委員会
 日時：12月10日(土)~11日(日)
 両日とも10:00~16:00
 会場：パルスプラザ(京都府総合見本市会館)1階第1展示場・他
 ※京都府生協連はワークショップで参加予定。

京都環境フェスティバル2005

主催：京都府・京と地球の共生府民会議、(財)自治総合センター
 日時：12月10日(土)~11日(日)
 両日とも10:00~16:00
 会場：パルスプラザ(京都府総合見本市会館)
 ※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。

探訪

地域起こしの新たな試み、指定管理者はNPO法人
 宿泊総合施設 三和荘 in 三和町

三和町は、京都市からは北西に位置し、国道9号線沿いにある人口4400人余りの農村地帯で、福知山市に隣接しています。国道からわき道に入ると里山と民家が日本の原風景のように広がっています。

ここに、宿泊総合施設・三和荘がオープンしたのは今年4月23日のこと。将来にむけて地域の拠点になり、同時に農村と都市間の交流に一役買う施設として、30年あまりたった町営の宿泊施設が生まれ変わったものです。行政のバックアップと専門家の協力をえて、NPO法人「丹波・みわ」が指定管理者となっています。



りっぱな木造の体育館。地元のママさんバレーの練習にも使われています



清水喜代一さん



りっぱに育つさつま芋畑

三和荘の自慢は、檜(ひのき)の温泉とレストラン。そのほか、18室45名の宿泊施設、300人入る多目的ホールを備え、木造の体育館や4面あるテニスコートなどのスポーツ施設もあります。すぐ裏に10アールほどの畑があり、秋には、芋掘り、栗ひろいも楽しめます。

NPO法人「丹波・みわ」の営業部長・清水喜代一さんは畑の野菜づくりも担当します。地元出身の元JA支店長で、請われていまの仕事につきました。だから「農村と都市間交流も新しいものに变えたい。一方通行でなく、お互いが楽しめるものでないと長続きしませんから」と夢をふくらませます。

三和荘をささえるのはNPO法人「丹波・みわ」のメンバー15人とレストラン関係者15人あまり。ほかに例のないチャレンジに、それぞれが熱い思いをたぎらせます。

オープン以来、地元の人をはじめ、近隣の市町や遠くは他府県からも利用客は順調にふえているそうです。取材の日、綾部から誘い合って来たという3人の方に三和荘の魅力をたずねました。「まず温泉。明るく、きれい、気持ちがいい、しかも、安い。次にレストラン。しゃれた盛り付けで、とてもおいしい！」と満足のみなさんでした。5人以上なら車で送迎もしてくれます。(記：牧野内孝子)



三和荘入口。丘の上にあるので、とても見晴らしがいい



露天風呂も備えた温泉。ほのかに檜の香りがします



夏休みは子どもたちもいっぱい(レストランにて)



宿泊総合施設 三和荘

予約専用 ☎0773-58-2310

京都府天田郡三和町字寺尾小字権現4番地
 TEL.0773-58-3717 FAX.0773-58-3887
 URL http://www.tanba-miwa.net/miwaso