

COOP

京都の生協

C O N T E N T S

テーマ「たべる たいせつ」



ネットワークNOW----- 2

- 菊乃井当主 村田 吉弘^{さん}
- 京都府生活協同組合連合会副会長理事 末川千穂子^{さん}

「食の安全」を求める取り組み

- ◆これからの農業・畜産のセンチュリープランを考えるシンポジウム開かれる ----- 7
- ◆「食品衛生法の改正・運用強化等に関する請願」採択される！ ----- 8
- ◆BSE(牛海綿状脳症)問題発生 ----- 10
- ◆「国内での狂牛病発生についての当面の措置に関する要望書」を提出
- ◆「狂牛病と食の安全」緊急学習会を開催
- ◆「生産者と消費者が手をつなぎ狂牛病危機を乗り越える決起集会」開く
- ◆第8回生協大会 ----- 11

TOPICS ----- 12

- ◆生協・行政合同会議開かれる
- ◆第13回 KYOのあけぼのフェスティバルワークショップに参加
- ◆静岡コスモスフェア交流座談会
- ◆農林水産省近畿農政局と懇談
- ◆ライスフェアイン京都2001が開かれる
- ◆橋本大二郎高知県知事を囲んで懇談
- ◆第1回京都府協同組合職員体験・交流学校開く
- ◆京野菜フェア
- ◆第21回世界食糧デー・シンポジウムひらかれる
- ◆コープ京田辺が移転増床オープン
- ◆府庁生協 資源リサイクルの取り組み
- 探訪 コープ住まいの情報館 ----- 16
- 第3回京都消費者フォーラム

●2001●December●NO 44

発行 ●京都府生活協同組合連合会

〒604-0851 京都市中京区烏丸夷川東南角 せいきょう会館2F
TEL.075-251-1551 FAX.075-251-1555

ホームページURL : http://ha2.seikyone.jp/home/Kyotofu_Seikyoren/
メールアドレス : Kyotofu_Seikyoren@ma2.seikyone.jp

第8回 京都府生協大会・食と健康を考えるつどい

京のこだわり たべる、たいせつ
2001.10.17

ネットワーク
NOW

食の安全を
求める運動

また驚くべき事態がおきた。BSE問題だ！ 食品安全行政への政府の感覚や監督官庁の怠慢ぶりには驚く。

京都府生協連は、近畿農政局に「狂牛病問題についての情報を開示し消費者の声を聞くべきだ。早急に説明会を開いてほしい」と申し入れた。

9月21日、京都ホテルで開かれた「BSE(牛海綿状脳症)説明会」には、生産者、業者、消費者団体、行政関係者など480名が参加した。2府4県の生協からは21名が参加し、肉骨粉の使用禁止、情報公開、ビーフエキスの安全性、全頭検査体制などを求め発言した。京都生協は農林水産大臣、厚生労働大臣に「国内での狂牛病発生についての当面の措置に関する要望書」を提出した。京都の各生協は商品事業対応におわった。今後とも、食品の安全を求める視点から取り組みを強める必要が求められている。



京都生協・船井、美山行政委員会「ライスフェアイン京都2001」で「おうちでパエリア」の商品をフラメンコで発表。

「地場産を食べる」

それが自然で、豊かで、人間らしい暮らし

末川千穂子さん

村田吉弘さん

ネットワーク・ナウ
Network!
対談 Now

21世紀に
はばたく
京都の生協

お金ではなく作物を通して、農家と食べる人がつながっている——そんな世界がほんの数十年前の日本にはあった。そこにはその気候風土に合った伝統野菜があり、惣菜や郷土料理の素材として、暮らしのなかに根づいていた。やがて大量生産・大量消費時代の到来とともに、生産者と消費者の間に遠のき、伝統野菜のほとんどが姿を消していった。反面、特定の産品が「ブランド品」になり、高値で流通するという現象も起きている。この事態を憂い、「人間は動物としての分限をわきまえ、四里四方の食べ物を食べるのが理にかなった生き方」と話す村田さんは、人や社会のあり方にも透徹したまなざしを向ける。

「京野菜」だけが 伝統野菜ではない

村田 実はずちの若女将も生協の組合員なんですよ(笑)。
末川 まあ、それはどうもありがとうございます(笑)。村田さんといえば、ご本業の料亭で腕をふるわれる一方、テレビなどを通じて私たちに食生活の知恵や技を伝えてくださり、お茶の間ではすっかりおなじみです。きょうは、生協が特になめとして取り組んでいる「食」の問題について、村田さんのお考えをお伺いしたいと思えます。さっそくですが、昨今の「食」をめぐる環境をどのよう

にいちばん適した野菜が復活して、郷土料理が豊かになつたらいいなと、ぼくらは思うた。ところが、それが妙なブームになって、関東から京野菜の買い付け人が来て、有名デパートの地下やスーパーに「京野菜コーナー」ができ、ブランドになってしもたんです。末川 たしかに東京のデパートの京野菜はびっくりするほど高値ですね。

村田 丹波は狭い地域やから、日本中のお菓子に入れるほど「丹波大納言」はできへんはずやのに、和菓子のあんは全部「丹波大納言」と書いてあるし、賀茂ナスの生産農家は上賀茂に四軒あるだけで、最盛期の出荷量は二〇〇個ぐらいやのに、あれほどたくさんさんの賀茂ナスが出回り、しかも薄紙に包まれたりして一個一〇〇〇円ぐらいで流通しています。豚肉はみんな「黒豚」になり、鶏肉は「地鶏」になってしまいました。何か変です。

もったいない！

末川 一度ブームになってしまつと、イメージがつくられて、消費者はそれに振り回されてしまふんですね。

村田 ちょっと考えたら「変やなあ」とわかることが、これほど堂々とまかり通る。それは、ひとつは農業生産者と消費者の関係が疎遠になって、食べ物がお金の問題になっていくからやと思えます。昔は生産者の顔が見えていたから「あんだだけ苦労して作らはつたんやから、これぐらいはお支払いせんと具合悪いのとちがうか」と言うてました。お金だけの関係ではなかつたんですね。

末川 「作つてくれはつて、おきき」という気持ちですね。

村田 そうです。ぼくらが子どものときは「ひとくちぐらいのご飯を男の子が残して、何してるんや。食べときなさい！」と言われたし、米粒を落とすと「そんなことしたら、ばちが当たるで！ 冥加が悪い」(末川「なつかしい言葉ですね」)と言われて、拾つて食べました。人間は他者の生命を奪つてしか生きることができない、業の深い生き物です。鯛は海のなか

を泳いでいるときは食材ではなく動物で、それはお金では贖えない命です。人間はそれを食べて生きるしかない、そこから粗末にしたらあかん。野菜も同じです。それをお金に換算したら何円になるか、なんて話やない。「ものを粗末にしたらもったいない」ということです。そやから、昔の、朝起きて日輪を拝み、八方拝をして……というようなおじいさんは、決してものをお金を換算しなかつたし、お金がない人をバカにすることもなかつた。

冬のトマトやキュウリが「自然」?

末川 私は戦争中の食べるものがない時代を経験しましたので、食べ物を粗末にはできません。でも、高度経済成長期以降、生産や流通のシステムが変わり、「王様だ」と持ち上げられた消費者は、物事を見る目をなくしてしまつたように思えます。たとえば、私たちはもとと季節に合わせて生活し、食べてきたはずなのに、生協でもいまは組合員の要望もつよくてキ

た。

京都にはまだそういうところがあつて、「あの人は偉い。あの仕事は社会的には意義があるけど、お金にはならへん。そやけど一生懸命やつて、人の尊敬を集めたはる」と言われる人がぎょうさんはいりますよ。特に伝統産業については「そんなにお金にはならへんけど、あの人の仕事はすごいで」という価値観があります。経済を優先して、そんな考え方や精神性が薄れた結果、いまの人たちは何をどう考え判断したらいいのかかわかりにくくなつていく。そこに新しい悩みがあるように思えます。

ユウリやトマトを年中扱つていくというのが現実です。

村田 トマトやキュウリを冬でも食べられることが、はたして





末川 「食」に関する情報が、あるようで、実は不足しているのかもしれないね。ブームに踊らされるのもそこに原因があるような気がします。生協は情報については一定の基準を設け、かなり気をつけて、わかるようにしていますが、それでも店舗に並ぶときは産地表示と、

ほんとうにおいしいの？ 決めるのは自分の舌

産直の場合生産者のお名前と写真ですね。よほど特色のある栽培方法ならそれを表示します。スーパーでは値段と産地しかわかりません。

村田 だから消費者は値段で判断するし、そこに付け入り、わざとブームをつくる連中もいる（笑）。消費者はそれを受けて、

それほど豊かなのか、それを考えないといけませんね。ぼくは学生時代フランスにいましたが、この季節、どの市場を探してもグリーンアスパラなんて売ってませんよ。春になってようやく出てくるグリーンアスパラを見て、フランス人は「春が来た」と喜び、めぐりくる季節を楽しむわけです。日本ほど四季がはっきりしている国はないのに、そこに住む人たちが自身をそれを無視して暮らしている。それって、ほんまに豊かな生き方なんじゃないかね？

末川 自然のリズムから外れたところで「生産」と「食」が動き、消費者はそれにのっているといえるのかもしれないね。

村田 ひとつは、流通の都合で動いていることが問題やと思います。

ます。種をまく時期をずらして出荷調整をしつつ、産地からJ Aに集め、それを中央に運んで、小売業者・消費者にばらまくというシステムですから、それに合わせて動いている。キュウリにしても、昔は白キュウリや黒イボのキュウリがあつて、キュウリもみにするものやら、お漬物にするものやら使い分けていたのに、いまはまっすぐで完全に苦みを抜かれた一種類だけ。色とツヤと形ばかり気にしている。「野菜は自然だ」と言いますが、東京の青果市場で味まで決められて、トマトなんて酸度から糖度までみんな調整されて、完熟ばかりで、輸送に適するように皮は一・五倍に厚くして……。もう化学製品に近いですよ。



ネットワーク・ナウ
Network!
対談 **Now**

「たべるたいせつ」の取り組みを進めています



「グルメブーム」と言っは騒ぎ、「黒豚」や「地鶏」というだけで、それを「おいしい」と思い込み、二倍も三倍も高い金を払って買い込む。そのうち、だんだんと肝心なことを忘れていくんです。肝心なのは、年老いた両親や幼い子どもたちに、いったいどんなものを食べさせるべきかということ。そこから、何が体によくて、何がほんまにおいしいのかということを考えてみる。そしたら、「なんで京都にいて魚沼のお米を食べなアカんのやろ?」「なんでフランスのエビアン水を飲まなアカんのやろ?」という疑問が出てくるはずです。

末川 遠くから運ぶと、自然環

境に負荷がかかるし、コストも高つくし、傷みを防ぐために収穫後に農薬を使うことにもなつて、とても不自然ですね。

村田 人間が一日に往復できる範囲は、せいぜい四里四方。その範囲の土地で穫れるものを食べ、その土地から湧き出る水を飲むのが、人間という動物にはいちばん自然で、理になつてゐる。「料理」という言葉もそこから来ているんですよ。「理(ことわり)」を料(はかり定める)のが料理。そやから、魚沼のお米をフランス産のミネラルウォーターで炊いたり、日本で穫れたお米でつくったおむすびに、南太平洋産の塩をしたところで、それは理(ことわり)を料り定めたことになりません。おいしくもないはずですよ。おいしくもないはずですよ。「おいしさ」を感じる味覚は、人間に備わった自己防衛機能のひとつなんです。「おいしい」と感じるものを食べ、そうでないものを食べないことで、人間は自分の体を守ってきた。いま生きている人たちはみんな優れた味覚の持ち主なんですから、その感覚に素朴に従えばいいんです。

末川 地場のものを食べることは理になつてゐるんですね。新農業基本法でも「都市と農村の交流」や「地産地消」がうた

われてゐます。

村田 遠くで作られたブランド野菜でなくても、近所のおばさんが育てた野菜を「こっちのほうがおいしいわ」と思えば、そつちを買いえばいいんですよ。それを「これはブランドやから」とか「みんなが魚沼のお米はおいしい」と言うから「この水はミネラルが多いから」と考えるから、ややこしくなる。水のミネラル分なんて米ひとつぶんにも足りない。それを水でまで摂る必要がどこにありますか。

末川 「理屈」が多すぎるんですね。

村田 そう。ただの「豚肉」より「黒豚」と書いてあったほうが「おいしそう」とか「黒豚だからおいしい」とかね(笑)。でも、ぼくが料理人として言えるのは「自分の舌を信じなさい」



「ライスフェアイン京都 2001」より



ということ。いくら「有名な〇〇産の〇〇」と言われても、自分の舌で同じやと感じたら、安いほうを買いたいんです。

末川 そのほうが農家のみなさんにとっても自然で、いいですね。

村田 そう思います。昔、京都には「振り売り」がぎょうさんいました。リヤカー引いて、玄関をがらりと開けて「八百屋です。どうぞ」と声をかけて、近所の奥さんがみんな出てきて、にぎやかに話しながら買っていました。いまでも鷹峯の樋口さんのお母さんやは振り売りしたはりますけど、あの関係が大事でしょうね。

末川 私の家は岡崎ですが、いまでも山科から来てはります。

村田 振り売りは、いまでは京都独特らしいですね。大都市で残っていること自体、珍しいことやと思います。ヨーロッパでは、市場で値切ると、「このルッコラはおれの知ってる〇〇が作ったんや。値切るんやったら買うな」と言いますよ。売り手を介して、生産者と消費者がつながり、お互いの関係がしつかりできているんですね。それだけでなく、顔も見えないのに、値段だけが決まってる流通なんて、おかしいですよ。

末川 生協は、生産者のみなさんとの「顔の見える関係」を大事にしようと、産直に取り組み、組合員が産地で農業を体験させてもらうなど、交流にも積極的に取り組んでいます。そういう活動に「食」と「農」のひずみを修復する力はあるとお考えになりますか。

知ること、考えること、 あきらめないこと

末川 生産者のみなさんも苦しんでおられるし、消費者も選択肢がたくさんあるようで、実は肝心なことが見えていない。どうしたらいいとお思いですか。

村田 正確な情報を得たうえで、どんなに人間にとって不自

村田 それは大きなことやと思います。先日、農業後継者の若者たちと話したんですよ。JA幹部や政府が「農家の収量を上げて、収入を増やし、働く時間を減らしたら、農家の跡継ぎに嫁さんが来るやろ」と言うから、青年たちに「君ら、ほんまにそう思うのか」と聞くと、「そんなことない」と言うんです。彼らは金儲けをしたいわけでも、八時間労働をしたいわけでもない。よりおいしく、人に喜ばれる作物を作りたいし、そのためなら朝早くから夜中まで働いても、全然大丈夫なんです。消費者としてしっかり結び合い、消費者に喜ばれるものを作ろうと生きいきと働く農業青年は、きつと魅力的ですよ。結婚相手だって、放っておいても出てくる。でも、農業をまく日から肥料の質から出荷の日までJAに決められる

然で、どんなに地球環境が悪くなっても、「一年中、世界中の食糧を自由に食べたい」と望むのなら、それはそれでいいと思います。問題は、それを判断できるだけの情報を、みんなはちゃんと持っているのか、その

ネットワーク・ナウ
Network!
 対談 **Now**

「たべるたいせつ」の取り組みを進めています

ような農業では、「日本の食を支えている」という生産者としての誇りを踏みにじることになると思います。

うえで自分の頭で判断しているのかということ。それがいちばん肝心やと思うんです。どんな世の中をつくりたいかは国民が決めることであって、政府に決めてもらうことではない。何を食べたいかは消費者が決めることで、政府が決めることではない。肝心な情報が出されずに、何か大きな力で操作され、決め

村田 吉弘 (むらた・よしひろ)



1951年 昭和26年12月15日、京料理「菊乃井」長男として生まれる
 1973年 立命館大学在学中、半年間フランス料理の研究に行く
 1993年 京都料理芽生会（京料理組合青年部）の副会長に就任
 平成5年12月19日、株式会社菊乃井の社長に就任
 著書「日本料理の探究」を柴田書店、著書「京料理の福袋」を朝日出版から出版
 2000年 全国料理芽生会の三役（会計）に就任
 2001年 京都東山料理飲食業組合 理事に就任
 京都料理芽生会、会長に就任

〔レギュラー出演番組〕

・NHK「きょうの料理」
 ・フジテレビ「郁恵・井森のテリ×テリキッチン！」

られていくとしたら、それは日本が戦争に向かっていった時期に、戦艦に突っ込んで死ぬのが正義だとされたのと同じことです。ぼくが怖いと思うのは、物事を根本で考えないことです。

末川 考えるきっかけ、「食」をめぐる環境をどうつくっていくかですね。やはり「地域」にこだわって、作る者といたでく者がつながり合い、共感を持って、一緒に進んでいくことでしようか。

村田 そう思います。ぼくは動物としての人間を信じています。愚鈍だけど、必ず正しい方向に戻るだけの、生命体としての力があると思う。時間はかかるけれど、「みんなでちゃんと考えようや」と言い続けたら、

末川 千穂子 (すえかわ・ちほこ)



1986年5月 京都生協理事に就任
 1991年5月 京都生協副理事長に就任
 1996年5月 京都生協理事長に就任
 (現在) 京都府生協連副会長

いつかはそれが多数派になります。「何かおかしいで」と思う人が一定以上になると、急に大きな動きになる。雪だるまの芯が、最初はなかなか転がらへんけど、いったん転がりだすと、とてつもなく大きくなっていくのと同じです。その芯をつくらなありません。その芯になってもらいたいし、なり得るのが生協やるなあと思います。

末川 生協は、たしかに数の面では大きくなりました。でも、立ち止まって考える必要があるのではないか、とも思います。

村田 ひとりでも複数でも、小さくても大きくても、真理はひとつです。生協の目的は、組織を大きくすることでも、収益を多く上げることでもなかったはずでしょ。生協の本来の目的と

は何々やということをは、生協の組合員や職員が確実に把握することが必要だと思いますよ。どんなに大きくなっても、掲げた理想を下ろさず、それをめざし続けることのできる組織が、真に強いんじゃないでしょうか。期待しています。

末川 お話を伺いながら私自身、生協運動の原点を思い返すことができました。ありがとうございます。今後ともどうかよろしくお願いたします。

鳥取県で県農林部長、地元国府町町長を迎え

「これからの農業・畜産のセンチュリープランを考える」シンポジウム開かれる

10月20日～21日、
 コープ牛乳産直交流協会
 主催「これからの農業・

畜産のセンチュリープランを考える」シンポジウムが国府町公民館、鳥取県美奈牧場ふれあいの森で開かれ、県畜産課、国府町長などの行政関係者、地元大山乳業、鳥取県畜産農協の生産者、京都、滋賀の地域、大学生協の役職員、組合員ら250名が参加しました。

京都生協の小林理事長や県畜産農協の鎌谷専務ら5人がパネリストとして参加。「健康、循環、国産、安全、低価格」を基本にした新産直牛を通して、将来の畜産について問題提起。

小林さんは「狂牛病では産直牛にも大きな影響が出てしまった。もっともっと、より多くの組合員に産直の意義を伝えなければ」と提案。鎌谷さんは「激流の中を胸まで水につかって頑張っている状態だ。身近なところで循環できる畜産を考えていく必要がある」などと影響の深刻さを訴えました。鳥取大の関根教授は「消費者は安全にどこまでお金を払うか判断しなくてはならない。」と提言。県の谷口・農林水産部長は県の検査体制などを説明し、状況に合わせた支援策を打ち出すことを約束しました。

京都生協の鳥取牛サポーターは牛の人形を使った鳥取牛のアピールをおこないました。

「食品衛生法の改正・運用強化等 に関する請願」採択される！

（十二月七日
国会本会議で）

十二月七日に開催された衆参両院本会議において、全会派一致のもとに採択されました。

この「請願」については、先の第一五一国会にむけて、全国から一三七三万筆におよぶ署名が衆参両院で五四一名の国会議員の紹介議員を通じて提出されながら（京都からは四六万五六一〇筆の署名が自由民主党・菱田嘉明議員、民主党・前原誠司議員、日本共産党・穀田恵二議員を通じて提出され、京都府、京都市はじめ府内の十六の自治体からの意見書が提出されておりました）、残念なことに「審査未了」に終わっていたものを、今回の臨時国会に、あらためて衆参両院で五四二名の国会議員を通じて提出していただいていたのです。

この「請願」は、大規模な食中毒事故の多発に加え、O-157、遺伝子組換え食品、環境ホルモンなど、これまでには問題にならなかったような問題が相つぎ発生するなかで、食品の安全を守るための社会的なシステムを整備するために、根拠法となる食品衛生法の抜本的な改正をもとめて、全国の生協がJAをはじめ協同組合関係者、労働者福祉協議会や消費者・市民団体の協力のもとに取り組みをすすめてきたものです。

この秋、日本においてもBSE（狂牛病）が発生したことにより、国民のなかで食の安全についての不安がたかまるなかで、食品衛生法の改正が強くもとめられており、わたしたどもは今回の「請願」採択を切に

ぞんでいました。

提出にあたり、京都選出国會議員との勉強会、懇談会の機会をもうけていただき、「請願」紹介議員になつていただきました。JA京都中央会、京都労働者福祉協議会など、共同した取り組みとして進め、各議員のみなさんには多くの「法改正を求める組合員の声カード」をおわたしたり、私たちの思いと願いを託しました。全会派より十名の議員の方に紹介議員になつていただき国会に提出していました。



京都生協小林理事長から民主党：福山議員、松井議員に要請

（紹介議員の方々）

自由民主党／代表して衆議院議員：奥山茂彦（厚労委員）
民主党／衆議院議員：玉置一弥、前原誠司

山井和則（厚労委員）

／参議院議員：福山哲郎、松井孝治

日本共産党／衆議院議員：穀田恵二

／参議院議員：西山登紀子、市田忠義

自由党／衆議院議員：中塚一宏の各氏



JA京都中央会と共同で自由民主党：奥山議員に要請

「食の安全」を求める取り組み

懇談会と紹介議員の要請



民主党：山井議員、玉置議員（秘書）に要請



自由党：中塚議員に要請



民主党：前原議員に要請



日本共産党：西山議員、穀田議員に要請

京都府生協連では「請願」採択をふまえ

食品衛生法の改正に向けて、日生協の「改正試案」の学習会、議員懇談会の開催、日生協の「改正試案」にもとづく法改正への具体的要請懇談を準備していきます。

さらに、京都府の食品安全行政の充実強化を要請する取り組みをおこなう予定です。

食品衛生法の改正・運用強化等に関する請願

近年、O-157、狂牛病、ダイオキシン、環境ホルモン、或いは遺伝子組み換え食品など、食品の安全性に関わる新しい問題が続発しています。これらは科学技術の高度化、食品流通の国際化が背景にあり、問題の発生も国際的に同時多発し、国内にあっては大規模化しているところに特徴があります。

これまで食品の安全を確保するための行政は、食品衛生法の下に食中毒対策をはじめ、食品添加物の規制や農薬の残留基準の設定などが行われてきました。今日までの積み重ねを更に進め、消費者の安心をより確保できるものに充実させていくことが求められます。また、今日世界的にも共通する食品の新しい安全問題に対処するには、法改正を含めて食品の安全行政の抜本的な整備強化が求められるところです。特に今回の日本における狂牛病の発生は、予防的な措置や情報公開、原因追跡が可能なシステムの確立など、国民の健康確保の観点からの抜本的な制度整備が早急に求められることを示しています。

その際、欧米をはじめとした国際的な動向である、行政と事業者や消費者との情報交換や意見交換の制度の整備、充実も、今日的に食品の安全・安心を確保するうえで重要です。

「国民の健康」や「食品の安全性の確保」といった行政目的を明確にして制度全般を整備すると共に、運用過程への国民参加、情報公開の制度化などが検討される必要があります。天然添加物を含めた食品添加物の規制や農薬、動物用医薬品の残留規制のあり方、或いは表示基準のあり方について、これまで以上に国民の安心を確保できるものにしていくための措置が検討される必要があります。また、化学物質や新技術に関わる研究や検査体制を充実することも強く求められます。

ついては、このような状況を認識し、食品の安全と国民の安心を確保するための行政措置を拡充することにも、法律の改正等、所要の措置を早期に検討されることをお願いいたします。

京都生協、農林水産大臣、厚生労働大臣に「国内での狂牛病発生についての当面の措置に関する要望書」を提出

9月28日、京都府生協連、京都生協は近畿農政局（真畜産課長、林畜産担当技官、分部企画調整課長、中村消費生活課長）らと懇談。京都生協は、農林水産大臣宛て「国内での狂牛病発生についての当面の措置に関する要望書」を提出し、意見交換をおこないました。

また、10月2日には京都府生協連、京都生協は、厚生労働省・近畿厚生局（大阪）を訪問し、今回の事態での組合員の不安事項を説明し、京都生協は厚生労働大臣宛てに、「国内での狂牛病発生についての当面の措置に関する要望書」を提出しました。

「BSE（牛海綿状脳症）」問題発生！ 原因究明、肉骨粉の禁止、全頭検査体制の確立、全飼料の確認、あらゆる情報公開などを国に要求

BSE問題の発生にともない、京都府生協連は、近畿農政局に対して、「狂牛病に関連する説明会を開いてほしい」と申し入れをおこないました。9月21日、開かれた「BSE（牛海綿状脳症）説明会」（主催・近畿農政局）には、生産者、業者、消費者団体、行政関係者など480名が参加。2府4県の生協からは21名が参加し、化粧品、ビーフエキスの安全性、組合員の不安事項として全頭調査、肉骨粉のえさへの使用禁止、情報公開などを求める発言をしました。

「狂牛病と食の安全」緊急学習会を開催

10月25日、コープイン京都で組合員130名が参加して開催されました。

テーマ1では日本生協連安全推進政策室の原英二さんを講師に迎えて「狂牛病とわたしたちの願い」をテーマに講演をいただきました。

「狂牛病とは何か？脳などに存在するプリオン蛋白質が異常化する病気であること」「感染性は種の壁があり動物種によって異なっている。注意すれば、感染リスクは低い」「行政（厚生労働省、農水省）の対策と生協の要求」「狂牛病問題の教訓」など、わかりやすく報告。

テーマ2では、「だからこそ食品衛生法改正が必要」と日本生協連組合員活動部の北村洋さんを講師に迎え、報告と今後の取り組みの提起。

食品衛生法改正国会請願が、「審査未了」になった経過と、なぜ法改正にこだわるのか、秋以降12月までの取り組み提案をおこないました。

最後に、尾松事務局長より「京都府生協連食の安全を守る今後の取り組み」について「秋の国会に再度請願の取り組みをおこなう」などの課題と方針を提案して閉会しました。



京都生協「生産者と消費者が手をつなぎ狂牛病危機を乗り越える決起集会」開く

京都生協では、今こそ組合員・消費者と生産者が手をとってこの危機を乗り越えようと、学習会につづいて決起集会を開催。鳥取県からかけつけた酪農・畜産農協関係者、京都生協役職員と組合員、あわせて140人が参加。それぞれの代表から現状が報告されたあと、国・自治体に対して安全確保のための施策と風評被害からの救済策などを求めた集会アピールを採択しました。

今後もし引き続き、生産者による「店内キャラバン」や「出前バーベキュー」などの取り組みを強めて、直接組合員に産直牛の安全性を訴え、利用の普及をはかっています。この取り組みを成功させるため、職員や組合員の支援を強めていきます。



「食の安全」を求める取り組み

「京のこだわり たべる、たいせつ」をテーマに 第8回 京都府生協大会ひらく

「食と健康を考えるつどい」として企画されたシンポジウム「京のこだわり たべる、たいせつ」は、十月十七日、コープイン京都で開催し、組合員をはじめ広く府民など約一五〇名が参加した。

基調講演は「健康は楽しい食事から」。伏木信次・京都府立医大教授から、少子高齢化社会のもとで疾病構造が変化し、寝たきり、痴呆、がんなどが目立つようになっていること、健やかな長寿を実現するためには食生活の工夫、適度な運動が必要であることなどが強調されました。教授は、「がんを防ぐための十二箇条」を紹介し、発がんを予防する食品についても解説をされました。

パネルディスカッションでは各パネラーから報告



京都生協「Canvassアイ」のメッセージ
(坂口みどり・京都生協職員)



わが家の健康家族宣言
(幸ひろ子・乙訓医療生協組合員)



現代学生の健康事情
(中島町子・立命館保健センター看護婦)



「たべる、たいせつブック」7185通のレシピが語ったものは(矢野都紀子・「たべる、たいせつブック」編集者)



健康への関心の高まりと共済ニーズの変化
(永原 実・全労済近畿京都府本部事業推進部長)



京都大学の「わくわく健康ランド」の実践から
(萩田菜摘・京都大学学生協学生委員会<3年生>)

また、狂牛病問題についての特別報告が吉田実・京都生協商品政策室長から行われた。

最後に、小峰「食の安全」推進委員会委員長が「た

べる、たいせつ」活動の考え方を紹介したうえで、食品衛生法改正についての国会請願の取り組み、狂牛病問題の緊急学習会等、当面の活動への参加協力をよびかけました。

シンポジウムを通じて、京都の各生協における「食と健康」に関する取り組みの実情が交流された。また、狂牛病問題についての京都生協の考え方や取り組み内容を広くアピールする機会にもなりました。

午前中の「交流会」では「環境活動交流会」(参加者三十名)、「ユニセフ活動交流会」(参加者二十五名)が開催されました。

「環境活動交流会」では京都市ごみ減量推進会議リユースピン検討チームからの報告、京都生協のISO認証の準備状況の報告をふまえた交流。

「ユニセフ活動交流会」では、ラオスのお菓子とゲームを通じて「ラオスを知ろう」との企画や、京都生協のユニセフ活動十年のあゆみをまとめた記念誌の紹介がおこなわれました。



ユニセフ活動交流



環境活動交流会

生協の社会的役割と生協行政の課題をテーマに

生協・行政合同会議 開かれる

九月七日午後、京都府公館で、近畿地区生協府県連協議会主催で第十三回近畿地区生協・行政合同会議が開催されました。

厚生労働省から社会・援護局地域福祉課井上生協検査官、鈴木事務官、近畿厚生局・瀬総務管理官、都中監査官、熊野係長らが参加。

福井、滋賀、奈良、和歌山、兵庫、大阪、京都の生協担当主管部局、および各生協府県連の役員ら五十名が参加しました。

開催にあたり、協議会代表・兵庫県生協連会長小倉修悟さんから「21世紀を迎え、社会の大きな変化の中で、いっそう暮らしに役立つ生協としての役割を発揮したい。今後、行政・生協との連携を強める場とし、お願いしたい」と主催者代表挨拶。

一瀬正志さんからは厚生局の機構、仕事紹介をかね生協への期待のあいさつ。京都府商工部部長麻生純さんからは開催府県としての歓迎

挨拶をいただきました。

会議では厚生労働省より「生協の課題と連絡事項」として運営上の課題、監事の監査活動、組合員参画と合意形成、情報開示、検査指導上の留意点について報告。「日本生協連の活動について」、布藤常務より報告。

各生協連合会からは、「組織状況」、「生協がすすめる食の安全、たべるたいせつ」の取り組み、「生協の府県行政への期待、府県行政とのパートナーシップについて」それぞれ報告、意見交換がおこなわれました。



懇親会では、市比賣神社飛騨宮司さんのご協力で「いちひめ雅楽会」の皆さんに雅楽を披露していただいた

男女共同参画—わたしの立場

第13回 KYOのあけぼの フェスティバル ワークショップ に参加

十月十二日午後、京都テルサ東館二階視聴覚研修室で二十五人が参加し開かれました。

話題提供として京都府生協連副会長の末川さんから最近気になっていることから「ジェンダーバイアス」の視点で話題提供。

報告として「」できることをで

きる人が！——我が家の場合」と題して林 春生さん（京都生活協同組合理事）から「育った時代背景、家庭環境の中で疑問に思っていたことすべての人の気づきと意識改革が大切。」と報告。さらに「大学生協京都事業連合における男女共同参画の課題」と題して酒井克彦さん（大学生協事業連合常務理事）が報告。

意見交流では男性の育児休暇の取得をめぐる大きな議論となり、社会の意識を少しずつかえていくこと、そして、社会システムを確立し、男も女も平等に行動出来るようにしていくなど活発な意見交換がおこなわれました。



京都府生協連 男女共同参画委員会— 「語り場」づくりの取り組み

静原コスモス フェア—交流 座談会

十月十三日、J A京都中央静原コスモスフェアに十七名が参加しました。

これは第十二回国際協同組合デー京都集会女性交流会で、『○○の嫁』から、J A女性部の活動を通して個として認められるようになった。」という報告を受け、京都府生協連の男女共同参画委員会も「いきいきした女」を応援にいき、わたしたち



もジェンダーの問題を大いに語る場づくりをしよう」ということで静原のコスモスフェアの開催会場で、座談会をもちました。

当日、フェアの会場では、食べ物をつくったり、野菜や花きの販売をしたり、農具を家の前に展示して、わらぼうの実演をしているところもあり、地域が丸々となつて、取り組んでいる様子を感じられました。

周りの休耕田はコスモスが咲き、秋らしさを一層演出してくれました。

GOOP TOPICS

自給率の向上、食品リサイクル法、
BSE対策、などをテーマに

農林水産省近畿 農政局と懇談

十一月十三日、近畿農政局会議室
で二府四県の生協役職員十七名、農
林省関係から伊藤近畿農政局局長ら
二十五名が参加し開かれました。

開会にあたり、伊藤 元局長から
「日本の食料自給率の向上、食生活
の見直し、生産者と消費者の連携・
関係強化の課題、安全・安心の確保、
表示問題、新たに法制化された食品
リサイクル法など生協の皆さんと連
携して進めたい。」とあいさつ。生
協連を代表して関西地連川村事務局
長が関西の生協の状況を報告。

農政局より組織の再編や食農教
育、食生活指針、食品表示の取り組
み、食品リサイクル法の取り組みや
助成事業、BSE対策、農業の担い
手対策、環境保全型農業の推進、農
山村の活性化対策、都市と農村の交
流事業、農林省農政局統計情報、食
糧事務所の仕事などについてそれぞ
れ報告をいただきました。

また、学校での「食農教育」をビ
デオで紹介をいただきました。
意見交換では「食農教育」と生協
活動との連携、サルモネラ菌の表示、

橋本大二郎高知県知事を 囲んで懇談

11月21日、高知県で開かれました。日
本生協連・関西地連府県連協議会（関西の
府県連役職員で構成）に、来賓で橋本高知
県知事が参加、行政と生協とのパートナー
シップなどについて意見交換がおこなわれ
ました。

地方分権一括法のもとで、県の独自施策
や県民参加型行政や男女共同参画の取り組
み、食品の安全行政施策、森林を守るため
の目的税「水源かん養税」、消費者行政な
どについて、はばひろく質疑と意見交換が
おこなわれました。



小規模養鶏における経営問題、BSE
問題、屠殺方法の改善、自給率の
向上対策、大豆、麦の生産振興、米
粉パンの開発、食品リサイクル法な
どについて活発におこなわれまし
た。



ごはん大好き！
健康家族をテーマに

ライスフェア イン京都2001が 開かれる

京都の食を知って、たべてもらっ
て、楽しんでもらうと十月二十七、
二十八日、京都駅ビルでライスフェア
アーイン京都2001が開かれ、二
十万人が参加しました。

二十七日、オープニングセレモニ
ーにつづいて、「おあがりやすライ
ストーク」で幕開け。

元小結の舞の海や料亭菊乃井の当
主村田さんらによるトークなどがお
こなわれ、会場では各JAなどの新
鮮野菜コーナー、各種イベントが取
り組まれました。

京都府生協連は生協の京都府内産
直の取り組みを紹介、食と健康など
を提案しました。

・京都お米塾コーナー（南広場）で
は食の安全をめぐる状況や問題
点、今後、求められること、商品
などの展示。中央舞台では、京都
生協船井・美山行政区委員会が
「コープおうちでパエリア」の商
品開発、府内産直の取り組みなど
を「フラメンコと劇、クイズ」で
発表。

・KBS生中継「桂都丸サークルタ
ウン」では廣瀬理事が府内の取り
組みなどをトーク。

・お米何でも教室（料理提案）では
「お父さんのお米をつかった料理
提案教室」を京都生協北ブロック
左京メンズクッククラブが発表。

・二十八日は「米ぬか石鹸のできる
まで」を発表しました。各教室と
も七十名近くが参加し、好評でし
た。





漁連 野村部長の講義

八月三十一日、九月一日、京都府漁連本所、宮津市京都府立海洋センター、京都府栽培漁業センター、養老漁協などを会場にひらかれました。

倉漁連課長からはオリエンテーション。漁業の体験研修としてシイラなどの魚の計量業務、出荷作業などをおこないました。

午後、京都府漁連代表理事会長の白須さんより開校のあいさつ。

京都の協同組合のこと知ろう、学ぼう、夢をかたろう

第1回京都府協同組合職員体験・交流学校開く



定置網操業を体験

研修会では京都府漁連総務部長野村知史さんを講師に「京都府の漁業と京都府漁連の業務と役割」と題して、京都の漁業の概要、漁連の概要や業務、事業所の役割などについて学びました。

午後は宮津市を会場に、京都府立海洋センター海洋調査部部长宗清正廣さんを講師に「現在の漁業が抱える問題と展望」と題してつくり育てる漁業、資源管理型漁業、現在の課題と展望について研修。

施設見学では、つくり育てる漁業に取り組んでいる京都府栽培漁業センターでマダイ種苗、ヒラメ種苗の生産状況、ワムシ等の培養状況を研修しました。

九月一日は午前四時に起床し、定置網操業（養老漁協）を体験しました。

漁場では、魚の出荷作業、選別作業などの体験研修をおこないました。

最後に、京都府生協連 尾松事務局長がまとめをおこない、参加者全員に「修了書」がわたされました。

「二回三回と充実して実施していただきたい。現場の生の声を聞くことができた。」
(JA)

「協同組合間をこえての交流をふまえて、各協同組合がどんな活動をしているか、今まで分からなかったが大変身近なものに！」
(生協連)

などの感想が寄せられた。

「今後の仕事の上で、大変プラスになった。」
(漁連)

「各協同組合の方々と話ができ良かった。」
(JA)

「漁業体験は本当に貴重な経験、自然と向き合うことの楽しさやすばらしさを学んだ。」
(生協連)

「日本人の「食」を本当に影で支えてもらっていると実感した。」
(生協)

「四組合が力をあわせて、今の時代を乗り切らなければならぬ！」
(JA)

「改めて自分自身に対する京都府漁業の現状認識が、しつかり出来ていないことを知らされた。」
(漁連)

参加者からは「2日間の学校を通して知ったこと、学んだこと」として



重い！ 15kgのシイラを計量体験

京野菜を知り食べよう

京都生協とJAグループ京都は十一月十日、京都生協の五店舗で、新鮮な京野菜を供給する朝市を開いた。そのおいしさを知ってもらおう試食と交流会が店舗の二階でおこなわれました。

この取り組みは京都府生産・消費連携推進協議会で協議し地産地消運動の一環として行われたもの。店舗には京野菜や地域の特産物が並べられ午前中には完売しました。

コープながおかではJA京都中央の生産者と職員が、水菜をはじめ「九条ねぎ」などの取れたての野菜やタケノコの加工品を販売。料理のアドバイスと、その横に設置した試食の場では、水菜と「九条ねぎ」のサラ



「いらっしやい」と朝市



生産者と組合員の交流

ダを食べてもらい、レシピを渡しながら料理の話など、消費者と生産者の会話が弾んでいました。

TOPICS



「Fight Hunger to Reduce Poverty」
(飢えと貧しさからの解放)をテーマに

FAO (国際連合国際食糧農業機関) 「第21回世界食糧デー・シンポジウム」 ひらかれる

社団法人国際食糧農業会議主催、
協賛・国際連合・国際食糧農業機
関で、十月二十三日、京都国際会
議場で開催されました。

基調講演が、「飢えと貧しさから
の解放」をテーマに、FAO農業
経済発展分析比較農業開発課長の
坪田邦夫さんからおこなわれまし
た。「討論と質疑」は、コーディネ
ーターに西村博幸(京大名誉教授)、
パネラーに、谷則男(全国農協青
年組織協議会会長)、坪田邦男(F
AO農業経済発展分析比較農業開
発課長)、松本作衛(理事長)、末
川千穂子各氏によって報告と討論
がおこなわれました。

JAの谷さんはFAOが呼びか
けている「テレフード募金」の取り
組みとフイリピンでの活動を紹介。
末川副会長は、京都生協がラオ
スの女性連合とともに、農業振興
や女性の地位向上な
どに貢献している活
動(京都生協のユニ
セフ活動)、また京
都の農業、日本農業
の振興や安全・安心
できる食糧の確保の
取り組みなどをすす
めている様子を報
告。討論の中で、

「飢えのない世界」
の実現をはかる上で
「平和と社会的安定」
の重要性、女性の識
字率の向上、自立と
エンパワメントの
向上の必要性につい
て提起しました。



コープ京田辺が 移転増床オープン



京都生協は、店舗事業の建て直しの取り組み
として、コープ京田辺を再配置してオープン。
新しい店舗は売場面積約二八〇坪と、約四倍の
広さをもつお店に生まれ変わりました。新しい
試みとして、水産部門の対面供給と直営ベーカ
リーショップにチャレンジ。なかでも水産は、
対面になって「調理を頼みやすい。鮮度がいい。
お造りがおいしい」と評判。

「魚をさばるのが苦手な人もこれなら大丈夫。
その場で刺身や切り身に造ってもらえます。か
かも直行便など産地直送の魚が並ぶ日があります
す楽しみです。」と組合員の声。
組合員のくらしに役立つ、地域になくてはな
らないお店としての期待が高まっています。

資源リサイクルの取り組みとして

生協の自動販売機にデポジット(預り金)制を導入

京都府ではごみの減量化やアルミ等の資源循環を進めるため、市内の生協自動販売機で購入頂いた飲料の空き缶は、各場所に設置された専用回収機にて回収し、預り金『10円』をお返しする取り組みを進めている。アキ缶の回収率は、約88%に達している。

回収機は1号館／1階・3号館／1階・福利厚生センター／1階などに置かれている

府庁生協でのご使用手順を表示

- ①投入口のフタを開けます。
- ②飲み残しを捨てます。
- ③シールを底に入れて、フタを閉めます。
- ④コインを受け取り下さい。

組合員にわかりやすく説明している。

京都府庁生協



探訪

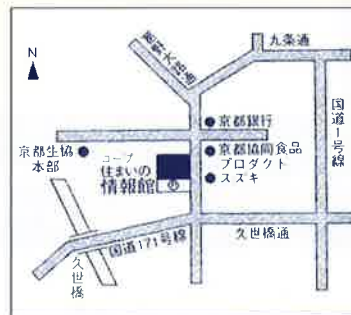
コープ住まいの情報館

京都市南区吉祥院石原上川原町1-1

☎075-672-6661

「実際に見て、さわって、試して…を大事にしたい」京都生協の住まいのサービス事業が始まって以来、念願だった住まいの情報館がついに9月15日オープンしました。

展示スペースは約150㎡。なかでも注目されるのは、屋根の実物（一部）と地震に強い家の構造の展示で、キッチンやトイレ、洗面台のほか、内装の仕上げ材や外装、食べても安心な塗料なども。お風呂はバリアフリータイプの2点が展示されています。展示スペースが小さいこともあり、住まいの情報館はその名のとおり情報収集がメインになります。コープオリジナルを含むさまざまなメーカーのカatalogやパンフレットなど情報を充実させることで組合員の要望に応じていきたいと情報館のスタッフは話しています。住宅の相談では、三次元キャドの活用で家の間取りや実際の使い勝手のよさなどもいっしょに考え、安全・安心の住まいづくりのお手伝いをしたいとはりきっています。



京北町森林公園

京都府北桑田郡京北町大字塔小字愛宕谷25-3

TEL&FAX 0771-53-0200

京北町森林公園周辺には、町立運動公園があり、テニスや野球で心地よい汗を流した後、緑豊かなこの公園で、おいしい空気を胸一杯吸いながら、森林浴やバーベキューなどを楽しめます。

また、きのこ狩りやシイタケの原木に菌を打つ体験もでき、きのこ館では、京北町の特産品も販売しています。

自然あふれる森林公園で、家族やグループで楽しい一日をお過ごしください。



▲きのこ栽培地



▲森林浴歩道



営業時間／9：00～17：00

定休日／12月27日～翌年1月5日

お問い合わせ・ご利用のお申し込み先
京北町森林公園事務所

〒601-0321 京都府北桑田郡京北町大字塔小字愛宕谷25-3
tel&fax 0771-53-0200

第3回 京都消費者フォーラム

入場無料

一人ひとりが創る、私たちの暮らし

～確かな情報、豊かな生活～

日時：平成14年1月25日(金)・26日(土)

場所：京都府立総合社会福祉会館(ハートピア京都)3階・4階

●講演・シンポジウム ●ワークショップ ●ものづくり教室 ●展示・体験コーナー ●スタンプラリー

●1月25日(金) 午後2時～4時 ワークショップ「食の安全のために一私の提案」

講師／弁護士：神山美智子氏

●1月26日(土) 午後1時30分～3時30分 シンポジウム／料理研究家：坂本廣子さんを迎えて
「自立と健康、愛着のある地域づくり—高齢期の食と健康提案」