

COOP

京都の生協

CONTENTS

テーマ「たべる たいせつ」



ネットワークNOW ----- 2

- 京都府漁協婦人部連絡協議会委員長 和田智恵子^{さん}
- 久御山町御牧野菜研究会代表 酒部 一成^{さん}
- 鳥取県畜産農業協同組合専務理事 鎌谷 一也^{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}

◆大学生協京都事業連合 第37回学生の消費生活に関する実態調査発表 -- 7

◆食の安全を求めて ----- 8

◆高齢社会を迎え組合員の期待に応じて 広がる福祉事業 ----- 10

TOPICS ----- 12

- ◆京都のマスコミ関係者と懇談
- ◆JA女性協と京都府生協連女性役職員と懇談会
- ◆京都商工会議所と懇談会
- ◆「食糧・農林漁業・環境フォーラム京都2002」
- ◆近畿地域環境保全型農業推進シンポジウム
- ◆京都消費者フォーラム企画シンポジウム
- ◆第7回「元気を広げる広報活動・交流会」
- ◆第14回 京都府生協連役職員研修会
- ◆コープ二条駅オープン（京都生協）

●探訪 ----- 16

●お知らせ

●2002●April●NO 45

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山角 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

コープ・産直・地場商品大交流会

主催 京都府生活協同組合・せいきょう虹の会



ネットワーク NOW

食の安全を 求める運動

日本におけるBSE（狂牛病）の発生と、その後の経過をみると、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、国民の健康確保の視点からの抜本的な制度整備が早急に求められている。

さらに、今回の雪印食品の問題、牛肉、豚肉、鶏肉などの表示と実際、JAS法にかかわる問題など消費者も生産者も大きな不安に立たされている。

これまで食品の安全を確保するための行政は、食品衛生法のもとでおこなわれてきたが、世界的にも共通する食品の新しい安全問題に対処する法改正を含めて食品の安全行政の抜本的な整備強化、「国民の健康」や「食品の安全性の確保」といった目的を明確にした行政機関の設置、運用過程への国民参加、情報公開の制度化などが求められる。



食品の安全性が大きな社会問題になっている中で京都生協は600名の生産者、生協組合員があつまり「コープ・産直・地場商品大交流会」を開いた。（会場：龍谷大学）

酒部 一成さん



和田智恵子さん



末川千穂子さん



鎌谷 一也さん



産直を、人・社会・文化の交流の場に
安全・信頼の価値観を創造する運動に

ネットワーク・ナウ
Network!
座談会 **Now**

21世紀に
はばたく
京都の生協

生協のお店や共同購入では最近、組合員と職員の間で「生協の商品、ほんとに大丈夫?」「大丈夫ですよ」「ほんとに? ほんとに大丈夫?」という会話が飛び交っている。言うまでもなく食品の偽装表示問題をめぐる会話だ。商品の安全・安心・信頼を築きあげてきた産直活動が今、改めて注目されその運動が評価されている。そこで今回は、生協の産直活動を支える生産者のみなさんとともに、産直の意義や可能性について考えてみた。

「生産者を助けよう」との 取り組みには涙が出た

末川 国内初の口蹄疫の感染が二〇〇〇年に、同じくBSE患者が二〇〇一年九月に発見され、食品の偽装表示も相次いで発覚するなど、いま、「食」をめぐる問題が連鎖的・多発的に起こっています。いずれの問題も行政の対応のおくれが根底にあり、消費者、生産者、流通・加工・販売業者が力を合わせて取り組まないと解決できない問題ですが、取り組み方しだいではプラスに転じるきっかけになるのではないかと思っています。

生協は、「安心・安全なものを食べたい」という消費者の願いを受けて、独自の農業指針の策定、「食の安全」を求める署名活動などを進めてきました。また、生産者のみなさんはそれを「消費者のわがまま」と言わずに一緒に取り組みむことを選んでくださいました。このめぐり合いの成果が「産直」です。

きょうは産直を支えてくださっている生産者のみなさんと一緒に、産直のこれまでを振り返り、今後のあり方につ

いても考えてみたいと思います。まず自己紹介もかねて、最近気になることなどからお願います。

和田 私はカキ養殖を約三〇年、手がけています。おいしい魚を安心して食べてもらいたい、その一念で働いていますので、BSEが問題になったときは、魚の飼料に肉骨粉が入っていないかと、思わず配合を調べました。二〇センチ足らずの小さな魚が食べるのですが、その魚が放流されて、やがて人間の口に入るのですから、他人事ではありません。それと、単に泳いでいる魚を釣るのではなく、海を資源としてとらえて、つくり育てる漁業が大事だと思っています。

酒部 京都市の南隣、宇治川と木津川に挟まれた久御山町で九人の仲間と「御牧野菜研究会」をつくり、トマトをはじめとした野菜を育てています。

偽装表示問題で思ったのは、売らんがための「有機・無農薬」「〇〇農法」「〇〇産」といった「見出し」や「ブラ

ンド」が一人歩きしているのではないかということです。

この間テレビで、減農薬の一つの方法として注目されている方法を名称にした「マリ―ゴールド(花)」と呼ぶ会がすすめている消費者活動と神奈川のキャベツ農家の取り組みを紹介していました。そこでは、町から消費者の女性たちがやって来て、除草その他の農作業を手伝い、交流している。彼女たちは販売も手伝うのですが、キャベツが育つ過程を自分の目で見ているから、消費者に「こんなふうに育てられたんですよ」と説明しながら配達しているんですね。しかも、つくり方や味について自分たちの希望を出して、農家と一緒に取り組んでいる。

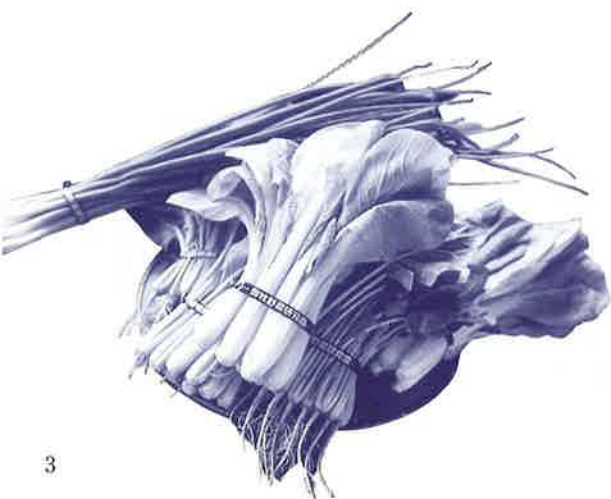
私はあの姿を見て、「ああ、懐かしいな」と思いました。あれは、まさに十数年前に取引を始めたころの生協と私たちの姿ですよ。生協の産直に参加し始めた頃は、交流にいられた組合員さんのお子さんが水路に落ちたり、ハウスのなかを走り回ったり、いつも大騒ぎでした。そういう交流を重ねるなかで、私たち生産者も鍛えられ、育てられてきたのだと思います。

あるデパートでは食品に安全性を証明するカードを付けるそうですが、カードにデータを打ち込むのは人間ですから、単にカードのシステムだけでは完全ではない。人間は、じかに顔を合わせて、話し合うと、うそもつけないし、そう簡単には裏切れない。やっぱり安全性の最後の決め手は人と人のつながりだと思うのですが、そういう、生協が本来持っていた良さが、最近だんだん失われて、スーパー化しているのではないかと、少し心配しています。

鎌谷 鳥取で畜産をしています。鳥取の生産者と京都生協の産直は、牛乳が三〇年、牛肉は二二年という歴史があります。この歴史を踏まえて、生協組合員さんと一緒に「新産直牛」をつくらうとしていた矢先に起きたのがBSE問題でした。嵐のような騒ぎのなかで、京都の生協のみなさんが「こんなときこそ産地を助けよう」と、決起集会やキャンペーンに取り組んでくださって、涙が出るほどありがたかった。「産直で助かった! 産直に救われた」と、あらためてその重みを感じています。

「新産直牛」は、「健康・エ

コロジー・国産・安全・低価格」をコンセプトに、休耕田の有効利用で自給飼料を栽培し、牛糞は堆肥にして畑に戻し、その地域で生まれてお産をした乳牛を肉牛にすることをめざした循環型畜産です。生協の鳥取・大山サポーターさんには、飼料や育て方など生産の現場に踏み込んでいただくために、「少なくとも三年間はおかわってください」とお願いしていますし、サポーターさんに専門家並みの知識を持ってもらうために、私たち生産者はすべての情報を公開します。この「新産直牛」を通して、真に生産者と消費者が手をつなぐ産直システムを構築したいし、地産地消と組み合わせれば、その展望は開けると思っています。





白沙村荘で

産直は世代を超えた体験の場

末川 BSE患者が発見された後、鳥取の肉牛生産者が京都の生協に來られて、「私が生産した肉をどなたが食べてくださっているのかわかっていて、こんなによかったと思つたことはない。私たちは消費者のみなさんに直接、『私の肉は安全だ』と説明することが出来る。一般市場に出荷している生産者は、それを伝えようがない」とおっしゃいました。思えば私たちは、京都生協が一九八三年に産直三原則を策定して以来、農業や漁業の現場の体験交流を続けてきました。その積み重ねがあればこそその言葉だと思つのですが。

和田 私たちの漁協では、魚のおいしさを知ってほしいし、できれば後継者も確保したいと思つて、定置網体験をおこなっています。実際、漁師に転身した脱サラ組の若い人も出てきています。地元の子どもたちも学校の「海の学習」で、朝早くから船に乗ります。そこで舌に吸いつくような新鮮なイカを食べたりすると、漁師に「おっちゃんらはこんなおいしい魚が食べられて、ええなあ」と言うそうです。この体験が漁業への関心につながっているようで、うれしいですね。

酒部 実は私のところにも中学生の女の子が來てね。この子は生協組合員の二世で、共同購入の配達をしているお兄さんから私のところを教えてもらったと言ふんですよ（笑）。それで、トマトづくりを手伝つてくれて、いまでも「今年は受験で行けません」と手紙をくれます。私のトマトを食べてくれてるんだなと思ふと、うれしいですよ。それに、この女の子の後ろにはお母さんもいて、お母さんも私のことを信頼してくれてるわけですからね。

鎌谷 鳥取の牧場へも來ましたよ、京都の中学生四人組が「アルバイトさせてくれ」と（笑）。聞くと、幼い頃に親に連れられ、産直交流のキャンプに來て、楽しかったと言ふんですね。これぞまさしく世代を超えたお付き合いです。次の世代の子どもたちにも引き継いでもらえる産直の仕組みをつくっていきたいですね。

酒部 やっぱ現場の空気にふれてもらうことが大切ですね。私だつて、ハウスに入っただけではトマトの調子はわからない。余分な実を摘果したり、脇芽を取ったり直に葉、花、実、木に触れてトマトの健康も気持も初めてわかります。消費者のみなさんにも何度か來てもらつて、野菜だけではなく自ら自身も見てその時、何かお互いに通じるもの、得るものがあればうれしいですね。

和田 体験でもうひとつうれしいのは、包丁教室です。單身赴任や奥さんに先立たれた男性、魚にさわったことがな

ネットワーク・ナウ
Network!
座談会 **Now**

「たべるたいせつ」の取り組みを進めています

いという若い奥さんたちに、魚のさばき方から食べ方までお教えるのですが、時には割烹料理のプロも参加されて、「こんな料理の仕方があったのか」と驚かれる。地元ならではの暮らしの知恵をお話しするだけに、プロの料理人にも感謝されて、講師

作物をつくる体験の場が大切

酒部 でも、組合員二世の子どもたちの話は、私のところだけではなかったんですね。そう思うと、人と人との交流って大事ですね。私の一歳の孫は、納豆でもなんでも好き嫌いせず食べるのですが、なぜかイチゴはあまり食べない。ところが、この子の親が食べると、つられてパクッと食べると、周囲のおとながどう食べて、周囲のおとながどう生きているか、子どもはそれを見て育つのだと思います。トマトは、双葉から本葉三、四枚になるまでは親の免疫力があるけれど、その後は土の力が大事で、定植した木が活着して、七日目に着果すれば成功です。子育てでいえば、土は「家庭環境」、定植と活着は

の漁協婦人部の仲間も大喜びです。

末川 実は私もずっと以前、包丁教室で教えていただきまして。息子が結婚したときには、私が息子とそのパートナーに教えて、いまでは「私、食べる人」になっています(笑)。

「自立」で、このときにちゃんと育つかどうかでトマトの将来は決まってしまう。子どもも同じじゃないでしょうか。鎌谷 その大切な時期に何を体験させるかですね。いまの子どもたちは私の世代ほど親のことを考えていませんよね。それだけ子どもの置かれている状況が厳しいのだと思う。だとしたら、たとえば小学生は自分たちで作物をつくり、それを売って、出来が悪いと売れないことや、売り物にするにはきちんと管理しなければならぬことを、体験を通じて学べるようにする。中学生には四反ぐらいの田んぼを与えて、自分たちが食べる米をつくらせてみる。その体験を通して、計算する力や

物事を論理的に考える力、協力することの大切さなどを学べば、単なる「知識」ではない、「生きる力としての知恵」が身につくのではないかと思います。

和田 私の地域では、五年生になるとカキの養殖体験の時間があつて、種ガキをロープのまま海につける段階から、寒いなかで収穫して、殻付きのまま、村のなかを一軒一軒売りに行く段階までやりま



の森」の植樹祭には、子どもたちにも参加を呼びかけようと思っています。鎌谷 それと、農村には農村の文化がある。たとえば村祭りや神事といったさまざまな行事は、農業というひとりでできない仕事を力を合わせてこなしていくための、先人の知恵です。産直を通じて、

この文化も一緒に楽しんでほしい。そして、生産者と消費者の関係が親戚付き合いのようになれば、とてもおもしろいと思います。末川 作業の体験は子どもたちの成長にも、おとなの成長にも大きな役割を果たすし、産直は「体験」を提供する場でもあつたんですね。

安全は「うそがつけられない生産者と消費者の関係」から

末川 いままでのお話のなかに、産直の新たな可能性がたくさん提示されていたように思います。いかがでしょう

鎌谷 先ほどお話しした「新産直牛」は、野菜やおからなど食物残渣を飼料に利用し、その野菜の堆肥には牛糞を使うという、資源の循環型農業です。生協の安全な野菜の残渣やおからを使うという意味では産直の新しいあり方を示唆していると思います。つまり、生産者だけではなく消費者も深くかかわれるし、一緒に取り組むことで、お互いに後に関係を大事にしたいと思えますね。

それと、もう少し欲をいえば、組合員さん一人ひとりのレベルの交流をもっと豊かにしたい。私たちは店頭に立つことから始まって、出前バーベキュー、ホームステイの受け入れなどに取り組んできました。最近ではイベントに毎月出かけるようになって、生協のホームページに「〇〇日に行きます」と書き込むと、「会いに行きます」と返事が載ります。こういう関係が、実はとても大事ではないのか。酒部さんがおっしゃったように、やっぱり「人」ではないのか。食品の安全性だって、書類の上のトレーサビリティ(追跡システム)ではなく、人を通じたトレーサビリティ

がいちばん確かじゃないか。それができるのが産直ではないのか。そんなことを思っています。

酒部 そうそう。やっぱり人が来ると、私も生産者はうそがつけないし、「カツ」が入るんだよね(笑)。ホームペーじで交流するのもいいけど、それでは表現できないものがある。空気とか、風とか、匂いとか。

それに、マスコミの情報にも揺るがない生産者と消費者の関係を、ぜひ産直で築きたいですね。たとえば以前は国産牛がもてはやされていたのに、BSEの嵐が吹くと一転して輸入牛が人気でしょ。国産牛は後ずさりされる(笑)。あまりに極端な反応を見てみると、これではいけないと思いますね。

「生産と消費の協同」は 生協だからこそできる

末川 じかに出会って、体験して、話し合う。そういう機会を積み重ねるなかで、消費者は生産者のみなさんの「つくり、育てる喜び」やご苦労を知りました。それはまた、環境保全型農業といった考え

鎌谷 その点で、私は最終的には、牛の生産コストにかかわるすべての認識を、生協組合員さんとの間で共有できるような関係ができないものかなと思っています。あくまでも生産者が主体性を失ってはいけないという前提での話ですが。

それと、偽装表示問題では、小さな産地には欠品がつきものですから、そのときのルールや対応を考えておくことは欠かせませんね。生産者は、自分の目の届く範囲でつくるのが大事ですから。

和田 それはカキも一緒ですね。規模を大きくすると、目も手も行き届かなくなります。酒部 同感です。政府は「合理化・大規模化」を言うけれど、質に責任を持とうとすれば、それでは限界がありますよ。

産直牛」への挑戦も、水田の保全など農業そのものを守る運動に広がる可能性を持っていると思います。

末川 その意味では産直は、持続可能な生産と消費のあり方を示すものだと思いますし、私個人としては、できれば「生産と消費の協同」のレベル

にまで到達したいと考えています。そう考えると、生協もまた転機に立っていて、たとえば都会で、地域の商工業者や福祉分野のみなさんとの協同をどう築くのかという課題があります。まだこれからの実践と積み重ねがなければなりません。京都生協の二条駅店出店に際しては地域の人たちと一緒に「まちづくりを考える会」をつくり、生協の店舗づくりに地域の人たちも参加してもらうという新しいかたちも芽生えました。

きょうは産直の原点を振り返りつつ、今後を考えることができて、ほんとうによかったと思います。

酒部 「生産と消費の協同」は生協だからこそできるのだと思います。実績に磨きをかけて、新しい発展をめざすべく、これからもお互いがんばっていきましょ(笑)。

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 京都生協理事に就任
現在) 京都府生協連副会長理事

鎌谷 一也(かまたに・かずや)



1997年5月 鳥取県畜産農協常務就任
1999年4月 同 農協専務理事に就任

酒部 一成(さかべ・かずなり)



1967年 医療機器メーカー入社
1978年5月 父病気の為就農
1988年1月 御牧野菜研究会発足
1996年6月 長男、和典さん後継就農
1996年7月 農業委員(現在)

和田智恵子(わだ・ちえこ)

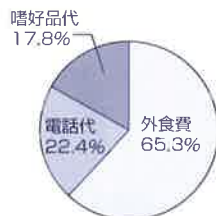


1983年4月 湊漁協婦人部長に就任
1987年4月 京都府漁婦連副委員長に就任
1993年4月 京都府漁婦連委員長に就任
(現在)
1998年10月 女性漁業士に認定

京都に学ぶ学生の実態は…収入減少、食事を節約し勉学に

節約・工夫したい費目 なんと外食費がダントツ

食費よりずっと支出額の大きい住居費の節約を考える学生は少ない（自宅外生の6.8%）
電話代との回答が20%を超えたのは1998年携帯電話の普及と重なる
携帯電話（PHS含む）保有率 95.4% 女子学生は97.3% 男子学生93.2%
電話代 1万円以上 18% 3500～6500円未満 44%



1ヵ月の収入は

自宅生

	1992年	2001年	対 比	増減額
収入合計	68,130	63,850	93.7%	-4,280
仕 送 り	26,000	34,600	133.1%	8,600
バ イ ト	64,600	51,700	80.0%	-12,900
奨 学 金	6,900	12,000	173.9%	5,100

自宅外生

	1992年	2001年	対 比	増減額
収入合計	134,360	140,100	104.3%	5,740
仕 送 り	66,100	71,200	107.7%	5,100
バ イ ト	24,000	18,100	75.4%	-5,900
奨 学 金	8,700	9,600	110.3%	900

1ヵ月の支出は

- ・自宅生の支出は10年前より8.8%、5,810円減少
自宅外生は3.2%、4,210円増加
- ・書籍代、教養娯楽費が減少、食費も減少
- ・支出が減少傾向の中で自宅外生の住居費は大きく増加
住への拘りが出ている
- ・貯金が減少しているのも特徴

自宅生

	1992年	2001年	対 比	増減額
支出合計	66,150	60,340	91.2%	-5,810
書 籍 費	3,370	2,200	65.3%	-1,170
勉 学 費	1,670	1,460	87.4%	-210
教 娯 費	13,130	7,910	60.2%	-5,220
食 費	12,850	10,240	79.7%	-2,610
住 居 費	210	280	133.3%	70
貯 金	13,840	9,990	72.2%	-3,850

自宅外生

	1992年	2001年	対 比	増減額
支出合計	132,050	136,260	103.2%	4,210
書 籍 費	4,040	3,160	78.2%	-880
勉 学 費	2,090	2,210	105.7%	120
教 娯 費	14,390	10,290	71.5%	-4,100
食 費	34,580	28,820	83.3%	-5,760
住 居 費	40,730	54,680	134.2%	13,950
貯 金	15,360	11,580	75.4%	-3,780

平均食事額は

- ・朝食費が最も減少している

	1992年	2001年	対 比
朝 食	267円	216円	80.9%
昼 食	438円	403円	92.0%
夕 食	749円	684円	91.3%

出身家庭の年収は

- ・平均 885万円 自宅生 827万円 自宅外生 940万円となっている
- ・自宅外生の出身家庭の方が年収は高い
- ・調査結果では、97年が最も高く1011万円。92年～96年&98年、99年は 900万円台。2000年、2001年と 800万円台。91年と同水準となり今日の勤労者の構造を大きく反映している



監査機能を強めようと
二〇〇一年度監事研修会開く

二月二日、各生協から二二名が参加し、開催された。

監事の役割と機能をつよめ、生協監査を充実させ、健全な運営を実現することが求められているなかで、「生協監査基準による監査の進め方」、「監事監査基準の改定案」を学習し、京都府の「指導検査」で指摘された改善事項をふかめるために開かれた。

最初に、「京都府の指導検査と生協運営への期待」と題して、京都府商工部消費生活課指導係主事金子良一さんより報告。

八洲監査法人代表社員、公認会計士、生協会計基準委員会委員山崎 昇さんを講師に迎え、「生協監査基準による監査の進め方」をテーマに学習をおこなった。

監査などの取り組み報告として、大学生協京都事業連合監査室村井勇二さん、京都府庁生協、京都府生協連監事島田 浩さん、龍谷大生協（文書報告）からそれぞれ報告いただき、交流をおこなった。



(2001年度)

大学生協京都事業連合 第37回 学生の消費生活に関する実態調査発表

この調査は、大学生の生活や行動と生協の利用状況等を明らかにし、生協の諸活動の発展と学生生活の充実に役立てることを目的に行われ今年で三七回をむかえ、全国一〇〇大学・四万人が参加し社会的にも高い評価をうけている

BSE問題やつぎつぎ起る食品問題、法体系の抜本改正と整備、

食の安全のための行政機関の設置などが早急に求められる

昨年以来のBSE(狂牛病)の発生と、その後の経過をみると、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、国民の健康確保の視点からの抜本的な制度整備が早急に求められている。

今回の雪印食品の問題、牛肉、豚肉、鶏肉などの表示と実際、JAS法にかかわる問題など消費者も生産者も大きな不安に立たされている。四月二日発表された「BSE問題に関する調査検討委員会報告」(農水大臣、厚生労働大臣の諮問機関委員会として二〇〇一年十一月発足)は注目できる内容となっている。

今後、食品の安全問題に対処する総合的な法改正、「国民の健康」や「食品の安全性の確保」を目的とした行政機関の創設、運用過程への消費者参加、情報公開の制度化が必要である。JAS法などの表示基準や法的拘束力のあり方についても検討されることが求められている。

法改正に向けて学習会開く

一月二五日、ハートピア京都で、「京のこだわり 食べの安全のたしなみ」をテーマに、食品衛生法改正に向けての学習会を開催した。講師には神山美智子氏(弁護士)を迎え、「食の安全のために―わたしの提案」と題して講演をいただいた。

講演では「今起きている食の不安については、一九四七年に作られた古い食品衛生法によるところが大きい。行政の縦割り構造がもたらしたともいえる」と指摘。狂牛病(BSE)、カネミ油症事件、卵のサルモネラ汚染などを事例に、「今の行政のやり方では食の安全は守れない。もっと総合的、横断的に規制や連携が必要である」とし、食品衛生法改正の視点として、「法の目的に食品の安全性確保と人の健康保護を明確にすること」「食べる側・消費者の意見が行政に反映できる制

【求める法改正の視点】

「安全」と「健康」は私たちみんなの願いです。食品の安全性と国民の健康について法目的に明記し、目的の変更に伴って法の規定を見直すこと。

現在の食品衛生法は、「公衆衛生」の立場から粗悪品や不衛生な食品を規制することを主な目的としています。「衛生」それ自体は、食の安全に関して重要な側面です。しかし、食品に関して消費者が求めているのは、「衛生」という面に限られたものではなく、今日的な食品の安全性の問題にも対応できるトータルな法制度であり社会的システムづくりです。

アメリカでは、連邦食品・医薬品・化粧品法(FDCA)では、「safe(安全)」という用語は、食品添加物の規定で使用する時には、「ヒトの健康に関連する」と明記している。



講演する神山弁護士

【求める法改正の視点2】

「消費者も食品の安全を守る仲間！」

食品を摂取する当事者として国民の位置付けを明確にし、参加の途を確保するとともに情報の公開を進めること

現在の食品衛生法では、法によって実現される利益は「公衆衛生」であり、国民の健康はその結果としてもたらされるものにすぎないとされています。

現在の食品をめぐる問題に適切に対処していくためには、各食品にどのようなリスクがあるのかを科学的・客観的に判断し、それを踏まえてどのような政策をとっていくのか、ということが必要です。そして、それが有効に機能していくためには、必要な情報の公開、審議プロセスの透明性、そして当事者である消費者の参加が不可欠です。

EUでは二〇〇二年一月、食品の安全対策を強化するために「ヨーロッパ食品安全庁」を創設し、食品の安全確保のためのシステムをEU全域で適用するための法律を理事会で承認しました。この食品安全庁の創設によって、業界や行政から独立した機関で、EU内の食品の安全問題を一元的に扱い、生産・加工・輸入品の販売までを総合的に監視できる体制が整えられる予定。

【求める法改正の視点3】

ルールははっきり、そしてみんなのものに！

規制の枠組みを整備するとともに、ルールの明確化によって法運用の透明性を高めること

現在の食品衛生法は戦後すぐに成立したものであり、その後に出てきた食に関する問題についての規定があいまいだったり、不十分だったりすることが多くあります。例えば、「既存の添加物に関して審査や基準なしに使用が認められている」ということや「農薬・動物用医薬品に関する規格の設定が任意である」といった点です。これらの構造を改め、食品の安全性に関するルールを明確にし、社会全体の約束事としてきちんと誰にでもわかるようにしていくことが必要です。



度」「消費者の権利確保の必要性」などを強調された。食品の安全は、「農場から食卓」まで、トータルで視野にいった施策が大切。狂牛病（BSE）など一連の食品事故の背景には、日本の食品衛生にかかわる法律、社会システムの不備があることを指摘された。

食の安全推進委員会の小峰耕二委員長は「食の安全を確保するためにこんな食品衛生法があったら」をテーマに報告。「一九九九年からとりくんできた食品衛生法の改正を求める請願が採択された」「日本生協連から提案されている食品衛生法改正試案の三つの視点を学習し、国や自治体にひろく働きかけ、法改正実現にむけてとりくんでいこう」と提案した。

食の安全に関する基本法、新行政組織についての5つの要求

1 目的に「国民の健康」や「食品の安全性」を最優先に位置づけるとともに、生産振興に携わる行政組織から独立・分離させること

基本法や新しい行政組織には、その目的に「国民の健康」や「食品の安全性」の確保、「消費者の参加」を最優先に位置づけることが必要です。また、新行政組織は、生産振興に携わる行政組織から独立・分離することとあわせ、関係行政機関に対する調査権や勧告権等を持つようにすることを求めます。目的を達成するために行政の責務を明文化することを求めます。

食品衛生法についても、基本法制定や新行政組織の設置と一体的なものとして抜本改正を求めます。

2 リスクアナリシス（リスク分析）を法に明示し、特に消費者参加のリスクコミュニケーションを確立すること

新組織や既存組織が所轄することとなる食品安全に関する各法において、コーデックス委員会が既に各国に採用を勧告しているリスクアナリシス（リスク分析）に基づく制度、消費者参加のリスクコミュニケーションを法定化することを求めます。

3 食品の表示制度について消費者の権利の観点から、総合的・一元的に見直すこと

食品の表示は、消費者にとって安全性の確保、健康の維持、品質の確保、選択の保障という、消費者の権利に関する重要な意味をもっている。現在の各種表示制度を消費者の立場を最優先して一元的に整備すること、パッケージへの表示にとどまらず消費者への情報提供のあり方についても総合的な整備をすることを求めます。

4 食品全般のトレーサビリティシステムを整備すること

「農場から食卓まで」の視点で、トレーサビリティの考え方に基づくシステムを、牛や畜産だけでなく他の農水産物についても、農薬・動物用医薬品・飼料の使用、食品への残留基準の観点を中心に整備していくことを求めます。

5 新しい行政組織などの検討に、消費者の参加を保障すること

新しい行政組織等の検討は、消費者の参加が保障された第三者機関を設置し、透明な議論のなかで行われることを求めます。

「食の安全」を実現するために 京都府生協連の方針

- ①食品の安全を守る法整備と行政機関の設置を要求します
 - ・食品衛生法改正を求める運動のなかで強調してきた「国民の健康をまもる」「消費者の参加」という視点のもとに新しい行政機関の設置や食品の安全をまもる基本法の制定を積極的に求めます。
 - ・食品衛生法改正については12月7日に国会で「請願」が採択されたのをうけて、どのような法律が必要とされているのか、学習と検討をすすめます。
 - ・日本生協連とともに、国会へはたらきかけをすすめます。
 - ・府内自治体の意見書採択をもとめる活動をすすめます。
- ②京都府の食品安全行政の充実を求めます
- ③「たべる、たいせつ」運動を進めます
 - ・「たべる、たいせつ」運動は①食の安全を守るとりくみ、②食文化を守るとりくみ、③健康を守るとりくみ、④生協の利用をすすめるとりくみの4つの柱を会員生協とともにすすめます。
- ④京都府生協連「食の安全」推進委員会は、活動の具体化と調整・推進をおこないます。

（「法改正の視点」「要求項目」などは日本生協連の諸資料にもとづいて作成した）

組合員とともに

高齢社会を迎え

組合員の期待にこたえて広がる福祉事業

「お互いさま」の精神を柱にした助け合いと共助の組織として

■全国で広がる福祉事業

全国の生協の福祉活動、及び福祉事業の特徴は組合員の福祉活動として「くらしの助け合い活動」が広がっている。これは、毎日の暮らしの中で、困ったこと（例えば、買い物、掃除、食事づくりなどの家事援助、コミュニケーションの活動など）がおきた時、「お互いさま」「近所三軒両隣助け合って」の精神で組合員どうしが助け合う活動である。会員数（活動会員、利用会員、賛助会員）が六〇三八名まで広がっている。

これらの組合員参加の活動が、介護保険事業のたちあげや福祉事業を成功させるうえでの信頼のベースになり、活動の蓄積、生協への信頼関係とサービスのきめこまかさ大きな相乗作用を生み、福祉事業広がり基盤になっている。二〇〇〇年度以後福祉事業に参加した生協は四〇生協になり、事業高は三〇億に到達し、二〇〇一年度は四五億の事業規模になる見込みである。

■京都のとりくみ

やましろ健康医療生協は訪問看護ステーション、ホームヘルプサービスステーション「さばーとゆう・ゆう・ゆう」を開設し、

二〇〇〇年度の事業では、あさくら診療所で居宅介護支援、居宅療養管理、通所リハビリをとりくみ、訪問看護ステーションでは居宅介護支援、訪問看護事業をおこなっている。これらの年間利用者は三四五人、利用回数は一六九七回、ケアプラン作成は二四四件になっている。ヘルパーステーションは、利用者四九五五人、利用時間一三七一六時間、ケアプラン作成一六七人に到達した。ケアプランは三事業所でそれぞれおこなわれ、現在、月平均八〇名のプランになっている。介護事業高は六九一〇万円に到達している。

乙訓医療生協の年間事業は、通所リハビリが三八四六件、ヘルパー利用者五三五五人、訪問看護事業八八一件、ケアプラン作成は一五二七件になっている。これらの介護事業高は六二八八万円になっている。訪問介護事業は組合員の要望にこたえ、事業の確立をはかったことが成功への要因になっている。

京都共済生協は、福祉への貢献事業として、ヘルパー三級講座を年三回おこない、のべ九回開いてきている。今年には、より実践的な人材を養成しようと、二級講座を開講した。

京都生協の福祉事業は訪問介護事業の

利用人数では、年間、介護保険一一六八人、オリジナル二六〇人で計一四二八人、利用時間は介護保険とオリジナルをあわせて、二〇六二八時間になっている。事業高は訪問介護、居宅介護支援事業、要請講座をあわせ六〇九二万円に到達した。二〇〇一年度は昨年にくらべ利用人数および時間は、月ほぼ二倍の伸びとなっている。



地域の配食・会食活動も広がっている

第1回 京都府生協連 居宅介護支援事業交流会開催

介護保険制度がスタートしてから1年半。この制度は利用者や事業者から見て、多くの課題、問題をかかえている。

12月19日、生協がとりくむ居宅サービス、居宅介護支援事業の課題や問題点などについて京都生協、乙訓医療生協、やましる健康医療生協の介護事業にたずさわっている職員の交流会が開かれた。

介護を必要としている人に対して生協はどのような視点で、生協らしい取り組みをおこなっているかなど報告された。「介護保険から外れている部分をどうするのか」「地域福祉のネットワークづくり、生協同士の資源をどうお互いに活用できるのか」など事例を出し合い、交流。「人材づくりやヘルパーの育成研修は大きな課題、行政の研修制度だけではなく、生協の自主的なしくみが大切だ。生協らしい福祉活動をみんなでつくっていかう」などの意見交換がおこわれた。



この成長の要因は日々の商品事業の積みあげ、地域でのくらしの助け合い活動への信頼の力によるものといえる。人材養成のための二級ヘルパー講座は八回目を迎え、修了者のうち二二〇名が、ホームヘルパーへの活動登録をおこない一三八名が活動（事業）に参加してきている。また通常の事業の中でおこなってきた、個人宅への商品配達事業（高齢者宅へは割引サービス）、介護用品の店（ウエル衣笠）での福祉用品の相談や購入、レンタルなどへの利用も高まっている。

現場からみえてくる高齢者の生活、福祉事業の現状と課題

一年間の福祉事業の取り組みから浮かび上がってきた問題点と課題は次のように整理ができる。

- ① ヘルパーの問題では、有資格者はふえてきているが、仕事量の関係では実際働く人は不足している。その背景には、賃金条件の不安定な問題、生きがいなどの目標がもちにくいなどが指摘されている。一方、事業的には、登録制でおこなわないと、事業損益が成り立たないため常勤制は取れない。そのことによるヘルパーの職場移動が始まっており、仕事や職場の質の向上が課題となってきた。また、質を高めるために、経験の積み上げだけではなく、「人材づくり」とともに教育の仕組みをどうつくっていくかも大きな課題となってきた。
- ② 利用者の課題としては、介護認定は受けたが、家計のきびしさから一〇〇％利用できないケース（実質七〇％）が多く発生し、「一割負担が重く、抑制せざるをえない」との声に、行政はどう対応するか、また特別養護老人ホーム、老健施設などの福祉施設の未整備なども大きな課題となっている。
- ③ 制度の問題として、ヘルパー事業の
- ④ 身体介護の単価に対して、家事援助が正當に評価されず、報酬単価が低すぎるなど介護保険の見直しが必要。
- ⑤ 事業課題として、利用者がふえ、きめ細かい対応をしようと思えば、適正な事業所規模、体制が大きな課題になっている。その研究も課題となっている。
- ⑥ 福祉はもともと、ヒューマンなものであり、経営原理で割り切ることができない部分が多い中で、共助の力でどこまでフォローできるのかが問われている。
- ⑦ 今後、生協らしさを事業にいかし、特徴をどうつくるのか、日常の事業の中に、どう生協の付加価値をつけるのか、施設福祉への要望も強く研究課題となっている。今後の生協の活躍に注目があつまっている。



平田先生の往診（やましる健康医療生協）

福祉と医療—医療生協の活躍

「食の安全について生協に期待している！」

京都のマスコミ関係者と懇談 (在洛新聞放送編集責任者会議)

開会にあたり、吉田会長から生協活動への理解のお礼と「食の安全を求める活動」について報告、月曜会幹事・読売新聞社京都総局・総局長北村敏泰さんからは「食の安全について危機感をもつ、生協さんの活動に期待したい」などのあいさつがあった。

報告として、①食の安全を求める取り組みについて、②BSE問題への対応、商品の取り組み、③大学生のくらしの実態調査、④介護保険制度と福祉事業の取り組み、④京都医療生協の「レーザー近視手術」などそれぞれの活動を紹介した。



3月5日、コープイン京都で開催

意見交換では、①生協の財務状況はどうか、ペイオフ対策はどうされているのか、②府内産直活動と扱い高は、京都の牛肉の扱いは、鳥取県・大山乳業との関係は、いづからにはじまったのか、③遺伝子組換え食品についての考え方は、④学生のくらしの最近の変化の特徴は、⑤食品の安全と安心のレベルやリスクについての考え方は、多岐にわたっておこなわれた。

最後に、月曜会幹事・中日新聞社京都支局支局長足立宜敬さん、末川副会長から閉会とお礼の挨拶があり、閉会した。

「ご出席いただいた皆さん」 敬称略
朝日新聞社京都支局支局長大西信治、NHK京都放送局放送局長山本壯太、NHK京都放送局放送部長榊原一、京都新聞社編集局総務川那部泰岳、共同通信社京都支局支局長八木稔、KBS京都取締役報道局長黒田清貴、中日新聞社京都支局支局長足立宜敬、日刊工業新聞社京都支局長窪池利夫、日本経済新聞社京都支社支社長岸根明、日本経済新聞社京都支社支局長鈴木豊へ、毎日新聞社京都支局支局長相野田虹二、読売新聞社京都総局総局長北村敏泰の各氏。

第4回 JA女性協と京都府生協連女性役職員と懇談会

2001年12月12日、京都生協コープパティを会場に「京のこだわり たべる たいせつ—生産者と消費者をつなぐ—」をテーマに開催された。

JA女性協大村律子会長より、「今回のテーマは、『京のこだわり たべる たいせつ』で交流しましょう」と開会のあいさつ。

京都生協農産商品部秦マネージャーより、「JAの皆さんと事業の広がりを強めるために『地産地消』の立場から理解をふかめよう」と報告。

南部物流センター堂下センター長より、生協の共同購入の商品が組合員に届くまでを説明。

JA女性協三替さんは京都の農業を守る視点で中国農業の現場で視察してきたようすをスライドで報告。「知るこゝろ」によって自らの農業経営をみつめたい」と報告。

京野菜フェアの取り組みに参加した生協の理事からは、「京野菜の食べ方などの情報を組合員に伝



中国野菜の現場をスライドで報告

える教育も大切だと実感した」などの意見がだされた。JA女性協の役員からは、にがり充填豆腐への質問が出されるなど、和やかな雰囲気の中で意見交流が行われた。

廣瀬理事はまとめて、「四回目の交流となった今日は、食の安全、事業の話など、ここまで話し合いができるようになったのかと思うと感慨深いものがある。二〇〇二年度府内産直二〇周年を迎え、いろいろな企画を強めたい」とのべ閉会した。



京都の生協は、京都地域産業との関係を強めようと昨年、京都の和・洋菓子業界の懇談会をひらき、それを契機に新たなメーカーさんとの関係づくり（商品取引）がはじまっている。京都の地域・地場産業の取り組みを教えていただき、今後いっそう協力協同関係を強めようと二月一九日、京都商工会議所会議室でひらかれた。

京都商工会議所からは、小堀専務理事、中川中小企業相談者所長、部会担当・大谷さんらに参加いただき、京都府生協連からは、吉田会長理事ら役職員が参加しました。

京都商工会議所と懇談会



発言する金澤常任理事

「食料・農林漁業・環境フォーラム京都2002」開く

地産地消をテーマにシンポ 600人が参加



食料・農林漁業・環境フォーラム2002

今年で七回目を迎えた「食料・農林漁業・環境フォーラム京都2002」（京都府農林漁業普及啓発連絡会議、食を考える国民会議共催、京都府生活協同組合連合会など後援）が二月二三日、KBSホールで開かれた。小瀧茂同連絡会議委員長、渡辺文雄同国民会議・（財）食生活情報センター理事長のあいさつに続いて、キャスターでエッセイストの福島敦子さんが「世界の食文化にふれて」と題する講演。このあと福島さんを交え、渡部隆夫ワタベウエディング（株）代表取締役、金澤栄子京都生協常任理事、中川泰宏JA京都中央会長の四人が、嘉田良平農林水産政策研究所調整官をコーディネーターに、「地産地消で育てる京都の農林水産業」をテーマにパネルディスカッションをおこなった。中川会長は「人と環境にやさしい農業、元気でもうかる農業を守り、消費者に安全・安心、そして健康を届けていきたい」と発言。

消費者代表で参加した金澤栄子さんは「丹後でJAと朝市を始めた。新鮮なものが買えるだけでなく、生産者との交流でいろいろのことを学ぶことができた。母親として子どもたちにきちんとした食生活をさせているのが気になる。今後、店舗での朝市のほか、京野菜キャンペーンなどJAとの連携をいっそう発展させたい」と発言した。

農林水産省近畿農政局

近畿地域環境保全型農業推進シンポジウム開かれる

京都生協と産直を取り組んでいる
兵庫県市島町が農林大臣賞受賞

農業の持続的な発展を図るために、環境保全型農業を実践し、優秀な成果を上げている生産者と消費者が相互理解を深め、今後の環境保全型農業の推進をはかることを目的に開かれた。

事例発表は、水口町堆肥生産利用組合組合長嶋田増弘氏、わづか有機栽培茶業研究会会長杉本長成氏、野菜生産者（大阪府）南保次氏、市島町（兵庫県）町長井本幹博氏、米島会（奈良県）会長正岡常雄氏、JA和歌山いなみ赤糖房部会部会長井上辰巳氏よりおこなわれた。

シンポジウムにはコーディネーターとして推進連絡協議会会長（京都府立大学教授）宮崎猛氏、コメンテーターとして京都府生協連事務局長尾松教憲氏、農林水産政策研究所嘉田良平氏、近畿中国四国農業研究センター土壌水質研

近畿地域環境保全型農業推進シンポジウム



究室室長山内稔氏が出席、環境保全農業の課題など討論された。

一九七八年から京都生協が産直に取り組んでいる市島町が環境保全型農業推進で大臣賞を受賞した。

京都消費者 フォーラム企画 シンポジウム

自立と健康と愛着のある地域づくり—夢のある高齢期の食と健康づくりの提案

「みんなが自立し、いつまでも元気で暮らせる愛着のある地域と夢のある高齢期を迎えるための食生活と健康についていっしょに考えよう」

と「シンポジウム」が、一月二六日午後、ハートピア京都で開かれ二〇〇名が参加した。

「富澤公子夢のある高齢期を考える京都プロジェクト代表から「自立と健康、愛着のある地域づくり—夢のある高齢期の食と健康づくり」を考えよう」とあいさつ。

運動コーディネーターの松井浩さんから、「心もほぐれる夢体操」の指導がおこなわれた。

コーディネーターを段野貴子さん（京都府立大学農学部助手）が行い、「夢のある高齢期は食事づくりから



ハッピーリタイヤ
お父さんの料理教室（コープ男山）

スピード料理で楽しい食卓づくり」と題して坂本廣子さん（料理研究家、が提案。「食生活と健康づくり—男性のための健康セミナー教室を開催して」と題して東あかねさん（京都府立大学教授 医師）、「運動と心の健康—運動指導を通していえること」と題して松井浩さんが提案した。

生協の活動として「みんなで作ることの楽しさ—料理教室の経験から」と題して天野みどりさん（八幡市でお父さんの料理教室主宰者）、「地域でいっしょにいきいき—元気の秘けつ」と題して野島敦子さん（助け合い、配食・会食、活動に参加）が報告をおこなった。意見交換では、高齢期の食生活について活発におこなわれた。

最後に、まとめと閉会のあいさつが京都プロジェクト幹事尾松数憲京都府生協連事務局長からあり、閉会した。

参加者からは、「自分の老後は自分自身で切り開いていきたい」「食生活はバランスが大切」などの感想が寄せられた。

この事業は、社会福祉医療事業団〈長寿社会福祉基金〉の交付金により、財団法人長寿社会開発センターが助成しておこなわれた。

第7回 「元気を広げる 広報活動 交流会」開催

二〇〇一年二月一日、せいきよう会館で、京都府生協連、大学生協京滋・奈良地域センター主催、滋賀県生協連、奈良県生協連後援で開催、各生協から広報活動にたずさわっている職員、組合員三〇名が参加した。

今回は、知りたい人、知らせたい人に「元気を広げる」広報活動进行交流し、学びあうことを目的に開かれた。

広報会議運営責任者の石井さんが開会のあいさつ。

学習会では、講師に漫画家オダシゲさんを迎え、「四こまマンガの意味するものと私」と題して講演、実際のマンガを描いた。

活動発表では、①大学生協からは「組合員が作る奈良県立大学生協機関紙『大和路通信』の編集活動」と題して生協委員の黒田啓子、林澄江さんが「広報活動が大学を元気に

している。地域を取材し、広報し、地域社会の中にも元気にした」ようすを報告。②地域生協からは「組合員が時間をかけて話し合い編集校正」と題して、京都生協北行政区委員会委員の植松克美、平田裕美、松田泰子さんが広報誌「パッチワーク」の活動報告。③医療生協からは「編集委員会が力と知恵を集めて編集、配布も組合員がおこなう乙訓医療生協機関紙『青い空』の活動（今年のコングレール入賞作品）」と題して、編集委員清原辰治さんが報告。取材、構成の仕方、考え方などを交流し、学びあった。



第14回 京都府生協 役職員研修会



「日本経済の先行きをどうみるか」をテーマに
第14回 京都府生協役職員研修会

一月二三日(水)、京都府庁内大会議室で、八生協四七名が参加して開かれた。

今回の研修会は「日本経済のグローバル化、産業の空洞化が進み、失業者がふえ、混乱する日本経済をどう見るのか、また世界と日本の経済

の先行きをどう展望するのか」などをテーマに開催。「現在の日本経済の現状、今後の方向と問題点」と題して熊野剛雄さん(専修大学名誉教授)に講演をいただいた。

開会にあたり、吉田会長よりあいさつ、後、京都府商工部消費生活課課長八島一美さんより、日ごろの行政への協力に対してお礼のあいさつと、「今後も京都府行政に協力をお願いしたい」などのあいさつがあった。

尾松事務局より、今後の食の安全のとりくみや、「定款、運営諸規定関係調査結果と改正見直しへの課題」など報告。

最後にまとめを末川副会長がおこない、閉会した。

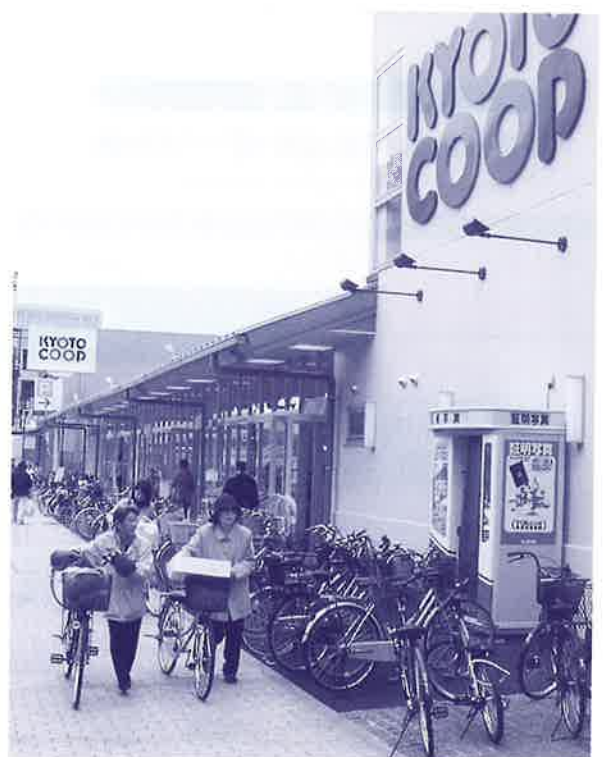
まちにまった コープ二条駅 4月5日、グランドオープン 京都生協

住所/京都市中京区西ノ京星池町46-1
JR二条駅、地下鉄東西線二条駅に隣接

桜満開の四月五日、コープ二条駅がグランドオープンした。

この店舗の開設運動は、一九九七年から。組合員の出店について考え、協議しあう場として、一九九七年一月二日、「二条駅店を考える会」が発足した。学識理事の二場邦彦先生を迎えての学習会・関西周辺の流通見学会、商品要望と意見、提案の活動、京都大学地域経済研究会の協力も得ながら立地調査など、出店の科学的な根拠を学びながら一九九九年六月に「考える会」から「つくる会」へと組合員三二名の参加で移行し、活動をおこなってきた。

大型規模小売店舗立地法認可一店舗となった。京都市まちづくり条例対応一店舗、地場との提携で、授産施設による喫茶コーナー、地場商売人コーナーが予定されている。敷地面積/三一四一㎡、売場



お知らせ

京都府生協連役職員 体制について

(二〇〇二年四月一日付)

今後、「安全・安心の食」を中心とした地域組合員、消費者のくらしづくりに役立ち地域住民、商業者、諸団体と手をつなぎ「地域の活性化」に役立つ店舗として期待される。地域のふれあい、また、ネットワークづくりを通して、いつまでも住み続けたいと思える「まちづくり」に役立つ店舗、高齢者や障害者の方々など、だれにでも優しい「福祉」に配慮した店舗、新しいゆたかさを目指す「環境」に配慮した店舗としても地域の期待が高まっている。

会長理事/吉田 智道
副会長理事/末川 千穂子
専務理事/小峰 耕二(新)
事務局長/尾松 数憲
事務局次長/坂本 茂(新)

・前専務理事/原 強は三月末で退任しました。

・前事務局/竹内絹代は京都生協組合員活動企画室にかわりました。

京都の代表的な漁業の一つ定置網漁業

四季折々の様子を見せてくれる海。夜明け前に漁港を出発し、漁場に到着。あたりが薄明るくなったところに操業が開始され、朝日が昇る頃には船上も活気に満ち、網に入った魚たちが豪快にはね回ります。

こんな定置網漁の様子を見学・体験できる企画が始まっています。

定休日を除いて毎日体験できるものや、定置網だけでなくいろんな漁業を体験できるもの、干物づくりを体験できるものなど盛りだくさんの企画が用意されていますので、是非皆さんもご参加下さい。

もちろん、毎日、大漁があるわけではありませんが、四季折々の魚たちが皆さんを迎えてくれるはずです。

●実施の時期・内容等詳細については、下記にお問い合わせください。

◎舞鶴市宇野原 野原漁業協同組合 TEL0773-67-0706

◎宮津市宇大島 養老漁業協同組合 TEL0772-28-0326 (定置網漁を毎日体験できます)

◎伊根町宇平田 伊根漁業協同組合 TEL0772-32-0018 (定置網漁を毎日体験できます)

◎伊根町宇本庄浜 本庄浦漁業協同組合 TEL0772-33-0703



探訪

豪快な定置網漁を体験

インターネットを使って 生協の商品が注文できる

京都生協ではパソコン、インターネットの普及を背景に数多く寄せられた組合員の要望に応える「e-Canvass」・共同購入インターネット受注を2月18日より開始した。

1月18日より会員登録を開始、2月8日までのキャンペーン期間中に会員獲得目標2500名に対し3057名の登録があり、4月1日の時点で4700名まで広がり、大きな反響を呼んでいる。



連絡先

京都生協本部 TEL 075-681-1100(代表)

お知らせ

京都府生協連 第49回 通常総会

日時：2002年6月4日(火)
午後1時30分～5時00分
会場：池坊学園洗心館
6階第1会議室
京都市下京区四条室町鶏鉾町491

第13回 国際協同組合デー京都集会

開催日：2002年7月3日(火) 午前10時30分～午後4時
会場：京都府立中丹勤労者福祉会館（福知山市昭和新町105）（京都駅よりバスが出ます）
テーマ：「京都府における地産地消運動とつくる大切、とる大切、たべる大切」
企画：午前…交流会（女性交流会、視察「京野菜園場」など）
午後…講演／テーマ：「地産地消運動とつくる大切、とる大切、たべる大切」
講師：石田正昭（三重大学生物資源学部教授・地産地消ネットワークみえ代表）
パネルディスカッション／テーマ「地産地消運動とつくる大切、とる大切、たべる大切」
・各協同組合からの特徴的な活動を報告し討論する