# 京都の生協

NO. 5


●カメラルポ――「第３回京都の生産と消費ををむすぶ交流集会」レポート
●第３回シンポジウム――農漁業・食糧がかかえている問題
●連載――海外の協同組合／京都の小売業／京都の産業と経済の動き



発行/京都府生活協同組合連合会　November●1986



〒604 京都市中京区夷川通烏丸東入ル西九軒町291
せいきょう会館内 ☎211-8519

**結ぶ。**　ＳＦ作家の半村良氏の受け売りですが、「産霊」と書いてむすびと読むそうです。産（むす）は陰で、神霊（び）は陽。この陰と陽という相対的なものが結びつけば、必ず新しいものが生まれると、古代人は考えていたとか。例えていえば男と女が結びつくと「息子」(結ぶ彦）が生まれ、「娘」(結ぶ姫）が生まれる――。

結ぶ、という行為が、単純に１＋１＝２ではなく、新しい何かを産み出すというこの思想。ちょっとした感動を覚えました。（半村良『産霊山秘録』）

これを個人ではなく、集団、団体にひろげたらどうなるか。ビスマルクいわく「共同の任務に対する共同の労働ほど、相対立する人々を結合せしめるのに役立つものはない」。その「結び」は、新しい何かを生み出すにちがいありません。〝しめなわ〟によって生協と美山町農協が結びつき、プラスアルファーが次々と生まれているように。

## 随想

京都大学生活協同組合理事長・京都大学教授（ロシア語）　山口　巌

私が物心ついたのは第二次世界大戦の前夜、京城、今のソウルにおいてであった。私はそこで戦争前の生活をかいま見ることになる。

それから太平洋戦争が始まった。マレー沖海戦、シンガポール陥落など、緒戦の華やかな勝利に小な胸を躍らせ、教育の甲斐もあって、私は何時しか確固たる軍国少年に育っていった。たとえその後戦況が思わしくなくなっても、当時の大多数の日本人と同じく今にきっと神風が吹くと堅く信じて疑ったことはなかった。そして終戦。やっとのことで引揚げると世は民主主義とやらになっていて、学校ではまだ国防服に身を固めた先生方が、軍国主義の誤りについて説いておられた。教室では応急処置としてそれまでの歴史の教科書「国のあゆみ」の不都合な箇所に墨を塗て消す作業が行われた。「何行目の何字目から何行目の何字目まで消します」という先生の乾いた声が今も私の耳朶に残っている。この作業を通じて、今での価値観がガラガラと音をたてて崩れてくのを、私はたとえようもなくうつろな気持ちで聞いた。

だが自由な筈の世の中も長くは続かなかった。ゼネ・ストが禁止され、やがてレッド・パージがはじまる。政府の「自由」に疑問を抱いて社会主義の優位性を信じはじめた私の前に現れたのは、フルシチョフ演説によるスターリンの誤りの暴露であった。こうして社会主義の神話も私の中で崩壊した。

しかし賽の河原での石積みにも似たこの作業も、考えてみると決して無駄ではなかった。これ以後私は自分の目で見、自分で考え、納得しないことは決して信じないようになったからである。とは言えこれも所詮は単なる思込みに過ぎないのかもしれないのであるが……。

CONTENTS


1……カメラルポ・「第３回京都の生産と消費をむすぶ交流集会」レポート
4……連携シンポジウム第３回「農漁業・食糧がかかえている問題」
8……連載③　海外の協同組合見聞録「スウェーデンの生協」
10……「せいきょう・くらしの助け合いの会」が発足
11……連載②　京都の小売業はどうなっている、どうなる「商店街（会）の区分とその変化」
12……連載③京都の産業と経済の動き「“飽食”下の食品工業」
14……順調にすすむ事業提携・京都医療生協
15……改装なった嵯峨野組合員センター・京都生協
16……学生の自立促す「読者推進運動」・大学生協
17……気になるこの本／ミニミニ情報①
＜裏表紙＞府生協連・消団連主催の集会案内／ミニミニ情報②




# 消費者がしっかり見える産直は農業発展の何よりの保障

**「第３回京都の生産と消費をむすぶ交流集会」レポート**

**10月19日●美山町**

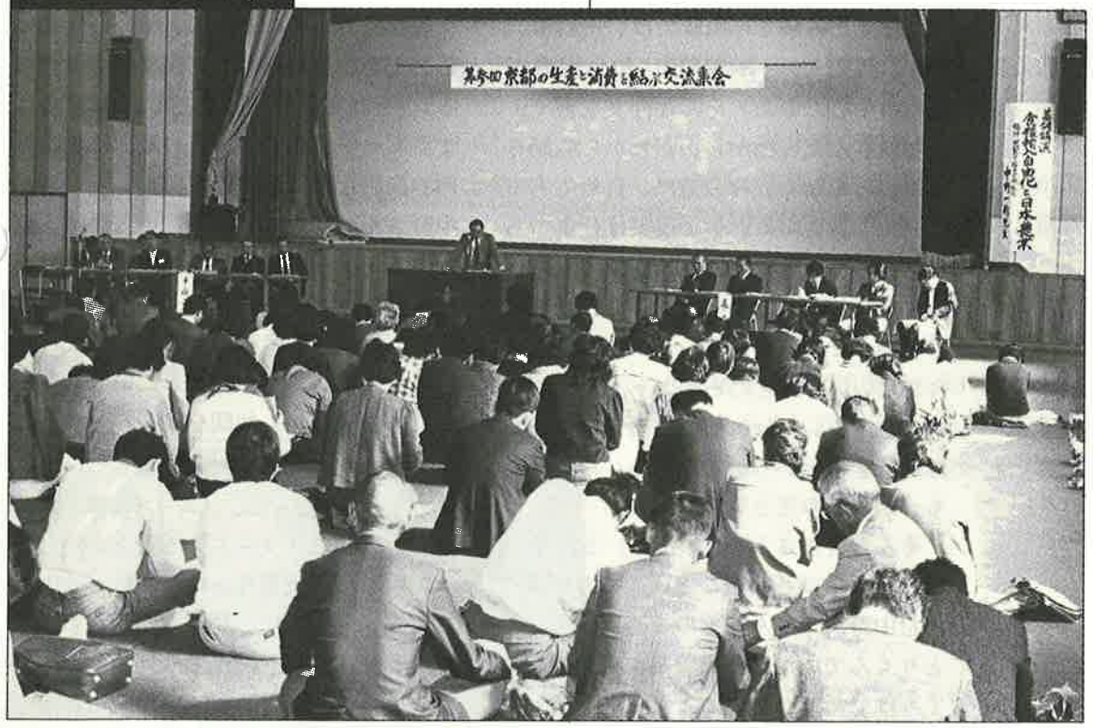
## カメラルポ

**「第３回京都の生産と消費をむすぶ交流集会」が、10月19日、美山町・北星中学校を会場に開かれた。主催者は京都府産直協議会（会長・朝子　栄綾部酪農協組合長）。京都生協との産直事業にとりくんでいる府下の農協や生産者団体、メーカーなどおよそ60団体が会員で、84年２月に発足した組織だ。京都生協が「府下産直」「府内産直」と呼んですすめてきた産直活動の、生産者側のまとまりだ。**

☆　　☆　　☆

外田誠（そとだ）さん（25才）は、美山町内久保（うちくぼ）で養鶏（ケージ飼い2,000、手飼い1,000羽）と稲作にとりくむ若き農民。地元の高校を卒え、岐阜の養鶏専門の学校を出、就職して３年になる。彼が所属する美山町農協も美山町農協養鶏部会も、京都府産直協議会の一員だ。

「将来、鶏をたくさん飼って、京都一の養鶏家になる」と小学校の作文で書い

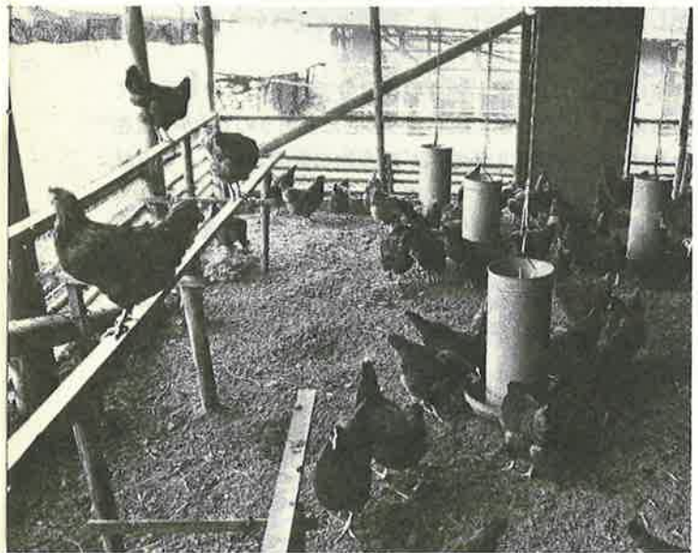



北星中学校の体育館での全体会。外はあいにくの雨もよう。

たこともある誠さんの家では、その頃、稲作、養鶏（ケージ養鶏）、和牛飼育が経営の中心だった。そんな作文を書くような誠さんだったから、だれから強制されることもなく、今の道に、自然に入っていた。誠さんにとって農業は仕事であるとともに、趣味であり、遊びでもあるのかもしれない。生き物を育て、自然の中で動きまわる仕事は、ストレスをもたらさない。それどころかストレス解消の物でもある。それに何より農業は自分で経営できるという魅力がある。小さくとも一国一城の主というわけだ。

そんな外田さんが、「産直」と出会ったのは２年ほど前のこと。近くの集落に住む中野周一さんがその１年ほど前からとりくんでいた平飼い養鶏に自分もとりくみはじめてからのことだ（多くがケージ養鶏であるのに対して、平飼い養鶏は、鶏を土をむき出しにした鶏舎の中で育てる）。それまでの外田さんの家の養鶏はすべてケージ養鶏で、その鶏卵は美山町内の商店などに販売していた。ところが、中野さんが始めていた平飼い養鶏は、京都生協と美山町農協の産直の対象品目となっていたというわけで、外田さんの卵も京都生協との産直に乗ることになった。農協も平飼い養鶏を拡大したいと考えており、中野さんも仲間を求めており、誠さんも養鶏の規模拡大を計画していたとタイミングが会って、スムーズに誠さんの平飼い養鶏はスタートすることになった。

美山町農協養鶏部会は、中野、外田の２養鶏場を中心に、数人の婦人たちのものあわせて飼養羽数7,000羽。そのすべての卵が、農協を通じて生協の組合員の食卓に通じている。誠さんの夢は、養鶏にとりくむ仲間をふやして、近いうちに２万羽にまでしたいということだ。そんなことを展望するとき、消費者がしっかり見える産直は、何よりも確かな発展のための保障だという。



京都生協の組合員と（左上）。誠さんの平飼い鶏舎には工夫がいっぱい（上）。鶏は元気いっぱい（左）。

「交流集会」で山内忠一美山町長は、山村の農林業の将来を考えたとき、消費者組織との提携こそが必要と強調。記念講演にたった中野一新京大教授は、アメリカ農業の特質を解明した上で、わが国農業の将来展望にもふれ、生産者と消費者の交流が何よりも大切と述べた。

午前中の全体会、午後の分科会に足を運んだ生産者130人、消費者60人。「府内の生産者を府内の消費者に届けよう」の運動にとりくむ京都府産直協議会の生産者と消費者の交流がいっそう深まった一日だった。（K）

●連続シンポジウム「生協の役割を考える」

## 第３回

# 農漁業・食糧がかかえている問題

### 生協の事業活動としてできることは何か

### 1986年９月８日/せいきょう会館

京都府生協連の連続シンポジウム第３回が「農漁業・食糧がかかえている問題」をテーマに９月８日、せいきょう会館でひらかれました。

京都府農業会議農政課長の松本一実氏からは京都の農業の基礎である土地の利用や、農家の現状など生産する前の条件についての報告があり、京都府漁連開発課長の植田均氏は、京都の漁業政策や鰯がどうなっているかといった点について報告しました。また京都生協事業企画室長の西村喬氏からは「ふ・る・さ・と・輪っとコープ商品」の開発の考え方について報告がありました。

## 報告①

## 京都の農業がかかえている問題

京都府農業会議農政課長　**松本一実**

京都の分水嶺は観音峠ですが、ここを基点に地域を南部と北部に地帯区分しています。

南部では、農地がこの25年間で３分の１に減り、住宅などが建ちました。農家も３分の２に減り働き手も若年層で大きく減少をしています。畜産では乳牛の飼育頭数が北部で増え、南部で減っています。ところが畜産農家はものすごい勢いで減り、さらにこういう畜産の状況下で貿易自由化問題が出てきています。円高との関係で畜産問題をとらえるとエサは安く買える状況で、生産費の中ではエサ代がかなりの割合を占めているだけに、行き先はよいように見えるけれども、乳製品、肉製品も安く入っている訳ですから、どちらも余っているという状況の下で、市場を狭くしてしまっている。このような畜産の現状の中で、土に糞尿を返すことができなくなりますと、農薬や肥料だけでは土地がやせてしまって、いい作物ができないし、作物の安全性もあやうくなるという構造に追い込まれます。そういう点で食糧という観点では畜産もしっかり力をつけ、米、野菜にもそういう力をつけなければならない。

農家というのは自分で作ったものを売ってその金で飯を食うことだと思うのですが、現在では３分の１が農産物の販売がないという状況です。その残った農家にはお年寄りが多く、北部では94.7％が60歳以上で、21歳～30歳の青年は府下全体で355人であるという統計があります。しかもその74％は南部ということで、そ菜栽培なんかの農業をやっている。米では１年間に１作つくって反当りでざっと20万円で、これではなかなか飯は食えないが、今後京都の農業で飯を食う人を増やしていくために、米以外の作物の問題を、どう真剣になってつくっていくかということが大切だと考えております。

米作りの人が堆肥が必要だとしても、今や家畜の糞尿が手に入りにくい状況になっている。農業が崩れてくると食品の安全性の問題にまで響いてくるということもみてほしいと思います。その中でどうするかということが当然求められてくるのですが、外国からの無差別の輸入の問題をどう止めるか。食管制度の問題についてもどうきちっとするのかということが前提になります。しかし60歳以上層の第２職場的な農業、たとえば公務員をやめて田舎に帰って農業をやるとか、状況は変化していますから、その変化を踏まえた上で今後の農業を考えていかねばならない。しかし農家が個々バラバラに何を作ろうかといってもはじまらない。農村では集落とか区とかいう「自治組織」があり、調整機能をもっています。農業を真剣にする人、農業をしたいが年をとってどうしようもない人、人に土地を貸して作ってもらいたいと考える人、こういう人が話し合いをして村の調整機能でもって、米やそ菜を作る調整をする。また田や畑への水の調整もする。そういうことを村で一ぺんまとめ直すということをやれば、ここまで落ち込んだ中ではありますが、農業をやろうといった場合には一つ光明があるのではないか。そうして村で話し合いをすることになると糞尿の問題ももう少し上手に活用する方向も出てくるのではないか。米を作ってはならないという政策の中で、それでは牛の草やトウモロコシを作って畜産農家に与えるということだって、考えようによればやれるのではないか。自治、協同の力というのは村にはまだ残っていますから、そういうあたりをもう一度再編成していかなければならないのではないか。このようなところを考えています。

## 報告②

## 京都の漁業生産とその加工事業の特徴

京都府漁連開発課長　**植田　均**

京都の漁業は沿岸漁業が中心で、零細な漁家が多く、一世帯あたりの所得は漁業外収入を入れても380万円くらいで、漁業では飯が食えないというのが現状です。平均年齢は54歳で、20歳代は0.7％しかいません。ですから漁業を労働力の観点からみていきますと、５～10年先が京都の漁業にとって転換期であるということがいえる訳です。

もう一つの特徴が定置網漁業が主力である点で、漁業協同組合で定置網を経営しています。自分で船をもってやる漁業を自営といっていますが、８割の方は何らかの形で漁協に雇用されているということです。これは裏を返していいますと、問題が出た時に自主的にチャレンジする姿勢に欠けるという方向になりがちです。組合という単位でまとめることによって、自分自身の力で何とかしなければならないという発想になりにくいということ

です。

日本海は冬場はシケで操業ができないことが多いこともあって、歴史的にみて丹後ちりめんなどとの兼業がすすんできました。漁場の環境でいうと舞鶴湾は木材の関係などもあって汚染がすすみ、昔はとれていた魚がとれなくなったということもあります。また近年は遊漁船が増え魚礁が占領され、漁師が漁に出られないという実際もあります。

私たちが力を入れているのが資源管理型漁業です。人工ふ化したあと放流し、2～3年たったものを獲るということです。その効果として3年もののサザエが今年は豊漁となり、資源管理型漁業が一定の評価を得た段階ではないかと思っております。

水産物の需要の伸び悩みによりまして、産地価格が低迷をしています。府内の水揚げの70%の3万2,000トンが鰯です。実態から考えますと、鰯の魚価の向上をはかっていかなければなりません。われわれもミール工場やすり身工場などと、いろんな模索をやってきました。

水産物販売では、量と質の両面における消費者の変化に対応しなければならない。とくに食糧としての蛋白源の安定供給、とりわけ鰯という資源を安定的に供給していくことが大きな課題です。

鰯についてもう少しいいますと、水産加工というものは平安時代から、かまぼこというものがあり、江戸時代には地域の名産品として庶民に親しまれてきました。近年ではスケソウダラにかわって鰯のすり身が脚光を浴びています。

とはいえ、今のところ、スケソウダラが圧倒的に優位を占めていますが、これからは鰯であろうと私は思います。技術的には、①漁獲の季節性、②魚体が小さくコスト高になる、③蛋白編成が非常に高い、④筋茎質、繊維質である、⑤蛋白が多い、⑥脂が多いなどの問題もありますが、いずれにしても私たちは鰯の活用をもっともっと本格的に考えていきたい。漁業資源の面からいっても、漁業者の経営から考えても、鰯の多面的な活用問題にとりくみたいと考えているわけです。多量に揚がった時の値崩れを防ぐために加工することも必要です。加工形態には練製品、素干し、塩干、塩蔵、くんせい、缶詰などがあります。加工素材の見通しについては、鰯の冷凍やすり身などを消費者の皆さんにお届けして、それを再加工するという考え方や、すり身、落し身、マリンビーフ、液化蛋白、開きやフィレー、フイッシュブロックとかの開発も必要だと思います。

報告③

# 京都生協の食料品取扱いの現状

京都生協事業企画室長　西村　喬

京都生協の組合員の利用結集の実態は、85年度391億円のうち食料品の取り扱いが85%です。野菜・果物では産直商品が7割を占め、取引き産地は全国の約半分位の道府県に広がり、約180産地の方々と取引きをしています。水産物では京都府漁連との協同組合間協同のなかで生まれたかもめBOXがあります。畜産物では産直商品が9割近くを占めており、取引き産地は10道府県の12産地です。かしわはすべて「コープかしわ」という名称で、生協の指定配合飼料による「コープ飼料」を与え、生産管理を生産者と協議をしながら進めています。鶏卵も100%が産直商品です。牛乳もそうです。米は食管制度を維持し、発展させていくという立場から標準価格米を重点にして取り扱いを進めてきました。政府米が100%ないしは50%の「せいきょう米」と「いなば」という商品名の米もあり、政府米の占有率は65%ほどになります。

商品政策の基本にある考え方は、安全で、安心でしかもくらしに役立つ価格という考え方が第1です。それにくらしそのものを全体として向上させるという立場から商品を開発し、供給するという立場。さらに地域の人びととの連帯や地域経済の発展を展望していくのも重要な柱です。生協の組合員だけが豊かになるのでなく府市民全体の生活向上のためにも運動を進めていくという立場からの商品取扱い、その特徴的なのが灯油運動だろうと思います。このような立場から商品取り扱いをこの間やってきました。

産直を進めるうえでの背景には、農林漁業界や流通業界の合意になっていた地域食糧確立運動の考え方への共感があります。京都の産物を京都の消費者が消費をしようという中身の運動です。2つ目は地域の経済との提携と振興ということで、生協だけがということでなく、多くの地域の経済団体や農業・漁業・林業団体などの人達との連帯や提携を進めながら、それぞれの経済をしっかり振興していこうという考え方、3つ目が消費者自身の要求として外国農産物に依存しないで食生活を満たすために府内の産直を進めていこうという考え方であります。

京都生協の20周年を記念して「ふるさと輪っとコープ商品」が開発されました。これは府内の産物、府内でとれた原材料をもとにして、府内の工場で加工して、府内の消費者が利用するという位置付けで開発されたものです。現在103品目あります。いま検討しているのは、これの第2次開発です。これはまだ京都生協の組合員の中でも十分な議論もされておりませんので、これから多くの方のご意見を伺いながら方針として確立していきたいと思っております。

「ふるさと輪っとコープ商品」の開発展開の意義は、①「府内産直」を発展させ、地域から、食料の生産・加工・流通・消費の歪みを正そうという地域食糧確立運動を下から支える商品であること、②商品の開発を通して地域に根ざす生協運動を実践する、③大それたようですが、農村や漁村、地域の経済振興に生協としても一翼を担えないだろうか、村づくりや仕事おこしも寄与できないだろうか、④農山漁村だけでなく、中小零細業者やそこに働く人びととの連帯をはかり、産業振興に役立てないか、⑤地域の振興を本当に考え、生産者と消費者が連帯をするという役割りを持たせる。民衆の力による経済復興という点に視点をあてた商品開発にしようと考えています。

またコンセプトについては京都府内の産品。主要な原材料が府内の産物であること。また京都の産業掘りおこしや、地域をよくして経済を潤すという意味で、京都の産品を他府県にも紹介していく必要があるということで贈答品という分野も組み入れたいと思っています。商品ネーミングは京都だということで、「京の」としたらどうかと思いますが、これは多くの方々のご意見をお伺いしたいと思っております。

☆　　☆　　☆

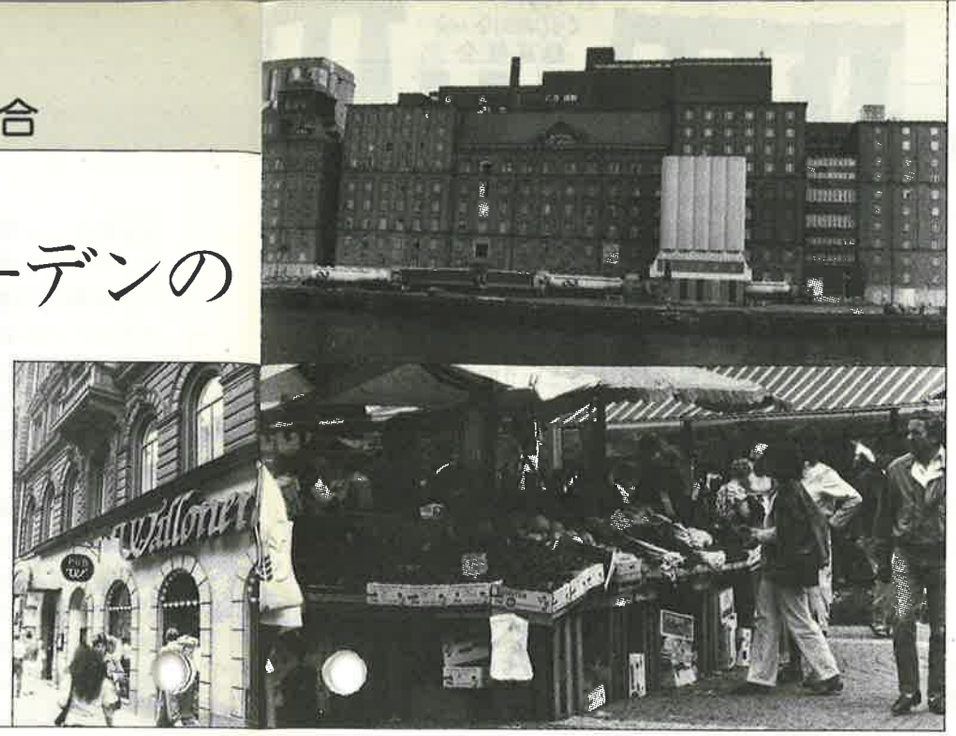
三氏の報告を受けて、いくつかの質問・意見が会場から出され、報告者が答えました。

「農業生産の基盤が危機的状況にある中での生協が果たせる役割について意見があれば」との質問に答えて松本氏は、「村に残っている協同の力を強める方向で力を貸していただけだろう」と答えました。また、植田氏は、鰯のスリ身利用についてスケソウダラと鰯のスリ身の価格が、後者の方が安くなったという最近の変化を踏まえて、鰯スリ身を本格的に利用して加工を考える時代になっていることを強調しました。西村氏は、「ふるさと輪っとコープ商品」について、素材を大切に商品開発を考えたいとして、必ずしも価格の安さを強調する商品ではないと補足しました。

連載3
海外の協同組合

見聞録

# スウェーデンの生協



ＫＦの生産工場のひとつ。レンガ造りの建物です（写真右上）。町の広場にはこんな青空市場が……（下）。生協グループが経営するレストラン（右）。

6月7日から21日まで、日本生協連システム部が企画した「ヨーロッパ生協システム視察」に参加しました。これは、ヨーロッパの生協及び連合会における、POSを初めとした電算処理システムの実態や考え方を視察し、それが事業活動や組合員利用にどのように活用されているかを研究することを主目的としたものです。従って、総合調査ではないことを、最初にお断りしておきます。訪問国は、デンマーク、スウェーデン、スイス、フランスの4ヵ国でしたが、今回はスウェーデンについてレポートします。

## 経済活動の中での位置

スウェーデンの首都――ストックホルムは北緯59°の位置にあり、オホーツク海の北端と同じ緯度ですが、メキシコ湾暖流の影響で随分温暖な気候です。面積は45万㎢で日本の1.2倍ありますが、人口は830万人です。「日本の東京には1,200万人が住んでいる。」と話すと、想像がつかないというような表情が返ってきました。訪れた時期が夏至の直前でしたので、夜の11時でやっと夕方の感じです。真夜中の1時頃でも空全体は真っ暗にはなりません。北の空（南ではない）には、地平線から約10°位の高さまで薄明るい光の帯が残っています。そして、2時頃になると再び短い夜が明けだすのです。

さて、「このビルの高さが、この国の税金を象徴しています。」と言って、ストックホルム生協電算室の職員が指差した建物が、税務署のビルでした。医療費は無料、教育費も大学まで無料です。しかし労働者には税金の重みがずっしりとのしかかっており、一定の生活レベルを維持しようと思えば、共働きでないとやっていけないそうです。女性は、いろんな分野に進出しています。先日、京都で女性の観光バス運転手が誕生して話題になりましたが、ストックホルムの地下鉄では、女性の運転手を見かけました。

スウェーデン生協連（略称＝KF；コーエフと発音する）には、142の単協（2,000の店舗）が結集しています。KFのもとに、11の大工場（フォークリフト，製紙，陶磁器，マーガリン，ビールなどを生産する）、100の生産工場、17の倉庫、9の旅行会社、31のホテルがあります。私たちが宿泊したストックホルム中央駅正面のホテルもRESOという生協グループのものでした。食料品小売総額に占める生協のシェアは約20％で、日本では4％といわれているのと比較すると、生活に占める生協の役割の大きさが窺えます。スウェーデンの車として、ボルボやサーブが知られていますが、スウェーデン国において、生協グループはこれらに匹敵する事業活動を展開しているのです。

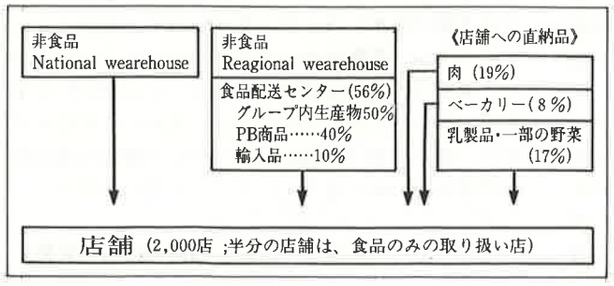
## 流通大資本との競合の中で

スウェーデン国内の流通大資本には、ICA（イカ；国際協同組合同盟の略称とは偶然の一致です）とNK（エヌコー）があります。生協はこれらの資本グループを若干上回るシェアを持っており、直接的な競合関係にあります。当然のことながら、ローコスト運営を実現する課題が課せられており、特に物流システムとPOSを中心とした店舗運営システムの改善が対策の2本柱になっているようです。

物流は、食品と非食品では別々の体系になっています。単協では独自の物流機能は持たず、連合会が各店までの配送に責任をもっています。食品は、全国51ヵ所の配送センターで処理さら、56％の物量がここを経由します。残りの44％は店舗への直納品です。非食品は、アイテムによりNational WearehouseとRegional Wearehouseとに分かれています。このRegional Wearehouseは食品の配送センターと同一場所に設置されています。

店舗情報システム（Buticks data system）の中心となっているのは、POSシステムです。現在100店舗で約300台のPOSレジが稼働しています。在庫の削減、バックヤードの縮小、値付け作業の廃止、発注作業に係わる時間の削減、チェックアウトの生産性の向上などによって、コストダウンに大いに貢献しているとのことです。また、欠品防止や売り場の効果的な活用につながっているとの評価もありましたが、具体的に供給高がアップするまでには、至っていないようです。今後のシステムの発展方向としては、店舗のSA化の推進、データの分析力の向上と活用、銀行POSの導入等が挙げられていました。

物流の概念図




このようにPOS化が進みつつあるわけですが、消費者庁（政府）と卸売り業者との協定で、今まで値段のラベルが付いていた商品は、引き続き値付けすることが決められました。その理由は、①機械が信用できない、②プライスがあった方が懐具合との関係がわかりやすいというものです。組合員からは、POSを導入後レシート内容が充実した、価格の間違いが少なくなったと評価されています。この協定のため、なお30％の商品を店で値付けしなければならない状況が続いており、合理化の妨げになっていると、担当スタッフは嘆いていました。

## 日本の班活動に注目している

単協では、ストックホルム生協を訪問しました。ストックホルム生協は、ストックホルム県を活動エリアとするスウェーデン最大の単協で、組合員数は約30万世帯、組織率50.8％です。85年度の供給高は、およそ1,400億円です。わが国の灘神戸生協と姉妹提携をしています。

主力業態は、SMの“Konsum”とハイパーマーケットの“Obs!”です。スウェーデンの小売店の営業時間は、ヨーロッパの他の国ほど規制が強くないようで、“Servus”というコンビニエンスストアも展開しています。

ストックホルム生協では、幹部との交流の機会がありましたが、その中で日本の生協の班活動が話題になりました。組合員による民主的運営という点では、機構は整備されているわけですが、これを支える裾野が広くないと自己認識していました。この点で、班を基礎にして活発な活動を展開し、発展している日本の生協運動に大変注目しているとのことでした。「風土が違うので、供給活動を伴ったグループの結成は困難だろうが、生協運動の基礎組織で、かつボランティア活動を展開できるようなグループの結成を今後摸索していきたい。」との話が印象的でした。

**（門脇　肇・京都生協システム電算部長）**

HOT NEWS

# 「せいきょう・くらしの助け合いの会」が発足——京都生協

「ほんの少しだけれど、私の余った力、お役に立てないかしら。」

「ほんの少しでいいから、どなたか手伝っていただけませんか。」

こんな願いを集めて、京都生協「くらしの助け合いの会」が10月14日、左京区下鴨センターで誕生しました。

### 困ったときの助けあいを目的に

結成総会に集まったのは約50名、ジュースで乾杯、経過報告、会則を決めコーディネーター５名を選出しました。

くらしの助け合いとは家事援助活動、具体的には買い物、食事づくり、掃除、洗濯、家庭での軽易な老人の世話など、主婦が病気になった時、お産の時、お年寄りや病人をかかえて困った時など、２時間を１単位とし、１日２単位まで、１単位700円を援助を受ける会員が奉仕する会員に支払うもの。京都生協の組合員で、かつ年間1,000円の会費を払って登録した会員どおしの自主的な互助活動です。

生協の助け合い活動はいろいろありますが、似たようなものとして、灘神戸、みやぎ、秋田、大分県民、大阪北、かごしま県民の各生協でスタートしています。灘神戸生協ではすでに３年を経過し、今では250人の会員をかかえて、地域にも定着してきました。

### 各地の福祉事業やシルバー産業のうごき

一方、今年の８月、京都市は、従来の生活保護世帯等を対象とした無料のホームヘルプ制度にくわえて、老人障害者家事援助事業のため「京都ホームヘルプ協議会」を発足させました。システムは、地域福祉論をいち早く具体化させた試みとして注目された「武蔵野福祉公社」、世田谷区の「ふれあいサービス」とほぼ同型であり、世帯の収入によって利用料金が分かれています。零円から１時間650円まで奉仕員にはその差額を市が援助します。

また同じく、８月に、地域婦人会が「ファミリーサービス」を開始しました。83年に労働省の委託をうけて全国地域婦人会が取り組み始め、各地に広がってきたもので、こちらは一律１時間500円。いずれも利用する側が応分の費用を負担すること、奉仕する側は家庭の主婦でもできるという内容のものです。安上り福祉の手段となっているともいわれ、この間各自治体で一斉に検討されてきました。

よく話題になるシルバー産業も一見似たような会員システムのホームヘルプが中心ですが、北区にある「シルバーサービス㈱」のチラシを見ると至れり尽せりのサービスメニューが並んでいます。しかしその値段はというと、掃除セット一回8,500円、お買物2,000円プラス１時間1,000円、また入浴一回が11,000円といった高額なものとなっています。

### 京都生協の「助けあい」のこれから

最近のこうした動きの中で、では京都生協の助け合い活動とはどんなものか、またどう違うのか注目されるところです。

生協はそもそもくらしの助け合いの場です。とくに班やグループは日常のくらしを支え合う最小の単位として大切にしています。ところがその班やグループだけでは支えきれなくなってきたことが今日の試みの発端となっています。勤める人がふえて荷受けができない、老齢単身世帯でいまの共同購入システムにはなじめないなどの理由で班が解散したり離れてしまう組合員もいます。生協の事業をふくめて、どのように班やグループを強化していくのかが、今後の最大の課題の一つといえそうです。結成総会の席でも、給食サービスができないか、単身向け、老人向け個食の開発もして欲しいなど要望も出されました。

いずれにしても、この制度だけで問題が解決できるものではありません。また生協内だけで解決できるものでもありません。共働きがふえたといっても、その理由のトップは生活費の補てん、長びく不況のしわよせを受けての就労です。先に発足した「ホームヘルプ協議会」にしても、民間のシルバー産業に比べると安いというだけで、援助を受ける人にとっては手痛い負担となっています。日本の福祉はどうあるべきか、高齢化社会を私たちはどう迎えるべきか、今回さまざまな問題をはらんでの出発といえますが、今後一つひとつのケースに具体的に対応する中で、統計や数字に現われていない生協組合員の生活実態も明らかになっていくことと思われます。

（葎祥子・京都生協機関紙編集委員）



連載２ 京都の小売業はどうなっている、どうなる

# 商店街(会)の区分とその変化

京都市内だけで59年→60年の３年間で約2,000軒、府下全体では2,800軒もの小売店舗の減少という厳しい冬の時代を迎えて、小売店はどのように対応しようとしているのでしょうか。今号では、小売店の地域集団である商店街（商店会）について、その動きを追ってみましょう。

### 小売店の三割が商店街に立地

府下の小売店38,000軒のうち、その約３割が商店街（市町が設定した一定の商業集積地域）に立地し、年間販売額でも38％を占めています。商店街の組織形態は、その大部分が任意団体であるため、正確な把握は困難ですが、府下で約400といわれ、そのうち２割程度が商店街振興組合・事業協同組合の形態をとっています。また、地域的には商店街の２分の１が京都市内に集中しており、京都商店連盟（構成商店街91）にその相当部分が結集しています。

### 商店街の類型

商店街は、“多数の小売店が一定の地域に集中し、一定の範囲で街区を作り、全体としてショッピングの場を形成しています”ので、地域住民の側からみても、もっとも身近な存在であり、また、地域住民と共存するに足る価値をもっていなければ、商店街の繁栄もあり得ません。

このような相関関係をもっている商店街を機能的な面で分類しますと、次表のごとくになります。

また、形態的な面から、路線商店街、

| 分　類 | 買物頻度 | 業種構成 | 立　地 |
|---|---|---|---|
| 近隣型 | 日々常的 | 最寄品中心 | 住宅地域・都市周辺地域・農村地域 |
| 地域型 | 週１回程度 | 近隣型より買廻品ウエイト大 | 大都市周辺地域中心部・小都市中心部 |
| 広域型 | 月１回以下程度 | 買廻品・飲食・サービス業中心 | 大都市中心部・大中都市ターミナル |

街区商店街、高層商店街等に分類されることもあります。

### 商店街の直面する諸問題

小売商をとりまく環境条件の変化は、既存の商店街のあり方に大きな影響を与えると共に、新しい商店街形成を促す場合もあります。

主な条件の変化をあげますと、①消費者の価値観や消費パターンの変化、公害や安全衛生問題など社会的な配慮の必要性増大、②都市への人口集中と過疎地域の拡大、都市人口のドーナツ化など人口移動による消費の流れの変化、③スーパーなど大規模小売店の進出による競争の激化、④店舗の狭隘化・老朽化による快適な買物環境の劣化（特に京都のような非戦災都市で顕著）、⑤狭隘な道路のなかでのモータリゼーションの進展による交通事情の悪化から来街客の安全、駐車駐輪、商品搬出入混乱等への対応などがあります。

（貝原収・地域経済研究会）

連載3 京都の産業と経済の動き

# "飽食"下の食品工業

## ——伝統を現在にどう生かすか——

### 京都の食品工業の概況

京友禅・清水焼などの華やかな伝統産業、IC・ロボットなどの時代の尖端をゆく近代工業の陰にかくれて、食品工業は地味な存在であるが、**表1**が示すように、製品出荷額では電気機械製造業についで第2位であり、製造業出荷総額の13.2%を占める府下の基幹的な産業である。

食品工業の比重の高さは京都府にとどまらず、全国47都道府県のほとんどで上位3位内に入っている。もともと、わが国の製造業に占める食品工業の位置は高く、昭和40年代半ばまでは、出荷額で第1位を続けてきた。しかしながら、所得水準の上昇や輸出の増加による自動車・家電など耐久消費財の急テンポの需要増と、個人消費支出における相対的な食料消費支出の低下を反映して、伸び率の格差が開いたため、長期的には食品工業の成長率は鈍化するものと思われる。

### 京都の食品工業の特質

京都府内の工場数は約2,000を数えるが、その半数は従業者規模3人以下の零細な家内工業であり、平均従業者規模は12.8人と比較的小規模である（**表2**）。京都市という大消費地をひかえ、工場の約6割は市内に立地し、一部の大手企業をのぞいて地場生産・地場消費型の企業が大宗を占める。

生産品目では、表2のとおり、乳製品をのぞくと清酒・生菓子・製茶など嗜好品のウエイトが高く、表2に掲げた上位5業種で、工場、従業者、出荷額でおおむね全食品工業の半ばを占める。とくに清酒（伏見）は、兵庫県灘とともに全国の二大産地として高名で、うち三銘柄は全国販売額ベスト10にランクされている。

第3の特徴は、清酒、京菓子、漬物、味噌・醤油、湯葉、麩など伝統的な食品の製造業が温存され生産規模の大小はあるものの、全国的にも高く評価されている。

これらの伝統的食品工業は、京都の永い歴史と文化によってはぐくまれ発展してきたものである。たとえば、京菓子は、奈良時代に中国から菓子がわが国に渡来し、ようやく平安時代初期に至り、唐から伝えられた製法により京都で製造され始めたもので、砂糖や西欧菓子の製法伝来、江戸時代の唐菓子の技術応用などを経て、現今の京菓子に完成をみたといわれており、茶道、贈答用をはじめ京都の食生活の中に息づいて着実な基盤を確保している。

一方、醤油のように、当初は醤油の原型である醤（ヒシオ）として6世紀の唐の文化と共に渡来、今日の醤油に転化したのは室町時代で、京都も産地であったが、江戸時代以降、兵庫・

**表1　府内製造業の産業(中分類)別出荷額等**

| 業種 | 工場数 | 従業者数 | 出荷金額 |
|---|---|---|---|
| 電気機械 | 550 | 38,325 | 10,466億円 |
| 食品 | 1,031 | 24,645 | 6,287 |
| 繊維 | 3,836 | 45,268 | 5,947 |
| その他 | 5,749 | 113,559 | 25,058 |
| 合計 | 11,166 | 221,797 | 47,758 |

昭和59年工業統計（従業者3人以下の工場を含まず）

**表2　業種別(産業細分類)による府内食品工業**

| 項目／業種 | 工場数 | 従業者数 | 出荷金額 |
|---|---|---|---|
| 清酒 | 84 | 2,865 | 1,250 |
| 乳製品 | 25 | 966 | 551 |
| 生菓子 | 205 | 4,015 | 408 |
| パン | 46 | 3,423 | 381 |
| 製茶 | 604 | 2,375 | 333 |
| その他 | 1,084 | 12,629 | 3,285 |
| 合計 | 2,048 | 26,273 | 6,208 |

従業者規模3人以下の工場を含めるため、昭和58年工業統計調査利用



広島・千葉など他産地との競合が激化し、特に戦後はキッコーマンなどいわゆる三大銘柄に押されて、急激に衰退したものもある。現在では、わずかに、地域消費と、佃煮製造・給食など業務用として府内消費の2割程度を賄なうに過ぎない。

### 食品工業の課題と対応

もともと、京都の食品工業は、都に集積した人口の消費を賄なうため、周辺の農林産物を原料として、農産加工型の小規模企業として定着発展したものであるが、生産規模の増大、周辺農地の宅地化、戦後の農業生産構造の変化などにより、その原材料の多くを他府県からの移入及び輸入に依存せざるを得なくなった。したがって、原材料の量的、価格的安定供給を確保することが食品工業の存立要件となり、近年は国内生産量、海外市況ともに比較的安定しているものの、昭和48年の物価狂乱・モノ不足の経験や、今後の国際的な食糧需給事情、為替相場の変動などを考慮すると、稲作転換を主軸とする農政の方向とも関連づけ、府下産品による自給率の向上も中小食品工業にとっては重要な課題となろう。

第2には、不況なしといわれた食品工業も、低成長経済の定着、食品供給の飽和状態によって、近年急速に競争が激化し、経営者の高齢化と後継者難、食生活の変化もあって、小規模な伝統的食品工業を中心に転廃業者が徐々に増加してゆく反面、おおむね各業界とも3～5社程度の寡占化が進み、小規模企業との格差が益々増大している。それら大手企業は強大な資本力を駆使して研究開発を進め、バイオテクノロジーなど尖端技術によって医薬品、化成品など多角経営にも乗り出しており、小規模企業としては、協同化、公的試験研究機関の充実とその活用、産学協同などの方途により、大手企業との技術較差を埋め、商品開発力をつけ、21世紀へのサバイバル戦略とすることが不可欠となろう。

第3には、近年の食品消費の多様で急激な変化への対応である。"飽食の時代"といわれる中にあって、食生活の洋風化、1人あたり食料消費の頭打ちと質的変化、ヘルシー・ビューティ志向、核家族化から包装・容器の多様化まで、食品工業をとりまく環境の変化は著しい。また、全体として食品需要が停滞するなかで、激烈な市場競争が展開され、年間に大手企業だけで新製品の開発が5,000品目にのぼるという昨今である。湯葉のように、量産に適しない製法で、広域流通もむずかしいため大手の参入が阻まれ、健康的にも評価が高いこともあって、小規模生産のままで安定している業界も残るものの、多くの業界で、小規模企業はこの面でもまたきびしい競争にさらされ、前述のような技術力、商品開発力に劣る企業の脱落は避けられないものとなろう。

### 円高と食品工業

最後に、ここ1年の急激かつ大幅な円高と食品工業の関わりについてふれてみたい。わが国の食料品の輸入は、ここ数年量的に安定しているが、その95%は原料農水産物が占めるという特異な構造を示しており、諸外国から貿易不均衡の一因として、加工食品の市場開放が不十分と強く批判されている。食料品の輸入額（1964年）は約160億ドルで輸入総額の11.7%を占める。うち加工食品は約8億ドルで、チーズ等乳製品、酒類、トマト加工品、野菜缶詰などが金額的に多く、現時点ではわが国食品工業に対する影響は大きくはないが、為替相場の推移、輸入の外圧と流通経路の整備、新人類階層の輸入品志向によって、加工食品の輸入は今後増加するものと予測される。一方、国内食品工業は、生産者価格支持制度によって、米、小麦粉、砂糖など国際的に高価な原材料使用を余儀なくされており、公正な国際競争の条件を制約されるとして、この面からは日本の農業、農政の変革を求める声が強まるであろう。

また、国際的経済摩擦を緩和すると共に、より安い原材料を海外に依存する動きや、有力企業では海外への生産拠点移転を進めるであろう。たとえば、地元宝酒造では、フル生産のハワイ工場のほか、カリフォルニア工場で62年中に清酒の生産を年間8,000石のものを12,000石にするという5割増産をはかっている。米需要の海外流出である。

世界各地で徐々に日本食ブームが高まりつつある。時日は要しようが、食文化の交流という側面もふくめて、加工食品の輸出に力を入れ、国内農産原料と食品工業製品の需要拡大をはかるという前向きの方向を、加工・生産両者の協力で切り拓きたいものである。

（杉山繁・地域経済研究会）

# 順調に進む事業提携

**京都医療生協と京大生協が**
**コンタクトレンズ供給で早や200件**

## 京都医療生協

京都医療生協（中野信夫組合長）が、京大生協とコンタクトレンズ供給を中心とした事業提携をはじめてから７ヵ月たちました。この間、200 件のコンタクトレンズ供給があり、事業提携は順調に定着しつつあるといえます。

事業提携の内容は、①京大生協はコンタクトレンズ購入希望者を京都医療生協に斡旋する、②医療生協は窓口で、京大生協が斡旋する組合員に医療生協への加入をすすめ、医療的な立場から最適のコンタクトレンズを割引き価格で供給する、③医療生協は、京大生協に所定の斡旋手数料を支払う、というものです。この事業提携は、コンタクトレンズの供給を目の健康を守る立場から責任をもっておこないたいとする京大生協が、京都医療生協のすすめている保険診療、コンタクトレンズ供給・指導・アフターフォローを評価していただき生まれたものです。

京都医療生協のコンタクトレンズ供給は、「安心」「敏速」「安く」をモットーにすすめられています。京都医療生協が、“コンタクトレンズの研究と準備”を始めたのが昭和31年のことですから、すでに30年の経験を蓄積しているということになります。レンズのストックを増やして即お渡しできるようにし、“待たされる不愉快”をなくしています。アフターフォローのためのアンケート調査は、３ヵ月に１回実施されています。

10月13・22の両日、京大生協で「目とコンタクトレンズ相談」がおこなわれます。これには、医療生協から医師と専門スタッフが派遣されることになっています。京大生協と医療生協の事業提携は、コンタクトレンズ供給からはじまって、組合員の目の健康を守るための事業へと拡充する方向にあり、この経験を、協同組合間の新しい連帯のあり方としていっそう発展させていきたいと考えています。

### “健康大学”も企画

医療生協は患者の組織ではなく、健康な人が組合員となって、医療機関とチームをつくって健康を守る組織です。だから、医療生協では太極拳講習会や漢方講演会など健康に役立つ保健活動に力を入れています。10月24日からは、はじめての試みとして“健康大学”を開きます。講師はいずれも第一線で活躍中の医師があたり、講義のあと質疑応答します。健康についての知識を深め、地域で健康づくりのために活動できる人が育てばと願っています。

①10月24日㈮「食生活と健康」②11月７日㈮「成人病予防」③11月24日㈮「目の成人病」④12月５日㈮「救急処置と家庭看護」。いずれも午後２時から、朝日会館９階で。受講料は無料。

**（田中弘・京都医療生協専務理事）**

太極拳講習会で健康づくりに励む組合員

〝漢方治療〟についての講演会

# 改装なった嵯峨野組合員センター

**アンケートとり、半年かけて論議し、変化する組合員のくらしと意識にフィットした店舗へ**

## 京都生協

開店９年目をむかえた京都生協嵯峨野組合員センター（以下センター）は、念願であった売場の全面改装をおこない、この10月４日オープンしました。

４月以降、約半年かけて、組合員・職員による討議を重ねてきました。また、アンケート調査も実施しました。このなかでセンターに対する現状評価、改装にむけての意見・要望を集約してきました。これらをまとめるなかで、改装後の店舗運営の基本方向を確認してきました。

その第１は、組合員の最大の願いである「安全・安心」の要求に応え、co-op 商品、産直商品を中心に、品揃えの改善をすること。とくに生鮮品については、鮮度管理、品質管理を強め、競合に負けないようにすることです。

第２には、加工度を高めた商品や付加価値のある商品の拡大と、少量化やバラ売りなど提供方法に改善を加えることです。

第３は、組合員と職員が一体となって、店間での商品普及活動や料理提案活動を活発にすすめ、商品についての正しい価値感や、くらしのあり方について学びあえるような売場をつくろうというという点です。

今回の改装では、建物・施設・レイアウトなどのハード面でのリフレッシュ以前に、品揃えや商品提供方法の改善などのソフト面での改革を重視しています。変化する組合員のくらしと意識に売り場と商品をフィットさせることが、改装の大きなテーマだったわけです。

改装によって、建物の外装と１階売場部分の内装、施設は新しく生まれ変わり、CI（コーポレート・アイデンティティ）も導入されました。売場面積も110坪から127坪に拡大されました。新しく設けられたインストアベーカリーは、品目、メニュー、価格など、組合員による検討を経て決められました。また、定期的にパン教室などをひらき、組合員活動と結びついた商品づくりや売場づくりをすすめていきたいと考えています。ベーカリーの横には、大山乳業農協のアイスクリームやコーヒーなどを提供するコーナーと軽飲食のできるコミュニケーションスペースも配置しました。休日には、子どもやお父さんが、買物中のお母さんを待ちながらアイスクリームを食べている姿がよくみられます。改装前からあった「運営委員会コーナー」や美山町農協の産直野菜コーナーも新しい形で設置し、組合員による店内での商品活動のシンボルともなっています。

生協では、商品は消費者を結びつける無言の組織者といわれます。この言葉をかりるなら、生協における店舗・売場は、商品を通して、組合員がくらしの見直しや、くらしの豊かさについて学びあう場だといえないでしょうか。改装された新しい嵯峨野センターに、組合員と職員はそんな夢を託しています。

**（松本節・京都生協嵯峨野組合員センター店長）**

**いま、全国の大学生協がすすめる「読書推進活動」は社会的にも注目され、大学生協の書籍事業のあり方についての関心が高まっています。どのような活動がすすめられているのか、その概要を紹介してもらいました。**

# 学生の自立促す「読書推進活動」

## 大学生協

ひと頃、学生は「読めない・書けない・考えない」などといわれました。

たしかに、学生と本をめぐる状況は、一昔前とは違ったものになっています。最近、やや歯どめがかかったとはいえ、学生の読書時間は減少しています。また、読書の仕方や内容も大きく変わり、一世代前に学生を「経験」した大人の目からすれば、かなりへだたりがあるようです。

このような状況のもとで、大学生協では「読書推進活動」とよばれるとりくみが展開されています。

「読書推進活動」とは何かということについては、さまざまな意見と評価のあるところですが、読書の喜びと楽しさを広げていく活動として、学生と教職員が一緒になってすすめているのがひとつの特徴です。組合員がつくる書評誌活動、教員や卒業生が学生・後輩にすすめる1冊の本の紹介、読書感想文コンクール、教員・学生による読書懇談会、学科専攻生やサークル学生が自ら企画する「テーマ・フェア」、品揃えクリニック活動など、この2、3年だけをとっても組合員参加を基礎に旺盛かつ熱心なとりくみが展開されています。

また、いまひとつの特徴として、学問・研究活動に不可欠な専門書を確実に入手し、供給する活動がすすめられています。1日に何百点もの本が出版され、売れない本が大量に消えていくなかで、本当に必要とする書物を発見し、入手するには相当な努力が必要とされます。ほしいと思った本を注文したときには、すでに絶版になっていたということも少なくありません。また出版社から取次店を通して書店にはいってくるという、通常の流通ルートにのらない出版物もあります。大学生協では出版社と協力し、希望のつよい専門書を復刊する事業や、非流通本システムの開発など、大学の学問・研究にささやかながら貢献するような活動にもとりくんでいます。

これらの活動は地域ごと、あるいは全国的な交流会を通じて、全国の大学生協が共通してとりくむものになっています。

「読書推進活動」にとりくむなかで、「活字ばなれ」がいわれているものの、組合員のなかには読書要求がしっかりと存在していることが感じられます。また、生協書籍部における「お店」と利用者（組合員）の関係がかわりつつある。すなわち、生協書籍部の「お店」が組合員がつくる「お店」に変わりつつあるということ、さらには、教職員や大学関係者からの期待や関心が高まっていることも指摘できます。

書籍業界全体に目をむけると、業界全体が不振だといわれています。メディアの発達、情報量の増大のなかで、書店がコミック・ビデオセンターに様変わりするような傾向もつよまっています。このような状況があるだけに、読書要求がしっかりと存在していることに目をむけ、それを実現していく立場と姿勢こそが問われているといえます。本は売れない（読まれない）のではなく、活字が情報伝達手段として最も大きな役割をはたした時代から、活字固有の役割をもとめられる時代になっているのだというべきです。

大学生協の書籍事業としても、読書のすばらしさを広げ、読者のための読書条件の改善をしていくことが、従来にもまして大切になっているといわねばなりません。

**（横山治生・大学生協京都事業連合書籍委員長）**



●気になるこの本

# 「大学生協論」

**福武直著**
**東京大学出版会**
**1,500円**（85年11月刊）

**大崎義治**
全国大学生協連
関西地連事務局長

戦後の大学生協運動が40年を迎えて初めて「論」として語られたのが本書である。

本書の持つ説得力の核心は、著者である福武先生が大学生協連の会長としての現実実践の中から明らかにし確認してきたとことの重みではないだろうか。その意味でこの大学生協論は単なる机の上での研究論文ではない。いわば大学生協の成長と脱皮の記録である。

本書の中心をなす「大学生協をめぐる諸問題」は福武会長から78年12月に提起された（いわゆる会長所感）。会長所感は大学生協に大きなインパクトを与えた。会長所感の一石はサザ波ではなく奔流となって大学生協を一変させてゆく。大学生協自身にそういう変化への内的衝動が高まっていたのである。

「学生生協から大学生協へ」「大学と協力しあう存在に」「自主的民主的経済団体である」などの命題には、会長所感がなくとも、時間をかければあるいは到達していたかもしれない。しかし、現実はそのような暇を与てくれるとは限らない。会長所感は緩慢なあるいはしゅん巡とした変化のプロセスに加速と飛躍を求めたものといえよう。

未設立大学を含む大学関係者から「この本を読んで大学生協観が変わった」という話を聞かされることがある。本書は今や大学生協ばかりでなく大学行政とりわけ福利厚生に携わる人々にとっての必読書となっており、“もの言わぬ組織者”として大いに私たちの仕事を手助けしてくれている。

## ミニミニ情報——①

家計から

# 今年のお正月準備は？

11月の声をきくと、そろそろ正月準備のことが心をかすめます。

12月の食費は、81年以後下降を続けていましたが、昨85年久しぶりに上をむき、外食をのぞいて93,437円と、81年（93,394円）と同じ水準にもどりました。

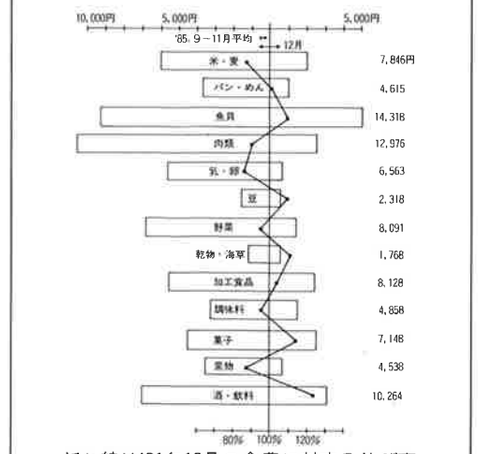
しかし食費の内容をみると、米よりはパン・めん、肉よりは魚、増え方の上位は酒・飲料、菓子とし好品が占め、乳卵類が10％以上減るなど、かなり変わってきています。

又、85年9～11月平均69,124円に対しては、12月の食費は35％、約24,000円ふえています。その金額が正月準備にあてられたものと思われますが、うち5,000円が魚貝に、3,000円が酒・飲料に、2,500円が肉、加工食品、菓子にそれぞれあてられています。

円高不況に見舞われ、その差益が生活をうるおしているとは思えないこの年末、私たちの正月準備はどんな形をとるでしょう。

**（末川千穂子）**

**'85年12月の食費（京都生協家計調査）**




折れ線は'81年12月の食費に対する伸び率

## 京都府生協連主催の集会ご案内

**京都府生協連設立35年を記念するつどい**

○と　き：12月１日 ㈪ 11：00～13：30
○ところ：からすま京都ホテル
○内　容：第１部　記念式典
　　第２部　レセプション

**連続シンポジウム～生協の役割を考える～**

〈第５回〉
○テーマ：くらしと政治
　　～生協運動とのかかわりあいで考える～
○講　師：浅岡美恵氏（弁護士）
　　蓮佛　亨氏（建築家）
　　小塚和行氏（京大生協専務理事）
○と　き：12月８日 ㈪ 10：00～12：00
○ところ：せいきょう会館４Ｆ
○参加自由・無料

## 京都消団連主催の集会ご案内

**学習会・消費者被害と訪問販売法**

○と　き：11月26日 ㈭ 13：00～
○ところ：京都市消費者センター
○講　師：浅岡美恵氏（弁護士）
○参加自由・無料

**電力料金を考えるつどい**

○と　き：11月27日 ㈭ 13：30～16：00
○ところ：せいきょう会館４Ｆ
○内　容：報告①「電力料金と電力事業の経営」
　　立命大助教授・田井修司氏
　　報告②「電力料金と原子力発電」
　　立命大助教授・斉藤雅道氏
　　報告③「消費者からみた電力料金」
　　京都消団連事務局長・原強氏
○参加自由・無料

## ミニミニ情報――②

学園で

# 大学生のライフスタイルと情報行動

マスコミが喧伝する「情報化社会」の胡散臭さを感じても、日常生活や職場の中で、「情報」の価値が年々確実に高まりつつあることは、誰もが認めることであろう。

情報をつくり、情報を発信する大学の中で、最近の学生達は、漫画は読むが本は読まないなど象徴的に学生生活の体たらくぶりが指摘される。しかし、その彼らの生活のまるごとを探ると一昔前の学生達の行動とは、比較にならない学生生活＝情報行動がある。

実際の日常生活のベスト３は、テレビ、音楽、読書であり、テレビ・音楽で70％を形成する。更に、分け入って観ると、楽器を何か上手に演奏できる、音符を見ただけでメロディーを口ずさむことができる者が、３割強いる。なんらかのビデオを見るものが、同じく３割強いる。そして、旅行や買物では、６割強のものが、情報収集してから行動する。「視」・「聴」・「遊」の情報活動は、はるかに多面的で、多様で、そして高度である。

これらの行動の基本を形成するキーワードは、「友達と楽しく」であり、この上に彼らの活動の全てが成立する。更に、将来の行動観では、「教養と健康」である。このキーワードには、成熟社会の先ぶれを感じる。

企画・取材協力／新日本プロセス㈱