



生活クラブ生活協同組合

未来へつなげよう おいしい食卓！

大和郡山田中町 913-3 TEL:0743-58-5225

2月供給高 4781.8万円 (前年比 102.9%)

組合員数 2853人 (前年比 91.5%)

生活クラブ奈良

検索してみ

1996年の秋ごろに遺伝子組み換え(GM)作物食品が承認されて、日本国内に流通するようになりました。しかし、生活クラブでは翌年の1月にNON-GM宣言を行いました。そして、1999年にはGM表示を求め、る請願運動を行い、2001年にGM表示が義務化されました。また、2005年にはGMなたね油全国自主調査を開始するなど、生活クラブではGM食品にNO!を言い続けています。

# 私たちは遺伝子組み換え食品を

## 食べているの？ 食べていないの？

2月26日 西分千秋氏講演会より  
(たねと食とひと@フオライム事務局長)

### 食糧を輸入に頼る日本

たとえば、世界で栽培されているトウモロコシの約33%が遺伝子組み換えで、そのうち、日本に輸入されているアメリカ産トウモロコシの約92%が遺伝子組み換えのものです。大豆も似たような状況ですが、食糧自給率の低い日本では、輸入に頼る構造は続いていくのでしょう。

### GM表示の問題点

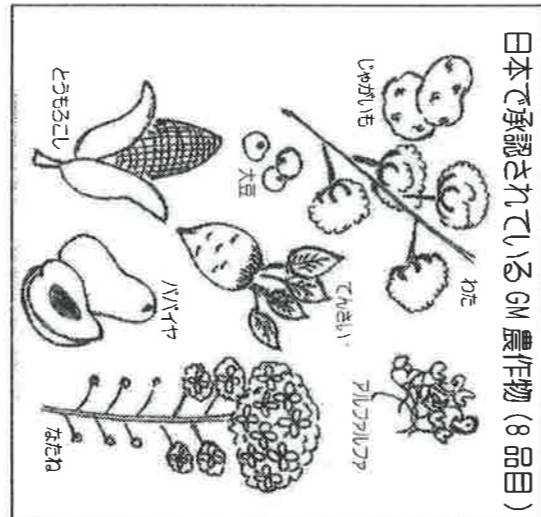
日本の食品表示で、GM表示義務が課せられているのは8作物と33食品群だけですが、加工後もDNA由来タンパクが残りの食品の重量比5%以上含まれ、かつ、食品の重量比上位3位までに入っているGM作物が含まれているのかがどうか私たちに大変わかりにくい仕組みになっています。

一方、自給率の高いEUでは、GM作物の栽培が許されていないので流通することが少なく、全食品

(外食のメニューや家畜の飼料)に対して表示義務があり、また混入率も0%までという厳しいものになっていきます。

### 生活クラブでは

組合員がNON-GM作物生産農家と交流するなどして、食べる約束・作る約束をして生活クラブでは、すべての消費材で遺伝子組み換え食品・飼料・添加物等を取り除くこと、どうしても使用しなくてはいけない場合の独自表示を進めてきました。消費材をより多くの人にすすめて、利用を増やすことが、遺伝子組み換え問題に取り組む第一歩だと思います。(理事 岡田真澄)



日本で承認されているGM農作物(8品目)

### 輸入に頼る日本では

ある程度の混入は避けられませんが、生活クラブでは遺伝子組み換えの混入を抑える努力をしています。また、

## 私たちの「なたね油」は一般流通品とどこが違うの？

なたね油の生産者「米澤製油」との交流会  
2月8日 於 大和郡山城ホール 参加者 15名

消費材の「なたね油」を利用する事にはどういう意味があるのか等、生活クラブの組合員として知っておかねばならない事をたくさん学ぶ事ができました。搾油の実演もあり、大塚内容の濃い有意義な交流会となりました。

### 《NON-GM(遺伝子組み換えでない)》

「遺伝子組み換え」とは、植物の遺伝子に他の生物の遺伝子の一部を無理やり入れかねばならない事をたたくされる技術。その安全性が確実な事ができました。搾油のなたね油の使用から、NON-GMなたね油の使用を選択しています。

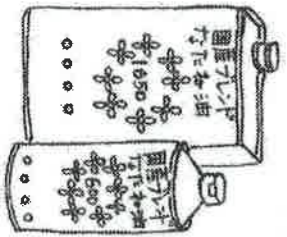
### 《薬剤は使わない》

ねを原料としています。「遺伝子組み換え」とは、植物の遺伝子に他の生物の遺伝子の一部を無理やり入れかねばならない事をたたくされる技術。その安全性が確実な事ができました。搾油のなたね油の使用から、NON-GMなたね油の使用を選択しています。

ん。それに続く精製工程も「湯洗い洗浄法」と呼ばれる化学合成品を使用しない米澤製油の特許製法で製造しています。

《国産なたねを守る》

国産なたねの生産量は、オーストラリアの農家たった一軒分の生産量と同じくらいのおおきい割合しかありません。大豆希少なものですが、国からの交付金給付や連作障害を防ぐための『輪作物』として、より知られるようになったことから、農家の生産意欲が上がり、生活クラブでは米澤製油ととむに、少しでも国内自給率を高めるために、消費材の「利用」を通して国産なたねの生産を応援しています。



# 待望の奈良エリア活動開始

奈良エリアとは、奈良市にお住まいの組合員すべてが対象です。運営メンバーは奈良「ミニクラブ」などがきつかけで、知り合った仲間です。普段なかなかお話しする機会のないような幅広い年齢層で色々な目線から知恵を出合っています。お孫さんのいる先輩マさんから目が飛び出る程びっくりする子育て奮闘記を聞かせていただいたりと脱線しながらとても楽しく活動しています。

## 「バタでランチ」生産者交流会 3月2日

バスタに最も適したカタ・アメリカ産の「コム」の麺方法をじだわって手間を小麦を、ホストハートかけ作られるというニコ

## 私たちの消費材『丹精國鶏』

昨年11月24日、『丹精國鶏 de エスニック』と題して鶏肉を使った料理講習会を開催しました。(於 郡山・三の丸会館、参加者20名) もも・むね・ミンチを使ったメニューとデザートを加えて4品を調理。とても美味しく出上がり、豪華なランチタイムとなりました。

私達の消費材『丹精國鶏』

は大勢の組合員で食べ支え『国産鶏種』はわずか2%。1960年代以降、輸入自由化をきっかけにして、日本にするようになりまし。特にむね肉が大きく育つようになり、それにともない、今年2月から丹精國鶏を使った加工品の一部が値下げになっていきます。



肉のうち、各地の地鶏など日本国内で消費される鶏

2016年からは『丹精國鶏』と名づけ今日に至ります。美味しく安心して食べられる『丹精國鶏』。これらにも益々の利用をお願いします。(理事 堀口雅子)

## 利用し続けることで生産者を支えます!

長野県で理事研修をしました

私達が食べているハクタ市の牛乳のように高温殺菌ではなく、20℃で15秒の熱を加えるだけの方法で作り続けていることを知りました。除草剤、環境ホルモン?疑念薬は使用せず、必要最低限の薬のみ使用。毎日バスマチヤライド牛乳を飲む事で酪農家、生産者によって生産者が安心して安全なりんごを作り続ける事が出来ていることが理解できました。

使う農薬は、必要最低限

- 1 私達が食べているハクタ市の牛乳のように高温殺菌ではなく、20℃で15秒の熱を加えるだけの方法で作り続けていることを知りました。
- 1 除草剤、環境ホルモン?疑念薬は使用せず、必要最低限の薬のみ使用。
- 1 毎日バスマチヤライド牛乳を飲む事で酪農家、生産者によって生産者が安心して安全なりんごを作り続ける事が出来ていることが理解できました。

## 食バて応援 バランゴバナナ

バナナカンエ委員会は、代表してフレイドンのネグロア島を訪問し、生産者と交流する企画)に参加した組合員がバナナの利用普及活動をしています。年に2回バナナを使ったお菓子や料理を紹介して、そのまま食べるだけでなく、楽しく料理して食べてもらえることを伝えていきます。

作り手と食べる側は対等

私たちは、バランゴバナナを通して、相互の自立を目指す「民衆交易」への

大事な栄養がそのまま

また牛乳の新生産者安曇野工場では限定された酪農家のもと、牛に与える飼料に最も気を使われることで、遺伝子組み換えでない飼料、牧草やソラマメ、稲わらの目給まで取り組まれていることについては大変驚きました。

私達が食べているハクタ市の牛乳のように高温殺菌ではなく、20℃で15秒の熱を加えるだけの方法で作り続けていることを知りました。除草剤、環境ホルモン?疑念薬は使用せず、必要最低限の薬のみ使用。毎日バスマチヤライド牛乳を飲む事で酪農家、生産者によって生産者が安心して安全なりんごを作り続ける事が出来ていることが理解できました。

## 「ピオサポ学習会」順次開催

2013年からスタートした生活クラブの健康な食生活「ピオサポ」奈良でも活動が始まっています。今年もピオサポに興味のある仲間をさらに増やすために「ピオサポ学習会」を開催予定! 誰もが願う「家族の健康」のために、どんな食べ物でも食べたら

## お知らせ!

3月30日(金) 大和郡山城ホールにて

## 「春フェアスタ」を開催します

昨年までは本部センターにて「春の青空大試食会」を開催していましたが、駐車場の確保ができなくなり、会場が変更になりました。

当日の雨の心配はなくなりまして!。そして、試食だけでなく販売もします。

今回は、初めて参加する生産者がたくさんです! みかんジュースの日東果実工業、おやちヨコレポートの月島食品(株)、生菓子の丸きんまんじゅう、お酒の山名酒造、こんにゃくの大矢商

組合員の坎バに支えられ 昨年、7月のネグロア)ア)が政治情勢の関係で中止となりました。今年はずいぶん、是非とも今年もカンバにの成り立つての予定をしています。このネグロア訪問は、皆さんから

年立候補した組合員が行く予定をしています。このネグロア訪問は、皆さんから

