

やみー・やみー・やみー

No.114

未来へつなげよう おいしい食卓!

大和郡山市田中町913-3 TEL:0743-58-5225

2022年度累計供給高 257,524千円(前年比 96.6%)

8月20日現在組合員数 3,009名(前年比 98.9%)

検索してみる

生活クラブ奈良



通信

生活クラブ生活協同組合

ゲノム編集トマトの苗が 小学校に配られる?!

今、何が起ころうとしているのか

昨年10月、サナテックシード株式会社とその販売を行うパイオニアエコサイエンス社は、2021年に開発したゲノム編集高GABAトマトの苗を今年から介護福祉施設に、来年には小学校に無償配布する計画を発表しました。

ゲノム編集技術を利用した高GABAトマトは、食べものとしての安全性や環境への影響も審査されておらず、健康への影響・栽培した場合の他の作物への影響は全くわかっていません。ゲノム編集食品の危険に関する報道はあまり行われていないため、介護施設や小学校側も危険性を感じずに無償配布されるなら、ということだけで配布を受け入れる可能性もあります。小学校では、子供たちは一生懸命トマトを栽培し、収穫したトマトを食べるかもしれません。

生活クラブの考え方

生活クラブでは、「生活クラブの消費材10原則」のなかで、「生命の倫理に反し、企業による支配を招く『食べ物の遺伝子操作』に反対」することを宣言し、ゲノム編集食品を消費材の原材料に受け入れないことを基本姿勢としています。また、2019年の連合総会では、特別決議「ゲノム編集食品の商業流通に

懸念を表明し、生産者とともに対策をすすめます」が採択されています。

ゲノム編集って本当に安全?



ゲノム編集って何だろう ↑

「ゲノム編集」とは、酵素を用いて特定の場所を切断しDNAに変化を起こす技術です。2021年には前述のサナテックシード株式会社による高GABAトマト、その後には可食部を増やすように作られたマダイ・トラフグなどの魚類でも認可され、主にオンラインでの販売が始まっています。

オフターゲット効果の懸念

別の生物の遺伝子を組み込まないことから従来の品種改良と変わらなるとされておられ、厚生労働省への届け出だけで市場に出すことができ、なんの規制もなく表示義務もありません。

ゲノム編集では、目的の遺伝子以外のDNAを切断したりする「オフターゲット」や目的としていない文字列を偶然取り込んでしまう場合など、意図しない変化を起こすことがあります。これらの意図しない変化が起こるとタンパク質が変質する可能性があり、その毒性やアレルギーの発生が懸念されています。

にもかわらず、『ゲノム編集技術』は、気候危機が進み地球環境が変動する

わたしのオススメ消費材 公式Instagramにて順次発表



広報委員会では、このYummy³通信の発行とともに、公式Instagramを管理し、定期的に更新しています。

7月に実施した「あなたのオススメ消費材教えてください!」には、38名の組合員から回答をいただきました。ありがとうございました。

その中から簡単なレシピを取り上げ、広報委員を中心に再現してみました。順次Instagramにて公表していきます。また、定期的に紙媒体でも発行します。引き続き、オススメ消費材や簡単なレシピを募集しています。

ページへの投稿とともに、ストーリーズの「やさいBOXお届け明細」は週4回、「産直ニュース(納品書の裏面)」はカラー写真を毎週投稿しています。

文章を書くのが好き! イラストを描くのが好き! Instagramやホームページに興味がある方は、お力をお貸しください。

苗を受け取らないでほしい

なかで、今後の食糧不足を救う方法のようにも扱われ、続々と承認されている状況です。

オンライン署名にご協力ください

この反対活動は生活クラブ連合会から提案され、すでに各地の生活クラブで活動が進んでいます。また、他生協や市民団体でも反対活動が行われており、「OKシードプロジェクト」という市民団体ではオンライン署名に取り組んでいます。生活クラブ連合会では署名活動は行っていませんが、こちらのオンライン署名にぜひご協力ください。

← OKシードプロジェクト オンライン署名



ちょっときいて! このコーナーには、疑問・質問・言いたいこと・イラスト 何でも自由にお書きください。

広報委員会で答えられない内容については、担当者にバトンを渡します。氏名の記載がないものは受け付けません。ご了承ください。



氏名

組合員番号

消費材の事をもっと知りたい！ 多くの組合員と共有したい！

参加した広報委員が、報告します。

日本の小麦で作った、日本のパンを

7月22日 連続生産者交流会（会場参加・オンライン並行実施）

（株）米麦館タマヤでは、自家製酵母を培養し、国産小麦で小麦の品種、品質までを考え、添加物に頼らずパンを作っておられます。

旨味や風味の違いは

同じ小麦粉でも、栽培方法や生産者により、味わいが違うのです。土作りをしっかりとしておられる十勝本別町の「大和田さんの小麦で作った角食パン」が11月から案内されるとのことです。

製造は手間ひまかけて

こだわりポイントは、出荷時間に合わせて、要る分だけ作ること。素材の旨味と発酵のうまみを引き出す

ため、製造工程は減らさず、手を抜かないこと。包装や配送で無駄な作業を省いて効率化されています。

（野口八重子）

【参加者の声】

- ・リッチ食パンは柔らかいのにしつかりしていて、サンドイッチにも向いている。トーストすればバターも香りもよい。
- ・蒸しパンの袋を開けた時に、小麦の香りがする。
- ・夫が大ファンです。お話を聞いて、理解・納得できました。添加物を使わないパン作りが、いかに大変なのが分かりました。
- ・カスタードやピーナツクリームなども全部手作り。美味しさに納得しました。

おしえて！あなたの石鹸ライフ！

7月5日 三宅町MiiMoにて（中南部エリア）

初めに参加者で自己紹介。台所・お風呂・シャンプーなどで、どんな洗剤を利用していいのかを発表し、その中で疑問に思うことなどを生産者に質問しました。その後、エスケー石鹸株の木曾さんから話を聞きました。

せっけんと呼べるのは 脂肪酸ナトリウムと 脂肪酸カリウムだけ

せっけんの材料はいたってシンプルです。パーム、ヤシ、なたね、米ぬか、大豆などの植物油または、牛脂、豚脂などの動物性脂とアルカリだけです。石油その他の原料から作られた洗剤は、全て合成洗剤です。

洗濯用せっけんがリニューアル

環境への配慮から、原料油脂のうちパーム油を削減し、てんぷらなどで使われた油を高度に精製したリサイクル油を使用。また立体的だった包材を平面的にして、プラスチックの使用量を削減したとのこと。（井手フサヨ）

【参加者の声】

- ・全自動洗濯機が進化してから、せっけん離れしていました。反省しました。
- ・部屋干し臭の予防、子どもの体操服など、酸素系漂白剤を使ってみます。

簡単お料理レシピ

《スクリューマカロニサラダ》

材料（2～3人分）

- スクリューマカロニ 100～120g
- きゅうり 1本
- トマト 1個(中サイズ)
- ゆで卵 1個
- マヨネーズ 適量
- 和からし 少々



作り方

- ①スクリューマカロニを茹でておく。
- ②きゅうりは薄切りにして塩を降り、しんなりしたら絞る。
- ③トマトは湯むきして好きな形に切る。
- ④ゆで卵を好きなサイズに切る。
- ⑤材料の粗熱が取れたら、マヨネーズに和からしを少し入れて混ぜ、和える。

※スクリューマカロニは茹で時間が短いので、短時間でサラダができ、重宝しています。

酸素系漂白剤の使い方

漂白剤でつけおき洗い

黄ばんだ衣類は、40℃くらいのお湯30Lに酸素系漂白剤30g(小さじ2)を入れてよく溶かします。1時間くらいつけ込み、その後は、水でよくすすぎます。

お湯につけおくのがポイント!

ポイント

綿や麻の衣類は60℃位まで高温にすると効果が高まります。



ふきんや衣類の煮洗い

用意するもの 粒状せっけん 4g(小さじ1)
酸素系漂白剤3g(小さじ1/2)
水500ml ステンレスまたはホーロー鍋

1. 水を入れた鍋に、ふきんや汚れた衣類を入れ、粒状せっけん・酸素系漂白剤を入れます。
2. 吹きこぼれないように弱火で20～30分煮洗いした後、冷めるまで置いておきます。
3. その後、水でよくすすいでください。



アルミニウム鍋はアルカリで変色してしまふことがありますので使用できません。

注意!

たすけあいの輪がもっと広がれば

7月7日 エッコロカフェ



エッコロたすけあいの制度

に参加している組合員同士が集まり、これからの活動目標や実践例を聞き、お茶とお菓子で楽しい時間を過ごしました。

二度も同じ人に

このようなエッコロカフェで実際の話を聞くとイメージがわいてきました。近くに住む組合員同士が知り合いになれて信頼しあえる人間関係が作れたら、もう少し生きやすい世の中になるのではと思いました。

（井手フサヨ）



信頼し合える関係を

現在の加入者は115名ですが、300名の加

編集後記

季節が少しずれた感があるけど、「氷」の聖地といえは日本人の氷への信仰心を今に伝える奈良市春日野町「氷室神社」だ。「氷の聖地」から「かき氷」の聖地へ。日本書記には水や酒に氷を浸して飲んでいたとの記述が残っているそう。今年で9回目を数える「氷室しらゆき祭」には全国のかき氷業者約70人が集まる。この祭りがきっかけに奈良ではかき氷店が増え、大仏や鹿と並び「奈良の顔」になった。「かき氷は個性を出しやすく、世界観を表現できる」「かき氷は無色透明のキャンパス」各店それぞれ工夫を凝らす。一年間で200杯以上食べにくるリピーターもいるそう。初夏、奈良町にある有名店を訪れた。一緒に行った人がかき氷を注文した。すごいボリュームでこちらは眺めただけで、涼しくなった。

（野口八重子）

113号の編集後記に「いいネ！」をもう1票!

梅仕事を3年も立派にされている様子。毎年違う「梅の顔」を眺めながら楽しんでいらっしゃるんですね。将来と言わず今すぐドレッシングや焼き肉のタレも挑戦してください。子ども達も巻き込んで。

私はマヨネーズ、お酢、しょう油、ごま、ニンニク、紫蘇を使います。（K・Tさんより）