

大和郡山市田中町 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

検索してみる

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表示を求めた請願運動を行い、2001年にGM表示が義務化されました。また、2005年にはGMなたね全国自生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

食べているのか？ 食べていないのか？

2月26日 西分千秋氏講演会より
 (たねと食とひとフォーラム事務局長)

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の現状では、輸入に頼る構造は続いていくでしょう。

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。しかも、加工後もDNA由来タンパクが残る、かつGM作物由来成分がその食品の重量比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ば義務付けられるという、GM作物が含まれているのか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作物の栽培が許可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0.9%までという厳しいものになっています。

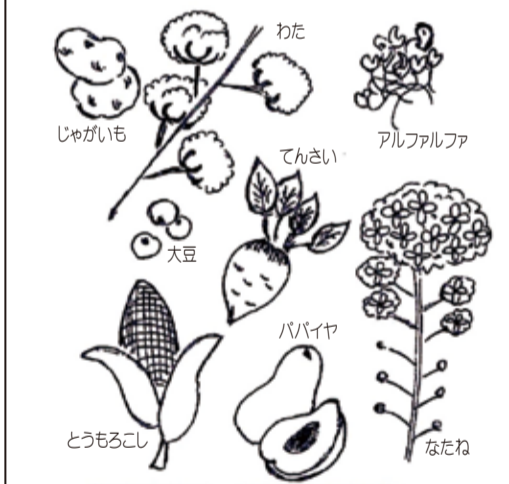
生活クラブでは

輸入に頼る日本では、ある程度の混入は避けられません。生活クラブでは遺伝子組み換えでない(NON-GM)作物栽培農家や流通を管理する企業としっかり提携し、IPハンドリングを徹底するなどして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

日本で承認されているGM農作物(8品目)



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・作る約束をしています。

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なら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み第一歩だと思っています。(理事 岡田真澄)

《NON-GM (遺伝子組み換えでない)》
 遺伝子組み換えなたねを使用した食用油が一般的に流通している中で、私達のなたね油は、NON-GMなた

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ば事ができました。搾油の実演もあり、大変内容の濃い有意義な交流会となりました。

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る技術。その安全性が確認されていない事から、NON-GMなたねの使用を選択しています。

《薬剤は使わない》

私達のなたね油は、物理的に力を加える『圧搾法』で油を搾り、広く一般的に使われているノルマルヘキサンなどの化学合成された薬剤を一切使用していません。

* IPハンドリングとは
 GM農作物とNON-GM農作物を、生産・流通及び加工の各段階で混入が起らないよう管理し、そのことが書類などにより証明されていること。

* 遺伝子組み換え表示義務の対象食品
 大豆の場合、豆腐・納豆・味噌・豆菓子など、そのまま加工された食品などには表示義務があるが、食用油・マーガリン・しょう油・栄養補助食品などでは、遺伝子組み換えされたDNAが残っていないとして表示義務はない。

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約3600トン程しかありません。大変希少なものです。国からの交付金給付や連作障害を防ぐための『輪作作物』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ってきています。

生活クラブでは米澤製油とともに、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。



3月から「国産ブレンドなたね油」の国産比率が30%に上がっています。又、なたね油は、植物性油脂のなかでもオレイン酸・リノール酸・リノレン酸に代表される脂肪酸のバランスが最も良いといわれています。まだ利用したことのない方は是非一度、試してみてください！

リピーターの組合員のみならず、これからも益々の利用をお願いします。

(理事 堀口雅子)

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「ミニカフェ」などがきっかけで、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し合っています。お孫さんのいる先輩マ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。

「パスタでランチ」生産者交流会 3月2日

パスタに最も適したカナダ・アメリカ産のデュラム小麦を、ポストハーベストの影響が考えられる外皮を取り除いた中心部分のみを使用し、70年の伝統ある製麺方法にこだわって手間をかけ作られるというデュラム

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。とても美味しく出来上がり、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てきた結果、育種改良が進みこれまでより大きく成長するようにになりました。特にむね肉が大きく育つようになり、それにもない、今年2月からは丹精國鶏を使った加工品の一部が値下げになっています。



日本国内で消費される鶏肉のうち、各地の地鶏など

国内で育種改良されている『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、日本の養鶏はすっかり輸入に頼るようになってしまいました。生活クラブでは、国内で育種改良がおこなわれる事が食の安全に繋がると考え、この『国産鶏種』を利用していく事業を開始しました。

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』。これからも益々の利用をお願いします。(理事 堀口雅子)

オーグボのパスタ。美味しさと安全の秘密をたっぷり教えていただきました！その後、色々なパスタ料理を調理し美味しくいただき、参加者全員満足の楽しいひとときを過ごしました。

あなたも一緒に！

これから自分たちがこんなにあつたらいいなと思う企画を提供していき、奈良エリアの組合員活動が活発になるお手伝いが出来たらと思います。

今回は美味しく簡単！時短料理などを考え中です。奈良エリアで、私達と何かしたい、ちょっと企画に参加してみたい、生活クラブについてもっと知りたいなど、少しでもご興味あれば、まずは事務局までお気軽にご連絡ください。(理事 武中雅子)

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

使う農薬は、必要最低限

私達が食べているハケタ会のりんご。生産者は温暖化や天候に左右されながらも、日々大変な努力によって作り続けていることを知りました。除草剤、環境ホルモン疑惑農薬は使用せず、必要最低限の薬のみ使用。そして、私達が予約注文すること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。

食べて応援！ バランゴンバナナ

バナナカフェ委員会は、ネグロスツアー(組合員を代表してフィリピンのネグロス島を訪問し、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はなく、楽しく料理して食べてもらえることを伝えたいです。

作り手と食べる側は対等

私たちは、バランゴンバナナを通して、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

また牛乳の新生酪農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、牧草やライ麦、稲わらの自給まで取り組まれていることには大変驚きました。

そうして、牛のお乳は新生酪農工場へ運ばれたのち、市販の牛乳のように高温殺菌ではなく、72℃で15秒の熱を加えるだけの方法でタンパク質もそのまま残っている、安全であり安心な美味しい牛乳となって私達の元へと届けられています。

毎日バスチャライズド牛乳を飲む事で酪農家、生産者を支えていることを実感しました。今後は学んだことを伝えていきたいと思えます。(理事 山田倫代)

理解を深めてもらいたいと願っています。

組合員のカンパに支えられ

昨年、7月のネグロスツアーが政治情勢の関係で中止となりました。今年は昨年立候補した組合員が行く予定をしています。このネグロス訪問は、皆さんからのカンパにより成り立っています。是非とも今年もカンパをお願いいたします。(担当理事 合田淳子)

「ビオサポ学習会」順次開催

2013年からスタートした生活クラブの健康な食デザイン「ビオサポ」奈良でも活動が始まっています。

今年もビオサポに興味のある仲間をさらに増やすために「ビオサポ学習会」を開催予定！誰もが願う「家族の健康」のために、どんな食べ物をどう食べたら

良いのかを学んでみませんか？周りの組合員やお友達に伝えて生活クラブの『輪』を広げていく「ビオサポ」養成講座も順次開催予定です。



お知らせ！

～見て 話して 食べて 遊んで～ 「春フェスタ」を開催します

3月30日(金) 大和郡山城ホールにて

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た！！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(株)やチョコレートの月島食品(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店、コーヒーと紅茶の日東珈琲。おなじみの生産者を含めて24生産者が参加します。又、ジャパンビューティプロダクツやハイム化粧品、エコーレアなど化粧品の生産者も初めての参加です。

試食をしながら生産者と交流してください。普段疑問に思っていることを聞けるチャンスです。

気になる生産者、話してみたい生産者がいらっしゃれば、お友達と一緒にぜひご参加ください。

お待ちしております！