

# 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  
2月供給高 5,256万円 (前年比 109.9%)  
2月組合員数 3,065人 (前年比 107.4%)

検索してみてください

生活クラブ奈良

## 新しい食べ物の表示ルール

### 本当に知りたいことがわかるの？

3月11日、生活クラブ連合会企画部長の前田和記氏を講師にお呼びして、食品表示についての学習会を開催しました。  
生活クラブでは、食の安全への取り組みとして様々な活動を行っています。遺伝子組み換え食品や化学調味料は扱わない・可能な限り国産を追求する・すべての情報を開示するなどがあります。  
一方、一般の市場ではどうでしょうか？食品の原材料を表示するルールが新しくなったのですが、その表示で本当に私たちの知りたい情報がわかるのでしょうか？

が筋肉隆々になった肉牛や、ふぐのように体がばんばんになったダブルマッスル真鯛などが食品の分野で開発されています。  
これらの安全性を確認することなく、人体実験をしているようで、恐ろしい話です。また、遺伝子組み換ええなたねが自生して交雑するなど環境への影響も見られるなど、遺伝子組み換え種られたり、遺伝子組み換え種子の大手企業独占など、問題は山積みです。

### 遺伝子組み換え食品の表示

遺伝子組み換えについての表示基準は、遺伝子又は遺伝子由来のたんぱく質が加工後も現存し、かつ、重量上位3品目かつ5%以上の由来原料の場合で、その対象となるのは、わずか33食品群のみです。大変わかりにくいのですが、大豆を原材料として使った豆腐やあげ類などが義務表示に当てはまります。それ以外の食品は、任意表示であるかどうかについては何の表示も

うかについては何の表示もいないのです。私たちは、市場で表示をもとにして遺伝子組み換え食品でないものを選ぶことは困難です。

### 新たな食品表示ルール

アレルギー表示について、原則原材料名のすぐ後にアレルギーを含む表示がなされてあります。原材料全てを表記してしまつて、最後にまとめてアレルギー表示をしても良いことになりました。そうすると、どの材料にどのアレルギーが含まれているのかは想像するしかないこととなります。  
加工食品の栄養成分表示は義務となりました。また、製造所の表示はかなり簡略化されています。また、原産地表示については、「輸入、国産」「輸入又は国産」とい

う表示が可能になり、結局「地球産ではあるけれどもどこで生産されたかの特定はできない」ということも認められました。  
**安心な私たちの消費材を食べ続けましょう**  
最後に前田氏が、生活クラブの組合員は手首が丈夫な人が多く、食品の裏を返して表示を確認する人が多いため、冗談交じりに仰っていました。そうやって確認作業をしても、読み取れない情報が沢山あることがわかりました。

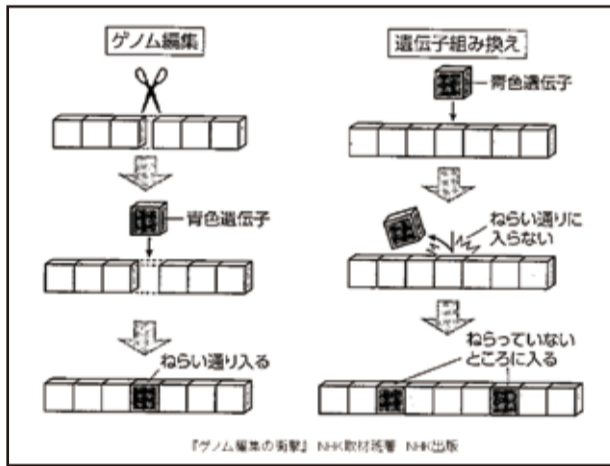
もちろん、新しい表示ルールについて理解することも必要ですが、やはり、安心な消費材を食べ続けることが一番いいのだなあと再確認しました。  
(理事 岡田真澄)

### 新しい技術ゲノム編集

遺伝子は親から子へ渡す生命活動の指令書です。ヒトの細胞の一つ一つに遺伝子があります。各「遺伝子」は「本」と例えると、「染色体」は「本棚」、「ゲノム」は「図書館」となります。

遺伝子には、「A・T・U・C・G」で暗号が書かれてあり、これは全生物共通の4文字。3文字でアミノ酸一種類を指定し、アミノ酸をつなげ、様々なたんぱく質を作る設計図となります。ヒトでも他の生物でも、先祖が共通の元素から作られているので、組み換えても

暗号が読めるという点に着目し、1970年代より遺伝子組み換え技術がスタートしました。  
従来の遺伝子組み換え技術は、十萬に一つというくらい、あてずっぽうに組み換えたい遺伝子を注入して育つたものだけを抽出していくという、時間とお金のかかる技術だったのが、2008年頃にゲノム編集という新しい技術が開発されました。これは狙ったところに酵素のハサミで遺伝子を切つて、遺伝子を働かなくしたり別の機能に変化させたりするものです。  
ゲノム編集により、全身



ゲノム編集では、カス9という名の案内役が狙った場所を探し出し、酵素のはさみを使って遺伝子を切断します。

## 「エコ共済」アンケートへの協力ありがとうございました



私たちを取り巻く社会は少子高齢化や地域コミュニティの希薄化などの課題を抱えています。そこで安心して暮らせる地域づくり(地域で仲間とつながり、ちょっとした手助けが欲しい時、その「手助け」を支える仕組み)を目指すために「エコ共済」制度を生活クラブ奈良独自の「エコ共済」を立ち上げる準備を始めています。

せんかゝりのアンケートを実施しました。実利用者2618人に配布し、916人(約35%)から回答がありました。「したくない」「興味がない」という回答も多くなりましたが、そのような意見を真摯に受け止めて、丁寧な推進活動を進めることで理解を深めていきたいと思えます。今後、時間をかけて一人でも多くの組合員としっかり向き合い、たくさんの方の意見を聞く機会を設けて生活クラブ奈良独自の共済を提案します。  
(理事長 甲斐京子)

### 「エコ共済」アンケート集約結果まとめ

単位：人

項目	「エコ共済」に興味ありますか			加入したいと思いますか		
	ある	少しある	ない	はい	検討したい	いいえ
奈良	45	220	119	26	235	118
生駒	13	94	63	6	0	70
中南部	1	40	66	1	34	77
エリア不明	30	16	30	35	19	25
全体数	89	370	278	68	378	290
%	9%	40%	30%	7%	41%	31%

\* % : 回答者 (916名) に対する割合です。

## 生活クラブ電気の共同購入

2016年に電力の小売自由化が始まって3年が経ちました。組合員の皆さんは電気の購入先を変更されましたか？市場調査では、変更された理由として「電気代が安くなるから」という意見が多いようです。  
しかし、価格だけで選んでしまうと、石炭火力や原発などの環境に負荷が大きい電源が選ばれるという問題が出てきます。これらの問題は短期的には安上がりに見えますが、長期的に見ると、環境汚染や廃棄物対策などの費用がかかってきます。また、原発事故が起つてしまうと誰もコントロールできなくなることが明白になりました。

生活クラブでも2016年から電気の共同購入が始まっています。皆さんご存知でしたか？再生可能エネルギーのみの電源構成(ど

ます。自然エネルギーによる発電が広がることで、その分、化石燃料による発電を減らすこともでき、地球温暖化対策にも有効です。  
電気も「原料・生産方法・生産者を明らかにし、適正価格で」という消費材の基本的な考え方と同じです。地球環境や生物への負荷の少ないもの、国産を原則にしています。日本で国産といえるエネルギーは「再生可能エネルギー」しかありません。発電所は「太陽光・風力・バイオマス・小水力」合わせて現在59か所と、ほとんど広がっています。  
私たちが、自分たちの子どもや孫の世代にどんな発電方法の電気を残していくのか、一度ご家族で話し合う機会を作るのはいかがでしょうか？  
電気の共同購入のお申し込みやご質問はいつでも受け付けていますのでお気軽にご連絡下さい。  
(組織運営部 川越裕文)



# 美味しさに感激、感謝

## 組合員の声や要望を直接生産者に

2018年度「ハケタ会」《リンゴ・巨峰》反省会に参加しました。

3月3日(日)大阪市生涯学習センターにて反省会が行われ、リンゴと巨峰生産者のハケタ会より今年度の役員4名、大阪、京都、滋賀、奈良の単協より理事、委員、職員合計14名、事務局より2名の総勢20名が参加しました。

今年1月29日 58歳で急逝された生産者番号27番の西沢浩之さんに黙祷を捧げた後、生協から供給実績や作柄・生産者カードの集計結果について、生産者から栽培・防除の実績と計画等について、それぞれ報告があり意見交換がおこな

われましました。

生産者カードには度重なる台風や異常気象などの影響を心配し、生産者を応援する声も多くあり、生活クラブならではの組合員と生産者の距離の近さ、結び付きを感じました。

報告からりんごは効率重視ではなく品種ごとに一番美味しく食べられる時期を見ての配送スケジュールであることや、巨峰はホルモン剤で簡単に作れる種無しぶどうが主流になっている中で安心して美味しい巨峰を作り続ける大変さもわかりました。

今年度のふじの供給も終わってしまい寂しくなりましたが生産者の方々はもう



初めて参加した組合員も多く、皆で真剣に学習しました

《じゃ、市販品は?》

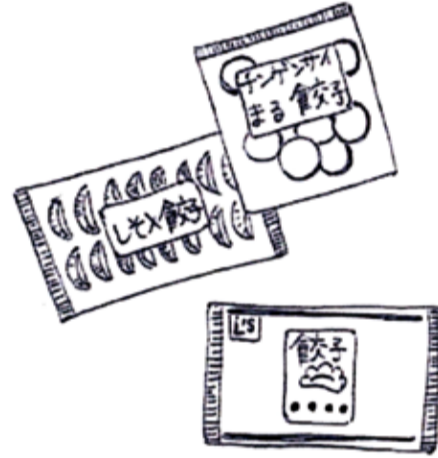
食品の保存性・風味をよくする為に様々な食品添加物を使用され、私達の体内には毎日60種類、約10グラムの食品添加物が入り込んでいると言われています。市販品はコスト第一主義、大量流通を前提に作られている為、食品添加物は完全に排除する事は難しいでしょう。しかし、私達、消費者が『添加物が少ないものを選ぶ、または、添加物の使用されているものを買わない』という行為は、大変重要な意思表示です。

中南部エリアでは、2月8日(金)に生産者交流会を開催しました。添加物不使用・おうち仕様の美勢商事の餃子の美味しさは、どこから来るのか・・・原材料の詳細を聞き、生産者の熱い気持ちを聞き、実際に餃子を焼き、食べて美味しさを実感できた盛り沢山の3時間でした。

香芝市中央公民館にて

# のぞいてみよう! 食品添加物の真実

## 『美勢商事』生産者交流会



《これぞ、生活クラブ!》

生産者交流会は、「私達が普段使っている消費材の生産者に出逢える」生活クラブならではの企画です。生産者は生産・製造した消費材について熱く語り、私達も消費材について一緒に考える事が出来ます。2019年度も生産者交流会を開催します。みなさんも、もっと知りたい消費材、会ってみたい生産者があれば、理事会・事務局までお声かけ下さい。お待ちしております! (理事 大貫道代)



2018年10月27日~28日 真ん中のメガネをかけた方が故西沢浩之さんです

次年度に向けて作業が始まっています。美味しいリンゴと巨峰が楽しみです。(理事 武中雅子)

# 『トマトすぎるケチャップ』を知る!

コーミ(株)交流会 3月9日 三の丸会館



生活クラブの大人気消費材『ケチャップ』。生産者のコーミ(株)から私達の『ケチャップ』を取り巻く状況をうかがいました。その後、ケチャップ作りに挑戦、出来立てのケチャップを使った美味しいランチを堪能しました。



**食べ比べる**

1ビンに12個分の国産トマトが使われているのは周知のとおり。しかし、昨年の国産加工用トマトの不作により、2019年1月から生食用トマト(ももたろう)ピューレを2割ブレンドしたものに企画変更されています。

以下の3パターンで食べ比べをしてみました。

- ①原料である国産加工用トマトピューレと外国産トマトペースト
- ②一般市販品と消費材
- ③変更前のケチャップ(加工用トマト100%)と変更後のケチャップ(生食用2割ブレンド)

普段することのない「食べ比べ」ですが、外国産や一般市販品との差は歴然としていて、見た目でも判るほど。変更前後の比較では、若干の味の差が感じられたように思いました。

**最後に:**

今回の交流会で、私達のケチャップの美味しさは、主原料の国産加工用トマトがあつてこそ、外国産トマトを使った製品には出せない味だと学びました。

真夏に収穫期を迎える加工用トマトは、支柱を立てずに木を地面にはわせる露地栽培で生産されるため、高温多湿の中、腰をかかめて真っ赤に熟したトマトだけを選ぶ収穫は、高齢化して後継者がいない農家には敬遠されがちな仕事です。実際加工用トマトの栽培農家の数や面積は減少の一途をたどっています。又、昨今の気候変動の影響で、常に今回のような原料危機は起こりうる状況です。

美味しさの向こう側にいる風景にも心を寄せてみて下さい。私達が消費材を利用する事は、国産加工用トマト栽培の原動力につながっているのです。

(理事 堀口雅子)