

よっ葉だより

2025年
3月24日号
No.829

～地産地消～
いのちと健康暮らしを守る
よっ葉生活協同組合

アグリやさと 日本農林漁業振興会会長賞の受賞

おめでとうございます



NPO法人アグリやさとが令和6年度「農林水産大臣賞」と「日本農林漁業振興会会長賞」を受賞し、石岡市で開催された祝賀会によっ葉生協もご招待いただきました。

アグリやさとは、石岡市にある「朝日里山学校」を運営しているNPO法人で、よっ葉生協では毎年野菜の農業体験でお世話になっている体験型観光施設(旧朝日小学校)です。都市部の中学校や生協などでの農業体験を毎年多数受け入れており、都市部では経験できないコメ作り、野菜の農業体験、そのほかピザづくりや飯盒炊飯、餅つき、そばうち、キャンプファイヤーなどなど、多々の楽しい経験の場を提供しています。

併設する「朝日里山ファーム」では、新規就農者の研修農場として1年に1家族の新規就農生産者の育成をしています。これまで7家族が就農しており、今年は「くらら」でもおなじみの越智さんご家族が研修生として就農されています。

多くの方がやさとを訪れる機会を積極的に作り、また楽しみながら農業への理解を深められる機会を提供しているNPO法人です。代表の柴山進さんは元JAの職員さんで、八郷(やさと)地区の産地形成に大変なご尽力をされています。

八郷地区では、1976年に生協へタマゴを届けることから生協産直がはじまり、その後野菜果物の産直へ発展していきました。そこで、「地域総合産直」という政策が始まり、「地域というものは、ある特定の生産部門だけ存在するだけでは長期的に存在できない。タマゴ5万個だけ欲しいというのは、地域農業を破壊します。その鶏のフンがちゃんと土地に還元され、そこで生産された野菜も産直しましょう！」と言わなければ、畜産も維持されないし、安全で良質な野菜の生産も守っていけない。」という考え方でした。その結果、八郷は地域産直として、有機農業が盛んな産地となり、今では80名の有機生産者がいます。まさに私たちが、産地との取り組みを継続的に持続していけるための

大切な考え方です。八郷地区は、その土地のずっと先の未来まで考え、政策を取り入れてきた結果、日本の大切な産地としての形成が可能になったのだと思います。そしてその取り組みを絶えず現在も継続し続けており、今回の受賞に至るまでずっと情熱を持ち続けています。JAやさとや「朝日里山学校」には、数多くの視察が

各県から訪れています。受賞につながるこれまでの発展への取り組みの様子を、今回の祝賀会で改めて感じることができました。

有機農業を推進していくには、強い信念と情熱が必要です。慣行栽培が当たり前になっている現代で、周囲に流されず自らの考えをもって農業を続けている有機生産者の方々の強い思いを、ぜひ組合員の皆さんにも直接感じ取っていただけると嬉しいです。

※2023年にはJAやさと有機栽培部会が「日本農業賞集団組織の部」で大賞を受賞、秋には農林水産祭園芸の部で「農林水産大臣賞」及び「内閣総理大臣賞」を受賞しています。2連続受賞はとても話題になりました。

よっ葉のやさと農業体験

よっ葉生協では、今年も2回、朝日里山学校での農業体験を企画しています。生産者と一緒に有機の野菜や土とふれあえる毎年好評の企画です。4月には、なかなか経験ができない「杵とうす」を使ったお餅つきもします。定員はありませんので、ぜひご家族やご友人とお申込みください。農業体験は組合員でない方にもご参加いただけますので、是非お誘いいただくと嬉しいです。貴重な経験ができる有意義な時間になると思いますので、是非ご参加をおまちしています。

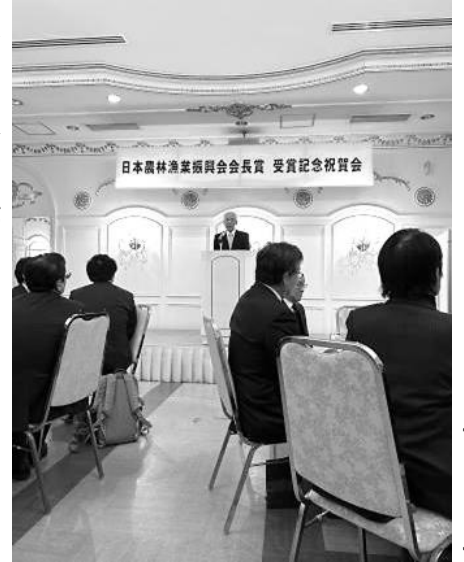
4月19日(土)「野菜の種・苗を植えよう！」(NO.828で案内)

★4月4日(金)まで受付中

7月19日(土)「有機野菜を収穫しよう！」

わたしたちよっ葉生協の産地でもあるやさとの受賞は本当にうれしいです！この度の受賞、本当におめでとうございます。

(理事長 横山)



受賞記念祝賀会での代表柴山さん(1月29日)



これからかぼちゃを収穫！（昨年のよっ葉農業体験にて）

2024年度 NPO 法人民間稲作研究所 公開シンポジウム報告(2025年2月15日~16日)

テーマ「食と農 足元から見つめ直す グローバルに考えてローカルに行動する」

○「政治経済のカラクリと食べもの問題」

講演者 平賀 緑氏(京都橘大学経済学部)

食べもの-小麦、砂糖、油、トウモロコシ、肉-から見えてくるものは、気候危機とパンデミックをかかえて生きる人の食・農・環境・健康・格差・地域などすべての社会問題の根底にある「資本主義」の問題です。身近な食べ物から産業革命、世界恐慌、戦争、グローバリゼーションなどの世界経済の歴史を学ぶことによって、人も自然も壊さない「経世済民」が見えてくるといいます。

農村、漁村での自給自足的な食生活→都市部で働く労働者の食が、自由放任主義で大量生産の商品(植民地、奴隷貿易など)→大量生産+大量消費(労働者・消費者)(政府介入、有効需要創出、海外へ市場開拓)→グローバリゼーション(市場を求めて世界展開、多国籍企業、経済の金融化)→今は気候危機、パンデミック、戦争

命の糧である「食べもの」が、お金を儲けるための「商品」になっている現実があると言います。

当然の動きとしてある「資本主義的食料システム」の仕組みを理解する必要があります。小規模生産者、家族農家が世界の食の7割を支えていることがつくり出していけるのが、地域に根差した食と農と経済の食料ネットワークであると提案しています。

「経済とはもともとは『経世済民』として世の中を治め、人民の苦しみを救うことを目的としていたはずだ。パンデミックを乗り越えるために『命か経済か』でなく、『命のための経済』を取りもどすことが重要だろう。本来の自然の恵みである農と生命の糧である食と、それを支える地域経済社会とを取りもどすきっかけになればと願っている。」と結んでいます。

○「土壌の生態系を生かす有機農業」

講演者 金子 信博氏(福島大学)

私たちの食物の95%以上は、直接的、間接的に土壌で作られている。地球の土壌の状態は、土地劣化が世界の陸地の33%、土壌劣化による飢餓は約9億人。

「持続可能でない農業システム」

生産に対して、太陽エネルギー、化石燃料の投入によって二酸化炭素が発生し、化学肥料の多用によって温室効果ガス、二酸化炭素を排出し、栄養塩類、作物残渣の廃棄によって土壌生物の分解機能が活用されていない。

「生態系の持続可能性」

生産に対して、太陽エネルギー、二酸化炭素、保全農法の採用(不耕起、小耕起、輪作、混作、カバークロープ)し、残渣もマルチに活用、枯死、分解することで栄養塩の再利用、堆肥を循環的に利用して次の生産へつなげる。土壌生物が分解機能を維持し、循環を作り出すことができる。保全農業の原則として、物理的な土壌攪乱を最小限に、地表面を有機物で保護、栽培システムの多様化が言われ、不耕起栽培が進められています。それによって土が柔らかくなり、土壌生物多様性が保たれる、としています。

世界的には、不耕起有機栽培の技術革新が進んでいると言われています。低コストで健康にも良い農法=持続可能な農業として進めています。

○実践報告

1日目 こくぼ農園(真岡市)から

アグロエコロジーを基調とした農業経営と地域の結びつきとして、将来を見据えて協働労働で成り立つ



研修農園、参加する人の能力が生かされる農園をめざして、有機多品目栽培を頑張っています。

2日目 主穀作物有機農業の安定生産を目指して

川俣文人さん(民間稲作研究所農場で、よつ葉生協の田植え、稲刈りの農業体験を指導してくれています)

AI農業に対して、朝夕の田んぼの見回りは、まず田んぼ全体を眺め、葉の色、葉の立ち方を観察し、昨日と見え方が違った場合、近寄って見ます。水の濁りや温度はどうか、田んぼに入って土の表面をすくって、酸化層の状態を見てみます。泥においも嗅いで、還元が進行していないか、イネの根の状態も見て総合的に判断して、その日の水位を決めます。

これを、AIが担えるでしょうか。

責任の大きい作業ですが、多くの生き物と出会える楽しい時間です。国がすすめているスマート農業は、水回り労働時間を短縮する技術を推奨していますが、農家はイネのこと、生き物のこと、今よりもっと分からなくなります。そんな産業が、未来永劫続くでしょうか、と問いかけています。

— 毎年行われているこの公開シンポジウムは、全国から70名が2日間にわたって参加しました。

今回のテーマは「人も病み、土も病む」現状をどのように捉え、克服していくかを、研究を重ね実践している内容を、持続可能な農業をつくり出すために共有をめざすものでした。

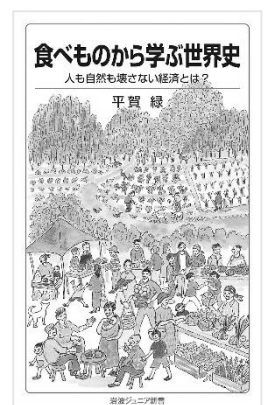
私たちは、身近に有機農業、自然農を進めている先駆的な農業者に恵まれていることに感謝したいと思います。

異常気象で、例年のような栽培方法が通じなくなっています。九州から北海道まで、お互いの課題を出し、今後の技術的、有機農業のあり方を共有していく大事なシンポジウムになり、会場からの発言に時間の制約が残念なほど、環境悪化が厳しいと感じました。— (顧問 富居)

No.1299 『食べものから学ぶ世界史 人も自然も壊さない経済とは』(岩波ジュニア新書、2021年)

平賀緑さんの著書は、よつ葉文庫で借りられます。

砂糖、小麦、トウモロコシなど、身近な食材がたどってきた歴史を、平易な文章で解き明かしています。中高生向けに親しみやすく書かれていますが、深く考えさせられます。



アメリカで合成着色料「赤色3号」食品・薬に使用禁止 日本では「問題なし」この違いは何でしょうか。

着色料には、合成系と天然系があります。「赤色3号」「オレンジ色素」などと表記されています。

合成着色料は別名タール色素と言われています。石炭由来のコールタールからつくられたためです。現在は、石油からつくられている化学物質なので、天然着色料と区別するため「合成」とつけられています。赤色、黄色、緑色、青色などがあります。

着色するために「赤106、赤3、アナトー」合成と天然を組み合わせて使うこともあります。アナトーはベニノキの種子から取っている天然色素です。

合成着色料「赤色3号」を、何故アメリカは使用禁止にしたのでしょうか。

動物実験で発がん性が確認されたことが理由です。食品と経口薬が対象ですが、化粧品についてはすでに使用禁止になっています。

アメリカの措置に対して、日本は消費者庁の食品衛生基準審議会添加物部会が「人では安全性上問題とされないと考えられる」と発表しました。「アメリカの資料では、雄のラットへの発がん性は確認されたが人への影響は確認されなかった。ラットへの用量は人が摂取するものに比べて極めて高用量である」ということで、安全上問題としないとしています。赤色2号もアメリカで禁止されていますが、日本では使われています。タール色素は化学物質なので分解されにくく、食品の中でも変化せず、いつまでも色があせない特徴があり体内に入っても分解されにくいといわれています。

赤色2号は清涼飲料水、かき氷用シロップ、ゼリーなどに使われています。赤色3号はかまぼこ、ケチャップ、福神漬、菓子類。赤いチェリーは、漂白剤で脱色したうえで、改めて赤色3号などで染め直しているといわれています。昔から全く変わらない同じ色の理由がわかりました。

—よつ葉生協では使っていますか？—

「くらら」商品の取扱い選定基準書では、合成着色料は使用禁止になっています。

表記だけでは良くわからない着色料もあります。

プリンなどに使うカラメル色素は、カラメルⅠ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳの4種類があります。カラメルⅠは糖類を熱処理したものです。手作りする時に砂糖を煮詰めてつくったものです。

加工食品コロケ、麻婆豆腐の素、コンソメスープ、カレールー、漬物、カップ麺、飲料、多種類の食品に使用されていますが、カラメルⅠからⅣのどれが使われているかわかりません。「カラメル色素」の表示で通っています。特にⅢとⅣはアンモニウム化合物が使われ、熱処理時に変化し、発がん性が疑われる成分に変化するとアメリカの動物実験で指摘されています。



—よつ葉生協はどれを使用していますか？—

「くらら」基準書で、Ⅰのみを使用するとなっています。製造方法の表記を必要としない表示がOKとなっています。「化学合成された添加物は安全です」という厚労省や消費者庁の考えで、消費者が理解しづらい短い表示になっています。増々消費者が、責任を負わされることになっています。

(顧問 富居)

冬の手仕事時間～小さな刺繍のワークショップ～

2025年1月31日(金) 那須塩原市稲村公民館

「寒い冬の日には暖かいお部屋で手仕事をして過ごしましょう」と那須塩原委員会の委員でもあります“刺繍作家 (NAKURU)”の蓮實さんを講師にお迎えして、刺繍の小物入れを作りました。

先生の描いた植物の図案から好きな図案を選び、図案をリネン生地写真に写し、刺繍糸の色を選び、刺繍をします。同じ図案でも選ぶ糸の色等によって印象が大きく違い、十人十色の作品が出来上がりました。先生の丁寧で優しいご指導のもと、全員無事に仕上げる事ができて、皆様大満足のご様子で本当によかったです。先生、ご一緒した皆様、楽しい時間をありがとうございました。

(那須塩原委員会 柿沼)



ハンガーフリーワールド 回収キャンペーン

書き損じハガキを送って、国際協力を!

=5月末まで受付=



お手元の物品が自立支援の活動に充てられます

よつ葉生協では、認定NPO法人ハンガー・フリー・ワールド（HFW）の国際活動に協力します。3回目の取り組みです。

お手元にある書き損じハガキ等が、HFWのボランティアの皆さんの仕分けを経て換金され、飢餓に苦しむ人々の支援活動費に充てられます。

==集めているもの==

- * 年賀はがき・郵便はがき（未投函のもの）
- * 未使用切手 * 使用済み切手
- * 商品券 * ブルーチップ・グリーンスタンプ
- * 未使用テレホンカード・プリペイドカード * 外国紙幣
- * 中古音楽CD * 中古映画DVD
- * 中古ゲームソフト
- * ダイア・金・銀・プラチナ製品

- ★ 協力いただく物品は、よつ葉生協から配布した「郵送用封筒」に入れてください。
- ★ 郵便ポストに投函してください。切手は不要です。
- ★ よつ葉生協の配送では受け付けません。
- ★ 5月末までに投函してください。
- ★ 詳しくは、チラシをご確認ください。



今週の配送で、茶封筒とチラシをお届けしています!

集めて送って国際協力! 書き損じハガキ回収キャンペーン

集めているもの

- 年賀はがき・郵便はがき
- 未使用切手
- 商品券
- 未使用テレホンカード・プリペイドカード
- 中古音楽CD
- 中古ゲームソフト
- ダイア・金・銀・プラチナ製品

みなさんの支援でこんなことができました

書き損じハガキで、飢餓に苦しむ人々を応援できます!

102-8790
東京都千代田区豊田4-9-13
山崎ビル8階

認定NPO法人
ハンガー・フリー・ワールド
回収キャンペーン 係

春のおさそいキャンペーン 始まりました!

3月21日~6月20日まで!

お知り合い、お友だちをご紹介ください
組合員の共同購入を通じて、地産地消、
食の安全への取り組みを進めます。



よつ葉生協の輪を、みなで広げましょう!

地産地消をもとに顔の見える関係をたいせつに。
有機農業を推進しています。
予防原則をもとにネオニコフリーを広げます。
組合員の声から生まれたオリジナル商品が
たくさん!



東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告 (3月2週分)

ご協力ありがとうございます。
組合員さんの温かいお気持ちが今週も寄せられています (単位:円)

| | |
|----------------------|---------------|
| 放射能から子どもを守る募金 (900番) | 4,500 |
| 震災孤児を支援する募金 (910番) | 14,000 |
| 「有機農業と国産種子」募金 (920番) | 6,000 |
| 合計 | 24,500 |

共同購入注文書裏の「10品以上の記入欄」に該当番号と数量をご記入ください。
WEB注文の場合は、左側「企画商品・募金」内の「募金関連」をクリック。
一口100円の募金になります。

[CO-OP共済ニュース]

CO・OP共済はインターネットでの加入申し込みが便利です!

スマホはこちらから!

- 24時間お申し込み可能!**
日中忙しい方も、いつでも加入申し込みができます。
- 保障開始までの期間が短縮!**
書面での申し込みと比べて、保障開始までの期間が短縮。わかりやすい入力画面でしっかりサポートします。
- ご家族の方も同時加入できる!**
ご本人さまの申し込みと合わせて、未成年のお子さまやお孫さまの加入申し込みも同時にできます。

※商品によっては適用できない場合があります。 (学生総合共済では、成年のお子さまやお孫さまの加入申し込みもできます。)

契約引受団体 / 日本コブ共済生活協同組合連合会
(「たすけあい」は加入の生協によっては、その生協の加盟する連合会との共同引受になります)

(CO-OP共済に加入するには) 出資金をお支払いいただき、お近くの生協の組合員になることが必要です。

お問い合わせ先: **よつ葉生活協同組合**

D-240496-0

1「意見」2「感想」をお寄せください。
沢山の声をお待ちしております。

●編集・発行よつ葉生活協同組合 小山市栗宮 1223

☎0120-07-1613 TEL 0285-45-9100 FAX 0285-45-9101

HP <https://yotsubacoop.jp/>

よつ葉だよりメールアドレス yotsubadayori@yotsuba-coop.jp

