

ひょうごJCC

兵庫県協同組合連絡協議会機関誌

62

2005. 12. 1

兵庫JCCは、生協、JA(農協)、JF(漁協)、森林組合等の兵庫県下の協同組合運動相互の連絡提携、共通課題の実行及び全国、海外の協同組合運動との連携をはかることを目的に、1984年7月7日に設立されました。「人とひとの心がふれあう、暮らしよい兵庫をめざしてー協同が息づくまちづくりー」を『基本理念』として、協同組合の「協同行動目標」の実践に取り組んでいます。

1. 協同組合活動スナップ 1
2. 第83回国際協同組合デー兵庫県記念大会を開催 2~4
3. 協同組合間提携の取り組み事例について 5~6

Contents

4. 協同組合運動に生きる 7
兵庫県漁業協同組合連合会 参事 突々 淳
5. 協同組合研究短信<No.45> 8
関西大学商学部助教授 杉本 貴志

協同組合活動スナップ



△(生協)
2005年度生協大会を開催(10月14日・県民会館)



△(JA)「JA地産地消イベント2005 ~収穫の喜び、ひょうごの農があふれそう~」を開催(11月23日・JR神戸駅南地下街デュオドーム)

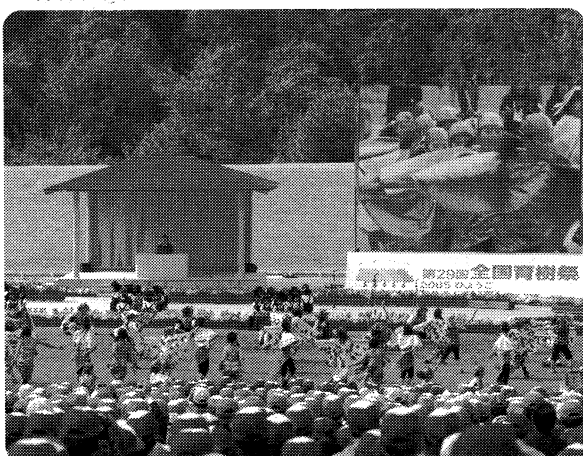
大輪田塾を開講。丸一塾長、第一期塾生並びに来賓(10月6日・水産会館)

▽(JF)



第29回全国育樹祭を開催(10月30日・三田市)

▽(森林組合)



●編集発行

兵庫県協同組合連絡協議会(兵庫JCC)
Hyogo-ken joint Committee of Co-operatives
生協・JA(農協)・JF(漁協)・森林組合

●兵庫JCC事務局

兵庫県生活協同組合連合会 TEL (078)391-8634
兵庫県農業協同組合中央会 TEL (078)333-5870
兵庫県漁業協同組合連合会 TEL (078)652-3444
兵庫県森林組合連合会 TEL (078)341-5082

第83回国際協同組合デー兵庫県記念大会を開催

～協同の力で未来を拓く～



記念式典の様子

兵庫JCC(兵庫県協同組合連絡協議会)は7月1日、兵庫県民会館で「協同の力で未来を拓く」をテーマに、第83回国際協同組合デー兵庫県記念大会を開催した。

記念式典では、開会にあたり主催者の兵庫JCCを代表して、兵庫県生活協同組合連合会・浅田克己会長理事が挨拶をした後、兵庫県の藤本和弘副知事らから来賓の祝辞があった。また、兵庫県漁協女性部連合会・森武見会長が「食の安全や地球環境の保全への関心をさらに深め、基本理念である人と人の



開会の挨拶をする兵庫県生活協同組合連合会の浅田克己会長理事

心が触れ合う暮らしよい兵庫をめざして、『協同が息づく地域社会づくり』に一層努力していく」と力強く兵庫JCC宣言を行った。

記念講演では、「食と健康～食育は手作り料理から」をテーマにテレビ・雑誌などで活躍中の林繁和さんが講演を行った。要旨は以下のとおり。

「食と健康～食育は手作り料理から～」

辻学園調理技術専門学校教授 林 繁和 氏

今日は、食に関係することで、私の経験から少しお話ししたいと思います。食は、生きる上での基本です。おいしいとか、まずいとかいう側面だけで語れるものではありません。また、食はその人がおかれた境遇によっても変化します。例えば、夫婦喧嘩をしながら食事をしていても何を食べているのかわかりません。そして、食は生の記憶でもあります。

「食の記憶」

私は小さいときに、食中毒で腸壁がめくれるような目に遭いました。そのときはご飯粒も繊維質も受け付けなかったので、母がおかゆを炊いて布巾で濾したり、リンゴをすったり、みかんを絞ったりして、食べさせてくれました。そんな母の懸命の看病で辛うじて生き残ることができたのです。感謝の言葉ありませんが、そのとき食べたものの味は記憶に深く残っています。

その母が、「昔食べた京都のイモボウが食べたい」というので名店に連れていったことがあります。イモボウは独特の匂いがありますが、母はぱっと蓋を

開けて、匂いをかぐなりもう一度蓋をして「私の記憶ではこれはイモボウではない」と言いました。私への気兼ねから一口は食べてくれましたが、母にとって昔食べた自分の記憶の中のイモボウこそが本当の味だったのでしょ。

このように、ある物をおいしい、まずいという場合、記憶に占める割合が大きいのと思います。確かに、プロの料理人が手間暇をかけ、いい材料を使って料理すればおいしいものはできます。ですから、おいしいものが食べたいければ、お店に食べに行けばいいのですが、一人ひとりの記憶に残る「味」「おいしさ」は、どんなプロの料理人でも再現することはできません。その「食の記憶」が大切だと思います。「食の記憶」は、家庭でしか身に付けることのできないものです。

私が教える料理学校には、国内だけでなく海外からも生徒が来ます。彼らは生まれ育った土地の「食の記憶」を持っており、我々とは味覚の感じ方が違うので、教えるのはなかなか難しいです。生物学的に言うと、「甘い」「にがい」という味覚を感じる器官は、母の胎内にいるときからできています。赤ちゃんが母乳を飲むのは、それが母胎から出たもので、安全なことを舌が知っているからです。そうでない食べ物は舌で判断して、拒絶します。「食」という字は「人」に「良」と書きますが、まさに自分にとって「良いもの」かそうでないかを判断する能力が、味を感じる力です。「食」の基本は、「安全性」です。子どもに、これを食べたら腹痛を起こすというような危険を察知する「食の記憶」を刻み込むことが大切なのではないでしょうか。



講演をする林 繁和氏

「食の感性」

「食」を考える上でもう一つ大切なことは「食の感性」です。この問題は、私のような料理関係者だけでなく、本来は農業や漁業、環境問題の専門家なども意見を出し合う性格のものでしょ。私たちを取り巻く「食」の環境は大きく変わりつつあります。流通や農業技術の発達で「食べ物の旬」がなくなりつつあります。一方でコンビニなどの発展によって、「食のスタイル」も変わりつつあります。今の子どもたちは確かにキレイやすくなっているようです。人間は3カ月で全身の細胞が入れ替わります。その3カ月間、コンビニの食べ物しか食べなければ、どうなるでしょう。栄養のバランスが崩れて、キレイやすくなるのも当然でしょう。コンビニでは「食」のアドバイスもしてくれません。家庭ではなく、コンビニ中心の食生活を送ると、「食」のどこに気を付けたらいいのかわからなくなってしまいます。

また、若い女性には、ダイエットを通り超してほとんど物を食べない人も多くいます。そんな中には、やはり栄養のバランスがくずれて、精神障害も起こす人もいます。

さらに、その場で食べ物をつかみ、立って食べたりするコンビニ型の食事スタイルも問題です。欧米では立って食べる文化もありますが、その形だけを真似て日本の若い人が、立って食べています。そんな食事の仕方をしていくと、徐々にお箸の文化、日本独自の食文化を忘れていきます。真似だった「立って食べる」行為、「ものにかぶりつく」食事が当たり前になってきます。こうなると、「食事」は、単におなかを満たすという行為に過ぎなくなってしまいます。

味覚に関しても、現代人の食生活には、大きな問題があると思います。先ほども申し上げたように、現代は季節感がはっきりしません。流通の発達によって、本来は季節ごと、地域ごとに特有だったはずの「食文化」がなくなりつつあります。いつでも、どこでも全国の食べ物が食べられる。この便利さが、鋭い味覚や感性を人々から失わせつつあります。私や私の母が感じたような「食の記憶」は、これからの人の心からは無くなってしまいかも知れません。

味覚に関して言えば、「うまみ調味料」というものがあります。これは確かに何にかけても食べ物をおいしくするという点で、便利なものです。悪いとは言いませんが、これを多用すると「食の感性」は鈍くなっていきます。大事なことはバランスがとれているかどうかです。私たちプロの料理人は、極力「うまみ調味料」は使わなくなっています。

「食の感性」が失われつつあることが、人の心身に大きな影響を与えることが、明らかになってきています。「食育」は、子どもだけでなく、若い世代の人や、親の世代をも巻き込んだ大きな問題になってきています。

「家庭で、楽しく食べる」

大人は、子供の言いなりの社会・家庭・家族を作っただけではいけません。よく「友達のような親子」といいますが、はじめを失ってしまっただけではいけないと思います。私は生徒に料理だけでなく、行儀作法なども教えますが、それを吸収できるかどうかは、家庭でどんな教育を受けてきたかにかかっています。

親は子供に教えなければならないことが、たくさんあります。「食育」もその一つです。家庭で料理を作り、楽しく食べる。そんな何でもない日常が、子どもたちの人格や感性を大きく左右します。子どもたちに「食の大切さ」を教えてほしいのです。そして、子供に教えるということは、自分自身の食生活も正さなければならないということです。

家庭での「食」を通して、おいしい、まずいではなく、安全性や精神の安定、健康についての知識や感性を身につけさせることこそ「食育」です。付け加えるならば、「食」と「笑い」は相性が良いのです。食べた物を消化しようと思ったら笑ってください。明るく笑いが絶えない家庭の食卓から、子どもたちの未来が見えてくると思います。

私自身、芸能活動を通じて「食」と「笑い」の融合を追及していますが、これからも“ぼやき漫才”で鋭く社会を風刺した人生幸朗師匠にあやかって、“料理界の人生幸朗”として、料理界、社会に意見を発していこうと考えております。ありがとうございました。

協同組合間提携取り組み事例について

～ J A兵庫六甲と J F神戸市との提携～

協同組合間提携に積極的に取り組んでいる J A兵庫六甲と J F神戸市の事例を紹介する。



J A兵庫六甲「六甲のめぐみ」

J A兵庫六甲は、神戸市・西宮市・三田市など摂津地区を基盤として活動する総合 J Aであり、その直売所の一つである「六甲のめぐみ」(全国最大級の大型直売所。売り場面積800平方メートル。神戸市西区押部谷町)では、J F神戸市と提携して海産物の取扱を行っている。平日はのり、ちりめんじゃこ、わかめなどの乾物を、土・日曜日は生魚の販売、ちりめんじゃこの量り売りなども行っている。

六甲のめぐみは、平成16年11月にオープンしたが、その基本構想として設立の段階から、のり、ちりめんじゃこなど海産物の導入が検討されていた。この提携にいたる経緯には、六甲のめぐみの前身ともいえる「神戸市立農業公園」内で J A兵庫六甲(合併

前は、J A神戸市西)が行っていた朝市に、20年近く、J F神戸市が参加していたことが大きく関わっている。このつながりから、神戸市漁協は提携への抵抗感はなかったようであるが、委託販売による売れ残りが心配されていた。のり、ちりめんじゃこなどの乾物は、日持ちがすることから売れ残りの心配はないが、生魚については大きな問題であった。しかし、魚食活動の普及と、地産地消の推進のため、将来投資として協同組合間提携に踏み切った。

現在、提携後1年が経つが、海産物を買求めるリピーターの買い物客が多いなど、販路の拡大につながっており、今後も積極的に協同組合間提携を推進していく予定である。



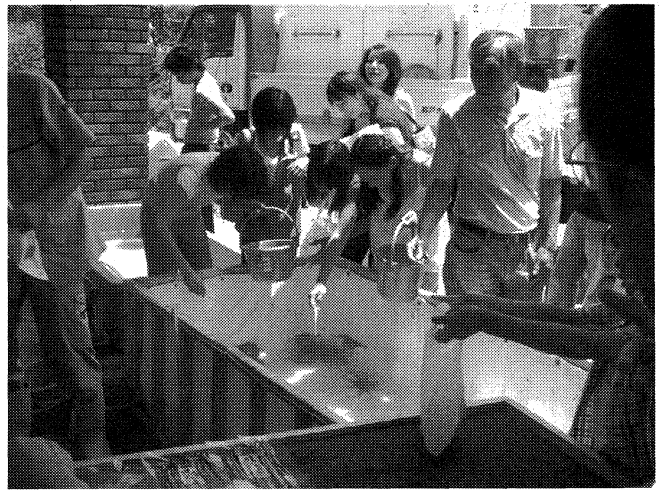
六甲のめぐみの乾物売り場に来る買い物客

また、今年7月からは、2カ月に1回程度JF神戸市主催の「お魚祭り」などのイベントを開催しており、イベント開催時には大勢の買い物客が詰めかけるなど好評を博している。その中でも、「お魚祭り」で恒例のたこ釣りは、一回300～500円で、必ず釣れることから、子どもだけでなく大人にも大人気である。



このように、直売所で米・野菜や花だけでなく、地元の海産物を買求めることも出来るなど、品揃えが豊富で安心・安全なことから、六甲のめぐみはいつも大勢の買い物客で賑わっている。

今後も、同じ協同組合として、JA兵庫六甲とJF神戸市は力を合わせて地産地消に取り組んでいく。



神戸市漁協主催による『海の日 たこ釣り大会』
～子どもたちを中心に大人も多く参加し、六甲のめぐみイベントの中で一番の盛況であった～

兵庫JCC2005年度協同組合研究会のお知らせ

1. と き 2006年1月23日(月)14時～16時
2. と ころ 兵庫県民会館
3. 講 師 神戸山手大学助教授・工学博士 中野加都子氏
4. テ ー マ ～食の視点から「もったいない」を見直す～
5. 参加対象 生協・JA・JF・森組など、各協同組合の役職員、組合員

協同組合運動に生きる

～組合員(漁業者)が求めるもの～



兵庫県漁業協同組合連合会
参事 突々 淳

○漁業の危機的現状

日本の水産業は、今、不振にあえいでいます。水産資源の減少、漁業用燃油の高騰、魚価の低迷、輸入魚の増大など問題は山積しています。

特に、「獲れても獲れなくても浜値は安い」と言われている魚の価格は漁業収入を低迷させ、燃油高騰等による経費増大はさらに所得を低減し、漁業を生業として困難な状況に追い込んでいます。まさに、日本の漁業存続の危機です。

漁協は、従来から販売事業、購買事業、信用事業、共済事業、指導事業等、組合員が安心して生業し、その家族が安心して生活できるサービスを展開する、ある種の自治組織体を形成してきました。また、漁業は相互扶助がなくてはならない社会であります。このような「協同組合」と「漁村」が融合した平等と結束の中で何か閉鎖的となり、目まぐるしく変わる時代に対応できないでいる様に感じています。

○売場から消える「前浜魚」

今まで鮮魚販売は、産地市場でその日に水揚げされた魚介類を、漁獲量の多少、鮮度の良し悪しなどが考慮され、その時々で相場が競争しせり落としていました。漁業者も仲買業者も納得する方法

でした。バブルがはじける前には料亭向けに前浜物の高級魚は高い相場をつけ、漁業者は自分の魚に自信を持っていました。すでにこの時には、一般大衆のマーケットを失っていたかもしれません。

鮮魚流通は、もう40年も前からスーパーが魚屋にとって代わり、安定安価を求めて全国、いや世界中からニーズに合った商品を物流の進歩とともに集めてきました。そして、輸入魚と養殖魚が売場の大半を占め、新鮮で食べ慣れていたはずの「前浜魚」が主体ではなくなりました。

○鮮魚の不振そして組合員が求めるもの

安心して漁業を営むには収入の安定がなくてはなりません。

漁業協同組合にとっては販売事業が一番大切な仕事です。今一度、市場のあり方や流通・小売業へのかかわり方を検証し、反省し、行動するときです。

先日、「鮮魚不振、1998年比で20%減少」のタイトルを目にしました。漁獲量の減少ではなく、家計消費統計における鮮魚の年間食料費の減少です。

鮮魚不振の要因は、①若い世代の食嗜好の変化、②調理方法を知らない世代の増加、③有職主婦の増加(調理に手間をかけない生活)、④精肉に比した値頃感、⑤魚を使った料理のボリューム感の低さであります。

その打開策は、「安全・安心・健康」、「子供」、「国産」そして「便利性」をキーワードにした魚の惣菜への展開と書かれてありました。

私たち漁協に生きる者は、このスピーディーな時代だからこそ、自らが「地産地消」と「惣菜」を目指して、消費者ニーズに対応する事業を展開しようと考えています。

協同組合研究短信<No.45>

第21回国際協同組合研究会議

日本の協同組合研究の中心的団体といえば、言うまでもなく日本協同組合学会であるが、世界の協同組合研究の中心は、国際協同組合同盟の協同組合研究委員会が主催する「国際協同組合研究会議」であるといえるだろう。1992年のICA東京大会の際には、大会に伴って国際協同組合研究フォーラムも東京で開かれたから、それを記憶されている研究者や実践家もおられるかもしれない。またICA本体と同じく、この研究会議も地域別会議を開催する意図を持っており、2000年にはシンガポールで第1回アジア協同組合研究会議が、2003年には第2回会議がセブ島で開催されているから、そちらに参加されたり、その情報を入手されたりした日本の協同組合人も多いのではないと思われる。

今年は8月11日から14日にアイルランドのヨーク大学を会場として第21回国際協同組合研究会議が「コミュニティ文化への協同組合の貢献」をテーマに開催されたので、今回はそれを報告しよう。

美しいキャンパスをもつヨーク大学には、協同組合研究所が付設されている。アイルランドは信用組合運動が盛んな国であるから、ヨーク大学協同組合研究所も信用協同組合運動を主たる研究対象としており、今回の会議でもプログラムには多数の信用組合関係の報告が並んでいた。もちろんそのほか、取り上げられる協同組合は地域も種別も千差万別であり、生協関係だけ見てみても、イヌイット(エスキモー)のつくる生協、スコットランドの過疎地域におけるコミュニティ・ショップ、シンガポール・フェアプライス生協の膨張と多国籍化、といった具合で、まさに国際会議らしい内容となっている。

また日本の協同組合学会と同じく、この会議も、大学の研究者だけではなく、協同組合の研究に強い関心

を抱く実践家が数多く参加しているのが特徴である。開催地の関係から欧米勢が中心となった今回のヨーク会議にも、遠くアジアのインド、タイ、マレーシアから熱心な実践家が駆けつけていたし、事務局であるICAの担当者も韓国の農協の出身者だった。しかし残念ながら日本人の参加者は、会議の議長である栗本昭氏(今回の総会で議長は栗本氏から日本でも有名なカナダのマクファーソン教授にバトンタッチされた)と、英国から参加した筆者の2人だけであり、農協、漁協、森林組合、信用組合等からの参加はなかった。国際的には「協同組合大国」といってもいい日本であるが、どうも内向きで、同じ協同組合の海外における動向への興味、国際協同組合運動への関心が低いようにも思われる。筆者も参加者から「なぜ日本から参加がないのか?」という質問を受けた。

これは非常に「もったいない」ことであって、今回の会議で筆者にとくに印象的だったのは、日本の「産直」が海外の協同組合理人から注目されていたことである。協同組合のガバナンス問題で著名な研究者であり、日本を訪問した経験もあるロジャー・スピア教授も意外なことに産直のことは全く知らなかったようで、非常に強い関心を示していたが、いまや国際語ともなったHAN(生協の共同購入班)と同じく、日本独特の産直システムも、海外の協同組合関係者にもっと積極的に紹介する価値が十分あるものではないだろうか。

距離(渡航費用)と言語が未だかなりの障壁であることは事実である(とくに英語の問題は日本人にはとてつもなく大きい)けれども、それを乗り越えて、日本の協同組合運動から情報を発信する必要があることをあらためて強く感じた今回のフォーラムであった。

(杉本貴志・関西大学商学部)

編集後記

今回から担当させていただきます。みなさんのご意見をお待ちしています。(N・O)

[e-mail:kyodo@ja-hyogo.or.jp]