

# ひょうごJCC

兵庫県協同組合連絡協議会機関誌

70

2009. 3. 31

兵庫JCCは、生協、JA（農協）、JF（漁協）、森林組合等の兵庫県内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「共通行動目標」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. 協同組合研究・交流会を開催 ..... 2~5
3. 今協同組合ではー各協同組合からの報告ー
  - 生協 ..... 6
  - JA ..... 7
  - JF ..... 8
  - 森林組合 ..... 9

Contents

4. 賀川豊彦献身100年記念事業の取り組み ..... 10
5. 協同組合運動に生きる ..... 11  
兵庫県森林組合連合会専務 島津 哲治
6. 協同組合短信〈No.53〉 ..... 12  
滋賀県立大学教授 増田 佳昭

## 協同組合活動スナップ



### △ 生協

10月8日、2008年度兵庫県生協大会を兵庫県民会館にて、294名の役職員参加のもと開催しました。



### △ JA（農協）

JA丹波ひかみは毎年、管内の保育園児を招待してもちつき大会を開催しています。地域とのつながりを大切にし、食べることを通して農業の大切さを次世代に伝えています。



### △ JF（漁協）

JF森が取り組む魚食普及活動は、昨年の浦小学校に引き続き今回は第2回目となり、節分祭を前に1月15日、淡路市立石屋小学校で『絵巻ノリ巻』と『太巻』料理教室を実施しました。



### △ 森林組合

11月26日 西宮市社家郷山にて森林組合でも森林整備のお手伝いをしました。「コープの森・整備開始記念式典」を開催

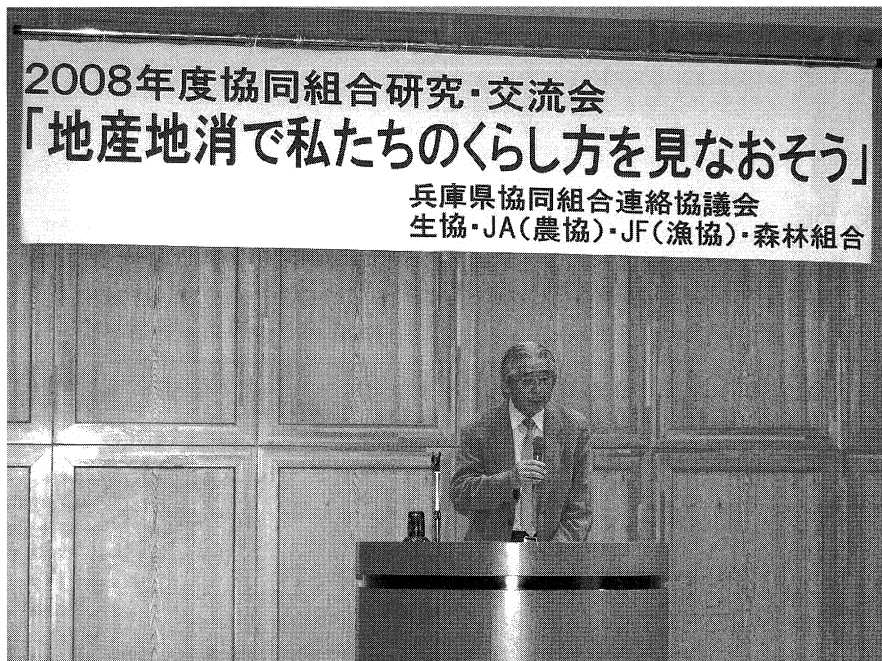
### ●編集発行

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

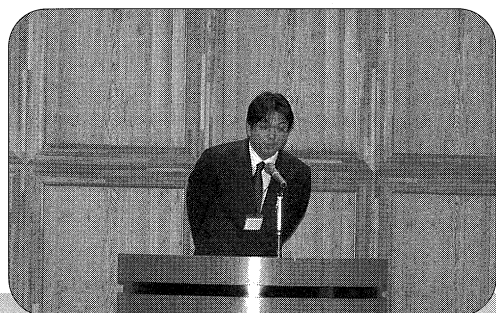
# 協同組合研究・交流会を開催



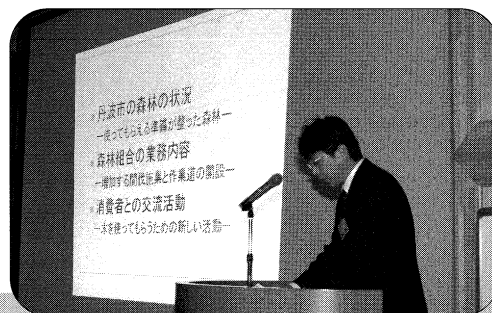
わかりやすく面白い保田茂先生の講演で会場も大賑わい

兵庫JCC（兵庫県協同組合連絡協議会）は3月24日（火）、三木市の協同学苑で「2008年度協同組合研究・交流会」を開催し、生協、JA、JF、森林組合など各協同組合の組合員、役職員約130名が参加しました。

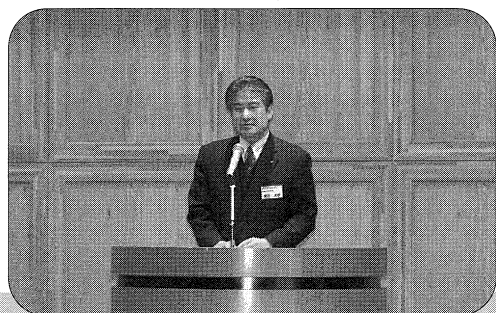
「作る側と使う側が理解し合い、暮らしをより良くしていただきたい」との兵庫県生協連・栗原睦男専務のあいさつで幕を開けた研究・交流会。今年は「地産地消で私たちの暮らしを見なおそう」をテーマに、4つの協同組合がそれぞれの活動の中で取り組んだ「地産地消」の実践報告を行いました。各組合の発表者と表題、概略は下記の通りです。



JA兵庫六甲 神戸西総合営農センター 日置 豊さん  
「農協市場館『六甲のめぐみ』での地産地消の取り組み」  
直売所の開設と地元産農産物の普及推進、それによる地域の活性化を紹介



丹波ひかみ森林組合 林務課課長補佐 野口喜弘さん  
「“木”のある暮らし」  
森林組合の活動と、植林から建築まで通した「森林ツアー」の取り組みの紹介



JF兵庫漁連 流通加工事業本部長 柴田昌彦さん  
「JFグループの地産地消の取り組み状況について」  
直販事業による販売拡大、体験交流事業や学校給食事業の取り組みを紹介



生活協同組合コープこうべ 理事 竹内恵子さん  
「コープこうべの地産地消の取り組み」  
地場産品の販売、農林体験活動等の事業紹介と、地産地消推進への提言

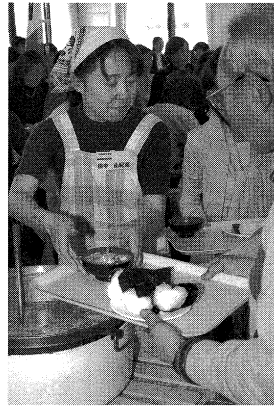
紙幅の都合で詳しい内容をご紹介できませんが、いずれも真摯な姿勢や地産地消への期待が伝わってくる、内容の充実した発表でした。

これらの発表を踏まえ、保田茂神戸大学名誉教授に「地産地消の現代的意義」と題してご講演いただきました。食べるという行為の社会的、経済的、そして健康に関する意味を、私たちの生活に即して、ユーモアたっぷりに解説いただいた講演に、参加者たちは一様に笑いながらも、食や農業についての理解が深まりました。(講演録を4項に抜粋)

そしてお昼はお待ちかね、各協同組合が趣向を凝らした、地場産の食材で作った『地産地消鍋』を囲んでの交流会です。JAの「野菜と鶏肉の豆乳鍋」、JFの「季節の魚団子鍋」、生協の「春の酒鍋」と、コシヒカリ・ヒノヒカリ・キヌヒカリの3種類の県産米でつくったおにぎりを、間伐材で作った森林組合提供のお箸でいただきました。会場は鍋のいいにおいと笑顔、笑い声でいっぱいになり、参加していた生産者と料理担当者の方々には喝采が送られました。

最後に、コープこうべ竹内恵子理事が、研究・交流会で学んだことを1人ひとりが実践して、地産地消の

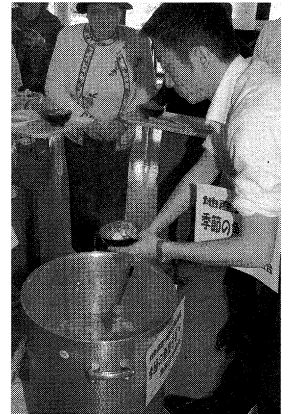
輪を広げていこうと“地産地消による暮らし方の見直しについての私たちの願い”を読み上げ、参加者全員で申し合わせました。



お昼はお待ちかね、3種類の地産地消鍋



研究・交流会の後は、実践発表でも取り上げられた「六甲のめぐみ」に立ち寄りしました。地産地消について考え、味わい、実際に手に取ってみる初めての試みでしたが、参加者からも有意義だったと多くの声が寄せられました。



JA兵庫中央会提案

野菜と鶏肉の豆乳鍋

気候・風土の多様な兵庫県では、様々な野菜が作られています。たっぷりの野菜と鶏肉を豆乳で煮込み、まろやかに仕上げたちょっとユニークな鍋料理です。

材料 (4人前)		ニヨッキ	
品名	量目	品名	量目
大根	200g	じゃがいも	中1個
人参	50g	バター	30g
玉葱	1/2個	塩	小さじ1/4
レタス	1/2個	卵	1/2
セロリ	1/3本	もち粉	60g
生椎茸	4枚	だし	カップ2
鶏肉	250g	③(うすくちしょうゆ	大さじ3
		豆乳	カップ1 1/2
		④練ごま	大さじ2
		酒	大さじ2

- 作り方**
- 大根は1cm、人参は5mmのいちよう切りにし、ゆでる。
  - 玉葱は8mmのうす切り、椎茸は4つ切り、鶏肉はうすくちぎりにする。
  - レタスはたて3つに、セロリは1cm幅の斜め切りにする。
  - ニヨッキはじゃがいもの皮をむき、8つに切り、ゆでる。Aを加えホークか、すり木でつぶす。
  - 卵ともち粉を加え、よく練り親指大に丸め熱湯でゆでる。
  - 鍋にだしを熱し、1.2を入れて煮、Bで味付けする。
  - 3.と豆乳、ニヨッキを加え煮る。
  - 鉢にとり、Cをあわせてタレを少々加える。
- ※ニヨッキはじゃがいもの団子ですが、手間がかかる様でしたら、もち米の団子でもよいです。  
もち米 200g 水 170~200cc 塩 少々  
ボールに粉と水を入れよく練り、丸めて熱湯でゆでる。

JF兵庫漁連提案

季節の魚団子鍋

兵庫県は、瀬戸内海と日本海に面し、海の幸に恵まれた地域です。なかでも、瀬戸内海のノリ・タコ・チリメン・イカナゴ、日本海のズワイガニ・ベニズワイガニ・ホタルイカ・ハタハタは全国でも有数の水揚げ量を誇っています。旬の魚介類を団子にして、鍋やすまし汁で召し上がってみてはいかがでしょうか。

材料 (3~4人前)		① 魚が白身の場合		② 魚が赤身の場合	
品名	量目	品名	量目	品名	量目
魚団子	季節の魚(白身) 200g	魚団子	季節の魚(赤身) 200g	魚団子	季節の魚(赤身) 200g
	卵 1/2個		卵 1/2個		卵 1/2個
	片栗粉 少々		片栗粉 少々		片栗粉 少々
	塩 少々		しょうゆ 少々		しょうゆ 少々
	豆腐 1/2丁		葱 少々		しょうが 少々
	白菜 適量		豆腐 1/2丁		白菜 適量
	大根 適量		白菜 適量		大根 適量
	薄口しょうゆ 35cc		味噌 適量		昆布 1枚
	みりん 50cc		昆布 1枚		水 700cc
	昆布 1枚		水 700cc		
	水 700cc				

- 作り方**
- 季節の小魚の身を包丁やミキサーでミンチにして調味料を加え、混ぜ合わせる。(魚によっては骨ごとミンチにしたり、赤身には葱やしょうがのみじん切りを加える。)
  - 昆布のだし汁に薄口しょうゆ、みりんを加え、煮立ったら1.をスプーンですくいながら加える。
  - 再び煮立ったら野菜を加え、野菜に火が通ったところで上がり。

生活協同組合コープこうべ提案

春の酒鍋

神戸のお酒を使った酒蔵のある街ならではのユニークな鍋料理です。旬の野菜と芳醇な香りをお楽しみください。鍋は野菜をたっぷりいただけるヘルシーな食べ方です。お手軽にいろいろなたんばく質と組合わせてお召し上がりください。

材料 (4人前)	
品名	量目
豚肉しゃぶしゃぶ用	200g
絹厚揚げ	1パック(3コ)
春きゃべつ	300g
にんじん(小)	1本
菜の花	1袋
白ねぎ	1本
ぶなしめじ	1袋
酒	3カップ
水	3カップ
しょうゆ	大さじ1
塩	小さじ1/2

- 作り方**
- 厚揚げは食べやすい大きさにする。きゃべつはザク切り、にんじん・白ねぎは薄切りにする。菜の花は長さを半分にする。しめじは小房に分ける。
  - 鍋に酒・水・しょうゆ・塩を入れて火にかける。沸騰したら野菜・豚肉・厚揚げを順に入れ、火を通す。
  - スープと一緒に器に盛る。

## 「地産地消」による くらし方の見直しについての私たちの願い

私たちは、戦後の経済発展の中で、世界中から資源やエネルギーを集め、消費することで、経済成長と便利で豊かなくらしを手に入れることができました。

しかし、私たちのくらしと最も関係の深い「食」の面では、豊かな食生活を享受する一方で、農林水産業に従事する国民が減少し続けるとともに、輸入食料品の量が増大し、わが国の食料自給率はカロリーベースで40%にまで低下しています。また、量だけでなく、国内外を問わず、食品の安全性への不安は高まるばかりです。

このような問題を解決するために、私たち消費者・生産者は、地元で採れた農林水産物を地元で消費する「地産地消」を大切にしていきたい

と思います。消費者と生産者の距離を縮め、お互いの思いや苦勞などの情報が伝わる関係を大切にすることによって、信頼と安心が生まれます。また、輸送に要するエネルギーを削減することによって、環境への配慮にもつながります。

私たち、協同組合にかかわる者は、「みんなの力を寄せ合い、お互いに助け合い、支え合うことで自分たちのくらしを良くしていこう。」と願い、活動しています。今日の研究・交流会を通じて学んだ「地産地消によるくらしの見直し」を一人ひとりが実践し、より多くの人へと広げていきたいと思います。

2009年3月24日

2008年度協同組合研究・交流会



地産地消、頭と体（特におなか）で堪能しました

楽しく参加させていただきました。各団体からの発表、保田先生のお話、非常にためになりました。今後の活動に取り入れていきたいと思います。昼食を作っていたいただいた方々、「ごちそうさまでした」。

### 参加者から 寄せられた感想

日本の自給率は一人ひとりの持つ意識で変えていくことができるのですね。伝統的な日本食が健康で長生きできる食であることは、世界が注目して真似しようとしているのに、肝心の日本人がそれをつたえられなくなっているのは危機感さえ持ちます。

日頃から地産地消をと切望していますが、中々手軽に叶えられなくて残念に思っています。国の施策として国全体に広め、常に言い続け、そして自給率を上げることが急務だと強く思いました。

米生産農家の私は、保田先生の教える通り、20年後どうなるのかと不安です。80歳で果たして農家がやっていけるのか？ 転作等きびしいこともあります。それにもめげず頑張って、安心・安全・良質なものを生産している農家を忘れないで欲しいです。

J A、J F、森林組合の方の話、私達が知らないといけないことがたくさんありました。もっとたくさんの方が自覚をもって実践できるよう、この機会を広めていただきたいと思います。

(一部抜粋)

## 講演

## 「地産地消の現代的意義」

神戸大学名誉教授 保田 茂

現在10歳の子供が30歳になる20年後を考えて、現代社会でどのような暮らし方をしていくべきかを考えてみましょう。

20年後の社会は、65歳以上の人口の割合が32%にもなる「超超高齢社会」を迎えています。生物界ではあり得ない高齢社会を、私たち日本人は世界に先駆けて迎えるわけです。またこれからの日本はマイナス成長で、日本人の平均的な給料は、減っていく時代になることが予想されます。

食料自給率は、高度経済成長時代以降毎年下がってきました。現在農業を支えている農業者の平均年齢は70歳近いので、今の流れが変わらなければ農業の担い手がほとんどいなくなり、我が国は20年後には食べ物を失う国になる可能性があります。一方世界の人口は、20年後には80億になります。穀物在庫は既に限りなくゼロに近づきつつあり、買い占めが始まる段階に入っています。穀物は値上がりし石油も確実に高くなりますので、今のよう世界から簡単に食料を買えない状況が予想されます。

我が国の自給率が落ちてしまった原因は、日本で作られていない小麦で作られたパンを食べる習慣をつくってしまったからです。これによってアメリカの農村に、小麦が青々と茂り、日本の農村には雑草が茂り若者は寄りつかなくなりました。水田農業は、山や川、水路や井関を管理して水を守らないと維持できません。多くの村人によって水は守られており、農水省が進めるような大規模化による少数のエリート農家だけでは、日本の水・水田農業は守れないのです。私たちは、食べ物を作る人があって都市が成り立っていることを再認識しておく必要があります。

今地球環境は着々と悪化の一途をたどっています。地球温暖化は着実に進み、20年後平均気温は2℃上昇すると言われていますが、こうなるとコシヒカリなどでは花粉が育たなくなり、熱帯で育てている米を持ってこなくてはいけないかもしれません。

一方食べる側の動きでは、昭和35年当時は、ご飯から取るカロリーは半分を占めていましたが、今は四分の一以下、畜産物・油から取るカロリーがほぼご飯と肩を並べています。三大栄養素の取り方を見ると、蛋白質は少し取りすぎ、脂肪はかなり取りすぎ、炭水化物はかなり足りない、つまり畜産物・油の食べ過ぎ、ご飯の食べなさすぎの

暮らしが日本で一般化しているわけです。肉を食べるといことは、蛋白と脂肪を取りすぎる暮らしに繋がり、メタボになり心筋梗塞や脳梗塞のような病気を起こしやすくなります。今日本で増えている四大病といわれる、癌、心筋梗塞、脳梗塞、痴呆は、全て食べ方が原因であると思われる。これによって国民の医療費は33兆円まで増えています。医療費がこれ以上増えれば、子供達の幸せは決してありえません。医療費をこれ以上増やさないと、寝たきりにならないという決意を私たちはすべきでしょう。また、栄養面ではカルシウムや鉄が不足して、子供達の骨や歯が弱くなったり、カルシウム不足が子供達を緊張させ、様々な事件を起こす原因となっています。

このような流れを作ったのは、まぎれもなく私たち自身です。私達は、こんな暮らしを子供達に教え、それが孫の時代まで伝わりました。そして今の暮らしが、アメリカ農業を活性化させながら兵庫県の農業を台無しにし、そして私たちの健康まで台無しにしています。

現在10歳の子供は、20年後給料を減らしながら国内の食べ物を失い、外国の食料は高く買えない、そして健康を失い、両手に余るお爺さんとお婆さんがいるとすれば、子供達はとてつもなく苦勞を強いられるのではないのでしょうか。

このような中で、子供達が幸せに暮らしていくためには、私たちは何を決意し、何を準備していく必要があるかを考えると、子供達の重しにならない、健康であることが一番大事です。そのためには、ミネラルが豊富な良質かつ安全な食べ物が、地域で作られる社会をしっかりと築くことが大切です。きれいな空気や澄んだ水、魚が住める川や海など、きれいな環境を残しておくことも、健康に生きるうえで大切です。そういう社会を、20年後をめざして今から作っていくことです。

以上のことから、いかに地産地消が大切かがわかると思います。さらに、地産地消は、ガソリンをガンガンたいて遠隔地より物を運ぶスタイルを見直すという環境の観点からも重要です。そして、日本の食文化である、地場の米・大豆・菜っ葉・海草などによるご飯食と味噌汁を基本とした食事を見直すことが、私たちの健康にも、地域農業を守るためにも、さらには、20年後の子供達の幸せのためにも重要となります。

本日は、生産・消費の立場にある協同組合のリーダーの方が共に集い、お互いを知り、そして現代社会の矛盾を知り、それを克服していく動きを作ろうとしていることは大変意義あることです。ぜひ明日から実践していただきたいと思ひます。

# 今 協同組合では — 各協同組合からの報告

## 生協から

### 延べ69会員生協・196名の役職員が、研修会に参加!!

2008年4月、60年振りに改正施行された消費生活協同組合法では、組織運営の健全性を高めるために、理事の責任の明確化、理事会および監事の権限の強化などが定められました。

改正生協法成立以降、会員生協では2008年度の総（代）会で定款の改定を行い、組合員や社会の信頼と期待に応える生協の運営を確立するため、新しい機関運営の整備をすすめています。

兵庫県生協連は、生協法の改正内容やその後の対策と進捗状況、各生協で取り組まなければならない事などについて、正しく理解していただくために研修会を開催しました。今後も新しい生協法に沿って活動を強化するとともに、よりいっそう社会的責任を果たし、組合員や地域社会に貢献していきます。

#### 研修テーマ 「改正生協法施行後の監事業務の注意」

**目的** 監事の権限と独立性が強化されたため、新たに習得すべき知識・技術や、課題への対応を習得する。

**講師** 遠藤 修二氏（日生協）

**実施日** 2008年9月10日（水）

**参加者** 15会員生協 46名

**参加者の声** 「監事の位置づけがより明確化され、責任も明示されたことがよくわかった」

#### 研修テーマ 「監事の役割と生協指導検査を実施しての注意点」 「監事の役割と任務について」

**目的** 生協運営の健全な発展に果たす監事の役割と監査の実務のあり方を研修するため毎年兵庫県との共催で開催。

**講師** 多田 信広氏（兵庫県生協専門検査員）  
三宅 充氏（MMコンサルティング）

**実施日** 2008年11月11日（火）

**参加者** 12会員生協 39名

**参加者の声** 「監査報告書の文例については今後活かしていきたい」

#### 研修テーマ 「保険法と共済事業の今後の課題」

**目的** 2008年5月に成立した保険法も施行が予定されるなど共済事業を取り巻く状況は、大きく変化している。そのしくみや運用について適切な理解や知識を習得する。

**講師** 小塚 和行氏（日生協）

**実施日** 2008年9月26日（金）

**参加者** 10会員生協 33名

**参加者の声** 「保険法に同調する対応が必要であることがわかった」

#### 研修テーマ 「定款変更後の総（代）会の諸注意」

**目的** 改正生協法にそって変更された定款に基づく初めての総（代）会を、万全な準備ですすめる。

**講師** 小嶋 幹雄氏（日生協）

**対象者** 監事・理事・職員

**日程** 2009年2月6日（金）

**参加者** 22生協 54名

**参加者の声** 「2009年度の総代会を間近に控えたこの時期にタイムリーな研修に参加し学習できて良かった」

#### 研修テーマ 「改正生協法施行後の状況と課題」

**目的** 改正生協法施行後、全国の生協において新たに生じている問題や今後の課題について学ぶ。

**講師** 小嶋 幹雄氏（日生協）

**実施日** 2008年10月10日（金）

**参加者** 10会員生協 24名

**参加者の声** 「他生協の状況を知ることができた」  
「運営方法のポイントが再確認できた」



# JA(農協)から

## ◇「みんなのよい食プロジェクト」推進中

昨年は世界的な食料危機、金融危機が大きく注目された年でした。マスコミは食料・農業をこぞって取り上げ、国民の関心も高まっています。そこでJAグループは、今こそ日本人の「よい食」について全国民に考えていただくこと「みんなのよい食プロジェクト」に取り組んでいきます。この取り組みは、秋のJA全国大会で決議し、平成25年度までの長期的な取り組みになる予定です。

本県でも「地産地消」を前面に、兵庫県産・地場産農産物がより強い支持を得られるよう、県内農業の理解を求める活動を進めています。

今すぐ取り組んでみたい、という方にもってこいなのがこの「PAKUチェックシート」。

日常生活の中で「よい食」を意識した行動を、新しい単位「PAKU」で数えるためのシートです。家族や友人どうしで普段の食生活をチェックして、10PAKUめざして食生活を見なおしてください。

台紙は <http://www.yoi-shoku.jp/> で入手できます。

PAKU パクチェックシート

PAKU 10項目を達成したらPAKUでできたらシートのボクスに10個をつけよう!

PAKU	この日何PAKU												
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
1 PAKU 朝ごはんを食べた													
2 PAKU いただきますと言った													
3 PAKU 日本でとれた野菜や肉を食べた													
4 PAKU 新鮮な野菜を食べた													
5 PAKU つくった野菜の人に感謝した													
6 PAKU よくかんで食べた													
7 PAKU 楽しくおいしくごはんを食べた													
8 PAKU 残さず食べた													
9 PAKU 水のものを食べた													
10 PAKU ごちそうさまと言った													

PAKUチェックシート

他にも具体的な取り組みとして、

- JA組合長がその意気込みを「よい食宣言」として宣言し、広く地域に訴える。
  - シンボルバッジを着ける、広報誌やホームページに記事を載せる、マスコミに情報を提供するなど、プロジェクトとその趣旨を広く知ってもらう。
  - ファーマーズマーケットを食・農の情報発信基地にして、お客さんへ地産地消をアピールする。
  - 他の協同組合、消費者団体、学校などといっしょに、食農教育の取り組みとセットで地産地消への支持を訴えていく。
  - 必ずごはんの弁当を持ってくる「弁当の日」を設定する。
- など、遊び心も加えて工夫しながら楽しく取り組むことを考えています。

## ◇プロジェクトのシンボルマーク「笑味ちゃん」



生産者も消費者も一緒になって、これからの日本人にとってよい『食』を作り、選び、考える『みんなのよい食プロジェクト』。その一番考えなくてはならない『食』の漢字そのものをモチーフとして、よい食を笑顔で食べている姿に見立てています。

漢字由来のキャラクターが黒、キャラクターが持つお箸や文字が赤。日本の食文化に根ざした、国産を連想させ互いに引き立て合う配色になっています。

このマークを見たら、「よい食」とは何かを思い出し、考えてください。そして、「みんなのよい食プロジェクト」にぜひご参加ください。

# JF(漁協)から

魚食普及活動を積極的に推進しています

## JF 室津女性部

### 郷土料理給食会

地元の子どもたちに魚のおろし方を教えるなど、食育活動の一環として11月13日(木)、たつの市立室津小学校において全校生が参加しての「郷土料理給食会」が開催されました。

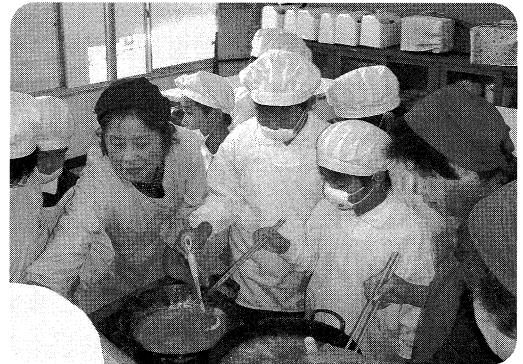
当日は5・6年生16名がアカシタの唐揚げや骨せんべいづくりに挑戦。1・2年生は自分たちで育てた大根を酢漬けに、3・



みんなでおにぎり作りも

4年生は前日に作った蒸しパンを持ち寄って、全校生55人とPTAほか

地域住民の方が一緒になっての楽しい昼食会になりました。この行事は、子どもたちに地元特産の魚や野菜を使った料理を伝えていこうと、JF室津女性部をはじめとする龍野地区生活研究グループの恒例行事となっています。



アカシタの唐揚げに挑戦

### 魚をさばいて食べよう

また、11月18日(火)と12月4日(木)にはたつの市立揖保川中学校において1年生総勢139名が参加して、室津漁港で水揚げされた新鮮なアカシタ、コウイカ、セイゴ(スズキ)を使った唐揚げ、刺身、天ぷらづくりが行われました。本年度5年目となるこの行事は、魚食普及に熱心だったJF室津の故田頭参事の提案により始められ、同JF女性部が講師として調理指導をおこなっているものです。最初は恐る恐る魚をさばいていた生徒たちも、揚げたての唐揚げを「味見」(=つまみ食い)しては「うまっ!」と歓声を上げ、出来上がった料理は「あっ!」という間になくなってしまいました。



恐る恐るの包丁さばき

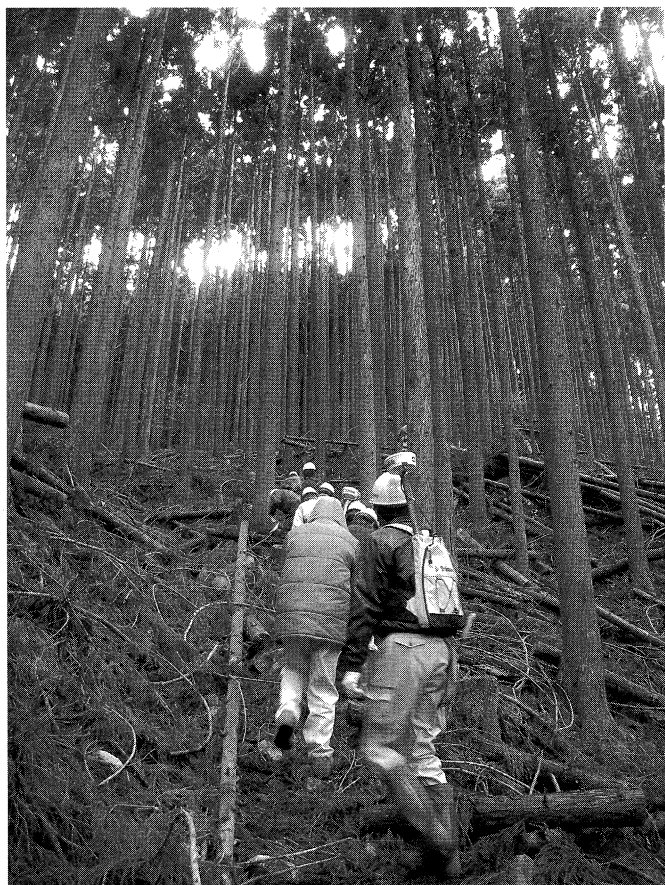


唐揚げづくり



# 森林組合から

## 「緊急雇用対策事業」への取り組み



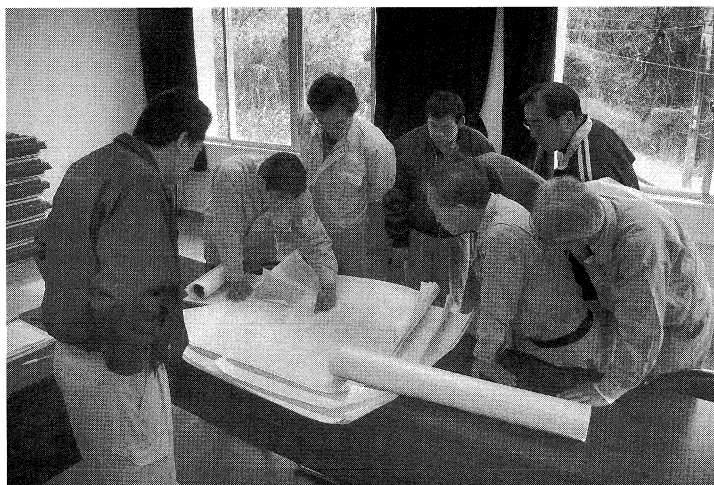
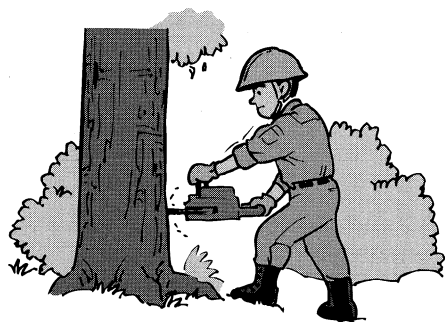
GPSを背負い、森林内を調査

兵庫県では、深刻な雇用不安に応えるため、国の交付金により造成した基金を活用して「兵庫県緊急雇用就業機会創出事業」と「兵庫県ふるさと雇用再生事業」を実施しています。

このような中、林業関係でも様々な内容で事業が検討され、兵庫県森林組合連合会でも、県から委託を受け事業を実施しているところです。

ひとつは、県の進める持続可能な林業と森林の保全が両立できる実践的モデル拠点を設置するための森林の現況調査をするもので、現在11名の失業者を新規に雇用し、宍粟市内の森林で調査を行っています。

もうひとつは、人手の入らなくなった里山林にて、枯松や不用木竹の伐採・林内整理し、景観の保全をするとともに、林業に関する様々な知識・技能を身につけてもらい、今後の森林資源利活用の要となる貴重な労働力を育てていくものです。4月から計18名の失業者を新規に雇用し、県内各地の里山林で作業をする予定です。



事務所内にて、図面を確認

# 賀川豊彦

## 献身100年記念事業の取り組み

「賀川豊彦」といっても、若い世代にはなじみが薄く、かつて彼が活躍した神戸でも、その名を知る人は減っている。

賀川の活動については、賀川豊彦献身100年記念事業神戸プロジェクト委員会によれば、「1909年12月24日、21歳の賀川は、当時日本最大のスラムの一つであった神戸新川に飛び込み、その後13年半そこに住み、悲惨な現実に打ちのめされながら、さまざまな救貧活動を実践するとともに、次第に防貧の思想に至り、このための様々な実践活動を広く展開いたしました。労働者の団結が認められていなかった時代に、労働組合の必要を訴え、貧しい小作農のために農民組合を創設し、さらに生活協同組合運動の建設者・推進者としても、大きな影響を与えました。関東大震災のときには、本所（東京）にテントを張り、仲間らと共に、長期にわたり救援活動を推進しました」とある。

別の資料によれば、戦前から戦後にかけて、貧困問題をはじめ、日本のあらゆる社会活動にかかわり、各分野で指導的役割を果たしたのが賀川であり、日本で初の生活協同組合、労働組合、農民組合をつくった。

国ができないこと、商社や保険会社がやらなかったことを、自分たちで作り運営してきたわけである。また、日本という国と社会が成り立つのかどうかという問題に突き当たり、多様な活動を実践してこられた。

賀川豊彦献身100年記念事業神戸プロジェクト委員会は、賀川豊彦が神戸のスラムに身を投じてから100年を迎える平成21年12月に、全国記念式典を神戸で開催することを計画し、賀川豊彦にゆかりのある団体

を中心に、賀川豊彦の思いと実践の継承に賛同する方々が幅広く結集し、2007年4月に組織された。

バングラデシュの貧困削減に尽力し、ノーベル平和賞を受賞したムハマド・ユヌス氏は、「人のために行うことを、ソーシャルビジネス」だと説く。農村の貧しい女性に小口融資を始めた頃を振り返って、「問題は困難だが、解決は簡単」と指摘し必死に取り組んできた。すべての人には能力があり、融資によって能力・創造性が働くそうだ。彼がつくったグラミン銀行は、無担保の小口融資によって女性の自律を支えた。

今年の3月8日、ムハマド・ユヌス氏を招いての記念講演会（神戸大学共催）も、この委員会の取り組んでいる事業の一環であることは余り知られていない。

世の流れはどうであれ、協同組合は、協同組合理念のもとに地域社会・経済・文化の発展に貢献するために、組合員の参加と結集を基本に事業・活動を行う組織である。まさに賀川豊彦は、協同組合の普及、設立に指導的な役割を果たされた。賀川の活動を振り返り、協同組合が持つ相互扶助の精神を大事にしていかなければならない、とつくづく感じる。

弱肉強食の時代、資本力のある企業が生き残る中で、賀川豊彦は懸命に「人のため・社会のため」に尽くしてきたことを再認識し、私たちは、今後の各協同組合の活動に取り組んでいきたい。

最後に、このプロジェクトで取り組んでいる内容は、賀川豊彦ホームページ(<http://www.core100.net>)で紹介しているので、是非検索して欲しい。

## 協同組合運動 に生きる

# 「協同組合の 森づくり活動に感謝」

兵庫県森林組合連合会 専務理事 島津 哲治



兵庫県の森林面積は、県土の約7割に相当する56万haであり、森林資源に恵まれた県といえます。

この森林は、24万haのスギ、ヒノキ等の人工林と、32万haのコナラなど広葉樹等の天然林からなっています。人工林の大半は戦後に植えられたもので、森林の維持・培養のためにも間伐をはじめとする森林整備が重要となっています。また、天然林の多くは、かつて薪炭材の利用等を通じて地域住民により維持管理されてきましたが、燃料利用の変化等の影響により放置され、竹、ササ、つる類が繁茂するような個所が多くみられるようになり荒れています。

近年森林は、県民ニーズの多様化とともに、木材生産のみならず、県土の保全、水資源の涵養等公益的機能の発揮に加え、地球温暖化防止、生物多様性の保全等、森林の有する多面にわたる機能の持続的発揮に対する期待が高まっており、木材等の安定的供給と併せて健全な森林の維持・管理が強く求められています。

特に、地球温暖化防止については、我が国は京都議定書の目標である6%の削減約束のうち、3.8%の削減を森林による二酸化炭素の吸収によって確保することとしています。また、森林は多種多様な動物、植物や土壌生物が生息・生育し、立地状況や気象状況などの環境とともに多様で複雑な生態系を構成しており、生物多様性の保全において重要な要素となっています。これらの機能を発揮させるためには、森林の整備を行い、適切な状態で維持・管理することが必要です。

ところが、これら多くの森林を有している山村では、若年層を中心に人口が減少を続け、過疎化、高齢化が同時進行し、林業就業者の確保、育成が大きな課題となっています。さらに、林業経営に関しては、労働費

の上昇、後継者不足、そして何よりも立木、丸太価格の下落による収益性の著しい低下が経営意欲の減退を引き起こし、森林管理が十分に行き届かなくなり経営放棄森林も目立つようになってきています。

このようなことから、森林組合は、その存在価値が問われているという認識のもと、個々の組合が社会の変革に対応できる組織へと改革するために愛称を「J.forest」とし、イメージアップを図りながら、「日本の森林を共同の力で育て守り続け、森林環境保全と林業再生を通じて、地球温暖化防止へ貢献するとともに、安全な環境と良質の木材を県民へ提供しながら、健康で安心、豊かな住生活を支えます。また、森林所有者の立場から広く県民に対して、森林の大切さ、県産木材の良さを伝えます。」という活動宣言を行い、「環境と暮らしを支える森林・林業・山村再生運動」を展開しているところです。

このような中、兵庫県では、JA共済が、大切なふるさとの自然を守り育てたいという願いから、県内各地に兵庫の風土に適した木を植える「ふるさとの森づくり」として、JFが、森は海の恋人を合言葉に、豊かな森が豊かな海を育てることを願い、次代に魚であふれる海を引き継ぐことができるよう「漁業者の森づくり」として、コープこうべが、レジ袋代金を活用して森林整備とそのフィールドを利用した環境学習・活動を進める「コープこうべの森」として森づくり活動に取り組んでいただいております。こうした取組に対して、深く感謝するとともに、大変心強く思っています。今後とも、兵庫JCCの仲間である農協、漁協、生協、森林組合が連携して、自然環境保全の取組の輪がさらに広がっていくことを願っています。

## 協同組合研究短信<No.53>

# タイ農協訪問記 —興味深い給付金制度—

増田 佳昭 (滋賀県立大学環境科学部教授)



先日、タイの農協を訪問する機会を得た。調査期間も限られていたが、興味深く感じた点を中心に紹介してみたい。

タイでは、農協や生協などすべての協同組合を包含する協同組合法が1928年に制定され、協同組合の振興を図る政府機関である農業・協同組合省協同組合振興局(CPD)が協同組合全般を所掌している。また協同組合の全国組織としてタイ協同組合連盟(CLT)がある。また、協同組合の員外利用は認められていない。

さて、今回の調査では、タイ北部チェンマイ県の総合農協2ヶ所、専門農協2ヶ所(酪農、たまねぎ)を訪問した。酪農協では昨年来の不況で乳業メーカーの買入れ量が削減され、毎日5トンの余乳が発生して、その処理に苦慮していた。政府が学校給食向けに買い取ってくれることをあてに200mlパックのLL牛乳に加工しているのだが、在庫が積み上がるばかりで大変な状況である。また、集荷量の約半分を日本向けに輸出するたまねぎ専門農協は、数年前に買取販売で失敗、莫大な負債を抱えてしまった。日本と同様に、専門農協の経営はかなり厳しいようだ。

さてチェンマイ南部の都市ハンドンにあるハンドン農協は、組合員約4千人、貯金の受入と貸付、肥料、農薬、ガソリンなど生産資材の購買、米、大豆など農産物の買取販売などを行う総合農協である。出資金は約1億3000万バーツ(1バーツ2.8円として約3億6400万円)、受入貯金約3億バーツ(8億4000万円)、貸出金約2億8000万バーツ(7億8400万円)、資材取扱高8100万バーツ(2億2600万円)、農産物販売高950万バーツ(2600万円)である。

大卒者の月給が7000バーツ程度(2万円弱)という貨幣価値を考えても事業高はそれほど多くないが、出資金は相当程度に厚い。単純平均で1人当り3万バーツ余、日本円に換算すると9万円程になる。加入に必要な最低出資金額は100バーツだが、400万バーツを出資する組合員もいる。その理由は、4%という高率の出資配当(農協貯金利子2.7%、銀行0.7%)のほかに、給付金事業利用との関係もあるようだ。給付金事業の利用資格は出資額1万バーツ以上のため、組合員の8割以上がそれ以上の出資を行っているという。

給付金事業の中身だが、主なものは医療費の給付である。組合員は、貸付金の返済状況や資材購買事業の利用状況に応じてI、II、IIIランクに区分されているが、病気の際にはIランクで1年間に6,000バーツ、IIランクで4,000バーツ、IIIランクで2,000バーツまで医療費が給付される。昨年度の

利用者は422人、給付額は約62万バーツであった。

このほかに、75歳以上になると敬老祝い金として1,000バーツが支給される。成績優秀で経済的に貧しい子どもには、審査の上、奨学金として小学生年間500バーツ、中・高生1,000バーツ、大学生2,000バーツが支給される。さらに毎年900バーツを積み立てれば、死亡時に75,000バーツが支給される。簡易な生命保険のようなものである。昨年度給付実績は88人、642万バーツであった。

こうした給付金の原資は基本的には組合が事業活動の結果生み出した剰余である。うらやましいことに、タイでは協同組合が利益を上げてても課税されない。組合が上げた利益は、目減りせずに、組合員のために積み立てたり配当したりすることができるのである。

ちなみに、この組合は昨年度1280万バーツの剰余金を残したが、そのうちの約37%、471万バーツを出資配当し、32%、408万バーツを利用高で割り戻している。興味深いのは貸付金にも利用高配当があることで、支払った利息の7%が利用者に戻されている。そのほか、資材利用はその2%、ガソリンは現金買いの場合1%、クレジットなら0.5%、米は買取額の3%、大豆は同じく1.4%と、きめ細かな利用高配当がなされている。

同行してくれた通訳(日本人)も、「農協に入りたくなった」と感想を述べていたが、なかなか魅力的な仕組みを持っていると思う。有利な出資配当と貯金利息、資金の借入も含めた組合員に対するきめ細かな利用高配当の仕組み、さらに事業利用の程度が給付金ランクにも反映する。事業利用、出資、組合員への配当(成果配分)の三者がうまく結びつけられていると感じたところである。短時間の取材で限られた情報ではあるが、日本の協同組合にとっても学ぶところが多そうである。

(本稿は学術振興会科学研究費補助金による調査研究の一部である)

### 編集後記

「地産地消」で暮らし方の見直しを提案した今回の研究・交流集会は、大好評でした。各協同組合の取り組みを改めて知るとともに、保田先生の講演では、私たち自身が現在の歪んだ食の実態を作ってきたのだと再認識させられました。子や孫の将来のためにも、当日の参加者が地産地消によるご飯食を実践するとともに、他の仲間にも広がる大きなうねりをつくることにより、本県の一次産業が元気になることを期待します。