

# ひょうごJCC

兵庫県協同組合連絡協議会機関誌

74

2011. 3. 25

兵庫JCCは、生協、JA（農協）、JF（漁協）、JForest（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. 2010年度兵庫JCC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（農協） ..... 7
  - JF（漁協） ..... 8
  - JForest（森林組合） ..... 9

Contents

4. 2012年は国際協同組合年(IYC)です ..... 10
5. 協同組合運動に生きる ..... 11  
兵庫県森林組合連合会 専務理事 上原 利信
6. 協同組合研究短信(No.57) ..... 12  
滋賀県立大学教授 増田 佳昭

## ● ● ● 協同組合活動スナップ ● ● ●

創立60周年記念式典を開催



△ 生協

兵庫県生協連では、創立60周年を祝って、11月16日、ホテル北野プラザ六甲荘にて記念式典を開催しました。兵庫県農業協同組合中央会の石田正会長、兵庫県漁業協同組合連合会の山田隆義会長、兵庫県森林組合連合会の石堂則本会長にもご出席いただきました。

「ふれあい号」運行営業を開始



△ JA（農協）

1月17日、JA丹波ささやまは、兵庫県内で初めて動く有人店舗である金融移動店舗車「ふれあい号」の運行営業を開始しました。

イカナゴのシンコ漁が解禁



△ JF（漁協）

瀬戸内に春の訪れを告げるイカナゴのシンコ（稚魚）漁が3月3日、大阪湾と播磨灘で解禁されました。

兵庫木材センター



△ JForest（森林組合）

2010年11月に稼働した「兵庫木材センター」（宍粟市一宮町）

● 編集発行

兵庫県協同組合連絡協議会（兵庫 J C C）  
Hyogo-ken Joint Committee of Co-operatives  
生協・JA（農協）・JF（漁協）・JForest（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)333-5896  
兵庫県漁業協同組合連合会 TEL (078)940-8013  
兵庫県森林組合連合会 TEL (078)341-5082



## 2010年度兵庫JCC協同組合研究・交流会を開催



講演する日本食文化環境研究所の神木千鶴氏

兵庫県内の協同組合4団体で組織する兵庫JCC（兵庫県協同組合連絡協議会）は2月21日、コープこうべ協同学苑（三木市）で「2010年度協同組合研究・交流会」を開催しました。今年度は「環境保護・食の安全・食育など、地域や暮らしに貢献する取り組みを協同組合間で連携してすすめます」をテーマに、生協・JA・JF・JForestの組合員（生産者、消費者）、役職員から約170人が参加しました。

講演では、神木千鶴氏（日本食文化環境研究所代表）が「豊かな暮らしを支えるもの～生産・流通・消費の相互理解～」と題して講演。豊かな食卓のために、われわれができること、これからしていかなければならないことを述べました（講演録を4ペー

ジに抜粋）。

昼食は地元食材をふんだんに使った「地産地消のお弁当」が提供され交流会を盛り上げました。「地産地消のお弁当」は午前中の講演の講師である神木千鶴氏が作成したレシピを元に調理しました。食材はJA青壮年部の盟友が生産した野菜や果物、のりや魚はJF兵庫漁連から提供されたものを使い、これをコープこうべの子会社（株）コープフーズが2段重ねの弁当にし、コープこうべ協同学苑がみそ汁にして参加者に提供しました。

食後の交流会では生産者と消費者が本音で語り、生産現場の置かれている状況の報告や、協同組合間での連携についても活発に意見を交わしました。

## 2010年度兵庫JCC協同組合研究・交流会の昼食



### ※兵庫県内産の食材※

#### 【ご飯物】 おむすび 海苔佃煮・梅干し

- 海苔佃煮（兵庫県瀬戸内産）
- お米（加古郡稲美町産キヌヒカリ）
- 焼き海苔（兵庫県瀬戸内産）

#### 【鯛の中華あんかけ】

- 鯛（兵庫県明石産）
- チンゲン菜（神戸市西区岩岡町産）
- ニンジン（加古郡稲美町産）
- 白ネギ（加古郡稲美町産）

#### 【長いもの磯部焼き】

- 焼き海苔（兵庫県瀬戸内産）

#### 【ブロッコリーとわかめの酢の物】

- ブロッコリー（神戸市西区岩岡町産）

#### 【白菜のほうれん草巻き】

- 白菜（加古郡稲美町産）
- ニンジン（神戸市西区岩岡町産）

#### 【明石たこの天ぷら】

- たこ（兵庫県明石・播磨灘産）

#### 【きく菜のごま和え】

- きく菜（神戸市西区岩岡町産）

#### 【ほたるいかのしょうが煮】

- ほたるいか（兵庫県日本海産）

#### 【いちご】

- いちご（神戸市西区岩岡町産）

#### 【小かぶとしめじのみそ汁、ゆずとみつば添え】

- 小かぶ（加古郡稲美町産）



### 参加者からのひと言

○森林の公益的機能を見直す時がきています。川上から川下までの農村、都市も含めた交流を積極的にはかるべきだと思いました。

○生産者の方の「食べていける農業」「後継者に引き継げる農業」への強い思いを感じました。

○消費者の方々から生産者に対して多くの興味を持ってもらいました。生産者のことをもっと多くの人に知ってもらう活動が食育や地産地消にも必要なことだと感じました。

○こうした交流で身につけたことを、どうやって若い人に伝えていくかが問題だと思いました。

○神木先生のお話ですが、子育て中の私にとってとても参考になりました。

○まず身近な魚をどう料理するかわかってこそ、魚好きが増えると思います。



# 「豊かな暮らしと食卓を支えるもの ～生産・流通・消費の相互理解」

日本食文化環境研究所 神木千鶴 代表

## ■プロフィール

日本食文化環境研究所代表。国産野菜を販売する両親と農業・酪農を営む親戚の影響で本物のおいしさに触れて育つ。丸山祥子氏に師事しテーブルコーディネートを学び、日々の暮らしに基づく食の楽しみと可能性を探求すべく、日本食文化環境研究所を設立。食卓コミュニケーションやメンタルヘルスも取り入れたお米中心の食育提案には定評があり、講演や料理教室、アドバイザーとして各地に足を運びながら、テレビ出演や執筆なども手掛ける。芦屋のキッチンスタジオでは、主に子ども・親子を対象とした料理教室を開催。その他、給食や企業へのメニュー提案、料理撮影などもこなす。日々の活動や研究を活かし、食育デザイナー養成講座で人材育成にも力を注ぐ。



## § 健康から考えた食の安全・安心

### ○健康のための安全・安心

食の安心・安全を考えると、安心のために、安全のためにどうしたらよいか、という話になりがちです。しかし、よく考えて欲しいのですが、この2つはなぜ必要とされるのでしょうか。それは健康でありたいと思うからです。安心・安全そのものが目的なのではありません。大きな目線で安心・安全を考えて欲しいと思います。

### ○最近気になる日本人の体型

昔に比べ太りすぎや痩せすぎの人の割合が増えています。とくに子どもの肥満や痩せすぎが問題になってきました。子どもの時に肥満になると何が問題なのでしょう。子どもの肥満は細胞の数が増える太り方なのです。40歳ぐらいになると細胞が膨張するといわれていますが、このときに細胞の数が多いと、元の体型を維持するためには大変な努力が必要になり、実際に大変難しい状況に陥ります。ですから、子ども時代には必要以上に細胞の数を増やさないようにすることが大切です。

都市部では痩せすぎの子どもが増加しており問題視され始めました。怖いのは、小中学生が食事のコントロールをして痩せようとしていることです。おしゃれに関心が高く、かわいい洋服を着たいために痩せようとします。親世代も同様に考えていることが多く、親子で意見が一致し一緒に頑張ってしまうのです。

食事制限で痩せが続くと、脂肪をためやすい体になっていきます。この様な状態で妊娠すると、赤ちゃんのために摂取量を増やしても栄養が子どもに行かず母体に取り込んでしまうという現象が起きます。この気軽な食事制限が原因で、小さすぎる赤ちゃんが増加していると言われており、成長期からの痩せ過ぎが問題となっているのです。

### ○日本食を見直そう

私は2年前、文部科学省の派遣事業でドイツに3週間滞在したことがあります。そのときの食事と日本の食事を比べてみようと思います。

日本にはお米という主食がありますが、外国には主食という概念がありません。主食というのはエネルギーになる炭水化物で、その国で1年を通して安定供給されるもの、という定義があります。

パンも主食と考えがちですが、正確には日本のご飯と同様の位置づけではありません。パンを中心にして、おかずを考えるという食文化はないのです。ドイツでよく食べられるジャガイモも炭水化物で主食と言えますのですが、他の料理に付け合わせる考えではありません。また味付けなしでは食べにくいいため油や塩を多量に加えて、脂質・塩分の摂取が非常に多くなります。しかし日本ではご飯に塩や油を加えませんし、口中調味という食文化のおかげで、シンプルなおかずもおいしく食べられるという利点があるのです。これが日本の健康長寿の所以です。

### ○摂取栄養素の移り変わり

食の欧米化が進んだと言われます。昭和30年と平成16年を比較した場合、摂取エネルギー自体はほとんど変わりませんが、内容が大きく変わりました。タンパク質について見ると、摂取量はほぼ同じですが、動物性タンパク質の割合が大きく増えています。脂質は摂取量が倍以上に増え、動物性脂質の割合も増加しています。動物性たんぱく質や脂質が増えた一方で、炭水化物の割合は大きく減っています。

数字では見えませんが、同じ動物性のタンパク質でも肉の割合が高くなっています。魚の摂取が減少した理由のひとつとして、調理や下ごしらえに手間がかかり、特に若い層が敬遠しがちであることが挙げられます。魚を捌けない、面倒だからと切り身の需要が多いのですが、切り身は水揚げしてから口に入るまで時間がかかることもあり、鮮度が落ち、本当のおいしさを味わえていないかもしれません。これではますます魚から足が遠ざかってしまいます。食べようと勧めるだけでなく、簡単なさばき方や手間の少ない調理法を伝えることが需要増に繋がるでしょう。小さい頃から魚を食べ慣れておくことも大切です。

### ○どういう食事がよいのか

栄養は「質」と「バランス」が大切と簡単に言うことはできますが栄養素で考えると一般の人には難しいものです。例えば、歯や骨を丈夫にするためカルシウムを摂ろうと思うとき、たくさん含むものものとして牛乳を飲む人は多いでしょう。ですが実際は、摂取したカルシウムを消化吸収し効率よく利用するためには、他の栄養素も必要なのです。たくさんの品目を食べようと言われる理由はここにあります。



そこで、複雑な栄養素の組み合わせを覚えるより、食べ合わせや不足しがちな食材を多品目食べるように心掛けることをおすすめします。「まごわやさしい(まめく豆製品)、ごま、わかめ<海藻類>、やさい、さかな、しいたけ<きのこ類>、いも)」を3日サイクルで取り入れることを考えてみてください。

#### ○噛むと良いことがいっぱい

「まごわやさしい」で出てきた食材は、よく噛んで食べるものばかりです。よく噛むようになると脳への血流が良くなり活性化すると言われます。満腹中枢も刺激するので、食べる量を減らすことにもつながります。実際に噛んでいる回数を数えてみると、意外と10回も噛んでいないことが多いです。できれば一口20回以上を目標にして頂きたいところですが、まずは最低10回は噛むようにしてみてください。

### §若い方にどうつないでいか、何を伝えるべきか

#### ○誰かと一緒に食べる大切さ

人間は他の動物と違って、共食(共に食べる)し分け合うことに喜びを感じる動物です。一日の中でどの食事が一番好きかを聞かれた場合、給食や夕食など大勢で話しながら食べる食事が好きだという子どもが多いことからわかります。ですから食事は楽しく、みんなで食べる方が心と体の健康につながります。

気持ちの伝え方には「肯定的ストローク」と「否定的ストローク」というものがあります。「否定的ストローク」には、返事をしなかったり、叱ったりすることが含まれますが、食事の時は意外とこれをしてしまうことがあるのです。例えば、テレビを見ていて返事をしなかったり、子どもとの食事で小言ばかりになってしまうというのはよくあることですが、毎日の習慣になるのは避けたいところです。

でも、疲れていたりしんどいときには、特に否定的な言葉や態度を取ってしまうこともあるでしょう。そんなときには、相手の目を見て微笑むだけでも受ける印象が変わりますので、否定的ストロークを回避する方法として利用してみてください。

共食すると伝わるのは気持ちだけではありません。食の様々な知識やマナーを自然と子どもは学んでいくのです。余裕があれば子ども自身が弁当を作ってみるのもいいでしょう。作り手の苦勞や工夫に気づくことができ、日頃の保護者の気遣いと手作りの良さも伝わることでしょう。子どもと一緒に栽培したり、山に入っていったりすることで、自然の物から学ぶこともできます。

小さい子どもが酸味や苦味が苦手なのは自然なことです。成長するにしたがって変わってきますので、今食べないからといって食卓に出さずにいるのはよくありません。いつまでも食べられないままになる危険があります。めげずに食卓に出し、美味しそうに食べる姿を見せましょう。

そして、食品の良し悪しを判断する知恵を伝えておきましょう。

#### ○豊かな食卓の工夫

旬のものは栄養価が高いのです。しかし、本当の旬にならっていくと、種類は少ないが同じものが大量にあるという状況になるはずですが。無駄なく食べるにはいろいろな工夫をしなければ、レパートリーに困ってしまいます。そこで活躍するのが五味・五色・五法という考え方です。

五味は甘味、酸味、苦味、塩味、旨味。五色は白、黒、黄、赤、青(緑)。五法は焼く、煮る、揚げる、蒸す、生です。味付けや彩り、調理法の工夫により大根1本でたくさんの料理が思い浮かぶことでしょう。

これは地産地消を進める上でも大切なことです。

### §みんなが得する食環境

#### ○先進国と開発途上国

いわゆる先進国の人口は開発途上国に生活する人に比べて格段に少ないです。しかし、先進国で世界の過半数の穀物を消費し、残りの穀物を開発途上国で分け合っているという現実があります。先進国はなぜ多くの穀物が必要なのでしょう。これは、廃棄されているというのがありますが、家畜の飼料や燃料に必要なとなっているからです。牛肉1kgを作り出すのにトウモロコシが11kg必要と言われます。この家畜の飼料となっている穀物を分配すると、飢えがなくなるとも言われています。

#### ○消費者と生産者、流通のミスマッチ

例えばピーマンを例にすると、色が濃すぎるものは肥料のやり過ぎなどで栄養が偏っている可能性があり、苦みが出てしまいます。ほうれん草も鉄分というイメージがあるので、色が濃いほど良いと思われそうですが、苦かったりアクが強かったりします。きれいな緑色をしているものの方が、栄養バランスが良く栽培され、味も良いものがほとんどです。

緑色のピーマンを収穫せずにそのままにしておくと、赤くなることをご存じでしょうか。赤いピーマンは甘くて栄養価も高いのですがあまり流通していません。流通していても、緑色のピーマンに比べると値段もだいぶ高くなっています。これは手間がかかっているからです。さらに消費者が緑色のピーマンを欲しがるため、需要も少なく、よけいに値段が下がらず流通していない状態になっています。

色の濃い緑色のピーマンを欲しがる消費者と、基本の栄養素だけをたっぷり与え短時間で収穫できる緑色のピーマンを作る生産者、消費者が望むものを供給する流通。一見すると、3者間で需要と供給のバランスが取れているようにも見えますが、これはより良い方向でしょうか。安心・安全や地産地消を推進していくためには、消費者はもう少し学び声をあげ、生産・流通者はよく耳を傾けるようにする必要がありますように思います。



# 今 協同組合では — 各協同組合からの報告

## 生協から

### 兵庫県生協連「初級経理学校」「税務経理講習会」を開催しました。

「初級経理学校」は、会員生協の経理担当者の人材育成を目的して生協の経理実務を基礎から学ぶことを目的とした内容で、今年度で6回目の開催となります。1月19日～21日と1月25日～26日の延べ5日間の講義に9会員生協17人が受講しました。6回で延べ96人の受講です。

現在の経理実務は、パソコンなどの導入により、計算が正確で迅速に処理されるようになった反面、決算の仕組みは分かりにくくなっています。講義は、日本生協連発行「入門生協の経理実務～伝票式会計～」をテキストとして、練習問題や実際に仕訳伝票を使用しながらの演習問題を繰り返し、時間をかけて丁寧に進められました。最終日の講義終了後には、兵庫県生活協同組合連合会・大西憲慈専務理事から「第6回経理学校修了証書」が授与されました。



第6回初級経理学校



第9回税務経理講習会

「税務経理講習会」は、B/S、P/Lを理解し税務申告書を作成できることを目指して、今年度で9回目の開催となります。2月3日～4日の2日間の講義に7会員生協（2関連会社）19人が参加しました。9回で延べ202人の受講です。全体オリエンテーションでは、「税務調査の対応と心構え」「税制改正と改正生協法に伴う税務経理の諸問題について」と題して講義を受けた後、初級クラス、中上級関連会社クラスに分かれて学習しました。

参加者からは、「説明が理解しやすい」「税務のポイントや流れがつかめた」「税務申告書の再認識ができた」「3回は受講しないとマスターできない」などの感想が寄せられ、実践に役立つ実り多い講習会となりました。

### 「兵協連第3回大規模災害対策図上演習」を実施しました。

兵庫県と兵庫県生活協同組合連合会は、2008年1月12日に「緊急時における応急生活物資等に関する協定書」を、また2009年6月23日には「実施細目」を締結しました。いざという時に兵庫県と締結した「協定」および「細目」の内容に従って兵庫県からの支援要請に対して速やかに対応ができるように、また被災した会員生協への支援ができるよう、今年度は、「コープぼうさい塾・わがまち減災シミュレーション」を開催し、10生協41人の参加がありました。

兵庫県企画県民部防災企画局防災計画課防災計画係主任の増井政道氏から「兵庫県の防災体制」と題する講演が行われ、続いて日本生活協同組合連合会組織推進本部防災担当の亀山薫氏、山岡満氏を講師に演習が行われました。地震を題材にしたクイズや阪神・淡路大震災当時のDVD上映などでウォーミングアップ後、震災マップシミュレーションが始まりました。会場では、8つのグループに分かれた参加者が、実際の街の地図に防災に関わる諸施設（避難所、病院、河川など）をマーカーで書き込み、さらに自分の家、寝たきりの人が住む家などを仮定して印を付けました。その後、震度7の地震が発生したというシミュレーションのもとラジオから流れてくる、地震による火災や道路の通行止めなどの被害状況を地図上に書き加えながら、自宅からゴールの避難所に向かう避難ルートを書き入れました。また、住宅の耐震化や家具の固定の有益性について実験映像で学びました。参加者からは、「地域の情報が普段から分かっていないと、いざという時、自分さえも守れない」などの感想が寄せられ、実りある演習となりました。



図上演習



# JA(農協)から

## 新たな特産物へ第一歩～「もうかる営農プラン」実践中！～

兵庫県内の各JAでは、2009年の第31回兵庫県JA大会で決議した「もうかる営農プラン」の実践に取り組んでいます。農家が農産物の売り上げを少しでも増やしていくことを目的に、JAが振興作目の作付け計画などを提案し、生産から販売まで一貫して支援していくものです。前号ではプランの概要について紹介しましたが、今回は具体的な実践事例を紹介します。

### ブロッコリーの産地、復活へ

JA兵庫六甲

JA兵庫六甲管内の神戸市西区では、一度は減少しつつあったブロッコリーを産地として復活させようと取り組みが始まりました。

JAの営農相談員が地区の農会や集落座談会などで根気強く説明し、既存の生産者だけでなく、賛同する新たな生産者を募集。結果、ブロッコリー部会の生産者は2009年度と比較して20人増加し、栽培面積も5ha増の22haとなりました。



部会では10年11月から11年3月にかけて約3万ケースの出荷を予定しています。

### 産地化を目指して栽培中のニンニクに期待大

JAみのり



JAみのりは、将来的にも消費量の増大が望め、軽量野菜で加工性に優れると、多可町での新たな振興作物としてニンニクを選びました。2012年度に1haの作付けを目指し、試験栽培に取り組んでいます。11年の作付けからは、生産者を募集して本格栽培を始め、面積の拡大を図っていきます。

寒地向きの「ホワイト6片」と暖地向きの「上海早生」の2品種を、10農家が1品種0.5aずつの合計10aで試験栽培しています。11年は、生育状況を踏まえ、栽培適正を判断して1品種に選定する予定です。

寒地向きの「ホワイト6片」と暖地向きの「上海早生」の2品種を、10農家が1品種0.5aずつの合計10aで試験栽培しています。11年は、生育状況を踏まえ、栽培適正を判断して1品種に選定する予定です。

### 黒大豆の面積拡大や加工品の開発、販売

JA兵庫みらい

JA兵庫みらいは、黒大豆の一層の産地化を目指し、栽培面積の拡大や加工品の開発、販売に取り組んでいます。加工品第1号として、2010年6月に黒大豆を使った「薄甘納豆」と「丹波黒豆煮」を管内の直

売所で発売しました。

脱粒機や選別機などの機械を貸し出して省力化を図るなど、全面的に栽培をバックアップ。前年に比べて生産者が51人増えて222人に、栽培面積が13ha増えて69haになるなど順調に拡大しました。



### 「朝倉さんしょ」新しい地域ブランドを目指して

JAたじま

JAたじまは、実サンショウの一種である「朝倉さんしょ」を新しい地域ブランドにしようと力を入れていきます。洗みの少ない大粒の実と、まろやかな香りが特徴です。

産地の維持や拡大には、苗木の多くが植樹後5、6年で枯れてしまうという課題がありましたが、課題を克服し、2010年度は約800本の苗木を配布しました。

「朝倉さんしょ」を使った「つくだ煮」の製造を地元の加工グループに委託するなど、6次産業化に向けて動き出しています。



### うすいえんどうの面積拡大

JA丹波ささやま



JA丹波ささやまは、うすいえんどうの面積拡大に取り組んでいます。農家推進の結果、10年産では栽培農家240戸（前年比172戸増）、栽培面積5ha（前年比4ha増）にまで拡大しました。

量販店でも消費者に調理方法を掲載したリーフレットを配布し「安心・安全でおいしい」と大変好評を得ています。

丹波篠山黒豆・丹波篠山山の芋・丹波篠山大納言小豆などに続く、新たな特産作物として、将来的には30ha・1億円の販売高を目指して取り組んでいきます。

# JF(漁協)から

## 漁業者がため池の“かいぼり”を！

皆さんはため池の“かいぼり”をご存じですか？

ため池の“かいぼり”（池ざらえ）は、毎年秋に土手の保守点検や貯水量増加のため行われていました。そして、この作業で排出される池の底の水や堆積物は窒素・リンを多く含み、海への栄養供給を行っていると考えられています。

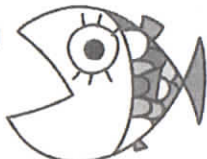
近年、海の栄養不足によるのりの色落ちや漁獲量の減少が漁業者にとって深刻な問題となっています。

このような中、淡路島のJF仮屋とJF森は栄養分豊かな池の水に着目。人手不足ということで農業関係者の間であまり行われなくなった、この“かいぼり”をお互いのために行うという趣旨で、双方が連携した取組みが2008年から実施されており、2010年12月10日に淡路市にあります『桜が淵池（貯水量 8,400 m<sup>3</sup>）』で行われました。

このような地域全体の取組みがさらに発展し、より豊かな里海づくりが展開されることを願っています。



・ ひょうごのお魚ファンクラブ ・

さかな  
SEAT  CLUB

<http://www.seat-sakana.net>

問い合わせ：SEAT-CLUB事務局

くいな よいさかな  
TEL 078-917-4137

兵庫のリプレゼント  
キャンペーン中!





# JForest(森林組合)から

## 「兵庫木材センター」が稼働

兵庫県の豊富な森林資源と大消費地に近い地の利を生かした、新たな加工流通拠点となる「兵庫木材センター」が2010年11月に完成しました。

兵庫木材センターは、原木の生産・製材・加工・製品販売を一貫して行う県内初の大型製材工場で、加工流通経費を削減し、利益を森林所有者に還元できる循環型林業の中核的施設として役割が期待されています。

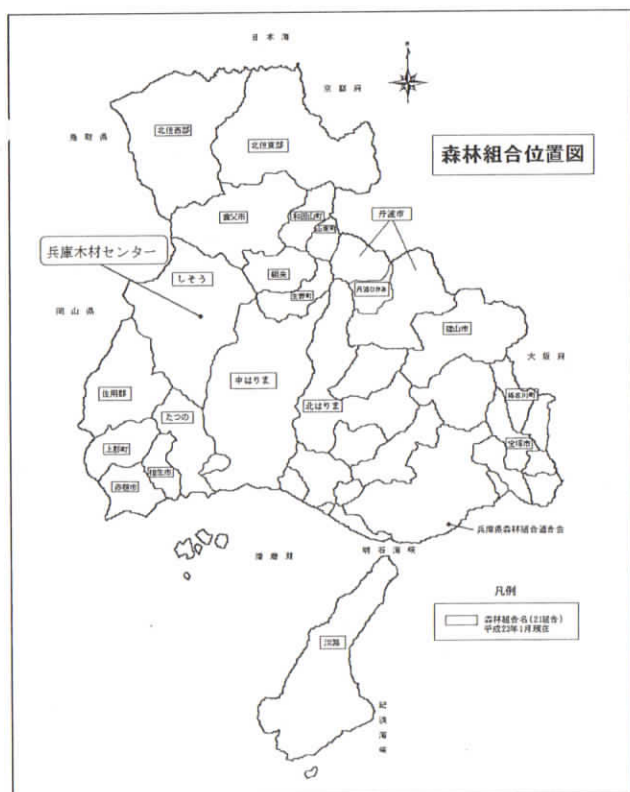
センター内には、選木機をはじめ、1本の丸太を8秒で仕上げる超高速製材機、人工乾燥機、樹皮や木くずを燃料とした環境配慮型ボイラーが導入



され、コンピューターで品質管理された柱や間柱などの製品は、大手ハウスメーカーや地域ビルダーに販売されることとなっています。

事業実施主体は、地元の森林組合（しそ森林組合）や素材生産業者、製材業、工務店など21団体からなる協同組合兵庫木材センター（八木数也理事長）で、2011年度の原木取扱量を10万4000m<sup>3</sup>と見込んでおり2013年度のフル稼働時には、約13万m<sup>3</sup>、年間販売額約20億円を目標としています。

県内森林組合においても、原木を供給すべく搬出間伐に積極的に取り組むこととしております。





# 2012年は国際協同組合年(IYC)です

スローガンは「協同組合がよりよい社会を築きます」

国連では1957年から「国際年」を設け、共通の重要テーマについて、各国や世界全体が1年間を通じて呼びかけや対策を行うよう取り組んでいます。

2009年12月の第64回総会で、国連は2012年を国際協同組合年(International Year of Co-operatives=IYC)とすることを宣言しました。これは、協同組合がもたらす社会経済的発展への貢献が国際的に認められた証です。

IYCには以下のような3つの大きな目的があります。

- (1) 協同組合についての社会的認知度を高める
- (2) 協同組合の設立や発展を促進する
- (3) 協同組合の設立や発展につながる政策を定めるよう政府や関係機関に働きかける

これらの目的に向けて、国際的には、国連や国際協同組合同盟(ICA)などが中心となり、IYCに向けた計画が進められています。国内でも全国実行委員会が発足しました。

代 表	内橋 克人 (経済評論家)
副 代 表	生源寺眞一 (公益財団法人生協総合研究所理事長)
	童門 冬二 (作家)
	茂木 守 (全国協同組合中央会会長)
	山下 俊史 (日本生活協同組合連合会会長)
名譽顧問	宇沢 弘文 (東京大学名誉教授)
監 事	村岡 範男 (日本協同組合学会会長)
	森田松太郎 (公認会計士)

●現在、ホームページが立ち上げられています。http://www.iyc2012japan.coop/をご覧ください。

2010年11月にニューヨークの国連本部で国際協同組合年(IYC)に向けた計画会議が開催され、英語によるIYCのスローガンが以下の通りに決まりました。

「Co-operative enterprises build a better world」

2011年1月18日に行われた全国実行委員会幹事会では、このスローガンの和訳が「協同組合がよりよい社会を築きます」に決まりました。ロゴも今後決定されます。

また、兵庫県として大きなイベントは2012年11月にICAアジア太平洋地域総会が神戸で開催されることが決定しています。

## 今後予定されているイベントは次の通りです

2011年7月14日	2011年国際協同組合デー記念中央集会
2012年1月13日(予定)	国際協同組合年開始イベント
2012年7月7日(前後)	2012年国際協同組合デー関連行事
2012年11月26~30日	ICAアジア太平洋地域総会(神戸開催) 協同組合フォーラム など



## 協同組合運動 に生きる

# 「豊かな森を 次世代へつなぐ」

兵庫県森林組合連合会 専務理事 上原 利信



森林組合は、明治40年森林法での制度創設以来、行政と連携して植林・育林、地域林業の協業化に取り組むとともに、作業班の組織化と木材・林産物の系統共販体制を築いてきました。全国数値で見ますと造林・保育の約7割、国産材供給量の約4割を担うなど、森林整備、林業労働力の確保育成、木材供給において中心的な役割を果たし、山村の活性化、定住条件の整備にも寄与してきました。

今日の日本林業は、戦後植林した人工林が伐採・利用できる年齢に達しているにもかかわらず、原木価格の長期低迷により施業の手遅れ、路網整備と機械化の遅れなどで採算割れの不振に陥っています。

一方、国際情勢の変化で原木の調達を外材から国産材に転換する動きや、木材をマテリアルからエネルギーまでトータルに利用し、地球温暖化防止・低炭素社会づくりへ貢献していくなど、国産材の需要が拡大する気運が高まりつつあります。

こうした中で、国では今後10年以内に国内林業の基盤づくりと需要拡大により木材自給率（平成21年の現状約28%）を50%以上とする「森林・林業再生プラン」を作成し、新成長戦略・国家戦略プロジェクトとして平成23年度から本格実施することとされています。

森林組合系統では、平成12年度に「森林組合活動21世紀ビジョン」を策定して、平成18年度からの第2ステージ「環境と暮らしを支える森林・林業・山村再生運動」では、施業の集約化、国産材の安定供給、経営革新の各プロジェクトに取り組み、提案型集約化施業の推進等による間伐実行と国産材安定供給の促進、林業新規就業者の確保育成に一定の成果を上げてきたところです。

しかし、国際経済情勢により木材需要が安定しないこと、森林経営が持続できる立木価格となっていないことにより森林所有者の山離れは深刻化し、境界確認が困難になりつつあること、森林施業プランナー・現場技術者が少ないこと、経営体制の一層の強化など多くの課題が山積しています。

このようなことから、森林組合系統では、平成23年度から取り組む第3ステージの運動を、政府の国家戦略プロジェクト「森林・林業再生プラン」と歩調を合わせて推進し、山村地域社会の経営者として21世紀を通じて持続できる地域森林管理システムづくりを目指して、施業集約化と国産材安定供給体制づくりを最優先の課題として取り組むこととしています。

さらに、国連は本年を「国際森林年」と定め、現在・未来の世代のため、全てのタイプの森林の持続可能な森林経営、保全、持続可能な開発を強化することについて、あらゆるレベルでの認識を高めるよう努力すべきとしています。

これまでからも、兵庫県では、平成17年10月に「第29回全国育樹祭」が本県で開催されたことを契機に毎年10月の最終日曜日を「ひょうご森の日」と定めて、この日を中心に県下各地で様々な森づくりイベントが開催され、JA、JF、コープこうべをはじめ、企業・団体の多くの皆さんが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、森・川・海の回復と再生を目指し、豊かな森を次世代へつなぐ活動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.57>

# 「不安定な食糧事情、食糧途絶の時代」

増田 佳昭 (滋賀県立大学環境科学部教授)



### 中東、北アフリカの反政府デモと食糧不安

チュニジアで起こった反政府デモは、多くの国に拡大し、エジプトではムバラク大統領が政権の座から追い落とされ、リビアでは内戦状態が伝えられる。原油供給の先行き不安から原油価格も上がっており、日本のレギュラーガソリン価格も140円台にまで上がっているようだ。

中東の反政府デモの原因は、長く続く独裁政治への不満の爆発といわれるが、食糧価格上昇も大きな原因のようだ。国連機関の世界食糧計画(WFP)のシーラン事務局長は、2月7日に声明を発表して、中東の抗議行動に共通するのは、「食糧価格の上昇をめぐる不安の高まり、食糧確保に対する懸念だ」と述べている。そして、1月の世界の食糧価格指数が過去最高になったことを挙げて、「私たちは、不安定な食糧事情、食糧供給途絶の時代に入っている」と、いささかショッキングな表現で危機を訴えている。

事実、国連食糧農業機関(FAO)が1月に発表した食糧価格指数は231ポイント、世界最高値だった2008年の213.5ポイントを上回り、FAOが統計を取り始めて以来の最高を更新した。食糧価格高騰の原因は、昨年夏のロシアの干ばつと火災でロシア政府が小麦の輸出禁止を行ったことだといわれているが、その他にも、トウモロコシのバイオ燃料需要の増加や新興国の食糧需要の増大があり、食糧需給は逼迫の方向に向かって構造的な変化を遂げているとみるべきだろう。

### 食糧不安と生活不安

WFP事務局長は、「食糧問題においては、安定と混沌は危険なぐらいに隣り合っています」「食糧市場の不安定化は、すぐさま人々の生活の不安定化につながります」という。ちなみに、エジプトの2006年度の食糧需給表(フード・バランス・シート)をみると、国民1人当たりの穀物供給量は年間232キロ、そのうち小麦が137キロ、米が36キロ、トウモロコシが55キロを占めている。世界で一番小麦を食べる国民

といわれるのも不思議ではない。日本の場合、総穀物供給量は115キロ、小麦44キロ、米56キロとなっている。エジプト人は、日本人の2倍の穀物を食べているのである。

エジプトの平均年収は、日本円にして20万円程度とのことだが、最近の小麦粉の値段がキロ当たり約56円程度、穀物が全部この価格で、5人家族を想定すれば、穀物だけで約6万5千円、年収の3分の1を占めることになる。主食高騰で抗議デモが起こるのも不思議ではない。

### 世界の食と協同組合

1980年のICA大会レイドロウ報告から30年が過ぎた。レイドロウ報告は、協同組合が取り組むべき4つの優先分野の第1に食糧と農業を掲げた。協同組合はそれまでも食糧や農業にかかわる多くの分野で成果をあげてきたが、生産者と消費者の橋渡し、農民と消費者の協同組合による総合的な食糧政策、第三世界の農民組織の支援などを行って、西暦2000年までに「世界の飢餓を征服する」ことが協同組合の課題であるとしたのである。

協同組合の責任というわけではないが、残念ながら、その目標は達成されなかったといってよい。むしろそれ以上に食糧をめぐる状況は不安定化し、WFP事務局長声明のように「不安定」とともに「途絶」をも口にせざるを得ない状況にある。

飽食の日本からは想像しにくい、いわゆるエンゲル係数の高い国では、食糧価格の高騰が政治の不安に直結するのである。かつての日本の米騒動のように、食糧とはそもそもそういうものなのである。基礎的な食糧である自国の穀物供給を、投機うずまく国際市場にまるまる委ねてしまうことがいかに危険か、中東・北アフリカ諸国の事態はあらためて証明してくれたように思う。

食糧不安に起因する政情不安が原油価格を押し上げて投機マネーを呼び込む。投機マネーがさらなる穀物価格の高騰を招く。不安と投機の連鎖に歯止めをかけない限り、レイドロウ報告の目標は達成されそうもない。