

喜びの木



No.299

→1月21日には「定年退職前に知っておきたい豆知識」セミナーを開催



組合員活動グループ
くらしの見直し委員会
コロナ禍でも精力的に活動しています。
ぜひご参加ください!

くらしの見直し委員会
講演会
「子育てにかかるお金ともらえるお金」
講師 山田静江先生
2020年10月20日



↑2月1日に行った「未来に備えるライフプランニング」

コロナ対策のため「食育キッズ」は、初の定例会をZoomで行いました。来年度は皆で集まれることを願いながら来年度の計画を決めました。



(石原きょうごさんからの投稿写真)

お昼に食べたくなったのに、うどんがない!! ないなら作るの我が家流の初めてのうどん打ちは、思ったより難しかったけど、とってもおいしかったよ。



もちろん生協の素材です!

(アンジェラママさんからの投稿写真)

- P2 特集 | ネオニコチノイド系農薬について
- P4 タネについて考えよう～種苗法改定法案の問題点～
- P5 知ってみよう聞いてみよう | 遺伝子操作した豚と魚
- P5 組合員活動の報告
- P6 おたよりひろば/理事会報告
- P8 あなたのクチコミ♥わたしのレシピ

ネットでも喜びの木が見られます!

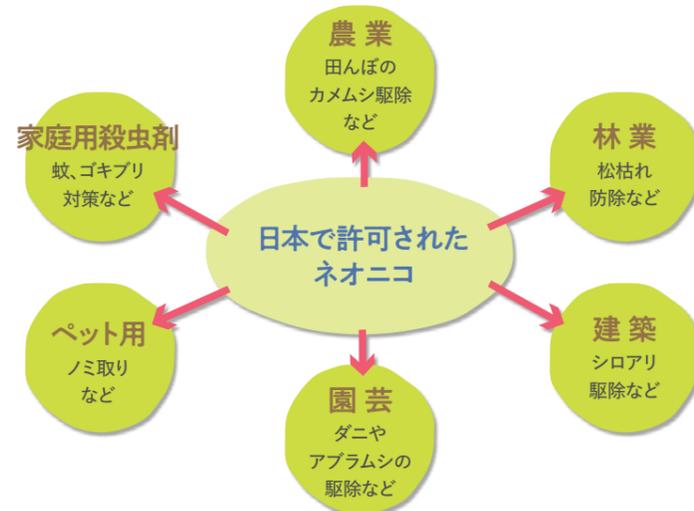


ネオニコチノイド系農薬について

近年、世界中でミツバチが大量死・失踪する「蜂群崩壊症候群」が起こっています。ミツバチの働きは、蜜の採取だけではありません。野菜や果物などが実るために不可欠な受粉の役割も担っており、ミツバチの消滅は未来の食糧不足に直結します。「蜂群崩壊症候群」の原因には「ネオニコチノイド系農薬(以下、ネオニコ)」が最有力視され、世界で研究が始まりました。ヒトをはじめ多様な生物に悪影響を及ぼす結果から、脱ネオニコに転換する国が増えていますが、日本は世界消費量1位を保っています。私たちはどうしたらよいのでしょうか。

ネオニコって何?

タバコに含まれるニコチンに似た成分「ニコチノイド」を基に作られた殺虫剤です。毒性が強い有機リン酸系農薬より安全な代替として1990年代の発売以降、世界中で使用され始めました。水溶性で、植物の根から吸い上げられると葉や花弁など隅々まで浸透するため、食べた害虫(結果的に昆虫全般)は中枢神経が刺激され、やがて死に至ります。日本では農業、林業、建築、園芸、ペット用や、家庭用の殺虫剤など多岐にわたる分野で使用されています。

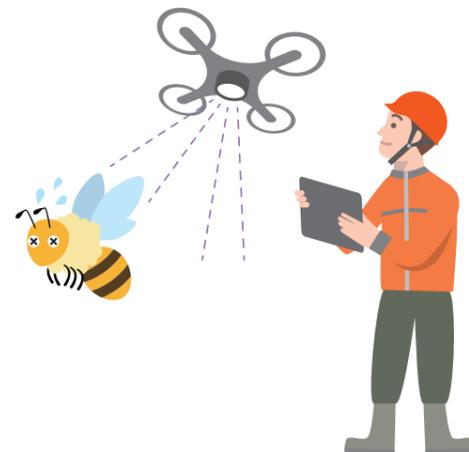


※「本当は危ない国産食品～「食」が「病」を引き起こす」奥野修司著を参考

ネオニコの安全性はもはや神話に

ヒトを含む哺乳類への影響はないとされてきましたが、発達障害、自己免疫疾患、アトピー性皮膚炎、認知症、精子軽減など、主として中枢神経系疾患をもたらす可能性が疑われるようになりました(※1)。水洗いしても残留し、熱にも強いため加熱調理で分解されることはありません。さらには、経口摂取だけでなく、田んぼや林、大規模な公園など随所で散布されたネオニコを吸うことで、頭痛やめまい、関節痛ほか様々な体調不良がもたらされることもわかってきました。

名古屋市環境科学調査センターが2015年6月から2017年12月にかけて、名古屋市内の河川、海域、ため池25地点について環境調査を行ったところ、すべての地点からネオニコが検出されました(※2)。土壤に残留したネオニコが、雨と共に河川に流れ出るので。



世界は脱ネオニコへ、日本は?

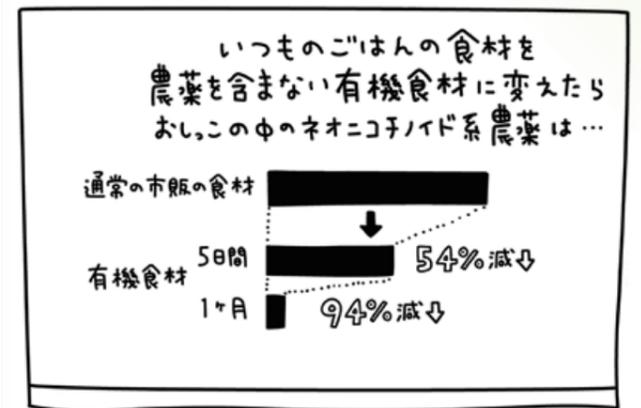
「蜂群崩壊症候群」を深刻に捉え、EUでは2018年、3種類のネオニコの使用を禁止しました。同年、仏国ではより対策を強化し、全種類を禁止に。米国では2019年、ネオニコが含有された12種類の農薬製品の登録(承認)を取り消しました(※3)。

しかしながら、日本は世界の潮流に逆行して規制の緩和や新たな承認を行うなど、消費量世界1位を保ち続けている現状です。

私たちはどう行動すればいい?

一般的な市販食材(慣行食材)から有機食材に替えると、体内に蓄積されたネオニコを体外へ排出できることがわかりました。

福島県有機農業ネットワークが専門家に依頼し、有機食材を食べた被験者の尿からネオニコの量を測定したところ、慣行食材摂取時と比較して5日間で約半分に、1ヶ月間続けると94%も低減したのです(※4)。



資料) 福島県有機農業ネットワーク

アイチョイスは…

アイチョイスではネオニコの削減に力を入れ、カタログに「ネオニコ不使用」のマークを掲載しています。ネオニコ不使用商品を選ぶことは、子どもたちの健康を



▲ネオニコ不使用マーク

守り、ネオニコを使わない生産者を支えて増やすことに繋がるのです。

また、ペット用品や家庭用殺虫剤も地球に優しい成分へ代替できます。できることから少しずつで結構です。ご一緒に、ネオニコ不使用生活を意識してみませんか?



取材を終えて

響きは可愛いのに、実態はおそろしいネオニコ。もっと幅広い分野でネオニコ不使用商品が増えてほしいと、切に願っています。生産者の皆様のご尽力と、組合員の皆さんの買い支えによるご協力を、どうぞよろしくお願い申し上げます。

組合員編集委員 徳毛 孝枝

タネについて考えよう

～種苗法改定法案の問題点～
しゅびょうほう

2020年11月7日に名古屋通信ビルにて『「種子」みんなのもの？それとも企業の所有物？』の上映会と日本の種子（タネ）を守る会のアドバイザーである印鑰智哉先生による講演が行われました。

タネは誰のもの？

タネは昔から農家が自ら採り、農家同士で交換して農作物を栽培してきました。人類が農耕開始以来増やしてきたタネは、ここ100年で急激に種類が減少し、9割がすでに失われています。タネは人々の共通財産でした。しかし、わずか数社の、遺伝子組み換えを行う企業が世界のタネを独占する動きが世界中で起きているのです。

2018年4月に「主要農産物種子法」が廃止され、2020年12月2日「種苗法」が成立。タネを自家増殖できなくなり（一般品種*は除く）、地域特産のタネがなくなります。今後、企業に独占されたタネは委託生産と位置づけられ、生産方法（化学肥料や農薬など）までも指示される可能性があります。また2023年、日本では「Non-GMO（非遺伝子組み換え）の表示」がなくなります。知らないうちに遺伝子操作されたタネを栽培してしまうと同時に、消費者である私たちの「食の決定権」までも失われる危機にあるのです。

*一般品種とは、在来種、品種未登録品種、品種登録期間切れ品種のこと。

世界から土がなくなる？

世界の土壌はすでに3分の1の表土が喪失し、2050年には90%以上が劣化、このままではあと60年で失われると言われています。

土の中には「菌根菌糸」という「菌」がたくさん存在しています。この菌が「グロマリン」という粘着性の高いタンパク質を分泌し、土をまとめることで植物の育ちやすさ、菌根菌糸の生存が保たれます。また、風や水に流されにくくなり、気候変動を和らげ災害を防ぎます。

しかし、化学肥料や農薬を使用することで植物は土中に炭水化物を出さなくなり、微生物が活性化しにくくなります。また、菌根菌糸がいなくても植物は近くの化学肥料を吸収して成長するため、菌根菌糸が分泌する「グロマリン」が減少し、土が風や水に流され、干ばつ等の自然災害が多発します。

本来、植物と微生物はお互い生きていく上で不可欠な存在＝共生という関係にあります。（植物は土中にいる微生物からミネラルを得るため、光合成によって「炭水化物」

を作りだし、土壌に放出します。微生物も植物から炭水化物を得て、繁殖し活発化します。）ですが、共生関係が崩れることにより、植物が育たなくなってしまうのです。

除草剤が与える働きは？

除草剤のなかでも「グリホサート」は、植物の成長に必要なアミノ酸を作る経路を阻害し、植物を枯らす働きがあります。適切な使用ならば、人体へのリスクは低いと説明されていますが、安全性は疑問です。腸内細菌が体に必要な栄養素を作り出せなくなる可能性があるのです。そして、神経伝達物質が欠如し、神経の機能が保てなくなり、体の様々な調整ができなくなると言われています。

私たちが今から出来ること

農業、食、社会、環境の未来を守る事と、タネを守る事は深く関わっています。多くの人が、タネを守る活動を行うことによって、自然界の様々な生命を守ることに繋がるのです。アイチョイスでは、種苗への遺伝子操作の表示を求める署名活動を行う予定です。

『タネと農業、私たちの食と社会、次世代の子どもたちが安心して生きていける未来のためにも、タネの大切さを多くの人に知ってもらいたい』と思いました。

組合員編集委員 洞口ひろみ



▲講演会の様子



<プロフィール> 印鑰 智哉先生
アジア太平洋資料センター(PARC)、ブラジル社会経済分析研究所(IBASE)、Greenpeace、オルター・トレード・ジャパン政策室室長を経て、現在はフリーの立場で世界の食と農の問題を追う。

「知ってみよう、聞いてみよう」 遺伝子操作した豚と魚

米国で、新たに遺伝子組み換え動物食品の豚が承認され、日本でもゲノム編集した魚の承認に向けて動き始めました。米国で昨年末に新たに承認された遺伝子組み換え動物食品は、食肉になった時にアレルギーを引き起こさない豚です。この豚は、臓器移植をした際にもアレルギーを引き起こさないため、医療用としても承認されました。米国ではすでに、成長を早めた鮭が承認されており、カナダで先行して販売されています。これに豚が加わり、遺伝子組み換え動物食品は2種類になりました。

日本では、ゲノム編集技術で開発した“成長を早め、肉を多くした魚”の商業化に向けた動きが活発です。先頭に立っているのが、京都にあるベンチャー企業「リージョナルフィッシュ社」で、立ち上げたのは、京都大学の木下政人助教と近畿大学の家戸敬太郎教授の二人です。この二人はいずれもゲノム編集技術を用いて、肉の成長が早い「肉厚マダイ」を開発してきました。承認されると、食の安

全審査も食品表示も必要ないため、私たちは知らないうちに食べてしまう可能性があります。

ほぼ同時にスタートした、筑波大学教授が立ち上げたベンチャー企業「サナテックシード社」がゲノム編集トマトの苗の配布に乗り出しましたが、それに続き今度はゲノム編集魚の市場化に向けた動きが活発化してきたのです。このトマトも、魚も国家プロジェクトで開発されたもので、国を挙げて推進する姿勢を示しています。作物に続き、**遺伝子操作動物食品が、日米で市場化に向けて動き始めたといえます。**



<プロフィール> 天笠 啓祐氏
日本消費者連盟顧問。食の安全、遺伝子組み換え食品に精通するフリージャーナリスト。

こんな活動
しています。

組合員活動報告

歓びの木 編集委員会

「歓びの木」はあいち生協の機関誌で、毎月1回目の週に商品カタログと一緒にお届けしています。（ネット注文の方はこちらのアイコンからも見ることができます!）



歓びの木

ライターは読者の皆さんと同じ「組合員」。歓びの木の制作するにあたり、毎月2回生協本部に集まり「〇月号の内容は何にしようか?」「多くの組合員さんに読んでもらうにはどうしたらよいのか?」など話し合う「編集委員会」を開催しています。

編集委員会以外にも、読者モニターとの「モニター交流会」、レシピ担当者との「レシピ担当者会議」を開催し、より多くの組合員の皆さんに読んでもらえる誌面制作に取り組んでいます♪

組合員の皆さんの声(お便り)、お待ちしております♪



▲編集委員会の様子



▲モニター交流会の様子

Click!

組織運営係 ☎052-821-2010 ☎052-821-2388
月～金 9:00～17:30 e-mail : soshiki@ichoice-coop.org

アイチョイスホームページ内「あいち生協ブログ」でもイベントを紹介しています。



おたよりひろば

皆さまから寄せられたお便りを紹介します

～生協ネットワーク21～

「生協ネットワーク21」、全国に仲間がいてとても心強く思いました。「食」を守っていく事は未来の子ども達への何よりの贈り物だと思います。

マッシーモ

1月号のまちがいさがし、どうしてもあと一つが見つからなくてとても残念。くやしいけどすばらしい脳トレですね!「生協ネットワーク21」もすばらしい安心と安全の取り組みで、ますますファンになりました。これからのあいち生協にとっても期待しています!

Amy

～体験談、教えてね～

体が不自由なため、どの活動にも参加できませんが、皆さんが参加された体験などを、おたよりひろばなどで知らせてくだされば、とても参考になります。

牧野 一子

～ちゃんと届いてる!～

前回初めて組合員の声に載せていただきました😊 小さい紙、気付けてもらえてるのか読んでもらえるのか???と思っていたので届いているとわかり、うれしいです😊

びびこ

～3月号の瑞穂区さんへ～

(3月号のおたよりの質問にお答えします) おすすめの漬け物とのことですが、私は「信州望月高原の刻みキムチ」をまいくる注文しています。甘すぎず、辛すぎず。果糖ぶどう糖液糖が入っておらず。キムチチーズ海苔巻き、最高です!

組合員ライター 徳毛



アイチョイスカタログ
次回未定
信州望月高原の
刻みキムチ 200g

～あったらうれしいな♪～

いつも食パン「麦のかおり」をおいしくいただいております。これは6枚切りのスライスなのですが、子供たちがまだ小さいため半分に切って出しています。具やチーズを乗せて半分に切ると、ぐちゃっとなることもあるため、親のうすら減量の願いもこめて8枚切りを販売していただくと嬉しいです。時々サンドイッチパン+パン耳のラスクのセットなどあったら、おやつも兼ねてぜひ買います。ご検討よろしくお願ひします。

まあゆ

～本年もよろしくお願ひします～

本年もどうぞよろしくお願ひします。夏頃までにはコロナ落ち着いてるといいですね。

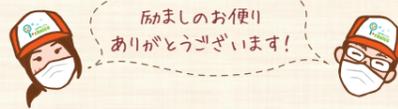
玉岡 純子

いつもありがとうございます。これからもよろしくお願ひします。

神戸 博子

この冬は、雪が降るほどの寒さですが、重たい荷物を玄関先まで運んで頂き、届けてくださる配達さんには感謝です。

あくび



～食材セット助かる!～

食材セットをだいたい毎週注文しています。5人の我が家は材料を追加して作ることが多いのですが、野菜をたくさん食べられるように工夫されているものが多く、助かっています。

すぎな

生協で食材セットを買っています。今、右手が痛く、野菜を切るのに食材セットは便利で、とても助かっています。これからもよろしくお願ひいたします。

ブッチ

～産地や原材料を意識～

子どもが生まれたのを機に、アイチョイスを始めました。離乳食を始めたら今まであまり気にしていなかった産地や原材料を意識するようになり、安全・安心なアイチョイスの商品はとても重宝しています。

さくさく

～注文書見るの楽しみ～

娘が毎週楽しみに生協さんの注文書を見えています。私も自分が子供の頃、母の隣で同じように生協さんの注文書を見ていたのを思い出しく、孫にも続いてほしいです。

にゃんこ

～水産商品、順番に購入～

魚の好きな我が家は毎回水産のページの注文で迷いますが、結果は順番に購入して食べていくことになりました。いろいろと食べ比べてみます。

梅木 令子

～クリスマス特集たのしみ～

クリスマスは特に何も考えていなかったのですが、いつもと同じ物を注文してしまいましたが、アイチョイス仲間は、ローストビーフ作り挑戦していたり、骨付き肉を注文していたりと楽しそう。来年はクリスマス特集をじっくり見て、いろいろ注文してみたいです!

たまちゃん

～生協のストック商品、大活躍～

11月末～12月初旬まで入院したのですが、退院したその日の夕食、何を食べようかな?と思い冷凍庫を見るとちゃんとストック食品があって、あ～生協に入っていて良かったあ～。今回のまちがいさがし、「ええっ!!」というところであって超ムズかったです。

みやちゃん



～祝1周年～

生協さんにお世話になって、早一年が過ぎました。いつもおいしい食材、ちゃちゃっとできるメニューとても助かっています。そして、今回はバレンタイン用にいくつも注文しました。主人に孫に婿に、娘に孫(女の子)、私。楽しみです。

ペコゆう

～コンポスト、利用しています～

コロナになり、世界がロックダウンした時に、空気が綺麗になったりした映像を見ました。地球環境について何かしなければと思いつつでもできずにいたのですが、コロナを機にうちでもコンポストをするようになりました。生ゴミを堆肥に変えて循環していることが嬉しいです。他にも家でできることを是非教えてください!



がっちゃん

～まちがいさがしについて～

今回はハロウィンの時より、もーっと難しいまちがいさがしでした。締切までかかってしまいました。でも挑戦する事が大事ですね。

きりりん

毎回家族でまちがいさがしを楽しんでいます。年長の息子が大好きで楽しみにして毎回「生協さんの本(飲びの木のこと)まだ?」と言ってきますよー。

まなてい

おすすめ! 自然派Style

天然仕込み焼きそば

これ、本当おすすめします。我が家は家族全員焼きそば好き!!こちらを食べてからは市販の物は全く買わなくなりました。ソースよりも醤油とオイスターソースでの味付けをおすすめします。

かまかよ



4月3回アイチョイス
カタログ掲載予定
自然派Style天然仕込み
焼きそば・2食 150g×2

おすすめ! ほうれん草

ちぎってロール

～ほうれん草のいい香り～モチモチ触感で、ほのかにほうれん草の香りが鼻から抜けて、とてもおいしいです。1個ずつちぎって冷凍すれば、食べたい分だけ解凍すればいいので便利です。

うさこ



5月2回アイチョイス
カタログ掲載予定
ほうれん草ちぎってロール
(ハーフペイク) 約390g(15個)

おすすめ! ライスバーガー

国産牛焼肉

ひまがすきなのは、ライスバーガーです。でも、タベルトホッペガオチチャウデス♡ダイスキデス♡ やすだひまり 6さい



5月2回アイチョイス
カタログ掲載予定
ライスバーガー
国産牛焼肉 600g(5個)

※お便りやクイズ、取材による写真撮影など、「飲びの木」の編集・発行のために収集した個人情報、「飲びの木」に関わる目的以外には使用いたしません。

Click!

【2020年度 第9回】理事会報告 2月24日(水) 13:30/ワークライフプラザ れある会議室/理事13名(16名中)・監事3名(3名中)

活動報告

●2020年度あいあい会議

日時…2021年3月6日(土) 10:00～12:00
会場…組合員自宅(オンライン)又は生協本部

業務報告

- 組合員拡大…1月・目標773件、加入792件、1月末の組合員数は75,790名
- 共済…1月・目標60件、実績82件、1月末の加入実績は638件

議決事項

●役員推薦委員会の件

寺西専務理事より、次年度は理事改選年度となる為、役員推進委員会の設置提案及び今後の予定について説明がなされ、3月に役員推薦委員会を開催し、委員会メンバーは総代2名、埋田理事、見崎理事、寺西理事を予定していると説明が行われた。

協議・承認事項

- 2021年度方針・重点課題について
- 2021年度予算案関連について
- 農産品栽培情報のカタログ及び商品表示変更について

組合員数 (2021年1月末)

75,790名 (前年比…107.3%) 前月よりプラス442名
尾張地域組合員数…60,191名
三河地域組合員数…8,790名
遠州地域組合員数…6,809名

CO・OP 共済 (2021年1月末)

保有件数…13,787件、前年比…+181件

飲びの木とは?

「飲びの木」は、あいち生協のロゴマークからネーミングしました(1989年8月創刊)。このシンボルマークには、次のような意味が込められています。

- ・愛知のAI(愛)を幹にして、限りなく成長する、樹木を表わしています。
- ・緑の広葉樹は、菩提樹にも見られるように、人々に安らぎの場所を提供してくれるものです。
- ・樹木に実果を实らせ、やがて種子となって、地球上に緑を広げることも意味しています。

組合員の声募集!!

飲びの木を読んだ感想をお寄せください!

普段生協を利用して思うこと、飲びの木を読んだ感想、おすすめの商品などどんなことでも構いませんので下記用紙にご記入ください。「組合員の声募集」については右のQRコードからメールでも受け付けています。まちがいさがしのみ応募も大歓迎!!たくさんのお便りお待ちしております!



キリトリ線から切って提出してください ✂

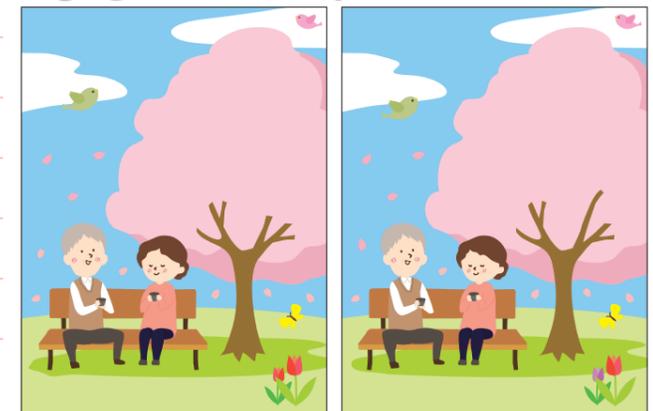
組合員の声募集/まちがいさがし応募用紙 7月号掲載 4月30日(金)締切

まちがいさがし

左右のイラストに6つの間違いがあります。見つけられるかな?!

組合員番号 _____

氏名 _____ ペンネーム(ご希望の方) _____



右側のイラストの6つの間違っている部分に○を記入して、配達時に提出してください。正解者の中から抽選で6名様に図書カード(500円分)をプレゼント。(当選者は2021年7月号に掲載します。)



あなたのクチコミ



わたしのレシピ



他にも

「ピリリと辛い、けどウマイ!!」

結構辛いですが、辛いものが不得意な夫は食べられませんでした。私は好きです。ピリ辛でペペロンチーノにも使えます。スーパーでは、ウインナーは無添加のものを探するのが難しいので、ありがたいです。(しふおん)

ピリ辛味の粗挽きウインナーです。ポイルした後軽く焼いてホットドッグやおつまみに。



アイチョイス choice

4月3回掲載予定

鎌倉 Choriso 150g5本

「中身がしっかりつまっています」

クチコミを読んで注文してみました。パリッとした歯応えがよくて、思っていたよりもギュッと詰まっています。見た目の色ほど辛くはないので、8歳の子でも食べられました(あげるつもりはなかったのにいつの間にか食べられてしまった!) また購入したいと思います。(てけてけ)

「何度もリピしてます♪」

何度も注文してしまいます。添加物が入ってなく、体にいいウインナーはスーパーになかなかなく、お値段もお値打ちで、さらに美味しいときたら、ついつい買ってしまいます。ピリ辛ウインナー珍しいです。食感もよく、食べ応えもあり満足です。(みやこ)

「チーズとの相性も◎」

チーズフォンデュに入れてみました。ピリ辛で、チーズのうまみと合わさってグー♪おいしくいただきました。(とも)

「我が家のおすすめ商品!」

主人が絶賛して、「これ絶対冷蔵庫に入ってるようにして!」って言うてました。国産で、無添加でおいしくて。。。お値段もうれしいです。おすすめします!!(いゅんいゅん)

今月のレシピ担当



鈴木 かおり 組合員歴 23年 (名東区)

今回は「しふおん」さんのクチコミを参考に、少し辛いものが苦手な方にも食べやすいように Choriso 入りミートローフを作ってみました。付け合わせのソースよりもっと辛い方がお好みの方は Choriso を多めに、子ども向けにはケチャップ多めになど調節してみてください。



Recipe

Choriso 入り ミートローフ

材料 (パウンド型1本分/17~18cmのもの)

豚ひき肉	250g	卵(溶いておく)	1個
Choriso	3本	ケチャップ	大さじ2
パン粉	大さじ2	スイートチリソース	大さじ1
牛乳	大さじ1	塩、胡椒	各少々

作り方

- ①パン粉に牛乳をかけ柔らかくする。
 - ②ボウルに豚ひき肉、塩、胡椒、溶き卵、①を入れ、よく混ぜたら輪切りにした Choriso を加える。
- ※豚ひき肉をこねてから Choriso を入れると、Choriso の形が崩れず見栄えが良くなります。
- ③パウンド型に油脂(分量外)を塗り、②を型にしっかり詰め込む。
 - ④200℃に予熱したオーブンで25分程度焼く。
 - ⑤ケチャップとスイートチリソースをよく混ぜ合わせ、ミートローフにつけてお召し上がりください。
- ※様子を見ながら焼き時間を調整してください。
※竹串を刺し、赤い肉汁が出なければ出来上がりです。

まちがいさがし1月号の答え



当選者

- 瀬戸市 勢田 幸子
- 名古屋市熱田区 中川 景子
- 江南市 後藤 妙子
- 名古屋市東区 国立 美知子
- 名古屋市緑区 杉江 佳世
- 名古屋市千種区 飯田 克彦

編集後記

入園、入学、進級、新社会人、昇進、たくさんの「おめでとう!」が行き交う4月。「おめでとう!」の言葉を聞くだけでなんだか華やいだ気持ちになります。新しい一歩を踏み出すみなさんの新生活、楽しみですね。

先日、娘が在籍している学校の入学前オリエンテーションに在校生保護者として参加してきました。体操服のサイズをどうするか試着して相談している親子さんたちの微笑ましい様子に「楽しい学校生活が送れますように」と心の中で祈らずにはいられませんでした。実り多い一年になりますように!

組合員編集委員 犬塚 真寿美

Click!

Click!

募集!

あなたが撮った写真が、「歓びの木の表紙」に掲載されるかも!

あいち生協に関連する写真なら何でもOKです。募集要項QRコード(左)をご確認いただき、応募用QRコード(右)よりご応募ください。掲載された方には、図書カード(500円分)をプレゼント!

Step1

はじめに募集要項をご確認ください→



Step2

募集用QRコードよりご応募ください→

