

組合員をむすぶ情報誌

2023.12.4 No.64

コープグラフィティ

CO・OP Graffiti

伝えたいこと、読みたいこと…ひとつになるとええね。



一宮生活協同組合

お花畑鍋

材料(具材はお好みで)

- ・豚肉(薄切り) ・大根 ・人参
- ・きのこ類(しめじ・舞茸・えのきなどお好みで)
- ・ネギ ・白菜 ・青梗菜 など

- ・[つゆ]水……………2カップ
- 醤油……………大さじ3
- 昆布……………5cm大

作り方

- ① 大根、人参はピーラーで薄切りにする。
- ② きのこと類は石づきを落としてほぐす。
- ③ ネギは鍋の深さに切る。
- ④ 白菜は葉先と芯の部分に分け切る。
- ⑤ 青梗菜はざく切りにする。
- ⑥ 豚肉や薄切りにした人参や大根、白菜の葉を巻いて花を作る。

- ⑦ 鍋底に昆布入れ、白菜の芯を敷き、⑥を彩りよく詰め、隙間にきのこ類、ネギ、青梗菜を詰め、水と醤油を鍋肌から注いで加熱し、具材に火を通す。
- ⑧ お好みでポン酢や柚子果汁、大根おろし等でいただく。

食コラム

寒くなると恋しくなる鍋料理。日本には様々な鍋がありますが、心身が温まるだけでなく理に適った優れたもので「煮汁ごと食べる」ことにポイントがあります。野菜の硬い細胞壁は煮ることによって壊れその有効成分は煮汁に溶け込みますが、細胞壁はミキサーや擦り下るすくらいでは壊れません。日本では野菜の生食は殆どせず、煮物・塩漬け・干す・発酵と壊して食べる食文化でした。鍋料理は野菜の嵩が減ることでたくさん食べることができ、熱で酵素が減っても必要分は吸収できていました。日本人の腸内細菌叢は世界的に見ても多種多様です。その土地に合った食文化はその土地に住む人々の腸内バランスを整え育み次世代へ繋げる理。鍋料理は食材をマッチングさせ、栄養満点・温まる・時短など今も昔も有難いなかよし料理です。



CONTENTS

〈特集〉

人にも動物にも優しい取り組み

アニマルウェルフェア

03

商品図鑑 東京フード株式会社……………06

LPAホッと広場……………08

お知らせ……………09

- ・遺伝子組み換え・ゲノム編集食品の現状と問題点
- ・プラスチックごみ問題

メッセージボード・理事会報告……………10

重要なお知らせ……………11

クイズこたえをさがせ!……………12

天笠啓祐さん
講演会



栗岡理子さん
講演会

特集

人にも動物にも優しい取り組み

アニマル ウェルフェア

animal welfare



私たちが食べている、牛・豚・鶏・卵。

どのような環境で生まれ、食卓にのぼるかご存じでしょうか。
牛や豚、鶏は、人間と同じく「感受性」をもつ生き物。工業製品ではありません。
「安全」「安心」「おいしい」に加えて、「アニマルウェルフェア」も
選ぶ指針に取り入れてほしい。
そんな思いから、アニマルウェルフェア(動物福祉)について、
しっかり解説します。

アニマル ウェルフェアって?

動物のストレスをできる限り少なくし、行動要求が満たされた、健康的な生活ができる飼育方法をめざす畜産のあり方。欧州発の考え方で、日本では「動物福祉」や「家畜福祉」とも訳されます。家畜のウェルフェア(健やかに暮らしている状態)を確立するため「5つの自由」が定められています。

※農林水産省HP、一般社団法人アニマルウェルフェア畜産協会より

【01】

飢え、渇き、
栄養不良からの
自由

【02】

恐怖及び
苦悩からの
自由

アニマル
ウェルフェアの
基本理念

5つの自由

【05】

通常の行動様式を
発現する
自由

【03】

物理的、熱の
不快からの
自由

【04】

苦痛、傷害、
疾病からの
自由



一宮生協の

牛 豚 鶏 卵

一宮生協・アイチョイスで取り扱う商品は、畜産動物にストレスをかけず健康的な飼育に取り組む、アニマルウェルフェア（動物福祉）に配慮した生産者が少なくありません。今回は、生産者さんにそのこだわりや熱い想いを聞きました。



鹿児島県
「さかうえ」
里山牛



牛 は本来、複数頭で群れを形成します。草を食み、歩きまわり、のんびりと座って、草地でのびのびと暮らします。さかうえでは、そんな牛の特性を尊重し、放牧飼育。飼料は自生する草と、自社農場で生産した粗飼料（草飼料）のみです。放牧は耕作放棄地が主で、牛が草を食べ、排泄物が有機肥料となり、田畑の機能が回復する...昔ながらの循環型農業も実践しています。

ちなみに...
日本の飼育環境例
・柵で区切られ、自由に運動できない
・群れで過ごせない
・短時間で肥育するため、穀類を混ぜた濃厚飼料を与える

生産者より
組合員の皆さんへ
里山牛は、自然環境の中で放牧して、好きなときに食べ、好きなときに運動し、好きなときに寝るストレスの少ない環境で過ごしています。餌は自社生産飼料（遺伝子組み換え混入防止管理済み）と牧場内に自生している草のみ。黒毛和牛でありながら、脂身の少ない良質な赤身をぜひお楽しみください。

「さかうえ」日高さん

豚 は、社会性が高く、群れの仲間と仲良く暮らす動物。排泄は寝床からなるべく遠いところで行い、泥遊びと日光浴を好みます。七星食品では、繁殖・肥育農場ともに広々と暮らせるよう設計された豚舎で飼育。飼料は遺伝子組み換え混入防止管理済み&収穫後農薬不使用で、植物性中心です。各発育ステージに応じた衛生環境と管理で病気を予防しています。

ちなみに...
日本の飼育環境例
・母猪は方向転換できない妊娠ストール（拘束檻）ではぼ一生を過ごす
・子豚は麻酔なしで犬歯や尾の切除、去勢・飲水の設備が十分でない

香川県
「七星食品」
自然豚



「丹沢農場」丹沢高原豚も実践中!



生産者より
組合員の皆さんへ
豚ちゃんをより快適な環境下で飼養する事で、ストレスや疾病を大幅に軽減。その結果、生産性の向上や安全で美味しい豚肉の生産にも繋がっています。また、加工では、低温での処理や包装の変更などにより、肉の鮮度をより長く保てるよう工夫。今後も原料から製品までこだわり、美味しく食べていただけるよう努力していきます!

「七星食品」東原さん

静岡県
「シガポーター」セフティチキン



「秋川牧園」秋川若鶏も実践中!



鶏 は基本、30羽ほどの群れで生活。砂遊び・日光浴を好み、日に1万回以上地面をつついてエサを探します。メスが交代でヒナの面倒を見て、オスは群れを守る習性があります。シガポーターでは、自然光や風が入る鶏舎で、一般より敷地当たりの羽数を減らして飼育。運動できる環境で植物性主体の飼料を与え、一般より長い日数をかけ、自然な成長に任せています。

ちなみに...
日本の飼育環境例
・半量に15羽ほどの過密飼育
・自由に動き回れない
・短時間で肥育するため、濃厚飼料を与える

生産者より
組合員の皆さんへ
鶏はしゃべれません。見る・体感で各鶏舎の状況を判断する必要があります。寒ければ集まります。暑ければ飼料の食べる量が減ります。それはいずれもストレスとなってしまいます。それを長年の経験（体感）によって、飼育羽数を季節ごとに変えるなどの判断して、鶏がすてじやすい環境を維持する為に日々努力しています。

「シガポーター」渡辺さん

鶏 は毎日産卵することが可能ですが、実際には数日間卵を産み続けたら1~2日休むというサイクルが多数。一般的には、身動きが取れない環境で飼育されることが多いなか、地主共和商會では、地面に足が付き、自由に動ける「平飼い」で飼育。カーテン付きの専用巣箱を設置し、落ち着いた場所での産卵が可能に。飼料や水にもこだわり、高い衛生環境を維持しています。

ちなみに...
日本の飼育環境例
・金網の狭いケージに詰め込んで飼育
・身動きが出来ない環境で産卵
・効率的な飼育のため、クチバシを切断することも

三重県
「地主共和商會」平飼いたまご



生産者より
組合員の皆さんへ
親鶏は、鶏舎内を自由に動き回れる「平飼い」で飼育。鶏のストレスの軽減につながっています。また、飼料に一般の配合飼料にプラスして、海藻、にんにく、乳酸菌などの独自の飼料を配合して与えることで、鶏の健康と卵の品質の両方に気を遣っています。手間暇かけて育てた鶏の卵をぜひ一度味わってみてください。

「地主共和商會」大西さん

一宮生協は、
アニマルウェルフェアを
推進します。

アニマルウェルフェアは、1960年代、イギリスの活動家が工業的な畜産の虐待性を批判したことが市民に注目されたことが発端となり、イギリス政府が「すべての家畜に、立つ、寝る、向きを変える、身繕いする、手足を伸ばす自由を」という基準を提唱。これが「5つの自由」の基盤

となりました。その後、欧州ではさまざまな法の整備がされてきましたが、日本では明確な整備がなされておらず、一般にも周知がすすんでいません。一宮生協は、食品を選ぶ、私たち生活者の意識を育むことも大切だと考え、今後もアニマルウェルフェアを推進していきます。

商品図鑑

FILE No.045

東京フード株式会社

茨城県

取扱商品

・自然派Style
クリームシチュールウ

1袋約7皿分



自然派Style

「自然派Style」5つのこだわり

自然派Styleとは、一宮生協が所属するアイチョイスのプライベートブランド。5つのこだわりをもって開発しています。

- 1 食の基盤となる日本の農業を守るためにも、国産原材料の使用をこだわります。
- 2 食品添加物に頼らない商品づくりを追求します。
- 3 伝統を守り、素材を活かす手間ひまをかけた製法を大切にします。
- 4 「遺伝子組み換え混入防止管理済」の原料にこだわります。
- 5 毎日利用しやすい価格を実現します。

(有)せいふていの理念

国産主体の原料を用いた、食品添加物に頼らない商品作り。

可能な限り国産原料を使用し、食品添加物を使用しなくても美味しく食べられる加工品を企画、開発、販売しています。

(有)せいふていの取り組み

生協と協同して、加工・販売。

1995年頃よりさまざまな加工品を開発、販売。1998年頃からは、国産原料の加工品に特化。食塩や珈琲、酵母エキス原料など、海外原料しか無い製品ではできる限り有機認証品に限定しています。いわゆる一般市場で入手可能な加工品の販売は行いません。

※(有)せいふていは、東京フード(株)の帳合先です。

原材料はたったの7つ。シンプルを極めたルウ。

自然派Styleクリームシチュールウは、2000年前後の食品添加物を使わない加工品が希少な時代に、「よつ葉乳業の脱脂粉乳、全粉乳をメインにした食品添加物の固まりから脱したルウを開発したい」という意図で開発された商品です。一般的なルウは30~40種類の原材料や食品添加物で作るなか、食品添加物を使わず、7種類の原材料だけで製造。とろみを付けるのに用いられがちな乳化剤や増粘剤も使いません。



製品中、約95%が「国産」厳選素材で作っています。

原料上位5位まで、製品中約95%の原材料が国産主体です。小麦粉は北海道産、北海道十勝産の生乳を使用したよつ葉乳業の粉乳、砂糖も種子島産さとうきびを厳選。2種類の牛脂を混ぜて使用(うち、1種は芝浦と場の牛の牛脂に限定)しています。旨味としてほんの少しだけ酵母エキスを用いていますが、一般で多用されるアミノ酸やタンパク加水分解物を使っていません。

小麦粉は、直火焙煎。香ばしさが違います。

小麦粉は、「直火焙煎」したものを使用。時折細かい焦げ部分が入りますが、品質には影響はありません。大口生産で作る場合、効率を重視し、蒸気熱を用いた製造が主流ですが、こちらは、温度管理しやすい「直火焙煎」で作るので、素材をしっかり楽しめる仕上がりに。内部温度を80℃まで上げて65℃で止める「直火焙煎方法」を用いることで風味の豊かさも引き出しました。

使いやすいフレークタイプ。

このルウは、溶けやすい「フレーク状」。自然冷却も兼ねてタネを一晚固形の状態で寝かせて熟成した後、粉碎しています。フレーク状だから、味の調整もしやすく、シチュー以外の料理にも活用しやすいのも魅力。



知って納得!

一宮生協が化学調味料ゼロの理由

化学調味料とは、端的に言えば、「うま味を刺激する物質を人工的に精製した調味料」と定義されるものこと。現在は表記が見直され、「調味料(アミノ酸等)」といった表記で掲載されることも多々あります。

化学調味料が特に問題視される理由は、**お肉やお魚、野菜などの素材が持つ豊かな個性を打ち消してしまうほどの「強い人工的な旨み」**であるということ。

大人の3倍の味蕾(味を感じとる体の部位)があるとされている子どもが定期的に摂取すると、素材のおいしさが分からない大人に育って

シチュー以外にも◎!

メーカー担当者おすすめの使い方

ホワイトソースルウの代替として多彩な料理に活躍する「自然派Styleクリームシチュールウ」。お好みの香辛料、野菜パウダーなどで味つけしても喧嘩しませんし、野菜メインの料理やドリア系、リゾット系料理にも使えます。これからの季節では「シチュー鍋」もオススメです。お好みの野菜や肉などを入れた「鍋物」にも最適です。様々なアレンジをお楽しみください。

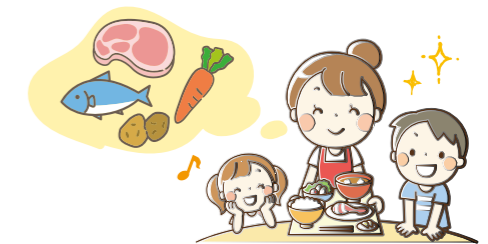


一宮生協組合員へメッセージ

(有)せいふていは、アイチョイスに合流するずっと前から一宮生協さんとは本当に長いお付き合いをさせていただいております。新しく一宮生協を始められた組合員さんもみえると思いますが、弊社は相変わらず国産原料を主にした美味しい加工品を今後も提供させていただきますので、今後とも末永くお楽しみいただければと思います!

しまいます。また、強烈な旨味の強さは食べ過ぎにも繋がるため、肥満や生活習慣病のリスクを高める可能性も指摘されています。

“おいしい素材を使えば、シンプルで良い”をモットーに、今後も、一宮生協は、化学調味料は不使用、食品添加物も極力排除した商品を提供し続けます!





「骨太方針2023」が将来のiDeCoに影響!? ~どうなる? 「退職所得控除」~

「NISA(ニーサ)」とともに税制上のメリットを受けられることから、資産形成方法として人気の高い「iDeCo(イデコ)」。

運用した結果、得られた利益に対して税金がかからないのはどちらも同じです。節税面では、iDeCoは掛金の拠出時・運用・受取時にそれぞれ税制優遇がありますが、NISAは運用期間中の利益が非課税というメリットのみです。

しかしNISAはいつでも運用しているお金を引き出すことができますが、iDeCoは年金形成が主目的なので原則60歳まで引き出しができません。両者は併用も可能なので、ご自身の目的にあったものを選択してください。

iDeCoの給付(受取方法)は、「老齢給付金」として原則、60歳から75歳になるまでの間で選ぶことができます。受取方法は、「年金型」「一時金型」「あるいはその両方の組み合わせ」を選ぶことができます。

一時金として受け取る場合、税制上は「退職所得」という扱いになり、加入期間が20年以内なら1年につき40万円、20年を超えると1年につき70万円の退職所得控除になります。

例えば、加入期間が30年3カ月なら、
(20年×40万円)+(11年×70万円)=1570万円

※1年未満の期間は1年に切上げとなり、退職所得控除額の1570万円まで所得税はかかりません。

退職所得は分離課税で、受け取る金額から加入期間分の退職所得控除を差し引いた金額に、2分の1を乗じた金額に対して税金(所得税・住民税)が課されます。

年金型で受け取ると、公的年金等に関する雑所得扱いとなり、国民年金や厚生年金、企業年金などの公的年金と合算して計算され、総合課税として税金が徴収されます。

所得控除額だけ見ると一時金型がお得に感じるかもしれませんが、年金での受け取りの場合、未払い分の運用次第では支給額が増える可能性があるため、「どちらがお得か」を単純に比較することはできません。

一時金が年金か、それぞれの受け取り方法でかかる税金を試算し、退職後のライフスタイルを考慮して、自分に合った方を選択しましょう。

●退職所得控除の落とし穴

この「退職所得控除」は、勤務先から受け取る退職金も適用されます。(加入期間が勤続期間にあたります)

iDeCoの老齢給付金と勤務先からの退職金を同じタイミングで受け取る収入金額が大きくなるため、退職所得控除額を差し引いても控除しきれなかった分は、退職所得として課税されます。

iDeCoの老齢給付金と退職金を一時金型で受け取る場合、受け取る順番によって退職所得控除の課税ルールが異なるため、注意が必要です。

●退職所得控除の5年ルール

退職金等を受け取ってから5年を超えたら、再び受け取った退職金等に同じ条件で所得控除が適用される制度です。iDeCoと退職金の合計金額次第では、受け取るタイミングを5年ずらした方が最大限に退職金控除を利用できます。

政府の2023年度の「骨太の方針」(経済財政運営と改革の基本方針)の中で、「退職所得課税制度の見直し」も記載されました。今はまだ具体的な内容は発表されていません(10/18日現在)。しかし、退職金等はセカンドライフの大切な資金。セカンドライフのプランニングにも影響を及ぼします。ちょっと先、ずっと先のこともかもしれませんが、情報のアンテナをはり予習しておくことが、将来の安心を生むと思います。

ちなみにiDeCoの老齢給付金を受給し始めたら、掛金を拠出することはできなくなります。また、75歳までに受給の請求をしないと、積み立てたお金は法務局に供託されてしまうので、ご注意ください。



イデコちゃん

一宮生協LPA 青木 記

遺伝子組み換え・ゲノム編集食品の現状と問題点

日本の食卓では、遺伝子操作した食品の種類も量も増えています。遺伝子組み換え、ゲノム編集に加えて、エピゲノム編集など、操作の種類も増えています。遺伝子操作すると予期できない毒性やアレルギーが生じる可能性があり、食べたくないものです。遺伝子組み換え食品の場合、農薬メーカーが開発したものがほとんどで、農薬を大量に使用するようになり、その汚染が深刻です。しかし、表示されるケースがほとんどないため、私たちは気がつかないうちに食べてしまう可能性が高いのです。

遺伝子組み換え食品は、輸入のトウモロコシ、大豆、ナタネ、綿の4作物から作られています。作られる食品は、加工度の高い食用油や油製品になっているケースが多く、異性化糖や食品添加物にもなっています。また、トウモロコシの多くが飼料になり、油の搾りかすも飼料になっているため、肉や卵、乳製品などが間接的な遺伝子組み換え食品になります。いずれも遺伝子組み換え作物を直接食べるよりは、影響は弱いですが、安全だとはっきり言うことができません。それでも遺伝子組み換え食品は曲がりなりに食の安全審査があり、ごく一部の食品とはいえ、食品表示もあります。

ゲノム編集食品が、次々と流通し始めています。遺伝子組み換え作物がすべて輸入であるのに対して、ゲノム編集食品はすべて国産です。作物ではトマト、魚ではマダイとトラフグがネット販売を中心に流通していますが、一部のスーパーで扱ったり、デパートでの企画販売が行われたりしています。新たに、米国で栽培予定のトウモロコシも流通可能になりましたが、これはまだ栽培・収穫されていません。まもなくゲノム編集やエピゲノム編集技術で開発したヒラメも加わろうとしています。

ゲノム編集、エピゲノム編集の食品は、遺伝子組み換え食品とほとんど同じ方法で開発されています。にもかかわらず、これらの食品には安全審査がなく、食品表示もありません。まだネット販売が中心ですが、広く販売が始まると、知らないうちに食べてしまう可能性があります。安全審査と食品表示をさせるよう、取り組んでいくことが大事です。



天竺 啓祐(あまがさけいすけ)
1970年早大理工学部卒。
現在、ジャーナリスト、遺伝子組み換え食品に関するキャンペーン代表、市民バイオテクノロジー情報室代表、日本消費者連盟顧問。
主な著書:「遺伝子組み換え食品入門」、「ゲノム操作食品の争点」、「生物多様性と食と農」など(緑風出版)

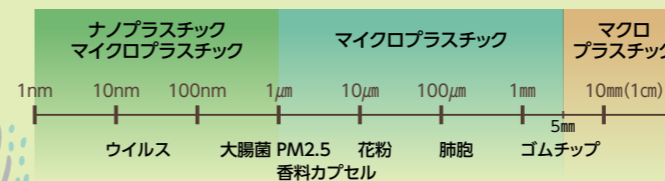
プラスチックごみ問題

「脱プラ」のかけ声は聞こえてきますが、プラスチックは一向に減る気配がありません。しかし、プラスチックの危険性に関する証拠はどんどん積み上がっています。生態系への影響はもちろん、人間の健康への影響も既に指摘されています。

マイクロプラスチックと健康リスク

今年アメリカで発表された研究では、電子レンジ対応のペーパー容器に液体を入れ3分間電子レンジをかけた。すると、1cm当たり420万個のマイクロプラスチックとより小さい21億個ものナノプラスチック粒子が中身の液体に放出されたとのこと。さらに、これらプラスチック粒子の人間への影響を調べるため、ヒト胚性腎臓細胞を粒子に2日間さらしたところ、細胞の76.7%が死滅したそうです。他にも健康への影響を調べる多くの実験が行われています。マウスにプラスチック粒子が入った水を飲ませると、粒子は脳を保護する血液脳関門をすり抜けて2時間後には脳に到達しました。マイクロプラスチックは小さいほど内臓に取り込まれやすく、健康リスクも高まると指摘されています。

★香料入りマイクロカプセルなどのサイズ例



EUの意図的添加のマイクロプラスチック規制

マイクロプラスチックは意図せず発生するだけでなく、意図的に製品に入れられています。例えば、多くの柔軟剤には合成香料などを入れた膨大な量のマイクロカプセルが入れられています。カプセルが徐々に破裂して効果を持続させるのですが、これにより「香害」という健康被害を受ける人が増え、社会問題になっています。

サッカー場などで使われる丈の長い人工芝に充填されるゴムチップもマイクロプラスチックですが、重金属や発がん性のある化学物質が含まれています。EU(欧州連合)では今年9月、これら意図的に製品に添加するマイクロプラスチックの禁止を決定しました。化粧品等に入れるラメなどは発効後すぐに禁止され、他の多くの製品にはメーカーが対応できるよう4~12年の猶予期間が設けられました。香料入りカプセルは6年、ゴムチップは8年です。マイクロプラスチックの有害性の証拠は増えています。日本でも早急に禁止してほしいものです。

★人工芝用ゴムチップ



栗岡 理子(くりおかりこ)
1980年代頃からごみ問題を扱う市民団体で活動。2018年博士課程修了(専門は環境経済学)。現在は、環境ジャーナリスト、日本消費者連盟環境部会、環境・CSRマガジン「オルタナ」編集委員など。

組合員活動推進室からの連絡

お家に眠る「切手」・「ハガキ」で社会貢献!

組合員さんがご家庭でできる社会貢献として、稲沢市社会福祉協議会と連携し、「使用済み切手」・「未使用切手」・「書き損じハガキ」・「未使用ハガキ」を回収しています。お寄せいただいたものは、稲沢市社会福祉協議会を通じて以下のとおり福祉活動に役立てられます。皆さんの温かいご協力をお願いいたします。

- 「使用済み切手」は、年に一度まとめて社会福祉法人「中部善意銀行」へ寄付をし、引き取り業者へ販売します。その売り上げは、児童養護施設に入所している児童への日帰り旅行招待や入学祝(学用品)の贈呈、母子生活施設で生活する世帯への食品贈呈など、愛知県内の社会福祉事業に活用されます。
- 「書き損じハガキ」・「未使用ハガキ」・「未使用切手」は、年に一度、まとめて社会福祉法人「中部盲導犬協会」へ寄贈します。換金後は、盲導犬を育てる資金等に活用されます。

回収方法

ご協力いただけるものを、ご家庭の不要な袋に入れて、テープ等で封をして、配送時に注文書と一緒にかよい袋に入れてください。また、袋には必ず「使用済み切手等在中」「組合員氏名」・「組合員活動推進室行き」の3点を大きく明記してください。



回収結果

回収結果 (期間:2022年10月~2023年9月)	
書き損じハガキ	303,034円分
未使用ハガキ	326,933円分
未使用切手	204,035円分
未使用海外切手	約585円分
使用済み切手	15.6kg



▲9月27日~28日の2日間に亘り、総勢24名の組合員さんにお手伝いいただき、寄せられた切手・ハガキの仕分け作業を行いました。



▲10月20日 稲沢市社会福祉協議会を訪ね、組合員さんから寄せいただいた「切手・ハガキ」を寄贈いたしました。

重要なお知らせ

2024年1月2回から出資金ルールが変わります。



日頃より、商品のご利用をはじめ、組合員活動を通じて一宮生協へのご支持・ご支援をいただいておりますことに心より感謝申し上げます。

さて、この度、今年度の事業計画の中に掲げた内容に沿って**出資金に関するルールを改めることとなりました**。組合員のみなさんに変更の目的と、具体的な変更内容についてご理解・ご了承をいただきたく、このような案内をお届けいたしました。

組合員さんにおいては重要なお知らせとなりますので内容をご確認の上、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

一宮生協 理事長 船橋拓行

現状の出資ルール

生協を利用される場合は、加入時に10口以上(10口100円)の出資金を払い込みいただき、以降は任意で増資いただくようお願いしています。増資ルールは上記の方法ですべての組合員さんに最終的に50,000円を目標に増資いただいています。

- *利用企画ごとに**毎回300円ずつを自動積立の形で増資いただき、50,000円に到達した時点で積立は自動的に終了する仕組み**(事務システム対応)となっています。
- *50,000円に到達後は、組合員さんの任意で増資を受付けています。



商品カタログ2024年1月2回のご利用分から…

★出資金の目標額50,000円の設定を**廃止**します。



★自動積立額を**300円→200円に変更**します。



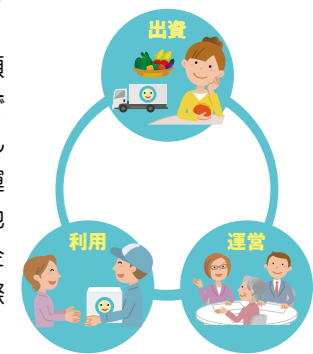
変更する目的

今回の増資に関するルールの見直しは、**一宮生協の事業を継続させていくために必要となる配送センターの建設計画をはじめとする各種設備や仕組みの整備への投資や連合会への増資計画に対応するための財務基盤の強化を図ることを目的**としています。また、生協連合会アイチョイスに加盟する他の会員生協と出資ルールを統一することでシステム運用を円滑にする(効率アップと経費削減)ことを目指します。



生協の出資金とは?

一言でいえば、「**生協の運営資金**」です。生協は、組合員が協同し、自らの願いをかなえるための自主的な組織であり、利用される組合員のみなさんからの出資金を元手として事業は運営されています。生協の出資金は他団体における入会金や会費、寄付金などとは異なり、生協を脱退する際には定款に従って返還されます。



出資金を減少したい場合は、定款に従い、毎年12月31日が申請受付の締め日となります。受付分は、翌年の4月に減資となり、減少分の出資金を返還いたします。⇒保有出資総額の増額を目的としているため、出資金の減少(減資)については従来の出資金目標額(50,000円)を超える金額の範囲での受付を原則とさせていただきます。

(定款 第17条の抜粋)

出資口数の減少 *カッコ内の日付等は補足です。
・組合員はやむを得ない理由があるときは、事業年度の末日(3月31日)の90日前(12月31日)までに減少しようとする出資口数をこの組合に予告(減資届けの提出)し、当該事業年度の終わりに出資口数を減少することができる。

本件については、可能な限り全組合員さんに周知・理解を得ることを目的に、アイメール・一宮生協ホームページ・ichoice net等の媒体を通じてご案内をしています。

理事会報告

第3回 8月28日

■全国オーガニック学校給食協議会への会員参加について
「学校給食の有機化」を目指して、多様な主体の協働による「全国オーガニック給食協議会」が設立されました。それを受け、一宮生協も学校給食の有機化に賛同する立場として参加することが決定されました。

■ゲノム編集魚を考える市民集会in京都 賛同申込について
ゲノム編集魚を考える市民集会in京都実行委員会が主催する「ゲノム編集魚を考える市民集会in京都~未来の食卓はどうなるの?~」(9月23日開催)に、一宮生協も遺伝子組み換え・ゲノム編集に反対する立場として集会を支援することが決定されました。

■東海第2原発運転差止訴訟 賛同申込みについて
生協ネットワーク21総会にて、常総生協より東海第2原発運転差止訴訟への支援要請が行われたことを受け、一宮生協も原発に反対する立場として訴訟団の賛同会員となり支援をすることが決定されました。

第4回 9月25日

■2023年度 総代名簿の確認について
9月19日に第2回総代選挙管理委員会が開かれ、総代立候補期間内に選挙区ごとに定数内の立候補があり、総代選挙規約に基づき全員を無投票当選とすることの確認が行われました。その結果を受けて、総代選挙管理委員長より210名の総代が確定したことの

報告を受けたことの報告があり、確認されました。総代当選者には、10月9日より当選通知を送付することとなりました。

■「総代会議」の開催に向けた準備について
第1回総代会議の開催に向けて、具体的な内容について確認が行われ、2023年度の総代のみなさんを対象に総代当選通知と併せて10月9日~10月13日の配送時に参加案内を配布することが確認されました。

■組合員の出資金の目標額設定の廃止について
現在、組合員のみなさんには利用企画毎に300円ずつ自動積立の形式で増資をしていただき、5万円に到達した時点で自動積立が終了する仕組みとなっています。この先の配送センターの建設に関わる投資や、物流やシステム等の業務を委託する生協連合会アイチョイスへの増資計画に対応していくための財務基盤の強化を図っていくことを目的に、組合員さんの出資目標額の設定を廃止することと、利用企画毎の自動積立額を300円から200円に変更することが確認され、組合員のみなさんへの周知案内について準備を進めていくこととなりました。

事業数値 (8/1~8/31)

- 供給高: 年度累計2,098,199千円
計画比98.3%、前年比108.5%
- 仲間づくり: 組合員数30,509人
(累計加入人数2,392人 累計脱退人数983人)
- 年間累計: 平均利用組合員人数14,603人
- 1人あたり1週の平均利用点数 11.83点
- 1人あたり1週の平均利用金額 5,653円

Quiz

こたえをさがせ!

問題

「アニマルウェルフェア」は、 日本語でどう訳される?

下の3つの中から、正しいと思うものを選び、
下の書き込み用紙に番号を書いてください。

1

動物愛護

2

動物福祉

3

動物保全

ヒント

本紙のどこかに答えがあります! ヒントは3~5ページ!

正解者の中から抽選で5名様に生協商品をプレゼント!

下の書き込み用紙にご記入いただき、切り取って注文書と一緒に
通い袋に入れて配送日にお出しください。

書き込み用紙

縮切
12月末日

■今号で良かった記事、お好きな記事にチェックをつけてください。(複数回答可)

- 表紙
- レシピ
- 特集「アニマルウェルフェア」
- 商品図鑑
- LPAホッと広場
- 遺伝子組み換え・ゲノム編集食品の現状と問題点
- プラスチックごみ問題
- メッセージボード
- 理事会報告
- 重要なお知らせ
- クイズこたえをさがせ!

■今号の感想をお聞かせください。

- ご記入くださった個人情報は、一宮生協個人情報保護方針に沿って取り扱います。
- 「書き込み用紙」は、注文書と一緒に「通い袋」に入れてください。



名前		
組合員番号	クイズの答え	

一宮生活協同組合

TEL (0586) 45-3232 (代)

FAX (0586) 45-9126

<https://ichoice-coop.com/ichinomiya-coop/>



一宮生協は環境省の推奨する環境
経営システムエコアクション21の
認証事業所です。



キ
リ
ト
リ