



# 学生の時代

●発行:グリーンコープ連合理事会 ●編集:共生の時代・編集部 ●〒812-8561 福岡市博多区博多駅中央街8番36号博多ビル7階  
TEL092(481)7923 FAX092(481)7876



1949年長崎市に生まれ育つ。東京の大学に入学、以降2000年まで東京で生活。子育て期は生活クラブ生協に加入し、

特定非営利活動法人 DV防止ながさき代表 中田 慶子さん

相談電話 095-832-8484 水曜・土曜午後1時から  
ホームページ [http://www.geocities.jp/dv\\_greentomato/index.html](http://www.geocities.jp/dv_greentomato/index.html)

中田さんが2000年5月長年の東京での生活にピリオドを打ち、夫の転勤に伴つて故郷に帰つてきた時、長崎にはDVをテーマとする市民グループ活動は皆無だつた。東京では生協の代理人（府中市議会議員）を8年間引き受けていた。給食や地下水汚染問題に携わる傍ら、DVも何とか条例化できないかと準備をすすめていたが、そのノウハウが早速役に立つことになつた。2002年夏に氣のあつた仲間とDVに取り組もうと話しあい、9月には「DV防

ちからの悲鳴を聞きサポートする。一方、会は活動のベクトルを県内の高校生にも向ける。妻たちの相談を受けるうち、結婚以前の恋人時代にすでにDV被害にあつている例が多く、見過ごせなくなつたリーフレットも用意し、まだ幼さの残る生徒たちに向かつて2004年、DVを未然に防ぐ「データDV出前授業」を開始した。これまで63回、約14,000人の生徒に具体的に語りかけてきた。「彼女と彼氏の関係つて対等な関係が幸せなの。女の子は自分

なたが我慢すればすむと娘を説得する側にまわる。そして自尊感情が低く、妻や子に感情を爆発させるしかない夫を決して幸福ではない」。

DVの根は深く、サポートには限界がある。でもそれを承知で、今できることを模索するしかない。次なるベクトルは「加害者である男性側の非暴力ワークをする場づくりができるないか」である。

※「特定非営利活動法人 DV防止なさき」は2002年下半期と2005年上半期にグリーンコープ生協（長崎）の福祉活動組合員基金の助成を受けている

# 彼女と彼の「対等な関係」をめざしたい

「誰かが代表という役割を引き受けないといけないとなつたら、引き受けます」という率直さ、そして「いつも走りながら考へている」というフツツワーチの軽さが生かされた発足だつた。

クしてみて。

# グリーンコープは 日本の農業を 応援しています

## 国産農産物の飼料を使った産直たまご

2 面に関連記事

## *Contents*

- |                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 国産農産物への取り組みについて                 | 2   |
| 日本の農業を応援しよう!!                   | 2   |
| うちのメーカー・うちの生産者⑦⑧                | 3   |
| 素材の味をそのまま食卓へ (株)ナカシン冷食          | 3   |
| 真の循環型社会をめざして                    | 4・5 |
| 考えてみよう！改正「容器包装リサイクル法」           | 4・5 |
| 許してはいけない！ 食品への放射線照射             | 6   |
| グリーンコープやまぐち生協発<br>〔ほげておこは生きている〕 | 7   |

私がグリーンコーポに出会ったのは、夫の転勤で福岡に行き、当時2歳の息子にどんな牛乳を飲ませたらいいのかと考えていた頃だつた。その息子も今年11歳に。年月が経つのは早い。

初めて参加した班長会からはじまつた委員や理事としての活動。夫の転勤で宮崎に戻り、グリーンコーポ生協みやざきでも活動をはじめた。この8年間で出会つた人は数知れない。組合員活動の仲間はもちろん、

視察で出会つた生産者など。グリーンコーポに加入しなければ決して出会うことがなかつた。たくさんの仲間がいたから続けられた。

これからはみやざきの理事長としての活動がはじまる。きっとこれからもたくさんのお出会いがあることだろう。人と人の出会いを大切にしながら、前にすすんでいこうと思う。

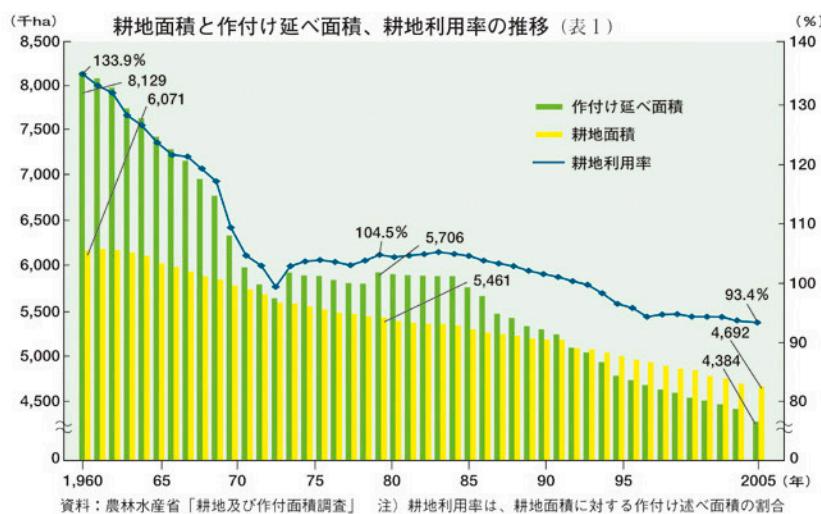


# 日本の農業を応援しよう!!

## ~国産農産物への取り組みについて~

輸入農産物が年々増加している一方、国産の農産物は減少の一途を辿っています。そのような中、グリーンコープは日本の農業を守ろうという取り組みをすすめてきました。

その一環として、今年3月、初めて国産農産物の飼料を使った産直たまごや国産なたねを原料としたなたね油、国産のごまを原料としたごま製品が登場しました。これらの商品をきっかけに、日本の食料自給率のことをみんなで考え、日本の農業がもっと元気になるように応援したい! グリーンコープはそう考えます。



### 日本は世界一の農産物輸入国



1960年の日本の食料自給率は79%。その後急速に下がりはじめ、1998年には40%にまでなりました。しかも、カロリーベースによる食料自給率で50%を下回っているのは主要先進国では日本だけとなっています。また、1960年には607万haあつた耕地面積も、2006年には467万haと大きく減少しました。耕地利用率(二毛作を含む)も1994年以降100%を割り込み、2000年を割り込み、2001年を含む)も1994年以降100%を割り込み、2000年を

日本は、東アジアの東端のアジアモンスーン地帯に位置し、昔から水田を基礎とした農業が発達してきました。水田が保水機能や気温調節機能など重要な役割を果たすことによって、限られた狭い耕地でしかも2千年間もの稲作を可能になりました。さらに夏の高温と冬の乾燥気候を利用して、同じ土地で同じ作物を可能にしました。

伝統的な小規模複合農業から大規模な機械単作農業へ、安い農産物を外国から輸入する、という農業政策へ方針転換をしました。そのため農業が魅力のないものになり、農業従事者の不足、後継者不足が問題として浮上してきました。特に1990年代以降の農産物輸入量の増加が、農産物価格の低迷、担い手・労働力不足などを決定づけています。さらに農業従事者の高齢化もすすんでおり、65歳以上の占める割合が58%以上になったのは、このような農業政策によるものだと

言えます。農業を作るという、世界でも稀な高い生産力を持つ農業を長い歴史の中で作り上げてきました。また、同じ土地に性質の異なる多种多様の農作物を循環させて複合農業を確立させてきました。それによって作付けをする輪作をすみました。それによつて連作障害を避け地力を高め、複合農業を確立させてきました。しかし、高度経済成長期に日本の農業は大きく変わりました。1961年、農業基本法の制定を契機にこの伝統的な農業のあり方は解体され、農業を工業の論理でとらえるようになったのです。

伝統的な小規模複合農業から大規模な機械単作農業へ、安い農産物を外国から輸入する、という農業政策へ方針転換をしました。そのため農業が魅力のないものになり、農業従事者の不足、後継者不足が問題となりました。それは日本のおもに外國産だけの取り扱いになつているなたねとごま、畜産飼料について国産での供給が実現できました。この企画は、これまでグリーンコープとして全面的に輸入原料(輸入農産物)に頼つてきただけの輸入農産物を使用することへの一步になりました。それは日本の農業をさらに応援することにつながります。これをきっかけに、日本の農業や食料自給率のことをみんなで考

### 日本の農業を守るために



### グリーンコープはこれま



5年には93%にまで落ち込んでいます(表1参照)。その最大の原因が輸入農産物の増加にあります。それに伴つて国産農産物の需給バランスが崩れ、農業経営が厳しくなっているのです。

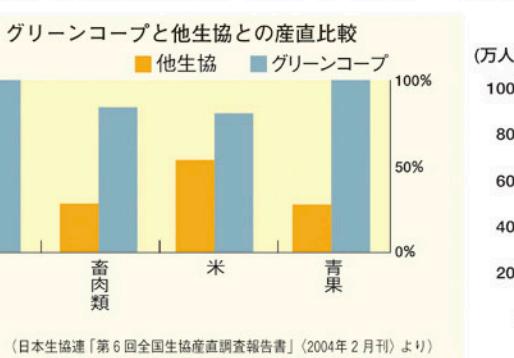
もしも現在輸入されている農産物を国内で生産するとしたら、新たに1200万haの農地が必要になってしまいます。これは国内の耕地面積の2.5倍。つまり、これだけの農地を日本は外国に借りていることになるのです。

でも、日本の農業を守りたいという姿勢で農産物を応援してきました。一般的には(もしくは他生協では)レモンやブロッコリーなどの野菜は、外国産のものが多くのパンやお菓子などの原料や大豆、加工用のトマトや畜産加工品の原料は、ほとんどが外国産です。一方、グリーンコープでは基本的に産直や産地指定、加工品の原料も国产にこだわっています。輸入農産物を前提にしているものは極めて少ないと言うことができます。

### グリーンコープはこれま



### 日本の農業を守るために



農業がここまで危機的状況になつたのは、このような農業政策によるものだと

言えます。農業がここまでの危機的状況になつたのは、このような農業政策によるものだと

言えます。農業がここまでの危機的状況になつたのは、このよう

な農業政策によるものだと

# 素材の味をそのまま食卓へ

安心・安全の食品を生み出す優れた冷凍技術



えびプリットフライ調理例



白身魚の香草ムニエル調理例



カ・ン・タ・ンえびチーズカツ調理例

うちのメーカー

73

鹿児島県いちき串木野市  
(株)ナカシン冷食



うちの生産者

うちの生産者

組合員の要望をもとに、単協開発商品として新しい冷凍食品が次々に登場しています。それらの商品を製造しているメーカーの一つが(株)ナカシン冷食です。優れた冷凍技術を持ち、さまざまなアイデア豊富な調理冷食を手がけているナカシン冷食を訪ね、おいしい冷凍食品の謎に迫りました。

鹿

児島県の西、東シナ海は広い大陸棚を有する豊かな漁場として有名だ。そこに臨むいちき串木野市にナカシン冷食はある。

創業は明治中期、鮮魚商・

練り製品の製造をはじめた。

中新商店がルーツ。さらに

「豊かな海の資源をそのまま食卓へ」をめざし、その方法が冷凍技術であると確信した当時の社長の先見の明が今もナカシン冷食につながっている。以降、時代のニーズと共に大きく成長してきた。

「豊かな海の資源をそのまま食卓へ」をめざし、その方法が冷凍技術であると確信した当時の社長の先見の明が今もナカシン冷食につながっている。以降、時代のニーズと共に大きく成長してきた。



代表取締役 中尾 好伸さん

請けメーカーとして保存料を添加して作ることを求められていた「常温でも腐らないいちくわ」、多くの保存料を使わないと作れない商品に先代の社長が疑問を抱いた。「漁獲された新鮮な魚をそのまま食べさせたい」「なぜ保存料が必要なのだろう。そんなものを自分の子どもに食べさせたくない」という親としての自然の思いがあつた。

「獲れた魚をそのまま冷凍できれば保存料などいらぬ」。受注先を失つて新しい分野に挑戦する必要に迫られたことが冷凍食品製造事業への道を拓いた。

「父は事業者というより哲学者に近いと思います。子どもの健康や日本の将来を考える人です。そんな父の心意気は社風に生きています」。現社長の中尾好伸さんは2年前に会社を継いだばかりだ。製造現場に入り、冷凍食品製造工程をつぶさに見てきた。今も現場と共に笑いを届ける」というナ

チーズカツ」、「白身魚の香草ムニエル」など、多くの単協開発商品は、ナカシン冷食のアイデアと組合員が食べたいものがうまく響きあつた結果だ。

2006年4月、ナカシン冷食はフリーピン・ミンダナオ島のダバオに自前のマンゴーの冷凍工場を作った。

ダバオは鹿児島県の友好都市であるとともに、世界的なマンゴーの産地である。

ダバオは鹿児島県の友好都市であるとともに、世界的なマンゴーの産地である。

ダバオは鹿児島県の友好

都市であるとともに、世界

的なマンゴーの産地である。

# 考えてみよう! 改正「容器包装リサイクル法」

## — 真の循環型社会をめざして —

増え続けるごみ問題の解決策として1995年に制定（1997年9月施行）されたのが「容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（以下、容り法）」です。施行後さまざまな問題を抱えながら、10年が経過しました。この度見直され、改正「容り法」として2007年4月から施行されています。これによってほんとうにごみ問題が解決するのでしょうか。

今号では容り法の改正点とその問題点、今後に向けた取り組みの方向性を探りました。

### 容り法は、ごみ問題の解決につながったのか

高度経済成長以降、「大量生産」「大量消費」「大量廃棄」という言葉に象徴されるように市民の生活は豊かになりました。しかし、私たちの暮らしにもたらされたものはそれだけではありませんでした。環境破壊や、増え続けるごみ、それを処分・廃棄するための膨大なコストなどのさまざまなか問題が浮上してきました。中でも、家庭から出されるごみのうち約6割が、ペットボトルや食品トレーなど容器包装廃棄物という状況の解決のために施行されたのが容り法です。施行当時は不十分性が指摘されながらも、「消費者は分別排出」「自治体は分別収集」「事業者は再商品化」と、三者の役割が定められた画期的な法律として評価されました。容り法に基づく再商品化の役割分担は表1のようになっています。

施行にあたっては、自治体やスーパーなどでさまざまに工夫が施され、分別収集がはじまりました。市民もごみを減らそうと分別に取り組みました。そうすることで増え続ける容器包装廃棄物をリサイクルして資源にすればごみが減ると考えられていました。

### 市民の税金がリサイクルに

再商品化リサイクルには3種類の方針があります。

一つ目は特定事業者が自ら、または委託により回収するルートです（「升びんやビールびん」）。二つ目は自治体が回収した容器包装廃棄物を指定法人「日本容器包装リサイクル協会」に委託して行う方法です。三つ目は地域の再商品化事業者と契約して自治体が独自で行う方法です。

容り法の施行時期は二段階に分けられ、1997年に、びんとペットボトルからはじめり、2000年か

ら段ボールやそのほかの紙以外のプラスチック容器包装も指定となり完全施行となりました。

再商品化とは、有償または無償で譲渡できる状態にすることを言います。アルミ缶・スチール缶や、紙パック・段ボールは再商品化対象容器ですが、現在は有価物として取引されています。ところが分別回収と保管のコストは自治体の負担となつており、結果的に、容器包装廃棄物をリサイクルする際の経費の約7割が自治体の負担となつているのです。

自治体が負担するということは言い換えれば市民の税金が使われるということです。いずれにしろ、リサイクルの推進によつて、自治体の財政は逼迫していくという問題を抱えるようになります。

さらに、1996年には小型ペットボトルの自主規制が廃止されました。容り法が制定される以前は小型ペットボトルの販売を自主的に控えてきた業界がリサイクルされるのだからと規制を緩めたためです。伴つてコンビニなどの持ち帰り容器などの新たな容器包装廃棄物が増える結果となりました。

このように最終的にリサイクルはすんでも、容り法の目的であつたごみの総排出量を減らすことにはつながりませんでした。

ごみ問題を解決するには、発生抑制（リデュース）や再利用（リユース）を優先することが基本です。それには、リサイクルのための回収・分別・保管・再商品化などの費用を製品の価格に含める「拡大生産者責任」が不可欠です。「拡大生産者責任」とは、製品の生産過程から廃棄の過程までのあらゆる環境影響に対して、生産者に責任があるということを考え方です。自動車や家電リサイクル法などすでに適用されている仕組みを発展させた形で容り法に組み入れ、ごみ処理の主体を自治体・市民から生産者・消費者へと、受益者負担に転換していくことが解決の糸

### 改正された容り法と今後に向けた取り組み

2006年6月可決・公

布された容り法改正法は、これまで提言してきた「拡大生産者責任」やごみにな

るもの減らす「リデュース」や、繰り返し使う「リユース」の文言が入らないまま国会を通過してしまいました。

改正容り法の主な改正点は以下のとおりです。

①事業者に対する排出抑制を促進するための措置の導入②事業者が市町村に資金を拠出する仕組みの創設③消費者の意識向上や、事業者との連携促進のための容り法改正に向けたは生

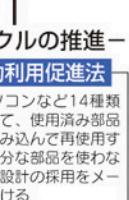
活者の立場からグリーンコープが連帶している「容り法改正を求める全国ネットワーク」が市民案を提示し、国会に働きかけました。また、2005年には市民の提案案に基づいた「中間とりまとめ」に自治体の分別収集・選別保管の費用の一



容器包装廃棄物の分別集・保管を行う



段ボール



リサイクルの推進ー利用促進ー



容器包装リサイクル法

とともに、個別の廃棄

り組みの推進を図る



「びん再使用ネットワーク」に加盟する生協でびんの規格(形状)を統一し、回収・洗浄・選別という再使用に不可欠な作業の効率化を高めている





国は現在、食品への放射線照射推進に向けた検討をすすめている。2006年7月13日、内閣府原子力委員会が設置した食品照射専門部会によって、その報告がまとめられた。今回対象となる食品は94品目のスパイスやハーブ、野菜。2000年12月、全日本スパイス協会が当時の厚生省に「香辛料への放射線照射」の許可を申請し、消費者団体からの強い反対により、見送りとなっていたものである。今、再び照射食品を推進する動きが顕著になってきた。

グリーンコープでも香辛料を取り扱っていることから、食の安全という視点で、放射線照射について考える。

### 放射線照射の対象となった食品(94品目)

アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アムチュール、アンゼリカ、アナトー、ウイキョウ、ウコン、エシヤロット、オレガノ、オールスパイス、オレンジピール、ガジュツ、カショウ、カッシア、カフニアライム、カモミール、ガランガル、ガルシニア、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウエイ、クチナシ、クミン、クレスン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サフラン、サッサフラス、サボリー、サルビア、サンショウ、シリ、シナモン、ジュニペーベリー、ショウガ、スターAnis、スペアミント、セージ、セロリー、ソーレル、タイム、タデ、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、チャーピル、ティル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニラ、ニンジン、ニンニク、ネギ、ハイビスカス、バジル、パセリ、ハツカ、パニラ、パブリカ、パラダイスグレイン、ヒソップ、フェネグリーク、ピンクペッパー、ペパーミント、ホースラディッシュ、ホースミント、ホメグラネート、マスタード、マヨラム、ミョウガ、メース、ヨモギ、ユズ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、レモンピール、ローズ、ローズマリー、ローズヒップ、ローレル、ロングペッパー、ワサビ

### 食品への放射線照射の歴史

1963年	アメリカ合衆国FDA(食品・医薬品局)がベーコン及び穀物への放射線照射を許可
1965年	日本において原子力委員会が「原子炉の多目的利用の開発」として食品照射の推進を決める
1967年	原子力委員会が「食品照射研究開発基本計画」を策定、国家プロジェクトとして食品照射の研究を開始
1970年	日本を含む24カ国で「国際食品照射プロジェクト」を開始
1972年	厚生省がパレイショの芽止めを目的とする照射を許可
1974年	芽止めパレイショの発売開始
1980年	FAO(国連食糧農業機関)、WHO(世界保健機構)、IAEA(国際原子力機関)は「総平均線量10kG以下で照射された食品には毒性学的な危険性なし」と結論
1983年	コーデックス委員会(国際食品規格委員会)が10kG以下の照射食品の一般規格を採択
2000年	全日本スパイス協会から香辛料の微生物汚染低減化のための放射線照射許可の申請が出される
2005年	原子力委員会が食品照射専門部会を設置
2006年	食品照射専門部会が報告書「食品への放射線照射について」を作成

G(グレイ)=物質1kgが吸収した放射線のエネルギー総量

※水蒸気を加熱して、100度以上の高温状態にして行なう殺菌方法。「過熱水蒸気」を使用するスパイスメーカー(株)などがこの方法を用いて殺菌している。

また一つ、食の安全を脅かす技術が認められようとしている。「食べものに放射線を照射するのはいやだ」という、消費者として当り前の気持ちを意味表示していくこと。それが食と環境を守るために私たちにできることだ。スパイスの影に隠れたほんとうの問題を見逃してはならない。

射線を照射するのはいやだ」という、消費者として当り前の気持ちを意味表示していくこと。それが食と環境を守るために私たちにできることだ。スパイスの影に隠れたほんとうの問題を見逃してはならない。

射線を照射するのはいやだ」という、消費者として当り前の気持ちを意味表示していくこと。それが食と環境を守るために私たちにできることだ。スパイスの影に隠れたほんとうの問題を見逃してはならない。

# 許してほいけない!! 食品への放射線照射

一例外として、パレイショの芽止めを目的とした照射だけが30年以上にわたり続けてきた。

食品照射の問題点

食品照射専門部会の報告がまとめられたと同日、「食品照射ネットワーク」

をはじめとする照射食品反対連絡会は、原子力委員会

が照射食品として許可され、

31カ国及び1地域で40品目

が実用化されている(2003年4月現在)。

しかし、日本では食品衛生法により食品への放射線照射を原則として禁止して

おり、外国からの照射食品の輸入も禁止している。唯

ら出る独特の「照射臭」だ。

食品の成分が変化したと考

えられる。しかし、新たな

生成物が人体や環境にどの

ような影響を及ぼすのか、

まだはつきり分かつてない

い。

また、現時点では食品に

放射線が照射されているか

どうか、どんな方法で、ど

れ程の量の放射線が照射さ

れているのかを検査する実

し入れ」を提出した。反対

する大きな理由は、照射食

品の安全性が確立されてい

ないという点だ。放射線を

照射することによって、食

品中に未知の物質が生成さ

れることが知られている。

その一つが照射した食品か

たかがスパイスされどスパイス

スパイスは、もともと土

壤由来の細菌を多く含んで

いるため殺菌が必要だが、

摂取量が少ないとても、統

一した基準はない。

通常の加熱殺菌ではス

パイズの命であるフレー

パーを損ねてしまう。その

点、放射線照射は熱変性が

少ないため成分劣化を防ぐ

ことができる」というのが、

全日本スパイス協会の言い

分だ。スパイスが原因で起

きる食中毒を防ぐ有効な方

法として放射線照射の許可

を求めている。また、現在

加熱殺菌に使用する薰蒸剤

の臭化メチルがオゾン層破

壊物質であるため、その代

替方法としても放射線照射

が有効だと主張する。今回

原子力委員会は、大量の食

品を簡単に殺菌でき、保存

性も高められるとして、再び

食品照射を推進する方針を

打ち出した。食品照射は生

産側や流通業界にとってメ

リットをもたらすことにな

るようだ。

しかし、スパイスにはタ

ンパク質や脂肪分が少なく

乾燥しているため菌の増殖

はほとんどなく、現在の

「気流式殺菌」などの殺菌

方法で十分対応できるはず

だ。多くの国ではスパイス

への放射線照射が実用化さ

れている状況がある。その

ほとんどを外国からの輸入

に頼るしかない日本の現状

を考えると、スパイスへの

照射が認可されるのは時間

の問題かもしれない。全日

本スパイス協会の申請が認

可されれば、それを突破口

として、あらゆる食品に対

しての放射線照射が認めら

れていく可能性も大きい。



## 「ぼけても心は生きている」 —認知症の理解に向けて—

講師 社団法人 認知症の人と家族の会 塩谷雅子さん



質問をとおして理解を深める

認知症や発達障がいは、外見上では障がいがあるとは分からぬため、周囲から誤解されることが多く、当人や家族は心を痛めています。やまぐちでは、障がいのあるなにかわらす住み慣れた地域で安心して暮らしていくように、発達障がいと認知症を理解してもらうための学習を重ねてきました。

今年1月、「ぼけても心は生きている（認知症の理解に向けて）」というテーマで認知症に関する講演会を開催しました。

今年1月、「ぼけても心は生きている（認知症の理解に向けて）」というテーマで認知症に関する講演会を開催しました。



認知症とは、生まれながら現在まで身に付けた知識や記憶が少しづつこぼれ落ちていくようなもので新しい記憶から消えていく症状です。早期発見して進行を遅らせる薬もありますが、その効果は人によって違うようです。

講師の塩谷雅子さんは認知症の実母を1年間の在宅介護の末、看取り、現在は

「認知症の人と家族の会」

で介護相談をしています。

やさしい博多弁で語られる

体験に基づいたお話は、分

かりやすく心に響きました。

講師の話の中で印象に残つたのは次のようなことです。

●認知症になつても感じ

る心は生きており、人

間としての尊厳を守る

ことが大切

●起きた出来事は忘れて

いても、感じた気持ち

は残つてゐる。心が通

じあう関係の中でやさ

しい介護を受け、穏や

かに過ごせたらやすし

い顔になり、そつてな

ければ険しい顔になり

問題行動がはじまる

●認知症の人の言葉には

意味があり、その人の

意味

&lt;p

# 生協活動から 地域ぐるみの子育てへ

いま地域を考える

No. 178



### ▲お弁当を広げて楽しいランチタイム



**自然体で  
子どもに寄り添う**

預かる子どもたちの年齢は1歳から入園前まで。集団遊びが苦手で、すぐにおもちゃの取りあいがはじまる。そんな時、「順番ね」「交代しようね」などとやさしく声をかけ遊びのルールを教える。また

藤本さんは21世紀職業女性の託児養成講座を修了したところで、理事から声をかけられた。現在メンバーは8人、藤本さんはコーディネーターも務めている。

設立から4年、グリーンコープ生協おかやまの組合員活動は活発になってきた。若い組合員の参加の割合も高く、託児は欠かせないものになっている。

春の組合員のつどいの託児会場を訪ね、「おかやま託児スタッフ」のコーディネーターである藤本麻里子さん（グリーンコープ生協おかやま組合員）をはじめ、メンバーに話を聞いた。

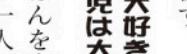
若い母親が新しい生協をつくりようと未知の世界へ飛び込んだ。おかやま設立と同時に、幼い子どもを抱え、試行錯誤で組合員活動をスタートさせた。当初は、託児を外部に頼むしかなかつた。しかし、組合員の間では、「早く自分たちが望む託児を行いたい」という思いが募つていった。

やがて、それが実現する時がきた。子育てが一段落した組合員に理事が声をかけて託児スタッフを募り、2005年4月に「おかやま託児スタッフ」が誕生した。

A photograph of three women from the chest up, all wearing green aprons over dark clothing. The woman on the left has dark hair and is smiling. The woman in the center has short dark hair and is looking directly at the camera. The woman on the right has short light-colored hair and is smiling. They are standing against a plain white background.

ムツを替えたり、母親と同じようになるとお昼・午後をとおした1日託児の場合は、お昼になるとお弁当を食べさせるが、それもなかなかに大変だ。離乳食が終わつたばかりの子、食べるのに時間がかかる子、食べるより遊びたがる子など、子どもたちの個性はさまざま。まず食べることに集中させることがとても大切。「にんじん、よく食べたね。えらいね」「全部食べたら、お母さんが喜ぶよ」と声をかけながら樂しく食を促す。

**子どもが大好きだから託児は大変じゃない**



※女性労働者の雇用の確立と福利の増進に取り組んでいる

ムツを替えたり、母親と同じよう接する。

午前・午後をとおした1日託児の場合は、お昼になるとお弁当を食べさせるが、それもなかなかに大変だ。離乳食が終わつたばかりの子、食べるために時間がかかる子、食べるより遊びたがる子など、子どもたちの個性はさまざま。まず食べることに集中させることがとても大切。「にんじん、よく食べたね。えらいね」『全部食べたら、お母さんが喜ぶよ』と声をかけながら楽しく食事を促す。



## 放射能汚染測定結果報告(165) 2007年2月

放射能汚染食品測定室検査。NDは、検出限界値 (1ベクレル/kg) 以下です。  
※は、グリーンコープ連合取り扱い商品です。

検体名		产地	セシウム 134	セシウム 137	合計 ベクル/kg
※ 大豆		九州	ND	ND	ND
※ 小豆		北海道	ND	ND	ND
※ ウスターソース			ND	ND	ND
※ 奄美きびさとう		奄美	ND	ND	ND
※ マスコバド糖		フィリピン	ND	ND	ND

回収本数  
**1,138,869本**  
回 収 率  
**94.9%**  
(1月14日~2月17日回収)  
牛乳びん

# リユース リサイクル データ

2007年2月分

# 2007年3 (3/20現在)