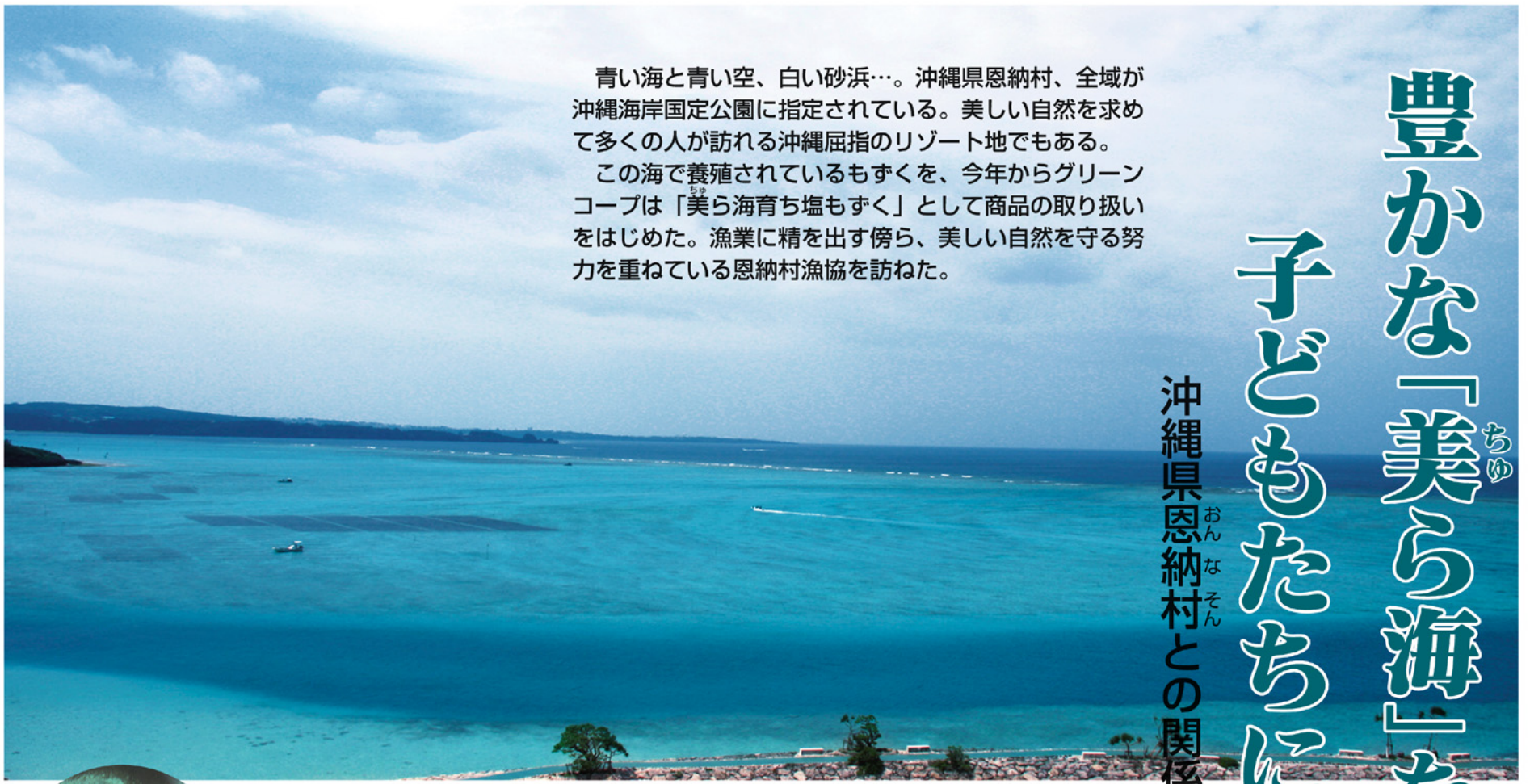
みどりの地球を　みどりのままで
●ホームページ　http://www.greencoop.or.jp/

GREEN ACTION 20th
20年目のきょうも、人と地球にやさしいアクション！

共生の時代

'08 5月

●発行：グリーンコープ共同体理事会　●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

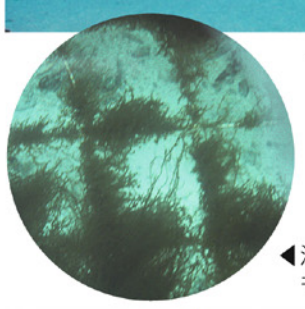


豊かな「美ら海」を子どもたちに遺したい

沖縄県恩納村との関係がはじまりました！

青い海と青い空、白い砂浜…。沖縄県恩納村、全域が沖縄海岸国定公園に指定されている。美しい自然を求めて多くの人が訪れる沖縄屈指のリゾート地でもある。

この海で養殖されているもずくを、今年からグリーンコープは「美ら海育ち塩もずく」として商品の取り扱いをはじめた。漁業に精を出す傍ら、美しい自然を守る努力を重ねている恩納村漁協を訪ねた。



▲左側の黒い部分がもずく養殖場

◀海中に網を張ってもずくを根付かせる

もずくの検品・仕分け作業。手作業で小エビなどをていねいに取り除き、良質なものだけを選ぶ

もずく養殖発祥の地

１９７７年、全国に先駆けて沖縄県恩納村でもずくの養殖ははじまった。沖縄県水産試験場から持ちかけられた話に、７人の若者が手を挙げた。当初、周りからは「天然のもずくがあるのに、なぜ養殖する必要があるのか」と笑われた。それでも、漁業を続けていくために「安定して出荷できる養殖を成功させたい」との思いで研究を開始した。

もずくは亜熱帯から温帯の浅い海に自生する海藻で、サンゴ礁や藻に付いて生育することからこの名前が付いたという。沖縄の海で採れるのはオキナワモズクという種で、春から初夏にかけて収穫される。

暑さに弱いもずくは胞子の状態で夏を越す。その胞子をどのように保存すればよいのか、胞子を付けた網をどこに張ればよいのかなど、試行錯誤が続いた。４年目、ようやく収穫にこぎつける。それからはうなぎのぼりに生産が増え、現在は67人の生産者がもずくを養殖している。

徹底した品質管理

恩納村漁協は、品質に対する徹底したトレーサビリティを行っている。

水揚げしたもずくの良品のみを選別し、生産者名・収穫日・収穫量・海域などを記録する。その後塩と混合しタンクに貯蔵、その際の記録や出荷する容器への印字を行う。サンプルも保存され、いつでも検品できるようになっている。こうして安心・安全と品質向上の取り組みが常に続けられている。

よみがえれ、美ら海

地球温暖化や開発による環境破壊は、美しい海を誇ってきた沖縄でも例外ではない。１９７２年の本土復帰後は開発ラッシュで赤土が海に流れ込んだ。また温暖化によるサンゴの白化、オニヒトデの大発生によるサンゴ礁の生態系破壊にみまわれ、30年程前までは一面がサンゴに覆われていた恩納村の海も、今では「森が草原に変わったよう」にサンゴが激減してしまったという。

もちろん、美しい海はもずくの養殖にとって必要不可欠だ。恩納村では海を守るため、他に例を見ない厳しい環境条例を布き赤土の流出を最小限にくい止めている。漁協が中心となってサンゴの苗を養殖し、国や県、企業と協力して全国からボランティアを募り植え付けを行っている。また、大量発生するオニヒトデの駆除も欠かせない。このような努力が認められ、２００７年、「全国豊かな海づくり大会」にて漁場保全で農林水産大臣賞を受賞した。

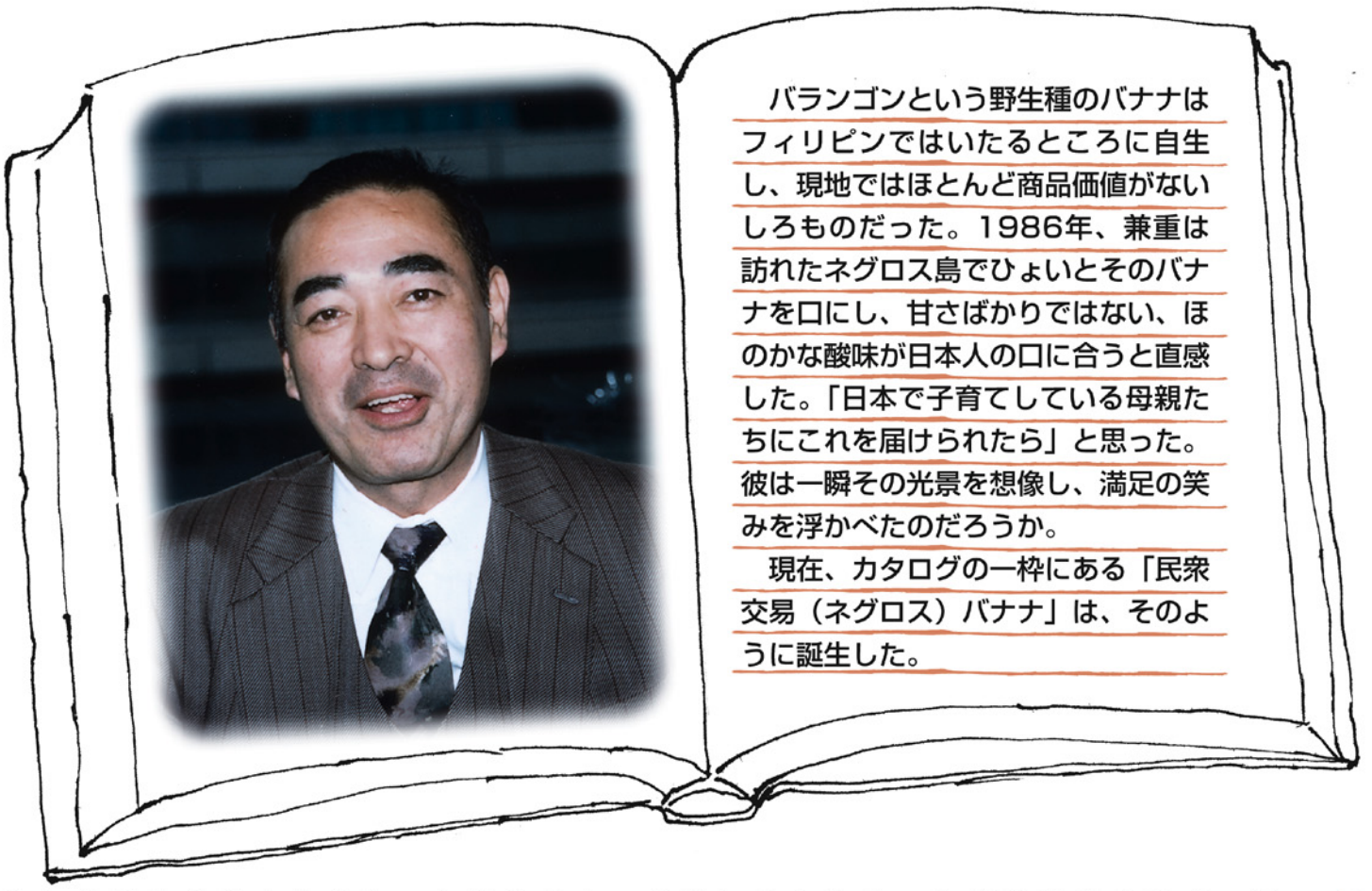
グリーンコープは、もずくを食べ続けることで、恩納村との産直関係を結ぶことをめざしている。それによって沖縄の海を守る一助になれるよう、この関係を大切にしていきたい。

海ぶどう。「美ら海育ち海ぶどう」としてグリーンコープで取り扱いがはじまった。
宮古島近海で育つ海藻の一つ。恩納村で養殖がはじまり、現在は沖縄各地に広まっている。施設内の海水を循環させる水槽で養殖される。プチプチとした食感が沖縄の海を感じさせる

Contents

グリーンコープを創った人たち(2)
グリーンコープ連合初代副会長 故兼重 正次
自然に溶けこんで生きている人は感動的に美しい　2
六ヶ所再処理工場の本格稼働を阻止し放射能汚染を考える全国ネットワークの取り組み報告
再処理工場って何が危険なの？　3
特集
グリーンコープの「産直」その確かさ！　4・5
メーカー・生産者からのメッセージ(2)
クルメキッコー株式会社
共に守り育ててきた味にこだわり続ける　6
社会福祉法人グリーンコープ誕生
グリーンコープがめざす生活協同組合②　7
組合員・ワーカーズ・職員リレーメッセージ
未来へつなぐ20年 私の思い　8

20年の歴史を創った原点に返る



バランゴンという野生種のバナナはフィリピンではいたるところに自生し、現地ではほとんど商品価値がないしろものだった。1986年、兼重は訪れたネグロス島でひょいとそのバナナを口にし、甘さばかりではない、ほのかな酸味が日本人の口に合うと直感した。「日本で子育てしている母親たちにこれを届けられたら」と思った。彼は一瞬その光景を想像し、満足の笑みを浮かべたのだろうか。

現在、カタログの一枠にある「民衆交易（ネグロス）バナナ」は、そのように誕生した。

グリーンコープ連合
初代副会長　故 兼重 正次
（専務理事）

自然に溶けこんで生きている人は感動的に美しい

〈兼重のスケジュール帳の最後に書かれた一文〉

終わらない夢のはじまり

「有害食品、有害物質の洪水下で、何を食べ、何を使ったらいいのか、消費者はすっかり迷っている―」。これは1972年の地方紙に掲載されたコラム『この現代』の冒頭である。食品偽装、中国製冷凍ぎょうざ事件に揺れる今日の様相を表すものとしても通用しそうなところが興味深い。

記事は福岡市の西部地区で市民が生協の設立の準備をはじめたようすを取材したものだった。リーダー格であった兼重は、月4万という（安い）給料でなぜ生協運動にかかわるのかという記者の素朴な質問に、「はじめはクラブ活動のような気楽な感じだったんだけど、森永ヒ素ミルク事件にかかわって、だんだん抜けられなくなっちゃった」と応えている。

森永ヒ素ミルク中毒事件とは1955年、森永乳業が製造した乳児用粉ミルクにヒ素が混入し、それを飲んだ乳児130人が死亡するという食品公害事件で、その時点では後遺症もなく全員回復とされていた。ところが、1969年、多くの被害者に後遺症があることが分かり再び社会問題化した。兼重は1967年に九州大学に入学し、九大生協に学生理事として参加する中で、この事件に遭遇する。当時、高度成長の負の側面として公害・食品公害が頻発していたが、中でも森永ヒ素ミルク事件は食品公害事件としては戦後最大級だった。

全国の大学生協はそうした社会情勢に立ち向かうため「大学」から「地域」へと展望を見い出し、積極的に地域生協の設立支援をはじめた。戦後民主主義教育を受け、主権者意識に目覚めた女性たちがそれに呼応する形で、いわば両者のコラボレーションの賜物として70年代、雨後の筍のように地域に小規模の地域生協が誕生していった。当時兼重は24歳にしてすでに生協運動7年というベテランになっていた。ほどなく設立されたふくおか西部生協の理事長となり、〝抜けられない〟ままに、やがて地域生協の統合体としてのグリーンコープの専務となる。

商品作りは「まず動いてみること」

1948年生まれの兼重は全共闘世代である。「しかし…」、と大学の一年後輩で兼重に魅せられ続けた石三は言う。「彼は下関の出身だったが、長州藩的・日本陸軍的・過激左翼的な〝この道一途思い込んだら〟というところがなかった。ひょうひょうとして、どこか不思議な学生だった。ただ、その頃から食べものには厳しい鑑定眼で接していた。モノを見る眼光知見というものが先天的に卓越していた」。

兼重の本領はこの鑑定眼において発揮される。例えば、ふくおか西部生協が誕生したばかりの頃は、洗剤も日生協（CO-OPブランド）の高級アルコール系合成洗剤を取り扱っていた。ある日兼重はせっけん運動をしているグループとかかわりを持ち、彼女たちが水を守るために浄水場を調査するといった地道なフィールドワークの裏付けによって活動していることを知る。「生命（いのち）」にかかわる商品を企業の情報だけで扱うのではなく、実際に自分たちの手で一つひとつ確かめる必要がある。彼は即座にせっけんへと宗旨変えをする。

兼重のそうした能力はその後のグリーンコープの食べもの運動において最も発揮されたと言える。どういう食べものを組合員の食卓に乗せるのかという方針は、グリーンコープの理念に繋がる命題。兼重は、もう一人の専務であった行岡と役割を分担し、商品のあるべきカタチを徹底的に追求し、日本国内は言うに及ばずアジアまでも、近代化・工業化の波に埋もれ消え去ろうとする食べものを発掘していった。

兼重の宇宙

兼重の商品作りは、食べもの一つひとつをその源流にまで遡ってみるという手法で行われた。ハムを作る時は添加物よりまず原料の良さを追求する。原料豚の飼い方は？エサは？豚種はどれにするか？生産者は？という具合に。青果物も同様。農薬云々より、まず野菜が育つ環境、つまり健康な土壌へと目を向ける。そのような発想はやがて「自然の循環」という一つの宇宙を形作った。

実際、彼は微生物の世界を想像する能力を持っていた。あるとき親しい職員に向かって人差し指と親指で輪を作り、「ほら、こんな中に何億ものバクテリアがいるんだよ。だからこいつらを無視するわけにはいかないんだよ」と言ったという。自然という壮大なコスモスとバクテリアの生きるミクロコスモス。その二つの宇宙を兼重はグリーンコープの商品に凝縮して見せた。兼重なくして今日のグリーンコープの商品はなかった。

若い頃の兼重はスリムであったが、やがてドラえもんのようなふくよかな体躯になっていった。彼も「どこでもドア」を持っていたかのように、自らの嗅覚を頼りにしばしば商品行脚の旅に出ることで有名であった。しかし47歳の夏の終わり、一つのドアから出て行った兼重は再び戻っては来なかった。残された者たちの嘆きは深く、兼重の遺稿集を開くと今でも慟哭が漏れてくる。

―「バナナがネグロス民衆の自立の一助となり、フィリピンと日本の人たちが相互の現実をみつめ連帯するきっかけになればと考えたが、ほぼそのようにすすんでいると思う」。日本とネグロスの人たちに愛された兼重は、ネグロス・カンラオン山の麓に分骨され眠っている。その墓前には今でも多くの人が訪れる―

ＡＴＪの堀田さん、大橋さんと語りあう兼重
（1993年バコロド市にて）

再処理工場って何が危険なの？

～六ヶ所再処理工場の本格稼動を阻止し
放射能汚染を考える全国ネットワークの取り組み報告～

六ヶ所再処理工場

豊かな自然、安心・安全な食べものを放射能から守るために昨年7月に立ち上がった全国組織が、「六ヶ所再処理工場に反対し放射能汚染を阻止する全国ネットワーク」（以下阻止ネット）です。グリーンコープもその一員として、阻止ネットの運動に参画しています。

再処理工場のアクティブ試験（試運転）は現在最終段階となっており、5月末には本格稼動が予定されています。

これまでに見えてきた再処理工場の問題点を探ります。

国会議員と共に再処理問題を考える

阻止ネットを組織する団体は、この運動は単なる反対運動に終わらせてはいけないとし、市民にはもちろん広く国会議員への理解を呼びかけています。再処理工場を稼動させることは、国のエネルギー政策にもかかわることであり、政治的な判断が不可欠だからです。この間、阻止ネットの呼びかけに賛同してくれた衆・参議員と共に再処理問題を考える院内集会を２回（1／28、3／12）開催しました。

未来の子どもたちに大きなツケを残さないためにも、再処理工場が抱える危険性や問題点を明らかにしていく必要があります。

放射能汚染の実態

再処理工場は、核燃料サイクルの中核的な施設として、構想から15年、今年5月に操業開始することになっています。アクティブ試験がはじまった２００６年４月頃から空や海、大地に放射能が放出されはじめ、現在も続いているのです。

これまで原発関係者や国は、「原発は放射能が外部に漏れないよう5重の壁構造にしている。だから安全だ」と主張してきました。しかし、再処理工場の場合はそのような壁はなく放射能が外部に出ることが前提となっています。

例えば、使用済み燃料棒を剪断（せんだん）し硝酸で溶融する際、クリプトン85やトリチウム、炭素14、ヨウ素131などの気体は大気中に、全工程で排出される放射性廃液は海洋中に放出されます。本格稼動した際の地域環境への放出量が（表1）のように算出・公開されています。

これら空や海に排出された放射能が農産物や海産物を汚染してしまうことが大きな問題なのです。例えば、安全性が危惧される食品添加物の場合は、表示義務があるので消費者は食べないという選択ができます。また無添加食品を作ることも可能です。しかし、放射能汚染に関する表示義務はありません。農業や漁業に従事する生産者そして消費者に選ぶ権利は保障されていないのです。

海や空、大地に放出される主な放射性物質の問題点は（表2）のとおりです。

国民の切なる願いや意見・質問を国に届けたい！

再処理工場が持つ本当の問題点や危険性を国会議員と共有する院内集会（3／12）に、民主党・自民党・社民党・無所属から本人16人、代理16人の、衆・参議員の参加がありました。関係省庁（内閣府、経済産業省、農林水産省、厚生労働省、環境省）からは担当者ら10人の出席がありました。

国会議員からは再処理工場に関する情報が極端に少ない、国民に事実が知らされていないことの問題点が指摘されました。また、すでに放射能垂れ流しがはじまっているにもかかわらず、放射能汚染から国民を守るための方策が何も取られていないことへの疑問も出されました。行政担当者からは、「人間は自然界の放射線に常に曝露されている。その量からすると再処理工場の放射能は何ら問題ない。従って方策をとる必要はない」（経産省）、「現時点では問題がないという前提で業務をすすめている」（農水省）、「原子力関係の環境調査は経産省の管轄であることが法律で定められている。環境省はバッククランド的なモニタリングをしている」（環境省）など、官僚的な発言に終始していました。それに対して、国会議員からは現実を見据えた率直な意見・質問が出されました。そもそも再処理工場での事故など想定していない行政側と予防原則に立って問題を立てている国民側の論点がすれ違っていることは明らかです。今後どれだけ擦りあわせができるかは、政治の力によるところが大きいことが改めて浮き彫りになりました。

院内集会の際、阻止ネットから、国会討議してもらうための質問を届けました。「食品への放射能汚染」「放射性廃棄物の海洋放流日時の予告」「防災対策」「地震対策」「放射能とがん対策・子どもへの影響」「再処理工場のコスト問題」など、項目は多岐にわたっています。国に質問を提出しても真摯な応答がなかったことから、今回は議員による国会質問を射程に据えています。

国民の願いや思いがどれだけ反映されるかは、5月の本格稼動までの論点整理と問題提起を踏まえ、今後の運動を準備する必要があると言えます。

六ヶ所再処理工場から放出される主な放射性物質の問題点　（表2）

◇クリプトン85（大気へ排出）

希ガスなので大気中に放出されると全世界に広がる。六ヶ所再処理工場からは毎年33京（１億の１億倍）ベクレル排出される。地球の表面積は約500京㎡、半分が宇宙に逃げるとしても、人の掌（約30㎡）に毎秒1個のβ線があたることになる

◇トリチウム＝三重水素（海洋と大気へ排出）

水と一緒に排出される。光合成（水と二酸化炭素から炭水化物生成）や加水分解（食べものの消化吸収）などの反応の過程で有機物にトリチウムが取り込まれる。有機物に結合したトリチウムは体内でβ線を放出して化学結合を切断する。それが遺伝子の切断やがんの発生につながる

◇炭素14（大気へ排出）

上空で窒素ガスが宇宙線に反応してできる（自然放射能）。その濃度は炭素１gあたり0.25ベクレル。再処理工場の場合、高さ150mの排気塔から大気中に二酸化炭素と一緒に排出される。再処理工場周辺の農作物は光合成の過程で炭素14を取り込む量が炭素１gあたり0.5ベクレルと予測されている

◇プルトニウム（Pu239…海洋へ、Pu240・Pu241…大気へ）

α線という強い放射線を出す。分解しても別元素になり放射線を出し続ける。海藻への蓄積予測値は廃水放出口設置の北側13km地点で計測されているが、北向海流は15％程度。海流に沿った地点で計測した場合の数値がない。しかも数値は単年放出の影響のみとなっている。プルトニウムは海底に蓄積するので積年の影響が心配される

六ヶ所再処理工場から地域環境への放射能放出量　（表1）

	放射性元素	環境排出量〔Bq／年〕
気体廃棄物	クリプトン-85	33京
	トリチウム（H-3）	2000兆
	炭素-14	52兆
	ヨウ素-131	560億
	ルテニウム-106	500億
	ロジウム-106	500億
	ヨウ素-129	130億
	セシウム-137	12億
	バリウム-137m	11億
	ストロンチウム-90	8億
	イットリウム-90	8億
	プルトニウム（α）	3億
	その他の核種	
	α線を放出する核種	0.4億
	α線を放出しない核種	110億
液体廃棄物	トリチウム（H-3）	1京8000兆
	ヨウ素-131	1800億
	ルテニウム-106	1700億
	ロジウム-106	1700億
	プルトニウム-241	1200億
	セシウム-137	480億
	バリウム-137m	460億
	ストロンチウム-90	340億
	イットリウム-90	340億
	ヨウ素-129	260億
	セシウム-134	240億
	セリウム-144	150億
	プラセオジム-144	150億
	ユウロビウム-154	62億
	プルトニウム（α）	45億
	キュリウム（α）	37億
	コバルト-60	29億
	アメリシウム（α）	13億
	その他の核種	
	α線を放出する核種	4億
	α線を放出しない核種	320億

出典 日本原燃サービス㈱再処理事業指定許可申請書
（ウラン換算年間800t処理時の放出見積もり）

コープの「産直」その確かさ！

グリーンコープの「産直」は、一般的に言われている単に産地や生産者が分かっているということではありません。30年以上前、グリーンコープの前身生協の頃から、歴史を重ねてきています。生産者とていねいに話しあい、農業や畜産業を安心して維持・継続できる価格を設定し、組合員による交流も熱心に行っています。そこに強い信頼が生まれ、組合員は安心して購入ができます。

こうした「グリーンコープの産直」は、衰退の一途をたどる日本の農業の中で、持続可能な農業の実現という役割を果たしているともいえます。その「産直」の確かさを検証します。

昨今、危機的な日本の食糧事情がクローズアップされています。日本の穀物自給率は27％、カロリーベースの食料自給率も39％。この状況の一番大きな原因は輸入農産物の増加により農業経営が難しくなり、国産農産物の生産が減少していることにあります。１９６０年代の高度経済成長期を契機に、伝統的な複合農業は大規模経営の単作農業に大きく転換し、安い農産物は国外から輸入するという政策がとられました。それに伴い、農業従事者や耕地面積が激減し、農業従事者の高齢化や後継者がほとんど育たない状況など、日本の農業の厳しさは加速度的に進行してきました。こうした状況の中、グリーンコープは日本の農業を守り、安心できる「食べもの」を求めて「国産」や「産直」に強くこだわってきました。

培ってきた産直の歴史

グリーンコープ設立以前の、地域生協発足当初、基幹商品として牛乳や米、たまご、精肉などの取り扱いがありました。それらは「ごまかしの無い商品」ではあっても、「産直」と呼べるものはありませんでした。産直というカタチがはじまったのは、野菜などの「青空市場」からです。やがて、１９７０年前後それらの青果物を共同購入でも取り扱うようになっていきました。

たまごは青果と並んで産直で取引されており、現在のほとんどの生産者が１９８５年頃までに取引がはじまっています。

牛乳は高温殺菌のものしかなかった頃、メーカーと試行錯誤しながらパスチャライズ殺菌牛乳を生み出しました。しかし、産地については乳業メーカーに規定されつつ、産直関係を作ってきました。

米については、販売免許がなかったため「委託販売」もしくは「直買い」方式でスタート。その後、「産直・減農薬」をめざして息の長い取り組みがすすめられました。

豚肉は、１９７５年に清村養豚場との取引を開始。現在につながる取引は１９８０年代初頭にはじまっています。

こうした長い歴史を経て、今では「たまご」「青果物」「牛乳」は１００％、豚肉や鶏肉、牛肉、米も80％以上が「産直」となっています。

グリーンコープの「産直」の特長

グリーンコープの「産直」には大きく４つの特長があります。

①その生産物を誰が作っているのか明らか

②その生産物がどのような生産方法（栽培・飼育など）なのか明らか

③生産者とグリーンコープ（組合員）との交流ができる

④生産者の側から見ても産直提携が実感できる

一人ひとりの生産者との信頼関係を基礎に、「作物栽培計画書」「飼育基準書」を取り交わし、『誰が、どこで、どのような方法で』生産しているかを把握。さらに安心と安全を「グリーンコープ商品生産・製造認証システム」によって検証できるようにしています。

営が可能なグリーンコープの生産者には、後継者が育ってきています。

信頼を深める生産者・メーカーと組合員との交流

生産者との交流は、農作業の体験や生産者による料理講習会など日帰りが可能な地域での取り組み、長野や青森などの遠隔地の産地との定期的な交流、たまごなどの産地見学や産直畜産物の生産者を招いての学習会なども行っています。それらのことをとおして、組合員はどんな生産者がどのような努力をしながら作物等を作っているのか、生産者はどのような組合員がどのような思いで利用しているのか互いに深く知ることができます。グリーンコープの理念の根幹、人と人との信頼関係はこうした日常の取り組みからも生まれています。

「青果再編」を経過して、いっそう充実した「青果の産直」

こうした「産直」が、現在円滑に行われている背景には、２００１年の「青果再編」があります。青果の「産直」がはじまった当初は、その仕組みには限界があり、生産者は得意・不得意な作物を選ぶことはできませんでした。また、適地適作という点においても、あまりよい仕組みとは言えませんでした。

青果再編の目的は、適地適作を基本に産地・品目を見直すことでした。生産者と十分に協議し、産地・品目の組み替えを行い、グリーンコープと生産者の関係は、よりよいものになりました。「青果再編」は執行です。基本的には有機、無・減農薬栽培です（表２）。その栽培内容は品目ごとにカタログGREENに表示しています（表３）。旬を大切にし、エネルギーの浪費をしないことが前提ですが、最低限の加温は認めています。

出荷基準

生産者とグリーンコープが互いに確認しあい、品目ごとにグラム数・外観・熟度など、商品として組合員に届ける基準を定めています。

出荷不能の場合

青果物は太陽や土など自ただく」、まさに「命」そのものを食べるという大きな実感があります。そのことを大切にグリーンコープと生産者は関係を重ねてきました。それはBMW技術の主体的な実践や飼育基準などに生かされています。生産者の努力を大切に考え、組合員が継続して利用することで、豊かな産直を実現することができます。

飼育基準

畜産用の飼料は、基本的にnon-GMOで、トウモロコシはポストハーベストです。いずれも生産者が再生産できるように価格条件を設定しています。生産者が安心して生産に取り組め、安定した経営ができることは、組合員が安心して購入することにつながります。

より確かな産直をめざす

設立から20年、グリーンコープは、生産者・メーカーと共に一つひとつ経験を重ねながら「産直」を作り上げてきました。フードマイレイジや「地産地消」とい

丸忠園芸組合　宮崎県小林市

税所（さいしょ）さんとメンバーたち

メンバーの7割近くに後継者がいます

メロンやごぼう、らっきょうなどを出荷している丸忠園芸組合代表の税所さんは、グリーンコープ設立以前からの産直生産者です。兼業農家の親から農業を継いで43年の大ベテラン。「グリーンコープとの産直で計画的な農業ができ、耕地面積も大きく増やすことができた。農家も経営がしっかり成り立てば後継者は自然に育つ。息子夫婦と一緒に畑に出ていますよ」と自信を持って言います。

産直豚生産者　紅　会　佐賀県東松浦郡肥前町

グリーンコープと出会ってよかった

「グリーンコープと出会ってほんとに良かったと思っています。一般的に、生産者はだれでも良いものを作りたいと思っているけれど、市場で安く買い叩かれるため、結局、効率の良い生産に流れてしまう。ほんとに良い飼料で計画的に出荷できるグリーンコープとの取引は、生産者にとってもありがたい」と代表の中村さん。紅会のメンバーは早くからBMW技術を取り入れ、生物活性水を飲水に添加したり、豚舎に噴霧し臭いの軽減にも役立てています。

「自慢の飼料です」と中村さん

BMW技術

B（バクテリア）の働きで、M（ミネラル）バランスに優れた、生き物によい、W（ウォーター）水をつくる技術のことです。

自然界は、動物の死骸や枯れ葉をバクテリア（微生物）が餌として分解し、水と土を作ります。この自然浄化作用により「生態系の循環」が保たれています。その中心にいるのがバクテリアです。BMW技術は自然の浄化作用をモデルに、バランスよく微生物を活性化し、生きものにとって「よい水」「よい土」を作り出す技術のことです。

グリーン

最も大きな特長は価格の設定です。土を耕し、家畜を育て汗を流して生産している生産者と十分に話しあい、農業や畜産業が継続して維持できる価格を設定しています。そして、代金は直接生産者のもとに渡ります。このことにより生産者は希望を持って、農業や畜産業を続けていくことができます。日本の農畜産生産者の多くが高齢化し、後継者不足が深刻です。そうした状況の中で、安定した経したら終わりというものではありません。組合員のアンケートや青果のチェックモニターの意見なども参考に、産地や生産者の意欲や努力を生かすことや新たな生産者の参入も行われています。

重ねてきた経験の蓄積に基づいた「青果の基準」

栽培基準

化学肥料・農薬はできるだけ使わないのが原則で然の恵みの中で育ちます。その上に生産者の努力と工夫が生かされます。このように作物の生育や収穫は、自然状況に左右され、出荷できないことも時々あります。その場合は、他の生産者グループで出荷の調整を行い、それでも手当てできない時は欠配となります。

「生きものを育てる」生産者と築く「畜産物の産直」

畜産は、「生命を育み、いフリーです。産直若鶏は開放鶏舎、産直豚も開放型豚舎でストレスをかけないようにゆったりとしたスペースでの飼育。抗菌剤やホルモン剤は一切使わず、抗生物質の使用については条件を定めるなどを取り決めています。

価格

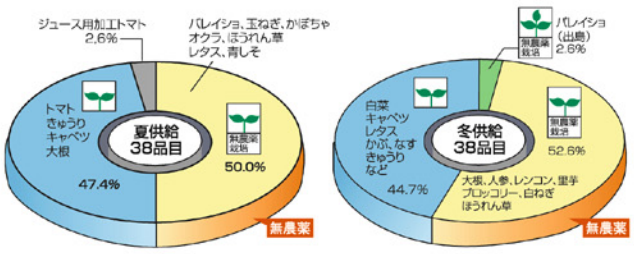
たまご、産直若鶏、産直豚は「固定価格」です。飼料の価格の変動に応じて見直されます。産直牛肉の価格も固有の約束がありまう点でもグリーンコープの「産直」は大きく評価できると言えます。

今後も、生産者とのよりよい関係を築いていくことで、グリーンコープの「産直」は、グリーンコープが誇る取り組みとして、さらに深められていくことになります。

※食糧を生産地から消費地に運ぶ輸送にかかるエネルギーを環境にかかる負荷として計算する。

グリーンコープの野菜の栽培内容　（表2）

取り扱い品目に占める無農薬栽培の割合〈一例〉



2007年7月（カタログ17号掲載分）　2008年1月（カタログ43号掲載分）

※栽培内容グラフは、該当週供給の青果物のものを表示しました。無農薬栽培の割合は季節・気候によって変わります。

野菜・果物の栽培内容とマークの見方　（表3）

マーク	無農薬栽培	無農薬栽培	無農薬栽培			なし（通常栽培物）
化学肥料	3年以上不使用	3年以上不使用	3年未満不使用	慣行栽培の半分以下	慣行栽培より減らす努力の過程にあり、慣行栽培より少ないが半分以上使用	慣行栽培と同じ
化学肥料	3年以上不使用	有機質肥料のみでは補うことが困難なため、補助的に使用している場合			慣行栽培より減らす努力の過程にあり、慣行栽培より少ないが半分以上使用	慣行栽培と同じ

栽培内容マークのないものは通常栽培品です。産地が複数で栽培レベルが違う場合、ランクの低い方で表示しています。菌茸類・もやしは畑で栽培されるものではないため、栽培マーク基準の対象外です。

グリーンコープの産直の歴史　（表1）

	農業、食をめぐる世の中の動き	グリーンコープの動き	青果・米	たまご・若鶏	豚肉・牛肉	牛　乳
1960年代	61年 農業基本法 69年 自主流通米制度	60年代末～70年代にかけて各地で地域生協設立が相次ぐ	青果生産者グループとの取引がはじまる 最初は青空市場的に			
1970年代		地域生協の設立が続く	72～73年 米の委託販売や直買による米の供給がはじまる 75～85年ごろに現在でも中核的な青果生産者との取引がスタートする	72～75年にかけてたまご生産者との最初の取引がスタートする 当初は10、7、5kg箱などで供給 77～80年代にかけて若鶏の生産者との取引もはじまる	生協設立とともに「確かな豚肉・牛肉」を届けるスタンスで商品を供給 75～80年代初めにかけて現在の産直豚生産者との取引がはじまる	植物油脂など「混ぜもの牛乳」が横行、「本物の牛乳」を求めて「成分無調整」の牛乳を開発。
1980～84年	81年 食管法改正		82～83年 熊本県の清和農協、福岡市農協との玄米産直開始			
1985～89年	88年 牛肉・オレンジなど8品目の輸入自由化	88年 グリーンコープ連合結成	86年 最初の青果生産者組織が発足（現在の青果の会につながる） 単品の青果仕分けスタート	89年 たまごの会発足	87年 興農牛（興農ファーム）の取引開始	85年 72℃15秒パスチャライズ殺菌牛乳開発 88年 ノンホモパスチャライズ牛乳誕生
1990～94年	93年 夏の冷害で米の作況指数74、翌年にかけて米の緊急輸入、GATT（ガット）農業合意で米のミニマムアクセス受入	90年 BMW技術に出会う 93年 グリーンコープ農業政策策定	90年 青果の保冷配送開始（全体は95年から） 91年 グリーンコープの米減農薬栽培基準策定	91年 PHF（収穫後に農薬を使用しない）コーンをたまご・若鶏飼料に給餌開始		
1995～99年	95年 食管法を廃止して新食糧法施行、WTO（世界貿易機関）発足 99年 食料・農業・農村基本法・新JAS法成立	99年 新仕様書システムスタート		99年 たまごの保冷配送・10個モウルドパック化	95年 全体で豚肉・牛肉のフレッシュ化 98年 産直豚飼料のnon-GMO化 99年 肥後あか牛供給開始（南阿蘇町畜産農協）	98年 non-GM（遺伝子組み換えしていない）飼料を給餌した牛乳開発
2000年	3月 口蹄疫発生（宮崎市内）			4月 たまご・若鶏ともに飼料全原料non-GMO化	11月 産直国産牛供給開始	
2001年	9月 国内初BSE発生		1月 米卸取引一本化 11月 青果再編スタート・現在の青果生産者の会発足			
2002年	1月 雪印食品牛肉不正報道	9月「GC商品生産・製造認証システム」に取り組むことを宣言			4月 肥後あか牛個体履歴表示スタート 以後順次個体履歴表示開始	
2003年		4月 青果・米・たまごのGC商品生産・製造認証システムスタート 5月 第二者監査のスタート				11月 産直びん牛乳供給開始
2004年	1月 国内79年ぶりに山口県で鳥インフルエンザが発生			4月～たまごの全生産者の飼料を指定配合に統一		
2005年	6月 茨城県で鳥インフルエンザが発生 12月 米国産牛肉の輸入再開	GCひょうご設立 GCおおさか設立 国産ジュース用（加工用）トマトの取り組み（生産奨励金他）				
2006年	1月 米国産牛肉から背骨の一部発見→再度輸入禁止		農薬基準の改定（回数→剤数）			
2007年	1月 宮崎県と岡山県で鳥インフルエンザ発生 さまざまな偽装事件発生	グリーンコープ共同体設立 取引先説明会（不実記載）	青果生産者と農薬の使用、価格の見直しについて相談開始	国産穀物を使って育てた産直たまごの取り組み開始	5月 夢牧場グリーンファーム但馬との取引開始	
2008年	1月 中国餃子に農薬混入 原油価格の高騰	1月 グリーンコープ共同体結成大会 酒免許の取得 3月 グリーンコープ20周年	青果の農薬使用、価格の全面的な見直しの執行			生産奨励金の設定（産直酪農家への直接支払い）、価格の改定

共に歩んだ20年

メーカー・生産者からのメッセージ 2

クルメキッコー株式会社

共に守り育ててきた味に こだわり続ける

グリーンコープはこれまで、関係する多くのメーカー・生産者との信頼関係をベースに食べものの安心・安全を確立させてきました。設立から20年、あるいは設立以前から、共に歩んできたメーカー・生産者をとおして見えるグリーンコープを紹介します。

第2回はグリーンコープの基礎調味料を代表する醤油、「ぬちくご」のメーカー・クルメキッコー（株）。創業は明治七年、1年以上かけてじっくりと熟成させる天然本醸造にこだわり続けてきた取締役副社長・深町吉秀さんに話を聞きました。

古くは大正時代から使われている木桶。櫂入れ作業は熟成中のもろみに新鮮な空気を送り込み、酵母の働きをよくするために欠かせない

抗菌・防腐作用のある柿渋を塗った新しい木桶

「ちくご」の名付け親
八坂　民子さん
（グリーンコープ生協ふくおか組合員）

30数年前、福岡に引っ越したばかりの頃、クルメキッコーの見学に出かけました。工場の側を流れていた筑後川の雄大さに感動！その地下水を使っているという醤油に筑後川のイメージが重なりました。

醤油は、その土地ならではの嗜好・食文化を代表する調味料。最近は焼肉のたれやドレッシングなどの味のベースとして使われることが多くなった一方で、家庭での消費量は年々減少している。

クルメキッコーがグリーンコープと出会ったのは1970年代。森永ヒ素ミルク事件やカネミ油症に代表される食品公害、防腐・殺菌・着色などに用いられる食品添加物の氾濫などが社会問題化し、食の安全性が脅かされていた。

本来、醤油や味噌をはじめとする発酵食品は、乳酸菌や酵母などの微生物の働きを借り、時間をかけて豊かな風味を醸し出す日本独特の食べもの。ところが、高度経済成長期、「消費することに価値がある」という言葉に追随するかのように大量に生産され、大量に消費される安価なものが主流になっていた。醤油も例外ではなく、アミノ酸液や酵素処理液などを添加し、短期間で製造された安価な醤油が台頭し、昔ながらの本醸造醤油は価値のないものになっていた。クルメキッコーでも100余年、こだわり続けてきた木桶での本醸造醤油造りから大きく転換し、生産効率を求めてコンクリートやプラスチックタンクを導入し生産拡大を図ろうと準備していた。

ほんものの醤油を求めて

ちょうどその頃、福岡市西部地域にふくおか西部生協（グリーンコープ生協ふくおかの前身生協の一つ・1972年設立）が誕生していた。当時の地域生協には独自仕様の商品を開発・供給する力はまだなく、その地域で作られる良心的なもの、比較的によいものを探すしかなかった。共同購入で供給されていた醤油はCO-OPブランド。もろみを搾った後、火入れ加工し、びん詰め工程までの情報を知ることはできても、肝心な原料や製造方法などの醤油そのものの情報はメーカーから門前払いされるという状況だった。組合員である母親たちは商品学習会を重ねていく中で「ほんものの醤油とは」「どうすれば手に入れることができるだろうか」など、自分たちだけでは越えられない壁に突き当たっていた。

そんな時、クルメキッコーが醤油を納入していた病院で管理栄養士をしていた組合員が工場を訪ねた。「ぜひ子どもに安心して食べさせられる醤油がほしい」。その言葉がきっかけとなり、ふくおか西部生協との取引がはじまった。1976年のことだ。「それまで生協と取引をすることになるとは想像もしていませんでした」と深町さんは振り返る。生協との出会いが、その後のクルメキッコーのすすむ道を決定付けることとなった。

深町さんと、入社したばかりの従業員。伝統の味と熟練の技を次世代に託す

兼重さんが守った木桶

さらに、クルメキッコーの運命を決定付けたのは中学時代に机を並べた兼重正次さんの存在によるところが大きい。深町さんが日本住血吸虫症（※）に罹り、療養のためやむなく1年間学業を休んだことによる巡りあわせだった。2人は意気投合し、それからも事あるごとに語り明かした。

何気ない談笑から、深町さんはこれからの醤油製造業の不安を打ち明けた。「木桶で造る醤油は手間も時間もかかり非生産的。効率的な大型のアミノ酸醤油製造一本に切り替えるか、廃業するかというぎりぎりの決断を迫られていました」。時代の波は味噌や日本酒などの醸造業全般に及んでいた。

「100％木桶でやればいいじゃないか」。その頃、ふくおか西部生協専務理事職にあった兼重さんの一言で迷いは消えたという。永々とクルメキッコーの建物や木桶に棲む微生物にまで思いを馳せると、一度やめてしまえば、元に戻すことは容易ではないことに気付かされた。すでに導入していた大型のコンクリート製タンクは惜しげもなく壊されることとなった。こうして大量生産・大量消費を優先する時代とは一線を画し、むしろ逆行する形で、クルメキッコーの本醸造醤油へのこだわりが貫かれることとなった。

おいしさと安心・安全を守り続ける

クルメキッコーは近くを流れる筑後川流域の土地整備事業に伴ない、創業以来慣れ親しんできた現在の地から移転することになっている。新築の建材のほとんどに防カビや防腐の目的で薬品処理が施されているため、古くから建物に棲みついている酵母や乳酸菌がうまく働いてくれるかが気がかりという。

グリーンコープ設立20周年の今年、140年を迎える。商品名の「ちくご」は組合員が名付け親。クルメキッコーとグリーンコープが共に生み出したブランドとなっている。「兼重さんや組合員さんとの出会いがあったからこそ、ここまで来れた。これまでと変わらないおいしさを届けるよう努力していきます」。

※河川や水田、ため池などに生息し、哺乳類に寄生する日本住血吸虫によって起こる疾患。

赤ちゃんからお年寄りまで、誰もがしあわせになれる社会をめざして

社会福祉法人 グリーンコープ誕生

グリーンコープの福祉事業の確立をめざして「社会福祉法人煌（きらめき）」（2003年3月3日設立）が、4月1日、「社会福祉法人グリーンコープ」となり、新たな一歩を踏み出しました。これまでの歩みと今後の福祉事業の展望について、理事長の行岡良治さんに聞きました。

これまでの歩み

1988年の創立以来、グリーンコープは「地域」に根ざした取り組みをすすめてきました。1994年、安心して子どもを育てられる、お年寄りがいきいきと暮らせる、そんな地域をつくっていきたいという組合員の思いをカタチにするために、グリーンコープ福祉連帯基金を設立。と同時に、北九州と福岡に最初の家事サービスワーカーズが誕生し、その後各地に次々と広がりました。グリーンコープとワーカーズとの共同経営も少しずつすすみ、2000年4月からは介護保険事業にも参入しました。

グリーンコープの組合員を核として豊かに広がっていくワーカーズの主体的な活動を未来に継続させていくため設立されたのが「社会福祉法人煌」です。現在までに、福岡、熊本、大分、鹿児島に広がりました。

オールグリーンコープへ

グリーンコープ20周年を機に「社会福祉法人グリーンコープ」（以下、（社）グリーンコープ）と改称し、ワーカーズ運動を大きく発展させていくことになりました。4月1日から、（長崎）、ひろしま、やまぐちが加わり、ほぼオールグリーンコープで事業を展開することが可能になりました。

そのため、各県に経営委員会を設置し、地域の自主性を重んじ、組合員とワーカーが共に主体となり活動を充実していきます。

さらに店舗を活性化して店舗ワーカーズも（社）グリーンコープに加われるように計画しています。共同購入ワーカーズ、個配ワーカーズなど、各ワーカーズにとっても（社）グリーンコープがプラットホームになれるよう成長していきたいと考えています。

ワーカーズとグリーンコープの連帯によって、さらに地域に密着した福祉を追求していきます。

子育て応援やホームレス者自立支援も

今後はデイサービス事業を広げ、特別養護老人ホームの建設にも着手、介護を全面から支援できる態勢を整えていきます。

また、地域社会には老人介護の問題と同時に子育ての問題もあります。人口の減少に歯止めがかからない状況の中、子どもを安心して産み育てられる環境が必要です。子育て応援事業も（社）グリーンコープが掲げる大きな取り組みの一つです。現在ある子育てサポートワーカーズを（社）グリーンコープに包摂し、託児所の開設などもめざしていく予定です。

今後のもう一つの取り組みとして、ホームレス者の自立支援事業があります。現在の格差社会は、今後さらに深刻な状況に直面していくと予想されています。その局面を見据え、ホームレス者の自立支援施設を福岡市に建設し、自立の手助けをします。

（社）グリーンコープは、赤ちゃんからお年寄りまで、誰もが福祉（しあわせ）を享受できる社会の実現をめざし、これからも地域に密着した、きめ細かなサービスを提供し続けます。

グリーンコープがめざす

生活協同組合 ②

グリーンコープと「レイドロウ報告」

1980年、モスクワで開催された「国際協同組合同盟（ＩＣＡ）大会」でレイドロウ博士（カナダ協同組合連合会会長）が「西暦2000年における協同組合」に関する報告を行いました。1844年ロッチデール公正開拓者組合が誕生してから136年、世界的にも大きな影響を及ぼす規模に成長した協同組合が経済性に傾斜しがちな現状を変革するための提言でした。それは世界や地域に優先的に貢献すべき課題として「世界の飢えを満たす協同組合」「生産的労働のための協同組合」「脱消費社会のための協同組合」「協同組合地域社会の建設」が述べられています。

グリーンコープの四つの共生（自然と人・人と人・女と男・南と北）の理念や組合員主権、経済効率優先の商品を生命（いのち）を育む食べものに戻す運動、さまざまなワーカーズの誕生などは、まさにレイドロウ報告の実践そのものです。グリーンコープのこれまでの道のりの確かさが改めて実感できます。

言・い・た・い　投稿欄

私の好きなグリーンコープ商品

こだわりの商品

こだわっている商品は、国産小麦粉（強力粉・薄力粉・パン・麺）です。20年位前にポストハーベストの映像を見て驚いたのです。パン好きの私は、農薬が身体に入ってゆくのを想像するとゾーっとしました。友人にパン作りを習い、家で国産小麦粉を捏ねて焼きますと、とてもしっとり、旨みもあり、重量感もあるパンができます。また、注文書のパンの種類も豊富になり、おいしく幸せな気分でいただいています。

もう一つは牛肉です。狂牛病問題で不安になり、飼料も飼育されている方々も分かる牛肉が手に入るのはとても安心です。牛の飼育には随分手間をかけておられることと思います。わが家では「野菜炒め・牛丼用」がすき焼きに大活躍し、お祝いにステーキ肉を購入し、ロゼワインを添えて食卓を賑わすのです。

医食同源の言葉のように健康な身体のためにこれからも食品・食事に配慮していきたいと思っております。

広島県廿日市市　八尾　泰枝（50歳）

新テーマで募集中

- グリーンコープ誕生20年によせて
- 私の好きなグリーンコープ商品

●400字程度　●〆切　毎月末
●住所・氏名・年齢・TEL・所属生協名を明記して郵送またはFAX、Eメールでお送りください。掲載分には図書カード（500円分）進呈。
●住所・氏名などの組合員の個人情報は、本紙に掲載の場合のみ使用します。

〒812-8561
福岡市博多区博多駅中央街8-36 博多ビル7F
グリーンコープコミュニケーションワーカーズ連（REN）
「共生の時代」編集部 宛
FAX　092-481-7876
Eメールアドレス　rikoho@greencoop.or.jp

2008年３月の組合員数　380572人（3/20現在）

リユース リサイクル データ　2008年2月分

牛乳びん	リユースびん	トレー	モウルドパック
回収本数 876,438本 回 収 率 96.2% （1月20日～2月16日回収分）	回収本数 219,897本 回 収 率 68.8% 現在供給本数のカウント方法を見直しています	回収重量 13,793kg 回 収 率 50.8%	回収重量 35,870kg 回 収 率 104.4%

放射能汚染測定結果報告（175）　2008年3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	産地	セシウム134	セシウム137	合計 ベクレル/kg
	昆布	北海道	ND	ND	ND
※	大豆	福岡県	ND	ND	ND
※	小豆	北海道	ND	ND	ND
※	マスコバド糖	フィリピン	ND	ND	ND
※	奄美きび砂糖	鹿児島県	ND	ND	ND
※	ウスターソース		ND	ND	ND

組合員
ワーカーズ
職員
リレーメッセージ

グリーンコープ

未来へつなぐ20年 私の思い

グリーンコープの20年という歴史の中を、多くの人、多くのコトが駆け抜けていきました。その一つひとつがグリーンコープの中に刻まれ、グリーンコープの成熟へとつながってきています。この一年間、さまざまな人をとおしてグリーンコープの歴史をひもといていきます。

グリーンコープ誕生20周年を記念して、組合員・ワーカーズ・職員からのリレーメッセージを掲載します。

「人と人との共生」をこれからも

在宅福祉ワーカーズ・コレクティブきずな
元代表　津田　ヒロ子

グリーンコープ設立20周年おめでとうございます。

先日、地域組合員総会に参加しましたが、1979年に初めて直方地区組合員総会が開かれたことを思い出し、感慨深いものがありました。当時から長くかかわってきた人の参加でまるで同窓会のようで、今後デイサービスを担当させて頂く私に情報をくださる方もいて心強くありがたい思いで一杯でした。初期の活動は泣いたり笑ったり、多くの混乱もありました。

1995年に家事サービスワーカーズ設立を呼びかけられ、地区運営委員会設立時の仲間と一緒に立ち上げることができました。はじめて福祉活動に取りかかることに不思議と不安はなかったように思います。それは、地域で青市やせっけん運動などさまざまな活動をしてきた経験と、生協が一貫して人を大事に人の思いを尊重してきたことで、私たちが生かされてきたことを基本に活動すればできるという確信でした。グリーンコープになり、さらに多くの言葉を獲得できました。現実の福祉活動は多くのことを学ばなければなりませんでしたが、グリーンコープの四つの共生の「人と人との共生」を基本としてきたように思います。

「ふくしサービスセンターあじさいの会」は地域に出向いて地域交流会を昨年から3回開いてきました。多くの人が近隣との交流もなく孤立しがちですが、「こんな楽しい取り組みがあると年取ることに不安がなくなりますね」との感想に、地域福祉の充実という私たちの取り組みがやっと13年目にして緒に就いたという思いでした。

9月にはグリーンコープデイサービスセンター直方が開設予定です。利用者も地域の人もスタッフも共に生きていく「人と人との共生」を体現し発信する場にしたいと考えています。

グリーンコープで語られる言葉が私たちの支えです。組合員が地域へも語りかけることができる分かりやすい言葉を発信し続けてほしいと願っています。

思いと出会いが重なって

グリーンコープ生協（長崎）
元理事長　太田　千賀子

「生活協同組合」がまだまだ特別な（？）人たちの関心ごとであった30年前のこと。私は子育て真っ最中の専業主婦でした。社会的には「水俣病」や「イタイイタイ病」など国や企業がひきおこした、いわゆる「公害」がようやく報道されはじめ、生命にかかわる問題として意識された頃です。

被爆地・長崎に被爆二世として「生命」を授かった私。原爆で死んでいった子どもたちの生まれかわりとして、「生きる」ことに貪欲だったと思います。自分が子どもを産み「生命のつながり」をより一層実感するようにもなりました。そんな漠然とした形にならない「思い」を表現する場を探していた私は、「生協」の活動と出会いました。長崎にもすでに生協があり、平和活動もありましたが、商品に表現されている考えが、私の思いとは少し違っていました。そんな時、普通のお母さんの気持ちがギュッと詰まった生協が長崎に誕生しました。それが今のグリーンコープ生協（長崎）でした。同時期、九州のあちらこちらで同じような生協が産声をあげていました。

「理不尽に生命を奪われない平和な世界」「生命をつないでいくこと」「生命を育む食べもの」と気持ちはどんどん広がり、生まれながらに「生命」に向きあってきた私の生き方。それにつながる、自分の納得できる活動の場を創りたいと思いました。

やがて、そんないくつかの生協が集まってグリーンコープ連合が結成され、新しい生協活動が出発しました。「生命そのものに価値がある」と明言して歩みはじめたグリーンコープは、たくさんの子育てまっ最中のお母さんたちを中心に、熱い心と驚くほどの行動力であふれていました。

そして、そこにはいつも自分に向かって誠実でありたいと願う多くの人たち、農業の人、漁業の人、さまざまな加工業の人たちがいました。そんな人たちに助けられ、支えられて、今のグリーンコープがあります。いつまでもはじめた時の心を失わない、誰に対しても、どこに向かっても誠実なグリーンコープであり続けること、そして、そのことそのものが「グリーンコープであること」を表現していると思います。

そして、もう一歩前へ

グリーンコープ生協みやざき
専務理事　大橋　年徳

20年前、私は、熊本県の県北にあった共生社生協あらたま（現グリーンコープ生協くまもと）に所属していました。リスのマークも現在の「元気くん」ではなく、ナチュラルコープ（旧共生社）の「リス」でした。

振り返ると、グリーンコープ連合の誕生は、それまでの共生社生協連合からもう一段大きく飛躍して社会にセンセーショナルに登場したという印象が残っています。一方で、内的には共生社とちくれんの組合員が生み出してきたたくさんの商品が、グリーンコープとして一つに集約されていきました。そのことは、各単協の組合員が自分たちで検討して決定できたことができなくなっていくことでもありました。「その怨嗟（えんさ）の声が聞こえる」と表現されてきたようにグリーンコープはいつも正面からきちんと向きあってきた、みんなで徹底的に話しあうことを続けてきた、その過程と結論を大切にしてきた」ことではないかと思います。そして、そのことが「生命（いのち）を育む食べもの」として結実してきたのだと思います。

グリーンコープ20周年の今年、みやざきは生協設立10周年を迎えます。改めて「グリーンコープとは」を再確認し、もう一歩前へ踏み出す段階を迎えています。まだまだこれからです。

「グリーンコープとは」と振り返るとき「安心・安全」という言葉が思い浮かびますが、その本質は「私たちの生きる時代や暮らしを取り巻く状況に対して、また、人と人との関係のあり方に対して、グリーンコープはいつも正面からきちんと向きあってきた、みんなで徹底的に話しあうことを続けてきた、その過程と結論を大切にしてきた」ことではないかと思います。そして、そのことが「生命（いのち）を育む食べもの」として結実してきたのだと思います。

グリーンコープ20周年の今年、みやざきは生協設立10周年を迎えます。改めて「グリーンコープとは」を再確認し、もう一歩前へ踏み出す段階を迎えています。まだまだこれからです。

あれから20年、今では「共生社」でも「ちくれん」でもない、「グリーンコープ」があります。そして、うに、それぞれに熱い思いと主張を持ったものが一つになることの大変さを今さらながらに感じます。みなさん（組合員）の先輩、また、私たち（専従職員）の先輩は、本当に大変なことを成し遂げてきたのだと思います。

あれから20年、今では「共生社」でも「ちくれん」でもない、「グリー