



2019年8月

発行 理事会

生活クラブ生活協同組合

〒524-0044

滋賀県守山市古高町 110 番地 8

TEL 077-514-2028

組合員数...2,460名



☆生活クラブ連合会総会 報告☆

2019年6月24日、生活クラブ連合会は東京都内で第30回通常総会を開催しました。会員生協の代議員（定数369名）をはじめ、来賓・傍聴者・事務局等の総勢およそ560名が集まりました。2018年度の活動報告、決算報告等につき2019年度の活動方針、予算等が提案され、全ての議案が賛成多数で決定されました。今回の総会では役員補充選挙も行なわれ、代議員（出席者）による投票の結果、理事10名と監事1名の立候補者全員が当選しました。また、特別決議「ゲノム編集食品の商業流通に懸念を表明し、生産者とともに対策をすすめます」が提案され、満場の拍手で承認されました。総会終了後、同じ会場で生活クラブ共済連の第10回通常総会が開催され、全議案が賛成多数で提案通り決定されました。

生活クラブ連合会 第30回通常総会 第7号議案 特別決議

ゲノム編集食品の商業流通に懸念を表明し、生産者とともに対策をすすめます

2019年6月24日

日本で遺伝子組み換え食品の商業流通が認可されたのは1996年のことです。私たちは、その翌年の1997年度連合総会において遺伝子組換え食品を取り扱わないことを決定し、生産者の協力を得て原材料を含めた対策を開始しました。あわせて、国に対し流通規制や表示義務などを求める政策提案運動を継続して展開してきています。消費材の遺伝子組み換え原料対策は、現在では一部の消費材に微量原材料の課題を残す水準まで到達しています。

一方で産業界では、遺伝子操作技術を経済活動に利用するための研究開発が活発に推進されています。ゲノム編集も遺伝子操作技術の一つですが、その操作効率の高さから遺伝子組み換えに比べて時間とコストがかからないため、急速に実用化に向かっており、今年中にも表示義務もなく市場に流通するといわれています。多角的かつ長期的なリスクに関する情報が十分に公開されることなく、ゲノム編集食品の経済効果だけを重視した商業化と、それを後押しする行政対応が進められていることに、私たちは重大な危機感を持たざるを得ません。

昨年の本総会で、ゲノム編集の4つの問題点（食の安全性、生物多様性、種子の独占、規制ルール）を確認し、商業化への懸念を表明しました。これを受けて、生活クラブ連合会、会員単協および生産者は学習会を開始し、問題点の共有をすすめています。

私たちは、「生活クラブの消費材10原則」の改定にあたって、組合員と生産者がともに検討を重ね、「共に対等な立場で消費材を開発し、その共同購入を通じて“健康で安心して暮らせる社会”の実現」を掲げ、第2原則では「遺伝子操作された原材料は受け入れません」として、「生命の倫理に反し、企業による支配を招く“食べ物の遺伝子操作”に反対します」と定めることを決定しました。

この原則をふまえ、ゲノム編集食品についても、消費材の原材料に受け入れないことを基本姿勢とします。「生活クラブの消費材10原則」を堅持し、食の安全・健康・環境を尊重し、持続可能な社会を生産者とともに作りあげていきましょう。

以上



♪まめ福さん Q&A♪

総代会終了後の生産者交流会では、コーヒー焙煎ワーカーズまめ福さんに、コーヒー豆の生産地のお話やおいしいコーヒーの淹れ方実演をしていただきました。その時にもたくさん質問がありました。まめ福さんからの回答です。

Q1：水について。カンタンな「きれいな水で」と言うけれど、現地では入手が困難な場合もあります。湧き水（？）があるのでしょくか。（現地の環境破壊（腐敗水）につながることも考えられますよね。）

A：産地は政府管轄で水道インフラが整備されておらず、生産者の皆さんは湧き水や川の水を引っ張ってきたり、川に水を汲みに行ったりしています。基本的に山から湧いた水です。（動画で観ていただいた発酵槽の水は、元々きれいな水を使っていたのですが、水の量に対してパーチメントコーヒーの量が多いため発酵が上手く進まず、濁った状態になっていたものです。）

Q2：家族のメンバーひとりひとり、コーヒーを淹れると味が違います。苦みが引き立つ人、酸味がほのかに感じられる人、マイルドでバランスの取れた味になる人。不思議です。

A：同じ人が淹れてもその時の状況で味は変わります。最も大きな違いは煎り度合いです。その他以下のような要因も考えられます。
苦味：挽き目が細かい、粉の量が多い、落とすスピードが遅い、湯温が高い
酸味：湯温が低い、酸化が進んでいる

また挽き目が粗いと落ちるスピードが速くなり、煎り度合いに関わらずあっさりとした味に仕上がります。

Q3：家ではコーヒーメーカーか、フレンチプレスで飲んでいます。ハンドドリップが一番なのでしょうくか。

A：お好みの器具をお使いになっていいと思います。

ハンドドリップはフィルターを通すので、すっきりした味わいになりますが、器具や技術などによって味が変わるため、味を安定させるのが難しい一面もあります。プレスは分量や時間を一定にすれば誰にでも簡単に安定した味を出せます。また、豆本来の味をダイレクトに味わえるので新鮮な豆を使われることをお勧めします。

Q4：豚さんを飼い始めたと聞きましたが、その後、豚さんは増えたのでしょうか。コーヒーの収益が生活改善の力になることを祈っています。

A：昨年訪問した「フィットゥン・カイトノ」グループの豚さんは、今シーズンは1頭になっていたそうです。売ったか、食べたか… 引き続き、取り組んでいきます。との事。

Q5：今後の目標があれば教えてください。

A：〈コーヒー産地〉果肉除去後のパーチメントコーヒーの水分量にバラつきがあったり、生産者によっては加工方法に改善点があるので、これらのことを地道に改善していくことで品質の底上げにつなげたい。生産者からは、もっとたくさん買ってほしいという声が挙がっているので、市場拡大と生協の利用拡大も。コーヒー以外の取り組みとしては、水源保全、給水設備の整備、野菜・果物栽培、養魚、コミュニティーセンターの建設、コーヒー農園の道路整備、教会の建設など。

〈まめ福〉利用の拡大はもちろんですが、民衆交易コーヒーとしての認知を高め、生協の組合員が東ティモールのコーヒー産地へ行き生産者と交流することを実現したいです。

Q6：コーヒーの酸味が少し苦手で、いつも濃いコーヒーを飲んでいるのですが、同じ淹れ方で酸味を抑えたりできますか？

A：酸味が苦手な方は、煎り度合いが浅くない豆を選ばれるといいです。かと言って、酸味が苦手＝苦味が好き とは言えないとも思いますし… まめ福コーヒーの「キリマンジャロ」が酸味と苦味のバランスが

いい豆です。一度お試しください。他店で購入される時は、「酸味が苦手」とおっしゃれば、お好みのコーヒーを選んでもらえると思います。淹れ方による味の違いは2.の回答を参考にしてください。

Q7:ブラックコーヒーで飲むのが苦手で、どうすればそのおいしさをわかることができるのか。

A:日ごろは砂糖やミルクを入れて飲まれるのでしょうか。無理にブラックに拘らなくてもいいと思いますが、コーヒーを飲むたびに砂糖を摂取するとなるとちょっと気になりますね。まめ福コーヒーの中では、東ティモールが生協の牛乳ととても相性があるので、ブラックが苦手な方にお勧めです。(砂糖無しでは是非お試しください) もし、どうしてもブラックを楽しみたいと思われるのであれば、水出しコーヒーを試してみたいかでしょうか。加熱による抽出ほどコーヒー成分が出にくいので、マイルドな味わいを楽しめます。冷やしてアイスコーヒーに、またホットの場合はレンジ等で温めてお召し上がりください。

Q8:コーヒーを生産する中で一番大変なことは何ですか。

A:〈コーヒー産地〉生産者にとっては、私たちが望む品質をクリアするために他の買い付け業者とは異なる加工方法を行っていることでしょうか。具体的には、摘み取ったコーヒーチェリーの選別、きれいな水で発酵、パーチメントコーヒーの乾燥スペースの確保等。また、乾季に水が不足する地域では、何キロも離れた川までパーチメントコーヒーを運んで洗っている生産者もいるそうです。水源保全や、共用の給水タンク設置などに取り組んだり、水をたくさん使わない加工方法にも挑戦しています。現地のスタッフにとっては、パーチメントコーヒーの買い付け時に整備されていない山道をトラックで運ぶのはとても大変な作業です。

〈まめ福〉仕入れた生豆を手作業で選別する工程は、品質によっては大変な時間がかかることもあり、根気のいる作業です。季節や気温、湿度、生豆の量、焙煎度合い、種類などにより味が変わる繊細な焙煎作業は、毎回味の再現が難しいです。安全にミスなく納品できるよう細心の注意を払いながら日々作業に取り組んでいます。

Q9:缶コーヒーでコーヒーの実の果肉が入っているものがあります。普通、コーヒーの実が使わないと交流会では言っておられたので少し疑問に思いました。

A:一般的にコーヒーは、コーヒーの木の実の果肉と内果皮を取り除いた種の部分を乾燥、焙煎して、粉末にし、お湯や水で抽出した飲料です。果肉が入った缶コーヒーに関しては、メーカーの販売戦略としてこれまでにない商品作りに生豆や果肉を使用した物であると認識しています。(まだ飲んだことがないので、どんな味なのかちょっと想像できませんが…)



Q. さざなみへ質問が届きました♪

歯みがき後、洗口しないほうがいいのでしょうか。「ためしてガッテン」では、口の中に薬剤を長くとどらせるために口をゆすがないことをすすめていました。

A. インターネットで調べると、さまざまな質問や意見などが出ています。番組は、フッ素入り歯磨き剤についての報道でした。生活クラブでは、フッ素入り歯磨き剤は扱っていません。以前エスケー石鹸さんに聞いたところ、フッ素の安全性を示す論文がないので、使わないとおっしゃっていました。普通にゆすいたら良いと思います。市販品の中には、フッ素以外にも心配な成分が入っているものもあるので、しっかりゆすいでほしいです。「フッ素入り歯磨き剤の大量使用、口腔内への残留」を推奨するかのよう報道であったことはとても残念に思いました。

NHK が質問に答えています。参考にしてください。

フッ素入り歯磨き剤についての「イエテボリ・テクニック」は、歯磨き剤のフッ素成分を口の中に残すことで虫歯の予防効果を高める、いわゆるフッ素の局所応用のひとつです。フッ素の局所応用は、WHOをはじめとした国際機関、日本国内での厚労省、歯科医師など専門家で、広く有用性と安全性が認められたうえで実施されているものです。「イエテボリ・テクニック」は、歯磨き後の泡を吐き出すことが前提で、泡を吐き出さずに飲み込むことは想定されていません。そのことは番組でもきちんとお伝えしているほか、こうした手順に従った場合、口腔内に残るフッ素やその他歯磨き剤の成分の量が、健康上問題のない値に納まることについても、国内外の安全基準等の客観資料、及び複数の専門家や歯磨き剤メーカーへの取材などにより確認しております。また「イエテボリ・テクニック」は12才以上が対象とされていることや、インプラントの方は歯科医と相談することなどを、番組とホームページで注意喚起を行っております。



8月スケジュール案内



	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6 よし灯り展出品実行委員会 びわ湖環境委員会	7	8	9 消費委員会	10
11	12	13	14	15	16	17
お盆休み						
18	19 ライフプラン講座	20	21 シャボン玉フォーラム 実行委員会	22	23	24
25	26 リフレッシュツアー 委員会	27 ミサワ食品 生産者交流会	28	29 ヨシ灯り展出品作品作成	30 理事会	31

生活クラブへの質問や、お悩みを募集しています！

☞切り取って、配送担当にお渡しください☞

さざなみ ぎもん・お悩みズバツと解決コーナー・Q&A 質問用紙

待ってるよ〜♡／



お名前 ()

さざなみにお名前を掲載してよろしいですか？ (はい ・ いいえ)