

Think & Act

1. 食の安全を追求します。
2. 健康な食べ方を大切にします。
3. 国内自給力アップをめざします。
4. 遺伝子操作を行なった食物を認めません。
5. 有害物質ゼロをめざします。
6. 自然資源を大切に使いまします。
7. 温室効果ガスの排出削減をめざします。
8. 再生可能エネルギーを推進し、原発のない社会をめざします。
9. おたがいにたすけあう社会をめざします。
10. 誰もが安心して暮らせる場やしくみをつくりまします。
11. 自分たちで決めて、自分たちで実行まします。



ビジョンフードとは

国内自給力の向上や生態系を守り、食の安全性を追求し、次世代の子どもたちが安心して健康に暮らしていく社会をめざす「ビジョン(展望)」をもって利用する、そんな品目です。

今月は

鶏肉

「丹精國鶏」

生活クラブでは、3世代前から日本で生まれ育ち、国内で種の維持管理ができる国産鶏種「はりま」を2001年から取り組んでいます。丹精に育てられた日本の鶏という意味をこめてブランド名称「丹精國鶏」と名付け、安定した生産と消費をめざしています。

国内で維持・改良できる「国産鶏種」

国内で食べられている鶏肉のうち「国産」と表示されていても、元は外国から輸入したヒナを国内で育てたものがほとんどです。98%は欧米産の2品種で、「国産鶏種」はわずか2%に過ぎません。「国産鶏種」は、日本の気候風土にあった性質や、日本人の好む食味などをめざした育種改良、食料自給率の向上に貢献できるなど多くのメリットがあります。また、鳥インフルエンザなど、海外で不測の事態が起きた場合も、国内で品種の維持管理ができるため安心です。

開放型鶏舎で“のびのび”飼育

太陽光と自然の風が入る開放型鶏舎で、のびのび飼育されています。鶏は1坪あたり40羽(夏場は35羽)以下で飼育され、十分な運動スペースで健康的に走り回って育ちまします。無投薬飼育が基本で、抗生物質や合成抗菌剤は使用しません。一方、一般的な鶏は、ウインドレス鶏舎で1坪あたり50~60羽を飼育していることが多く、身動きが取れないため太りやすく病気にもかかりやすいです。



飼育日数は55日以上、ゆっくり飼育

一般的な鶏は、生産コストを抑えるため45日齢前後で効率よく育てられています。「丹精國鶏」は55日齢以上かけてゆっくり健康に育ちまします。じっくりと時間をかけて育つため、きめ細やかな肉質になります。

お米も与えて味が良い

飼料には遺伝子組み換え対策済みの輸入穀物(トウモロコシ・大豆)のほか、国産のお米(飼料用米)も配合し、飼料の国産化と循環型農業の推進をしています。お米を食べて育った鶏は、味が良いと評判です。



公式ウェブサイト

機関紙「都市生活」カラー版既発行分はこちらで。



Instagram



ビジョンフード

国産鶏種「はりま」の養鶏場を訪問しました

7月初めに、関西の生活クラブ6単協の運営組合員で「はりま」の養鶏場、オندان農業協同組合「鯖瀬農場」を訪問しました。



前列右から2番目から、オندان農業協同組合の東浦健太郎さん、嵐亮介さん。後列右端から、丸本グループ代表取締役社長の丸本敦さん、(株)丸本の神谷浩二さん。(株)丸本本社前にて。)

ストレスの少ない鶏舎

「鯖瀬農場」は、徳島県の南端に位置し、太平洋に面した海部郡にあります。鳥インフルエンザの防疫措置として、兵庫県から乗車した車は途中でオندان農業協同組合の車に乗り換えて、「鯖瀬農場」へ向かいました。養鶏場は特有の臭いがすると思っておりましたが、実際には臭いはありませんでした。これは鶏舎内の床の状態が良く清潔に保たれ、鶏がストレスを感じにくい環境が整っているためだそうです。床の敷料には製材所から提供されたおがくずを使用していますが、最近では有償になったため、米のもみ殻も使うようになったそうです。

一羽の鶏を余さず食べきる

生活クラブでは、「丹精国鶏」を安定して生産し続けるために必要な、年間200万羽の消費を提携生産者とともにめざしています。そのためには安定した需要と供給を確保すること、組合員が部位バランス良く食べ続けることが重要です。

東浦さんは「モモ肉、ムネ肉は利用が多いものの、肝と砂肝が余ってしまっています。一羽の鶏から取れる肉を、余さず食べきることを考えてほしい。」と話されました。さまざまな部位を均等に食べて消費を安定させて、希少な「国産鶏種」の生産を支える力にしていましょう。

鶏舎の温度管理が重要

鶏舎では、出荷前の「はりま」がとことこ歩いている一方で、座り込んで口を開けてハアハアと暑そうにしている鶏も見られました。この日は気温32度、湿度70%、鶏が口を開けたり時々立ち上がったりののは、体温を下げるための行動だそうです。「鶏は暑さに非常に弱いため、鶏舎の温度管理が極めて重要で、適切な調整を行わないと、生産に大きな影響が出てしまいます。暑さで立ち上がる体力が無くなると、死のリスクが高まるため、定期的に音を立てて鶏が立ち上がるように促しています。」とオندان農協の東浦さん。鶏舎では、カーテンを使って直射日光を遮り、それを濡らすことで気化熱を利用し冷たい風を流して、内部の温度を下げる工夫がされていました。



訪問した鯖瀬農場。明るく開放的な鶏舎で、健康的に育つ鶏たち。



ビオサホレシホ

■ 鶏肉きものワインソース煮





知ってる？せっけんクラブのこと！

せっけんクラブって何？聞いたことがあるけど…？というみなさんへ向けてせっけんクラブの活動を紹介します。

せっけんクラブとは…

せっけんが大好きな組合員が集まり、自主的に活動しているグループです。組合員やゲストのみなさんに、身体にも環境にもやさしいせっけんの良さを伝え、消費材の利用方法などをオリジナルパネルシアター[※]、実験などで楽しく分かりやすく伝えています。支部からの依頼で「シャボン玉セミナー」の講師として出向くこともあれば、自分たちで企画する「ナチュラルライフ・れっすん」、生産者交流会などを開催しています。開催報告や消費材の使いこなしは本誌、機関紙都市生活に年3回掲載しています。定例のミーティングでは、次の企画の相談はもちろん、お気に入り消費材の話などで盛り上がっています。

※ボードに絵人形などを貼ったりはがしたりしながら、ベテラン組合員とビギナーのやりとりで、せっけんの良さや使い方が分かるお話です。



「シャボン玉セミナー」を開催

「環境にやさしいせっけんを使いましょう！」と活動するシャボン玉月間6～7月に、支部からの依頼で(今年は8支部)「シャボン玉セミナー」の講師をしました。合成洗剤とせっけんの違い、固型せっけんでの食器の洗い方、洗濯用せっけんの使い方のコツ、炭酸塩、酸素系漂白剤などの使い方を伝えました。せっけんをあまり使っていない方、愛用者もこんな使い方があったんだ！と、よりせっけんなどに興味を持ってもらえました。

メンバー募集中

現在せっけんクラブメンバーは7名。環境や健康のことから他愛ない話まで、つつい話し込んでしまいます。一緒にワイワイ話ませんか？ (せっけんクラブ 遠嶋 康代)

- 定例会：6～7回／年
- 会場：三宮、西宮など
- 交通費他支給
- 問い合わせ：生活クラブ生協 組織部
電話 078-904-3260
- 担当理事：湊

(左)宝塚支部で、パネルシアターを使った学習。
(右)せっけんの溶け比べ実験。



せっけんレシピ

秋から小掃除(換気扇)始めませんか？

過去1番暑かった夏も終わり、家事で身体を動かすのが楽になってきた今日この頃。暑さで油汚れが緩んでいるので、キッチン掃除にはもってこいの季節です。換気扇汚れには、このような方法がおすすめです。シンクに広げた袋や、たらいにお湯を入れて、洗濯用無添加せっけん(針状)もしくはキッチン用液体せっけんをよく溶かし、その中にファンやパネルをつけ置きます。素材によっては塗装が剥げるので、長時間置かないようにしましょう。その後、せっけんをよく泡立てたスポンジでこ

すれば、スッキリきれいに。汚れがしつこい場合は、何度か繰り返すと良いです。シャボン玉セミナーで実演しますので、どうぞご参加ください。年末の忙しい中、大掃除に時間を使えるご家庭は、昨今少ないのではと思います。秋から少しずつ掃除を始めて、年末はストレスなく過ごしませんか。
(せっけんクラブ 長原寛子)



理事・クリエイター研修 産地訪問報告

訪問先：長野県の 3 生産者

行程：8/23(金)…御牧ヶ原りんご農場(小諸市)

8/24(土)…三村牧場(松本市)、新生酪農安曇野工場(安曇野市)

参加者:理事 14 人、クリエイター 2 人、監事 2 人、理事家族 1 人

子どもたちの夏休みが終わりに近づく 8 月末、「持続可能な生産と消費」を目指して取り組む「よやく・る」の品目のうち、りんごと牛乳の生産地を理事とクリエイターを中心とした組合員で訪問しました。今月号は初日のりんごの産地『御牧ヶ原りんご農場』(以下、御牧ヶ原)について報告します。

こうみっしょくわいか 高密植矮化栽培

御牧ヶ原は1982年から泉北生協(現生協エスコープ大阪)と産直関係をスタート、現在は 2 代目の柏木保志さんと塩川豊貢さん(お二方とも40代)の 2 名です。今回訪問した塩川さんの園地は『高密植矮化栽培』。わい化栽培には樹高が大きくならない台木を使うため、作業が楽、また新しい品種を導入しやすいなどのメリットの反面、本数が多く必要、トレリス(支柱)の設置費用など初期投資額が大きいなどのデメリットがあるそう。そういう予備知識の元、実際に見た園地の木々は、赤いりんごの実がなければりんごの木や畑とは気付けなさそうでした。ちなみに収穫量は1本あたり50~60玉だそうです。



前列一番左が柏木さん。
左から3番目・4番目が塩川さんと奥さんです。



ため池の水をタンクに貯め、週に 1 回、樹下の配管から水をやります。



塩川さんの園地。意外に高い木でした。



高所の収穫も体験しました。

葉摘み、玉回しはしない 「葉取らず栽培」

一般的なりんご栽培では、りんご全体に太陽の光を当ててまんべんなく色づくよう何度か実を回し(玉回し)、実の周りの葉を取りますが(葉摘み)、塩川さんたちは敢えてそれらをしません。葉が光合成することで、より多くの栄養が果実に行き渡るのでとか。御牧ヶ原のりんごが、多少黄色い箇所があっても、甘さにばらつきが無く「確実に美味しい」のはそういうことかと腑に落ちました。

「よやく・る」で食べる意味

異常気象の影響か、春になってから霜が降りたり、降雹で果実に傷がつくことや、今まで見なかった病害虫への対応など大変なことも増えているようです。ただ今年はそのような被害や台風の影響は思ったより少なく「いい出来ですよ。お手伝いにきてもらっても収穫が追いつかないくらい。」と塩川さん。選別作業をできる人の作業量に限りがあり、おおぜいで一気に収穫は難しく、収穫しきれないりんごはあきらめるしかないそう。今回の訪問で、「よやく・る」は、生産者が安心して、また、より集中して作り続けられる仕組みなのだ、園地と生産者の顔を直接見て改めて実感しました。(理事・草野睦美)



100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

あなたのケア登録をお待ちしています

身近にケアをお願いできるエコロ加入者(ケア者)がない場合は、センターへ連絡してコーディネーターがケア者を紹介する制度があります。徒歩、自転車、公共交通機関の利用になりますので、ケア登録をされている近くの方から声掛けをさせてもらって紹介しています。しかしながら、近くの方がいらっしゃらない、予定が合わないなどでケア者を紹介できないこと

7月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,474 人	給付申請件数	25 件
給付金額	28,600 円	事務費	11,420 円

エコロサークル結成 1 件 エッコロ講座登録 1 件

エコロ講座開催 2 件

もあります。

制度が発足して 8 年、ライフスタイルの変化があったり、子どもに手がかからなくなったり、仕事以外にも何か違うことにも携わってみたいと思った方、ぜひ、新たなケア登録をお願いします。あなたの力を待っている組合員がいます。

(コーディネーター 重田聖子)

精米工場を見学しました

8月28日(水)に組合員運営メンバー11名で神戸市東灘区にある、全農パールライス(株)兵庫工場を見学しました。



ご多忙中、学習会もしていただきました。

全国から玄米が届く

冷蔵で届いた玄米を、トラックスケールでトラックごと重さをはかり、品質検査を経て合格したものが荷下ろしされます。全国各地から届きますが、一番近くの生産地が、交流の田んぼでお世話になっているJA兵庫六甲(神戸市北区)です。「環境創造米キヌヒカリ」もこの工場で見学されています。

玄米からお米へ～精米のこだわり～

玄米は、3回の選別でほこりや異物を除去し、精米にかけられます。お米にとって熱を加えることは、適切な水分が飛んでしまうので好ましい状況ではありませんが、皆さんの街にもあるコイン精米機で精米されたお米は、熱を持っています。工場では、玄米をひっかいて傷をつけ摩擦で精米する為、適切な水分が保たれた美味しいお米に仕上がります。

交流の大切さ

生産農家・JA・全農パールライスが協力し、私たちのもとにお米が届きます。3者と生活クラブは、田んぼのいちねん企画を通して交流を深め、顔の見える関係づくりを大切にしています。



工場に精米工程を詳しく説明したパネルがありました。ぜひ、全農パールライスのウェブサイトをご覧ください。



「よやくる」登録して利用しよう！

「よやくる」は、持続可能な生産と消費をカタチにした仕組みです。この夏はお米の利用が急増し、欠品が発生しましたが、「よやくる」は欠品になりませんでした。一人でも多くの組合員が年間を通じて食べる約束＝「よやくる」し、3者の顔の見える関係を作っていきましょう。

(理事 米花麗子)

グリーンシステムってご存知ですか？

Garbage Reduction for Ecology and Earth's Necessity(地球生態系のためのごみ減量システム)の頭文字(GREEN)から、「グリーンシステム」と名付けられました。WEBサイトでは、取り組みやCO₂削減実績を紹介しています。「グリーンシステム ビギナーズガイド」も掲載していますので、是非、のぞいてみてください。(右上の二次元コードから)

考え方は

大量生産、大量消費といわれるこの時代に、「使い捨てるのではなく資源を循環させて使うことが大切」だと私たち生活クラブは考え、深刻な「ごみ」問題を少しでも減らすべく、リサイクル容器からリユース容器(回収して再使用可能な容器)に切り換えることに取り組んできました。

具体的には

牛乳びん(900ml、200ml)、超軽量(900ml、500ml、360ml)、広

くわしくはこちらから

生活クラブグリーンシステム 検索



口UD350ml、中口200ml、ドレッシング200mlの8種類のリユースびん(㊤びん)容器を使用しています。また、牛乳びんのフタ、サイドスコアー(とっても捨てがちなフタの回り)、卵パック、ピッキング袋等々、回収しています。

実は、そんな㊤びんが返ってきていない…んです。

超軽量900ml、超軽量500mlびんは、自主回収認定容器として認定を受けています。認定維持には回収率80%以上が必要で、継続できなければ認定取り消しの可能性もありますが、それが出来ていません。特に自治体の回収に出してしまうと、税金を使って粉々にしてから新しいびんを作るため大変もったいない！㊤びんは組合員の財産ですから、大切に使う返却しましょう。

西神戸 支部

多彩な会場で企画を実施

西神戸支部は神戸市西区と須磨区が活動エリア。主に活動しているメンバーは40代以上です。毎月の支部ミーティングは、美味しい試食を楽しんでもらえるよう調理がしやすい名谷センターの食育スタジオで、それ以外の企画は、なでしこ芸術文化センターやランチ神戸学園都市など、駅チカやふらっと立ち寄ってもらいやすい商業施設などで開催しています。

大好評な企画がたくさん

エコロ講師の安田さんのドライフラワーやプリザーブドフラワーを使ったナチュラルリースワークショップや、話題の新NISAがテーマのライフプラン講座を開催してたくさんの組合員が参加しました。

また、「つなぐれ！リレー生産者交流会」として、夏休みの親子クッキングではホットケーキミックスでおなじみの「日東富士製粉」とオンラインでの交流会で開催しました。親子でワイワイ楽しく、美味しい時間を過ごしました。



ライフプラン講座



リース作り

今月の組合員

生活クラブが欠かせない

藤川 昌代さん 西神戸支部 2004年7月加入

子どもたちが小さい頃、友だちに教えてもらったのが「都市生活」との出会いでした。

食べた物で体は作られると思っていたので、それなら少しでも体に良いものと思い、気にかけながら買い物をするようになりました。野菜は安心して食べられるし、お肉はちゃんとお肉の味がして美味しいので気に入っています。

また、あいたくっては何度かお手伝いをさせていただきましたが、たくさんの人が食べる物に関心を持っている事に改めて気づき、こだわる事の大切さを再確認する一日になっています。今年も何か新しい発見があるかなとお手伝いを楽しみにしています。

これからもよろしく願います。

これからも頑張ります！

昨年4月のスタート以来、毎月開催している「絵本とおやつひろば」は、月ごとのテーマに沿った絵本の読み聞かせとお楽しみのおやつを通して、さまざまな年代が楽しく交流できる「地域での居場所」になれるようブラッシュアップ中。

これからも、たくさんの人に参加したいと思ってもらえる企画を通して、仲間づくりをすすめていきたいです。

(西神戸支部クリエイター 山口千恵子)



日東富士製粉
交流会





絵本とおやつの
ひろば



大好きな消費材

＝ キッチン用液体せっけん ＝

500ml 347円(税込382円)

私の大好きな消費材は、キッチン用液体せっけんです。今から17年前、組合員になって3ヶ月経った頃モニターとなり、せっけんについての話を聞き、まずキッチン洗剤を合成洗剤から固型せっけんへと切り替えました。すると、長年の手荒れの悩みが解消され、しばらく気分良く使っていたのですが、家族が食器洗いをする時に、固型せっけんではどうしても受け入れてもらえず悩んでいました。液体せっけんが消費材にあることを知り、キッチン用液体せっけんへと切り替えました。それからずっと使っています。キッチン用液体せっけんなら固型せっけんと同じように手肌に優しく、消費材の食器洗い用スポンジとの相性が良く、泡立ちや泡切れも良いのです。

そして我が家では食器洗いだけでなく、手洗い洗濯やお風呂洗いに使ったり、泡状ポンプボトルに入れ手洗い用にしたりなど、色々なところで重宝し大活躍です。常にストックを欠かさないようにしている、私のお気に入りの消費材です。

(西神戸支部スタッフ 中島美佳)



新生酪農の生乳でつくったバター 130g 440円(税込475円)
パステライズド低脂肪牛乳 1000ml 274円(税込296円)

なぜ2つあげたかという、パステライズド牛乳の原料である生乳からクリーム(乳脂肪分)を取り除いたものが低脂肪牛乳となり、取り除いたクリームからこのバターが作られるという、切っても切れない!?関係だからです。

このバターは、沖縄シママースのやさしい塩味で、コクのあるさわやかな風味、そのまま食べたくなるぐらいの、やみつきの美味しさです。

パンにはもちろん、海苔、特に、「磐州干潟産青とびおにぎりのり」で巻いて食べると美味しいよと組合員さんから教えていただき、ハマっています。

エサや飼い方にこだわり、新鮮で質の良い牛乳があるからこそ、高品質の乳製品を作ることができます。組合員とともに作ってきた生活クラブのパステライズド牛乳。

これからも安全でおいしい牛乳を生産し続けられるよう、多様なかたちで牛乳を「食べて」、生産者を応援したいですね。(西倉由美)



Q 一般の牛乳と比べて「賞味期限」が短いのは何故ですか？
 また「消費期限」と書いてあるのは何故ですか？

A 業界団体の指導で、低温殺菌牛乳等のパステ乳は「消費期限」、130℃2秒間殺菌(滅菌)の牛乳は「賞味期限」と表示することになっています。また、保存温度が10℃以下とするよう指導されている関係で、10℃を基準に保存試験を実施し、消費期限を設定しています。現在は製造日から6日間となっています。

いことになります。ただ、牛乳の保存性は流通時や家庭での温度管理によって大きく変わります。生活クラブではパステ乳の特性上、温度管理には万全の注意を払って配達しています。基本は5℃以下です。それをすぐに冷蔵庫に保管し、適正に管理されていれば、消費期限を過ぎてもすぐに飲めなくなる訳ではありません。

いつまで飲めるかは明示できませんが、風味などを見ながら判断していただくのがよいと思います。

「消費期限」の本来の意味では、期限を過ぎたものは食べられな



組織拡大課
森 祐樹

生活クラブ生協の職員が、日ごろの業務、身のまわりのできごとを通して見たもの、聞いたことをお伝えします。

頑張るオジサン!

拡大課の森です。イベント出店やインターネットからお問い合わせいただいた方へ、説明訪問などを行っています。イベント出店については、9月以降多くの出店を予定しています。派手な生活クラブのテントを構え、紙コップロケットや“こねこね”マイせっけんなどでワークショップを行い、子どもたちの楽しそうな表情や一生懸命な表情などブース内はとても良い雰囲気です。

お手伝いに来て下さる組合員の皆さんも、一緒に楽しく盛り上げて下さいます。一日中屋外で出店した後はクタクタに…ならないんです。ああ楽しかったと思いが片づけています。

イベントのお手伝いについてご興味のある方は、拡大課の森までお問い合わせをお待ちしています。

理事会報告

2024年度第3回理事会報告 2024.8.26.10:00~14:55 於:中央区文化センター
 出席理事:18名、出席監事:3名

以下、報告承認事項(2項目省略)と協議決定事項(2項目省略)

1. エッコロたすけあい制度給付審査は、エココロ審査会にて7月申請分25件中25件承認とした。
2. 生活クラブ関西運営委員会の会議報告を受け、内容を承認。
3. 2024年度上期の活動振り返りと2025年度支部活動方針骨子策定の進め方について、原案通り承認。
4. 2024年度兵庫県生協大会への参加について、原案通り承認。
5. 通勤交通費規定の改定について、協議し承認。
6. 能登半島地震被災地支援活動報告会と組合員カンパ取り組みの提案を受け、承認。
7. 住吉川水車遺構群の神戸歴史遺産登録について提案を受け、承認。
8. 第31回生活クラブ生協祭あいたくての準備進捗について確認。
9. UAWC(パレスチナ農業開発センター)交流会の企画提案を受け、承認。(会議報告)

生活クラブ連合会の機会会議、各担当理事会、TCC理事会の会議記録をもとに共有。(事業報告)

7月度決算を確認。供給高は予算比101.87%、供給剰余率も予算を上回った。経費執行は予算比94.72%。経常剰余は予算比+922万円となった。

クリスマスも
お正月も

生活クラブの消費材で 安心安全なご馳走を！



10月とはいえ今年はまだまだ暑さが残っていますが、早くも年末年始の準備が始まりました。生活クラブでは毎年「クリスマス」「お正月」限定の消費材を用意しています。生活クラブならではの 食の安心安全を大切に、素材そのものの良さを活かした華やかな品目をお届けします。カタログ配布は、それぞれ46週号(10/28～配布)、47週号(11/4～配布)です。ご注文お見逃しなく！！



早めの注文でちょっとお得に

また、「クリスマス&お正月サキドリチラシ」が45週号(10/21～)食べるカタログと一緒に配付されます。生産者は、早めの受注でコストが抑えられて生産ロスの削減ができ、組合員価格も安くなります。組合員と生産者のどちらも安心できる早期注文で、クリスマス・お正月の食卓を準備しませんか？

市販のクリスマス用のお料理やケーキ、おせち料理は着色料や保存料など食品添加物が使われ、しかも年末になると割高なものが多くなるのが実情です。消費材だと、受注生産するために品質の良いものの価格が抑えられ、お得です。

「クリスマス・お正月消費材試食会」

各支部で試食会を開催しています。この時期だけ限定で登場する消費材や、クリスマス・お正月にピッタリの消費材が、いち早く試食できます。手軽に調理できて、豪華に見えるものも多いです。参加すれば事前に現物を見て、味を確かめるだけでなく、どうやってつくられたものなのか、確認してから注文する事ができます。年に一度の取り組みだからこそ、カタログではわからない消費材を、実際に見て食べてみませんか？お気に入りを見つけて早期予約しましょう！



写真はイメージです。

2024年8月号より
ビジョンフードとは「たまご」

**機関紙モニターの
つぶやき**

毎日の生活に欠かせない卵。純国産が4%とは驚きでした。こんなにもこだわりのエサを食べてる鶏の卵。毎日食べられる幸せ。決して高くなく、皆で支えることで続くのだと。次世代の子どもたちの安全安心な食生活を守るために……
(南神戸 はな)

編集雑感 この10月号を作っているのは9月の初めです。先月はスーパーでお米の棚が空！という光景など、「米不足」報道が席卷しました。原因は？本当に不足？様々な思いが浮かびます。私は竜おうみ米を「よやく・る」しているので、そういう騒動とは無縁です。毎年食べる約束をして作っていただいているお米です。もう2024年産の新米になりました。安心安全な上に美味しいお米を、しっかり食べていきましょう。(T)