

NON-GM NEWS

NON-GM 委員会 NO.3 2024.10.29 週発行

お酢の生産者！ 私市醸造生産者交流会 開催

9/18(水) 39名参加



千葉県鎌ヶ谷市から私市醸造の野口さんが来阪され、生活クラブとの約45年の歴史、消費材の原料・製法の違い、市販品との違いや遺伝子組み換え対策・リユースびんの取り組みについてお話を伺いました。

大正11年創業の私市醸造は、第2次大戦後の食糧難で、醸造酢の代わりに合成酢が流通しはじめ、「このままでは良質の醸造酢の文化がなくなる」と危惧した初代の私市万次郎氏が自身で酢の製造を始め、今に至っています。

お酢の製造方法は、伝統的発酵法である木桶での表面発酵法と、アセテーター(ドイツ製の醸造プラント・ステンレス製)での通気発酵法があり、アセテーターを用いると24時間で酢を作ることができ、酸度も15%以上にすることができるそうです。木桶での製造は6か月かかり、メンテナンスも大変ですが、木のほのかな香りがするお酢は日本料理には欠かせないものです。

木桶は使い続けて行かないと乾燥して使えなくなるそうで、買い支えることの重要性を痛感しました！！

食酢の原料の一つであるアルコールの遺伝子組み換え対策については、2000年ごろから苦労を重ねてこられたそうですが、現在は、遺伝子組み換えでないサトウキビ由来のアルコールを使うことで解決済みになっています。「生活クラブの厳しい基準に合わせておけば、どこでも売ることができる」と話されていたのが印象的でした。質疑応答では、お酢の使い方や、酸度の違いなどについて活発に質問がなされました。

野口さんの、関東人らしい控えめなユーモアが光る、和やかな交流会となりました。

<参加者の声>



はちみつ純玄米黒酢ドリンクの試飲では、参加者から「美味しい！」「どのくらいの割合で薄めてるの？」「家に帰ったらやってみたい！」と大好評!!野口さんおすすめの「隠し酢」。お料理にちょっとずつ足していくことで他の味を引き出してくれるんだとか。「早速取り入れます！」という声がありました。また、市販のものは原材料しか分からないが、消費材は全て情報開示されているので本当に安心して使える、GM(遺伝子組み換え)対策や安心安全なものを届けたいという私市醸造さんの熱意と使命感が素晴らしい、使ったことのない消費材も利用してみたいとの声があがりました。

教えて！！生活クラブの「お酢」のこと

<消費材と発酵法>

食酢/調理用合わせ酢/すし酢⇒表面発酵法(木桶)+通気発酵法

純米酢/純りんご酢⇒通気発酵法

(木桶だと香りが強すぎるのでこの発酵法を採用)

純玄米黒酢/はちみつ純玄米黒酢ドリンク⇒表面発酵法(木桶)

純米酢 <定番4アイテムをご紹介> 食酢

原材料・米(国産) 酸度 5%

深い酸味と香りが特徴。和風料理に適している。寿司や酢の物などにぴったり。組合員の「原材料や製法が明らかで家庭料理に使いやすいお酢を」という声に応じて生まれた。

原材料・アルコール(国内製造)、

酒粕、米(国産)、食塩

酸度 4.5% NON-GM

3年熟成の酒粕を原料とした酢とホワイトビネガーと米酢をブレンド。どんな料理にも使いやすい。価格も魅力的。

純りんご酢

原材料・りんご果汁(国産) 酸度 5%

青森県産りんご果汁だけを原料にした果実酢。フルーティーで軽やかな酸味が特徴。サラダやドレッシングなどにぴったり！はちみつ入りフルーツマリネや炭酸水ドリンクもおすすめ！

純玄米黒酢

原材料・玄米(国産) 酸度 4.5%

玄米だけを原料にした酢。

甘みを足して水やジュースなどで薄めて飲んでも良い。

その他、調味酢が3品あります。市販品の調味酢には液糖が使われている。遺伝子組み換え不分別、遺伝子組み換えの可能性が高い。生活クラブの消費材は遺伝子組み換え対策しているので安心♪

出前講座に行ってきました！！

豆腐の学習会に合わせて、豆腐バージョンの人形劇などを用いて遺伝子組み換えやゲノム編集作物・食品についてみんなで学びました。

NON-GM 委員会主催で行った、丸きんまんじゅうや私市醸造生産者交流会でのお話を交えて学習会もできます。

ぜひ地区企画でお会いしましょう♪

8/21(水)千里ブロック山田地区

11名参加

9/5(木)豊能ブロック光風地区

10名参加

今年はまだまだ続きます・・・



人形劇を使って勉強中

<参加者の声>

山田地区:

人形劇楽しかった。最近「遺伝子組み換えでない」表示を見ないなと思っていて表示制度が変わったからだと知れてよかった。遺伝子組み換えは9作物と再認識できた、初めて知った。GM 対策マークを初めて見た、これからこのマークがついていたら見ようと思った。NON-GM 委員会のことも詳しく知れた。選ぼうと思っても選べない、知りたいと思っても知ることができない世の中になっていく・・・一人ひとりが自覚を持つことが大切。輸入品のことについてもっと知りたい。

光風地区:

詳しく GM、ゲノムのことを知れた。避けられたら避けたいが、避けられがたい状況を変えるのが初めの一步なんだと感じた。生活クラブの表示は改めてありがたいと感じた。除草剤に負けない作物の写真(大豆)が衝撃だった。食べたもので体は作られると思うので生活クラブ(のもの)をとっていると原材料など気にせず買い物ができると思った。楽しかった、また参加したい。添加物の話もあるといいな、許容できるものとかも含めて。



もっと遺伝子組み換えについて知りたい方は
こちらを見てくださいね♪
生活クラブ WEB サイト



◇市民による「遺伝子組み換えでない表示」市場調査中間報告◇

2023年4月より「遺伝子組み換えでない」食品表示が変更になりました。

今年7~8月に、豆腐・醤油・コーンスナック菓子を対象に、スーパーなどで見かける市販品の表示がどうなっているのか調べました。

生活クラブ大阪での集計数:122件(昨年より10件多い結果となりました)

ご参加ありがとうございます！

スーパーなどで食品の裏面表示をみると「遺伝子組み換えでない」という表示を最近見かけなくなったことにみなさんお気づきでしょうか？

これは表示制度が変わったからなんです。

これまでは意図しない混入が「5%以下」なら「遺伝子組み換えでない」表示が認められていたが、新制度では「0%」の場合のみに限定されて表示基準がかなり厳しくなりました。

そのため、たねと人と食@フォーラムの呼びかけに応じ調査に参加しました。食品表示が変更になりそれ以降、市販品の遺伝子組み換え表示がどのように変化しているのか推移を調べています。

市場調査では、お店などで市販品の裏面表示がどうなっているか？遺伝子組み換えについての表示の有無、遺伝子組み換えでない表示の代わりにどのような表記がされているかを調べて google フォームか調査用紙で報告をしました。

「遺伝子組み換えでない」という表示が少なくなり、「分別流通生産管理済み」という表示が多くなっています。「分別流通生産管理済み」というのは遺伝子組み換え原料の混入を防ぐため、生産・流通・製造加工の各段階において、適切に分別して管理していることです。

表示制度を厳しくしたことで今後市場で「遺伝子組み換えでない」という表示をしない食品が増えること、そのため遺伝子組み換えでない食品が選べなくなること、さらにメーカーが分別流通管理をしなくなるかもしれないということが問題です。

市場調査は引き続き来年も行いますのでご参加宜しく願います♪

生活クラブは疑わしいものは使用しない！
遺伝子組み換え・ゲノム編集食品はNO！！
今後も対策をすすめていきます。