



NON-GM NEWS

NON-GM 委員会ニュース Vol.1 2021年6月7日週

NON-GM 委員会では 20 年度後半から（農）近江農産組合「刻みすぎき」の StepUp 点検に取り組んできました。新型コロナウイルス感染拡大のために現地点検を 21 年度に延ばして行う予定でしたが、21 年度開始早々に緊急事態宣言が出る事態となり、残念ですが取り組みは中止の決定をしました。今回の委員会ニュースでは、事前学習を行った成果と、点検前に生産者に質問を送り、回答いただいた点について、みなさんにお伝えしたいと思います（裏面をご覧ください）。

4 月にはナタネの自生調査を行いました。自生ナタネの調査とは、油を絞るためなどで輸入された遺伝子組み換えナタネが、荷揚げの際にこぼれ落ちたり、配送時にトラックから落ちたりしたものが、道路脇等に自生していないかどうか調べるもので、全国の生協等で毎年自主的に行われています。

今年度も大阪では検査結果はすべて陰性でした。しかし全国で発見される GM ナタネは増えており、昨年度は、輸入ナタネの荷揚げのない北海道で陽性のナタネが発見され、関係者に衝撃を与えました。

同じアブラナ科の農作物や雑草との交雑が各地で発見されており、ブロッコリーやキャベツ、ハクサイなどを栽培している農家にとっては、知らないうちに自分たちの育てている野菜が GM 作物になってしまう可能性があり、大変脅威です。環境を守るため、これからも粘り強く調査を続け、国や自治体やメーカーに対策を求めていかなければならないと思います。

最後になりましたが、NON-GM 委員会の担当理事を務めてきました池辺は、21 年度は別の役割を担当することになりました。学習会などでたくさんの組合員のみなさんと出会うことができ、充実した 4 年間でした。どうもありがとうございました。

池辺尚代（茨木ブロック）

新理事を務めることになりました大河内です。

私には 4 歳の息子がいて、離乳食が始まる頃に、なるべく良いものを食べさせたいと思い生活クラブに加入しました。

地区活動などを通して、自分の子どもが小さい今だけでなく、子どものまたその次の世代にもなるべく安心できるものを残していきたいという思いが強くなり、今回 NON-GM 委員会の理事に就任することになりました。

まだまだ学ぶことが沢山ありますが、私なりに尽力できたらと思います。

よろしく願い致します。

大河内麻美（平野ブロック）

《2021 年度 遺伝子組換え (GM) ナタネ自生調査地点》

	採取日時	採取地点	種類	結果
①	3/26	交野市青山2丁目	カラシナ	×
②	4/1	交野市私部西4丁目（天の川の川べり）	カラシナ	×
③	4/23	大阪市平野区平野宮町2丁目杭全神社前	カラシナ	×
④	5/6	大阪市平野区瓜破南1丁目大和川河川敷	ナタネ	×
⑤	3/17	淀川区十三東1-20-4	カラシナ	×
⑥	5/2	高槻市三島江3丁目淀川堤防	ナタネ	×
⑦	4/18	茨木市美咲町春日橋付近(国道171)	カラシナ	×
⑧	4/18	高槻市萩之庄4丁目(国道171)	カラシナ	×
⑨	4/12	豊中市新千里東町	ナタネ	×
⑩	5/11	池田市室町猪名川河川敷	カラシナ	×

検査結果はすべて陰性でした。





安い！
おいしい！
高品質！



NON-GM 委員会のおすすめ！
(農) 近江農産組合の「刻みすぐき」
150g 税込 240 円

保存料を使っていないため、食べきれない時は小分けにして冷凍保存しておくといいですよ。

【原材料】すぐき菜
【漬け材料】水あめ、食塩、醸造酢、醤油、デキストリン、植物蛋白酵素分解物、酵母エキス、椎茸エキス、魚醤、昆布エキス、野菜エキス、発酵調味料

大部分の原料は GM 対策をしています。証明書も見せてもらいました。しかし、ごく一部可能性が否定できないものがあるため、NON-GM のマークは青マークです。

市販品に比べ、原材料にとことんこだわった高品質な近江農産の「刻みすぐき」。

にも関わらず断然安い！

委員会で調べたところ、市販の刻みすぐきは、近江農産の刻みすぐきと同じ 150g に換算すると、一番安いものでも 307 円、一番高いものはなんと 629 円もしました(定価ではなくスーパーの価格です)。

生活クラブの消費材は市販品より高いという認識の人が多いと思いますが、刻みすぐきに限らず近江農産のお漬物は、スーパーやデパ地下のこだわり漬物に比べても、とてもリーズナブルなんです。市販品は、こだわりをうたっている漬物でも化学調味料を使っているものが多く、保存料が入っているものもあります。

刻みすぐきはうまみを感じさせるために様々な原材料を使っています。生活クラブは「不要な食品添加物はできるだけ使用しない」ことを基本とし、安全性を追求しているためこの刻みすぐきも植物蛋白酵素分解物や、酵母エキス、椎茸エキスや昆布エキスを使ってうまみを出しています。ほのかな酸味とうまみ、ほどよい塩分がとても美味しいお漬物です。

今回の StepUp 点検の事前学習の過程で、市販の刻みすぐきをいくつか試食したのですが、市販品を食べたすぐ後に消費材の刻みすぐきを食べてみたら、なんとびっくり、あれほど美味しいと感じていた「うまみ」があまり感じられないのです。化学調味料がいかに強烈に、強制的に、「うまみ」を感じさせるようにできているか、舌の感覚を麻痺させるかを実感しました。

事前学習では生活クラブの自主基準の、微に入り細に渡る事細かなチェック項目を知り、今更ながらに驚きました。そしてそれは生活クラブが一方向的に生産者に要求するものではなく、生産者とともに歩みながら一つ一つ極めてきたものなのだという事に感動しました。現地に行けなかったのは残念ですが、一つの消費材について深く知ることはとても面白く、関西独自の生産者について知るよい機会になりました。皆さんも機会があったら是非 StepUp 点検にトライしてみてください。

(茨木ブロック・池辺)

食べるカタログでチェック！ 生活クラブの食品 GM 表示



《緑マーク》

微量原料も含め、遺伝子組み換え作物は原料に使っていません。



《青マーク》

主原料では遺伝子組み換え作物を未使用だが、酸化防止剤(ビタミン E など)、香料の抽出に使用されるアルコールなどで、分別されていない原材料を使っています

今回の NON-GM 委員会の StepUp 点検は近江農産の刻みすぐきで、事前学習会や事前準備依頼書を作成し回答をいただいたままで終了となりました。現地で確認出来なかったのはとても残念でしたが、委員会で話し合い疑問に思ったことを生産者の皆さんと確認出来たことで消費材の知識が深まりました。

市販の刻みすぐきは高価なのに近江農産の刻みすぐきは美味しく安いのはなぜ? の質問に対して、原材料は市販品を使用せず契約栽培の野菜を使用し、下漬けから製品まで一貫して製造しているので安心・安全で価格も安定することが可能との返答に、消費材の良さを伝えて組合員みんなで利用する責任を感じました。

StepUp 点検についての OPINION の中に、「消費材は自主基準の規格を満たしデビューしても、そこで「完成品」にはなりません。デビュー後も、安全面・健康面・環境面の課題を意識し、さらなる向上を目指します」とあります。組合員と生産者が一緒に確かめ、これからの消費材に生かす StepUp 点検の取り組みは、よりよい消費材を育てるために必要だと思います。

いつでもどこへでも生産現場の見学が可能になったら StepUp 点検再チャレンジをしたいです。
(門真ブロック・目崎)

今回、StepUp 点検に携わらせていただき、消費材がどのように作られているのか、また1つ知ることができました。

原材料・製造・包装に至るまで、私たちが目を通すだけでも大変であった多くの自主基準項目があり、1つ1つ取り組んでいただいています。

私たちは気になることをまとめ、自分たちで点検内容を考えました。

2016年にも点検があり、その時にお願した野菜の搬入時に段ボールのままではなく、かごに入れ替えることを継続していただいていることや、手洗いに合成洗剤が使われていたのをエスケー石鹼に変えていただいたことも確認できました。×だったところが実は○だったことがわかった項目もありました。正に消費材は、「完成品」ではなく生産者と組合員が共に作り上げていく現在進行形であるのだと実感しました。

残念ながら現地へは行くことができず、書面でのやり取りまででしたが、それを読んでいるだけで、作り手の熱意を感じることができました。

実は、刻みすぐきを買ったのは、点検に参加することが決まってからでしたが、おいしくリピートしています。生産者の努力を感じ、これからも買い続けたいと思います。皆さまもぜひご利用ください。

(茨木ブロック・赤木)

StepUp 点検は、生産者と組合員と一緒に決めた基準にもとづいて、消費材がきちんと作られているかどうか、組合員が点検する、生活クラブのオリジナルな組合員活動のひとつです。

組合員が見たいものを見ることができ、メーカーが見せたいものを見せるだけの一般の見学会とは、大きく異なります。今回は、新型コロナウイルス感染防止により、現地に出向いての点検はできませんでしたが、書面で回答を頂きました。

原材料は、適地適作を基本とした契約栽培の野菜を使用し、下漬けから製品まで一貫して製造をしているため、安心・安全かつ価格も安定させることが可能になっていることや、手洗いを合成洗剤から生活クラブのエスケー石鹼に変更したことを知りました。

歴代の組合員と生産者が一緒に築いた信頼関係をさらに StepUp できるようにこれからも組合員と生産者の程よい緊張感をもって、真剣によりよい関係を築けたらと思いました。

そして、生活クラブの安心安全な消費材を食べる仲間づくりをしてゆきたいと思います。

(門真ブロック・桑代)

漬物といえば、塩を振って重しをして一晩置いただけの自家製しか知らず、カレーに添えられた福神漬けや、仕出し弁当の漬物には一切手を付けない生活を送ってきました。

それらのものは、舌に残る嫌な甘みや、薬品臭があり、市販の漬物=いかげわしい添加物の塊という認識が自分の中に出来上がってしまい、生活クラブのメンバーから消費材の漬物を勧められても馬耳東風。したがって、StepUp 点検の対象として「刻みすぐき」が挙がった時も、それが漬物であることも知らないという状態でした。

事前の学習会で、消費材の漬物がこだわりの材料で作られているにもかかわらず、市販品より安価なことを知り、近江農産の製品をいくつか試してみました。

いずれも、後味がよく、塩加減も控えめで(故に日持ちがしないが)、野菜の調理法として、極めて優れたものであると、今更ながら感動しました。

また、事前学習資料で知った、生活クラブの自主基準の細かさに驚き、安全で高品質な製品が求めやすい価格で供給されている裏側には、生活クラブと生産者の双方の絶えまない努力があるのだと、あらためて実感し、仲間を増やすことで、生産者を支えることの重要性を再認識しました。漬物が苦手な方も是非 TRY してみてください。美味しいですよ。

(豊能ブロック・里内)