



産児島中央助産院の 竹内裕子さんをお招きして



助産院や今の子育ての環境についてお話を伺いました。



助産院のお産は病院でのお産とは違う点がいくつもありました。遠方や離島の妊婦さん向けの宿泊施設を併設し、産前・産後ケアもあるとのこと。昨年、嘱託医が見つからないとのことで、存続の危機もありましたが署名活動の結果、嘱託医が見つかったようです。

私は第一子を病院、第二子を助産院で出産し、お産の違いを知ることができたので、今後も助産院が存続してもらいたいと思います。昔と今の子育ても変化していて、一人で悩んでいるお母さんも多いとのこと。

今回は、助産院の現状と子育てについてお話を聞くことができ、勉強になりました。

福祉委員会委員 横村 しげ子

GREENおすすめ委員会



りんごみかんの早期予約がはじまります。

グリーンコープの産直りんご・産直みかんは、減農薬で大切に育てられ、私たち組合員の元に届けられます。さらに、みかんは全て、りんごの一部もネオニコチノイド系農薬不使用と、とても貴重な品質のものとなっています。

早期予約を前に、6月27日、薩摩川内市でりんご・みかんの生産者と直接お会いしての交流会「おもちゃの缶ヅメ」を行いました。

今年の早期予約は、25号(8/28週配布)、26号(9/4週配布)、27号(9/11週配布)で注文が出来ます。全商品、専用OCR(購入申込書)での注文となります。

毎年人気の「選べる産地」企画や、少量のりんごやみかんが毎週あるいは隔週で届く「お楽しみりんご」「予約みかん1kg」の企画もあります。

別チラシを参考に、たくさん予約して美味しく食べてくださいね。



試食内容

メッセージカード

「おもちゃの缶ヅメ」と聞いた時は、子どものおもちゃの催しだと思いました。生産者との交流が「おもちゃの缶詰」の様に楽しくなるようつけたタイトルだと知り、今回はそれを本当に実感する事が出来ました。

りんごやみかんが私たち組合員の元に届くまで、除草剤を使わない! 摘果剤を使わない! 農薬を使えば簡単に済むことを手作業でされている。どんなにたくさんの生産者の汗やエネルギーや愛情が込められているのかわかりました。そして、そんな素敵な生産者の方たちと楽しい交流がたくさん出来ました。

みかんは出荷時に防腐剤も使用していません。(一般のミカンにはほとんど使われているそうです)届いたらすぐに箱を開けて大切に食べたいと思いました。

りんごの栽培では、ネオニコチノイド系農薬不使用はとても難しくリスクが大きいそうですが、青森の生産者の方たちは、ネオニコ不使用に挑戦して下さっていました。

感謝と応援の気持ちも込めて予約注文したいと思います。

ほかさつ支部委員長・GREENおすすめ委員 武藤 智子

食と農の学習会案内

子どもたちの未来を守る～日本の食は どうなるの?～

「パン何枚食べたい?」そんな話をしながらの朝食風景が少しずつ変わってくるかもしれません。ウクライナは世界で3割の小麦粉の輸出産地です。今年は小麦の作付けが出来ていないこともあり輸出が難しいかもしれません。もし日本への輸出が止まった場合どうしたらいいのでしょうか?

日本農業の現状

- 人** 高齢化して農業人口が減ってきている
- 肥料** 海外からの輸入に頼り値段が高騰し農家の経営に影響大
- 自然** 天候不順の為に安定せず
- 種** ほとんど海外で作られていて輸入している



食料不足との声が聞こえてきますが日本の食料は大丈夫なのでしょうか? 鈴木先生のお話を聞いてみませんか!

* 詳細は28号(9/18週)に配布される別チラシをご覧ください。

お問合せ先:いのちとくらしの委員会 住澤 ☎099-218-8356(平日10時~16時)

参加費 無料

日時:10月17日(火)
10時~12時(受付9:45~)
会場:稲盛会館(鹿児島大学内)
講師:鈴木宣弘さん
(食料安全保障推進財団・東京大学教授)
☎託児:組合員300円/人

商品の確かさを確認する活動(株下堂園)



6月27日(火)商品の確かさを確認する活動で、**GCF有機抹茶入り煎茶(鹿児島県産)80g**の視察に行きました。

川辺町にある製茶工場ビオ・ファームでは、品質保持のための焙煎をします。そのほとんどの工程は機械で製造されていて、摘み取った茶葉をトラックで運ぶこと、水分チェック、荷造りは人が行っていると聞き、質の良い商品がたくさん作れるようになっているのかなと思いました。ビオ・ファームでは、減農薬栽培農家分を加工したあとには、機械をきれいにエア洗浄して混ざらないようにしていますというお話で、安心だということがわかりました。

工場前の圃場を見ると白い布※1を被せた所と被せていない所があり、理由を聞くと、布を被せないとい少し黄色い茶葉になるが、グリーンコープとの約束で、できるだけ自然に近い作り方をしているということで、有難いと思いました。

下堂園の工場では、味、色、香りのための焙煎から梱包までを行っています。工程ごとに焙煎する暑い部屋、出来上がった茶葉を保存してある冷蔵庫、発注に合わせて茶葉をブレンドして出荷する部屋などたくさんありました。こちらでも、慣行栽培、有機栽培のものがあり、コンテナがきちんと色分けされていて、有機栽培を扱う前に機械をエア洗浄して混ざらないようにしているというお話でした。



※1 茶畑に白い布がかけられている様子

最後に、仕様書通りに製造・納品されていることを一緒に確認して、商品の確かさを確認することができました。

みんなの商品とお店委員 森田 麻々
☆カタログ23号(8月14日週)新登場! ぜひ飲んでみてくださいね!

