

# COOP-JOSO News Letter

2022年1月1回号 発行:常総生協広報G

2021年度活動テーマ「笑顔で育む免疫力」

## もうすぐそこまで来ている「ゲノム編集食品」 高GABAトマト苗の無料配布を止めよう！

change.org キャンペーンを立ち上げる マイページ キャンペーン一覧 会員プログラム ログイン

新型コロナウイルス感染症については、厚生労働省や 食品衛生法 のウェブサイトなど公的機関で発表されている一次情報をご確認ください。\*Change.orgは、利用規約とコミュニティガイドラインに違反しないコンテンツの検閲（ファクトチェックを含む）を行ってあらず、キャンペーンの内容に関する責任はユーザーに帰属します。

キャンペーン情報 コメント 進捗状況

### 配らないで！植えないで！ゲノム編集高GABAトマト苗

2,810人が賛同しました。もう少しで5,000人に到達します！

5,000の賛同でこのキャンペーンがメディアに取り上げられる可能性が高まります！

● 46さんが16時間前賛同しました

● 3さんが19時間前賛同しました

名前  
名前

2021年9月15日にサナテックシード社からゲノム編集高GABAトマトが厚生労働省から認可され、一般販売がスタートしました。また、10月にはマダイ、トラフグなど水産物までもゲノム編集された食品の流通がスタートしています。

ゲノム編集高GABAトマト苗については、2022年から障害者福祉施設、2023年から一般の小学校への無料配布が始まる予定です。現在、遺伝子組み換えいらないキャンペーンサイトから「ゲノム編集高GABAトマト苗」の無料配布を止める為のネット署名がスタートしています。1人でも多くの署名で無料配布の動きを止めましょう！

### ○消費者で人体実験！?

遺伝子組み換え食品と違い「ゲノム編集食品」の一部には安全性審査も環境影響審査もなく、表示義務もありません。ゲノム編集は、1つの遺伝子を壊すために数千～数万回ものパーティクルガン(遺伝子を壊す銃)を打ち、打ち続ける事で遺伝子が損傷するだけでなく、遺伝子を包んでいる染色体をも壊していきます。良くて壊れる、悪ければがん細胞に変異する可能性がないとは言えません。

そうした安全性が担保されていないそのトマトが2020年末に届け出を受理され一般流通が始まっているのです。安全性が確認されていない苗の配布は、人体実験に等しい行為です。「食育の一環として無料配布」という大義名分で施設や小学校に配布されることは、見過ごすわけにはいかないと考えます。

★配布中止を求める署名は右のQRコードをクリックしてください。※遺伝子組み換えいらないキャンペーン公式サイトからも署名ができます。



### 寄付、基金へのご協力をお願いします。

- ★ 被災地等を支援する【JOSOたすけあい基金】は注文番号**500253**にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。
- ★ 関東子ども健康調査支援基金【寄付】 注文番号：**500252** 1口1000円～ にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。
- ★ 東海第二原発差止訴訟基金【寄付】 注文番号：**500251** 1口500円にて毎週受け付けていますご協力お願い致します
- ★ JOSO脱プラ基金は注文番号：**500254** 1口500円にて毎週受け付けていますご協力お願い致します。

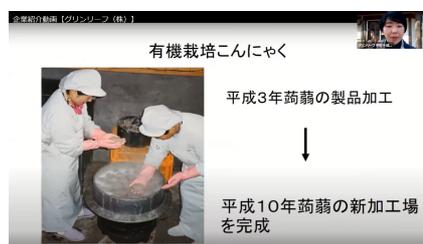
### ■チャンネル3：グリーンリーフ株式会社（参加者5名）

～生産者メッセージ～

グリーンリーフ株式会社の農場と工場は赤城山の麓、標高約600mの場所にあります。標高900mから50mの関東平野が広がる場所に畑を持ち、野菜の生産しています。また、自社工場では有機こんにゃく、漬物、冷凍野菜、惣菜キットを製造。化学的な調味料を使わず、塩・酢・砂糖・昆布だけで漬けたシンプルな漬け込みや、野菜の素材を生かす加工が特徴です。農業を通じて世の中の困りごとを解決していけるよう、組合員様の声をお寄せいただけたら嬉しいです。



当日はグリーンリーフさんの歴史やこだわり等をお話いただき、漬物を使った簡単レシピを教えてくださいました♪



担当者の中村さんと一緒に糖しぼり大根を使った簡単おつまみを組合員さんと一緒に作りました。漬物だけでなく、余った水分も調味料として使えると教えていただき、とても参考になりました。途中で大ベテランのパートさんも飛び入りで参加されましたが、カメラを通して現場の方とお会いできることが、オンラインの良さだと改めて実感した次第です。

### ▼参加した組合員さんの感想▼

・初めて糖しぼり食べましたが、想像以上に美味しかったです！アレンジレシピも簡単で、とても美味しくできました♪次回企画された時には、絶対買います！！（Iさん）

・グリーンリーフさんのこだわりがよく分かりました。敷地内に託児所があるなど、子育て世代の事も考えている会社なんだなと関心しました。糖しぼり大根&大葉チーズは絶品でした。また家で作りたいたいと思います。（Kさん）

### 2022年1月1回 グリーンリーフさんのおすすめ商品

★甘みが増した旬の冬白菜、きゅうり、人を「食塩・米酢・昆布」だけで浅漬けにしました。時季限定のお漬物です。

**93 白菜の手もみ漬け200g <特価> 260円(税別)**



★グリーンリーフのお漬物、人気No1！適度に大根の水分が抜けて、パリパリ食感と程よい甘みで後を引く味わいです。

**94 糖しぼり大根250g 320円(税別)**



## チャンネル1：石岡鈴木牧場（参加人数 16名）

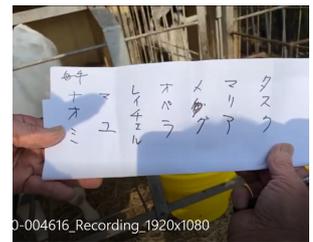
～生産者紹介～

石岡市で子牛と合わせて50頭の乳牛を【牛も人間も健康で豊かに】をモットーに育て、ヨーグルトとチーズを販売している『石岡鈴木牧場ヨーグルト・チーズ工房』です。「美味しい乳製品は【土作り】から」を牧場の理念として、牛に食べさせる飼料を可能な限り自分達の手で良質なものを作り、その土作りの基本となる堆肥作りに力を注ぎ、循環・持続する酪農を私達は大切にしています。



当日は、鈴木昇さんと鈴木美登里さんのお2人に牧場内を案内していただきました。本来は牧場に見学に来てもらい、五感を感じてもらいたかったとお話されていました。特に牧場内の匂いを感じてもらいかった様子でした。実際に行ったことがある方は皆、匂いが無いことに驚かれるようです。(写真左：リモートで牧場を説明する鈴木昇さん)

最初に子牛のエリアを案内。当日に産まれた子牛もご紹介していただきました。残念ながらオス牛だったので、牧場内に残れるのはメス牛だそうです。(オス牛には名前がつかないようです)突然鈴木さんからの問題が出ました。子牛の「しずく」の親の名前は誰でしょう？名前の一覧を見せてくれましたが・・・誰も答えられませんでした(答えは「まゆ」でした)。1頭1頭を愛情を込めて育てている鈴木さんだからこそ、名前も覚えられているのだと感じました。



続いては搾乳エリアもご案内していただきました。搾乳エリアは歴代から使用している場所なので、所々改築しながら作業しているようです。

オンライン上で伝わってきたのは、鈴木牧場の牛は皆健康に育っているということです。その要因は良質な餌を食べていることだと感じました。良質な餌を作るには土作り、堆肥作りが大事だとおっしゃっていました。現在の牧草を作るのに7年～8年かかったそうです。それだけの年月をかけて作った牧草を食べて育っている牛たちは幸せだと思いました。餌はフルーティーな匂いがすることで牛がたくさん食べてくれるそうです。



茨城県には現在約280件ほどの酪農家がいるそうですが、年々減ってきているようです。個人規模で経営している酪農家は廃業していく一方、鈴木牧場さんは循環型農業で頑張っている素晴らしい地元の生産者だと改めて感じました。

これからも組合員の皆さんで美味しい乳製品を買い支えていきましょう！

### ▼参加した組合員さんからの感想▼

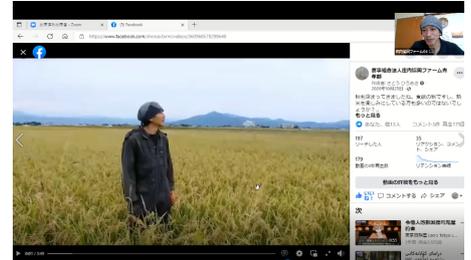
のびのびとした環境で元気に育っている牛たちの姿、美しい牧草、素晴らしかったです。土づくりが非常に大切！ということが納得できました。牧草は、きっとよい香りがするのだろうな・・・と画面を通してですが感じました。屋外だったこともあり、一部音声聞き取りにくいことがありましたので、もう少し音声聞き取りやすいと、さらによかったです。(Wさん)

## チャンネル1：庄内協同ファーム (参加者8名)

庄内協同ファーム（鶴岡市）は山形県の中西部に位置し、とても自然豊かなところです。無農薬（減農薬）・無化学肥料の物作りを志しています。メンバーは20～30人ほど。美味しいお米・おもち作りをしており、もちは「杵つき製法」だそうです。なのでもちの伸びが良い。もち米の品種は「デワノモチ」。もちの文化は地域ごとで形が異なるそうで、関東では一般的に切り餅（四角いおもち）、西日本は丸もちが主流だそうです。庄内協同ファームのある山形県も丸もち文化だそうです。有機でやることは草との戦いだそうで、とても大変だそうです。当日は、副代表の小野寺さん(写真：右)に出演いただきました。



庄内協同ファームの紹介が終わった後、現場の風景をfacebookの動画を用いて紹介いただきました。動画の中でお米とお餅のおいしさの秘密を伝授頂きました。



- ①.風が強い
- ②.寒暖差
- ③.根張りが強くなる
- ④.病気になりにくい

こういった環境があってあの美味しいお米・おもちができていますね。

詳しくは庄内協同ファームのfacebookに動画がございますのでご覧ください。

URL <https://ja-jp.facebook.com/shonai.farm/>

更に、実演で「おもちの肉巻き」を実演してくださいました。レシピを載せましたので、ぜひ1度作ってみてください。



### もち肉巻き

もちっとした食感とジューシーな肉汁がクセになります

調理時間約15分

材料 (4人分)

分量のめやす

餅(角切り)	4個	
豚バラ肉(薄切り)	150g	
サラダ油	大さじ1/2	
焼肉のたれ	大さじ4	(ご家庭にある焼肉のたれ)

つくり方

餅は縦半分に切り、豚バラ肉を巻きつける。  
フライパンに油を熱し、肉の巻き終わりを下にして入れ、中火で焼く。焼き色がついてきたら、蓋をして弱火で7～8分蒸し焼きにする。  
蓋を取り、焼肉のたれを加えて絡め焼きにする。

他にもアレンジ！

- ① キムチやチーズと一緒に巻いてみてはいかがでしょう。
- ② 焼肉のたれ以外にも  
酒大さじ2、しょうゆ大さじ2、砂糖大さじ1、みりん大さじ2で甘辛く
- ③ しそとチーズと一緒に巻いて塩コショウでいかがでしょう。

### ▼参加した組合員さんからの感想▼

- ・庄内という土地が米作りにむいているというお話が興味深かったです。おもちを使った料理の実演も参考になりました。ありがとうございました。(Hさん)
- ・お米の話で、風の吹き方、水の温度で決まるとの事。炊飯器での炊き方もとても参考になりました。分かっているようで分かっていないことをあらためて思いました。亡くなった私の母(神奈川県三浦市育ち)は年寄りにはもち米100パーセントよりうるち米が入った方がいいとよく言っていました。またご飯を残すことはいけなと言われて育ちましたので、今もわたしの体にそれは染みついています。晴れの時(お祝い事)にお餅を食べる習慣をつけようと思っています。(Yさん)