

協同運営委員会第1回総会議事

2017年7月19日午後5時20分から7時 岡本事務所にて

出席者 8名

記録作成：S

司会者にIがついた。

I. 部会報告については議事録参照

○ コモンズ部会 TI：秋の守口市主催の焼き菓子グランプリに出店する。新しい軽食のサンドイッチを試作した。パンはコモンズの手作りのパン。コーヒーの値上げを考えている。ソフトドリンク全品50円UP。現在コーヒー300円。ジンジャエール300円。時期は未定。

I：告知が必要。

値上げ案は了承された。早くて8月の中旬くらい。

○ うたかめ部会 M：6月はコモンズ部会と一緒にしたが、来る人はいなかった。7月は集まらず。

N：2016年度の会計がまとまった。1枚目、特徴はかめやんの落ち込み。2枚目、かめやんの利益率が2%下がりコモンズの利益率は上がった。コモンズは実験的なことをやれていないせいかもしれない。3枚目、かめやんの利益率を上げるにはどうするかを議論した。今後、かめやんの部会をやりたい。部会長はMさん。あとは新規事業について考えることが必要。Nの案以外にも案を出してほしい。

I：収益という言葉に引っかかる。

N：収支の方がいいかもしれない。

○ コモンズハート K：部会ではなくなったが、別法人設立後も一緒にやっているの出席している。現場は今一人でやっていて、あとはヘルプで仕事をこなしている。仕事は結構入っている。B型のメンバーにもヘルプの声をかけたい。

I：火曜日にAさんがなぜ入っているのか。別の日にしてほしい。

K：了解。

II. 理念についての議論

今回は議論せず。

III. 食育について

資料を渡す。(貼り付けておく)

食育について 2017年7月11日 S

はじめに

政府が食育基本法を制定し、そのもとに自治体が食育計画を作り、予算措置も含め様々な施策が打ち出されてきている。要は自治体が食育についての啓発・啓蒙活動をはじめたのだ。このような世相を判断したうえで、私たちの事業についても、特に食材やその提供について再検討する必要がある。そのために研究会を開催することを提案したい。

以下に国の資料を紹介しておく。

1. 2005年に食育基本法が施行された。

<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H17/H17HO063.html>

第21条には次の規定がある。

(地域における食生活の改善のための取組の推進)

第二十一条 国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

2. 第三次食育計画は次

<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/3kihonkeikaku.pdf>

食堂等についての規定

(食品関連事業者等における食育推進)

食品関連事業者等は、様々な体験活動の機会の提供や健康に配慮した商品やメニューの提供等に、「生活習慣病その他の健康増進を目的として提供する食事について(目安)」等も活用しつつ、積極的に取り組むよう努める。また、健康で豊かな食生活を支える役割を担う食品関連事業者等においては、健康に配慮した商品やメニューの提供を行う際、減塩に関する取組等を行うとともに、消費者に対して、商品やメニュー等食に関する情報提供、工場・店舗の見学、調理体験、農林漁業体験、出前授業の開催等多様な取組を推進する。さらに、職場の食堂等においても、より一層健康に配慮したメニューの提供や栄養、食生活等に関する情報提供がなされるよう努める。これらの活動を支援するため、国及び地方公共団体において必要な情報提供等を行う。

3. 農水省食育のページは次

<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/index.html>

3. 重点課題は次

<http://warp.da.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/9929094/www8.cao.go.jp/syokuiku/about/plan/pdf/3kihongaiyou2.pdf>

4. Sの雑感

日本の官僚はこのように、すべてを計算し自らがヘゲモニーをとって指導しようとするのだが、これは戦後復興過程の成功体験に裏付けられている。あの時は敗戦の焼け野が原から、工業化による営利事業を作り出すことが中心であり、さまざまなインフラの整備と国の予算措置による事業の育成があった。原発の開発はその最悪の事例だとは言え、ほかはおおむね成功した。しかし高度成長以降は、開発の重点が、工業化から環境保全や住民の生活保障に移った。これには地域住民の自治活動による関与が欠かせない。しかし、このことへの配慮がなく、相変わらず開発独裁型の施策を食育のような分野でも繰り返している。とはいえ何か批判をするためには、自らの事業所の自治的関与が問われることになる。

IV. その他

Oさんより、コーヒーのプレゼン。

産地はメキシコのマヤビニック農園。アラビカ種。この農園はチアパス地方の運動体サパティスタを応援している。取引は「豆の木」がフェアトレードで輸入している。まだ豆の品質のばらつきがある。

自分たちのグループで、年に70キロを3袋、焙煎すると3分の1になる。10月1日に新しい豆に切り替え、という決まりがあるが、生豆は8月には入る。

自分たちは、生豆の焙煎をフライパンでやっている。焙煎温度は230度で、家庭用コンロでは自動装置があるためむづかしい。手順は、湯洗いして、水洗いして、400グラムを焙

煎して 300 グラムとれる。かかる時間は 30 分。一般の商品は、洗いをやらないのでちやくが取れていない。自分たちは選別をちゃんとやっている。味は酸味が強い。モカとは違う。

コモンズの使用量、50 キロ。今のリピジャの豆は 100 グラム 360 円。1 回 4 キロ、送料 872 円。

自分たちは、300 グラム単位で 1 キロ以上注文で 100 グラム 450 円位になる。

カリタの三つ穴は UCC 用で、長期保存の豆でもうまく飲めるように工夫したもの。

コモンズでもミルの掃除が必要。

東チモールの豆はいい。

TH さんに試飲のコーヒーを作ってもらって試飲した。

新しい豆が入った時に、コモンズでイベントをやってメンバーに試飲してもらうことを確認した。

(境は、中煎りを買って帰って今朝淹れてみたが、上品さはあるが個性はなかった。深煎りの方が適しているのかもしれない。)

V. 会議の開催について

会議は月一にしてはどうか。→ 了解された。

次回 8 月 23 日 (水) 午後 5 時 20 分より、岡本事務所にて