



HELLOコ-プ

コ-プくらしの情報誌 ● 八口-コ-プ

冬号

No. 136

2013年11月発行
(年5回発行)



特集 生協の食の安全・安心について学ぼう

● 特別企画 やっぱり問題! TPP

● みんなで応援商品
産直ラ・フランス



● 役立ちレシピ おもてなし料理



復興へ!

いさばや
(株) 五十集屋のみなさん ● 大船渡市 ●

今年5月の「復興支援・地産地消フェスタ in 牧野林」に初出店。ほたてをたっぷり使い、県産の乳製品を使用した「五十集屋コロッケ」が大好評で、奥州・一関のフェスタにも連続出店。「お歳暮のカタログギフトでも取り扱ってもらえてうれしい! 贈るだけでなく、ご自宅用にもどうぞ!」と社長の野田修一さん(後列左)(11ページもご覧ください)。

20名様に年末特別プレゼント!



(株) 五十集屋様より
「五十集屋コロッケ」(4個入り)
「表紙プレゼント係」と明記し、17
ページ下の応募方法・あて先を
参照の上ご応募ください。



クリスマスのおもてなし料理



キャベツの
ミネストローネ風

ミニミートローフ

ミニミートローフ

藤原悦子さん (盛岡市)

●材料 / 4人分

- | | |
|----------------|-------------------|
| 牛豚合いびき肉… 300g | 塩・こしょう ……各適量 |
| 玉ねぎ(みじん切り)… 1個 | アスパラガス …… 2本 |
| パン粉… 1/2カップ | 人参 …… 1/2本 |
| 牛乳… 大さじ2 | プロセスチーズ… 30g |
| 卵… 1個 | マヨネーズ・ケチャップ ……各適量 |
| サラダ油… 小さじ1 | |

●作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎを炒める。
- ②人参、チーズは、7mm角の棒状に切っておく。
- ③ボウルにパン粉を入れ牛乳をふりかけ、ひき肉、①、卵を入れ、塩・こしょうを加え、よく練り混ぜる。
- ④③の半量をラップの上に15cm角に広げ、アスパラガス1本、②の半量をのせ芯にして巻いて両端をねじり、竹串で5〜6か所穴をあける。残りの半量も同様にする。
- ⑤④をラップの端を下にして皿にのせ、電子レンジで5〜6分、肉汁が透明になるまで加熱し、冷めたらラップをはずす。
- ⑥フライパンにサラダ油を熱して⑤を入れ、焼き色を付ける。
- ⑦切り分けて器に盛り、マヨネーズとケチャップを混ぜたソースをかける。

●1人分294kcal

キャベツのミネストローネ風

柏崎祐子さん (盛岡市)

●材料 / 4人分

- | | |
|------------------|----------------------|
| キャベツ… 2枚 (120g) | バター ……適量 |
| 玉ねぎ… 1/2個 | 水 …… 3カップ |
| 人参… 6cm (60g) | トマトジュース …… 190g (1本) |
| ベーコン… 1枚 | チキンコンソメ …… 1個 |
| にんにく(みじん切り) ……少々 | 塩・こしょう ……各少々 |

●作り方

- ①野菜は全て1cm角、ベーコンは1cm幅に切る。
- ②鍋にバター、にんにくと①を入れ、中火で3分炒める。
- ③水とチキンコンソメを加えて煮る。
- ④トマトジュース、塩・こしょうを加えて煮る。

●1人分70kcal

★コープチキンコンソメを17ページで紹介。見てネ!

サラダツリー

藤原美実さん (矢巾町)

●作り方

- ①いつものポテトサラダをツリーの形に盛り付ける。
- ②小房に分けてゆでたブロッコリー、ミニトマトなどを飾る。





鶏肉ときのこのアヒージョ風

サラダツリー

なんちゃって!ピザ

鶏肉ときのこのアヒージョ風

笹川曜子さん (盛岡市)

●材料/4人分

若鶏もも肉…… 2枚	オリーブオイル
エリンギ…… 中2本	…………… 大さじ8
マッシュルーム	水…………… 100cc
…………… 1パック	白ワイン… 大さじ4
にんにく…… 4かけ	チキンコンソメ… 2個
ミニトマト… 12個	塩・こしょう… 各適量
ブロッコリー… 1/2株	ドライパセリ… 少々

●作り方

①鶏肉はひと口大に切り、塩・こしょうをふる。

- ②きのこは縦にスライス、にんにくも薄く切る。
 ③フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけ、香りが立ったら鶏肉を皮目から焼き、ミニトマト、きのこを加える。
 ④塩・こしょう、水、白ワイン、コンソメを加え、弱火で煮込む。
 ⑤小房に分けて茹でたブロッコリーを加え、仕上げにドライパセリをふる。
 ※フランスパンにのせたり、汁をつけて食べます。

●1人分480kcal

なんちゃって!ピザ

鳴海清美さん (盛岡市)

●材料/4人分

餃子の皮…… 20枚	マヨネーズ… 大さじ2
玉ねぎ…… 1/2個	ケチャップ… 大さじ1
ウインナー…… 10本	サラダ油…… 適量
ピザ用チーズ… 50g	

●作り方

- ①マヨネーズとケチャップを混ぜ合わせておく。
 ②玉ねぎ、ウインナーは薄く切る。
 ③餃子の皮に①をぬり、②をのせる。
 ④フライパンにサラダ油をうすくひき、③を3〜4枚並べてふたをし、中火で約2分焼く。
 ⑤ふたをあげ、チーズをのせて再びふたをし、弱火で1〜2分焼いてでき上がり!

※パプリカやコーン、トマトなど、具材はお好みでOK!

●1人分415kcal (1枚当たり83kcal)

募集

巻き巻き料理

次号(2014年1月発行予定)は「巻き巻き料理」です。節分の恵方巻やロールサンド、野菜巻きなど、いろんな巻き巻き料理のレシピを大募集!料理名、材料・分量・作り方、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号を明記し、いわて生協広報室(あて先は17ページ)へお送りください。掲載の方に薄謝進呈(500円相当)。締切は12月10日。

過去に紹介したレシピを、いわて生協のホームページ上でご覧になれます。HELLOコープのバックナンバーが「お料理レシピ」をクリックしてね!



産直ラ・フランス



10月15日

収穫適期を迎え、前日からラ・フランスの収穫を開始（栽培面積6ヘクタール）。翌日は台風が予想されていたため、この日は急ピッチで収穫作業を進めていました。

15日までに収穫しきれなかった約3割の樹から約7割の実が、16日の台風で落下（全体の2割にあたる）。この実は、収穫した実とは別に冷蔵庫で追熟し、加工用などに使用する。



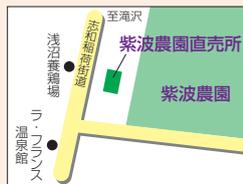
収穫したラ・フランスはトラクターに積み込み、冷蔵庫へ搬入。3～4週間じっくり追熟させます。

10月17日



紫波農園

- 2003年、紫波町小屋敷に設立した有限会社。従業員13人。
- 西洋梨のほか、ブルーベリーも生産・加工。観光果樹園も運営。
- 2010年度から、パレットとラ・フランスをいわて生協に出荷。2012年度に産直提携を開始。
- 店舗・共同購入、お歳暮カタログギフト（ラ・フランスのみ）で取り扱い。



昨年、いわて生協と産直提携を開始した「紫波農園」は、産直さくら卵で有名な浅沼養鶏場とも近い、紫波町東根山のふもとにあります。供給される西洋梨は、ていねいな栽培管理と追熟により、品質がよくおいしいと大好評。10月中旬の収穫のようすを取材しました。今が旬の「産直ラ・フランス」を、あなたもぜひ召し上げられ！

香り高く、とろける舌ざりあり。食べるなら「今」でしょー！！



台風で実が落ちましたが、 収穫量は例年並みを確保

「うちの農園で栽培している西洋梨は、おもにバートレットとラ・フランス。バートレットは、取り扱いがもう終わってしまいましたが、11月からはラ・フランスが食べごろです」と話すのは、代表取締役の田苗恒二さん。

「ラ・フランスは、開花から160〜165日後が収穫適期と言われるその時期になったら、でん粉の抜け具合や糖度を毎日ばかり、最適日を慎重に見極めます。そして数日で一気に収穫。この時期を間違えると肉質が悪く、香りもないラ・フランスになってしまいます。今年は、春から天候が不安定で、できが心配でしたが、徹底した栽培管理もあり、実が大きくたくさんつき、糖度も13〜15



紫波農園 代表取締役
田苗恒二さん

度と十分に。残念ながら、収穫の真っ最中に台風が来て、残っていた3割の樹から7割の実が落ちてしまいました。でも、豊作でしたので、収穫量は例年並みを確保できました」

おいしさを左右する「追熟」

りんごなどとは異なり、ラ・フランスは樹になっっているうちは熟すことがありません。なので、収穫後に一定期間寝かせる「追熟」を行い、「食べごろ」を出荷します。「低温でじっくり追熟させるのが、おいしさの秘訣。時間も手間もかかりますが、

こうすることで、きめ細かいトロリとした肉質になり、よりおいしくなります。品質には自信があります」と田苗さん。

「昨年から産直を始め、今年はたくさんさんの組合員さんが農園に見学に来てくれました。知ってもらうには見てもらうのが一番。いずれは収穫も体験してもらえたら、と思っています」

果汁たっぷり、とろけるような口当たり。優しい甘さの「産直ラ・フランス」は今が旬。店舗・共同購入、お歳暮カタログギフトで、ぜひご利用ください。



10月8日の公開安全確認会で、後列右から2番目が嶋田さん。

安全・安心な「産直ラ・フランス」

嶋田キミ代さん (矢巾町)

紫波農園では、整理・整頓・環境への配慮も怠ることなく、すべてに気を配り栽培していました。また、自然相手なので、お天気が一番心配であることや、熊や野鳥被害の防護にも気を付けていることなど、栽培の苦勞も知ることができ、一つひとつの実に愛情がこもっていると実感しました。「産直ラ・フランス」は、今が旬とのこと。みんな、たくさんいただきますよ！



「公開安全確認会」では、産直の約束事が守られているか、書類の点検のほか、農業の管理なども点検。どれも「安全・安心」の裏づけとなります。年に1回、組合員の代表と常勤者が産直産地を訪れ、確認しています。

お歳暮カタログギフトの「産直ラ・フランス」注文承り期間は、12月6日(金)まで。ご注文は、店舗または共同購入で。

おすすめはコレ!

東長岡果樹生産組合「産直サンふじ」と紫波農園「産直ラ・フランス」のセット

3,980円(送料込・税込)



7月12日 中央コープ



7月16日 北上コープ

たくさんさんの組合員が産地を見学

今日のテーマ

生協の食の安全基準について

私たちがふだん利用している生協の商品の安全性について、みんなで調べよう！

- 「食品添加物」ってどんなもの？
- 国の基準があるのに、なぜ生協では独自の「食品添加物自主基準」を持っているの？
- いわて生協の食品添加物基準の考え方と中身を教えて！
- 産直野菜には農業を使う基準ってあるの？
- 「遺伝子組み換え」の食品は、できるだけ食べたくないけど大丈夫？
- 食品に含まれる放射性物質については調べているの？

みんなで学習しちゃおう！



教えてくれる人
生協花子さん

食品添加物の
実験もしたよ！

私たちが学習しました！



盛岡南コープのみなさん

左から 辻村彩子さん、長南まりさん、中村智子さん、坂本陽子さん、町田由紀枝さん

11月16日(土) 日直 生協太郎

生協の食の安全、
安心して食べてほしい

これまでもこれからも家族みんなの笑顔のために

生協への加入の理由でいちばん多いのは、「安全・安心な商品がほしいから」。こうした組合員のみなさんの願いにこたえるために、生協では、食品添加物や農薬の独自基準を持ち、メーカーや生産者のみなさんといっしょに商品を開発し、取り扱ってきました。生協の商品が「安全・安心」である理由を知って、もっとコープ商品・産直品を利用しましょう。

「食品添加物」って
そもそもどんなものなの？



辻村彩子さん

食品添加物は、食品を製造・加工するとき、保存性や風味、見た目などを良くしたり、栄養成分を補ったり高めたりする目的で使用されるものなの。加工食品が増える中で食品添加物の使用も増え、私たちは1日80種類以上摂っていると言われてるわ。

クイズ！

次の食品のうち、食品添加物が使われていないものはどれでしょう？

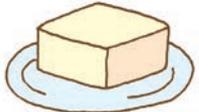
- ①牛乳
- ②アイス
- ③豆腐
- ④ハム



生協花子さん

正解は、①です！一般的に②には甘味料が、③には凝固剤（にがりなど）が、④には保存料（ソルビン酸）が使われているのよ。

食品添加物の5つの役割

 Fe強化 栄養素を補充、強化する	 製造や加工に使う	
強化剤	凝固剤、かんすい、乳化剤など	
品質を向上させる	保存性を高め、食中毒を予防する	風味や見た目を良くする
		
増粘剤、安定剤、品質向上剤など	保存料、防かび剤、酸化防止剤など	着色料、発色剤、漂白剤、甘味料、調味料など

水と食品添加物だけで
オレンジドリンクができた！

実験報告！

水900cc、砂糖100g、黄色5号（着色料）、オレンジフレーバー（香料）、クエン酸（酸味料）、ビタミンC（酸化防止剤）



容器に水と砂糖、食品添加物を入れて混ぜると、あっという間に「オレンジドリンク」が！

果汁をいっさい使わなくてもできるなんて、ビックリ！

出典：「日本生協連のCO・OP商品の食品添加物基準の変更について」



長南まりさん

国の基準があるのに、どうして生協では独自の「食品添加物自主基準」を持っているの？

国が認可している食品添加物 **801** 品目
※香料も含めると1500品目

専門家などによる研究会で検討

日本生協連食品添加物自主基準

「子どもたちに安全なものを食べさせたい」というお母さんたちの思いから

日本では高度経済成長期の昭和30年代に食品の大量生産が始まり、さまざまな食品添加物が使われるようになりました。一方で、森永ヒ素ミルク事件などの食品公害や、安全上の理由から食品添加物が突然取り消されるなど、食への不安が高まりました。

そこで、生協では「子どもたちに安全なものを食べさせたい」と願う組合員の声にこたえ、食品添加物を減らしたコープ商品の開発をスタート。さらに、国の基準よりきびしい生協独自の食品添加物基準を作りました。

この801品目には、発ガン性など安全性に不安があるものも含まれているの。だから、生協では食品添加物の自主基準を決めて商品の開発や取り扱いをしているのよ。



来年3月21日から新しい基準に変わって聞いたけど、何が変わるの？



坂本陽子さん

日本生協連では、これまでの自主基準で管理していたすべての食品添加物について、最新の科学的なデータや評価をもとに1品ずつ評価を見直したの。これまで安全性が判断できず「評価保留」としていた食品添加物についても、すべて判断したのよ。これによって、あらたに不使用になったものもあるの。



あらたに不使用食品添加物になったもの

- 骨炭色素（着色料）
- 単糖・アミノ酸複合物（酸化防止剤）
- ヘゴ・イチョウ抽出物（酸化防止剤）

日本生協連と東北サンネット事業連合の食品添加物自主基準の大幅な改定が行われたことを受けて、いわて生協でも自主基準を2014年3月21日から改定することになりました。

2014年3月21日からの新しい基準

いわて生協の開発商品（アイコープ・アイススタイル商品）の基準

不使用食品添加物 一切使用しない。 17 品目	使用制限食品添加物 使用をできるだけ避け、使用する場合は必要最小限に抑える。 42 品目
--------------------------------------	---

一般メーカー品も安心して利用できます

コープ商品だけでなく、一般メーカー品についても、生協の食品添加物基準で判断。生協の食品添加物基準をクリアした食品だけを取り扱っています。

一般メーカー商品の取り扱い基準

不使用食品添加物 いわて生協で扱うすべての食品に使用を認めない。 12 品目	共同購入では極力取り扱わない食品添加物 これらが使用された食品は、共同購入では極力取り扱わない。 42 品目
---	---

それじゃあいわて生協の食品添加物基準の考え方と中身を教えて！



中村智子さん

いわて生協の基本的な考え方

- ① 不要な食品添加物は使わない。
- ② 使う場合でも最低限の量に限る。
- ③ 安全性に問題のある食品添加物は使わない。

この3つの考えにそって、アイコープ商品・アイススタイル商品の開発や一般メーカー商品の取り扱いをすすめています。特に、アイコープ商品の開発や利用・普及をとおして、食生活で摂取する食品添加物の種類と量を減らしていくことをめざしています。



一般メーカーの商品についても、使用している食品添加物を確認して、いわて生協の基準をクリアしたもののだけ取り扱っているのよ。

「食品添加物をなるべく減らした安全・安心で、おいしい商品を食べたい」という自分たちの思いが、一つの商品になった。これは、「生協ならではの」ことで、商品に愛着がわき、もっと利用したいと思いました。

「安全・安心なものの思いが商品に」



1988年チキン&ポークウインナーの開発に参加
北田幸枝さん（盛岡市）



岩手県産の鶏肉と豚肉を使用。発色剤を使用せずに製造した「無塩せき」です。

生協では、食品添加物自主基準に基づいて商品を取り扱っているの。そのため、一般のお店では販売していても、いわて生協では取り扱っていない商品があるのよ。例えば、不使用添加物の「臭素酸カリウム（小麦粉処理剤。パンのふくらみや食感をよくする）」を使っているパンは扱っていません。しかし、メーカーに協力してもらい、生協用にその食品添加物を使わずに製造してもらった商品もあるのよ。



できるだけ岩手県産にこだわり、添加物や遺伝子組み換えなど、いわて生協の品質管理基準を満たした高品質の商品。



商品開発の基本的な考え方はアイコープと同じですが、より求めやすい価格を重視した商品。

上記のようなマークがついている「アイコープ商品」「アイスタイル商品」は、「安全・安心」を願ういわて生協の組合員の声をもとに、いわて生協独自の食品添加物自主基準に基づいてつくっているの。このマークを目印に、もっと「アイコープ商品」「アイスタイル商品」をみんなで利用したいね！

安全・安心な産直をめざして



8月30日の今松野菜生産組合の公開安全確認会は、このへコープの組合員10人が参加して実施。薬品庫の点検なども行いました。

野菜以外でも産直の豚肉や鶏肉は、飼料の安全性にこだわり、抗生物質などを使わず生協指定の配合飼料で育てています。

いわて生協では、産直提携をしている全31産地について、これらの契約内容が守られているかを確認する「公開安全確認会」を、組合員の代表が参加して年1回実施。また、産直品のよさをきちんと伝えて供給しているかを確認する「業務確認会」も行っています。

ところで、産直野菜には農薬を使う基準ってあるの？



中村智子さん



食品添加物と同様に、農薬もできるだけ減らし、使用する場合はできるだけ人体や環境への負担の少ないものを選択していきこうと、「産直野菜農薬使用基準」を2001年に産直生産者としてしよにつくったのよ。さらに、産直の野菜や米などは、農薬・化学肥料の使用を岩手県の慣行（通常）栽培の半分以下になるよう努力しているの。

今納得できる野菜を届けたい



今松野菜生産組合
今松 貢さん（岩手町）

組合員さんからは、「いつも商品の感想や意見をたくさんいただきます。できるだけ要望に沿ったものを作りたいので、毎年のように新しい品種を試すなど、試行錯誤を繰り返しています。また、雨が続き病気になるりそうでも、産直野菜農薬基準のために農薬を使えないこともあります。その結果、出荷をあきらめることもあります。でも、納得できないものは届けたくありません。だから私たちは、「土づくり」に力を入れていきます。根が元気に育てば、農薬に頼らなくていいからです。こうしてこだわりをもって作っている野菜たちを、ぜひ組合員さんにもこだわって利用してもらえたら、うれしいですね。

産直野菜農薬使用基準

排除農薬

※使用を禁止する。

14農薬

排除目標農薬

※排除に向けて計画的に努力する。

7農薬

いわて生協の産直って？

いわて生協の「産直」は、単なる産地直送ではなく「産地直結」。「安全・安心な食べ物を求める組合員」と、「こだわりを持って食べ物を作り、食べる人に喜んでもらおうと努力する生産者」が交流しながらよりよい農水畜産物をつくり、日本の食料と農業を守っていく運動です。

産直三原則

- ①産地と生産者が明らかであること
- ②栽培、肥育方法（農薬・肥料・飼料など）が明らかであること
- ③組合員と生産者が交流できること

食品に含まれる放射性物質が心配。調べているの？



長南まりさん

福島第一原発事故による放射能汚染で不安が広がる中、組合員のみなさんが安心して産直品やアイコープ商品を利用できるよう、国の検査の補完としてモニタリング自主検査を実施しています。2011年度は42品目、2012年度は187品目の自主検査を実施。そして今年度は350品目の検査を予定しています。



2012年8月にいわて生協内にも検査機器を導入し、検査を実施しています。

2013年度の放射性物質モニタリング自主検査結果

(10月2日まで)

対象	検査品目	結果
アイコープ商品・ アイスタイル商品	20品目	すべて検出限界値未満
産直品	47品目	すべて検出限界値未満
市場流通品	41品目	岩手県産生タラから、放射性セシウム137を検出(17.2ベクレル/kg)。他はすべて検出限界値未満

※検出限界値は、放射性セシウム134・137は10ベクレル/kg、放射性ヨウ素131は20ベクレル/kg。



いわて生協では、全国の生協とつじよに、日々の食事に含まれる放射性物質の量について、年1回、調査をしているのよ。

「遺伝子組み換え」の食品は、できるだけ使いたくないんだけど…。



町田由紀枝さん



いわて生協オリジナルのアイコープ商品やサンネットコープ商品、惣菜コーナーの商品は、主原料に遺伝子組み換え原料を使っていないのよ。それに、「産直さくら卵」の親鶏や「産直アイコープ豚」の飼料(主原料のトウモロコシ)も遺伝子組み換えでないものになっているの。

「遺伝子組み換え食品」とは…

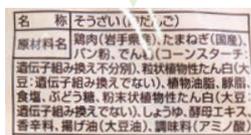
ある作物から「除草剤をかけても枯れない」「病害虫に強い」など“特定の機能”をもつ遺伝子を取り出し、別の生物の遺伝子に組み込む技術が「遺伝子組み換え」といい、遺伝子組み換え作物を原料にした食品が「遺伝子組み換え食品」です。日本では、遺伝子組み換え作物の栽培は許可されていませんが、大豆、トウモロコシ、じゃが芋など農産物8品目と、その加工食品(サラダ油、醤油など)は、輸入・流通が認められています。

しかし、遺伝子組み換え作物は、生態系を壊すなどの環境への影響が問題となっているほか、食品としての安全性がはっきりしていません。また、世界的には、アメリカを中心に年々栽培が増え、食料自給率が低い日本が最も多く輸入・消費していると言われています。

表示義務がない商品にも、生協は積極的に表示

原料原産地、食品添加物、遺伝子組み換え、アレルギーなど「商品の内容物と特性を正しく伝える表示」「組合員が選ぶときに役立ちやすい表示」を行っています。

アイコープ商品は、できるだけ詳しく表示しています。



COOP 産直若鶏肉だんご

学習してみよう



3歳の娘のために、なるべく合成着色料の入っていないお菓子を選んで買おうと思います！
(長南さん)

アイコープのハムやウインナーには発色剤が使われていないと分かり、これからも利用したいと思います！
(中村さん)

実験で、添加物と水、砂糖だけでドリンクができると知り、びっくり！買うときはちゃんと表示をみなくちゃね。
(坂本さん)



家族に安全・安心なものを食べさせたいので、なるべく産直の野菜や果物を選ぼうと思います！
(町田さん)

いわて生協は、国よりきびしい食品添加物自主基準をもっていると知り、安心して利用できるとあらためて思いました。
(辻村さん)

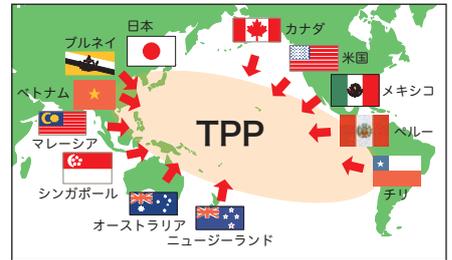


やっぱり問題 TPP

最近のニュースでよく耳にする「TPP」。 「TPP」への参加で、私たちの暮らしにどんな影響があるのでしょうか？みんなで考えてみませんか！



TPP（環太平洋経済連携協定）とは、太平洋を囲む国々が、国境を越えて人やものやお金を自由に移動できるようにする協定のこと。12か国が参加し、日本も7月から交渉に参加しています。もし日本がTPPに加われば、輸入品の関税を基本的にゼロにしなければならないほか、貿易の妨げとなるルールなども撤廃・緩和しなければなりません。



どんな影響があるの？

食の安全・安心が脅かされる!?

アメリカは、食品を輸出しやすくするために、日本の食の安全基準を緩めるよう要求しています。日本で認められている食品添加物は801種類ですが、アメリカでは約3,000種類も認められています。



地元のもものが食べられなくなるかも!?

生協牛乳が飲めなくなったら困るわ。



「重要5品目」といわれる、コメ、麦、牛・豚肉、乳製品、サトウキビなど甘味資源作物は、「聖域として守る」と公約しておきながら、自民党は関税撤廃を検討しています。関税が撤廃され、輸入農畜産物がさらに安くなれば、日本の農業は大打撃！岩手県の試算では、お米は半減、小麦や牛乳・乳製品はほぼ壊滅し、輸入品に置き換わるとされています。

仕事がなくなっちゃう!?

ものやお金だけでなく、人の移動も自由にしてしようとしています。安い賃金で働く外国人がたくさんやって来れば、さらに失業者が増えたり、賃金が下がって労働条件が悪くなることも考えられます。



日本の医療を破壊する TPPは、絶対反対!!

岩手県保険医協会会長
箱石整形外科医院院長
箱石勝見さん（盛岡市）

日本がTPPに参加すると、誰でもどこでも平等な医療が受けられる「国民皆保険制度」が機能不全に陥り、日本の医療が崩壊する危険性があります。また、「株式会社」が病院経営に参入すると、医療の目的が「生存権の保障」から「儲け」となり、不採算診療科の廃止などで、地域医療も危うい事態になりかねません。アメリカは、保険がきかない自由診療を増やすよう求めており、保険外診療を併用する混合診療が解禁されると、保険外の新薬等に市場原理が働き、受診時の負担金が増えてしまいます。「金の切れ目が生命の切れ目」となるのです。

まだ間に合う! 私たちの声で、TPPへの参加をやめさせよう!



盛岡北コープ理事
大内三紀さん

12か国との交渉がまとまっても、協定の発効には国会の承認が必要です。まだ日本がTPPに参加すると決まったわけではありません。いわて生協では「TPP参加反対!」の意思表示として、国会へ提出する署名に取り組んでいます。ぜひご協力ください。

最終締め切り 11/30(土)

署名用紙は、店舗特設コーナーにあります。また、いわて生協ホームページからダウンロードもできます。記入後は、店舗または共同購入へ提出してください。

お知らせ 12/2@「TPP反対県民集会」を教育会館で開催。