

地域と協同の 研究センターNEWS

2024年4月25日発行
236号

協同組合における共益を考える

向井 清史 (名古屋市立大学名誉教授)

「組合員さんの願いにこたえる」、これはメンバーシップ組織として協同組合にとって最も重要な使命であることは言うまでもありません。しかし、ここにおける組合員の願い＝共益を、社会全般の公益とどのようにリンクしているかという視点から切り離すことは危険です。何故なら、メンバー満足（共益）最大化の自己目的化だけでは、ヤクザやマフィアのようなメンバーシップ組織の共益と区別がつかなくなるからです。協同組合の共益は、社会全体の公益と常に正しく繋がっている必要があるのです。

かつて、労働組合や協同組合などの、個人でも政府でもない中間組織は大企業の市場支配力に対する対抗力＝公益体现者として文句なしに評価されていました。しかし、非正規労働者の増加や相対的貧困の広がりといったかたちで社会が分断されるようになったことによって、戦後すぐに制度化された生協のような伝統的中间組織は、徐々に対抗力というより個別利益集団＝共益体现者と見なされることが多くなってきたのではないのでしょうか。必ずしも共通の利益を反映しているわけではないネットワーク型組織（たとえばNPO）の台頭は、インターネットの発展を背景とした新しい公益表明手段に対する社会的期待を反映しているとも理解できます。

近年、協同組合の社会的認知度が低下してきているという事実があります。私には、この問題の背景に、協同組合が求めている共益と社会全体が重視している公益との間で、少しずつ乖離が生れている現実が介在しているように思われます。社会全体の公益観と適切にリンクしているならば、社会が協同組合に関心を失うはずはないと信じているからです。例えば、全国大学生協連合会が毎年実施している「学生の消費実態調査」によれば、大学生協を身近な存在と感じている学生は2012年には92%でしたが、2023年には67%まで減少しています。生協に関心を寄せる若手研究者の数も減っています。

かつて生協事業が大きく前進した時代は、最大人口集団である団塊世代が子育ての真っ最中であり、高度経済成長の歪みが公害というかたちで各地で噴出するなど、『食の安全』だけでもきちんと守ることは国民にとって最も重要な関心事＝第一の公益であったといつてよいでしょう。また70年代にはいると、公害問題が水俣病など産業公害だけでなく、自動車による大気汚染、化学合成品使用による水質汚濁など、消費行動と切り離せない問題でもあることも顕在化してきました。その象徴が、1972年のストックホルムにおける国連人間環境会議での「人間環境宣言」だった。生活公害問題が、消費者はそれまで消費を個人的な経済活動と観念してきたが、社会への反作用も伴う社会的活動でもあることに否応なく気づかされる契機になったと思います。言い換えれば、社会運動としての消費活動という意識の目覚めがおり、「生活協同」理念が広く受容されていく素地が広がったと考えられます。 【2ページにつづく】

4月1日(月) 地域福祉を支える市民協同フォーラム	4月22日(月) 名城大学法学部「ボランティア入門」③
4月8日(月) 名城大学法学部「ボランティア入門」①	4月25日(木) あいちなごやウクライナ避難者支援情報共有会議
4月10日(水) 協同組合等研究組織交流会	4月27日(土) あいち平和行進出発式
4月13日(土) 東海交流フォーラム実行委員会／研究センター理事会	4月28日(日) 「多文化社会と協同組合」懇談会
4月15日(月) 名城大学法学部「ボランティア入門」②	4月29日(月) 名城大学法学部「ボランティア入門」④

目次	協同組合における共益を考える 向井清史	1	ウクライナ避難民のみなさんの今	9
	「持続可能な食・農・地域コミュニティづくり」第2回セミナー開催報告	4	情報クリップ	10
	「地消（商）地産ですめる国産小麦の普及」～東海地域の現状から	7	書籍紹介「客観性の落とし穴」	12

【1ページからつづく】

しかし、今や社会の最大関心事は少子高齢化や格差の拡大、地方の疲弊などに大きく移っているのではないのでしょうか。また、SNSの発達も市民の連帯意識に大きな影響を与えています。もちろん、「食の安全」の社会的重要性が無くなったわけではありません。また、消費者基本法の制定にもかかわらず、依然として消費者被害の救済が容易でない現実も存在します。ただ、最も優先度の高い社会的課題ではなくなった（多くある課題の一つ）のではないかとと思われるのです。

なぜ、「食の安全」の相対的優先度が低下したと考えるべきなのでしょう。ひとつには、インターネットの普及によって消費者の情報収集力＝「商品知識」が飛躍的に高まったことが考えられます。いま一つとして、1995年7月の製造物責任法（製造物の欠陥によって生命、身体または他の財産に損害を被った場合、被害者は製造業者等に対して損害賠償できる。詳しくは消費者庁HPで。）の施行によって、生産者の意識も変わらざるを得なかったことにあると思います。生産者は製品の品質に対してより厳しく責任を問われるようになったし、ネット上で炎上でもすればブランドが一気に毀損されるリスクが著しく高くなったのです。つまり大局的に見るならば、国民的に受容されるレベルでの安全な食品が流通する社会的条件が整備された一方で、年金や買い物困難など生活全体の安全にかかわる基盤の確保（セーフティ・ネット）・維持についてのリスクの方がより深刻な社会的問題として浮上してきているのが現在ではないのでしょうか。生協が扱うNB商品の数が多くなったことは、生協もそれを追認してきたということではないのでしょうか。政府も、新NISA制度などを作り、盛んに「貯蓄から投資へ」を国民に奨励しています（金融庁「資産運用立国実現プラン」2023年12月13日）。政府自らが、「将来も年金に頼れると思うことは危ないですよ」と暗黙の警告を発しているのです。ていねいにも、成人に対してだけでなく金融庁の「うんこお金ドリル」サイト、日銀の「にちぎん・キッズ」サイトなど、子どもを対象とした金融リテラシー教育素材まで提供されています。

このような時代にあって、「食の安全」至上主義のような伝統的イメージが、逆に生協の社会的認知度を落としているのではないかというのが私の主張です。つまり生協の共益像が、国民が最も求めている公益観から少し乖離してきていると社会から見られるようになってきたのではないのでしょうか。日々の生活をかろうじて維持している人々にとって、過度に「食の安全」を重視することは疎外感を抱かれかねない危険性すらあるように危惧します。加えて、「食の安全」をより高度なレベルで実現するには、もはや今日の生協は大規模になりすぎたということも考えなければならぬでしょう。供給能力に対して組合員規模が過大でありすぎること、組合員の拡大につれて組合員意識も多様化し、拡散してきたという問題があります。しかし、これらのことは生協が持つ潜在的可能性を大きくしたとも理解できます。

今や、大規模な市民組織に相応しい公益への責任、あるいは大規模な市民組織でなければできないような公益への貢献の可能性を生協は真剣に議論するべき時が来ていると私は思います。言い換えると、第7原則にもっと真剣に向き合い、その実質化を視野にいれて、そのための取り組みにもっと注力するべき時が来たということです。「食の安全」を通して公益に貢献することの重要性がなくなったわけではない。ただ、それだけでは評価されないほどに今や生協は巨大化し、より大きな社会的責任を負った存在になったということだと理解しています。第7原則を、社会に対する言い訳のお飾りにしている限り、認知度の低下を阻止することは難しいと考えます。少子高齢化社会、温暖化問題などを見据えて、社会的課題解決の一翼を担うべき組織としてアピールできるよう、事業＝組織構造を再構築していってくれることを期待してやみません。

共益と公益との乖離を縮めていくために、いまひとつ避けて通れない重要な論点があります。いうまでもなく、それは生協がどのようなスタンスで、公益につながる志を同じくする他団体との連携を構築していけばよいのかという問題です。非組合員も含めた社会を構成する様々な人々、団体と連携し合って、どう社会を作り替えていくのかという問題です。前段で論じたことは、あくまで生協内での事業方針のスタンスの問題、言い換えると、生協内意思形成のあり様にかかわる問題でした。更に考えなければならぬのは、生協の意思をどう伝え、連携をどう構築していくかという問題です。自ら方針を変えればそれが理解され、おのずから人々は結集してくるというような単純な問題ではありません。

生協が、地域にとって頼りになる事業体と認識されるには何が必要なのでしょう。自治体と様々な協定

を結べばそれで実現するという問題でないことも明らかです。協定は生協を道具的（行政目的達成手段）にしか位置付け得ないからです。それは、今の行政システムから不可避のことです（ただし、新城市の例のように時代感知能力に優れた首長がいれば、かなり変わる可能性はあります。これについては、向井清史編著『市民協働によるまちづくり』地域と協同の研究センター、2022年発行に詳しく紹介されているので参照ください。）。問われているのは、生活者として多様な市民が連携しつつ、地域をより良い方向に向けて変えていくことなのです。行政の顧客として、受動的立場から行政に期待（福祉の恩恵を受けることだけを考える）していれば「善き生涯」を全うできるような時代はとっくに終わっているのです。止まるところを知らないグローバル化の進展や少子高齢化、巨額の財政赤字の存在は、受け身的意識からの行政への期待が幻想に終わらざるを得ないことを雄弁に物語っているでしょう。

生協は、自治体だけでなく、NPOや地域組織など、地域に存在する“志“を同じくする多様な人々や組織と協働・連携していかなければ、地域課題解決に貢献していくことは到底無理です。そして協働・連携を通してこそ、生協の存在価値も社会に広く認知されていくでしょう。

それでは、地域の様々な社会活動との連携に、生協はどのようにスタンスで関わっていけばよいのでしょうか。この問題を考える上で、コープぎふ飛騨支所の松原滋さんが提唱している「まきこまれ力」という概念が大きな手掛かりになると私は考えています。松原さんは、「まきこまれ力」を「自己の主張、思惑に固執せず、全体としての合意への流れに寄り添いながらも、そこに自己目的の実現に向けたプラスの側面を積極的に見出し、認識できる力」（向井清史編著『前掲書』、165-6頁）と説明しています。つまり、「生協が先頭に立って」というスタンスではなく、「生協も一緒に」、しかし生協らしさを失うことなく、というスタンスが大事だと言っています。

これは、多文化共生問題における多元主義（pluralism）の論理と落とし穴に十分目配りしたバランスのとれた定義になっていると評価できます。いうまでもなく、多元主義は包摂主義(Inclusivism)の否定の上に成立する立場です。包摂主義とは寛容主義的立場から他文化を包摂・受容していくということであり、あくまで自文化を中心に置いた思想です。これに対して、多元主義は、文化に優劣はなく、あらゆる文化と共存していこうとする立場です。多元主義は優れた考え方ですが、二つのリスクを抱えていることがよく知られています。ひとつは、文化相対主義に陥るリスクです。どれも等しく尊重されるべきということになると、固有のアイデンティティにこだわらなければならない意味が希薄化してしまう可能性が生まれます。いまひとつは、お互いを理解し合おうというインセンティブが失われてしまうリスク、同等と見なすことで他者への関心を失ってしまうリスクです。「まきこまれ力」は、これら多元主義が持つ落とし穴に十分配慮した言説になっています。

研究者の仕事なら定義の明確化で終わってもよいですが、実践家の仕事は活動事例を積み重ねつつ、定義を現実の落とし込むところまでいかなければなりません。そのために、東海交流フォーラムがお互いの理解を深め、経験を蓄積していく場として機能していくことを願ってやみません。

ちにみに、以上のような生協事業政策視点の遷移は、当然、協同組合にとって重要な職員の役割を再考せざるを得なくなる契機となるはずで、組合員の情報収集力が高まったと言っても、情報を受容する力がそれに比例して高まってきたかという決してそうではないように思えます。また、あらゆる情報が断片化されている（場合によっては、フェイクも含まれている）今日、その意味を正しく読み解くことはますます難しくなっています。情報を得ることが容易になっても、その真の価値を知ることはより難しくなっていると言えます。

今後の生協職員に求められる最も重要な能力は、情報編集力（分散的情報を適切につなぎ合わせて意味を解読し、それを伝わりやすい情報に作り替えていく力）になっていくと思います。組合員への単なる情報の伝達者（伝言ゲームのように聞いたことを伝えるだけ）に終わってはならないし、単なる御用聞き（配達者）に徹することであってはならない。ある商品を購入することの社会的つながり、商品の背後にどのような人々が携わっており、自然生態系とどのように関係しているかなど、商品が持つトータルな社会的意味を編集的に読み解き、わかりやすく伝えていく能力、組合員の生活実態を真に反映したニーズを掘み出し、組合員の連帯をそこに結集していく力こそがより求められるようになると思います。

（むかい きよし）

「持続可能な食・農・地域コミュニティづくり」第 2 回セミナー 開催報告

報告：伊藤小友美（事務局）

3 月 23 日（土）、「流通と資源循環から考える」セミナーが開始され、「再生産可能な包装資材をどう広げるか」をテーマに、研究センター会員の若原章博さんから、「プラスチックに代わる「バガス素材」容器の特徴と実証実験への誘い」をテーマに株式会社折兼の服部貞典さんから報告をいただきました。参加者は、会場 15 名、オンライン 9 名でした。

研究センターでは、2 月 24 日に開催した東海交流フォーラムの昼食交流でバガス容器を使用し、それを新城市のやなマルシェに協力いただき、まるっと農園に埋めました。その経過報告も行い、参加者で交流いたしました。この取り組みには、素材～生産～加工～流通～購買～回収というサイクルと、回収～整理～活用～生分解～農/土への還元～農業生産という二つのサイクルがあります。関係者が一つのテーブルで話し合うことの重要性が語り合われ、そのための生協の役割についても考える機会となりました。愛知での子ども食堂とのつながりをとの依頼に応え、子ども食堂の関係者の参加もありました。このニュースでは、若原さんと服部さんのお話を中心に紹介します。

■□ 若原章博さんのお話 □■

<問題意識>

私の地域では火曜日と金曜日が燃えるゴミで、水曜日が資源プラスチック容器包装等の回収の日です。火・金曜日は 20 リットルの袋、水曜日は 45 リットルの袋のゴミが出、それを毎週、年間 52 週繰り返してどうなのか、というのが率直な問題意識の出発点です。一方で、私は化学メーカーで技術マーケティングを行なっているという作る側からすればより高機能で安全なものを、よりお客様に安く、かつ儲かることを考えます。一方で、ここ数年は作る側も、プラスチックの削減や、プラスチックを作るためのエネルギーを減らす取り組みは進んでいます。

プラスチックは石油由来から植物、バイオベースに開発がかなりシフトしてきています。機能を上げる目標は変わらないが、その役割を保ったまま再生産可能原料を使うようになってきています。作る側から言えば流通量がまだ少なく原料手配が十分できないという事情から、バイオのものは高い。もっとお客さんが買ってくれたら安くなります。一方で買う側は、高いから買わない。卵が先か鶏が先かの議論です。つくる側使う側双方がより親密なパートナーシップで、問題に取り組んだらいいと思われれます。そのためには正確な知識・情報や作る側の事情と、使う側も要望も出して、お互いにディスカッションすることで理解が深まるのではないかと、最適な解決策が見いだせるのではないかと思います。

<プラスチック・容器包装資材>

全世界のプラスチックの生産は年間 4 億トンです。世界人口 80 億人で割ると、1 人当たり 50 キロぐらいになります。年間 1 人当たり 50 キロ分のプラスチックが作られているという状況です。

日本の包装資材は 2022 年、出荷総量が 1900 万トン、そのうち 85% が紙とプラスチックです。プラスチック製品はそのうちの 355 万トンです。お菓子のパッケージなど全部含めてこれだけ使われています。レジ袋は有料になりましたが、これがどれくらい流通しているかという、年間 10 万トンから 15 万トンです。この 30 倍が、レジ袋ではないプラスチック包装です。

<ゴミの視点から、そして回収したものの行き先>

名古屋市の平成 15 年末のデータですが、燃えるゴミのゴミ処理量が年間 84 万トンでした。処理するのに使うエネルギーは二酸化炭素換算 2 万 5 千トン、水道が 100 万トンぐらいです。処理後に出る二酸化炭素が 28 万 1 千トン、窒素酸化物が 26 万トン、その他にも浮遊物が焼却場から出ます。一方、残ったものは埋め立てます。量は 13 万トンでした。

名古屋市では藤前干潟の問題もあり提言などもされて、1999 年と 2021 年と比べてみると、ゴミ処理量は 89 万トンから 58 万トンに減らすことができました。市民の貢献もそうですが、市のご担当の方のご尽力に感謝申し上げます。ただ資源化という視点で見ると十分ではありません。燃やしたりして埋め立て量を少なくしていますが、資源化されているのは非常に少ないのが現状です。回収されたプラスチックは再生ペレットや炭化水素油に加工して、2 万 7 千トンのうちの 8 千トンくらいは何かの形で使う利用されています。紙はほぼ 9 割が紙に再生されていますので、焦点はプラスチックです。

<EU での取り組み>

EU では取り組みがかなり強力にすすめられていて、歴史的に見れば、北欧が環境問題先進地域です。化学メーカーも、どこの国の規制を念頭において仕事をするかということ、環境先進国のスイスや北欧及び EU です。

<製造者や各種研究機関のバイオマス・再生可能への取り組み>

各業界とも、情報発信が盛んです。国の研究機構 NEDO や、業界団体では日本包装技術協会、日本バイオプラスチック協会の目的が明快です。試験評価制度の確立も大事で、何をもってバイオとするか、きちんと評価すること、基準をつくることが求められています。クリーンオーシャンマテリアルアライアンスは参加企業も多く、商品の開発、導入が官民一体です。すすめられています。

<包装資材での製造者・研究者は何に取り組んでいるのか>

包装に用いられる裏がシルバーのフィルムでは、外側に別なフィルム（印刷フィルム、保護フィルムなど）が4層、5層になっており、リサイクルでははがさないといけないのですが、この別々に処理するのは難しい。そこで、層の数を減らす取り組みがされています。ポリマーそのものをなくすことはできないので、原料を植物由来にしたり、生分解できるものにしたりします。水、油に弱い物はどうするか。酸素、水蒸気を通さないためにはどうするか。課題山積です。レトルトパックは他のものに置き換えることは困難です。印刷できないといけないし、処理する時分離できないと困る。一方、これらを作るとき、またリサイクルのときの投入エネルギーは少ない方がいいことも求められます。

<バイオマスと生分解性 気になる点>

バイオマスと生分解性は、厳密には違うことを言っています。バイオマス=生分解ではありません。石油由来でも生分解を示すものはあります。一方、サトウキビ由来でもポリエチレンは生分解しません。再生産可能原料でも生分解しないものもあるわけです。

日本ではバイオマス、バイオベースに力を入れていて、原料10%以上でマークを貼ることができます。一方ヨーロッパは生分解すなわちコンポストに力を入れています。ドイツではコンポスト化がすすんでいて、自分の家や地域で堆肥化をしています。

バイオマスでは原料に油かすや微生物を使って、ポリマーの原料の脂肪酸などをつくりませんが、気になる点は何からつくっているかということです。食糧と同じものであれば、食料需給に影響を与えるかもしれません。古くから使われているバイオ原料にヤシ油がありますが、原生林を切り開いてプランテーションでヤシを採り、食用やプラスチックの原料にしていました。生態系を破壊してバイオ原料とするのは、どうなのかということが世界的に危惧されています。

<包装資材について議論を活発に：たとえば互いに欲しい情報は>

熊本に半導体の企業ができて、そこで水をたくさん使うようになると思われます。その水がどれくらい環境系に影響を与えるか。こうした予測ができない困難さを抱えたまますすんでいきます。お互いにわかっている情報は開示して、ディスカッションする必要があると思います。

製造者と使用者の関係に注目しますと、使用者として一方的に使うだけでなく、ほんとうに何が必要か、いくらなら買うか、年間どのくらいかということ、製造者に伝えられれば製造側も環境に配慮した製品に積極的に取り組みます。きちんと議論していきたいと思います。

<議論への参加を>

こうした取り組みのすすんでいる例を紹介します。埼玉県の石坂産業は産業廃棄物中間処理会社です。完全屋内型リサイクル工場を新設し、Regeneration（再生）へと踏み出しています。旧焼却場の土を入れ替え、近隣の里山の清掃、落ち葉堆肥農法の取り組み等活動にも取り組み、処理工場見学や里山には、年間6万人が訪れています。石坂典子社長のもと、管理職も半数女性で、ジェンダーの点からも注目されています。

大手化学会社の三井化学（株）は、中部日本プラスチックの工場内にメカニカルリサイクル実証実験場を設置。市民・自治体・教育機関他にオープンラボとして共有しようとリサイクル推進のコミュニティ形成を呼びかけています。

<まとめにかえて>

ダスティン・ホフマン主演の映画「卒業」（1967年）の卒業パーティでの主役（ベンジャミン）への年長者の一言贈る言葉、何と言ったかご記憶の方は見えますか。「がんばれ」でも「早く仕事を覚えろ」でもありません。「プラスチック」です。プラスチックの登場は世界を変える革新的な出来事でした。さて既にこの映画から60年近く経ち、我々も今の時代を卒業するときに来ているのではないかと思います。

■□ 折兼：服部貞典さんのお話 □■

<株式会社折兼の概要>

創業明治20年で今年137年目を迎える会社で、名古屋駅ができた頃、駅弁の折箱の製造からスタートしました。食品パッケージ等々の企画開発をしている商社です。スーパーマーケットやコンビニエンスストアの取扱商品が増える中、まだまだプラスチックを大変多く販売しています。それではだめだと、最近ではSDGsの活動をしていますので、紹介させていただきます。

<折兼のSDGsの取り組みについて>

子どもたちへの啓発活動ということで、SDGs キャンプに協力しています。3回シリーズのキャンプで、まずは3月、バーベキューをしてバガス容器で食事。それを回収して、容器を子どもたちと一緒に土に埋めます。2回目、5月に分解の様子を確かめ、難しいことを確認します。6月には、分解してよかったということを確認できなかったのですが、まだ残っていて、分解にはなりません。7月15日には分解していました。

<課外授業>

小学校、中学校、高校での課外授業を実施しています。5人1組のグループに分かれて、バージンプラ、石灰石とプラ、紙とプラ、紙、竹、バガスなどさまざまな食品パッケージを触り体感します。それぞれ感が違うことがわかります。小学校低学年だと匂いをかぐ子もいて面白いのですが、10種類の素材の中で、プラスチックが混ざっているものとそうでないものはわからないことを実感してもらいます。それぞれいいところと悪いところがあります。プラスチックは優れているのでそれも伝えます。処理の仕方を間違えるとたいへんだということも話します。

<社内での取り組み>

東京商工会議所主催の推奨（2023年度、96名が合格）や、勉強会の開催、社内SNSにてSDGs関連の情報の配信など、社員のSDGs教育にも注力しています。

バガスに着目して、紙ファイル、封筒を制作しています。テレビ高知と連携してバガスパスポート（イベントに参加するとスタンプを集められるもの）を制作しています。公園、海など人が集まる場所で歩きながらゴミを拾って、スタンプがたまったら、高知県産の産物をプレゼントするという企画が好評です。

<使い捨てプラ容器が抱える環境問題とは>

ナノマイクロプラスチックが血液にまで入っていることは衝撃的です。プラスチックに代わる素材として紙、木、竹などがありますが、その中で当社としてはバガスに着目しています。バガスはサトウキビの搾りかすで、世界中で年間1億トン以上排出されています。ボイラーの燃料に使用されていますが、ほぼ廃棄されているのが現状です。当社では、廃棄されるバガスと竹、麦わらを混ぜ合わせて、食品パッケージを開発し、160アイテム以上の品揃えとなっています。

しかし、まだまだバガスは知られていません。知っていただくために、バガスマークを商標登録しました。マークの普及もすすめようと思っています。バガス容器の安全性については、HACCP International 認証を取得しており、世界的に安全性が認められています。使い捨て容器でHACCP認証は当社のバガス容器のみです。

<採用事例>

イベントの採用事例としては、今年の1月～2月の「名古屋ラーメンまつり」で22万食、バガス容器を採用していただきました。去年はプラスチックを使いました。プラスチックはつるりとしてこぼす可能性が高いですが、バガスは外側がざらざらしてこぼすことはありません。非常に寒かったので、カイロがわりにもなりました。運営側の話ですと、去年はプラスチックを回収してリサイクルにまわすために、現場で極寒の中、洗剤で洗ったそうです。今回は洗うことなく、燃えるゴミとして処理をできました。

<バガスフードサイクリング>

料理をバガス食器で提供し、バガス容器を回収し、コンポストで堆肥化。その肥料を野菜の栽培に有効活用するフードサイクリングの取り組みを実証実験中です。

清水エスパルスとの実証実験では、メニューは同じですが、プラスチック容器の一般的なお弁当は800円。バガス容器を使用したものは900円ですが、差額の半分（50円）を静岡県下のこども食堂に寄付します。あなたはどちらを選びますか。実際にイベントでやる予定です。結果はどうなるのでしょうか。まだ報告できませんが、エシカル消費で認められる価格アップはどれくらいか。その上限を見極めることができたかと考えています。

静岡県内ではフードサイクリングの取り組みが多く、バガス容器の回収、堆肥化、それをつかった野菜栽培がされています。愛知県内でもフードサイクリングができたかと思っています。実証実験もやらせていただきたいと思います。

清水エスパルス様との実証実験

メニューは同じですが、どちらのパッケージを選びますか？



エシカル消費で認められる価格アップはどれくらいかを検証

(いとう こゆみ)

農業・農協問題研究所 東海支部研究例会のご紹介

「地消（商）地産ですすめる国産小麦の普及」～東海地域の現状から～

農業・農協問題研究所 東海支部研究例会が 3 月 20 日（水）名古屋都市センターに於いて上記テーマで開催されました。その一部をご紹介します。（文責：事務局）

開会挨拶と解題から 長澤 真史 氏 東海支部支部長（東京農業大学名誉教授）

低い評価を受けていた国産小麦の市場の評価が高まってきた転換点は、2003 年から栽培されている香川県産の「さぬきの夢 2000」からです。その後、パン用の強力粉の小麦、北海道産の「ハルユタカ」が、続いて「春よ恋」が出て、ようやく国産小麦の市場性を発揮できる動きがすすめられてきました。そして、全国的に東海地域の小麦生産が注目されるようになり、東海地域における小麦生産の可能性を探るため、実情がどうなっているのか、どういう課題に直面していて、課題解決のために何が求められているのかということ、生産、技術、加工、流通を含めたトータルな枠組みで接近してみようと考えました。

特別報告 1 「経営改善の軌跡」から 井狩 篤士 氏（株式会社イカリファーム 代表取締役）

株式会社イカリファームは、滋賀県近江八幡市にあります。滋賀県は関西エリアで近畿の水がめと言われるだけあって、水田エリアも非常に多く、耕地面積の 93% が水田地帯です。そして裏作で麦・大豆を耕作しています。

弊社が取り組んできたのは、最初は滋賀県の学校給食の関係から、「パン用の小麦で、なぜつくっていないのか」「ほとんど薄力小麦ではないか」と言われ、日本で食べられているパン用小麦の内、国産はたった 3% しかないということがわかりました。そこで、滋賀県の子供達に私達がつくった小麦のパンを食べさせたという思いでこの事業をすすめてきました。

弊社では、集荷－乾燥－保管－検査－出荷を自社で取り組み、さらに物流から販売までを内製化しました。それによって製粉業者から求められるものを達成することができました。次に製パン製造業者からも、「製パン製粉のスコアではこうだけど、ちょっとニュアンス的にもうちょっとこの方が」とか、味の話とか、フィードバックが生産者の我々に直接届きます。そういった取り組みが非常によく、最終的に学校給食にとか、セブンイレブンさんに販売させていただく形になりました。現状は県内外で約 30 法人あり、年々増えて、そこに生産支援を行って、買い取りと出荷と販売の業務を一緒にやっています。おかげで地元の子供達に食べてもらいたいという取り組みを達成することができ、今現在、滋賀県の県知事は、「滋賀県の学校給食のパンは滋賀県産 100% でいきます」と言われています。

特別報告 2 「愛知の小麦生産と今後の課題」から 藤井 潔 氏（JA あいち豊田 専門技術員）

私は愛知県農業総合試験場で、お米と小麦の品種改良に携わってまいりました。2001 年、麦の民間流通が始まる時に対応して、農林水産省が愛知県に小麦育種指定試験地を立ち上げ、開発された「きぬあかり」がデビューしました。東海 3 県の麦はほとんど転作小麦で、水田転作により降雨による生育期の湿害が起こり、生産量が変動しやすく、品質が変動・低下しやすく問題が起きます。小麦育種指定試験地の立ち上げ当時は農林 61 号が愛知県でつくられていましたが、収穫が遅い、倒れてしまい多収が狙えない等いろいろ問題があり、「イワイノダイチ」という農研機構の九州沖縄農業研究センターがつくった、早生で倒れにくく、湿害にも強く、食感もよいというものを入れました。しかし、これもめんとして品質に問題があり、2012 年に「きぬあかり」が出て、農林 61 号と「イワイノダイチ」にとって代わりました。愛知県ではこの「きぬあかり」と中華めん対応の高品質小麦「ゆめあかり」の二品種で今 100% 作付けされているという現状です。

農林 61 号は品質面でオーストラリア産のオーストラリアン・スタンダード・ホホワイト（ASW）には太刀打ちできませんでした。そこで「マーケット・インの育種」に、収量重視の育種から品質ファーストの育種に頭を切り替え、東海 103 号ができ、これが後の「きぬあかり」になりました。「きぬあかり」というのは、片親が「きぬの波」という品種で、群馬県でつくられた品種です。そして九州沖縄農業研究センターの「西海 184 号」という系統を用いて交配させました。「きぬの波」は、非常に生地物性がよく、やや低アミロースなのにモチモチしてるだけでなく、しっかりしたコシがありました。ただ、もっと早いものが必要で、「西海 184 号」は多収で、早生で湿害にも強いという特性を持っていますので交配させました。「きぬの波」と同じようなタイプのやや低アミロースで、グルテニンというグルテンの質を強くする遺伝子の組み合わせを、うまく DNA マーカーを使って、マーカー選抜をして、生地を強くする「きぬあかり」ができました。また、「農林 61 号」は 10a 当たりチッソを 10 kg 与えると倒れかけますが、「きぬあかり」はチッソ 10 kg では倒れません（耐倒伏性）。また実用品種の中で、雨が多い等湿害の耐性（耐湿性）が一番高い群に属するのではないかと思います。単収（10 a 当たりの収穫量）も、2004 年の農林 61 号の時は、米の 6 割ほどしか収穫がありませんでした。それが、「きぬあかり」の一般栽培が始まった 2012 年になると 400 kg レベルになり、

2019 年度から小麦単収が玄米単収を上回って、2020 年度には単収で 511 kg とれています。さらに、2023 年は史上最高の平均単収 575 kg となりました。

実践報告 1 小野田 裕二 氏 (おのだ農園 代表 愛知県西尾市)

西尾市に西三河農協農作業受託部会という生産部会があり約 50 軒が登録されています。その 1 軒として私は生産しており、東海 103 号という愛知県の小麦の新品種に出会い、挑戦してみたいとつくらせていただきました。そして 3 作目から登録品種「きぬあかり」となりました。その後、当時の 10a 当たりの作業工程の作業時間を 1/4 にしたということが認められて、農林水産省で天皇杯という賞をいただくことになりました。作業時間を短縮しつつ、収量としては 600 kg の単収を超えることができました。管内には、同じく農林水産省から内閣総理大臣賞をとっているメンバーの方もおられます。2018 年から 23 年まで単収で愛知県が 1 位となった年度が 5 年あり、その中の 1 位が西尾市です。

次に私は何を目標とするのか、これだけ実力がある地元西尾市の生産部会を、ぜひともブランド化しなければということです。西尾市産小麦の「栽培期間中除草剤不使用小麦きぬあかり」に農商工連携事業の認定を昨年度いただきました。愛知県の豊山町にある(株)秋田製麺所さんから直接問い合わせをいただき、その話がダイミングよく、経済産業省の中部経済産業局の方の耳にとまって、「そんな面白いことなら、ぜひうちの事業を使ってやってくれないか」ということになったものです。その他にもいろいろな話があり、「きぬあかり」の特性で、用途がめんが一番合うと思っていましたが、いろいろな方の手に渡った後の話を聞いてみると、やや低アミロースの準強力粉というのは、いろいろ姿を変える特性をもっているようです。うどん、きしめん、餃子の皮、ピザ、肉まんと様々なものに姿を変えている最中で、今まで経験したことのないことが起こっています。生産の入口から、出口のユーザー、中間で携わっている方々、いろいろな方の顔が見えるようになり、地元の西尾市で、生産部会と J A 西三河中心にブランド化を進めています。

実践報告 2 奥澤 重久 氏 (三重県農民連 副会長 三重県伊賀市)

農政の減反の関係で、小麦などの取り組みをすすめてきました。伊賀は琵琶湖の湖底であったため、土質は重粘土壌で水はけが悪くこてこての土です。小麦を 30 年前に 3 割減反の中につくるという時に、どうやっていこうかを話し合いました。しかし、伊賀は小規模農家ばかりで、3 割減反すると米の収量がまったくなくなる農家も出てくるので、組織づくりをやっつけようとなりました。8 集団をその時につくり、農地集約しようしました。その集団で、重粘土質のところで小麦はつくりにくいので淀川へ流れている支流の木津川、柘植川周辺なら砂地ところがあり、そこを集約して 3 年サイクルで小麦、大豆をつくり農地を提供いただいた農家に還元します。まったく米がつかない家は、提供していただいた反別に合わせて生産するという方法をとりました。今、「タマイズミ」をつくっていますが、これは雨に弱く、倒伏もあり、つくりにくいということがあります。そこで「さとのそら」という品種で話をし、令和 7 年度から取り組んでいこうかと思っています。

私は学校給食をなんとか国産の穀物でと思っています。お米を、伊賀市のすべての小・中学校の子どもたちに供給をさせていただいています。週に 1 回だけパン食がありますが、これを地元産の小麦でつくったパンで子どもたちに提供したいと思っています。伊賀でできた牛、豚、卵、野菜、米、麦、すべて伊賀もので子ども達に、学校給食で提供できることを目指したいと思います。

実践報告 3 志賀 裕志 氏 (株式会社金トビ志賀 取締役・営業部長 愛知県蒲郡市)

私どもは小麦を仕入れて、小麦粉にし、それをめん等の二次加工をして販売します。弊社は、うどん粉に特化した小型製粉業を営んでいます。また自社製品の小麦粉を使ったローカルで伝統的な乾麺を製造する食品メーカーです。当社の「きぬあかり」の小麦粉は、うどん・きしめん、ケーキ、ハンバーガーのパンズ、つけ麺・ラーメン、クッキー、餃子等の点心料理として使用されております。約 10 年販売してきましたが、「きぬあかり」が浸透するにあたって、うどんの中力用途以外にも薄力用途でのご相談が増えてきました。「きぬあかり」は大変おいしいというのが実需者からの評価で、特に私が気に入っているのは、口の中に入れた時のなめらかさで、ほわっとした食感です。なかなか全国の小麦粉でも、ない食感だと思います。もう一つ「きぬあかり」は甘い味がします。お米を食べて咬んで唾液と合わさった時に甘みを感じることがありますが、「きぬあかり」はその甘みを感じることができます。

次のような商品が、切り口を持って取り組んだ一部のものです。最初に取り組んだのは●100%きぬあかり粉(業務用)(うどん店・きしめん店・菓子店・ラーメン店など)です。そして、ご当地グルメ麺として●名古屋めんシリーズ(きしめん・味噌煮込み・カレー煮込み)を販売し、●産地指定乾めん(JA あいち単協コラボ西三河・愛知中央・愛知北)を製造させていただきました。他、●新ご当地グルメ(ガマゴリうどん・深海味ラーメン)を地元蒲郡で 2 品開発イベントに出かけました。●OEMミックス粉(パンケーキ・天ぷら・ワッフル・たこ焼)4 種類をお客様の商品として扱っています。最後が●健康志向でプレミアム粉・機能性表示食品というとてもハードルが高いものに乾麺としてチャレンジしました。

ウクライナ避難民のみなさんの今

神田すみれ（地域と協同の研究センター研究員）

出入国管理庁によると、ウクライナ避難民受入れ数は3月31日現在2,606人、在留者数は2,098人（2月から16人減少）です。男女別では男性が743人、女性が1,863人、年代別では18歳未満が438人、18歳以上61歳未満が1,809人、61歳以上が359人です。東海地域では、愛知県は122人、岐阜県は14人、三重県は1人、東京は612人、大阪は144人です。愛知県に暮らす人の数には現れてはいませんが、転出（出国）した人、転入した人がおり、実際には変化があります。

在留する人の数の減少にはさまざまな理由がありますが、その1つが新学年が始まるタイミングや進学タイミングで出国を決断した子どもや若者とその家族です。教育やキャリアをどうするか迷いながらも危険を承知で本国への帰国を決断したり、第三国を選択したりする人もいます。日本での避難生活を継続しながら、オンラインによる本国での教育を継続する人、日本の公立学校に通う人など様々です。

2月24日、戦争が始まって2年という節目の日には、全国各地でデモ行進がおこなわれました。名古屋でもデモ行進が行われ、約200人が参加しました。夜には名古屋テレビ塔（中部電力MIRAI TOWER）でウクライナのためのチャリティコンサートが行われ、南山大学、金城学院大学、名古屋学院大学の聖歌隊と、合唱団花集庵、そしてウクライナ避難民9名が参加して故郷を歌いました。

あいち・なごやウクライナ避難者支援ネットワークでは避難者のみなさんが集まって行っている合唱の練習場所を提供したり、東日本大震災の避難者の方たちと合同で行っているパッチワークの会を定期的に催す等して、避難者の方たちが日常的なつながりを持ち、交流する機会をつくっています。避難生活が長期化し、定住が進む中で、避難者の方たちが社会から孤立をすることのないようにという思いからです。

4月5～6日には、愛知に避難している8名のウクライナ避難民の方たちが能登半島の穴水市にある仮設住宅を訪問しました。地震で被災された方たちへウクライナ料理の炊き出しを行い、手作りのボルシチを提供しました。穴水の被災された方たちに大変喜ばれたそうです。穴水市への移動は車だったため、定員に限りがあり、希望されたウクライナ避難民全ての方の参加はかないませんでした。被災された方たちのためにと、たくさんのお手作りのクッキーを焼いてくださった方もいました。この時の様子は、日本ウクライナ文化協会のfacebookページに紹介されています。

あいち・なごやウクライナ避難者支援ネットワークでは、ウクライナ避難民支援に関わる人や組織を通して、難民支援の全般に生かしていくことを目指しています。個別支援を継続しながら、居住する自治体、地域の支援団体や支援者との関わりを強め、日本に避難されている難民の方たちの生活基盤を安定させるサポート体制を作っていきます。

コープあいちでも難民背景のある方の雇用が決まり、勤務開始に向けて準備を進めているところです。今後、私たちの地域や職場でも難民背景のある人たちと共に働き、同じ地域で暮らすという機会は確実に増えていきます。すでに子どもたちの間では、共に学んだり遊んだりという日常が広がっています。助け合い支え合うことをどう実践しながら社会をつくっていくのか、私たち一人ひとりの想いと関わり、知識と思考を深めることが必要になっています。

地域と協同の研究センターでは2021年から、名古屋難民支援室、アジアボランティアネットワーク東海と共に「難民食料支援」に取り組んでいます。「学び語りあう会」では難民の人たちと一緒に学



ウクライナ料理
レストラン「ジート」

び語り合うことを継続しています。多くの人たちから寄付していただく食料の発送作業も難民の方たちと一緒にしています。次回の学び語りあう会は5月25日（土）の午後、食料の発送は7月7日（土）の午前で開催します。難民の人たちと一緒に語り合いながら、一緒に地域社会を作っていくことを考える機会として、多くの方にご参加いただけたら嬉しいです。

5月15日には名古屋駅前にウクライナ料理レストラン「ジート」がオープンします。名古屋では初めてのウクライナ料理レストランです。ウクライナ料理レストラン「ジート」の情報はInstagramから発信されています。こちらのQRコードからご確認ください。（かんだ すみれ）



日本ウクライナ文化協会
facebook ページ

情報クリップ

co-opnavi 2024.4 No.863
地域の「遊休資産」を活用したコミュニティづくり
 日本生活協同組合連合会 2024年4月 A4判 32頁 363円(消費税込)

<私たちの「この一枚」> コープみえ
 組合員、行政と共に進める地域づくり
 広報部 広報・広聴課 課長 加藤利佳

特集
 地域の「遊休資産」を活用したコミュニティづくり
 <今日も笑顔のコープさん> いばらきコープ
 <想いをかたちに コープ商品>
 CO・OPオーツ麦たっぷりフルーツグラノーラ
 <生協大好きママ コプ山さんの 教えて! CO・OP商品>
 CO・OPプチささみフライ (チーズ入り)
 <CO・OPの役立ち♪家庭用品>
 CO・OP電子レンジにも強いラップ

<組合員に支持される店づくり・売場づくり>
 コープえひめ
 <日本全国 宅配現場におじゃまします!> こうち生協
 <松丸 奨先生の食育エッセイ> 進め栄養!
 <生協のD&I 多様性のある職場をつくろう> エフコープ
 <この人に聴きたい> 獣医師 船津敏弘さん
 <ほっと navi>
 パルシステム神奈川 / (株) ハートフルコープとくしま
 (株) ステップアップコープとくしま

生活協同組合研究 2024.4 VOL.579
特集 新型コロナをふまえた食生活の近況
 公益財団法人 生協総合研究所 2024年4月 B5判 64頁 定価550円(消費税込)

巻頭言
 私たちの食を支える新たな仕組み
 : 食料・農業・農村基本法の改正案から 中嶋康博
特集 新型コロナをふまえた食生活の近況
 コープ・ラボ たべる*たいせつミュージアム
 寺田 譲・高橋仁美 (聞き手: 鈴木 岳)

限界家族と食卓の実態 岩村暢子
 新型コロナと子育て世帯の食生活
 -2020年と2021年の調査から- 山本淳子
 在宅勤務の進捗と食生活の変化: 食環境の視点から
 八木浩平

COVID-19 がもたらした食事とデジタルの共生社会 海和美咲
 食を通じた介護予防
 -孤食と食多様性に関する日タイ比較から- 木村友美
 ■国際協同組合運動史 (第25回)
 戦時下における国際協同組合同盟 (ICA) ② 鈴木 岳
 ■本誌特集を読んで (2024・2) 和氣未奈
 ■研究所日誌
 ●アジア生協協力基金2024年度助成先決定のお知らせ
 ●『生協総研レポート』No.101を刊行しました

文化連情報 2024.4 No.553
—新しい年度を迎えて— 診療報酬改定を踏まえて、さらなる協同による経営改革へ
 日本文化厚生農業協同組合連合会 2024年4月 B5判 88頁 文化連情報編集部 03-3370-2529 *注

新しい年度を迎えて、
 診療報酬改定を踏まえて、さらなる協同による経営改革へ
 東 公敏

農協法に基づく非営利事業としての厚生連共同購入
 東 公敏

【特集】能登半島地震被災地支援
 ひろがる協同の力 厚生連病院のDMAT活動
 愛知県厚生連

会員 NEWS **【厚生連DMAT特集】**
 愛知県厚生連・伊勢原協同病院・鈴鹿中央病院・松阪中央総合病院

『病院の将来とかかりつけ医機能』出版記念インタビュー
 報酬改定を機に新たな地域医療構想へ
 二木 立

医療安全管理者養成研修を開催
 実際の医療事故を教材に多職種で検討深める
 協同精神のリレー (13)
 JAのレインボー体操物語 伊藤澄一
 アメリカの医療政策動向 (39)
 2022年のアメリカ国民医療支出の動向
 高山一夫

野の風 霞ヶ浦編

農業者・生活者として語る (4) 組合員と共に歩む農協
山口和弘

変わる日本のまちづくり (45)

健康づくりを担う社会福祉法人の役割
一鷹栖町さつき会② 杉岡直人・島山明子

国民が安全安心に暮らせる社会の構築 (19)

障がいを超えて感動を届ける
社会的協同組合ドリームウィズアンサンブル
友岡有希

多様な福祉レジームと海外人材 (71)

興業の厳格化と偽装結婚
安里和晃

臨床倫理メデイエーション (72)

協働対話が紡ぐ“4つの段階”と“4つの循環”②
中西淑美

デンマーク&世界の地域居住 (177)

「つくろうシェアハウス ひらこうまちカフェ」を
実践する「NPO法人ささえる」(愛媛県松山市)②
松岡洋子

熱帯の自然誌 (97) エコツーリズム

◆第 25 回厚生連医療を考える研究会
第 27 回厚生連病院と単協をつなぐ医療・福祉研究会
(合同開催)のお知らせ
安間繁樹
□書籍紹介 食べ物から学ぶ現代社会
□書籍紹介 中村哲という希望

にじ 2024 年 春号 No. 687

特集 循環経済と協同組合—協同組合は未利用資源の利用拡大に取り組んでいるのか
一般社団法人日本協同組合連携機構 2024 年 B5 判 104 頁 1100 円 (税込)

オピニオン

- 「社会的接着剤」としての協同組合
ーのとも〜るスマイルプロジェクト
北川太一 (摂南大学 教授)

特集企画 循環経済と協同組合—

協同組合は未利用資源の拡大に取り組んでいるのか

- 特集解題 協同組合と低・未利用資源 刀禰一幸
(国立研究開発法人
水産研究・教育機構 水産大学校 助教)
- ごみと資源は紙一重—魚あら利用を事例として
古林英一 (北海学園大学 助教)
- 循環経済と協同組合
栗本 昭 (日本協同組合連携機構 特別研究員)
- 協同組合と SDGs—再考
阿高あや (日本協同組合連携機構 主任研究員)
- コープさっぽろの循環型社会の推進に向けた取り組み
鈴木昭徳
(生活協同組合コープさっぽろ
組合員活動部 環境推進グループ長)
- 地域循環を目指した国内未利用資源の利活用
〜下水汚泥を活用した新肥料の開発について
西村寿文 (全国農業協同組合連合会岐阜県本部 本部長)
- 伊吹島の未利用魚のプランディングと協同組合間協同
加地正人 (伊吹島プロジェクト サーバント)

[連載] 協同組織金融と地域振興

- 協同組織金融の理念と実践〜第一勧業信用組合の取り組み
境 裕治 (第一勧業信用組合 調査部 部長)
- こくみん共済 COOP における社会活動について
酒井 健 (こくみん共済 COOP ブランド戦略部 次長)

[書評]

- 笹尾俊明著
『循環経済入門—廃棄物から考える新しい経済』
2024 年 03 (岩波書店)
田中夏子 (農・協同組合研究者)

[協同のひろば]

協同組合間連携に係る企画・推進/教育・研究など
編集後記 阿高あや (編集主幹)

地域・協同の運動、協同組合に関する文献資料、協同組合・生協関係の研究所などの調査研究成果や研究センター会員の研究成果などから、比較的入手しやすいと思われるもの、寄贈いただいたもの(♣)などを中心に順不同で紹介しています(主な内容は目次等から事務局が要約しています)。詳細は研究センター事務局までお問い合わせください。

書籍紹介

熊崎辰広会員からの書籍紹介

「客観性の落とし穴」 村上靖彦著 ちくまプリマー新書

出版社:筑摩書房 発売日:2023年6月 定価:880円(税込) ページ数:192



私たちは、物事の正しさを「客観性」と言う言葉におきかえていないでしょうか。それでいいのだろうか、その客観性の問いから始まる。第1章、2章で、私達一人ひとりの生きづらさの背景に、客観性への過度の信頼があることを指摘している。自然も心も客観化され、内側から生き生きと生きられた経験の価値が減り、だんだん生きづらくなっている。第3章、4章では、数値が過剰に力を持った世界において、人々が競争に追いやられる様子が描かれる。数値に支配された世界は、科学的な妥当性の名のもとに一人ひとりの個性が消える世界であり、会社や国家のために人間が消されて歯車になる世界だった。第5章から第7章まででは、(困難を抱えた) 人の声を聞くことについての意味を示す。第5章では、語りを細かく読みとることで見えてくる経験のひだを示し、第6章ではいきいきとした経験の内容を、生の偶然性と変化していく多様なリズムという視点から考えられ、第7章では語りと経験を捉えるために現象学の方法について解説しています。

つまり「客観性だけを真理として信仰するとき経験の価値が切り詰められること、さらには経験を数字へと切り替えた時に、生の大事な要素である偶然性やダイナミズムが失われてしまう」と筆者は主張している。そのための一人ひとりの声を尊重することが大事で、それを社会に広げるとは、理論的には排除される人がいないということであり、その世界の形を考えることが最終の第8章のテーマでした。そこにあるのはケアの倫理であり、お互いがお互いをケアする世界である。日常的にケアし合うだけでなく、ケアを受けているとみられる「当事者」もまた誰かをケアしている。そのケアを軸にしてコミュニティをつくること、そこに筆者の思いが込められている。筆者には、また「ケアとはなにかー看護・福祉で大事なこと (中公新書)」という著作があり、合わせて読むことで理解が深まるようです。

研究センター5月の活動

- 6日(月) 名城大学法学部「ボランティア入門」⑤
- 9日(木) 第8期「協同の未来塾」修了者実践交流会
- 10日(金) 社会的連帯経済フォーラム視察受け入れ(やなマルシェ)
- 11日(土) 同上(保見団地)
- 13日(月) 名城大学法学部「ボランティア入門」⑥
協同組合ネットあいち(幹事会)
- 14日(火) 研究センター常任理事会
- 16日(木) くらしと平和・憲法を守る実行委員会
- 17日(金) JCA(日本協同組合連携機構)説明会
- 18日(土) 地域と協同の研究センター通常総会
- 20日(月) 地域における子どもの学びの支援研究会
名城大学法学部「ボランティア入門」⑦
三河地域懇談会世話人会
- 21日(火) 尾張地域懇談会世話人会、あいち在宅懇学習会
- 25日(土) 難民食料支援学び語り合う会
- 27日(月) 名城大学法学部「ボランティア入門」⑧

地域と協同の研究センター

Facebook

下記QRコードをご覧ください。

Facebook QRコード



地域と協同の研究センター

ホームページ

下記QRコードをご覧ください。

ホームページ QRコード



※企画は新型コロナウイルス感染拡大防止等のため

中止・延期・オンライン参加のみとなることがあります。参加の前にホームページ等でご確認ください。