

## ともに育ち 学びあう活動—実践編

委員会をはじめ、年間を通して活動する組合員を“むすび”ます。活動の紹介、情報発信の場をめざします！

### 50周年記念地域イベント 多摩西風エリアから

50周年記念地域イベント第4弾は、昨年12月11日に開催された多摩西風エリアの講演会『時短簡単！災害食～トイレの備えも忘れずに～』です。講師は人気の防災食アドバイザー、今泉マユ子さん。感染防止に配慮して、会場参加とオンライン参加のハイブリッド形式で実施しました。



#### ■自然災害が相次ぐ今だからこそ

1990年代以降、阪神・淡路大震災をはじめとする大規模災害に対し、復興支援を行ってきたパルシステム東京。その活動にちなみ、50周年記念イベント実行委員会が決めたテーマは「防災」でした。年々増え続ける豪雨被害、新型感染症の脅威を目の当たりにし、防災の基本や、家庭備蓄のノウハウを学ぶことは重要と考えました。以前、実行委員会のメンバーが今泉さんの講演会に参加し、そのわかりやすさや親しみやすさに感銘を受けたことがきっかけで、今回の講演会が実現しました。

#### ■ローリングストック習慣化のコツ

「この中で、カンパンの賞味期限を切らしたことがある人？」明るく登場した今泉さんの質問に、多くの参加者が挙手。会場は笑いに包まれます。今泉さんはカンパンのおいしい食べ方を紹介した上で「家庭備蓄」成功のポイントを紐解きます。「非常食用にしまい込むという発想は捨て、普段食べている食材を多めに貰い、食べたら買い足すローリングストックで」。

ローリングストックを習慣化するコツは、家族の好物・食べ慣れたものを選ぶこと。「普段あまり食べたくないものは、災害時はもっと嫌なはず」。さらに賞味期限



管  
理栄  
養士、防  
災士ほか  
多くの資  
格でも活躍  
中。  
2児の母としての視点も、  
参加者的心に響いた

見える化する方法や、「賞味期限パトロール」を家族で行うなどのアイデアを紹介しました。

一方過去の震災から、災害時の食事は野菜やたんぱく質が不足して、体調不良を引き起こすと指摘。「ライフラインが止まれば、野菜は洗えないし火も通せない。どんな状況でも確実に摂取できる、野菜ジュース・ドライパック・缶詰は便利です」と商品の紹介も。

#### ■気づき満載の講演会に

話題は食にとどまらず、日用品の備えにも及びました。参加者からは、「ゴミ・トイレのことは盲点。よく考えておかねばと思った」「帰ったら、もう1回家の中をチェックしたい」「停電ごっこや断水ごっこ、やってみようと思う」などの感想があり、見落としがちな防災への備えを知ることのできた講演会でした。



第2部では、もしものときに役立つ、防災クッキングを上映。お鍋ひとつで3品つくる「お湯ポチャレシピ®」では、麻婆豆腐やオムライスなど、防災食とは思えないおしゃれメニューにびっくり



講演の中で紹介したおすすめ食材や防災グッズを展示。「お湯ポチャレシピ®」で作った料理も



開催に向け作成したチラシ

50周年記念地域イベント 北東下町エリアから

12月18日に開催された北東下町エリアの記念イベントは、「未来に繋ぐ丁寧な暮らし 私たちのSDGs」と題して、パルシステム東京の理念を共有する産地やメーカーと交流し、商品づくりへのこだわりや思いを学び深める機会をと開催しました。オンラインでの様子をお伝えします。



#### ■ SDGs\*の実践を知る機会に

実行委員会を立ち上げてから、どんなイベントにしたいか、まずはテーマについて思いつく言葉を出し合うなかで、SDGsをテーマにすることになりました。50年間、産地やメーカーとともに築いてきた商品や運動、志や環境へのこだわりはSDGsそのもの。50周年記念イベントを、未来に繋げる機会にしようと話し合い開催することになりました。

テーマに沿った産地、メーカーを複数提案しあお願いしたところ、2産地、2メーカーが名乗りを上げてくれました。それぞれ、商品への熱い思いと、SDGsの取り組みなどを話してもらいました。

#### ■産地・メーカーと豊かな時間を共有

「コウノトリ育むお米」のJAたじま。農薬の使用が、地域に生息していたコウノトリの餌不足に繋がり、コウノトリが絶滅の危機に。農薬削減はもちろん、冬でも田んぼの水を抜かない、中干しの時期をずらすなどの取り組みで、コウノトリの餌になる水生生物が増え、安全・安心な米づくりを取り戻しました。

「米沢郷鶏モモ肉」の米沢郷牧場では、自然に近い、鶏に優しい環境で育てるアニマルウェルフェアを重視。健康に育つので全飼育期間中無薬飼育しています。地

域丸ごとの、  
耕畜連携資源  
循環型農業集  
団リサイクル  
システムの推  
進で、廃棄物  
も有効利用で  
きています。

「緊張しましたが、皆さんの協力で有意義な時間が共有でき、無事開催できました！」

「圧搾一番しぼり菜種油」の平田産業(有)は、オーストラリア・カンガルー島で栽培している非遺伝子組み換え菜種を使用し、搾りも洗浄も化学物質不使用で菜種油を製造。搾りかすも安全なので、飼料や肥料に再利用されています。

「産直大豆の厚あげ」でお馴染みの共生食品株。この豆腐は、希少な国産の非遺伝子組み換えの産直大豆が原料です。残渣は飼料や肥料として循環させ、容器や包材のプラスチック削減に取り組んでいます。

産地・メーカーが、独自の課題に取り組む様子を学び、充実した質疑応答もあり、理解をより深めることができました。参加者からは、「産地の様子や、がんばりがわかり、商品を買って応援したい」「様々な苦労も含めSDGsに関わる取り組みが聞けてよかったです」と繋がりが深まる時間になりました。



\* SDGs（持続可能な開発目標）：2015年9月の国連サミットで採択された、世界を変えるため、2030年に向けた17の目標（ゴール）です。