

ゆうばえ

発行日:2024年11月1日
(2024年11月-12月号)
発行人:小川マキ
〒950-2172
新潟市西区内野上新町11810番地3
TEL 代表 (025) 264-5000
FAX (025) 261-4430
在宅ケアセンターゆうばえ内

※ ときの話

米不足を考える 増産して十分な備蓄水準 確立が急務



農民運動新潟県連合会
事務局長
鈴木 亮

農民連は農業と農家の経営を守る目的で、農家が自主的に作った団体で、全国47都道府県に連合会があり、20年の歴史があります。思想信条・政党支持の自由のもとで、みなで力を合わせて農業を続けていくために様々な取り組みをすすめています。

農民連ふるさとネットワークは、2004年8月、農民運動全国連合会(農民連)と産直運動の全国センターである産直運動全国協議会(産直協)が共同で設立をした全国組織です。コメの準産直(お米屋さんを通じた販売)をはじめ全国で産直事業を展開しています。

さて令和の米騒動といわれた要因には、インバウンド需要の増加や物価高騰で米需要の回復、お米の高温障害による精米の歩留まりが悪かった事などがいわれています。しかし根本的には政府の「米を作るな」という減産政策が進められ、米を作る農家が減少してきたことにあります。

米の生産費は農水省調査によれば60kgあたり16,327円(令和4年産

北陸地方)かかることに対して、生産者米価は13,700円(概算金)でした。流通価格は市場任せのために農家が価格を転嫁できず、出荷するほど赤字になるのが現状で、これを野放しに長年続けてきた農政の失策が背景にあります。

2000年には240万人いた生産者も20年間で136万人まで減少し、年齢構成も70歳以上が7割を占めており、30歳以下は1割にとどまっています。

今回の米不足は、コロナ禍で外食需要の減少等で米の供給過剰となり、米価暴落に農家が苦しんできた中、需要回復によって在庫が消化されて、米生産の実態が明らかになったことにあるのではないのでしょうか。

しかし、価格上昇は農家にとって嬉しいことですが、5kg3,000円の米でも、(お茶碗1杯40円程度)買う時の割高感がありますね。消費者には

様々な物価高騰のなかで、これまで安価だった米が値上がりすることは受け入れがたい事実だと思います。

そうした中、政府は来年(7年産)も需要減少を見越して、さらに29万トンの生産量を減らす方針を示しています。このままでは6年産の新米を早食いした事を考えると来年6月頃には、再び米不足の事態になりかねません。備蓄米は100万トありますが、消費量のわずか2ヶ月分にすぎず、増産して十分な備蓄水準を確立することが必要です。

そして生産者には再生産が可能となる価格保障や所得補償制度を実施することで、消費者には安定して買える米の流通と欧米並みの食料支援制度を確立するべきです。

今年の国会で新たな「食料・農業・農村基本法」が可決されましたが、食料自給率38%(カロリーベース)の日本が、自給率向上の目標を格下げし、いかに輸入を確保するかという方向を進めようとしています。政府は義務でもない77万トンのミニマムアクセス米(輸入米)を毎年買い続けていることはやめるべきです。世界で紛争が続いている中、いつまでも輸入に頼っている時代ではなく、いかに国内生産を拡大させるかが重要な課題です。

私たち国民の食料と生産を担う農業を守る政治の実現を旨として地域から大きく声を上げていきましょう。

**柏崎刈羽原発の再稼働を問う
直接請求署名にご協力ください**

「原発の再稼働は新潟県民の総意で決めていただきたい」、県民投票実施のための条例制定を求め直接請求署名が始まります。約2ヶ月間にわたって県内各地で取り組まれます。受任者となって署名集めにご協力下さい。





牛乳かん



材料 五十嵐中島 丸山眞紀子

- ・粉寒天 スティック状 2g袋×2本
- ・水 2カップ
- ・牛乳 1カップ
- ・砂糖 60g
- ・みかん缶 (小) 1缶

作り方

※準備 みかんは汁を切り、1つのみかんを3等分程に切ります。みかんが大きいと切り分ける時、きれいに切れません。

- ①鍋に水と粉寒天を入れ火にかけます。
- ②沸騰したら2分程混ぜ、煮溶かします。
- ③砂糖を加えて溶かし、火を止めて牛乳を加え、混ぜ合わせます。
- ④濡らした容器にみかんを並べ③を流し入れ、冷やして固めます。
- ⑤好みの大きさに切り分けます。

※「寒天」は冷蔵庫に入れる必要がなく、常温でも2時間程で固まるのが良いところです。
牛乳と寒天を常備しておいて、みかん缶があればいつでもすぐにできるのがこのお菓子です。
夏だけでなく、デザートやおやつに子どもからお年寄りまで召し上がっていただけます。
また、「おせち」後にも良いかと思えます。煮溶かす時間は2分、これは必ず守ってください。

地域の声・話題コーナー

お元気会の予定

11月

とき 11月28日 (木) 9:30~11:30
ところ 西コミセン
内容 体操と葉についての学習

12月

とき 12月26日 (木) 9:30~11:30
ところ 西コミセン
内容 体操と減塩食事の学習
食材豊富な秋、でも塩分は控えめに。



セインティスタリオン 頼もしいおじさん

毎朝、早朝からゆうばえの丁字路に陣取り、誘導灯を持ち、児童の安全・安心を守っているおじさんがいる。通学する子どもの顔を見て、目線を合わせ、一人ひとり「おはよう」「おはよう」と声を掛ける。子供たちはぎこちなくあいさつする子もいると思えば、反対に倍返し、大きな声で跳ね返してくれる子どももいる。何とも言えない、微笑ましい朝の光景がしばらく続く。ある日、悪ふざけをして危険な行為をした子がいた。おじさんはすぐに見つけ走り寄り「何やってんだ、危ないじゃないか!」おじさんのカミナリが落ちた。今どき、真剣に怒ってくれる大人は珍しい。後で知ったのだが、交通安全支部の窪田光一さんだ。「毎日大変ですね。朝ご飯はどうしているんですか?」と尋ねたら、「いやひと仕事が終わったらゆっくり食べるさ」と笑って話してくれた。これからも、健康に気を付けて元気に活躍してほしいおじさんだ。

稲野正男



高齢者に学ぶ伝統食づくり

第十九回 新潟ののっぺ



グループホーム ゆうばえ 土橋 美咲

私は村上市の出身で、子どもの頃のっぺはお正月や地元のお祭りの時に必ず食べてきました。「のっぺ」は新潟の代表的な家庭料理ですが、日本全国いたるところにある郷土料理のようです。全国各地に点在する「のっぺい汁」とは違い、新潟の「のっぺ」は汁物というよりも煮物です。新潟は雪深い土地のため買物もままならない日に、沢山作り雪の中に鍋ごとひやしていた名残りから、現在でも暑い日には冷やして食べています。



した。椎茸・牛蒡・かまぼこ・ちくわ・鳥肉・薩摩揚げ・人参等と教えてくださいました。地域によっては鮭やイクラ・銀杏なども入れたりするそうです。入居者様それぞれ、ご家庭によって具材が少し違い、懐かしい味に近づけるか不安でしたが、入居者様に聞きながらのっぺ作りを開始。材料を細かく切って、醤油・酒・みりん・塩で味付けしただし汁で具材が柔らかくなるまでコトコトと煮ました。出来上がりは少し濃い色で心配しましたが、入居者様から「味が染みていて美味しいよ」「少ししょっぱいかな」等沢山の声が聞かれました。少し味は濃かったですが、これからも引き継がれる伝統料理に挑戦して行きたいと思えます。

秋野菜のブーケはいかが！



食用菊「もってのほか」とオータムポエム。左のブーケには黒光りのする秋ナスを添えてみました。

Information

ゆうばえ新聞 通信員大募集

お住いの地域のとおき情報をお知らせください。

あっと気がついたら初冬の11月。白鳥の声を聞いたのはつい先日だったと思い返してみます。秋が短くなったと、どなた様も異口同音に。これも気候変動なのかなと思います。地域の情報を写真でお寄せください。

編集責任者 高橋 実

電話 025-264-5000 ゆうえい会

携帯 090-2661-8249

メール takahashi_m@niigata-min.or.jp

【配食事業部】 070-4453-5228 (小島)

お弁当のお問い合わせほかお気軽にお声がけください。

【生活支援】 070-4314-3980 (神立)

お困りのことがあったら何なりとお電話ください。

編集後記

10月1日の日の出は5時39分、日没は17時26分、そして11月1日の日の出は6時9分、日没は16時45分です。日の出はひと月で30分も遅くなり、日没も41分早くなりました。昼夜の時間の変化が大きいです。初冬の頃です。編集者の朝の日は、起床時の早朝血圧と体温を計り、新聞の気象欄の日の出・日没時間をカレンダーに書き入れることです。心臓に持病を持つ身、医者からの指示には逆らえませんが、おかげで血圧の異常はすぐに察知できます。草花や木々の変化はもちろんです。日の出・日没時間も季節の移ろいを知る大事な指標です。さて気候変動が世界の話題となつて久しいですが、今年の冬は一転、厳しい寒さとなると報じられています。ラニーニャ現象とかで赤道あたりの海水温が低めに推移するとか。暑い暑いというなだれた夏、爽やかな秋は短く、厳冬の到来。もう何がなんだか分かりません。寒い冬の準備を怠りなくすすみましょう。(M記)