

「わたしと生協」

「生協って普通のスーパーみたいに自分で買いに行かないお店なの。買った物をトラックで持ってきてくれるんだね」と僕は低学年のころ母に聞いたそうです。毎週水曜日に来る生協のトラックを僕は楽しみに待っています。生協は、近所の人や、職場などで班を作って注文書を出し、一週間後に職員さんが配送してくれる「共同購入」という形をとっているそうです。だから、忙しい人やお店になかなか行くことができない人に便利です。

僕は、母が「コパル」を見て注文している時、横で一緒に見て選んでいます。カタログには商品ごとに写真がのっていて、グラム、価格、賞味期限がきちんと書いてあります。商品の量が家族人数にあっているかイメージしやすいです。他にも柑橘類は温暖な地方、「ほっけ」は北海道でとれ、「わかめ」は鳴門の海で生育されたなど、商品の産地名が記入されていることに驚きました。加工品である「うなぎのかば焼き」を購入した時、一枚ずつ袋に入っていました。袋には、生産者番号、加工日、養殖された池の番号が書いてあり、管理が行き届いていると感じました。それは食品を安全に提供する業者の心遣いと責任感だと気付きました。

生協さんの加工品は、どこの産地のものをどこで加工したのかが一目でわかります。ぼくの家ではなるべく国産のもので産地の確かなものを購入しているそうです。三年ぐらい前に生協のたまごの生産者との交流会に参加しました。たまごの試食、鶏の生育方法や出荷までの流れを教わりました。新鮮なたまごをいち早く届けてもらうことがわかり、生産者の苦労が身にしみました。この命をいただくことにありがたく感謝しています。たまごの黄身は盛り上がっていてプルプルでした。味も濃く、栄養満点って感じでした。

他にも以前、「こんにゃく」の産地と職場見学に参加しました。こんにゃくは豊かな錦川の水を利用して作られていることを知り、とても勉強になりました。コパルに生産者のお顔を見かけるとき、いつも交流会のことを思い出し、家族で話をします。これからも安心安全な食品をぼくたちのもとへ届けてください。

そして生協さんでは、紙面でしか選ぶことができないので、生産者の声を紹介してください。産地見学、工場見学の場を増やしてください。そして、多くの組合員さんがいろんな情報を知ることができれば、より安心した購入につながると思います。

福山市 佐藤大地