



毎月第4土曜日開催
すみすみマルシェ
2月22日・3月28日
午前10時から午後4時まで
会場:大阪府営住吉公園 花と水の広場
南海本線住吉大社駅から徒歩すぐ

大阪

2020年、大阪のオーガニック業界は ちん電沿線・堺エリアに注目!

大阪市内へ

綾ノ町

綾ノ町の日本長屋をリノベーションした カフェ「菜食ごはん かせいろう」がオープン

築95年の日本長屋をリノベーションされ古来の素材を活かし風情と落ち着きのある空間に生まれ変わった建物で2月4日にカフェ「菜食ごはん かせいろう」がオープン。植物性の食材のみを使った身体にやさしいランチとスイーツを提供されるとのこと。また2階畳の間はギャラリーなど多目的にお使いいただけるレンタルスペースになっています。

カフェを始めようとしたきっかけを尋ねたところ「ゆったりとした空間で人が集い繋がる場所が好きで好きなこと、ものが散りばめられた場所が将来自分の生業になったらなあ、と思い描いて迷っていたところに踏み出す勇気やご縁を仲間からいただきました。」と語るオーナーのひよりさん。「場所は風情あるまちなみが残る堺七まち。歴史的な文化、街並みを守り大切にしている地域は人と物の繋がりを大切にしているととても居心地がいいところ。季節によって彩られる街並みは散策が楽しくなります。『ただいま』と言ってきてくれるお店になれたらなあと思っています」。



菜食ごはん かせいろう
堺市堺区綾ノ町西1丁2-19 / 阪堺線・綾ノ町駅より徒歩約3分
営業日:木・金・土・日 / ランチ:11:00~14:00 / カフェ:14:00~18:00(ラストオーダー17:00)
※営業時間・定休日は変更となる場合がございます。
連絡先:hiyorikazeiro@gmail.com

船尾

人気オーガニックカフェ「モニックカフェ」が 諏訪ノ森の古民家再生複合ショップに移店

昨年11月末に泉北から、浜寺諏訪森に移転されたmonique cafe(モニック カフェ)さん。お名前も「vegetarian cafe monique+(ベジタリアンカフェ モニックプラス)」と改め、新たな気持ちで2020年を迎えられました。移転場所は諏訪の森にある『お屋敷再生複合ショップ遊』。「どこか懐かしく、個性豊かな6つの店舗が入ったお屋敷は、開業15年目。その仲間入りができるということで、とてもワクワクしています!」とカフェオーナーの岡田さん。「おいしくて、安心なもの」。このコンセプトは変えずに、美味しいベジタリアンランチとヴィーガンスイーツに加え、オーガニック&ヴィーガンのお菓子作りの材料も多く販売しております。「皆さまにお会い出来るのを楽しみにしています」とオーナー様からコメント。移転オープン後も来店される方が多く、なかなか予約が取れないとのこと。一度は訪れたいお店です。



ベジタリアンカフェ モニックプラス
堺市西区浜寺諏訪森町東3丁319-2 / 阪堺線・船尾駅より徒歩約3分
TEL:072-206-2723
営業時間:11:00-18:00 定休日:月曜・火曜

浜寺駅前

アースデイ@はまでらこうえん2020が3年ぶりの開催!

2020年5月10日(日)、浜寺公園にアースデイが帰ってくる! 3年ぶりの開催に向けて頑張る実行委員会のみならず、3年という長いブランクを経て、復活のきっかけとなったのは10年間のアースデイの想いに共感し、賛同してくれている公園側からの呼びかけにメンバーが賛同。しかし入退院を繰り返すメンバーもいたり様々な不安はあるものの、とにかくやってみよう!と決断、協賛で開催する事になりました。

事務局長の牧野さゆりさんは「まだぜんぜん整ってませんがやる事になりました!! やります!! アースデイ@はまでらこうえん、私の小さな脳みそでは限界もあります。ボランティアもアイデアもメンバーも全部募ります!! どうぞ皆さん、力をお貸しください!!」と力強く語ります。ささやかながら小紙も応援させていただきます。みんなで「アースデイ@はまでらこうえん」を盛り上げて行きましょう!



ボランティアスタッフを大募集中!
お問い合わせは【アースデイ@はまでらこうえん実行委員会】まで!
公式Facebookページ

アースデイ@はまでらこうえん2020
開催日:2020年5月10日(日) 10:00~16:00 雨天決行・荒天中止
場所:浜寺公園 中央花壇周辺 大阪府堺市西区浜寺公園町
お問い合わせ:earthdayhamadera@gmail.com



無添加住宅。の新築・リフォーム
むてんかスタイル
ふくろや



耐久性が高いから安くつく!
ペットのアレルギーにも
無添加住宅®にリノベーション



大阪府泉佐野市大宮町12-6-103
ショールーム 10:00~18:00 / 定休 水・日

TEL 072-493-8351
090-8982-5569

HP <https://mutenkastyle.jp/>
メール yfukuroya@mutenkastyle.jp

オーガニックコラム

関西のオーガニックに携わる人々が綴る
ほのぼののために成るコラム

奈良

オーガニックストア かんとりい

2020年の目標と抱負

1985年5月に創業、今年35周年を迎える奈良市東登美ヶ丘のオーガニックストアかんとりいと申します。2015年に個人事業を改め法人化し、2016年には経営理念「環境に配慮した商品の販売を通じ、楽しく安心できる社会を目指す」を掲げました。と言うのも、私どもを含め、日本の自然食ユーザーの方は食の安全性を求めることがきっかけの方が大半なのではないでしょうか？欧米で自然食品やオーガニックを始めの方は環境問題を考える中でこの世界にたどり着いた方が多いと聞きます。ある商品を選択するだけで、すでに環境に配慮した生活を実践できているってステキだと思いませんか？

16歳のグレタさんの国連気候変動サミットでの演説等、ようやく環境問題がお茶の間の話題に上ることが増えてきました。SDGs「Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)」は国連加盟国が2030年迄の15年間で達成するために掲げた目標です。以前、ある団体から発表されたSDGs達成ランキング、日本は156カ国中15位。誇らしい記録に見えますが、実際は17の目標のうち、目標4の教育に関する項目のだけが達成されているとの調査結果…。

けれど、お客様も含め自然食品業界はもう少し頑張ってるよね。



「目標12. つくる責任つかう責任」。「目標14. 海の豊かさを守ろう」、「目標15. 陸の豊かさを守ろう」、このいずれの目標に対しても、私たちは既にアプローチできてるんじゃない？例えば、農業や化学肥料の影響は陸だけではなく、海でも深刻になりつつあると言われています。そんな中、皆さんは農業や化学肥料を使用しない商品を選択して下さっていますよね。

かんとりいではオーガニックや自然食品を利用することが環境に配慮した生活に繋がる、その輪が少しでも広がるお手伝いが出来れば幸いです。本年も引き続き、そのために店舗づくりや情報発信をしていきたいと思っています。少しでもお客様のお役に立てるよう頑張る所存でございます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。



文・増本 晃(オーガニックストア かんとりい)

大阪

自然食品の店 グッドヒル

遺伝子組み換え商品を知ろう その3

2回にわたり、遺伝子組み換え食品の危険性について述べてきましたが、その冒頭に書きましたゲノム編集について書きこのシリーズを締めたいと思います。

ニュースなどで見た方もいらっしゃるかもしれませんが、ゲノム編集とは、狙った遺伝子のみを切断する技術で、例えば魚の鯛でも身の可食部が通常よりもはるかに多い物や、稲でも通常の倍以上穂に実をつけるものなど、遺伝子組み換え食品のように他から別の遺伝子を埋め込むのではなく、マイナスになる部分を切り取り人間にとって都合の良いものに遺伝子を編集する事をゲノム編集と言います。

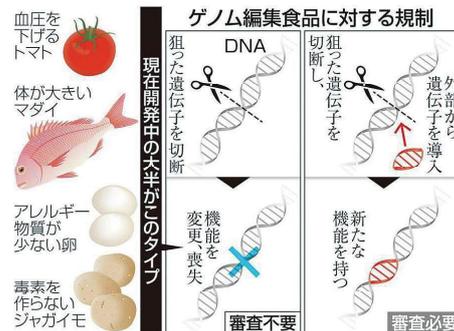
研究者には、遺伝子組み換え食品と違って、「元々あった遺伝子を都合よく組み合わせるので、品種改良と同じ物」と言って推進する方もいらっしゃいますが、EUは遺伝子組換え食品としてEUの法律に従い、環境影響評価や人体への安全審査を行うべきとの決定を既に下しました。日本では消費者庁は昨年9月19日、食品表示を義務化せず、ホームページなどでの任意の情報提供を求める方針を示した。消費者団体などから食品表示を求める声があるが、安全面では従来の品種改良と同程度のリスクであり、科学的にも見分けられないことなどから既に判断がなされました。早ければ今年初めから食品として流通しています。

さらに、「ゲノム編集」を有機生産等の規格基準となる「有機

JAS(日本農林規格)で、どう扱うかを農水省及び「農林水産消費技術安全センター」(FAMIC)で検討されています。

昨年9月30日には、有機農業関係者を含む「検討会」が開かれ、会議は「認めない」方向でまとまりましたが、その後、「JAS規格原案作成委員会」、農水省「JAS調査会」(審議会)が控えています。政府と委員の出方により、「認めない方向」がそのまま通るか不明となっています。パブリックコメントを求めています。昨年12月で締め切られております。

アメリカは既に流通しており、アメリカに食品を依存している日本にも入って来るのは時間の問題です。せめて、遺伝子組み換え食品のように表示をしてもらいたい、そのように制度が変わる事を願っています。これを読んでいただいた皆さんが少しでも「ゲノム編集食品」にご興味をもち、声を上げていてもらいたいと切に願っています。



文・吉岡 修(自然食品の店グッドヒル)

毎日おいしいオーガニック

かんとりい

ORGANIC STORE

おすすめのもの
いっぱいあります

ORGANIC STORE

かんとりい

〒631-0002
奈良市東登美ヶ丘4-16-5
TEL: 0742-43-6629
営業時間: 10:00~19:00
定休日: 毎週月曜日 facebook/blog

自然食品の店

good hill

グッドヒル

有機野菜・特別栽培野菜・有機米・特産米などの農産品から無添加食品、非遺伝子組み換えの健康食品、アレルギー対応食品まで、国産品優先で幅広く2000品目扱う自然食品のお店です。

大阪市住之江区御崎 3-3-16 TEL: 06-6115-1500
平日 9時~19時30分、日曜・祝日 10時~19時 (土曜定休日)

和歌山

和歌山オーガニックマルシェ

和歌山における自然食品店の現状 そして出来ることからコツコツと

子どもになるべく安全なものと思い自然食品店に通い出したのが15年ほど前でした。その頃は和歌山にも今よりもたくさん個人の自然食品の店がありましたが現在まで何軒も個人経営で頑張っていた自然食品の店が閉店されていきました。宅配サービスやネットで購入される方が多くなり個人の店舗経営はしんどくなっているのが現状です。

昔ながらの醤油や味噌や身体に優しいものを作っている生産者さん、農薬や化学肥料を使わずに倒れそうなくらい暑い日も、凍えるように寒い日も雨の日も毎日畑や田んぼでお米やお野菜を育ててくれている農家さん。ここ何年かの間に今までのようにお野菜が育ってくれなくなったり、一生懸命に育ててくれたお野菜が収穫間際に台風や虫の被害などですべてがダメになってしまったりが多くなっています。わたしたちに必要な食べ物を作ってくれている農家さんたちがそんな被害を受けてすべてがダメになってしまっても税金で助けてくれることはありません。農業をするにはいろんな種類の機械やそれらを片付けたり在庫のための倉庫がいりますし、その機械たちは高額な上にメンテナンスも必要です。わたしたちの生命を支えてくれている農家さんたちがもっと大切にされる世の中であってほしいと思います。

わたしは農業はできないので種の話や農家さんたちの想いなど、お伝えできることをお伝えしています。お野菜やお米や調味料なども本当はなるべく地産地消ができると遠くからトラックなどで運ぶ必要がなくなり余分なガソリンも使わなくてすむので環境にも優しくなると思います。運賃も高くなりメーカーも利益追求経費削減などでここでも店側の負担が大きくなります。

世の中の的に、自分が得をするためには誰かを損させてもよい。目の前の利益が上がればよい。の意識が強い感じがします。スーパーなどの新店舗も元々あった店舗のお客さんをとろう、というやり方が多いような気がします。そして消費者はより自分が得をする方に走ります。目の前の利益が上がるのは数字的には「賢い」のかもしれませんが。

強いものが弱いものから搾取する。

搾取されたものはさらに弱いものから搾取する。

家電でも購入した物が壊れたら修理をして大切に長く使った



方が環境にももちろん優しいのですが不思議な事に技術が進歩しているのに(進歩しているからこそ。ですが)何年かすればちゃんと壊れて部品がない為に買い換えるしかないようにされています。

今回の消費税が8%と10%になったおかげでレジを買い換える事が必要になり日本中の使えるレジが廃棄になりました。なにかおかしくないですか？地球の資源も永遠にあるものではないと思います。目の前のお金をよりよく稼ぐ為にまだ使えるものを廃棄させて新しいものを必要とさせる。その為にまた経費がかさむ。補助金が出ると言ってもそれもまたみんなが納めた税金です。生活するお金を稼ぐのに追われていく現状を作られて、それが当たり前になると大切なことが見えなくなっていく。地球が循環させていたものを人間が循環できないものにしてしまい、どうにもならなくなれば海洋投棄や埋めてしまつてと見えなくなっています。見る気がなければ大切なことはどんどん見えなくなっています。環境も人間社会も同じだと思えます。すべて繋がっているのです。人とのコミュニケーションの中で気づきや学びは起こります。会って、顔を見て、話してのエネルギー交換です。そのような中で自分を生きることを知り、思いやりや調和や循環の意識が生まれてきます。そんな場所のひとつがいろんな個人の店であったりしたのです。自然食品の店だけではなく、今個人の店がどんどん少なくなってきました。買い物に行っても会話をすることすらなくなっていくのかもしれない。

本当に大切なものってなんでしょう。

なんのために生きているのでしょうか。

自分の人生の時間をなにに使いたいですか？何のために生まれてきたのか。お金というものをどう捉えるか。一人一人が気づいていくことがとても大切なときにきていると思えます。

文・寺下友紀子(オーガニックマルシェ)

大阪

自然食品 Aina

2月に初の取り組みを行います

昨年の消費税アップ、キャッシュレス還元等々小規模小売店にとっては厳しい環境になってきたと感じていますが、食に対すること、健康に関する事等、確実に消費者マインドは当店では上がってきているような気がします。来店頂くお客様も若いお母さん増えています。今後も期待できると思いつながりながら今年色々な取り組みをしていきたいと考え阪南市尾崎公民館さんから講習会にお招き頂き、2月29日に「身近な食物による手当て、しょうがとこんにゃくで体を温める体験講座」を行わせていただくことになりました。今までは店内にて

開催したり来店者にアドバイスのしていたのですが店外では一切行いませんでした。お招きのご縁で初の取り組みですが今後は積極的に店外でも行い一人でも多くの方の役に立つようにお伝えしたいと思います。

写真は体験講座で使用する生姜湿布とこんにゃく湿布用の材料



文・岩崎恵(自然食品 Aina)



オーガニック&ナチュラルフード
和歌山 **オーガニックマルシェ**

ホメオパシー Japan 正規販売店

和歌山県和歌山市堀止西 1-1-17 TEL: 073-427-3100
OPEN 9:00 ~ 17:30 休: 日・月曜日



Organic shop
自然食品 **Aina**

大阪府泉南市幡代 2 丁目 35-29 TEL: 072-485-0261
時間 9:30 ~ 19:00 定休日: 毎日曜日、第 4 土曜日
<https://organicaina.jimdo.com/>



素菜工房 くるくる

素材にこだわり 体に優しいカラフルな中華まん

仲良しの母娘でイベントに出店されている「素菜工房 くるくる」さん。種類豊富な創作中華まんがご好評を得ています。

お母さんが幼少の頃、お父さんがお土産によく豚まんや野菜まんを買ってきて下さった思い出があり、ご自身でも作ってみようと思われたそう。イベント出店のきっかけは「ぐりぐりマルシェ」で、6年ほど前にスタートされました。

体に優しい素材を使うことにもこだわり、卵や乳製品などは出来るだけ使わない(クリームチーズのみ使用)。オーガニックであること、産地を厳選したのを使うことで、アレルギーをお持ちのお子さんでも食べられたと喜んで頂けたそうです。

イベントでは、沢山のリピーターさんもらっしゃいますし、安定的にいつも同じ味で、同じものを提供するように心掛けているというくるくるさん。確かにそれはとても大切なことですね。

本当に種類が豊富でいつもどれにしようかなと悩んでしまいますが、おすすめは豆と野菜のオーガニックトマトカレー。元々お肉を入れていましたが、豆を入れる形に変更。トマトもオーガニックですし、ヴィーガンの人たちにも喜ばれる一品になっています。また女性に特に人気なのはクリームチーズ入りオーガニック粒あん。一瞬ミスマッチな組み合わせのようですが、どちらの美味しさも損なわず、2つの味が口の中で融合しますよ。

夏には天然果実のかき氷や、それ以外の季節には野菜具だくさんスープも登場。野菜を練り込んだカラフルな皮も見た目が楽しい中華まんと一緒に味わってみて下さいね。



文・村上令子(村上メリヤス)

素菜工房 くるくる

※お得な個別配送もしておりますので、お問い合わせ下さいね。

※イベント情報はFacebook、Instagramをご覧ください。

Facebook: <http://facebook.com/9696.kurukuru.9696>

Instagram: 「素菜工房くるくる」で検索

オーガニックダイアリー 作: 吉岡かな



オーガニックストーリー特選 関西マルシェイベント情報

◆奈良県◆
明日香バイオマルシェ
毎週金曜日 9:00~12:00
会場/あすか夢の楽市駐車場
奈良県高市郡明日香村飛鳥225-2

◆大阪府◆
ぐりぐりマルシェ
毎月第2土曜日 10:00~16:30
会場/難波神社境内
大阪市中央区博労町4丁目1-3

◆大阪府◆
すみすみマルシェ
毎月第4土曜日 10:00~16:00
会場/大阪府営住吉公園 花と水の広場
大阪市住之江区浜口東1丁目

◆滋賀県◆
オーガニック&つながるマーケット・しが
毎月第3日曜日 10:00~15:00
会場/三井寺千団子社周辺
滋賀県大津市園城寺町246

◆三重県◆
松阪オーガニックマーケット 鈴なり市
毎月第1日曜日 10:00~15:00
会場/松阪農業公園ベルファーム 芝生広場
三重県松阪市伊勢寺町551-3

◆三重県◆
ひさい緑の風マルシェ
毎月第3土曜日 10:00~15:00
会場/緑の風公園(近鉄久居駅東口すぐ)
三重県津市久居新町

関西のオーガニック情報サイト
関西のオーガニックを伝える 情報サイト
Organic Story

関西のオーガニック情報を随時更新。
店舗情報、生産者情報、
イベント情報など随時掲載

TAKEFU・月のしずく・オルター販売店
大阪・泉佐野
ナチュラルマルシェ Naturel marché

大阪府泉佐野市長滝 1528 TEL: 072-465-0828
OPEN 11:00~17:00 定休日: 月火水 (祝営業)

通販・ケータリング・農薬不使用野菜
帝塚山ミル・メルシー
有機・農薬不使用栽培野菜をたっぷり使ったフレンチ

大阪府住吉区東粉浜 1-5-15 TEL: 06-6671-8001
ランチ 11:30~13:30 / ディナー 17:30~21:30
休: 水・木曜日・他不定休あり