

実践報告

- 第1報告 今吉 正登氏 (大山乳業農業協同組合 酪農指導部)
- 第2報告 斎藤 徳人氏 (生活協同組合連合会 コープきんき事業連合 宅配商品部統括)
- 第3報告 石角 大樹氏 (立命館生活協同組合食堂部門 統括店長)
- ・コメント 原田 英美氏 (福島大学食農学類 准教授)
- ・コーディネーター 山野 薫氏 (近畿大学 当研究所運営委員・理事)

●コーディネーター 解題

【山野】 第2部では実践報告といたしまして、3つの現場から報告をいただきます。第1報告の報告者は、大山乳業農業協同組合の今吉正登さんです。大山乳業では実際に牛乳を生産されておられますので、生産者の立場からコロナ禍においてどのような対応をしてきたのか、あるいは現在どのような悩みをお持ちかといったことを中心にお話いただきます。



第2報告、第3報告では牛乳から少し話題を変えたいと思います。コロナ禍において、牛乳とは別に、特に生協界隈で話題になったものとして、「ミールキット」という商品があります。在宅時間が増えたことにより、ミールキットは非常に供給が伸びたと伺っておりますが、実は製造や宅配のところでは、非常に悩ましい点も抱えた商品であるということはほとんど知られていません。このあたりの事情を、本日は第2報告としてコープきんき事業連合の斎藤徳人さんにお話いただきます。

第3報告では、家庭から少し離れて、大学生協に目を向けたいと思います。大学も、コロナ禍で学生が全くいなくなるという時期がありました。現在は少しずつ学生が戻りつつありますが、様々な課題が表出しており、今なお大変苦しい状況が続いていま

す。そのようななかで、立命館生協ではどのような取り組みをされてきたのかを、石角大樹さんにお話いただきます。

●報告 I

コロナ禍における酪農の状況と大山乳業の取り組み

大山乳業 今吉 正登

ご紹介いただきました鳥取県の大山乳業農業協同組合で、酪農指導部に所属しております今吉と申します。本日はこのような発言場所を与えていただきまして、ありがとうございます。



大山乳業は協同組合という名前ですが、酪農家が自ら立ち上げた工場でもあります。鳥取県内の全ての酪農家が組合員となっており、県内で生産された生乳は全て大山乳業の工場で処理しています。年間の処理量は約6万トンで、県内はもとより、京都、滋賀などでも生協を通じて、白バラ牛乳あるいは白バラコーヒーという商品を販売しております。最近では成城石井でも取り扱っていただき、関東にも販路を拡大しています。私は酪農指導部という部署に所属しており、鳥取県内約100戸の酪農家から経営や乳質についての相談を受けて指導をするという仕事をしています。生産現場に最も近く、酪農家に寄り添う業務です。

今日は、コロナ禍で加速している食生活の変化と影響に関して、生産現場ではどのようなことが起きているのかをお話させていただきます。

生乳は通常、飲用牛乳という形で皆様にお届けしていますが、それ以外にもクリーム、脱脂乳、チーズなどに加工しています。生乳 100 キロからは、生クリームだと約 9 キロ、バターだと約 5 キロ、チーズだと約 10 キロしか取れません。固形にしてしまうとそれぐらい小さな体積になるというのが特徴です。

現在、日本の酪農は危機的状況を迎えています。全国の酪農家の戸数は、令和 4 年 2 月現在では 13,300 戸と言われており、前年と比較して 3.6% 減少しています。鳥取県も減少に歯止めが効かない状況が続いていて、平成 24 年には 166 戸あったものが、令和 3 年には 109 戸、令和 4 年現在では 100 戸を切るというように、どんどん減少しています（図 1）。一方で、飼養頭数には回復傾向が見られます。1 戸あたりの飼育頭数を増やすことによって、頭数を維持しています。鳥取県における平均飼養頭数と、1 頭あたりの乳量を見ると、平均飼養頭数は 57 頭で、1 頭から絞ることができる乳量は約 9,700 キロになっています（図 2）。1 リットルのパックで言うと 1 頭か

鳥取県における酪農家戸数と出荷乳量

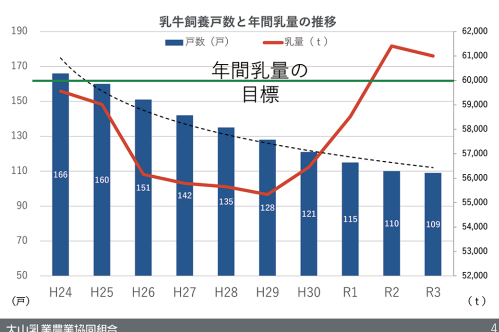


図 1

鳥取県における平均飼養頭数と一頭当たり乳量

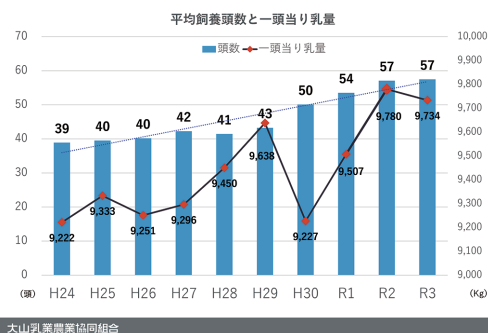


図 2

ら 9,700 本ぐらい絞ることができるという計算ですが、鳥取県の乳量は全国的にみると高い方にあると言われています。

コロナ禍で牛乳の需要が減少しているという話は皆様ご存じかと思いますが、特に業務用の牛乳、乳製品の需要が大きく落ちています。これは、コロナ禍によってお土産の需要が減少し、玉突き的に乳製品の需要も落ち込むという仕組みです。その影響を受けて、バターは在庫が過去最高まで積み上がっています。

一方で生乳量は 2014 年に発生した深刻なバター不足を受けて、乳牛の頭数や 1 頭当たりの乳量を増やす取り組みを進め、ようやくその成果が出てきたところです。加えて、生産コストに関しては、飼料価格が急激に上昇しています。私もこの業界に三十数年ありますが、こんなに飼料価格が上がったことはありません。その要因のひとつはやはり円安で、輸入飼料の価格が上昇しています。また、酪農家のなかには、耕作放棄地などを活用して自分で飼料を栽培する人がたくさんいますが、飼料栽培に必要な肥料やガソリン代も非常に高騰しておりますので、単純に自給飼料の生産を増やしても生乳の生産コストは下がらなくなっています。また、酪農家は、雄の子牛が生まれると牛肉向けとして肥育農家に販

売します。しかし、現在、子牛の価格が非常に低下しております。子牛は酪農家にとっての重要な収入源ですが、この価格下落の理由のひとつにも、飼料価格の上昇があります。肥育農家も頭数をたくさん抱えてしまうと、それだけえさ代がかかるので、抱える頭数を少なくするために、子牛の買い控えをしており、結果的に子牛の価格も下落しています。

このような状況により、日本の酪農家の9割が、現在、経営難に陥っています。われわれも手をこまねているわけにはいきませんので、離農防止のために飼料高騰対策として費用の一部を補填する事業を開始しました。また、過剰になっている生乳の生産量を抑制するため、あまり乳が出なくなった乳牛は、早く淘汰するように奨励しています。併せて、自給飼料の増産に対する支援として、「エコフィード」という食品残さを使用した飼料を給与することも行っています。自給飼料増産のためには、それ以外にも、飼料を生産する土地の土壤診断、施肥設計、種子の選択などを行い、1反当たりの収益を増やすための取り組みも行っています。

加えて、酪農の担い手確保のために、平成26年から婚活事業も行い、現在3組の方がご成婚をされております。後継者を確立するためには、結婚をしていただきたいということで、われわれ農協としても、この婚活を事業化して、若い酪農家に参加いただけるようにしています。併せて、これも担い手確保への取り組みとして、「デイリーキッズ」というイベントを行っています。酪農家のご子息に集まっていただき、市町村を超えた友達を作っていただくことが目的です。同じ県内でも、酪農家が1軒しかない市町村があるので、酪農の面白さを共有できる仲間づくりをすること

によって、酪農を続けていく意欲を少しでも持ってもらえるよう、働きかけているところです。また、第三者継承という方法をとる場合もあります。後継者がいない酪農家から経営を継承して、新たに就農する方法ですが、令和3年には新規就農者が1戸、第三者継承で就農しました。しかし、酪農はすぐに始められる職業ではなく、新規で就農するには非常に高いハードルがあります。離農や廃業が多くなると、取り返しがつかなくなるので、われわれとしても、担い手の確保に重点を置いています。

現在、令和の酪農危機と言われておりますが、酪農家の収益確保の鍵となるのが乳価です。生産者の収益が落ちれば、職業として成り立たなくなってしまうので、廃業、離農がさらに進んでしまいます。この乳価を担保するためには、消費量を増やし、牛乳の価格を上げていただくことが必要になってきます。牛乳が手軽に輸入できる食品ではないということは、先ほどの清水池先生の話でもありました。酪農家がいなくなってしまうと、足りないから輸入する、ということもままならなくなってしまうと思います。ぜひ皆様方にはこの酪農の危機的状況をご理解いただいた上で、もう1杯、もう1本の牛乳を手にとっていただきたいと思っております。ありがとうございました。

●報告Ⅱ

「新型コロナ禍での組合員の生活変化—ミールキットの現状と課題—」

コープきんき事業連合 斎藤 徳人

こんにちは、コープきんき事業連合で宅配商品部に所属しております、斎藤と申します。よろしくお願いします。コープきんき事業



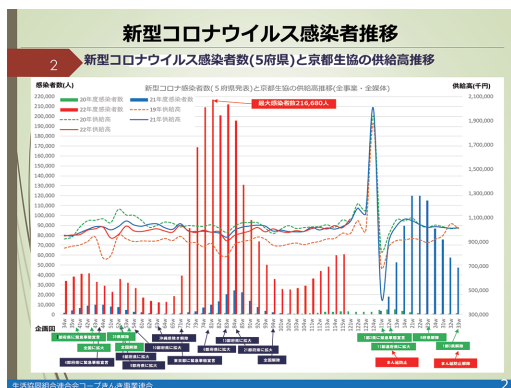


図3

連合は近畿の7つの生協の連合体で、私の仕事は主に宅配の商品調達です。

本日はミールキットの話をさせていただきますが、まずはその前提として、このコロナ禍においてどのように組合員の生活や利用状況が変わってきたのかを説明します。図3のグラフは、横軸が週数で、縦軸は感染者数と供給高を示しています。オレンジの点線は19年の供給高を示しています。コロナ感染者が増加しはじめたのが20年の初頭ですから、19年度にはコロナの影響はありませんでした。それが20年になると、大きく供給高が伸張しています。棒グラフはコロナの感染者数を示しており、感染者数としては現在の方が多くなっていますが、当初は対策も分かっておらず、緊急事態宣言などもありましたので、20年度の供給高は常に高止まりでした。利用が増加しはじめてから3～4カ月間は、供給状況や物流が追いつかずに、欠品せざるを得ないということもありましたが、20年度後半からは、何とか供給を続けられるようになりました。21年度、22年度の利用状況は、少しずつ下落傾向ではありますが、基本的に高止まりしたままです。組合員ひとり1回あたりの利用額はおよそ5,000円を少し超える程度の金額になり、コロナの影響がなかった18年度と

比較すると、20年度がいかに高いかが分かります。18年度比で見ると、1人当たりの利用額は108.3%に伸びています。なかでも、最も顕著に利用が伸びた分野は、冷凍食品です。

では、ここから「ミールキット」の話に移りたいと思います。ミールキットとは、すでにカットした肉や魚や野菜などの食材と調味料等がセットされている商品で、混ぜて炒めたり、煮たりするだけですぐ食べられるようになるというものです。ミールキットが登場したのは2010年頃で、Oisixや生協陣営だとコープ自然派が先行的に始めました。われわれコープきんきの会員生協では、早いところだと2012年ごろから供給を始めましたが、特に宅配と非常に親和性が高いということもあり、宅配の伸張とともにミールキットの供給も大きく伸張しています（図4）。その利用高は右肩上がり伸びており、2024年には年間1,900億円の市場になると予想されています。実は、ここには家族の状況が深く関わっています。現在、夫婦のみの世帯や一人親と子で構成される世帯数が増加し、そのうえ、家の外で仕事をする方も増加しているため、簡単に食事が準備できるミールキットの需要につながっています。また、あるアンケート調査によると、食に対する簡便化志向も伸張しており、特に20代から50

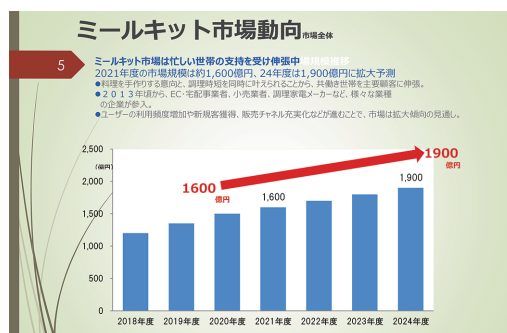


図4

代の女性の半数以上が「調理する時間がない」と回答しています。最近では「タイムパフォーマンス」などとも言っていますが、時間効率をいかに上げるかが消費者の悩みになっています。食に関しては、健康志向と経済性志向、簡便化志向が三大志向になっています。

2021 年度のコープきんきにおけるミールキットの供給金額上位品は、冷蔵商品では八宝菜や回鍋肉などの中華系メニューが非常に多いという特徴があります。一方で、冷凍商品では、魚介類を使ったメニューが上位にきています。やはり冷蔵では水産素材を使った商品はなかなか難しい面があるので、冷凍商品を購入されるのではないかと思います。

一方、コープきんきでは、様々な課題も認識しております。現在、コープきんきでは冷蔵ミールキットの企画は週に 3 品ほどしかしていないのですが、組合員の方々からの支持があまり高くなく、非常に効率が悪くなっています。その理由には、主に、値段が少し高いということと、配達してから翌日までの 2 日間程度しか賞味期限がないという 2 点が挙げられます。つまり、配達で週に 1 回では買いづらいということです。そのような事情もあり、冷蔵商品については、京都生協やコープしがなど会員生協にそれぞれ調達していただくことにしています。大阪いずみ市民生協やならコープでは独自で子会社を立ち上げて、そこで製造しています。それぐらいの体制をとらないと、なかなかいい商品ができないということと、フットワークもあまり良くないということがあるので、冷蔵商品については会員生協にそれぞれお任せし、コープきんきでは冷凍商品の企画をしっかりと進めていく方向性で考えております。また、冷凍商品はこれまで 398 円などの価格帯で供給し

てきましたが、398 円の商品だけではあまり面白みがなく、組合員の満足度も高くないということもあり、来年からは 598 円から 980 円あたりの商品を進めていこうと計画しています。冷蔵商品の場合、多くの人が手間をかけて野菜をカットしたり、お肉を詰めたり、液体調味料をセットするといったことが必要で、自動化が難しいということもあります。そうなると、どうしても人件費を反映した価格になってしまいます。冷凍商品の場合は、自動化が可能な工程もあるので、多少は価格を抑えられているのが現状です。

組合員のみなさんからは、冷凍商品は長期ストックに非常に便利、冷凍でも味もよい、あるいは、野菜を足すなど自分でカスタマイズできるなどのお声をたくさんいただいています。冷蔵商品になると、消費期限が短いとか、すぐ作らなきゃいけないというプレッシャーがある、というようなお声も届いています。冷凍がすべての問題を解決するわけではありませんが、冷蔵だと様々な課題も増えてしまうので、生協を含む市場全体としても、今後は冷凍商品のボリュームが増加していくのではないかと考えております。私からは以上です。ありがとうございました。

●報告Ⅲ

「コロナ禍での大学生協の取り組み」

立命館生協 石角 大樹

よろしく願いいたします。立命館生協の石角と申します。私は 2002 年に大学生協に入協しまして、現在は立命館生協食堂部の統



括店長をさせていただいております。コロナ禍では、ちょうど京都の衣笠キャンパスで勤務しておりまして、現在は、びわこ草



図5



図6

津キャンパスで働いています。立命館生協は組合員数も非常に多くて、中学・高校と教職員を含むと5万人ぐらいの規模の生協です。供給高は、コロナ禍の21年度は38億円程度です。本日は、コロナで大きな影響を受けた大学生の様子や、コロナ禍で変化した大学生の食環境、そして、そこで事業をしている大学生協の様子を報告させていただきます。

図5はコロナ前の立命館大学の風景です。お昼時間になれば学生が毎日外に出て食事をしたり、友達と話したりという光景がありました。一方、2020年のキャンパスの風景が図6で、本当に誰もキャンパスにいないという状況になりました。本来であれば新学期で学生が賑わっている時期ですが、私も大学生協に入協して初めて、4月に本当に誰もいないキャンパスを見ました。大学もキャンパスを閉鎖し、一切学生を中に入れないという対応をとり、授業はすべてオンライン授業に切り替わりまし

た。大学生協も、学生が来ないのであれば店を開けている意味がないので、2カ月ほど全店閉店を強いられました。

学生が受けた影響としては、まずは講義がほとんどオンライン授業になったということと、クラブ・サークル活動がすべて禁止になったことです。なかにはそのまま部活自体が廃部になったところもありました。その他では、アルバイトができなくなったことも大きかったです。飲食店でアルバイトをしている学生が多いので、アルバイトができないだけでなく、お店が潰れたり、解雇されてかなり収入が減少した学生もいました。下宿生も非常に多いですが、当初、県をまたぐ移動ができなくなったために、実家に戻れない下宿生が多く、アルバイトもできないので経済的に非常に困窮したという話をたくさん聞きました。そうなると食費を削るようになり、ひどい場合だと1日1食、白ご飯しか食べられないという状況が生まれました。

立命館大学は20年6月に一部の授業が再開されましたが、立命館生協は全店閉店をしたり、営業する店舗数を1店舗のみにするという対応をとったので、2020年単年度は経常剰余が4億円の赤字になり、このままだと本当に大学生協の存続自体が危ぶまれるという状況に陥りました(図7)。21年度も2回目の緊急事態宣言でお店を閉店したので、年間でいうと8,000万円の

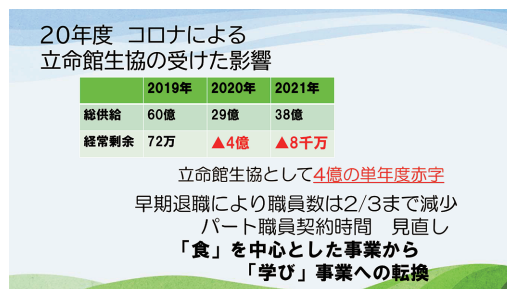


図7

赤字になり、2年間で5億近い累積赤字を抱えました。組織的なダメージも大きく21年を終えた時点で、やはりこのままでは経営的に持たないという判断をし、早期退職を募って3分の2まで職員数を整理しました。加えて、大学生協はパート職員の方がメインで働いていますが、今までの給与では経営上持たないということになったので、全員契約時間を見直させていただいたり、また、それを期に退職されるパートさんがたくさんおられたりといったことがありました。また、事業面を見ても、立命館大学自体、登校率が非常に高い大学ですので、立命館生協も食堂や食関連の事業割合が大きかったのですが、登校率が戻ってこないの、ウェブ講座など学びに関連する事業へ転換をしていこうと、今、協議を進めています。

次に大学生の食事環境の変化について説明します。図8にはコロナ前とコロナ後の実際の学生食堂の光景を示しています。2020年以降は感染対策としてパーティションを各テーブルに置きました。しかし、学生はパーティション置いても横を向いてしゃべるといふことがあり、大学からパーティションごとに「黙食」の札を貼るように通達がありました。私たちもホールに出て、学生がしゃべっていると、すいませんけど黙って食べていただけますか、という声掛けをしました。学生食堂といえば、友

達と話すことのできる場だったのに、黙って食事しろと言わなければならなかったのは、非常にづらい経験でした。コロナ禍では、食堂は本当に食事を取るだけの場所になってしまった、というのが大きな変化だったと思います。さらに、密を避けるためになるべくテイクアウトで食べてもらうということで、従来の食堂のメニューをお弁当に入れて、持ち帰ってもらえるようにしました。ただ、ほとんど利用がなく、学生に聞いてみると、家でもお弁当を食べていて、大学にせっかく来たのに、さらにまた1人で弁当を食べなきゃいけないのは絶対嫌だと言われました。結果的にこの取り組みは休止になりました。22年度は、大学の授業が対面講義中心になり、供給高もかなり戻っては来ましたが、まだ19年度の7～8割程度です。

このような食堂の変化もあり、コロナ禍では、学生に「食事が楽しい」という思いが薄れているのではないかと感じています。孤食が進み、学生が孤立を感じているように思います。レトルト食品などを手渡す食糧配布も行いましたが、そのときの学生の意見として、「食材をもらったことありがたいが、1人じゃないことを実感できたのがすごくうれしかった」とあったのが非常に印象的で、それだけ孤立感を感じていたんだと分かりました（図9）。他にも、授業がオンライン授業になったこと



図8

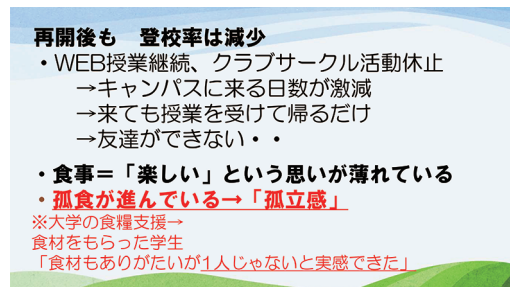


図9

により、非常に課題が増えて、それに追われて大変だという声が聞かれます。実際、6割ほどの学生に、昼夜逆転現象が起きているというデータもあり、これを突き詰めると朝食を食べない学生が増えたということにつながっています。大学生は以前から、食費を削ってスマホ代や衣料品代にかける傾向がありましたが、コロナ禍においてはそもそも食べていない学生が非常に増えてきています。もともと一人暮らしの学生の約4割が朝食を食べない傾向にありましたが、実際に学生に聞いてみると、それだけでなく、1人でいるときは食べない、動かないからお腹がすかないし食べることを忘れる、朝3時まで課題に追われて、寝て起きたら昼で、そもそも朝食を食べる時間がないし、そんな時間もったいない、ということでした。以前よりも欠食の傾向は強くなっているように感じます。以前は、お金がないから食べられないという声も聞かれましたが、最近の学生と話してみると、時間がないということを非常に言います。なので、食事にお金も時間もかけないし、そもそも食べないという選択肢を選ぶ学生が増えてきています。

ただ、大学生協として、何もしないというわけにはいきませんので、きちんと食べてほしいという思いからさまざまな取り組みを進めております。まず、立命館大学では、数年前から父母会の補助金を受けて100円朝食という取り組みを進めております。これは、小鉢2つにご飯とお味噌汁が付いた朝食がワンコインで食べられるというもので、びわこ草津キャンパスの場合、毎日400人程度の利用がありました。ただ、朝食をなかなか食べないという傾向があるので、父母会とも協力して、コロナ禍になってから、無料朝食という企画を実施しました。100円出さなくても朝食が食べられる

というのですが、その週は700人ほどの利用がありました。朝食には100円も出たくないが、無料だったら行きたいということだと思います。

それから、大学生協の柱として、ミールシステムにも取り組んでおります。上限金額まで毎日利用できる、食堂利用定期券みたいなもので、保護者の方に年間74,000円または115,000円をお支払いいただきます。これは大学生協の経営の柱になっていますが、学生にとっては、食費の確保になります。現金で渡すと食費以外に使ってしまうので、毎日550円分または900円分食べられるから、安心して毎日食堂に来なさい、という保護者と大学生協からのある種のメッセージです。

最後に、コロナ禍であっても推進した様々な食への取り組みについて紹介します。21年度は、サークル活動や研究室の活動がすごく停滞していると私も感じておりました。ですから、生協として何かできないかということで、学生団体などとともに様々な取り組みを行いました。ひとつには、衣笠キャンパス内に「衣笠農園」という畑があり、野菜を作っているのですが、その野菜を食堂でメニュー化して出せないかという申し出を受けました。取り組みはそれだけにとどまらず、食堂から出るごみのうち、使わなかった野菜や端材などを回収し、それをたい肥化して、また農園で使い、それでまた採れた野菜を食堂で提供する、という学内での循環を進めました。今の学生は環境に対する意識も高いので、これらの取り組みは最終的に「Uni-Com」というサークル活動として行われています。

他には、自炊に苦しむ学生のために、食材キットを作る企画も、学生からの提案で行いました。もともと食堂でアルバイトをしていた学生が、私に提案をしてきて始

まったものですが、食堂の厨房で食品を加工し、袋に詰めておおよそ 110 円から 300 円程度のキットにして、毎月第 2 週の金曜日に販売しました。多いときには 1 日 100 食ほど売れましたが、課題は、利益につなぐににくいことでした。ただ、学生に自ら動いて何かしたいという強い思いがあったので、一緒に取り組むことにしました。

これらの取り組みで重要なことは、すべて学生立案の企画で、「生協がやってあげる」ではなく、「生協と学生と一緒に作る」という形にしたことです。学生が自ら販売場所に立って声掛けをしたり、協力を求める食堂のスタッフの前で、なぜこのような取り組みをするのか、について思いを語ってもらう場も設けました (図 10)。これらの活動を通して私が思ったことは、自分たちの学びや思いは食を通して実現できるということです。今まではどちらかというと、食堂は、本当に食事を出すだけの場所でした。コロナ禍でピンチはチャンス、ではないですが、コロナ禍だからこそ立ち着いて学生と一緒に取り組むことで、食を通してこのような学びや思いを実現できると経験できた 1 年でした。最近の学生の傾向として、環境問題への意識が非常に高いと感じております。先ほど紹介した内容以外にも、食品ロスに対する取り組みを進めたいといったサークルや研究室からの申し出は非常に多くなっています。私も 20 年

ほど大学生協で働いていますが、これほど環境や食品ロスに対する意見が増えてきている期間はないと思っています。自分たちの将来に関わる問題と捉えて、SDGs の取り組みに興味関心のある学生が増えてきています。先ほど酪農家の皆様のお話もありましたが、酪農を守ることも、大学生にとって、自分たちの将来や未来に関わることだと思いますので、やはりこういったことを大学生にも知ってもらう取り組みが今後必要になるのではないかと思います。

コロナ禍で大学の形も変わっていき、今後は対面 100%ではなく、対面とウェブのハイブリッドがスタンダードになっていくと聞いております。そうになると、大学に来ること自体が減っていくかもしれません。ただそのなかでも、やはり食堂はキャンパスで最も人が集まる場で、びわこ草津キャンパスの場合、1 日に 3,800 ~ 4,000 人が訪れます。そのような場所ですので、食を通して自分たちの学びや活動を多くの人に知ってもらうための場になるとともに、キャンパスに来た学生にとっては、コミュニケーションの場としての役割を果たしたいと考えております。今後も様々な取り組みを続けていきたいと考えております。本日はありがとうございました。

コメントと質疑応答

福島大学食農学類 原田 英美

こんにちは。福島大学食農学類の原田と申します。本日の報告では、新型コロナウイルス感染症の影響、特に食消費の変化について、実践的な取り組みを紹介いただきましたが、私たちは今、新型コロナだけでなく、昨今の原油高や円安などの影響による食料



図 10

品やガソリンの値上げも実際の暮らしのなかで経験していますし、生産現場での飼料・肥料や資材の高騰もすごく身近に感じています。そういったことも含めて食やライフスタイルがすごく変化してきたと感じています。今回、大山乳業、コープきんき、そして大学生協という3つの報告を伺って、コロナ以前からあった課題がよりシビアに立ち現れてきたというか、その変化が加速してきたという印象をどの現場からも共通して受けました。そのなかで、特にそうした変化に対しての新しい動きを特に興味深くお聞きしました。それを踏まえて、いくつかお聞きしたいことがありますので、お1人ずつおたずねします。

大山乳業の今吉さんには、後継者確保の取り組みに関して幾つか成果が出ているということでしたが、どのあたりが一番の課題になっているのかをお聞きしたいと思います。それからコープきんきの斎藤さんには、冷凍ミールキットに関連しておたずねします。これは私たちの生活のスタイル、なかでも食の簡便化志向と結び付いていると思いますが、この商品企画を進めていくことは、この他の冷凍食品以外の消費の仕方や、生産者との交流の部分、それから協同組合ですのでいろいろな学習活動なんかもされてきていると思いますけれど、このような学習活動とは何かつながるのかどうかをお聞きしたいと思います。同様に立命館生協の石角さんには、今、取り組まれてきている学生との新たな事業や取り組みは、今日のお話ではコロナ禍であったということもすごく影響しているように思われましたが、今後、このような学生と一緒にやっていく取り組みは続きそうなのかどうかということと、それからこのような取り組みをやっていく上での課題などがあれば教えていただければと思います。

【大山乳業 今吉】

酪農家は、毎日の搾乳作業があるので、なかなか休みが取れないという現状があります。それから、職場は牧場になるわけですが、自宅と牧場の往復になると、どうしても出会いが少ないというのが、昔から問題点として挙げられていました。そこで、われわれが場を新たに設けることによって、なるべく出会いの機会を多くしたいと考えています。それから、生産面でも、生乳がだぶついていることや資材高騰により、新しい牛舎を建てるなど投資が難しい状況にあります。後継者の確保は、若い人が安定して酪農に取り組める環境を整えることとつながっています。ですから、そのような環境をどのように整えていくかという点も今後の課題になろうかというところ です。

【コープきんき事業連合 斎藤】

冷凍商品に限らず、生産者や生産現場とのいろいろなつながりでいうと、ミールキットの原料に産直の商品を使ったり、食品ロス削減の観点から、規格から外れた端材野菜を使うといった動きを積極的に進めていくつもりです。

ミールキットが出始めたころは、調理方法も含めた商品の特徴が組合員のみなさんに全く認知されておらず、学習というか調理の様子を知ってもらう活動をしました。今はもう調理面についてはご理解いただいているので、生協ならではの原材料を使っている点や、調味料をオリジナルで開発していることなどをどんどんお伝えしていきたいと思っています。

【立命館生協 石角】

本日紹介したような学生との取り組みは、続けられるのかというよりも、続けて

いかなければいけないことだと思っています。コロナ前までは、多くの学生に食事を提供することが大学生協の大きな役割のひとつでしたが、コロナ禍になって、学生からの提案にきちんと応えることや、学生と一緒に取り組んでいくことも大学生協の役割だということを改めて実感しました。このことができないようであれば、大学生協って意味がなくなるのではないか、というぐらいに感じております。

ただ課題としては、学生の様々な活動が戻ってきたときに、生協側に応えきれる体制が作れるかということや、大学生協の職員も学び続けていかないと、変化していく状況に対応しきれないのではないか、という点があります。大学生協の職員も、今日のような機会を利用して学びを深めておく必要性を感じます。それから、学生も「何かを作る」という経験が少なくなっていて、企画が進まなかったり、自分たちである程度まで作り上げて持ってくるということがなかなかできていません。ただ、経験がないからできないというのではなく、一緒に経験を積んでいくという気持ちでやっていくことが求められると思っています。