



都市生活

生活クラブ生活協同組合都市生活■理事会 (〒651-1421)西宮市山口町上山口上芦原 78-2 TEL(078)904-3260

- 1 消費材の安全性の追求
- 2 食の自給力を高める
- 3 有害物質の削減
- 4 自然資源の持続可能な使用
- 5 ごみの削減とリユース
- 6 エネルギーの削減
- 7 リスクの低減
- 8 情報の開示
- 9 自主管理と監査
- 10 おおぜいの参加



生活クラブ都市生活は 設立30周年を迎えます

1986年12月1日、神戸大学生協を母体とする神戸市民共同購入会と西宮共同購入会が一緒になり、県の生協法人の認可を取得して、生活協同組合都市生活が誕生しました。設立9年目に阪神淡路大震災に見舞われましたが、全国の生協、生産者をはじめ大勢の支援を受けて立ち直りました。グローバリズムがすすみ、生産と消費を取り巻く社会状況が大きく変化する中、食の安全に対する理念を変えることなく、持続可能な安全な社会を作り出していくために、2010年6月には生活クラブ連合会に加盟しました。そして、ここ数年は「おうちでごはん」食育プロジェクトができ、私たちらしい食育の活動に、毎月おおぜいの組合員が参加しています。

＝＊＝＊＝

東日本大震災、TPP合意など、日本では農業や漁業の疲弊がすすみ、社会に不安の影を落としています。生活クラブ都市生活では、安心して暮らし続けられる地域を作り出していくため

に、組合員どうしが身近なところでたすけあうしくみ「エコロ口たすけあい制度」の設立を、2016年度の総代会で提案します。そしていよいよ電気の共同購入も始まります。

＝＊＝＊＝

30周年を記念して様々な企画を予定しています。昨年好評だった室井滋さんと長谷川義史さんのライブ、生協祭「あいたくて都市生活」をここ数年より盛大に行います。生産者の方々の協力も得て、30周年を記念した消費材供給にも取り組みます。これらは組合員が職員とともに検討会議を持って進めていきます。より多くの組合員で「都市生活の30周年」を創りあげられるよう、みなさんも作る人、参加する人、利用する人…何かの形でご参加ください。そして、私たちの思い描く未来を子どもたちに渡せるように、仲間も増やして生活クラブ都市生活を大きくしていきましょう。



8月30日(火)
しげちゃん一座絵本ライブ
神戸文化センター中ホール
昨年大好評だった室井滋さんのライブ、今年も楽器も入って「しげちゃん一座」の豪華なステージです。



支部でも 30周年にちなんだ活動

他に何が??お楽しみ・・・
それぞれ一緒にやるスタッフを募集します。
あなたもぜひ手を上げて下さいね!
みんなで30周年を作りましょう。

30周年記念消費材

カタログの消費材からピックアップ! 記念価格で提供! 30周年限定消費材・・・特別ラベル? 何かとコラボ? ただ今検討中です!

10月30日(日) 生協祭 あいたくて都市生活 三宮サンボーホール

会場全部借り切って、試食に買物。生産者さんに会って消費材の話をしましょう! 今年は大規模、模擬店やステージも? 楽しいおまつり、たくさんお友だちを誘ってきてね!





生活クラブの魚を食べて



身体 も 環境 も 漁業 も 元気に！

魚は海で獲れるのでどこで買っても同じ…でしょうか。
生活クラブの魚には思いや願いがあります。

魚は体にいいですね

でも、近頃、若い人中心に「魚離れ」が進んでいます。子どもも魚嫌が多いと言われるますが、おすしは好きな子どもも多いので、食べにくいので嫌と思うようです。青魚の脂に多いDHA・EPAは生活習慣病の予防に効果があるだけでなく、脳の発育にもよいとされますし、魚には良質なたんぱく質やカルシウムもたっぷり。ある調査では8割のお母さんが子どもにもっと食べさせたいと答えたそうです。

生活クラブの魚ってどんな魚？

それを知るには…まず、生活クラブの絵本『お魚 食べてますか？～うみのために からだのために～』。生活クラブのサイト「生活クラブのえほん」でも閲覧できます。①



他には、直接見学したり、交流したりする方法もあります。生活クラブの消費材として登場している「明石播磨灘産たこのやわらか煮」や「淡路島ちりめん」「明石産真鯛塩焼き」などの産地は地元兵庫県。瀬戸内海と日本海に面し、多様な魚種に恵まれ、水産加工業もさかんです。



昨年 11 月、兵庫県漁連に組合員が産地視察。ちりめんじゃこの加工風景です。



生活クラブ連合会では日本各地の漁業協同組合と提携して、地域ごとの特色ある魚や地元以外ではあまり流通していない魚などは、加工品として有効活用し、日本の漁業を応援しています。旬の時期にとられた魚介類は急速冷凍して保存され、鮮魚並みのおいしさで届けられたり、よけいな食品添加物を使わず丁寧に加工して届けられたりしています。

魚料理を楽しみませんか!!

切り身や加工品を上手に利用するのもいいですが、自分でさばいてみたい…と思っている人も少なくないのではないのでしょうか。

そんな方は、生活クラブ都市生活エリアの各所で開催される企画に参加してみるのがおすすめです。または、おうちでのお料理にはバイオサポサイトの「プロに教わる『入門・魚の調理法』」(下のQRコード)②もおすすめです。魚のさばき方だけでなく、しめさばの作り方や、刺身の盛り付け方も動画で見ることができます。

実際に作ったら、「お魚食べたいコンテスト(応募期間1/18～2/29)」③に応募してみるのもいいですね。



日本の漁業は後継者不足が深刻ですが、私たちが魚のよさを知って利用すれば、自分たち自身だけでなく、日本の漁業の元気にもつながりますよね。これからもおいしい魚をとり続け、食べ続けることのできる持続可能な(持続可能な)漁業を、食べて応援していきましょう！



=本文で紹介したサイトの URL と QR コード=

- ① <http://www.seikatsuclub.coop/ebook/osakana/>
- ② <http://www.seikatsuclub.coop/biosapo/tabekata/makurazaki/>
- ③ https://koreii.jp/events_contents/show/56

都市生活 バイオサポーター日記

今年度結成のバイオサポチームが、
毎月バイオサポアイデアをお伝えします。

一昨年、理事 2 名 + 組員 2 名でスタートしたバイオサポチーム。
少しメンバーが変わりましたが、現在 7 名に増え、さらに楽しく
活動しています。新年度もバイオサポ講座や講演会、あいたくて都
市生活などいろいろと展開していきますので、よろしくお願ひし
ます！

新年度の目標は…

私たちバイオサポチームが書いているこのバイオサポーター日記、
そして契約野菜を登録している方にお届けしているバイオサポ便り
を、より多くの組員に読んでもらえるようバージョンアップ！
レシピを有効活用してもらえるよう思案中です。

さらに、これまでに数回実施してきた『実験付き添加物のおは
なし』の回数とレポトリーを増やして、もっとたくさんの人に
知ってもらおう！ということで、さっそく 3 月に学習会を実施す
ることになり、ただいま準備をしています。

これいい♪クラブに参加しよう！

組員のためのコミュニティサイト。
料理レシピや省エネのコツなど、毎日
をもっと楽しくするアイデアが満載！
<http://koreii.jp>



機関紙に掲載して

1年が経ちました。

『ごはんは米と水だけで できている？』

家でごはんを炊く時、その材料は米と水ですよね。では、市販
の白飯や外食の白飯はどうでしょう？

昨年好評だった講演会「食べものを選ぶチカラ」の講師、野本
健司さんがされた添加物の実験をもとに、私たちバイオサポチー
ムがオリジナルで学習会「都市生活バイオサポ講座」に取り組みます！
組員はもちろん、組員でない方々にも、広く知ってもらえる
ようわかりやすくお伝えしていきますので、お誘いあわせのう
えで参加ください。学習会の詳細はこの機関紙と同時配布の企画案
内をご覧ください。



学習会でお披露目するオリジナルツールの実験中です。

レシピ ●● 都市生活

さんまかば焼き缶を使った
簡単ご飯を 2 つ紹介します。
栄養たっぷりの汁も余さず使いましょ！

さんまかば焼き丼



【材料】（2 人分）

さんまかば焼き缶… 1 缶
玉ねぎ（または長葱や青葱でも）… 適量
卵… 2 個 ご飯… お茶碗 2 杯分

【作り方】

- ① 鍋にかば焼き缶の汁と、同量位の水を入れ、煮立たせる
- ② 玉ねぎの薄切りを加え、火が通ったら、さんまと溶き卵を加える
- ③ ご飯にのせる



さんま缶の混ぜずし



【材料】

さんまかば焼き缶… 1 缶
きゅうり… 1 本 卵… 3 個
生姜甘酢漬け… 適量
ご飯… 3 合分 すし酢… 90ml

【作り方】

- ① ご飯にすし酢を加え混ぜる
- ② きゅうりは薄切りにして塩もみ、水気を絞る
- ③ 卵は砂糖と塩を少々加えて、炒り卵にする
- ④ 千切りした生姜、②、③、さんま缶を汁ごと①に加える
- ⑤ お好みでいりごまや海苔をのせる



兵庫県マスコットはばタン



食育セミナー&ランチ

生活クラブ都市生活では、中期計画(2013-2017年度)の柱として食育活動に取り組み、3年目を迎えています。

神戸市垂水区にある名谷センター 2階の食育スタジオに、これまでに延べ2000名余りの人が足を運びました。しかし、生活クラブ都市生活のエリアが広い為、会場が遠くて参加できない人もたくさんいます。そこで、いろいろな場所で開催できるよう、「出張食育セミナー&ランチ」の開催を支部に呼びかけています。11月には宝塚支部・西神戸支部、12月には東神戸支部から申し込みがあり、多くの参加がありました。

● 大切にしよう、お米と出汁 (宝塚支部)

11月24日の宝塚支部のセミナーでは「お米の大切さ」を伝えるとともに、出汁といえば顆粒簡易出汁が主流となりつつある昨今ですが、和食本来の旨味を伝えていくために、かつお、昆布や煮干しの出汁の取り方を実演しました。ランチは出汁巻き卵やお吸い物を味わい、旨味を堪能しました。盛り付けも籠盛りにして楽しいランチとなりました。



魚のさばき方は、数をこなせばだれでも上手になるのよ

● 魚を“さばける”人って素敵! (東神戸支部)

また、12月11日の東神戸支部では「日本の漁業の現状」を伝え、魚料理に慣れ親しむために魚のさばき方実習を行い、魚には鱗があり骨があることを実感しました。手開きしたイワシのポテトサラダ挟み揚げやアジのムニエルを主菜にして、色鮮やかな添え野菜を取り入れたワンプレートランチにしました。

消費材を使ったランチは、安心でおいしいと好評です。学んだことを食卓に取り入れてもらえるように、高価な食材ではなく、普段使い続けられるような食材を中心に切り上げ、使いこなし方と美味しさを伝えることを心掛けています。

(食育プロジェクト 山田多美子)

知れば納得! 生活クラブ共済 ハグくみ ②9 共済 冬のキャンペーン中!

1/25~2/26の間は「共済冬のキャンペーン」期間です。1年を通して共済への加入はいつでもできますが、キャンペーン期間中は特に集中して共済の制度を説明したり、お勧めをしています。職員は配達時に少し時間を取り、組合員活動では支部の企画の時やキャンペーンに合わせた企画を利用して、共済説明の時間を取っています。

CO・OP共済《たすけあい》は全国の生協の組合員が、生活クラブ共済「ハグくみ」は生活クラブの組合員が加入し、「お互いさまのたすけあい」に参加しています。多くの方がたすけあいの輪に加わることで制度はより良いものに改定されます。共済にまだ加入をしていない方、この機会にぜひ加入を考えてみませんか?



サステイナブルな暮らし



福島—チェルノブイリ…国境を越えて「被ばく」から子どもを守る母たちのドキュメンタリー

自主上映会を開催します。
2月26日(金) 午前 10:30~と午後 13:30~ (2回上映)
場所: 神戸市勤労会館 405・6 (各線三宮駅から東へ徒歩 5分)
参加費: 1000円 定員: 各回 100人
★メ切は過ぎていますが、席に余裕があれば参加できますので、一度お問い合わせください。
問合せ先: 本部センター Tel 078-902-3260 (中田・小松)

福岡自然農園のみかんに

「ミカンバエ」の被害…

わたしたちにできることは、利用し続ける長い応援！

無農薬栽培の甘夏柑



集荷場でお話を聞きました。



無農薬だからこそその決断

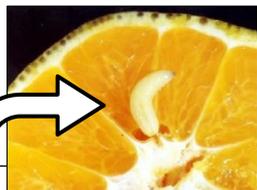
2015年11月、長年産直関係にある福岡自然農園(愛媛県伊予市)から、「ミカンバエ」被害を受けたみかんを処分すると報告がありました。被害が広がる事への社会的な責任や、被害の継続は園の存続にも関わると考え、被害の広がっているみかん園についての全果実の廃棄処分とみかんの樹(苗木も全て)の伐採を決定したということでした。ミカンバエは農薬を使えば完全に駆除できるものですが、無農薬栽培を守り続ける農園だからこそその決断です。

被害が最も大きいのが一番大きいみかん山で、今シーズンの出荷予定の半分(5トン)を廃棄処分しました。



急な斜面、伐採した枝を下の道に落とす作業を手伝いました。

12月12日、私たちにも何かできないかと、福岡自然農園を訪問しました。



「ミカンバエ」

日本在来のミバエで体長は10ミリ程度で、成虫は皮の薄い柑橘類に産卵管を差し込み、産卵する。ふ化した幼虫はウジ虫状の形態で果肉を食い荒らし、秋から冬にかけて果実から脱出、サナギとなり表土中で越冬。皮の厚い伊予柑などでは産卵管が届かないため、被害は確認されていない。

九州の一部地域に古くから生息。2005年に愛媛県内で被害果が確認され、徐々に発生エリアが拡大し、山口県でも発生が確認されている。一般的には、果皮浸透性の殺虫剤で駆除できる。

先に進む強さと自信

今回の状況は一生に何度もない被害であることは間違いありません。聞かせていただいたお話の中に長い歴史と、希望をもって先に進まれる強さと自信を感じました。跡取り息子もできた三代目の大樹さんは、「ミカンバエ被害があったから今がある、と言えるように頑張ります。」と胸を張っておっしゃいました。

「ミカンバエ」の被害は、皮の厚い晩柑類にはありません。広いみかん山には伊予柑や甘夏柑の樹も植えられていて、たくさんの実がなっていました。私たち組合員ができるのは利用して応援することです。無農薬栽培でおいしい晩柑をみんなで食べましょう。無農薬だからこそ安心な「マーマレード」や「ピール」も、意外と簡単に作れます。

福岡自然農園を始めた福岡正信さん

(1913~2008 年)

自然農法の第一人者として知られ、国内より特にアジアやアフリカで有名だと聞きます。無農薬、無肥料、無除草、不耕起を基本とし、時季と場所がよければ植物は育つものという考えで、植物そのものの力を引き出し育てていく自然農法を実践。有機・無農薬栽培を目指す多くの人々の指標となっています。たくさんの種類の種を混ぜた「粘土団子」で砂漠の緑化に貢献しました。『自然農法・わら一本の革命』著。1988年にはアジアのノーベル賞といわれるマグサイサイ賞を受賞。

NONちゃんのGM(遺伝子組み換え)講座

私たちの「遺伝子組み換え食品いらない！」活動



生活クラブ都市生活では、遺伝子組み換え(GM)の問題にどのように取り組んでいるか、皆さんご存知でしょうか？

春には都市生活エリアでのGMナタネ自生調査をしています。GMOフリーゾーン宣言を生産者に、サポーターを組合員などによびかけ、「遺伝子組み換えいらない！」の輪を広げています。支部ではパネルシアターや生活クラブのえほんなどを活用して、また、機関紙GM講座で問題点や現状を毎月知らせています。「モンサントの不自然な食べもの」「世界が食べられ

なくなる日」などGM問題がテーマの映画上映をし、講演会や学習会に参加して全国の仲間とも一緒に活動しています。

市場では食品表示義務のあいまいさで、油や調味料、加工食品に化けたGM食品を、消費者は知らされないまま食べています。生活クラブでは消費材に厳しい自主基準を定め、GM対策については主原料(5%以上)対策をすべて完了し、残る課題は微量原料のみとなっています。対策の状況は、カタログのマークを見てください。私たちの食の安全は、誰かに任せることでなく、自分たちが活動することで作り上げているのです。

生活クラブ都市生活では、10の支部を作り、自分たちの身近なエリアで多彩な組合員活動をしています。

支部のつどい

あなたも代議員になって、参加しよう！

2月号でお知らせしたとおり、3月上旬に全支部で「支部のつどい」が開催されます。支部の運営、活動をどんな風にすすめるのかを、属している支部の組合員が代議員として参加して話し合います。組合員なら誰でも自分の所属する支部の代議員になれるので、支部機関紙で申し込んで参加してください。

開催日程一覧を見て、自分の支部のつどいに参加し活動や運営と一緒に考えましょう！ただし、支部のつどいの代議員には所属支部でしかありません。支部機関紙やつどいの案内を見て、お申し込みください！

今年のつどいの後の企画は…

つどいの後には、各支部が工夫を凝らした企画を準備しています。来年度に向け、「エコロタすけあい制度」についての学習会を全支部で行います。



さらに…

- ❖ ジャパンビューティプロダクツ (化粧品生産者)交流会
- ❖ まめ福(コーヒー焙煎のワーカーズ)交流会
- ❖ 「シェーナウの想い」DVD 上映会

など、10支部でお楽しみ企画を考えて、より多くの組合員の参加を呼びかけています。生協に加入したての方も、組合員歴の長い方も、お仕事でお忙しい方も、ぜひお時間を作って参加してください。



開催日	支 部	つどい後の企画
3/2 (水)	宝 塚	ジャパンビューティプロダクツ交流会 ソリオ2 (男女共同参画センター)
3/3 (木)	東神戸	ジャパンビューティプロダクツ交流会 新長田勤労市民センターピフホール別館
	南神戸	アーダブレーン交流会 さかなの学校
	西神戸	アロマルームスプレー作り ユニティ美術室
3/4 (金)	東はりま	フリーズドライカレーランチ かこむ (東播磨生活創造センター)
	姫 路	まめ福交流会「おいしいコーヒーの淹れ方」 姫路市勤労市民会館
3/7 (月)	北神戸	おすすめ消費材プレゼントクイズ大会 志染公民館
3/9 (水)	西 宮	「シェーナウの想い」DVD上映会 アクタ西宮 (西宮市消費生活センター)
	三田北神	自分にご褒美ホワイトデー企画 有馬富士公園学習センター学習室
3/10 (木)	尼 崎	ジャパンビューティプロダクツ交流会 トレピエ (尼崎市女性センター)

メルマガ都市生活より

私のおススメ消費材

毎週日曜、「メルマガ都市生活」を配信しています。その週に注文メ切になるカタログの消費材について、実際に利用している組合員が案内しています。ウェブサイトの「メルマガ購読」から申込みか、お手持ちの紙にお名前、組合員コード、メールアドレス、「メルマガ希望」と書いて、配達職員にお渡しください。==こんなふうに消費材を紹介 (10月11日配信号より) ==

▼▲▼▲▼▲ イチオシ消費材 ▼▲▼▲▼▲

注文番号*** こぶ茶410円(税込443円)

みついし昆布(株)より

我が家では、お湯を注いで飲むだけでなく、お茶漬けを作るのにも利用しています。柿の種ピーナツ入り(消費材)の柿の種と刻みのりとこぶ茶1袋でいいお味になりますよ！また、大根が美味しい季節ですね。浅漬けも作れます！

今月の組合員

上野 徳美さん 東神戸支部 2015年6月加入

上野さんは、結婚後、義理のお母さまに勧められ、2人目のお子さんの出産を機に、おいしく身体にいいものを食べさせたいと加入を決意されたそうです。

ケチャップや豚肉が特に気に入り。ご主人のリクエストで鮮魚ボックスも利用。「主人がさばきます。いろいろな種類のお魚を子どもにも見せられますし、楽しくおいしくいただきます。」と上野さん。『畑の便り』登録者限定のみかん狩りも、4歳のお子さんに体験させたいからと参加。とても楽しかったようで、それ以来、みかんもたくさん食べるようになったとか。ご家族で、食べものを通して、いろいろ体験したり学んだりされている様子が伝わってきました。

(聞き書き 小谷里香)

つれづれとしせいかつ 徒然都市生活

生活クラブ都市生活の仲間が書くエッセー

私の楽しみの一つは、週末に貸し農園で過ごす事です。家から車で約30分、近くに山あり、川あり、田んぼあり、自然の中で過ごしていると、何だか元気が湧いてきます。さらに猫好きの私にとって嬉しい事に、ネズミ対策の為、農園で猫が1匹飼われていて、その猫がとても人懐っこく、会えるとさらに癒されます。

うちでは、一代交配種(F1)ではなく、なるべく固定種の野菜を育てて、少しですが自家採種もしています。以前読んだ本に、正確ではないのですが「野菜はその土地、育てる人にあつた種に少しずつ進化していく」というようなことが書かれていて、植物の持つパワーに感動、これからどんな進化をとげていくか先が楽しみです。そんな野菜達の育ちはゆっくり、不揃いですが、時間をかけて育った分、自然のエネルギーをたくさん吸収して力強い味がします。野菜作りをしていて想うのは、自然の恩恵を消費するだけではなく、自然と共に自然の一部として生きていきたいという事です。野菜を育ててくれる、大地、水、空気、太陽、月、星々・・・、そして私達全てを受け入れ生かしてくれている地球に今日も感謝！

(宝塚支部クリエイター 木ノ下淳美)

楽しみは野菜づくり



理 事 会 報 告

2015年度第8回理事会報告 2015.12.21.10:00-16:50 於:本部センター組合員室 (報告承認4項目、協議決定事項5項目 省略)

1. 次年度方針策定について、担当理事会提出原案をもとに検討した。策定と並行して、議案書作成会議をもつ。
2. 次年度事業計画策定について、策定起点となる基本数値と検討状況について確認した。
3. 福祉たすけあい助成制度への応募について、「福祉政策策定準備」「ケアグループの立ち上げ」をテーマとする申請内容を協議した。
4. 「エコロたすけあい制度」案について、エコロPJ会議で検討した最終制度案について担当理事からの提案を検討し、確認した。
5. 名谷センター受け取り班の現状について共有して総括することを前提に、終了にむけて動きを確認した。
6. 生活クラブ都市生活のWEBサイトのリニューアルをすすめることを承認した。
7. 福岡自然農園「ミカンバエ被害」の現地訪問報告を受け、支援対応について協議した。

(諸会議報告)

連合理事会、各委員会の報告および各担当理事会の報告を共有し、単協意見提出について確認した。

(事業報告)

11月決算報告を受けた。11月供給高は予算比99.3%、経費は予算比96.8%とともに下回った。供給剰余率がほぼ予算どおりとなり、経常剰余は計画を138万円上回った。12月加入は85名で計画▲20名。脱退は長期未利用組合員の整理脱退132名があり198名と多い。

都市生活 Q&A

Q 低脂肪牛乳はどうしてびん牛乳じゃないの？

A 飲料乳にはいろいろな種類があり、食品衛生法の乳等省令により分類され、容器には必ず

「種類別名称」という記載がされています。秋に仲間入りしたノンホモ・パステライズド牛乳は、同じ生乳の乳脂肪中の脂肪球を均質化処理(ホモジナイズ処理)していないだけなので、種類別名称は「牛乳」。これまで使ってきている牛乳びんの食品表示と同じです。でも、低脂肪牛乳は、生乳の乳脂肪分を一部除去したもののなので、種類別名称が「低脂肪牛乳」となります。これをびん牛乳で供給するには新たにびんを作る必要もありますし、回収・洗瓶工程も煩雑になり、利用しやすい価格設定が難しくなってしまいます。そこで、低脂肪牛乳は紙パックでの供給となっているのです。



種類別名称	低脂肪牛乳
商品名	パステライズド低脂肪牛乳
無脂肪乳固形分	8.4%以上
乳脂肪分	1.4%
原材料名	生乳100%
検 査	72℃ 15秒殺菌
内 容 量	1000ml
消費期限	上部に記載
保存方法	要冷蔵10℃以下
開封後の取扱	開封後は消費期限にかかわらず、お早めにお飲みください。
製造所所在地	千葉県長生郡睦沢町上市場2301
製 造 者	新生乳業株式会社 千葉工場

みんなで作る消費材

生活クラブには、組合員が必要とする消費材を組合員活動で開発・改善するしくみがあります。

こんな消費材ができました

全国の生活クラブ単協から出された要望提案は、連合消費委員会で協議・決定されます。今までにキャンディチーズ・ウエットティッシュなどの新規開発品、ゆずはちみつ・りんごジュースのお試し少量企画、使い勝手を改善した大豆プルトップ缶、新ラインナップのポリエチレンラップ15cm幅などが登場しました。

「人参入り切り干し大根」を提案

生活クラブ都市生活でも、2013年度からチームを作って取り組んでいます。今年度も全組合員対象に消費材の希望調査をしたところ、多くの意見が寄せられて、組合員の消費材への関心の高さを浮き彫りにしました。候補の中から1000人対象のアンケートを取るなど、皆の意見も反映して消費材を決め、より多くの人に利用してもらえる切り干し大根の仕様を考えました。市場調査をしてみて、品質はもちろん価格でも消費材はすごい！と実感しました。

みんなの声で開発

今までにも、都市生活組合員の「こんな消費材が欲しい！」の声をもとに、冷凍弁当は「3種のおかずセット」として、牛すじも

3種のおかずセット、これは「^{ユリシチ}油淋鶏」。他に「麻婆なす」「豚カレー炒め」「豚生姜焼き」があり、それぞれ、切り干し大根やひじき煮とセットになっています。



来年度からの取り扱いが決まりました。声を実現する手応えを感じます。

生活クラブの消費材は生産者と組合員が一緒に作ってきましたが、出来上がった物でも、常により良い物にと見直しをしています。来年度は、皆さんの身近なところでの開発活動を目指します。さらに多くの意見を出し合って、生活クラブをより利用しやすくしていきたいですね。あなたも是非、声をあげてください。

1月号より **機関紙モニターのつがやき**

「生協祭あいたくて都市生活」

東神戸支部として丸本さんの、せっけんクラブとしてエスケーさんのスタッフをしました。(両会場とも参加、というか行ってきました!) これまで日程が合わなかったこともあり、生協祭自体初体験だったのですが、楽しすぎてあつというまの3時間でした。来年は大きい会場で、もっと多くの生産者さんで…と聞いていますが、時間が足らなそう…とわくわく半分、不安半分といった状態です。また、これまで見てきた生協祭の案内チラシは『生産者さんと直接話ができる、知らなかった消費材と出会える』といったうたい文句が目につきましたが、友人の紹介とかでもなくチラシ加入の個配の私にとっては、他の組合員の方と関わりが持てた、ありがたい場でもありました。

(東神戸 HONU)

編集雑感 2016年の年が明けるとすぐ、TVで電力小売り自由化のCMが始まりました。異業種参入で、携帯電話とのセット料金とか、電気購入でポイントが溜まるとか、一見魅力的な誘い文句を目にします。でもね、その電気は何で発電した電気でしょうか? 生活クラブで共同購入する電気には、原発由来のものは入りません。ちゃんと電源構成を示して届けます。関西で始まるのは10月から。じっくり比較して賢い選択をしましょう。(T)

配達こぼれ話 名谷センター所属 配送委託先社員 西田 佳広

生活クラブ都市生活の職員が、配達業務を通して見たもの、聞いたことをお伝えします。

感動のお別れ話

組合員の皆様こんにちは! 名谷センター所属、配達担当の西田です。以前、7年担当させて頂いた組合員さんがいました。お子さんは生まれた頃から知っていて、配達に行くとかソリンスタンドの店員さんみたいに大きな声で「オーライ! おーきに!」などと、出迎えてくれました。

しかし、ある時、コース編成変えが急に決まり、お別れすることになってしまいました。お母さんにこっそり伝えようと、隅の方で話しをしていたらお子さんに聞かれてしまい、号泣されました。当時7歳だったと思います。「僕、お兄ちゃんにまた会いたいから、大きくなったら都市生活に入って一緒に働く!」と言ってくれました。お子さんからの言葉に感動し、この仕事をしていて良かったと思えた瞬間でした。