

- 1 食の安全にこだわります。
- 2 健康な食べ方を大切にします。
- 3 国内自給力アップをめざします。
- 4 遺伝子組み換え作物を認めません。
- 5 有害物質ゼロをめざします。
- 6 自然資源を大切に使います。
- 7 ごみの削減に取り組みます。
- 8 原発のない社会をめざします。
- 9 おたがいにたすけあう社会をめざします。
- 10 自分たちで決めて、自分たちで実行します。

FEC自給ネットワーク

生活クラブは、全国32の生活クラブ生協のネットワークで、F (Food) E (Energy) C (Care) の自給できる地域を作りだし、サステイナブルな社会の実現を目指します。

※FEC…Food(食べもの)、Energy(エネルギー)、Care(福祉)の頭文字をとってFECと呼びます。



(Care) : 福祉

「地域における人と人のたすけあい」を大切に、誰もが自分らしく安心して暮らせるまちづくり



エコロたすけあい制度

開始にむけて
加入受付中!

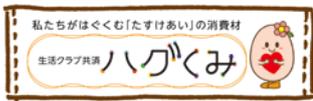


第30回通常総代会で「エコロたすけあい制度」に取り組むことが承認されました。そして10月の制度開始に向けて、7月11日から全組合員へ「エコロたすけあい制度ガイドブック」と「加入案内」「加入申込書」を配布しました。

エコロたすけあい制度は生活クラブの他生協で取り組みを始めて約30年の歴史があり、組合員どうしで、できる人ができることをして助け合う、生協ならではの活動です。

私たちは今年、生協設立30年を迎え、組合員構成は多世代に渡るようになりました。子育て支援から高齢者福祉まで組合員の生活上の問題を解決するため何ができるか、どんなことに取り組んでいかなければならないか、また、今後どんなことが必要になるかを考え、福祉政策を準備していきます。

今年度、エコロたすけあい制度を開始することで、生活クラブの3つのたすけあいがそろいました。



生活クラブ共済ハグくみ

生活クラブの組合員が組合員のためにつくったオリジナルの共済です。約4万人の組合員の加入で制度改定が実現し、ますます使いやすくなりました。



CO・OP 共済<たすけあい>

全国の生協組合員によるたすけあいのしくみです。「もっと暮らしに必要な保障を」という組合員の願いにこたえて、充実した保障を実現してきました。

エコロたすけあい制度

生活クラブ独自の共済で、病気の時の家事援助や子どもの送り迎えなど、組合員どうしの直接的なケア・協力をしあう仕組みです。

福祉に取り組む一歩としてエコロたすけあい制度がスタートしますが、多くの加入者がいないと動き出せません。まず10月までに1000人の加入を目指しています。

設立30周年 = 未来へ =



ごみを出さずに環境負荷を減らすしくみ

“Garbage Reductiion for Ecology and Earth’s Necessiity”

グリーンシステム

グリーンシステムは「地球生態系のためのごみ減量システム」の英語の頭文字から名づけられた、生活クラブならではの取り組みです。



家庭から出るごみの容積の60%は、容器や包材だといわれています。なるべくごみを出さず環境負荷を減らすために、生活クラブでは、使い捨てではなく回収して再使用可能な容器を使う「グリーンシステム」に取り組んでいます。

Rびんを利用しよう

生活クラブの消費材は、生産者と組合員が共同で開発した自慢のものです。その消費材をおいしく家庭に届ける容器として、一番優れたガラスびんを優先的に使用してきました。さらに、1回で使い捨てる容器ではなく、何度も繰り返し使う「リユースびん」(以下Rびん)をすすめてきました。今では、調味料、佃煮やジャムなど、64品目もの消費材に7種類のRびんを使っています。また、牛乳びんのリユースとキャップのリサイクル、ピッキング袋や卵パックのリサイクルも行い、グリーンシステムの取り組みが広がっています。

Rびんはこんなに環境に優しい

生活クラブが使っているRびんはリユースの典型です。一方PETボトルや紙パックなどを壊して、熱を加えて別の製品に作りなおすリサイクルではどんどん新しいリサイクル製品を作らねばならず、エネルギーも必要、CO2の排出も多くなります。Rびんはごみを減らすだけでなく、限りある資源を大切に使うこと、水も汚さないこと、地球を温暖化するCO2の排出量も少ないことなど、他の容器と比べて様々な点で優れていることがわかっています。

たとえば、リユースする牛乳びんは、回収率97.1%の場合、リサイクルする紙パックに比べて、CO2排出量を1本あたり35g削減します。2015年度は生活クラブ全体でグリーンシステムによって2,825トンのCO2排出量を削減することができました。これは容積にすると約143万㎡で、東京ドーム124万㎡より一回り大きな量に匹敵します。

Rびんで回収費用も節約

一般に、家庭で使い終わった「容器包装」は自治体が回収し、リサイクル(再商品化)しています。そのための費用を「再商品化費用」といい、生産者が負担することが基本です。Rびんやピッキング袋などを回収して独自に、リユース・リサイクルすることにより、この費用を回収分だけ払わないで良いことになっています。

特に回収率が80%を超えると、「自主回収」と認定され、未回収分も再商品化費用を免除されます。こうして節約された費用は毎年行われる節電キャンペーンのプレゼントの原資となります。

Rびんラベルはがし選手権

使い終わったRびんや牛乳びんのキャップ、ピッキング袋を、決められた回収方法に従って配達の時に出す。この小さなことでも組合員の力を合わせると、大きな結果を生み出します。あなたの行動が、私たちの環境をよくする一歩につながります。

いま、Rびんラベルはがし選手権(10/28到着分まで)を行っています。Rびんを返す時に剥がしたラベルの「原材料表示」部分を切り取って、応募してください。この機関紙と一緒に配布した応募要項の裏にはRびん以外の回収物の案内もあります。

環境のために、カラダによい生活のために、プレゼント獲得のために？ Rびんの消費材を利用して、みんなで自分のできる一歩を踏み出しましょう！



命を支える食・農を知り、米の大切さを知る

～クリエイター研修～

生活クラブの運動を理解するために、生活クラブ都市生活のエリア内の米の生産者「JA兵庫六甲」を訪問先にしたクリエイター研修を昨年から行っています。

生産者と“食べる約束”をして利用結集を行う米の取り組みについて、改めて、支部活動の担い手として確認します。



地域の水環境を守る取り組み

JA兵庫六甲(神戸市北区)は、私たちが毎年、「田んぼのいちねんを知ろう」企画(田植え、生き物調査、稲刈り)交流会を行う身近な生産者です。

そこでクリエイター研修として、JA兵庫六甲のカントリーエレベーター*や育苗センター見学、生産者の田んぼの見学を行い水稻苗の育つ過程から出荷までを詳しく学び、農薬を減らして栽培する環境創造米キヌヒカリを利用する組合員が増えることで生産者を増やし、地域の水環境を守ることにつながることを学びます。

※農家の人々が稲刈りをした「もみ」を乾燥・調製しサイロに保管。お米が必要な時に、もみ摺りをしてお米を出荷する施設のこと

加えて今年は、全農パールライス(株)兵庫工場も訪問しました。厳しい品質管理のもと、玄米を貯蔵保存し精米したものを袋詰めして、守り抜かれた美味しい米が私たちに届けられます。この研修で、組合員へ伝えたい米のことが全て学べました。



JA兵庫六甲、田んぼの見学(2015年7月)

関西6生協の共通取組みは竜おうみ米

竜おうみ米は竜王町稲作経営者研究会(滋賀県竜王町)が、琵琶湖の水質を守るため、環境保全型農業に取り組んで“キヌヒカリ・秋の詩・みずかがみ”を栽培しています。今年は、竜おうみ米の田んぼも研修として訪問しています。



全農パールライス(株)兵庫工場

サステイナブルな暮らし

住吉川小水力発電所を実現する会

地域で自前の再生可能エネルギー発電所を持ちたいと、東神戸支部組合員が中心となって、「住吉川小水力発電所を実現する会」を立ち上げ、活動を始めました。

住吉川は、江戸時代の古くから精米や製粉に水車の利用が盛んなところでした。戦後日本経済の進展とともになくなってしまいましたが、地域に住む人々がエネルギーの自給をしていたのです。東灘区にはそれを示すモニュメントも多くあります。

「実現する会」では、現代の水車の復活ともいえる、市民の発電所を作るため、住吉川的环境に関わる団体や地域の皆さんといっしょに、活動をすすめます。電気も食べものと同じ、自分で選べるエネルギーを選びましょう。



知れば納得!

生活クラブ共済 ハグくみ

34

共済担当理事の経験談です。

7月号の続きです。

昨夏手術と入院を経験し、共済金の給付を受けました。「ハグくみ」には制度誕生当初から加入していましたが、《たすけあい》は他人に勧めるには自分が加入しなくちゃ良さが伝えられないと、遅れて加入しました。予想してたよりずっと早くに給付を受ける機会がやってきて、「ハグくみ」は満額支給されましたが、《たすけあい》は加入1年に満たなかったため減額になりました。その点からも早めの加入がおすすめです。

でも女性コースに入っていて、女性特有の病気ではないけど、女性に多い病気として特定疾患に指定されていたため、入院日額の部分だけでなく、女性特定病気入院、手術と、「ハグくみ」からは退院後ケア共済金も受けられました。

利用していますか？ 冷凍あさり

使いたい時に、使いたい分だけ使えてとても便利！な『冷凍あさり』。
6月23日、千葉県木更津市にある千葉県漁連あさり事業所を理事ら7人で訪問して、加工・包装の様子を見てきました。



冷凍あさりのできるまで

サイズ選別

↓ 産地から届いたあさは、専用の機械で、貝の高さでサイズわけします。

蓄養 (砂抜き)

↓ 選別後、池と呼ばれる海水を貯めた水槽に入れ、一時保管と同時に砂抜きを行います。

洗浄・異物等の選別

↓ 池から揚げられたあさは、作業員の目視選別による異物や割れ貝等の除去作業が行われます。

加熱・冷凍工程

↓ あさは生のまま凍結すると、使用時、開口不良が多く発生します。それを防ぐため、軽度な加熱処理を行った後、素早く冷凍します。

製品パック工程

凍結されたあさは、出荷に応じて、加工棟にて、パック詰めをします。
その際、目視やX線検出機で、不良品は除去されます。
計量包装機で計量・袋詰めします。

人の目と手を介して

今回製造工程を見学して一番印象に残ったのは多くの人の手がかかっていることです。見学前は冷凍あさは海から取ってきてそれを冷凍するだけ、と簡単に考えていました。

貝の中でもあさはとてもデリケートで、水温が高かったり、貝の表面が乾いたりしたらすぐに死んでしまいます。入荷の時も乾燥と高温を防ぐために海水の氷を乗せています。また貝の成長は中身と殻が反比例するので中身に栄養が行き渡るほど、殻は脆く割れやすくなります。

異物として、中身のないもの・砂の詰まっている貝・殻が割れて欠けてしまっている貝・貝そっくりの石を取り除いていくのはほぼ人の目と手です。ベルトコンベヤー上で瞬時に見分け分別していく作業員の姿は圧巻でした。出荷前の最終箱詰めも、シール・印字の確認をして箱に詰めるのは作業員の手で行われていました。

環境の変化で激減するあさり

千葉県は三方を海に囲まれ、多様な海の資源に恵まれています。あさり類の水揚げは全国3位です。しかしその量は地球規模の環境変化・沿岸域の開発による漁場の悪化など複合的要因で年々減り続け、10年前の1/3程度になっています。

貝類は不足しがちな微量栄養素もたくさん含み、ぜひ食生活に取り入れたい食品です。常備しておけば、思い立ったらすぐ使えます。便利で簡単調理の『冷凍あさり』、ぜひこのおいしさを味わってみてください。(理事 菊田宏子)



(上) 蓄養(砂抜き)は念入りに。鮮度が落ちるので一晩が目安です。



(右) 選別作業は蓄養の前からパック詰めの後まで、何度も行われます。

● 冷凍あさを調理する時…ここがポイント！

凍ったまま調理してください。貝の破片が、食べた時に砂のように感じるので、良くこすり合わせて洗ってください。砂抜き済みですが、どうしても気になる時は、むき身にして。貝の口を僅かに開いた状態で冷凍しているので、身はフォーク等で簡単に取り出せます。

NONちゃんのGM (遺伝子組み換え) 講座



7月1日からバーモント州でGM表示が始まりました。米国では2012年からGM表示を求める市民運動が高揚していて、その力がバイオ企業や政府の反対運動を上回った成果です。人口わずか60万人の小さな州の決定でも、全米で展開している大手食品企業(キャンベル・スープ、ハーシー、マーズ、ケロッグ、コナグラフーズ、ロイズ、ゼネラルミルズなど)は、バーモント

米国で広がるGM食品表示

州だけに対応することは難しいため、米国内で販売されるすべての製品に、GM表示を行うことを発表しました。

このGM食品表示法では、混入率をEU並みの0.9%に設定し、違反した場合きびしい罰則が科せられます。それに対して、豆腐、納豆、味噌程度しか表示義務がなく、混入率を5%まで容認している日本の表示制度の遅れが目立ちます。

出典：食の安全ウォッチNo.49



尼崎支部

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。

クリエイターも増員し パワーアップ♪



尼崎支部は今年度からクリエイターが5名に増えました！皆でさらなる充実した楽しい支部活動を提案していきたいと思っています。

＝＊＝＊＝＊＝

4月には「春のお茶会」を実施し、ホットケーキミックスを使ってヨーグルトケーキやスコーン、蒸しパンなどを作り、美味しく頂きながら消費材の良さを実感してもらいました。

6月は「生産者に聞いてみよう！」第1弾として、米澤製油さんを招いてなたね油の勉強会を行いました。遺伝子組み換えでない(NON-GM)なたねを原料とし、圧搾法で作られた生活クラブの油は色も薄く、サラッとしています。これを使って我が家で揚げ物をするといい匂いがして、料理もとてもおいしく仕上がります。残った揚げ油は再利用出来るので、ろ過して炒め物などに利用しています。美味しい&安全&無駄がない米澤製油さんの消費材の魅力、お話を聞いて納得しました。

7月の「親子クッキング」は昨年好評だったことにより、メニューを変えての企画です。今回は子どもが好きな餃子をメインに、春雨サラダ、玉子スープなどの調理&試食をしました。

＝＊＝＊＝＊＝

毎日の食事、家族の体や健康を司る食べ物を、生活クラブの消費材を利用することによって、健康を維持し、NON-GMOというメッセージを発信し続けていく。組合員の皆さんに有意義な生活を提案していける、向上心旺盛な支部でありたいと願っています。

尼崎支部クリエイター 西原賀子



米澤製油交流学習会でなたね油の学習



メルマガ都市生活より 私のオススメ消費材 チキンピラフ

毎週日曜、「メルマガ都市生活」を配信しています。その週に注文メチ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(7月10日配信号より)＝

▼△▼△▼△ 今週はコレ注文してね ▼△▼△▼△

注文番号*** チキンピラフ 1kg 614円(税込663円)

全国農協食品(株)より

生活クラブ指定米と丹精国鶏など、主な原料は提携生産者のものを使用。なんとも贅沢な、それでいて低価格なチキンピラフ！忙しい朝でもさっとフライパンで炒めて、その上にドカッとスクランブルエッグをのせケチャップをかけると、中学生の息子のお弁当箱もほぼ埋まります(笑)

今月の組合員

宇野 彰子さん 西宮支部 1999年10月加入

今年で19歳になる娘が産まれたのがきっかけで、食べ物の安全に興味をもちました。その後、身近な地域のものを買う都市生活を知り加入。近くの班に入れてもらいました。班の人に教えてもらいながら注文する消費材がどれも美味しく、お気に入りが増えていきました。

班の人に教えてもらったのは支部の組合員活動もそうです。参加するだけでなくクリエイターとして2年間、楽しく活動しました。今は畑クラブのメンバーです。先輩組合員に教わった人のつながりの大切さをこれからも心がけていきたいと思っています。

一昨年から本部センターで働いています。電話をお受けすることもあると思いますので、よろしく願います。

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
30年に思うこと



息子さんといっしょに

姫路支部結成とともに 歩んできました

野菜やお米は安全なものを買いたいと思い、ある生協に加入しました。しかし、質問したことへの回答が無いという事が何度か続き、以前何かのチラシでたまたま目にした都市生活の事を思い出しました。電話をかけて加入したのですが、配達職員さんに何気なく質問したことでも、すぐに理事のどなたかからお返事の電話が入り、打てば響くその速さにとても驚いたものです。

消費材はお気に入り沢山あって、自分が良いと思ったことは言わずにおれない性分なので、どんどんお友だちに勧めて、それが広まっていきました。

毎週届くカタログをじっくり読んでいくのが楽しく、又、生産者の皆さんの努力やご苦労を知る事が出来て、まさに教科書のようなものでした。そしてどんどん興味が湧いて、せつけんの学習会等に参加しているうちに姫路支部の運営のお手伝いをさせてもらうようになり、クリエイターを経て、今年度理事として姫路支部を担当することになりました。

都市生活10番目の支部として立ち上がった姫路支部、子育て中のお母さんたちを中心に、どんどん人が集まってくれるようになり、いつも楽しく美味しく学んでいます。30年目という節目の年ですが、自分に出来る事をしっかり見据えて、これからも共に歩んでいきたいと思えます。

(理事 河野陽子)

理 事 会 報 告

2016年度第1回理事会報告 2016.6.27.10:00-16:05 於:神戸市勤労会館409
(報告承認6項目、協議決定事項3項目 省略)

1. 第30回通常総代会のまとめ
出席状況・議決結果・質疑内容を確認し、議事録及び総代会報告号を確定した。総代意見への対応方針、運営に関しての次回への引き継ぎ事項、今後の検討点について協議した。
2. 「エコロたすけあい制度」の今後の活動計画について、エコロ推進担当者会議、たすけあい委員会での検討をもとに、共有確認した。支部では9月のほっとコミを「エコロ」推進企画とするなど、理事会、職員がそれぞれ、あらゆる場面でエコロ加入を呼びかけていく。
3. 夏の共済推進活動計画について、担当理事会の計画案を確認した。
4. 「Rびんラベルはがし選手権」の実施提案を確認した。
5. 「電気の共同購入」契約状況など、進捗状況を確認した。職員活動で得た「説明資料配布者リスト」に対して、登録案内を働きかける。
6. 30周年「絵本ライブ」の準備状況を確認した。チラシ配布を増やす手立てをとる。
7. 「あいたくて都市生活」準備状況を共有した。

(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)

5月決算報告を受けた。5月供給高は予算比98.4%、経費は予算比98.6%と共に下回った。
供給剰余率が予算を上回った結果、経常剰余は計画より60万円ほどよい結果となった。6月加入は144名で計画を41名下回ったが、脱退は90名で計画より10名少ない。



Q

豚肉や牛肉と違って鶏肉の冷蔵供給が少ないのはなぜですか？

A

鶏肉を冷蔵供給するには、毎日屠鳥とちようする必要がありますが、現在の利用数量ではそれができ

ません。また、モモ、ムネ等は利用が多いのですが、手羽先、手羽元、キモ等利用が少ない部位もあり、バランス調整のため冷凍供給が中心になっています。この状況を改善し、冷蔵供給をすすめるためには、安定した需要と供給を確保することが必須です。生活クラブ全体で丹精國鶏年間200万羽の利用を目指し、組合員一人一人が、部位バランスよく鶏肉を食べ続けること、今よりさらに多くの組合員が鶏肉を食べることが大切です。私たちの食べる力で、生産者を支え、より良い供給形態へとつなげていきたいと思います。





第25回生協祭 あいたくて 都市生活

入場無料

10月30日(日) 神戸サンボーホール
11:00~14:00 三宮駅徒歩10分 試食・販売・ステージなど

生活クラブ都市生活は、今年、設立30周年を迎えます。
生協祭「あいたくて都市生活」も25回目の節目の年、
今回は、神戸サンボーホールで60生産者を迎え、大規模に開催します。
ぜひ、家族そろって、友だちを誘って、みんなで来てね！

お楽しみ抽選会も
あります！

同伴ゲスト当日加入で、
双方に会場で使える 2,200 円分の
金券プレゼント



産直野菜やこだわりの
消費材が買える



試食がいっぱい！

試食無料



ステージ企画・子どもひろば・
スタンプラリーなど



30周年を振り返るコーナー



あいたくてキャラクター
はぴりん



ラジオ関西の公開生放送！(12~13時)

『生活クラブ都市生活プレゼント
子育て応援番組 **によっきによきラジオ**』



(2011年)



(2006年)

これまでの
サンボーホールでの生協祭

職員こぼれ話

名谷センター所属
配送委託先社員
松本 伸介

生活クラブ都市生活の職員が、日ごろの業務、身のまわりのできごとを通して見たもの、聞いたことをお伝えします。

意外な所にファンが…

“いつも元気な”あなたの担当のまつもとしんすけです!!…これは毎月配布している担当者チラシ「ももすけのちょっといい話」の冒頭の言葉です。こんにちは。松本伸介です。チラシを書き始めてかれこれ約13年程経ちますが、毎回必死に絞り出して書いています。

内容はほとんどが週末に遊びに行った時の話と、おすすめの消費材の事なのですが、ある日お休みだったで主人から『こないだの話、面白かったなあ。今日も(チラシ)入っているの?』と聞かれ『えっ?』とビックリしました、又ある日に組合員さんの小学生の娘さんから『いつも、ももすけ(チラシ)読んでるよ〜』と言われ、『あっ、ありがとう!』やっぱりビックリ!! 組合員さんに向けて書いていたのですが、意外な方にチラシを読んでいただけで、見えない繋がりを感じた今日この頃でした。

7月号より 機関紙モニターの つがやき

たまごの新しい生産者を紹介します

飼料から鶏舎まで、いろいろ工夫されていることがわかりました。一般的な卵と比べて栄養価も高いとのことでは是非利用してみようと思います。卵の話ではないですが、鶏の食べ物と住まいで卵の栄養価も変わるということを知り、やはり私たちにとっても食べ物や環境は大切なんだな、身体も変わるんだろうなと感じました。(西宮 Y.H)

編集雑感

梅雨も明けるか明けぬうちに、夏風邪を引いてしまいました。喉を腫らして発熱が3日間、つばを飲み込むのも痛くて、あまり食べられず。ムダ食いが減ったのは怪我の功名でした。担当している活動を周りの仲間に代わってもらった1週間。人に支えられた生協の活動を実感しました。エッコロが始まっていれば、即座に利用していたなあ…ゴミ出しや配達受取りも頼めたはず。あ、でもうちには「毎日が日曜日」の夫がおりました。家族間のケアはエッコロ対象外なのでした。(T)