

- 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。



(Food) : 食べもの
「安全」は誰かにお任せするのではなく、
みんなで作ってつくり続けていくもの



ビジョンフード

生活クラブの目的は、自分たちの生活をみんなでよりよくしていくこと。
今回のテーマは、『ビジョンフード』。食べるカタログの「ビジョンフード」のマーク、
その意味などご存知でしたか。

「ビジョンフード」って何？ 何を狙っているの？

生活クラブ生協は、牛乳・鶏卵・お米・肉類・青果物の「一次産品」を重視しています。家庭で消費する基本の食材というだけでなく、さまざまな加工食品の原料にもなり、食の安心・安全を根元で支えている大事な食品です。一見、豊富に手に入るありふれた食材とも思えますが、将来にわたって品質の確かな一次産品を手に入れ続けるには、生産から流通・消費に至るまでがどのようにあるべきかを見通す「ビジョン(展望)」をしっかり持つことが必要ではないでしょうか。

こうした視点から、生活クラブではこれらの品目を「ビジョンフード」と呼んでいます。消費する側の組合員が生産者との提携関係を強め、おおぜいで食べることで、国内自給率の向上、生態系の保護、食の安全性を追求し、次世代の子どもたちが安心して、健康に暮らしていく社会をめざしています。

「ビジョンフード学習会」で 学んで伝える

今年度、6月に鶏肉、10月に牛肉について、生活クラブ連合会の「ビジョンフード学習会」を開催しました。その中で、クリエイターと職員が、生活クラブとの提携のきっかけや、よりよい消費材としての開発を重ねてきた経緯、美味しく食べるための使いこなし方などを学びました。支部活動や、日々の配達の時などに学んだことを伝えるよう努めています。

====*====*====*====*====

「ビジョンフード」を将来にわたって安心して手に入れる、つまり、安定した生産を続けるためには、わかって消費材を食べ続けるたくさん
の仲間が必要です。

「ビジョンフード」、美味しいな、大事なな…と思ったら、ぜひ身の回りの家族や友人に伝え、共感の輪を広げ、サステナブル(持続可能)な食をめざしましょう。



牛肉のビジョンフード学習会

設立30周年 = 未来へ =



支部は **テーマ消費材** を持って活動しました

昨年、生活クラブ都市生活は設立30周年を迎えました。この間、組合員の仲間も増え、消費材も変わってきています。30周年の節目に、消費材を知り、なぜ、わたしたちが「商品」ではなく「消費材」と呼んでいるのかを考えることで、生活協同組合の原点に戻ってみようと試みました。そこで各支部がテーマ(下記表参照)を持って、一年間活動をしました。活動で得たことを「ビギナーズガイド」にまとめ、新組合員をはじめ、今後の活動場面で活用していきます。

いろいろあるね、消費材

テーマを限定することで、普段よく使うものだけでなく、今まで馴染みのなかった消費材も知り、市販品との違いなど、材を深く理解できました。食べ物半分・食べ方半分のビオサポを考慮した新しいレシピも増えました。また食べ物以外にもとびっきりの消費材があります。毎日使うからこそこだわりたい日用品、そして生活に欠かせない電気も消費材です。

生産者とともに

生産者と交流することで、その消費材が作られる経緯や生産者の想い分かり消費材がより親しみのあるものになりました。兵庫県漁連での干しダコタ作りなど、珍しい体験もできました。

消費材をとおして

消費材をきっかけに環境問題も考えるようになりました。環境の変化で生態系が崩れ、魚がとれなくなったり、農作物が被害を受けたりします。消費材を利用することが、農業や化学物質を減らしたり、容器のリユースなど、環境にやさしい社会作りにつながっていることがよくわかりました。また利用を続けていくためには、今のものをより良くしていく工夫も必要です。消費材の開発改善活動やおおぜいの自主監査活動にも取り組みました。

ビギナーズガイドにして活用します

10支部の活動を通して出来上がったのがこの冊子(右写真)です。おすすめ消費材やその中身、手軽にできるレシピや役立つ情報など、生活クラブ都市生活のとおきおきが満載です。今後のほっとコミなどでお披露目します。来年度も引き続き各支部新しいテーマで活動を進めます。支部機関紙等でお知らせしますので、まずは企画に参加してみてください。楽しく、ためになる企画が目白押しですよ。

支部のテーマ消費材

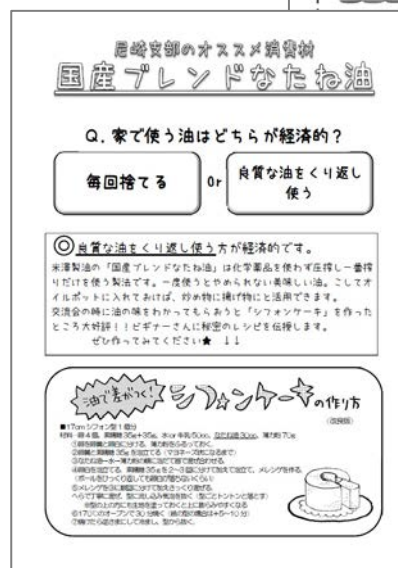
	尼崎	宝塚	西宮	東神戸	北神戸	三田北神	西神戸	南神戸	東はりま	姫路
2016年度	調味料	水産品	せっけん	生活用品	調味料	水産品	生活用品	牛乳・乳製品	青果	畜肉
2017年度	水産品	卵	青果	鶏肉	生活用品	牛乳・乳製品	調味料	豚肉	牛肉	せっけん



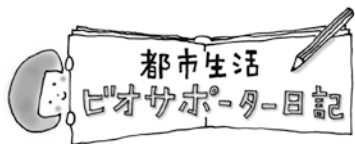
ビギナーズガイド表紙



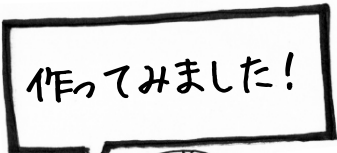
西宮支部のページ



尼崎支部のページ



ウエカツさんのレシピ



魚・米・野菜・ときどき肉

テレビで簡単・豪快に魚を料理する“ウエカツさん”こと上田勝彦さん。私が講演を聴くのは今回で2回目。前回は講演を聴いた後、無性に魚が食べたくりましたが、今回も「お魚食べたい！」と思うような講演でした。

メディアでは健康番組が多く取り上げられ、昔の日本の食事が健康に良いと言われる一方、米離れ、魚離れは拍車がかかっています。日本の食料自給率は39%、主要先進国の中で最低水準。しかし、日本は多くの種類の魚が獲れるとても豊かな漁場を持っているのです。そして主食である米に関しては、

食料自給率はほぼ100%。野菜は80%。これがウエカツさんの言う“魚・米・野菜ときどき肉”の由縁なのです。



調理盛り付け中の上山さん



上田勝彦さん

STOP!魚離れ!

外食では、寿司に代表されるように老若男女問わず魚を食べる機会が少なくないと思います。しかし、

家庭ではメニューがワンパターンになる、調理に手間がかかる、臭いが気になる、子どもが食べない…などの理由から魚が敬遠され、魚離れの原因となっています。そこで、ウエカツさんはこの家庭でのお悩みを一挙に解決！後日、Bioサポメンバーで、ウエカツさんイチ押しの“魚の湯煮”を再現しました。

消費材の中から500円前後の魚(塩さば、さんま、真いわし開き)をチョイスし、和風・洋風・中華風と3パターンにアレンジ。そして、湯煮した後のゆで汁でお味噌汁を作り、余すことなく美味しくいただきました。湯煮の良いところは、味はもちろん、調理に時間がかからない、好みのアレンジができる、魚の身離れがいいので食べやすい、と色々あります。ゆでたら魚の味が抜けるんじゃないの？と思ったアナタ、ぜひ一度試してみてください！

(Bioサポーター 上山 美枝子)



魚の湯煮

[主な材料] 4人分

- 塩サバ(干物や塩をしていない魚もOK) …1袋
- 酒…大さじ1
- ・刻みねぎ・ポン酢 =和風
- ・バター・しょうゆ・黒コショウ =洋風
- ・白髪ねぎ・しょうゆ・ごま油・豆板醤 =中華風

[作り方]

- ① 塩をしていない魚は薄く塩をふっておく
- ② フライパンか鍋に湯を沸かし、酒を加える
- ③ 沸騰したら魚を入れ、グラグラしない程度の火加減でアクを取りながら加熱する
(切り身は1~2分、骨の付いた魚は3~5分)
- ④ 魚を皿に取り、
 - *刻みねぎとポン酢をかける(和風)
 - *熱いうちにバターを塗り、しょうゆ、黒コショウをふる(洋風)
 - *白髪ねぎとしょうゆ、ごま油、豆板醤を混ぜたものをかける(中華風)



湯煮のゆで汁で

「鯖三味」

味噌汁

[主な材料] 4人分

- 湯煮のゆで汁
- 味噌
- 玉ねぎ、わかめ、青ねぎなど

[作り方]

- ① ゆで汁を沸かし、アクを取る
- ② 具材を入れて、煮る
- ③ 味噌を加える

冬こそ本番、快適！省エネ生活

生活クラブは暮らしの中でエネルギー消費を見直し、CO₂の削減30%を目指しています。

2016年12月15日、クリエイターが集まる支部ミーティング運営会議で、(有)ひのでやエコライフ研究所の大関はるかさんに『冬こそ本番、快適！省エネ生活』と題して、クイズを交えながら省エネについて楽しく話していただきました。

なぜ、冬こそ省エネか？

それは、夏より冬の方がエネルギーを使っている期間が長いことと、暖房機器の種類が多いためです。また、世帯数の増加、家電製品の数・種類の増加で、産業部門の削減はできているのに家庭のエネルギー消費量は増えています。家庭の省エネが重要です。

省エネの視点は？

使わないことと機器の使い方や設定を見直すことです。「節電所」は「発電所」と同じくらいの効力があるのです。他の電力会社が大量消費するほどお得になるとPRしているなか、生活クラブの電気が節電を謳っていることは素晴らしいのです。

家電製品は省エネ型の物にしましょう。購入時は多少高くても、長い目で考えて地球環境への影響等も考慮して選びましょう。

冬の省エネの具体的提案

冬の省エネで効果が上がるのは使用量の多い「暖房と給湯」です。暖房では窓に断熱シートを貼る、エアコンは真下に風を送ってサーキュレーターと併用する。エアコンは起動するのに時間がかかるので、こまめに消すより20分位は連続使用したほうがよいそうです。給湯では節水シャワーヘッドが有効です。シャワーのお湯のエネルギーはテレビ200台分、使いすぎないようにしましょう。

家電製品の節電工夫についてもお聞きしました。冷蔵庫は壁からの距離を取る、開閉回数を少なくし中身を詰めすぎない、設定温度の調整をする。照明はこまめに消すほうが良いそうです。LED電球に変えるとグッと節電できます。電気ポット、電気炊飯器、温水便座など、保温機能は本当に必要かを考えて使い方の工夫をしましょう。



講師の大関さんも多彩なエコライフ実践中です。

生活クラブだからできること

大関さんは30代、生活クラブ京都エル・コープの組合員です。同じもの(消費材)を食べていることから、共通した生活の話で盛り上がりました。「Rびんを使うグリーンシステムは私たちができるCO₂削減のひとつ、素晴らしいことだと思っている」また「ごみを減らすことが大きな省エネになる」とのお話はとても共感できました。CO₂は温室効果ガスです。この排出を減らすことができれば地球温暖化も防げます。

省エネやエコライフ家計簿は、みんなで楽しく取り組むことができます。省エネはもっとも重要なエネルギー源です。エネルギーを自分で考え、作る時代が来ています。サステナブル(持続可能な)社会をめざすために、生活クラブで暮らしを見直しましょう。

(有)ひのでやエコライフ研究所

家庭での環境問題の取り組みを支援することを目的に、1999年3月に個人事業として設立しました。2000年6月には有限会社となり、事業を展開しています。家庭で省エネやごみ減量等をするにあたって有効な取り組みの情報を収集・提供するほか、「なぜ家庭で取り組みが進まないのか」といった社会心理的視点を重視し、実際に環境負荷の少ないライフスタイルを定着させることを目的にしています。生活クラブのエコライフ家計簿も作りました。

知れば納得！



1/23～2/17の間、「共済冬のキャンペーン」期間として職員と組合員と一緒に共済推進に取り組みました。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、加入推進をしています。職員は配達時に少し時間を取り、組合員活動では支部ミーティングやビギナーズカフェ、ライフプラン講座などの企画を利用して、共済説明の時間を取っています。

キャンペーンに取り組みました

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。多くの人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した。

キャンペーン期間はそろそろ終わりますが、ますます使いやすくなった共済にまだ加入をしていない方、この機会にぜひどうでしょうか。

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会 中間取りまとめ」報告会に参加して

新たな原料原産地表示制度の基本的な考え方や表示方法についての検討がなされています。その中間取りまとめが出されたことから、消費者庁による説明会が、12月から1月にかけて全国各地で開催され、生活クラブ都市生活から2会場に4人が参加しました。消費者、事業者双方から意見や要望が出され、今後、さらに検討を重ね、具体的な制度設計が行われます。

原料の原産地表示の見直し

加工食品の原料産地を知りたいという消費者ニーズから、原材料の品質が商品の品質に大きな影響を及ぼし、かつ主原材料の割合が半分以上を占める加工食品として緑茶飲料やフライの衣をつけた魚介類など26の食品が現在、義務表示となっています。この原料原産地表示を全ての加工食品に義務化しようと、消費者庁と農林水産省の合同の検討会で議論されてきました。

義務表示の方法

新たに示された義務表示の案は、原則表示(国別表示)と4つの例外表示です(下表参照)。全ての加工食品を対象としたことで、事業者の実行可能性から例外表示が示されました。事業者は調達実態に応じ、重量の一番多い使用原料について以下の方法で表示することになります。

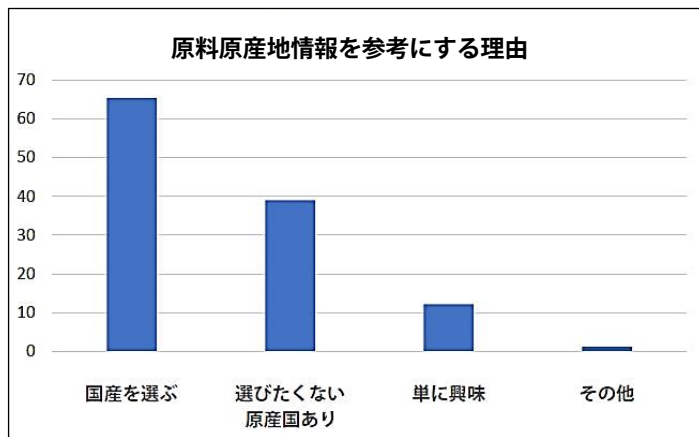
原則表示 (国別重量順表示)	原料の原産地を重量割合の高い方から表示。3か国目以降は「その他」でもよい。 (例)「豚肉(カナダ、アメリカ)」「豚肉(カナダ、アメリカ、その他)」
例外表示	可能性表示 可能性のある国を「又は」でつないで列挙する方法。3か国目以降は「その他」でもよく、原産国が頻繁に切り替わるような場合の方法。 (例)「豚肉(アメリカ又は国産)」「豚肉(アメリカ又は国産又はその他)」
	大括り表示 輸入原料の調達先が3か国以上の場合、「輸入」と大きく括って表示する。容器に国名を複数書くスペースがない場合は、一括表示でよい。 (例)「豚肉(輸入)」
	可能性表示+大括り表示 可能性表示と大括り表示をあわせて表示する方法。 (例)「豚肉(国産又は輸入)」「豚肉(輸入又は国産)」
	製造地表示 原料が加工品の場合、原産地表示の代わりに製造地を表示する。最終的に加工された国を書く加工地表示。 (例)「パン粉(国内製造)」「チョコレート(ベルギー製造)」



GM表示も見直し

遺伝子組み換え(GM)作物や加工食品の輸入が増える中、消費者がより安心して食品を選べるように消費者庁は1月、GM食品の表示義務の対象を拡大する検討に入りました。欧州連合レベルの厳しい基準を導入できるかどうかなどが議論の焦点となりそうですが、役立つ情報が表示されるよう注視していきましょう。

(理事長 山下尚子)



消費者が選べる情報

加工食品の原料原産地を表示する方向で検討が進んでいることは、評価できますが、例外表示では誤解したり、疑問を感じたりする消費者がいるかもしれません。生活クラブの消費材は、主原料だけでなく微量な原料や飼料の中身まで国産原材料を追求し、組合員に情報公開されています。消費者にとって、加工食品を選ぶ時に役立つ原料原産地表示が期待されます。



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。

今年も「支部のつどい」が始まるよ！

あなたも「代議員」になって参加しよう！

支部のつどいとは…今年度の支部活動の様子をお伝えし、次年度の活動と予算を決める場。
毎年3月上旬に全支部で開催されます。

代議員とは…自分の属している支部の活動を一緒に考える組合員。
支部機関紙で申し込んでください。

今年度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。化粧品や生活雑貨、和菓子の生産者との交流会、ふおとぶっくカフェなど、10支部で生産者との交流会や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、ぜひ時間を作って参加してください。

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ねません。支部機関紙やつどいの案内を見て、お申し込みください！

日 付	支 部	つどい後の企画
3/1(水)	姫 路	アーダブレーン交流会 姫路市上巽公民館
3/3(金)	東神戸	下村企販交流会 新長田ビブレホール別館 料理教室
	北神戸	ジャパン・ビューティ・プロダクツ交流会 志染公民館
3/7(火)	宝 塚	岩手阿部製粉交流会 宝塚市立男女共同参画センター
	南神戸	紙刺繍づくり 垂水勤労市民センター 3階和室
3/8(水)	東はりま	彩生舎交流会 (アロマ講習会) 明石市立産業交流センター
3/9(木)	西 宮	日東珈琲(株)生産者交流会 西宮市消費生活センター 第1学習室
	三田北神	ふおとぶっくカフェ 郷の音ホール 第1会議室
	西神戸	当日のお楽しみ ユニティ
3/10(金)	尼 崎	マルモ青木味噌醤油醸造場交流会 尼崎市女性センター トレビエ 視聴覚室

メルマガ都市生活より 私のオススメ消費材
 balan gonバナナ

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 (12月25日配信号より) ==
▼△▼△▼△ 今週はコレ注文してね ▼△▼△▼△
注文番号*** balan gonバナナ 1kg
586円 (税込611円) AT Jより
農業被害で不妊に陥った生産者を救う弁護士のドキュメンタリー映画「バナナの逆襲」を見て、私たちのバナナは生産者の生活と自然を奪わず、対等な関係で安全で美味しいバナナを供給してくれることに、感謝したのを思い出しました。冬は追熟がゆっくりなので、冬こそバナナです！

今月の組合員

阪本 泰子 さん 西宮支部 2000年7月加入

35年前、子どものピアノの先生に誘われ甲陽園で共同購入を始めたものの、受取りが手間でも2回ほどやめられましたが、個別配達が始まり再加入してずっと続けていらっしやいます。11年前から阪急苦楽園駅から5分位の所で、家庭料理「さかもと」というお店を娘さんと2人でしています。化学調味料は使わない、肉まんも干物も手作りのお店です。

野菜を使ったメニューが豊富で、くわいや里芋の素揚げ、「蓮根まんじゅうの蓮根も、産地の素材の味にこだわっているのよ。」とおっしゃいます。

肉まんはウイナークラブの豚肉を使い、皮から手作りで。生活クラブの消費材もたくさん使っています。「活動にお店を使ってもいい」とのこと、今後苦楽園エリアで楽しい企画ができるのを期待しています。(聞き手：島村美稲)

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

地域福祉の拠点ができます



パンセ武庫之荘(サ高住 & 小多機)が夏に完成予定

都市生活コミュニティセンター(TCC)では4年間に渡って、尼崎市の武庫之荘地域に新たな介護事業拠点の準備を進めてきました。名称は「パンセ武庫之荘(仮称)」。

建設工事が順調に進めば、2017年7月頃にオープン予定です。建物は3階建て、中庭を設けた明るいつくり。1階にヘルパーステーションあしすと武庫之荘(訪問介護と居宅介護支援)、そして新たに「小規模多機能型居宅介護事業所(小多機)」を開設。2階・3階には「サービス付き高齢者向け住宅(サ高住)」を20戸設けます。

これまでサ高住を運営してきた経験から、サ高住に小多機を併設する形が、入居する方々にとっても、周辺地域の方々にとっても、強力なサポート体制につながると考えました。

「パンセ武庫之荘」では、これまでの訪問ヘルパー以外にも通いサービス、厨房、運転手、清掃などのスタッフが求められます。

常勤、パートなど働き方の選択肢もこれまで以上に広がり、これまでのあしすと武庫之荘と共に多くの人が活躍する場になります。

また、この「パンセ武庫之荘」の1階には地域交流スペースを用意します。ボランティア、地域住民、生協活動などに開かれた場として地域交流の促進に役立つことを願っています。

(都市生活コミュニティセンター事務局長 福田和昭)



「パンセ武庫之荘」完成予想図

理 事 会 報 告

2016年度第6回理事会報告 201611.28.10:00-16:50 於神戸市勤労会館407号室
(報告承認1項目、協議決定事項12項目 省略)

1. 美浜原発再稼働に対する意見書、玄海原発3、4号機再稼働反対のブックコメント提出について、確認した。
2. エッコロたすけあい制度の給付について：
11月度給付申請について「たすけあい委員会」の審査結果を確認した。給付をおこなう。
3. 「2017ネグロス交流ツアー」の参加取り組みについて：
生活クラブ関西運営委員会からの提案をもとに、2017年度のツアー参加概要について確認した。機関紙3月号「お知らせ」で組合員に参加を募る。
4. 「関西6生協青果統一に向けた基本方針案」について、提案をもとに討議、確認した。
5. 2017年度事業計画策定について：
事業計画策定の基本方針、策定の起点とする数値計画について提案を確認した。
6. 2017年度生協祭「あいたくて都市生活」の開催基本案について確認した。11月5日(日)神戸サンボーホール1フロアを使用して行う。
7. 「生活クラブ福祉事業基金」方針案について討議した。意見を整理し、単協意見として提出する。

(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月決算報告を確認した。11月供給高は予算比96.9%、供給剰余率も計画を下回った。経費は人件費でいくつかが執行の月ずれがあり、予算比105.8%、経費トータルでも101.1%と超過した。結果、経常剰余は予算を250万円下回った。12月加入は51週時点で139名と計画を29名超過。脱退は長期未利用組合員と共済組合員の整理による増加92名があり、172名で計画より8名減少。

生活クラブ都市生活でも、地域福祉をすすめる上で連携していきます。「こうありがたい高齢者福祉・住まい」の拠点として、身近な人の入居検討、スタッフとして働く、介護を学ぶなどいろいろな可能性が広がります。

都市生活
Q&A

Q

上の記事「徒然都市生活」に出てくる「サービス付き高齢者向け住宅」「小規模多機能型居宅介護事業所」について、もう少し詳しく教えてください。

A

サービス付き高齢者向け住宅とは、介護・医療と連携して高齢の方を支えるサービス付きのバリアフリー構造の賃貸住宅のことです。ケアの専門家による安否確認や生活相談サービスを提供することなどにより、高齢者が安心して暮らすことができる環境を整えます。

小規模多機能型居宅介護事業所とは、デイサービスを中心としながら、訪問介護とショートステイ(宿泊サービス)を柔軟に組み合わせることのできる介護保険のサービスです。必要に応じて3つのサービスを柔軟に選ぶことができ、顔なじみのスタッフや利用者との交流がはかりやすいのが特徴です。

「消費材※の価格」って どうやって決めているの？



市場の商品価格の決め方

一般的にスーパーで売られている商品は、売れる価格を決めてから『引き算』をしていきます。まず店舗利益、次に運送費、包装包材、広告費、問屋を通せばその費用、それから製造費、それらを差し引いた残りが原材料費になります。充分な原材料費が確保できないと、増量材で増やしたり、原料の質を落としたり、そしてそれをごまかす添加物や化学調味料が必要になりますね。それに対して生活クラブは、「生産原価保障方式」で価格を決めます。



消費材の価格は『足し算』

「生産原価保障方式」は、生産者は生産のための情報を公開し、原料に生産方法・容器・包材・保管方法や運送のコストなどを足し算し、組合員と話し合いのうえ、価格を決定するというものです。

生産者が安心してものづくりに取り組むことができるためのしくみですが、これも「予約共同購入」という組合員と生産者の間の信頼関係があるからこそ可能となるのです。

今週から丹精國鶏(鶏肉)が 値下げになっています！

鶏のエサとなる米国産とうもろこし、大豆かすの価格低下と、為替相場が円高基調で推移し、輸入穀物の円取引価格の低下の影響で、配合飼料価格値下がり分を消費材価格に反映した結果です。

※生活クラブでは、取り扱う食品や生活品を利益を得ることが目的の「商品」ではないという意味を込めて、「消費材(しょうひざい)」と呼んでいます。

職員こぼれ話

本部センター所属
配送委託先社員
横山 唯

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。

3 人の子のパパになりました

2016年11月30日に、3人の子を背負うパパとなりました！
横山唯です！！

いや～赤ちゃんはやっぱり可愛いですね。自分の子どもが可愛いというのは勿論なのですが、普段の配達中にもお母さんと一緒にいる赤ちゃんや小さな子どもを、つつい目で追いかけてしまいます。先日もエレベーターで一緒になった赤ちゃんを抱っこしたお母さんに「何ヶ月ですか？」と声を掛けたことから、子育ての話や離乳食はどこの何を使われているのかと話が盛り上がり、気が付けばずいぶん長く話し込んでしまいました。赤ちゃんなんかは特に、生活クラブの消費材を食べてもらいたいとの想いが強く、熱くなり過ぎてしまうのです。熱さとクールさを両方備えた大人でないと、3人の子どもを立派に成長させることはできないと反省です！皆さんと一緒に立派な親に成長していきますね！！

1 月号より

機関紙モニターの つがやき

上田勝彦さん講演会

参加したかったのですが、予定が合わず断念した講演会だったので、内容が知れて嬉しかったです。生活クラブのお魚は冷凍でも冷凍とは思えない美味しさで、生活クラブで買うようになってからは我が家の魚の消費量が上がりました。これからも継続的に利用していこうと思います。(尼崎 猫村)

編集雑感

「1月は行く、2月は逃げる、3月は去る」といわれます。月日のたつのが早い…実感します。今、支部では3月の支部のつどいにむけて準備をしています。この一年、自分たちでつくってきた活動は、どうでしたか？ほっとコミに参加した、子育てひろば楽しかった、講演会はためになった、生協祭「あいたくて」は盛大だった、いろいろカンパや署名をしたよ、お米の定期予約勧めました、エコロ入った！数え上げたらきりがありません。新しい一年は、どんな年になるでしょう？次月号は年度末号として発行します。(T)