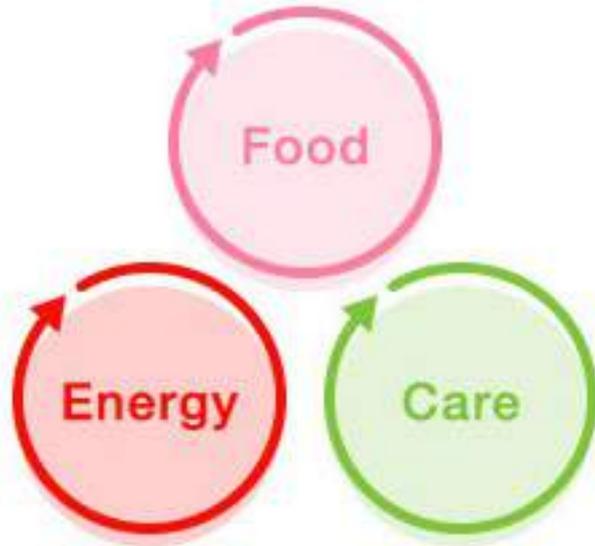


- 1 食の安全にこだわります。
- 2 健康な食べ方を大切にします。
- 3 国内自給力アップをめざします。
- 4 遺伝子組み換え作物を認めません。
- 5 有害物質ゼロをめざします。
- 6 自然資源を大切にします。
- 7 ごみの削減に取り組みます。
- 8 原発のない社会をめざします。
- 9 おたがいにたすけあう社会をめざします。
- 10 自分たちで決めて、自分たちで実行します。

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ています。



F (Food) : 食べもの
「食」の安心、安全にこだわり、組合員と生産者として社会の問題点を共同購入の力で解決してきました。生活クラブの健康な食デザイン「バイオサポ」の情報発信、バイオサポチームや食育プロジェクトの活動を充実させてきました。

E (Energy) : エネルギー
大量生産、大量消費といった環境や未来を奪い続ける浪費社会から脱し、安心して暮らせる地球を子どもたちにも残せるよう、ゴミの削減、エネルギーの削減などに取り組んできました。

C (Care) : 福祉
子育て世代を支援しようと「子育てひろば」を開催してきました。また、共済事業としてCO・OP共済「たすけあい」、生活クラブ共済ハグくみに取り組み、さらに地域のコミュニティづくりを進めようと、組合員どうしのたすけあいの仕組みの「エココロたすけあい制度」を開始しました。

FECのこれから

「FEC自給ネットワーク」づくりを進め、私たちが安心して暮らし続けられる社会「サステイナブルな社会」の実現を目指していきます。

(Food) : 食べもの

食べ物は生命の源。何を食べるかを決めるのは私たち自身。「食」の問題を知り、何をどう選択して食べていくか、常に学びながら、国内の農地や海などを守り、次世代の子どもたちの食卓につなげていきます。

(Energy) : エネルギー

再生可能エネルギーを「つくる」、エネルギーの使用を「減らす」、再生可能エネルギーを「つかう」を柱に、原発のない社会づくりを目指し、生活クラブでんきの共同購入を進め、エネルギーの自治※に取り組めます。

※発電・供給・売電の事業に市民自ら取り組むこと

(Care) : 福祉

住み慣れたまちで自分らしく暮らし続けるために、生協組織を基盤に組合員どうしたすけあい、コミュニティづくりを進め、福祉(Care)の自給ネットワークを地域に広げることによって地域福祉に取り組めます。

設立30周年＝未来へ＝

30周年を記念して たくさんのイベントを開催しました



生活クラブ都市生活は、1986年に神戸大学生協を母体に食と環境を考える共同購入生協として発足しました。発足当時、組合員数は3,000人あまり。30年経った今、12,871人(2017.1月現在)に増えていますが、まだまだ生活クラブ都市生活の認知度は高くありません。今年は、30周年特別企画を開催し、いろいろなところで30周年の生活クラブ都市生活をアピールしました。

しげちゃん一座絵本ライブ

8/30(火)神戸文化ホール中ホールに、900人が集まりました。



第25回生協祭あいたくて都市生活



10/30(日)4年ぶりに神戸サンポーホールで開催。
ラジオ関西の公開生放送もありました。



上田勝彦氏食の講演会

11/15(火)食の講演会「家族を笑顔に！ウエカツ流米と魚で元気な日本・兵庫」に142人が参加、目からウロコの魚のお話を聞きました。



広木克行氏子育て講演会

12/9(金)広木克行氏講演会「子どものためには誰のため～子どもを伸ばす子育てのヒント～」。160人の参加者が、元気になる子育てのお話を聞きました。



遺伝子組み換えルーレット上映会

2/17(金)遺伝子組み換えのことを知って考えよう！と映画上映会をおこないました。2回上映に121名の参加がありました。



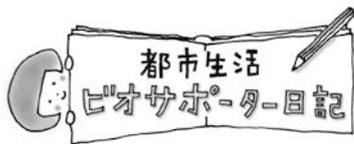
上記のほかにも、各地のイベントに積極的に参加しました。「アースデイ神戸2016」(5/4～5、みなとの森公園)、「第13回こうべ食育フェア」(6/18、デュオドーム)、「安産の寺」で有名な中山寺(宝塚市)の「プレママフェスタ」(9/24～25)など大勢の来場者に消費材や生活クラブの取り組みを知らせました。



31年目のこれから

生活クラブ都市生活は、食や環境やさまざまな問題に取り組み、安心して暮らし続けられる社会「サステイナブルな社会」の実現を目指しています。こうなればいいなという住みやすい世の中になるよう、一人でも多くの人に生活クラブの仲間になってもらい、その輪を広げたいのです。

31年目のこれからも、仲間づくり(拡大)と利用結集を基本に活動します。組合員一人ひとりが「都市生活って、なかなかイイよ」を紹介し、仲間づくりを進めましょう。



レポ-ト バイオサポたまご講座

レポート



1月31日東灘区民センターで「失敗しない紙コップシフォンケーキ作り たまごを知ればお菓子作りはもっと楽しくなる！」を開催。調理室は30名を超える参加者の熱気とシフォンケーキの甘い匂いでいっぱいになりました。クイズを交えた学習会の後はシフォンケーキ作り。デモを見てからグループに分かれ…わきあいあいのケーキ作りタイムとなりました。

たんぱく質と年齢

20代、40代、60代…どの年代が一番たんぱく質摂取が必要？答えはどの世代も同じなんです！「年をとったらたんぱく質はあまり必要ないのでは？」「コレステロール値が気になる」などの理由で高齢者の低栄養が問題になっています。体を作るのに欠かせないたんぱく質は年齢を問わず必要です。良質のたんぱく質を毎日とりたいたいものです。

たまごとコレステロールの関係

たまご2個で1日に必要なたんぱく質が26%摂れます。スーパーフードとよばれるたまごには、食物繊維とビタミンC以外ほとんど全ての栄養素が含まれています。卵黄に含まれるレシチンには悪玉コレステロール値を低下させ、善玉コレステロールを増やす成分が含まれています。コレステロールの摂取制限指示が医師から

出ている場合は指示に従うことが原則ですが、健康な人が毎日1～2個食べても問題はありません。

なぜ「さくらたまご」を食べるのか？

国内で生産されるたまごを生む鶏の親鶏は94%が海外から輸入されています。その元となる親鳥(原種鶏)は海外の育種会社が日本で育種改良できない状態で供給しているため、海外で鳥インフルエンザが発生したりして輸入できなくなると、日本でたまごを生む鶏がいなくなってしまう。私たちのたまごは純国産鶏種の「ゴトウさくら」のたまご。日本の風土や食生活に合うように、時間をかけて育種改良された鶏です。ポストハーベストフリーでNON-GMの飼料や、飼料用米を食べて育った健康な鶏です。そんな純国産鶏種の「ゴトウさくら」が生んだ「さくらたまご」を食べることは、貴重な国産鶏種を守っていくことなのです。

参加者の感想

- やっぱりたまごは生活クラブで買うべきだと再認識しました。
- 道具を一からそろえるのが面倒…と思っていたのですが、これぐらいの道具でならできそうです。
- フワフワのシフォンケーキ、家で子どもと作ってみます！



紙コップシフォンケーキ



アングリーズソースなど完全レシピはこちらから



余った卵黄1個でクリーミーなアングリーズソースも♪

[材料] 直径7cm紙コップ8個分、又はシフォンケーキ型17cm 1台分

A 卵黄生地

- 卵黄…3個 (60g以上)
- 素精糖…20g
- なたね油…40ml
- 牛乳又は豆乳又は水…60ml
- 薄力粉又は米粉…70g

B メレンゲ

- 卵白…4個 (約160g)
- 素精糖…50g
- 塩又はレモン…少々

[作り方]

A 卵黄生地を作る

- ① ボウルの卵黄を泡立て器でさっとほぐし、素精糖を加えすり混ぜる。
- ② なたね油を加え、全体がとろりとするまで混ぜる。
- ③ 牛乳を加え、馴染むまで混ぜる。
- ④ 薄力粉を加え入れ、だまがなくなるまでしっかり混ぜる。
◎生地がホットケーキより少しやわらかい程度が理想的。

B 卵白生地を作る

- ⑤ 卵白をハンドミキサーでやや白っぽくなるまで低速で混ぜ、素精糖を入れそのまま卵白と素精糖をなじませる。
※塩又はレモンを少々加える。

- ⑥ 高速にして大きく動かしてしっかり泡立てる。
- ⑦ ツヤが出てメレンゲの先が少しお辞儀をするようになれば低速にし10秒程度やさしく全体のキメをととのえる。(ハンドミキサー約2分30秒～3分)
- ⑧ 卵黄生地にメレンゲの1/3量を入れ泡立て器でしっかり混ぜる。
- ⑨ 残りのメレンゲの1/2量をさらに加え、底からすくうように混ぜる。
- ⑩ メレンゲのボウルに⑨の生地をやさしく入れ、泡を消さないようにゴムべらにかえてボウルの底からさっくりと混ぜる。メレンゲが残っていないか注意する。
- ⑪ 紙コップに生地を7分目まで入れる(絞り袋を使うと良い)。170℃で15分焼き、焼きあがったらすぐに逆さにする。

住吉川に小水力発電所を作ろう！

2月4日(土)、「住吉川に小水力発電所を作ろう！」と題して、東灘区民センターでセミナーをおこないました。「住吉川小水力発電所を実現する会」(以下、実現する会)会員や、組合員、兵庫県や神戸市の職員、兵庫県勤労者山岳連盟、生活クラブ関西からと40名近くの参加がありました。

第1部は住吉歴史資料館事業推進委員の内田雅夫さんに、住吉や水車の歴史についてお話し頂き、第2部では地域小水力発電(株)代表の古谷桂信さんに、小水力発電所の計画概要についてお聞きしました。



取水予定地付近

第1部 住吉の水車の歴史

住吉川には古くからたくさん水車がありました。その歴史を、JR住吉駅西隣にある本住吉神社内の住吉歴史資料館で見ることができます。地元住吉で生まれ育ってこられた内田さんのお話は、非常に興味深い歴史のお話でした。



内田雅夫さん

江戸時代、住吉は灯りに使う油の原料としてナタネやワタを作る一大産地。その搾油に水車の動力が活用されました。小麦栽培も盛んで、水車で製粉してそうめんの一大産地となった時期もありました。もちろん灘の清酒も人気で、酒米の精米に水車が活躍し、ともに大消費地の江戸に運ばれ供給されました。

上流の水車で搗いた米などを運ぶのは、牛や馬が引く荷車。自然の水と人間、牛や馬が一緒になり、きれいな水をそのまま生かして産業を作ったのが住吉の昔の人々でした。少しの無駄もなく利用し、騒音も排気ガスもなく空気は澄んだまま。エコ、省エネ、温暖化防止をとくに昔の人々はやっていたのです。それらを想像した時、小水力発電所は住吉の水車の歴史に繋がるうれしいことだと、内田さんはお話されました。



水車跡を示す東灘区の看板



10月の草刈ボランティア

第2部 住吉川小水力発電所の計画

川には一般的に複雑な水利権や行政の管理管轄があり、諸手続きや周辺住民の理解など課題も多く、まして六甲山は国立公園の一角でもあり、実際の工事に取り掛かるまでは、とても煩雑で大変時間がかかります。古谷さんは、それらを丁寧にクリアして、発電所建設にむけて尽力してくれています。既に本格測量や生物調査がすみ、建設にむけて最終段階に入ってきました。



古谷桂信さん

実現する会の活動

実現する会は、住吉川近隣に住む組合員や理事をメンバーに活動しています。2017年度も住吉川で自然保全の活動をするグループと交流し、東神戸支部を中心に、地域で活動をひろげていきます。予定地近くの草刈ボランティア、住吉川の水辺まつりや清掃活動、河口の生き物観察会などのイベントに参加、地域の人たちに小水力発電所のことをお知らせしていきます。

生活クラブ都市生活では、設立以来の節電や省エネといったエネルギーを「へらす」ことから、原発に反対し自然エネルギーを「つかう」ための電気の共同購入へ、そして自然エネルギーを「つくる」ことをすすめています。住吉川小水力発電所は、私たちがつくる自然エネルギー電源です。食べものと同じように、エネルギーの自給も進めていきましょう。このことをあなたのまわりの人たちにぜひ伝えてください。(理事 高岡敦子)

生活クラブの電気 お問合せは **078-904-3260** へ

知れば納得！

生活クラブ共済 **ハグくみ** ㊟

地震と津波により、未曾有の被害をもたらした東日本大震災から6年が経過しました。昨年は熊本地震をはじめ震度6クラスの地震が多発し、日本は地震活動が活発化しています。加えて、今後30年のうちに南海トラフや首都直下型地震が発生する可能性が高いと言われています。

自然災害には日ごろからの防災対策と防災意識の向上が重要

番外編：自然災害に備える共済

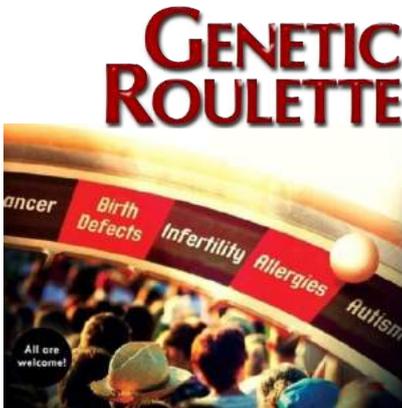
ですが、CO・OP火災共済にプラスして自然災害共済を付けることで、地震や台風から住まいと家財を守ることができます。

- ・火災、台風、竜巻、地震から盗難まで幅広く保障。
- ・賃貸の方には借家人賠償責任特約。
- ・家財だけの加入もOK。

問合せ **0120-6031-43** (CO・OP火災共済コールセンター)

遺伝子組み換え食品は食べたくない

= 「遺伝子組み換えルーレット」上映会報告 =



講師の西分千秋さんと
満員の会場(午前の部)

2月17日(金)神戸市勤労会館にて、ドキュメンタリー映画「遺伝子組み換えルーレット」を上映し、午前午後合わせて121人が鑑賞しました。

映画の内容

この映画は、2012年の作品。医療関係者、政府の食品安全審査に関わる研究者、自閉症やアレルギーに苦しむ子どもの親たち、畜産農家や獣医など、実際に被害を受けたり、目の当りにした多くの人のインタビューによって構成されています。

米国では1990年代後半から、GM大豆やトウモロコシの生産が拡大し、それに伴ってアレルギー、糖尿病、自閉症、不妊、出生障害などが急増したといいます。時期が重なっているからといって、即、GMが原因とは言えませんが、今までの食生活を改め、NON-GMの食べ物に替えると症状が改善された例もあり、GMの安全性に疑問を持たざるを得ません。

これほど大きな被害が出ているにも関わらず、GM規制や報道がされないのはなぜでしょうか？ それは、GM開発企業の役員だった人物が、GM食品を認可する政府機関の要職に就いていたり、GMの危険性を研究・発表した研究者たちがGM推進側から圧力や脅しを受けたりして、GM反対の声が押さえつけてられているからです。

GMは農薬使用量が減り経済的で、世界の飢餓を救うと宣伝していますが、インドや南アフリカでは、GM綿を栽培した農家が借金を苦しんで自殺に追いやられています。

「GMが素晴らしいなら、表示して誇ればいい。私たちに買わない権利がある」と、表示を求める住民運動も起こっています。

GM作物を、米国から大量に輸入する日本にも、決して無関係な話ではありません。では、私たちに何ができるのでしょうか？ 企業は作っても売れない物は作りません。GM食品を買うことをやめ、NON-GM食品を選んで買うことが、大きな力になります。

西分さんのお話

上映後、たねと食とひと@フォーラム事務局長の西分千秋さんに、食品表示についてお話し頂きました。

日本の表示制度では、DNAまたは由来蛋白質が検出でき、かつ重量の5%以上使用し、かつ上位3品目に入っている原材料でなければ、GMであっても表示する義務はありません。表示義務があるのは、豆腐やコーンスナックなど33品目に限られていて、油や醤油は対象外です。

「GM不分別」は、GMとNON-GMを分別していない、つまりほぼGMと考えられるのですが、「GM不使用」(=NON-GM)と紛らわしく、消費者にはわかりにくい表示です。またトウモロコシや大豆は、油・糖類・添加物などに形を変えたり、外食で使われたり、家畜の飼料になったりして、知らないうちに私たちの口に入っているのが現状です。

世界でNON-GMを求める声広がっていますが、余ったGMはどこへ行くでしょう？ 表示が曖昧でGMを大量に輸入している日本が、GM作物のごみ箱になるのではと危惧されます。

生活クラブの消費材を利用しよう

生活クラブはGM食品を扱わない事を基本とし、原材料の中の微量成分まで対応を徹底しています。やむを得ず使用する場合はその情報を公開しています。市場でNON-GMを探すのは困難ですが、生活クラブの消費材を利用すれば簡単に手に入ります。

昨日作られたものは変えられない。

でも今日買うものを選べば明日を変えられる。

(理事 中里千晴)



生協とは…

私たち、生活クラブ都市生活は設立以来「食・環境・暮らしの安心、安全を他人まかせにせず、社会の問題を協同の力で解決する」ことを目指して活動してきました。

生協は、営利を第一の目的とする一般企業とは異なり、組合員の「出資」「利用」「運営」によって成り立っています。



みんなで「出資」します

組合員は自分たちの事業や活動を行うために、出資金を出し合います。生協の事業は出資金により運営されますので、出資金が多いと安定した運営につながります。脱退の際には、出資金は全額返還されます。

私たちは生活クラブの原則である「10のThink & Act」を守りながら活動しています。

みんなで「利用」します

遺伝子組み換えや添加物など、安全性に疑問のあるものは極力使わない消費材を開発し、水環境を守るためにせっけんの利用もすすめています。そんな消費材を利用することで、社会の問題を解決しようとしています。

- 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。

みんなで「運営」します

消費材や生協の運営について、意見を出し合うことでよりよい生協にしていけることができます。組合員は1人1票の議決権をもっていますので、総代会で生協の報告、方針に意見をのべたり、賛成、反対の票を投じることができます。

今月の組合員

森 純子 さん 姫路支部 2000年7月加入

兵庫県西播磨で田舎暮らしをしています。野菜と果物は自家製。無農薬無化学肥料の自然農法、生ゴミは庭のコンポストへ。化粧水はハーブや柚子の種で手作り。冬場は裏山の木が薪ストーブの燃料。できる範囲で自給自足の生活をしている2児の母です。

現在、自給できないものを生活クラブの消費材でまかっています。たとえば肉魚、調味料、洗剤など。年々生活クラブで購入するものが増えていきます。理由は信用できるものばかりだから。原材料、製造過程ともに自家製と同じぐらい安心で安全だと信頼しています。ケチャップなどの定番調味料はもちろん、お弁当に便利な冷凍惣菜各種、温州みかんジュース、バニラアイス。食品の他にもビマシェのコスメシリーズを愛用しています。お気に入りを書き出すと止まらないのでこの辺で。

メルマガ都市生活より 私のおススメ消費材

大和芋

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。

==こんなふう消費材を紹介(1月15日配信号より)==

▼△▼△▼△ 今週はコレ注文してね ▼△▼△▼△

注文番号*** 大和芋

472円(税込510円)奈良・王隠堂農園より

粘りが強くとろろに最適な大和芋。地道にすりおろして白だしでのばし、あったかご飯にかけるだけ…。ご飯が何杯でもいけちゃいそうです。

記述が不正確であるため、削除しました。

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

都市生活30年に思うこと

小学校に通っていた娘も二人の子どもの母となり、働きながら子育てし、便利になった消費材を上手に使っております。宝塚支部で機関紙を担当させてもらったのが活動のきっかけで、様々な良い経験をさせていただきました。バラゴンバナナの生産者訪問に始まり、生協都市生活(当時)の安心安全な消費材について興味深い面白い学習の日々でした。環境担当で素敵な仲間ができ、「目から鱗のせつけん活動」は本当に楽しかったです。

都市生活福祉活動のはしり「ヘルパー 2 級講座」を受講してから、わたしの第 2 の人生が始まりました。生協と阪神淡路大震災復興活動を中心に行ってきた都市生活コミュニティセンター(TCC)の力を借り、これから始まる高齢社会の何か役に立てるかもと、2002 年 5 月、「W.co.あしすと武庫之荘」をヘルパー講座修了生 7 名で始めました。将来自分たちが世話される立場になった時、支援する方もされる方も普通に自然にできる居場所がほしいねと思い、話し合いながら活動してきました。



あれから 15 年、その武庫之荘の素敵なオーナー(あしすと武庫之荘の家主)さんが地域福祉を見据えて、みんな(老若男女)の居場所確保の立て替えが始まっています。今年の夏には待望の地域の居場所「パンセ武庫之荘」ができます。いいなあ!

現在、私は北神戸地域でケアマネジャーとして働いています。昨年 9 月から事業所の居間でオレンジカフェ(認知症の方やその家族対応)を始めました。カフェ運営は、北神戸支部の組合員さんがボランティアでしてくださっています。皆様に支えら

れて活動が出来ることに、感謝感謝の日々です。みなさん、ちょこつとのぞきに來てくださいね。お待ちしております。

(都市生活コミュニティセンター副理事長 佐々木京子)

★ ヘルパー・ケアマネ 募集中! ★

都市生活ヘルパーステーションで働きませんか?

- ブランクのある方も実務経験がない方も OK!
- 安心の研修と同行指導で知識と自信がつかます。
- 他のヘルパーステーションにはない、魅力ややりがいがあります。

詳しくはお電話でお問合せください。

☎ 06-6433-8487 あしすと武庫之荘

理 事 会 報 告

2016 年度第 8 回理事会報告 2017.1.30.10:00-16:50 於:神戸市勤労会館 407 号室
 (報告承認 5 項目、協議決定事項 4 項目 省略)

1. 2016 報告・2017 方針 1 次案の検討
 方針策定・議案書作成会議で各担当理事会の討議をまとめた 1 次案について検討した。
2. 2017 事業計画策定について
 事業計画予算 1 次案について検討した。予算の骨格として確認し、さらに事業活動の計画づくりとあわせて検討をすすめる。
3. 2017 年度の広報・機関紙都市生活の発行計画について検討確認した。
 3 月に「2016 年度末号」を発行し、以後発行月と同じ「〇月号」とする。
4. 2017 年度会議日程案について、原案を確認した。
5. 組織担当理事会からの提案を受け、クリエイターオリエンテーション開催及び「支部のいちねん」掲載の組織図について修正を確認した。
6. コミュニティ担当理事会からの提案を受け、「エコロたすけあい制度・コーディネーター」の増員他を確認した。
7. 2017 年度の職員体制と人事異動について確認した。

(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、単独意見提出について確認した。

(事業報告)

12 月決算報告を確認した。12 月供給高は予算比 96.3%、供給剰余率も計画を下回った。経費は物件費で執行の月ずれがあり、予算比 103.2%、経費トータルで 100.9% と超過した。結果、経常剰余は予算を 300 万円弱下回った。加入は 51 週以降計画を超過。1 月は 3 週時点で 77 名となり計画を 12 名超過。脱退は計画通り 115 名。一人当利用高は、計画より高い。



Q 食品添加物の亜硝酸ナトリウムは、ハムやウインナーに使われるものより野菜を摂る方が問題なのでは?

A 野菜に含まれる硝酸態窒素は体内で亜硝酸ナトリウムに変化します。その摂取量がとても多いので、ハムやウインナーの亜硝酸ナトリウムを問題にするより野菜の方が問題なのでは? という考え方もあるようです。確かに野菜の硝酸態窒素も問題です。ただ、大切なことは、野菜は栄養摂取のために必要なものであり、ハムやウインナーの添加物として使用される亜硝酸ナトリウムは食べなくてもよいものなということです。不必要なものはなるべく減らしたいですね。また、野菜の硝酸態窒素の原因は肥料過多。バランスの良い農法の物は硝酸態窒素も少なくなります。野菜もハムも、しっかり選んで食べていきたいですね。

登場!! L's マヨネーズ 200g チューブ

生活クラブのマヨネーズ、使っていますか？

「添加物不使用」「国産鶏種の卵を使用」「遺伝子組み換えでないなたね油を使用」など、確かな素材で作られ、りんご酢と米酢でまろやかな味わいの生活クラブのマヨネーズ。お気に入り消費材として利用している方も少なくないのですが、実際にはマヨネーズの利用はケチャップほどではありませんでした。



丁寧な議論を積み重ねて実現しました

要望が実現するのはうれしいことですが、一方で、R(リユース)びん入りでないものが登場することで、ごみ削減のためのグリーンシステムへの影響はないだろうか、チューブ容器は添加剤の溶出の心配がないだろうか…など、組合員として気になることもありました。そういった不安に対しても、味、容量や価格についても、納得できるまで調査や話し合いを重ねて実現しました。『マヨネーズ200gチューブ』には、これまでのびん入りマヨネーズ同様、生活クラブ基準の徹底した安全性や組合員の思いが詰まっています。

組合員の声から生まれた

『L'sマヨネーズ200gチューブ』

「うちは主人と私だけなので、びん入りのマヨネーズは量が多くて使い切れません。」「1回買ったけど、びんのふたが固くて開けにくくて…」と、組合員のそんな声を受け、生活クラブ東京から、2013年度にチューブ入りマヨネーズの組合員要望が出されました。それから様々な過程を経て、今回いよいよ『マヨネーズ200gチューブ』の登場となりました。

びん、チューブそれぞれの持ち味を活かして使いましょう！

今回登場のチューブ入りは、高齢の方や少人数の家族はもちろんですが、単身赴任や進学などで家族が一人暮らしする場合にもピッタリ。また、絞り出し口は、星形と細口の2タイプあるので、お料理の上に模様や文字の形に絞り出しても楽しそう。一方、ポテトサラダなどたくさん使うには、容量が多くてリーズナブルなびん入りがいいでしょうね。

生活クラブの身体にも舌にも美味しいマヨネーズ、使う場面に合わせて選んで、ぜひ利用しましょう。

職員こぼれ話

専務理事
角田 学

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。

職員ではないですが (年度末番外編)

毎年、年度末の3月に職員全体集合研修をおこないます。全職員が揃うとなると業務のない日曜日しかない今年度は12日の日曜日。年度のまとめや次年度計画、特に重点を置いて取り組もうとする課題など全職員に説明、共有する場になります。理事長以下、組合員理事も参加します。全職員が集まるのは、年に一度、この機会しかないの、普段はなかなか接点のない他センターや他部署の職員とも顔を合わせる場でもあります。

ここ数年は、参加理事・職員をグループ分けして、年々の課題につながるワークショップを組み込むのが恒例となっています。組合員・職員の立場の違いや個々の発想の違いが表れて、「こんな風に思っているのか…」「こんな見方をするんだ…」と新鮮な発見があり、お互い理解することで、全体課題を一緒に進めていく力になっていると思います。今年度は、どんなワークショップになるのか、誰が新たな一面を見せてくれるのか、楽しみです。

2月号より

機関紙モニターの
つぶやき

バイオポーター日記

アメリカでは作る作物をGMかNON-GMかと決めるのに、時勢や、ビジネスでどちらが有利なのかで選ぶと書いてありました。アメリカだけでなく日本でも、GMの恐さをまだまだ知らない人が多いのではないかと思います。世の中の人々が本当に現状を知れば、世界の現状が変わっていくのか…でも知ったとしても、今の生活の事情によって変えない、変えられないと思うかもしれないけれど、生活クラブを通して(私もですが)いろんな事を含め知る人が増えてほしいと思いました。(姫路 A.Y)

編集雑感

設立30周年の今年度最後の機関紙発行になりました。30年前、

いえ、その前の共同購入会の時代から、一人の私がたくさんの仲間を誘い、自分たちの望む生活をめざして生協を育ててきました。楽しい企画もいっぱい！知らなかったことが知れる！何より、おいしい食べものをもっとたくさんの人に食べてほしい！2017年度はさらに仲間を増やすことが大きな目標となります。機関紙も、仲間を増やすツールとして使って下さいね。(T)