

- 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。

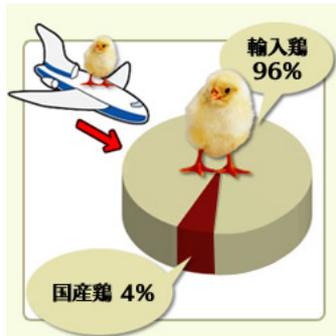
あなたは、どんな卵を選んでいきますか？

料理からお菓子、加工食品まで卵は食生活になくてはならない存在という方も多いのではないのでしょうか。日本人一人当たりの年間鶏卵消費量は330個(2015年)で世界第3位だそうです。さて、みなさんは、どんな卵を選んでいきますか。



「国産」の卵は本当に国産？

スーパーの店頭などで販売されている卵は、国産ばかりです。でも、日本では採卵鶏(食用の卵を産む鶏)の親(種鶏)のほとんどがヒナで輸入されていることを考えると、採卵鶏の96%は海外に依存していることとなります。種鶏の生産はドイツとオランダの2社がほぼ独占しているので、海外で鳥インフルエンザなどが発生して種鶏の供給がストップすれば、日本で鶏卵の供給が途絶えるおそれがあります。実際に2006年にはヨーロッパで鳥インフルエンザが発生し、国内の鶏卵生産に大きな影響が出ました。



国産種鶏が国内の鶏卵生産に占めるシェアはわずかに4%。卵を産む鶏までを考えると、本当の「国産鶏卵」は危機的状況にあるといえます。

生活クラブは『純国産鶏種のたまご』

生活クラブが採卵鶏に指定しているのは、国産鶏種の「さくら」(一部「もみじ」)です。何世代にもわたり国内で育種された鶏種で、生産履歴も明らかうえ、日本の気候・風土に合わせた育種改良が積み重ねられてきました。

エサにもこだわっています！

私たちのカラダが食べものからできているように、たまごも食べているエサからできています。

トウモロコシ、大豆粕など輸入に頼らざるを得ない飼料は、鶏の健康と、食の安全のため、すべてPHF(ポストハーベストフリー

=収穫後に農薬散布しない)、NON-GM(非遺伝子組み換え)のものを与えています。また、飼料の自給率を向上させるため、飼料用米にも取り組んでいます。「純国産鶏種のたまご」は、飼料全体の30%が飼料用米(長野県・岐阜県産)です。

ただ、栄養価は変わりませんが、お米をたくさん食べると黄身の色が薄くなります。生産者の『会田共同養鶏組合』では、ミズキヤナラの樹液に生息するファフィア酵母を使用して自然な黄色にしています。黄身の色を濃くするために安価なエトキシキン※(合成抗酸化剤)を添加したパプリカや合成着色料を添加した飼料を与えたり、卵の栄養価を強化するための添加物を使用したりすることはありません。

※エトキシキン：農薬(成長調整剤)、飼料添加物(抗酸化剤)。防腐力が高く非常に安価なため、家畜の飼料への添加は認められていて、鶏卵の残留基準値は1ppmが適用されています。毒性が強いため、食品への直接添加物としては認められていません。

健康なたまごは健康に育った鶏から！

大手の養鶏会社が経営する鶏舎は、窓がない太陽の光を遮断したウインドレス鶏舎がほとんどですが、生活クラブでは、自然に近い環境で飼育する開放型鶏舎で飼うことで健康な鶏を育て、その親鳥から産まれる健康な卵を供給しています。



国産鶏種「さくら」

将来にわたって安心して卵を食べ続けるためには、日本の気候風土に合った国産鶏種を維持することが重要です。『純国産鶏種のたまご』のこと、わかって選ぶ仲間を増やして、食べ続けていきたいですね。

だから、生活クラブ

利用しよう！ 生活クラブの卵



コレステロール…大丈夫！

卵はお料理やお菓子作りには欠かせないけれど、コレステロールが心配…と思って控えている方はいらっしゃいませんか？卵を食べるとコレステロール値が上がるとい説は、100年ほど前に小さな草食動物を対象に行った動物実験の結果で、雑食性のヒトには当てはまらず、健康な方が、やみくもに鶏卵を問題視することは適切ではありません。但し、医師による鶏卵などの摂取制限指示のある場合は、その指示に従うことが原則です。

たまごは「完全栄養食品」

食物繊維とビタミンC以外の栄養素が全て入っている卵は、とても優秀な食べ物です。「今日のメニュー、ちょっと栄養が足りない？」と思った時にも、卵があれば何かサッと1品作れて栄養素をカバーしてくれます。それに、卵を産む鶏のエサや環境にもとことんこだわった生活クラブの卵なら、小さな子どもから年配の方まで安心して食べられます。

「純国産鶏種のたまご」って高い？

「良いのは分かるけど、高いな…」と思い、利用をためらっている方もいるかもしれません。しかし、飼料の高騰などで、市場の価格も以前より上がってきたので（と言うよりは、市場価格が正常に近づいてきたと言う方が正しいでしょうか）大きな価格差はなくなってきています。市販の卵と、生活クラブの卵を1個の値段で比べると、その差わずか数円！この少しの差で本当に美味しく安心して食べられるなら、決して高くはないと思いませんか。

パッケージの中のカードにも注目！

市販のものにはほとんど見られない、採卵日が記載されています。賞味期限は生食の場合なので、賞味期限が過ぎても加熱調理すれば問題ありません。カードのコメントもぜひ読んでみてください。

お弁当、副菜、メイン料理、そしてお菓子作り…何でも重宝する私たちの卵を、愛情いっぱい込めてお料理しましょう。



純国産鶏種のたまご10個 293円(税込)
純国産鶏種のたまご6個 183円(税込)

★たまごパックは回収して再生しています。

買い忘れのない
定期予約がおススメ！

卵の新しい生産者、会田共同養鶏組合もスゴイ！

私たちの家庭に届く会田共同養鶏組合の卵は、長野県松本市会田にある養鶏場で産まれた卵です。農場は雄大な山々を望む自然豊かな環境に立地していて、24万羽を育てています。

昭和38年に組合を設立し、生活クラブとのおつきあいは昭和51年から。そして昨年より、生活クラブ都市生活にも届けられるようになりました。「自分でエサまで作らないと本当に健康な鶏にならない」という考えに基づき、自家配合を続けています。中島会長の理念「遺伝子組み換え原料を拒否し、純粋なエサを使う」「国産のエサ米で自給率向上を目指す」の通り、ポストハーベストフリーの飼料を使用し、勉強会・試験を重ね、

現在ではモミ米を配合。荒れた田が美しい水田に戻り、米農家には鶏糞を無償で提供し鶏の健康にも品質向上にも良いと続けられてきたこの取り組みは、再生可能な循環型農業にも繋がっています。



組合長の上村博文さん

飼料用米の活用などが評価され、平成27年度全国優良畜産経営管理技術発表会(公益社団法人中央畜産会主催)では最優秀賞の農林水産大臣賞を受賞しました。



愛菜会のおはなしと

契約野菜でクッキング

5月19日、西宮支部の企画で“愛菜会のおはなしと契約野菜でクッキング”が行われました。当日は、バイオサポーターから契約野菜「畑の便り」の使いこなしについて、西宮支部組合員、原田圭子さんの料理教室、愛菜会との生産者交流、みんなでランチタイム、と盛りだくさんな一日でした。

愛菜会から3名の生産者が来場！

愛菜会は、神戸市西区で野菜を作っている生産者です。農薬を使わない野菜作りは虫や雑草対策が大変!?と想像しますが、最近はその以上に異常気象に泣かされることが多いそうです。全収穫量のうち出荷できるものは70%。年間約50種の野菜を作ることで対応しているとお話でした。他にも、収穫した野菜を持ち寄った集荷場で生産者同士が話をする横のつながりがあるのが良いところ、とのこと。みなさんの普段の様子を垣間見た気がして、親しみが一層わきました。



写真は畑クラブでのものです。左から、渋谷要さん、渋谷嘉一さん、渋谷晃郎さん。畑クラブは愛菜会の畑で農作業の手伝い(援農)をする仲間が集まりです。興味のある方はセンターにお問合せください。

「畑の便り」を使いこなそう！

契約野菜「畑の便り」は旬の野菜が届くので、毎週同じものが続くことがあります。家族が大好きな野菜は飽きずに食べられますが、そうでないと“家族が食べてくれない、何作ろう…”ということになってしまいます。そんな時におすすめなのは汁物と漬物。お味噌汁もいいですが、豆乳や牛乳を使ったクリームスープ(ミキサーにかける)はたいていの野菜が美味しく食べられます。漬物は、“すし酢で作るピクルス”と“浅漬の素 ゆず風味”が特におすすめです。他に、“この野菜、いつもどうやって食べてる？何かおすすめのリシピない？”とよく聞かれる、小松菜とピーマンのリシピを紹介しました。

原田さんの料理教室

原田さんの生活クラブ組合員歴は長く、原田家のレシピのほとんどが生活クラブで教えてもらったものとか…当日はその中から『肉サラダ』



『スナップエンドウの白和え』『ツナと豆腐のお団子』を教えてくださいました。今回は『肉サラダ』のレシピを紹介します。旬の野菜で作っててください！



野菜たっぷり！
ご飯に合うおかずサラダ！

肉サラダ

[材料] 4人分
豚モモスライス 200~300g
キャベツ 8~10枚
大根 5cm位
人参 1/2本
セロリ 1/2本
生姜 1片
しょうゆ 50ml
酢 50ml
なたね油 100ml

[作り方]

- ① キャベツは千切り、大根・人参は拍子木切り、セロリは縦半分につけてから斜め薄切りにする。生姜は薄切り、豚モモスライスは一掴みに切る。
- ② しょうゆ、酢、なたね油を鍋に入れて火にかけて、温まったら豚肉と生姜を入れて煮る。
- ③ 切った野菜を混ぜ合わせて器に盛り、②の肉をたれごと上からかける。

*たれのなたね油の量は、好みで調節しましょう！

*キャベツの代わりにサニーレタスやレタスでも美味しいですよ！



手前右が肉サラダ

田んぼのいちねんを知ろう! 2017 JA兵庫六甲交流の田んぼ



天気恵まれ、晴れ晴れとした空の下、今年度も「田んぼのいちねんを知ろう!」3回シリーズの1回目、交流の田んぼの「田植え企画」を5月27日(土)に行いました。大人43名、子ども37名の参加があり、お米に関わる生産者やJA兵庫六甲、全農パールライス(株)の方々、そして企画スタッフが一緒に体験し、楽しみました。



カエル、たくさん見つけたよ。

地元兵庫のお米と環境を守る取り組み

これからもずっと農業を続けていけるような米作りを目指し、2006年に生活クラブ都市生活とJA兵庫六甲とで一緒に取り組みを始めたお米「環境創造米キヌヒカリ」は、全て神戸市北区産で、農薬を減らして栽培をされています。この地域はお米の栽培にとっても適した寒暖の差が激しい気候のため、お米を美味しく作ることができます。

神戸市北区から流れ出る水は、西は加古川へ東は武庫川へと注いでいて、上流に位置するこの地域で農薬の使用量を減らすことにより、下流で生活をする人々の水環境を守っています。

滋賀県竜王町では…

5月24日(水)、組合員5名で竜王町稲作経営者研究会の田植えを見に行ってきました。農薬を使わず、お湯によって殺菌をする種籾の「温湯消毒」をはじめ、育苗の様子、代掻きや機械による田植えと、田村会長の案内でたくさん見せていただきました。

JAグリーン近江の倉庫には、竜おうみ米キヌヒカリが私たちの利用を待って、高く積みあがっていました。美味しい竜おうみ米、みんなで食べきましょう。



ハウスに苗箱がぎっしり。



温湯消毒の機械



機械植えも熟練が必要↑
出荷を待つキヌヒカリ→



私たちにできること

当初は生産者29名からはじまり、私たちが食べる約束をし続けることで5年後には5倍に増えました。しかし、2013年頃から私たちの利用が減り、同時に生産者と生産量も減ってきました。私たちがお米を食べ続けることで生産者も安心して作り続け、次世代の子どもたちの遠い将来にわたり、食糧を確保することができます。お米を食べることは、私たち自身の食や環境を守ることにもつながるのです。

次回は7月22日(土)に、子どもも大人も楽しめる「田んぼの生き物調べ」を予定しています。除草剤を使わずに栽培する中で最も大変な「草引き」も、同時に行います。

ご家族やお友だちを誘って、奮って参加してくださいね。



4月 エッコロたすけあい制度利用状況

2017年度4月申請分から毎月、機関紙都市生活で報告します。

加入者：769人

給付申請件数	34件(コーディネーター件数1)
給付金額	30,350円
エコロサークル活動費	15,000円
事務費※	7,695円

※審査会会場費、交通費他



共済 夏のキャンペーン

7月10日～8月18日

実施中！

生活クラブで扱う安全で安心できる消費材を、私たちは生産者とともにつくってきました。私たちの生活に必要な保障も自分たちの力でつくり、
「たすけあいの消費材」生活クラブ共済ハグくみは誕生しました。



都市生活ハグみちゃん

● ハグくみの大きな特長

- ①生活重視型：誰もが参加しやすい掛金(1,000円)で、
短期間の入院や日帰り手術にも対応
- ②参加型：64歳まで加入でき、満期は女性70歳、男性67歳。
持病があっても加入できる
- ③独自の保障：出産祝金5,000円、産後サポート金10,000円、
退院後サポート金10,000円

● 加入者が増えて保障が充実

生活クラブ独自の共済なので、私たちの望む制度に変えていけます。制度開始から約3年で加入者が4万人余りに増え、2016年9月からケガ通院の保障が1日目からになり、加入から1年以内の出産にも出産祝金が満額支払われるようになりました。2016年度は割戻しができるようになりました。

● CO・OP共済《たすけあい》も

2016年9月に制度改定があり、ジュニアコースの保障期間が満20歳までに延長されるなど、588万人(2016年3月度)の加入者により保障が充実しました。2017年10月1日からは、個人賠償責任保険が月額170円から140円に値下げになり、保障額も最高1億円から3億円に増額されます。

● 共済なら

制度改定があった場合、契約更新しなくても自動的に保障内容が良くなります。乳幼児医療制度で窓口負担がなくても、診断書がなくても、給付の対象になる場合がありますので、まずはご相談ください。

キャンペーン期間中、共済のこともお気軽に、配達職員にお声掛けください。組合員活動でも、実際に給付を受けた経験などをお話ししていきます。

生活クラブでんき

■ 原発が次々再稼働されています。

2011年の原発事故で、私たちは原発の危険性を再確認しました。その後、全国の原発が定期検査などで稼働を停止し、「真夏の電力需要ピーク時に大停電が起こる」などとも言われましたが、結局そんなことにはなりませんでした。

ところが、2017年6月現在、関西電力高浜原発3・4号機など全国で5基が稼働しています。電気の小売り自由化によって新電力会社ができ、価格競争も起きて、関西電力の電気販売量は減少しました。原発がないとコストが高い火力発電が増え、CO₂排出も増える、だから原発を稼働しよう。そうすれば値下げができて、他に移った顧客を取り戻せる…そんな思惑が見えます。

電気は安ければよいのでしょうか？確かに原発の燃料費自体は安いですが、使用済み核燃料の廃棄問題があります。安全と言いながら、一旦事故が起これば生活の全ての財産を失います。脱原発をすすめる生活クラブ都市生活組合員の私たちは、自分たちの電気、自然エネルギー中心の「生活クラブでんき」を使いましょう。



「生活クラブでんき」に変えよう！資料請求はQRコードから

サステイナブルな暮らし

回転備蓄のすすめ

最近の気候はなんだかおかしいですね。集中豪雨、地震、心配がつきません。家庭では、常日頃から食料を貯えて災害に備えましょう。1週間分の食料を準備していれば当座は大丈夫だそうです。でも非常食の準備って大変ですね。そこでおすすめするのが「回転備蓄」です。特別な非常食をストック(備蓄)するのではなく、いつも食べているものを非常食として古いものから順に使い、使った分を補充していく、それが「回転備蓄」です。「ローリングストック」ともいいます。

乾麺類や缶詰、フリーズドライの味噌汁、レトルト食品…生活クラブの消費材にはたくさん回転備蓄できるものがあります。手早く食べられる便利な食材ぞろいの上、無理なく新しいものに入れ替えていけるので、イザという時に安心です。



**西神戸
支 部**

心に残る企画を！

♥ 楽しく、かつ真剣に

西神戸支部は今年度、新人 1 人を含むクリエイター 5 人体制になり、楽しく、かつ真剣に話し合いを重ねて支部運営をしています。4 月には、ふおとぶっくカフェ、5 月には果物を使った酵素シロップ作りを行いました。7 月にはエコロたすけあい制度の紹介&エコロ講座講師によるアクセサリ作り、また秋には、恒例の食の安全に関する映画の鑑賞会を予定しており、参加者の心に残る企画を考え、実施していこうと思っています。



楽しく
ふおとぶっくカフェ

夏を前に、果物で酵素シロップを作りました。



♥ テーマ消費材は「調味料」

昨年度、手前味噌を作って味わう企画をしたり、過去に手作りしょうゆ作りをした経験のあるクリエイターがいることから、支部の活動テーマにする消費材は調味料に決めました。とはいえ調味料は、生産者も種類もさまざま。支部ミーティングや生産者交流会、生協祭「あいたくて都市生活」で良さを伝えていけるように、みんなで協力し、知恵を出し合って取り組もうと思っています。
(西神戸支部クリエイター一同)

大好きな消費材

(株)角谷文治郎商店
1,382円(税込)
<900ml>

= 三河本みりん =

大好きな調味料は沢山ありますが、口にした時の感動を熱く語るとしたらこれ！というのは、三河本みりんです。私はこれを小さなお猪口に入れ、美味しく頂いています。みりんを飲む？ときっと思われるでしょうが、米と米麴と自社製焼酎のみで 2 年かけて作られた三河本みりんは、深みのある甘さが口の中に広がり、江戸時代から変わらず守り伝えられている日本の調味料のすごさを実感します。そして、知れば知るほど妥協のない仕事に、背筋を伸ばして一口含み、「こんなに美味しいものを口に出来て幸せ・・・」とつぶやいてしまう逸品です。

今年は、友人からポン酢を作るのも美味しいよと教えてもらいました。消費材の醤油、徳島の祖母が送ってくれた柚子酢、そして三河本みりんを 50ml ずつとけずり節 2g で、とても贅沢なポン酢を作りました。この夏は、このポン酢で豚しゃぶに、みりんを冷して頂こうかしら・・・と、今から夏を心待ちにしている私なのです。 (西神戸支部クリエイター 信田ちひろ)

※徳島にご親戚のない方は、消費材のゆず酢をどうぞ。

今月の組合員

原田 圭子さん 西宮支部 1992年12月加入

生活クラブに加入して約 40 年。神奈川の鎌倉支部で約 4 年、生活クラブ発祥の地、東京の世田谷支部が約 10 年、どちらも自分で社宅内を戸別訪問して班を作りました。その後引越した西宮では、米飯給食を自校炊飯で実現させる親の会で知り合った仲間の班に加入。多い時は 10 人くらいいたメンバーも、今では 3 人。うち 1 人は病気療養中ですが、せっせと消費材を運んでグループを続けています。

生活クラブで自主運営という言葉を学び、自主の重みを感じながらも、世田谷では自主保育にも参加しました。西宮では、自分の出来る範囲で無理せず関わり続けたいと思っています。いろんな方との出会いが私の財産です。若いうちに生活クラブの活動に参加されることをおすすめします。

つれづれとしせいかつ 徒然都市生活

地域で活躍する生活クラブ都市生活の仲間

子どもの「育つ力」を高める 親子の関係づくりを支えたい

東神戸支部 川谷和子

東大阪大学 こども学部こども学科 専任講師

子育て支援に携わって35年が経ち、当時の赤ちゃんが今は、ママ・パパになって子育てひろばに参加されているのを見ると、月日の流れを感じます。当時は、私自身も子育て中の親であり、地域の親どうしで互いに助け合い、励まし合って子育てをしてきました。

子育てはしんどいこともあるけど、楽しいこともある。

それらを人とわかちあうことで、その喜びは2倍になり、しんどさは半減することを実感してきました。また、サポートすること、されること



子育てサポーター養成講座開講式にて

で、悩んでいるのは私一人ではないこと、自分を気遣ってくれる人が身近にいることは、とても心強かったのを覚えています。

現在は、子育て相談に応じたり大学の授業の一環で子育て支援に関わったりすることで、赤ちゃんや保護者のかたと出会う機会をいただいています。しかし、立場は変わっても、一貫して変わらないことがあります。それは「ピア=Peer」であること。ピアとは、「同じ目線、仲間」という意味です。たとえ年齢や立場は変



わっても、自身の子育てのころと同じく、子どもの育ちを喜び、しんどさをわかちあう仲間であり続けたいと思っています。

昨今は、子育て支援も充実してきていますが、子育ての不安や悩みはつきないようです。子どものちょっと気になることが、このままずっと続くのではないか、今のうちに何とかしなければ、と考える保護者のかたも少なくありません。

しかし、子どもはゆっくり成長していくことが必要です。その過程で様々な経験や失敗を繰り返すことで、多くを学び、様々な場面において対応していく力が培われていきます。大人から

見れば、「あぶなっかしい、じれったい、放っておけない」などの状況も、子どもにとっては大切な途中経過であり、たとえ望ましくない事象であっても時には、経験の積み重ねとして必要なこともあります。もちろん、危険なことや怪我につながる時は止めなければなりません、「転ばぬ先の杖」をあまり立て過ぎないことも大切です。

子どもは成長したい欲求を持っています。それらを信じて待てる大人でありたいですね。

理事会報告

2016年度第12回理事会報告 2017.5.29.10:00-15:30 於神戸市勤労会館407号室 (報告承認4項目、協議決定事項4項目 省略)

- 第31回総代会開催関連事項について
当日運営に関して、総代出欠状況、当日運営の確認をおこなった。各支部議案書説明会の開催状況、出された質疑の報告を受け、当日配布資料としてまとめる内容を検討した。
- 兵庫県消費者トラブル防止事業への応募について
2件の応募を決めた。申請締め切りにむけて内容詳細は常任理事会でまとめることとした。
- 第2次中期計画の策定及び福祉政策策定のすすめ方について、提案を確認した。
理事はどちらかの検討会議に入り、年内をめどにとりまとめる。初回は理事全員で現状分析と課題認識をフリーに出しあう時間をもつ。(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た。(事業報告)

4月決算報告を確認した。4月供給高は予算比97.6%、経費は予算比98.7%と計画を下回った。事業剰余、経常剰余は予算より100万円少ない。5月加入は20週時点で157名と、計画を大きく下回っている。

都市生活
Q&A

Q

時々「おたすけ追加」というチラシが入ります。しくみを教えてください。

A

生活クラブの主要消費材(生ものは除く)をセンターでストックし、組合員の「あっ！注文し忘れた！」というような時に対応できるしくみです。配達日の前日までに電話でセンターに連絡すれば、直近の通常配達便で届けられます。※ただし、センターに在庫が無い場合はお届けできません。

おたすけ追加には、醤油、真塩、素精糖など料理の基本となる調味料、せっけん類、雑貨などがあります。とても便利なくみですが、あくまで「おたすけ」追加なので、注文は1品目につき1点まで。普段からカタログで計画的に注文するのが大前提ですが、「あ、あれがない！」と困ったときは、配達職員に聞くか、電話で問い合わせてみてください。

本部センター：078-904-3381
名谷センター：078-794-1313

そうだ、定期予約をしよう！

- 定期予約することで、生産者は計画的に作り続けることができ、わたしたちも安心して使い続けることができます。
- カタログ・OCR用紙の端に掲載している 4 桁の注文番号で申し込みます。
- 変更・お休みもできます。
- 価格もお得！米、牛乳、豆腐など、自由注文より安くなるものもあります。



定期予約の方法は、4 通り

①
OCR 申込書で注文



③ センターに電話
(本部) 078-904-3381
(名谷) 078-794-1313



②
インターネット注文



④
配達職員へ直接依頼



ただし、米、野菜、豚肉、バラゴンバナナ、鮮魚 BOX、『生活と自治』は、①OCR 申込書と②インターネット注文ではできませんので、センターか職員に連絡下さい。

職員こぼれ話

管理部長
前下 秀治

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。

「あの電柱まで」の精神

月日が経つのは早いもので、入協して29年が過ぎました。現在は配達受け持ちコースがなくなり、本部にて働く毎日です。配達がなくなって体力の消耗はありませんが、精神面の消耗が半端ではありません。家に帰り着くともうへ口へ口で、飯食ってビール(発泡酒)飲んで風呂入って寝るだけみたいな生活が、日常になっています。週末土日の休みで充電して、月から金で放電しているみたいな感じです。気がつけば定年まであと7年弱、あっという間に過ぎ去ることでしょう。マラソンの君原さんではありませんが、「あの電柱まで」の精神でゴールを目指して、さあ！ラストスパート。※君原さんの話がわかる方はいるのかな。

2017 年 5 月号より

機関紙モニターのつがやき

「ごはんを美味しくいただきます」

外出時など、便利で頼りたくなる時があるコンビニのおにぎりですが、原材料表示を見ると買う気が失せます(汗)。おにぎりって、昔母や祖母がおやつ代わりによく握ってくれたものです。おにぎりを買う時代になったのですね。手作りは安全安心に加え、人に握ってもらったおにぎりは本当に美味しいです。愛情を感じるのかもしれないね。自分の子どもにもたくさん握ってあげたいです。(尼崎支部 SS)

編集雑感

今年は梅雨入りしたとたんに快晴続き。近年とみに異常気象が続いているように思います。雨が降る時期に降らないと、農業には大きな影響が出ます。そのうちに台風がやってきましたり集中豪雨、ゲリラ豪雨だったり、雨が降りすぎても困ります。人間の力でどうすることもできないけど、この天候の原因は人間の生活にあるのではないかと今頃です。(T)