

- 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。

仲間づくりからめざす 暮らしやすい社会

生活クラブ都市生活は、サステイナブル(持続可能)な社会の実現をめざし、食べもの(Food)・エネルギー(Energy)・福祉(Care)を暮らしに欠かせないものとして「FEC自給ネットワーク」づくりを進めています。また、それを広げるために、全国の生活クラブの仲間(37万人)と一緒に仲間づくりをしています。

同じ思いの人の輪を広げる

私たち、生活クラブ都市生活は、「だれが作ったかわかる国産のものを食べたい」「添加物や遺伝子組み換え、農薬もなるべく減らしたものを食べたい」「原発には反対だし、自然エネルギーの電気を使いたい」「子育て世代や高齢者、障がい者にもやさしい地域にしていきたい」など、自分たちの望む、暮らしやすい社会をつくりたいと思っています。そのためには、同じ思いを持つ人の輪を広げていく必要があります。

「消費材を利用する」ことは…

生活クラブの消費材には、すべてその思いが込められています。他のお店のものでなく、生活クラブの消費材を利用することが、すなわち、その思いを主張していることです。そして、消費材を利用する人・生活クラブに参加する人(組合員)を増やすことが、暮らしやすい社会の実現につながります。



友だち誘って生協祭に行こう！
昨年の生協祭「あいたくて都市生活」加入紹介コーナーで。

11/30まで

秋の紹介キャンペーン

今まさに、キャンペーン真っ最中です！あなたが感じている生活クラブの魅力を、まわりのみんなに発信してみませんか？

「これは美味しい！これはいいな！これは大事なな！」と思う事があるはず。それを気楽に、大切な友だちやまわりの人に教えてあげてください。

カタログと一緒に届くキャンペーン紹介チラシや職員からも、呼びかけします

一次頁に続くー

～ 仲間づくりからめざす 暮らしやすい社会 ～

だから、生活クラブ

さまざまなスタイルで仲間づくり

仲間づくりのいろいろな仕組みで、あなたと同じ組合員が、自分が「いいな」と思ったことを話してお友だちを誘っています。あなたも、自分のできることで仲間づくりをしてみませんか？

「お誘い試食会」をしたいと思ったら、いつでもセンターへご連絡ください。「試食会」担当者が、準備も当日の調理や説明もおこないます。

試食会やパン教室で

姫路支部 河野陽子

生活クラブ都市生活の組合員になるまでは、スーパーで良い食材を選ぶように少し気にしながら買い物をしていましたが、自ら勉強して知識を増やすというほどではありませんでした。

たまたまチラシを見て生活クラブを知り、しばらく迷って、一年後に加入。カタログには一つ一つの消費材について説明が書かれていて、初めて知る事も多く、毎回勉強になりました。隅から隅まで読むのが、私にとってとても楽しい時間でした。

化学調味料に頼らない素材の味を生かした美味しさと、生産者の皆さんの熱意と愛情がこもった消費材に本当に感激し、お友だちが遊びに来た時や自宅でのパン教室のたびに紹介、ランチに出して食べてもらっているうちに、どんどん組合員の輪



が広がっていきました。こんな良いものがある事を、黙ってられない！とにかく言いたい！と、試食会も何度も開催しました。

食べてみると、その良さは分かってもらえるので、自然な流れでお友だちも加入してくれて、又そのお友だちに伝えてくれる…という風につぎつぎと繋がっていきました。

加入したお友だちから、「どれがお勧め？」と聞かれると、あれもこれもと、つい何品も紹介するのですが、「市販のものとは全然違う！」「子どもが今迄で一番おいしいと言って食べていた！」等々、嬉しい声を聞かせてくれています。食の安全についてあまり関心なかった方も、「これからは、家族の為に良いものを選ぶよう気をつける。」と意識を変えてくれたり、食べ物の次はせっけんにも興味を示してくれて利用する方も、増えてきました。中には、生活用品のカタログにしっかり目を通し、長く愛せる道具を購入される方も・・・。

まだまだ伝えたいことがたくさんあるし、一人でも多くの方に生活クラブを知ってもらいたいので、これからも機会があるごとにお勧めしていこうと思います。



自宅で開くパン教室で。

気楽に誘ってみませんか！「おうち de カフェ」

「おうち de カフェ」は、自宅などで組合員以外のお友だちを一人以上誘って、お茶やランチをする時に消費材を試食してもらい、生活クラブ都市生活のことを知ってもらう企画です。開催後、ウェブサイトで報告しています。今週配布の「お知らせ」に募集案内が載っています。ぜひ、応募してくださいね。



2017/7/10 (月) 西宮市

Mさんとゲスト3名

メニュー：カレーライス

中に何が入っているかわかるかな？と食材当てゲームをしたり、じゃがいもがホクホクしておいしいね、など。カレーウ(甘口)は大人にも子どもにも食べやすく、大好評でした。

ゲストの方1名が加入されました。



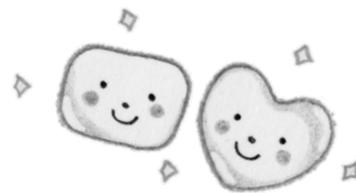
2016/12/21 (水)

姫路市 Yさんと組合員1名、ゲスト1名

メニュー：エビピラフ、焼肉ピラフ、エビとパジルのピザ、コーンコロケ、あらびきジューシーウインナーのポイル、ニシユタカ入りコーンクリームスープ、ゆずカステラ

NON-GMOとは？食品添加物の話を、生活クラブの絵本を見てもらいながら話しました。生活クラブは、日本で認められている食品添加物よりさらに、あやしい物は使用を認めず、生産者さんと食べる約束をして作ってもらっています。お肉等はどんな飼料を与えているかすべて後追い出来る等、安心して利用できるし、便利な加工食品もたくさんあります。

こんなことしてます！ せっけんクラブ



せっけん大好きなメンバーが集まって、人や環境に優しいせっけんやアルカリ剤の使い方などを、企画を通して組合員に伝えていきます。興味のある方は機関紙やほっとコミのお知らせなどを見て、参加してくださいね。

シャボン玉セミナー

今年度は、5支部にせっけんクラブのメンバーが講師として参加しました。実験やパネルシアター等を通して、せっけんの安全性を伝えました。お子さんの参加もあり、合成洗剤で洗ったマスクがブラックライトで光るのは、インパクトが強かったようです。お母さんに「せっけん使ってね!!」と訴えていました。その他、いろいろな所でせっけんやアルカリ剤を使う上でのちょっとしたコツを、参加者の皆さんと教えあいました。



(右)エスケー石鹼(株)の木曾さん。尼崎支部の交流会で。
(左)せっけんパネルシアター。

ナチュラルライフれっすん

今年度は垂水区にある「ランチ神戸学園都市」のコミュニティルームで春から2回シリーズで実施しました。とてもきれいな会場です。

1回目はコネコネせっけんを使っての「アロマせっけんづくり」とつけ置き洗い、参加は組合員4名と同伴のゲスト3名、その他にゲスト4名の参加があり、とても真剣にせっけんの話を聞いてくれました。後から1名の方が加入されたと報告がありました、せっけんで仲間づくり！です。

2回目は指編みでアクリルタワシづくりとせっけんの溶け比べと蛍光増白剤の話。参加は組合員4名と同伴のゲスト6名。カレーの試食の後、炭酸塩スプレーを使ってお皿の汚れをふきとり、実際に固型せっけんで洗ってもらい、さっぱりした洗いあがりに納得！せっけんの良さを実感してもらえると同時に、使用量が少なく済むので、家計にも優しく水環境も守れることも伝えました。ゲストの方の反応もとても良かったです。



酸素系漂白剤
500g
270円(税込)

せっけんクラブのおすすめ消費材

●酸素系漂白剤

過炭酸ナトリウム 100%。60℃以下の温湯に溶かします。
漂白・除菌・除臭効果があります

洗濯の時に大さじ1くらい、せっけんと同時に投入します。この方法はエスケー石鹼(株)の木曾さんもおすすめです。また全自動洗濯機の洗濯槽クリーナーとしても利用できます。右の方法でお試ください

○手作り洗濯槽クリーナー

酸素系漂白剤 500g(1袋) 粒状せっけん 20g

- ① 洗濯槽いっぱい水をはる。(できれば50℃くらいの湯)
- ② 漂白剤とせっけんを入れて3~4分回す。
- ③ 蓋を閉じて3~4時間置く。(汚れがひどい場合は1晩)
- ④ 標準コースで1~2サイクル運転して、洗濯機の洗浄完了。

大人気 夏休み食育スクール を開催しました！

ふだん食べているものがどのような過程でできているのかを、親子で知ってもらうことを目的に、今年も夏休み食育スクールを開催。今年は会場を毎回変えて行い、全部で48家族119人の参加がありました。



セミナー(学習)時間も、しっかり話が聞けました。

塩づくり体験

神戸市垂水区マリンピア神戸内のさかなの学校を1日借りきって、塩づくり体験を行いました。海水を煮つめて作った塩を持ち帰りました。

ウイナーづくり

ウイナー作りは、食育スタジオで行いました。初めて参加した人も多く、市販のウイナーに入っているたくさんの種類と量の添加物に、驚きの声が上がりました。目で見て確かめる亜硝酸テスターの実験(※)はインパクトがあったようです。

(※) 発色剤(亜硝酸ナトリウム)が含まれているウイナーに試験紙を当てると、赤くなる。

こんにゃくづくり

こんにゃくづくりには、生産者の大矢さんに食育スタジオまで来てもらい、できたてのこんにゃくの香りと味を楽しみました。卵アレルギーの人のために卵殻カルシウムの使用をやめた事など、子どもには難しい話もあったのですが、みんな最後まで聞くことができました。



味噌とポン酢でこんにゃくを食べたのですが、持ち帰り分がなくなるほどたくさん食べた人もいました。ふだん食べないのにと、驚いた様子で子どもを見ているお母さんが、印象的でした。

ケチャップづくり

ケチャップづくりも2会場(灘区・垂水区)に生産者に来てもらって、国産加工用のトマトの厳しい生産状況を話してもらいました。ケチャップが美味しくてと加入した人も多く、2会場で53名もの参加になりました。



ケチャップの美味しさを味わってもらえるようにと、試食メニューとしてチキンナゲット・サンドイッチ・ウイナー・パンを用意しました。最後はケチャップのビンに思い思いのシールを貼って、持ち帰りました。

定着してきた食育スクール

去年、夏休みの宿題にとウイナー作りに参加した人が、「今年は別の企画で来ました。」と話してくれました。お父さんと来た人、新組合員の割引チケットを利用して来た人など、ふだんとはまた違った組合員の参加がありました。

食育スクールに参加したことで、毎週届く消費材を少しでも身近に感じてもらえたらと思いました。

(食育プロジェクト 川淵克枝)

食育プロジェクト「おうちでごはん」企画は、毎月ピンクのチラシでお知らせしています。参加申し込みもそのチラシで。

知れば納得！

生活クラブ共済 **ハグくみ** ④

たすけあいの想いのつまった割戻金を未来の私たちへ生活クラブ福祉事業基金！

“2025年問題”って知っていますか？団塊の世代が後期高齢者となり、医療・介護などの社会保障費の急増、看護や介護を担う人材、施設の不足が懸念される問題です。私たちの周りには他にも保育所不足・困窮者問題など、福祉に関わる多くの不安があり、具体的な仕組み作りが早急の課題となっています。

その仕組み作りを応援するために作ったのが、生活クラブ福祉事業基金です。CO-OP共済《たすけあい》の割戻金の寄付で作る基金です。私たちが創ってこうとする事業の資金に活用します。

割戻通知書を受け取られた方は是非ご協力ください。同封されている同意書を郵送くだされば、割戻金と同額の寄付金が消費材

7月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	804人	
給付申請件数	33件(コーディネート件数4)	
給付金額	42,000円	
エコロサークル活動費	7,000円	
事務費※	8,080円	

※審査会会場費、交通費他

代金と一緒に引き落とされ、基金の財源になります。

次年度の寄付についてはまた来年お尋ねします。まずは1回『おたがいさまのたすけあい』として、多様な機能づくりに参加しませんか？ 詳細は生活クラブ共済連ウェブサイトへ 12/31 まで
⇒ <https://seikatsuclub-kyosai.coop/hukushikikin/>

全国調査で、自生GMナタネ見つかる

今年も

～948検体中56検体～

今年も参加しました。
遺伝子組み換えナタネ
自生調査全国報告会



(左)報告会の様子：農民運動全国連合会ウェブサイトより

3月4日に私たちも取り組んだ「遺伝子組み換え(GM)ナタネの自生調査」。その全国報告会が7月8日(土)東京で開催されました。報告会前に、基調講演「主要農作物種子法廃止が農の営みに与える影響」と題し、種子研究30年の、龍谷大学経済学部教授西川芳昭先生のお話がありました。

■ 種(たね)は誰のもの？

基調講演の内容を少しお伝えします。

1952年5月制定の種子法。これは、第2次世界大戦後の食糧不足時、種子を食料とすることから守り、良質な種子生産・普及を都道府県へ義務付け、農家に安定供給し、国民に食糧を安定供給する責任を国が持つことを明確にした法律です。それが来年4月に廃止されることが決定しました。それにより、国が予算措置せず公的資金の下支えがなくなると、気候や土地条件の多様な日本で地産地消に役立つ品種を、利益優先の民間企業が作り、種を守れるのか不安だとのことでした。

生物学的に、自然から与えられている種は資源であり生命体です。それを人間が、農業で扱わせてもらっている。農業は生きる

ためのものであり、「産業」目的であってはなりません。「種(たね)は誰のもの？」何を作り、何を食べるかを自分で選んで決める「食料主権」が、一部の企業によって犯されるべきではないと、西川先生は話されました。

■ 自生調査の結果は…

基調講演後、生活クラブなど7団体より遺伝子組み換えナタネ自生調査結果の発表がありました。2017年の検体総数は948。ラウンドアップ耐性(RR)13・バスタ耐性(LL)43・両耐性0。56検体が陽性で陽性率6%弱(陽性率は毎年6~10%)。最近の傾向は、擬陽性が増えていて、それらは1次検査ではあいまいでも、その後のより詳しいPCR検査で陽性反応が出るそうです。

各地で遺伝子組み換えナタネの拡散・交雑の可能性は依然としてあり、監視・調査の継続が必要だと感じました。

(報告：岩田淳子)

※生活クラブでは「主要な農産物の種子を守る」国会請願署名に取り組みます。署名用紙を配付しますので、たくさんの署名協力を！

生活クラブでんき

だから、生活クラブでんきに変えました！

今回も、生活クラブでんきの契約をされた方からの意見を、お伝えします。

===*===*===

100%再生エネルギーの電気会社を見つけることが困難な中、生活クラブの電気のことを知り、生活クラブに加入して良かった！と思いました。原発再稼働を反対する仲間の中に、再生エネルギーの電気を求め、生活クラブに加入された方もいます。これからもよろしくお願いします。

電気の値段に関係なく、未来のため、地球にやさしい電気を求めたいですが、一般的には「より安く」が優先で「より安全」が

後回しにされるので、関電にあわせて値下げはしかたないですね。これからも普及活動頑張ってください。

地域の活性化のために地元での再生エネルギー運動ができたらと思いますが、個人では無理なので、東灘の組合員さんの小水力発電運動のような活動ができればいいなと思っています。

(Nさん)

まだ迷っているあなた！関西電力と同じ価格なのに原発の電気は入らない、生活クラブでんきに変えませんか？



「生活クラブでんき」に変えよう！資料請求はQRコードから



豚肉で新発見!!

南神戸支部は現在、4人のクリエイターと理事で活動しています。今年度の南神戸支部のテーマ消費材は「豚肉」です。支部ミーティングなどの学習会では、参加者全員が新たな発見が出来るように取り組んでいます。

消費材は本当に高い？

私たちは素朴な疑問を大切にしています。「生活クラブの消費材は高いから…」という理由で脱退してしまった友人がいるという話を聞いて、本当にそうなの？という疑問を持ったので、早速市場調査をしました。すると、生活クラブの豚肉の方が安いということがわかりました。この結果、支部ミーティングで参加者に胸を張って「安くて、安全で、美味しい豚肉を是非使ってください！」と呼びかけることが出来ました。以下が調査の結果です。やはり関西人。価格に敏感で、参加者の反応がとてよかったです。

check!! 豚肉の価格 100g 当たりの通常価格

	生活クラブ	I社	K生協	M社
ロース	260円	278円	278円	278円
バラ	200円	246円	208円	177円
ミンチ	150円	148円	168円	158円



支部ミーティングで、豚肉の新たな発見がいっぱい。

豚肉の食べかたをあれこれ伝授

また、豚肉の食べかたを伝えることにも力を入れています。ブロック肉は何となく手間がかかるイメージがあって敬遠されがちですが、簡単に作り置きできるとろとろチャーシューやパンチェッタ風を、紹介しました。参加者からは、調理法の簡単さに家でも作ってみたいという声があがり、帰宅してすぐ試した方もいました。試食しながら「こんな風にも使える」「私はこんな料理を作る」という話をするととても盛り上がります。こういう時にも新発見！があります。ある時、「豚肉は玉ねぎと一緒に食べたらいい」という何気ない一言が出てきました。「え！そうなの？」。早速調べてみると、豚肉はねぎや玉ねぎ、にらなどと一緒に食べると疲労回復に効果的とのこと。新発見！がたくさん、実りある学習会になりました。

これからも、たくさん新発見と盛り上がり求めて活動していきます。
(南神戸支部クリエイター 阿蘇 美喜)

大好きな消費材 = 生豚スライス セット =

スライス肉3・ミンチ1 2,105円(税込)

「冷蔵品です」と、月に一度届く『生豚スライスセット』。ドサッと届く豚肉に「あ、肉の日だ！」と毎回口をついて出てしまう。ニヤリ。さて何を作ろう!?お野菜まきまき、照り焼き風に甘辛にしようか、焼肉のたれをからめてもいいなあ、塩胡椒にポン酢もありかな。いや、今日はポリューミーに、お肉をくるくるして衣をつけてくるくるトンカツだ！中身はチーズもいいけど、あっさり梅しも食が進む。折りたたんでピカタに。衣をつけてミルフィーユカツもいい。もちろん炒め物やお鍋にも使えて、スライス肉のストックが減ってくると不安になる。ミンチは肉団子や麻婆〇〇、ミートソースなど、和洋中楽しめる。

日々あれこれ考え作っていたが、ある日時間がなくて、スライス肉をフライパンでさっと焼いて、塩胡椒パツパツとして夕食に出したところ、「地味にメチャクチャうまいねんけど、これ」と言われてしまった。きっとシンプルな料理のほうが肉の美味しさをダイレクトに味わえるんだなあ、妙に納得した出来事だった。
(南神戸支部 松本聡子)

*生豚スライスセットは、「登録」で利用できます。

今月の組合員

秦 侑美さん 宝塚支部 2015年11月加入

子どもも夫も外ではいろいろ苦勞をして、力を抜く事が出来るのは家にいる時だけだとしたら、たとえこちらの愛情だとしても、色んな事を押し付けてしまえばきついかもかもしれません。でも自分には、間をとりもつ食卓という有力な手段があります！好物を作る、体調を考えて献立を決める、そこに想いを込める手段が食卓を任されている自分にはあるし、その結果もりもり食べる姿をみたり、会話の中で気持ちを察したり。それは達成感や生きがいにも繋がります。台所で何を實現しようとしているのか、改めて考えます。そんなわたしの支えになってくれているのが、今は生活クラブの安心安全な消費材です！

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

あしすと武庫之荘と私

西宮支部 橋本重美

福祉の仕事に興味を持ったきっかけは、十数年前に実家の母がヘルパーさんのお世話になったことです。まだ子どもが小さく、親と離れて暮らす私にとっては、様子をみて頂いただけでありがたく、ヘルパーさんとの関わりの中で体力の回復とともに明るくなる母を見て、とても嬉しく温かい気持ちになりました。

その頃、生協都市生活(当時)でホームヘルパー養成講座が開講されました。何かお返ししたいと考えていたので、資格を取って地域でお仕事していこうと参加。共に受講した仲間との繋がりもでき、「自分たちの暮らす街を暮らしやすい街にしたい」という思いから自分たちの事業所「都市生活ヘルパーステーションあしすと武庫之荘」が立ち上がりました。すぐに私も参加し、現在に至っています。

ここ数年は、より良い支援を実現するために、身体介護勉強会を開催しています。他の事業所に

も呼びかけて、スキルアップとともに仲間の輪とケアに対する熱い思いが広がり、頼もしい限りです。

10月には新たな拠点として「パンセ武庫之荘」が完成。「暮らしやすい街」の実現へ大きな一歩を踏み出します。

年明けには、久々に生活クラブ都市生活の組合員を対象にした、介護職員初任者研修を開講します。今回は私たちが実習の講師として、これまで積み重ねてきた経験を活かすべく準備を進めています。

あしすと武庫之荘は、いつでも仲間を募集しています。一緒に地域の福祉に取り組んでいきましょう。



向って左側が橋本さん。



サービス付き高齢者向け住宅「パンセ武庫之荘」10月1日オープン！ 現地見学会開催中です。あしすと武庫之荘が訪問介護を担っています。

登録ヘルパー募集中！ tel. 06-6433-8487

理 事 会 報 告

2017年度第4回理事会報告2017.8.28.10:00~16:55 於:神戸市勤労会館407号室
(報告承認事項4項目、協議決定事項1項目 省略)

1. 「パンセ武庫之荘」開設に向けた組合員向け説明会の開催について
パンセ協働推進会議を受け、10月1日開設にむけて、入居・利用者、働くスタッフの募集について、組合員向け説明会を5か所で開催する計画を確認した。
2. 「パンセ武庫之荘」組織内広報強化について
パンセニュースに加え、組合員向けにチラシの配布、支部の会議、企画でのニュース配布、ほっとコミの場での紹介等、組合員にむけた情報発信を強化することを確認した。
3. 契約野菜「畑の便り」配送便の集約について
10月より、野菜便配のの見直しを行い、コース集約、曜日の一部移動等の変更を行う。該当組合員に向けての案内に入ることを確認した。
4. 福祉政策策定会議の議論状況を共有し、「福祉に関する意識調査」アンケートの実施を決めた。
5. 「あいたくて都市生活」の検討状況について担当理事からの報告を共有した。
(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た。

(事業報告)

7月決算報告を確認した。7月供給高は予算比98.9%。経費は予算比99.4%となり、事業剰余、経常剰余が計画を50万円ほど下回った。8月加入は33週時点で92名と計画を越えた。一人当利用高は計画を下回った。



Q 「こんな消費材あったらいいな。」「消費材、こんなふうに改善されたらいいのに。」という声を届けるにはどうすればいいですか？

A 随時、「意見カード」で受け付けています。提出された意見は、

まず担当理事会で検討し、返答、あるいは生活クラブ都市生活として連合会や生活クラブ関西に要望提出をするかを判断します。課題を整理し、改善あるいは新規開発することで利用が見込める場合は、理事会での承認を受けて提出します。様々な条件により実現できない場合もありますが、卵パックの材質・形状の改善や、冷凍弁当などは私たちの声で実現しました。

「意見カード」は、今週配布の「お知らせ」につけていますので、ご活用ください。また、連合会の『消費材開発改善要望』提出活動の取り組みとして、全組合員に対し、または支部ごとに、要望を募る場合もあります。

食べないなんてもったいない！

ひとあじ違う

生活クラブのブラックタイガー

エコシュリンプ



「エビが嫌いだった子どもがエコシュリンプなら食べます！」組合員からそんな声が届くこともあります。さて、エコシュリンプって一般的な市販のブラックタイガーと違いがあるのでしょうか？

エサやり不要、広い養殖池でのびのび育ちます！

市販されているエビの多くは、大量生産するために、狭い池で密飼い(100～数百尾/m³程度)をしています。密飼いの場合、病気を防ぐための抗生物質の使用や、人工飼料の残りがすによる池周辺の汚染、新たな池を作るためのマングローブ林伐採など、環境負荷が大きいこと等が問題とされています。

一方、エコシュリンプはインドネシアで伝統的な、自然にゆだねる「粗放養殖」で育てたブラックタイガー。エサは、池に生息する水草や生き物、草刈りや池干しなどの手入れをするだけの広々とした養殖池で、1m³当たり約3尾という低い密度でのびのびと育っています。



鮮度が違う！正真正銘のプリプリの食感！

エコシュリンプは、産地1回バラ凍結のみでパック詰め。市販のエビに使われることのある保水材や黒変防止剤などの薬品も、一切使っていません。エビ本来の旨みや、プリプリの食感も損なわれていません。

国産でなくても、顔の見える関係！

輸入に頼らざるをえない品目でも、生活クラブでは「生産している人」「集荷する人」「加工する人」と直接顔の見える、持続的な生産と消費の仕組みを作っています。エコシュリンプも、オルタナティブ・ジャパンを通して、バランゴンバナナのように、利益優先の環境破壊に通じるような生産と貿易ではなく、国境を越えた生産者との「対等互恵」の関係を基本とした提携関係を結んでいます。



(上)産地シドアルジョの養殖池
(下)養殖状況を聞き取る現地スタッフ



2017年8月号より

機関紙モニターのつぶやき

「徒然都市生活」

東日本大震災は、私にとっても人生の転機となるような出来事でしたが、こんなにも大きな転機となった方がいるんだと、とても驚きました。世界中からいろんな食材が手に入るような生活で忘れてしまいがちですが、『食べるものは、つくるものではなく、できるもの、なるものなんだ』という言葉が心に響きました。ついつい、作りたい献立から食材を求めがちですが、浅野さんが書いていたように、素材発想で料理を作るように心がけ、自然の恵みを頂いている感謝を忘れないようにしたいです。(西宮 I.S)

編集雑感

「添加物が少ないお菓子を子どもに食べさせたい、生産者の顔が見える関係ってステキ、だから私は生活クラブを続けています。」そう思う組合員は多いはず。でも、それが自分だけでは、作り続けてもらうことはできません。生活クラブの仲間がおおぜいになれば、その問題は解決していき、社会全体も変わっていくでしょう。「生活クラブでんきが組合員しか使えないなんて…」と言われて、もっと仲間を増やそうと思いました。(T)

職員こぼれ話

本部センター職員
伊東 拓也

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。

「ありがとう」の一声

職員になって早10年！西宮本部センターの伊東拓也です。ずっと配達業務をしていた私ですが、去年一年間限定で仲間づくりをしていました。色々な地域を回り、たくさんの方々へ声を掛け、生活クラブ都市生活をおすすめして、加入もして頂きました。今年は再び配達担当に戻り、配達をしながら仲間づくりも頑張っています！

夏の暑い日差しの中で、中々立ち止まって話を聞いてくれない事も多いですが、一生懸命話を聞いてくれる方もいます。そんな中、加入して頂いた方から「声を掛けてくれてありがとう」と嬉しい一言を言って頂く事もあります。そんな一言がほしいから、今日も声掛けを頑張っています。