

- 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。

健康第一！ 生活クラブの 美味しいお肉を食卓に…

生活クラブのお肉は、
牛肉、豚肉、鶏肉どれもが、
「臭みがなくて美味しい」と
評判ですが、ひとあじ違う
そのわけをご存知ですか？



牛ステーキ、ローストポーク、ローストチキンの作り方は、「レシピ大辞典」を見てね。↓

◎品種にこだわっています

牛は、赤身の多い和牛(褐毛和牛)と国産牛(ホルスタイン)。豚は、幻の豚「中ヨークシャー種」をベースにしたオリジナル4元交配の豚種。鶏肉『丹精國鶏』は、竜野にある独立行政法人「家畜改良センター兵庫牧場」で品種改良されてきた国産の鶏種。健康に美味しく育てられる品種揃いです。

◎飼料が明らかです

おいしいお肉を生産するには、穀物飼料が必要です。輸入に頼らざるを得ないトウモロコシなどは、原則、NON-GM(遺伝子組み換えでない)、PHF(ポストハーベストフリー=収穫後農薬不使用)のものを与えています。鶏や豚の飼料用米、豚のバイプロ・リキッドフィーディング*や牛の牧草等、国産飼料を増やす取り組みもしています。

※バイプロ=バイプロダクト(食品製造の際の副産物)、リキッドフィーディング=液状給餌

◎健康的な育て方をしています

ストレスは動物にとっても大敵。病気にかかりやすくなったりと、肉質が落ちたりします。そこで、効率優先の密飼いではなく、新鮮な空気を取り入れることができ、面積にも余裕のある畜舎・鶏舎で育てられます。

◎生産者がわかります



次頁の記事にあるように、いずれも組合員や職員が学習会や生産地訪問をして、生産者の顔やこだわりを知る機会を持っています。生産地訪問では、飼育現場だけでなく、と畜・と鳥、解体、精肉加工、製品加工まで見学することもあります。そして、生産者と組合員が意見交換しながら、より良いお肉になるよう努めています。

このように、こだわりを持って育てられた良質なお肉を、リーズナブルな価格で利用するには、私たちの食べるチカラはとて重要です。ロースだけの牛や豚、モモ肉だけの鶏はいけません。命を無駄なくいただくためにも、いろいろな部位を食べましょう。

手塩にかけて育てられた生活クラブの牛、豚、鶏のお肉、美味しく味わって、私たちの健康づくりにも役立たせたいですね。

ふだんはもちろん、年末年始のご馳走にも、ぜひ「健康第一！生活クラブの美味しいお肉」を利用しましょう。

～ 健康第一！生活クラブの美味しいお肉を食卓に ～

だから、生活クラブ

牛肉の生産地、訪問してきました！

北海道の国産牛

生活クラブの牛肉は、熊本県の和牛(褐毛和牛)と北海道の国産牛(ホルスタイン種)の2種です。その2生産地を訪問しました。



熊本県の和牛生産地では

昨年12月に和牛の生産地・熊本県の麻井牧場と淵上牧場を訪問し、どのように和牛が育てられているか、詳しくお話を伺いました。

麻井牧場が200頭、淵上牧場が180頭を飼育しており、飼料は月齢に応じて変えながら、地元の稲わら・ヘイキューブ(キューブ状にした干し草)、生協指定のポストハーベストフリー(収穫後農薬散布していない)・遺伝子組み換えでない配合飼料をしっかりと食べさせ、800kg近くまで大きくします。素牛(農場は6～7カ月の子牛を買って育てるのがほとんどで、その子牛の事)の値が5年前に比べ3倍に高騰したこと、飼料も高値が続いていることにより、肥育農家のコストが大幅に増え、それに加えて前々年度から比べると消費が激減しているため、農家の皆さんは大変な状況です。

北海道の国産牛生産地では

今年10月には北海道チクレンを訪問し、生活クラブへ供給するホルスタイン種の牛を育てている9軒の肥育農家のうち2軒と北見食肉センターを視察しました。

(有)牛肉工房ゆうあいファームは大規模農場で、10棟の牛舎で1,335頭を肥育。直井牧場は5棟の牛舎で572頭を肥育している中規模農場。どちらもゆったりとしたスペースを確保し、健康チェックや衛生面など管理の目が行き届くよう配慮されています。病気の時以外は抗生剤を使用せず、常に手入れをして清潔に保ち、飼料も安心・安全にこだわったものを与えています。

牧場から食肉センターへ搬入され、一日たってから屠畜し保健所検査員による検査を経て解体され枝肉、除骨、整形、袋詰めと作業が進んでいくのですが、どの工程も徹底した衛生管理がなされ、一般のお肉に比べると格段に菌数が少ないのが大きな特長です。熊本同様、素牛と飼料高騰・消費減の厳しい状況のなかですが、組合員の為に生産を続けてくれています。

どちらの産地のお肉も、こだわりと美味しさがギュッと詰まったお肉です。栄養面でも近年注目されている牛肉。生産者の想いをしっかり受け止めて、美味しく頂きましょう！

(理事 河野陽子)



訪問先の淵上牧場で。



(株)生活クラブ関西・ミートの食肉センターってこんなところ

和牛(=褐毛和種)は熊本県の農場から、国産牛は北海道チクレンから、週に1回入荷したものを一週間で使い切り、在庫は持たないのでいつも新鮮な肉が届きます。ガスパックが特徴的ですが、酸素は肉を赤くし、二酸化炭素は微生物の繁殖を押さえます。鮮度の良いものを入れるからこそ日持ちするのです。

従業員はケガや手荒れがない限り、肉を触る手は素手。筋などがわかりやすく、アルコールでこまめに消毒すれば、手袋を使うより清潔を保てます。牛肉を入れるコンテナは、専用の機械で洗浄後、部屋ごと0℃にして細菌の繁殖を防ぐ徹底ぶり。金属探知機、X線検査機、殺虫灯、紫外線ランプ、包丁の高熱

処理機、1時間毎に行う身だしなみチェックなど、清潔と安全のためにできることは全てしています。それは万一、クレームが発生した時の原因究明の労力と時間を考えたら、防止策を徹底しておくべきという姿勢からです。

牛肉をカットしているところ。明るくて清潔な作業場です。



鮮度と安全にもこだわった牛肉を、ぜひ利用しましょう。



この夏は

西で東で「ビオサポ講座」開催！

活動3年目を迎えたビオサポチーム。今年は、7月から9月にかけて、4支部(姫路、西神戸、西宮、尼崎)で子どもや親子向けの講座を行いました。



(左) ジュースを作る実験に、親も子どもも興味津々(姫路支部)

(右) お勉強タイムも、お話に集中!(西宮支部)

清涼飲料水を作ってみよう！

冷たい飲み物が欲しくなる時期だったので、4支部全てで「無果汁ジュース実験」を行って、清涼飲料水はどうやって作られているか、子どもたちと一緒に考えてみました。

まず、好きな飲み物を尋ねると、子どもたちからは、炭酸飲料やスポーツドリンクという答えが。そこで、子どもたちにも人気の飲料と同じだけの糖分(果糖ブドウ糖液糖)が入った炭酸水を飲んでもらうと…「美味しい!」という子どももいましたが、お母さん方からは、とても甘くて飲めない…という声。しかし、それに少量のクエン酸を加えると…ずっと飲みやすい飲み物に変身! また、オレンジエッセンスや黄、赤色のタール系着色料を加えると、果汁を一滴も使わなくても、オレンジの香りのする、よく目にするジュースに変身! 美味しく感じる清涼飲料水は、気付かないうちに、かなりの量の糖分と、添加物も一緒に取り入れてしまうということを伝えました。

ウインナーづくりと添加物の実験

20組以上の親子が参加して行われた西宮支部の親子クッキングでは、簡単ウインナー作りに合わせて、市販のウインナーに含まれる添加物「亜硝酸ナトリウム」(発色剤)についての学習も。亜硝酸テスターを使った実験では、どの子どもも興味津々で、テスターが赤く変わるのをのぞき込んでいました。ADI値(許容一日摂取量)などの難しい言葉も出てきましたが、お父さん、お母さん方だけではなく、子どもたちも熱心に耳を傾けていました。

これからも、私たちビオサポチームが学習したことを、一人でも多くの組合員に伝え、健康な食生活作りに役立ててほしい…と思っています。



レンジで皮なしウインナー

(西宮支部 親子クッキングレシピより)

【材料(4人分)】

- 豚ひき肉…400g
- A [真塩…小さじ2/3、あらびき黒コショウ…小さじ1/2、カレー粉…大さじ1、片栗粉…大さじ2、パスチャライズド牛乳…90ml]
- なたね油…大さじ1

【作り方】

- ① ボウルにひき肉とAを合わせ、手でよく混ぜる。8等分して、直径2cmほどの棒状に形作る。
- ② ラップを広げ、①を1本ずつ2巻きくらい巻く。両端をねじってとめたものを8本作る。
- ③ ②に竹串で表面に2~3ヶ所ずつ穴を開ける。耐熱皿

にペーパータオルを敷き、4本のせる。電子レンジで3分(500W)加熱し、返してさらに約1分加熱する。残りも同様に加熱する。

- ④ 粗熱が取れたら、ラップをはずす。フライパンに油を温め、ウインナーの表面に焼き色がつく程度に焼く。
- * 電子レンジで作る場合、穴を開けるのは、加熱中に中身が膨らんでラップが破れるのを防ぐため。
 - * ラップをピンと張ったところに竹串を刺しますが、力を入れると破れるので、先をよく尖った竹串で静かに穴を開けて下さい。
 - * カレー粉の代わりに、ミックスハーブなど好みのドライハーブを入れても!

「パンセ武庫之荘」開設

～10月1日に落成式が行われました～

認定NPO法人都市生活コミュニティセンター(TCC)が長年取り組んできた介護事業と、神戸市北区でサービス付き高齢者向け住宅の施設管理を担っていた経験から、新たに地域に根ざした介護のモデル事業を開始します。

地域に密着した介護事業を目指して

阪神・淡路大震災の際に生活クラブの組合員が行った被災者支援が、TCCの事業の原点です。介護保険制度施行後、訪問介護と居宅介護支援を行い、地域住民の信頼と、医療・介護機関とのネットワークを築いてきたこともあって、更に地域の高齢者の暮らしを支える体制を整えようと、地域密着型サービスの小規模多機能型居宅介護事業を併設したサービス付き高齢者向け住宅を開設しました。それが、「パンセ武庫之荘」です。

地域福祉の拠点に

建物のオーナーは、長年の生活クラブ都市生活の組合員です。自らが暮らす地域に貢献したいという思いから、TCCが目指す地域福祉を実現するための新たな福祉の拠点「パンセ武庫之荘」の建設に至ったのですが、地域で暮らす高齢者のために生活クラブ都市生活の組合員と自治会の協力で、震災後の一時この場所に、ふれあいサロン「パンセ」を開設したのが始まりでした。

TCC理事長の林佳子さんは、「震災後の組合員の支援活動が、このような形で実ったことを嬉しく思う。この場所が地域の人たちのつながりの拠点となり、地域福祉の中心となる、今日はそのスタート。皆で取り組んでいきましょう。」と挨拶されました。

TCCのネットワークが活きる

介護保険制度では小規模多機能型居宅介護などの地域密着型サービス事業者に対して、運営推進会議の開催を義務付けていますが、「パンセ武庫之荘」では、これまでに築いてきた地域のネットワークが活きています。会議メンバーとなる地域の社会福祉連絡



↑完成したパンセ武庫之荘。
←落成式にて。
林TCC理事長のご挨拶。

協議会会長や生活クラブ都市生活の組合員でもある地元自治会会長も落成式に出席され、期待していた福祉の拠点が実現できたことを共に喜ばれていました。

パンセ武庫之荘の事業を応援する

「パンセ武庫之荘」には、生活クラブ都市生活の組合員が多く関わっています。更に、地域で支えあう仕組みづくりを組合員の参加で進めていきたいと考えています。

生活クラブ都市生活は今年、福祉政策を策定し、福祉を他人任せにせず皆で考え、仕組みをつくり出し、おおぜいで参加して実現していくことにしています。その第一歩となる「パンセ武庫之荘」の事業を私たち一人一人が周囲に知らせ、関わり応援し、介護のモデル事業として成功させましょう。

入居者募集中！ 随時見学可能

詳しくはこちらへ→ tel. 06-6433-8487

エコロ mini レター

「エコロたすけあい制度」は月100円を出しあって、組合員どうしがたすけたり、たすけられたり、お互い様のたすけあいをつなぐ仕組みです。開始から1年が経ち加入者が1,000人を超えました。毎月30件を超える組合員同士のたすけあいが行われ、多くの「ありがとう」の声が寄せられています。

子育て中でも、高齢になっても、ちょっと人のたすけを借りたいとき、身近にたすけあえる関係があることはとても心強いですね。加入者が増えればたすけあいの輪が大きくなり、より多くの困りごとを解決できるようになります。

2017年度の目標加入数まで、あと約160名。あなたもお友だ

8月

エコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,038 人
給付申請件数	36 件(コーディネート件数 1)
給付金額	47,400 円
エコロサークル活動費	0 円
事務費※	8,960 円

※審査会会場費、交通費他

ちと一緒に加入して、この「エコロたすけあい制度」を私たちのために、そして次世代のためにも、一緒に育てていきましょう。



TCC(都市生活コミュニティセンター)と共催で、『日本と再生』上映会を開催しました。カラーチラシを広く配布して知らせ、午前と午後の2回、上映しました。その結果、組合員73名、一般20名、合計93名の沢山の方々に見ていただきました。

自然エネルギーの明るい未来を語る

2年前に『日本と原発』を上映しましたが、この映画は、その後を受けて作られたドキュメンタリー映画です。日本の原発事故を受けて、ドイツが原発をゼロにして、自然エネルギーをどうやって創りだしてきたか、また、エネルギーの奪い合いでなく自給自足できる自然エネルギーをどうやって創りだしているかを、監督の河合弘之さんが実際に世界各国に足を運んでまどめました。

世界では自然エネルギーによるエネルギー革命が進んでいます。それに比べて日本は相変わらずの原発政策にしがみついています。しかし、この映画では自然エネルギー創出に関わる登場人物の皆さんに笑顔が見られ、未来に向けて希望を見出すことができました。日本でも、全国各地で、自然エネルギーへの転換を進めている人々がいます。タイトルのとおり、日本のエネルギーの再生を確信できる映画でした。



上映会を開催しました。

2017年9月13日 神戸市勤労会館にて



上映後に、この映画の製作に協力された木村結さんに、ご挨拶をいただきました。木村さんは東京電力株主代表訴訟事務局長として、原発関連の裁判を沢山抱えて日夜走り回っていらっしゃいます。事故の責任を明確にして、被害者一人ひとりに賠償をという訴えは、一人の力ではできません。しかし、意志あるひとりが集まれば大きな力になると、話していただきました。

上映後の感想から

- 自然エネルギーについてさまざまな角度から紹介されていて、自然エネルギーがもっともっと、広がってほしいと思いました。政策を考える人たちにも見て、活かしてほしいと思いました。
- 原発の爆発する映像を見て、少し忘れていたなと思いました。あれから、脱原発になったドイツはすごいと思ったし、やればできることなのだと思います。事故の当事者である日本が変われないのは、変だなあと思います。

組合員の私たちが今すぐに取り組むことのできる「脱原発」は、原発の電気を使わない**生活クラブでんきを契約し、利用することです**。上映会の後、すぐに契約を申し込んだ方もありました。映画を観た方も、まだ観てない方も、一緒に脱原発=生活クラブでんきを使いましょう！

(報告：岸本麻紀)

生活クラブでんき

住吉川上流「労山の森」の下草刈作業に参加

10月14日、兵庫県勤労者山岳連盟(労山)・自然保護委員会主催の、労山の森「森づくり」下草刈りに参加しました。

労山のみなさんは、山登りだけでなく自然保護運動にも力を入れて、山の環境を守る運動に力を入れています。小水力発電所予定地付近も活動のエリアです。住吉川小水力発電所を実現する会では、昨年からの活動に協力しています。

当日は予想されていた雨も止んでおり、涼しくて作業しやすかったです。参加は生活クラブ、損保代理店協会、労山の3団体でした。今回、私たちは東神戸支部機関紙でもお知らせして、6人が参加しました。私たちが担当した場所は奥のほうで、そ

こに行くまでの山道の丸木の橋を作り直したとか、黄色いテープに移植と貼ってある木は、廃棄せずに何処かに植え替えるものとの説明に驚きました。事前に枝を払ったりして準備して頂いた草刈りでしたが、私たちには大変な作業でした。作業中、発電所の説明をしていた地域小水力発電(株)の古谷さんの背中からは白い湯気が立っていました。

小水力発電所の進捗状況について説明することもでき、山岳連盟の方も期待している様子に、地域に還元できる発電所にしたいという思いを強くしました。



「生活クラブでんき」に変えよう！資料請求はQRコードから

**東はりま
支部**

簡単！楽しい！ためになる！

活動のテーマは

わいわいカフェやほっとコミで楽しく

東はりま支部は、現在 5 人のクリエイターで活動しています。それぞれ子育てや仕事を持っている中、基本「出来る時に、出来る人が、無理をせず」をモットーに、ゆるゆる楽しんでいます。組合員がモニットに登録して月に 1 度行う学習会「支部ミーティング」も、独自に「わいわいカフェ」と名付けて、わいわいとアットホームな雰囲気です。「簡単！すぐ出来る！」をテーマにした調理や、美味しいもの、安心・安全な暮らしについて提案しています。

生産者と直接会って話を聞けることは、とても貴重で楽しいです。そのことを伝えようと、すでに、「牛肉の北海道チクレン」「パスタのニューオークボ」「冷凍和菓子の岩手阿部製粉」と、調理実習付きで生産者交流会を開催し、たくさんの組合員が参加しました。また、「笑いヨガ」「だしのとり方」「せっけんの使い方」「お鍋で炊飯」など組合員の仲間をほっとコミの講師に迎え、親しみやすい雰囲気の中、目からウロコの学びを習得し、楽しみました。



岩手阿部製粉社長、阿部明さん直伝のみたらし団子づくり。



ニューオークボのパスタは本場イタリア製法の味。



生スパゲティ

テーマは「牛肉」、米もアピール

今年度のテーマ消費材は「牛肉」です。基本の食材について学ぶビジョンフード学習会では、北海道から牛肉の生産者にお越し頂き、牛の飼育から精肉になるまでを、わかりやすく丁寧に教えて頂きました。ローストビーフとステーキの焼き方の実演・体験も行き、盛況でした。

この 1 年間で、今までちょっと敷居の高かった？牛肉をしっかりアピールして、1 人でも多くの組合員に、生活クラブの牛肉の良さや美味しさを知ってもらいたいです。さらに牛肉と合わせて、牛丼や牛ごぼう炊き込みごはんなど、試食にはなるべく米を意識して取り入れています。年々米の消費量が減っているので、今は当たり前に入りに入る日本の主食である米も地域の田んぼも、食べ続けなければ守れないことを伝えていきたいです。

(東はりま支部クリエイター 横矢かおり)

大好きな消費材 = 生スパゲティ =
150g 2 食入 税込 238 円

この消費材を使えば、簡単・時短で、本格生パスタを自宅で味わうことができます。ニューオークボの生産方法は独自に開発された方法ではなく、昔イタリアでも行われていた方法で、700 年の伝統ある製麺方法です。通常 6~12 時間で仕上げる工程に 70~100 時間かけて作り上げます。

原材料は、デュラム小麦のセモリナと塩。デュラム小麦を 100% 使用しているのはもちろんですが、入手できる最高グレードのものを指定し、その中心部分(約 70%)の粗挽き(セモリナ)のみを使っています。原材料に塩が入っているので、市販品のように、塩を加えて茹でなくてもよいそうです。茹で時間をしっかり守って、生パスタの場合、湯切りはほどほどに。具材・ソースを先に作っておくこと。最後にパスタと絡めるときに、茹で汁を少し加えるのがポイントです。この茹で汁が、ソースを程よく伸ばしてくれますし、パスタが茹で汁を吸って、ツヤのある仕上がりになります。ぜひ一度、ご家庭でも試してみてください。

(東はりま支部担当理事 濱田尚美)

今月の組合員

佐藤 文子さん 西宮支部 2015 年 5 月加入

私は嫁の勧めで、以前から関心のあった生活クラブ都市生活に入りました。

今年の春、お知らせを見ていて「 balan gon バナナツアー参加者募集」を見つけました。バナナがどういうところで栽培されているのか、そこの人々の暮らしを実際行って見てみたい、話してみたいとの思いで、申し込みました。まさか行けるようになるとは…とてもワクワク嬉しかったです。行く前の勉強会、プレゼン作り、あっという間の三か月でした。

6 月 29 日は出発前の最後の委員会。出発は 3 日後の 7 月 2 日でした。その委員会で「フィリピン情勢の不安により、昨夜中止が決まりました。」と聞き、びっくりするやら、とても残念。来年は治安もよくなり行けることを期待しています。

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

私の地域活動50年

～オシャベリルーム「里の家」とともに～

北神戸支部 赤松^{あや}彰子

50歳の時、銀婚式を迎え、老後のあり方を考え、女性たちが「女(わたし)の生活」を考え語り合う場がほしいと、新しい家を建てました。南向きの日当たりが良い部屋は絵本を並べ、ママと子どもたちのくつろげる場です。

助産師の資格を活かし、女性の心と体の相談や、結婚、出産、育児へのお手伝い。そして「性教育」には特に力を入れ、ブックレット「家族で語る性教育」や「性と生 素敵にコミュニケーション」などを発行しました。季刊「里の家だより」は75号まで続け、「女の生き方」をテーマに300～500人の購読者を得ました。

今、80歳を前に助産師の仕事は若い方に譲り、「老い方」「死に方」、自分達夫婦のことも併せて考えています。助産師達は、ベビーマッサージ、語りの会、絵本カフェと・・・部屋をめいっぱい使い、楽しんでます。

「里の家」へ、老いも若きもいつでもどうぞ。



赤松さんの著書の数々。かつて、女性の心と体について講演して頂いたこともあります。



里の家の入口で。

理 事 会 報 告

2017年度第5回理事会報告2017.10.2.10:00～16:30 於:神戸市勤労会館409号室 (報告承認事項7項目、協議決定事項2項目 省略)

1. 新加入者の共済加入強化対策について
共済推進会議の提案を確認した。下期加入者から実施する。
2. 最低賃金改定に伴う時給改定と体系整理について
最低賃金改定にともない対象となるパート・アルバイトの時給改定と各職種時給の体系の一部変更整理を承認した。
3. 中期計画策定状況を共有し、論点に関して検討した。
4. 福祉政策策定会議の議論状況を共有した。
5. 「あいたくて都市生活」の検討状況について共有した。
6. 合同クリエイター会議の開催提案を確認した。

*その他、広木氏講演会、愛農会みかん狩り、食の講演会の各企画提案を承認した。

(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た。

(事業報告)

8月決算報告を確認した。8月供給高は予算比87.1%。経費は予算比100.1%となり、事業剰余、経常剰余が計画を545万円下回った。9月加入は152名で計画を越えた。一人当利用高は計画を下回った。上期の加入累計は865名。計画を110名下回った。

オシャベリルーム「里の家」(里の家助産院)

三木市志染町井上 264-2

代表 寺尾直美さん 電話 090-1718-6990

※現在、お弟子さんの寺尾さんが代表をされています。

お問合せは上記携帯電話にお願いします。

都市生活

Q&A

Q

私は個配ですが、納品書に載っている「個配システム料」ってなんですか？

A

現在の利用システムは、2014年度から関西6生協で共通の仕組みとなりました。「1-2-3システム」として、個別配送、ペア配送(2人)、通常班と3つの形態で共同購入に参加できるようになっています。個別配送は「個配システム料」、ペア配送は「個配システム料なし」、通常班には「さらにポイント還元」という仕組みです。それぞれのメリットと経費負担を見える形にした利用システムです。個配システム料は、単に配達料ではなく、この事業システム全体の経費の一部となっています。

年末年始も上手に注文してね！

正月用品、いよいよ始まります

年末年始はまだ先のことと思っていたら、もう、おせち料理の注文を締め切ったところもあるようです。せわしないですね。

生活クラブのお正月用品は、今週配付の47週号カタログの早期企画から始まります。しめなわ、小もち、かまぼこ類、縁起物の黒豆・ごまめ・伊達巻など、お正月ならではのものが満載です。特に今週配付の47週号は早期割引があるのでお見逃しなく。

お休みには気をつけて！

年末年始も注文方法はいつもと同じ。ただ気をつけたいのは、年始の配達(1月1日～5日)がお休みになること。今年最後の配達から来年最初の配達まで、まるまる2週間空きます。年が明けてみたら食べるものがなかった、ということにならないよう、計画的に注文してください。肉本来の旨味が凝縮された、生活クラブ自慢の牛肉・豚肉・鶏肉。そして家族がそろうと意外に消費の早い、お米の買い置きも忘れずに。

カタログ注文、いいこといっぱい

人が集まることが多く、いつもより大量に、いろいろ買いたいものが出てくるこの時期、スーパーやデパートは人だかりで、ゆっくり品物を選んでいる余裕はありません。さらに年末になると価格が上がるものもあって、思うようなものがなかなか手に入りません。その点、カタログ注文ならじっくりカタログで選べるし、価格も適正価格で、相場に左右されることはありません。もちろん、生活クラブの厳しい基準で作られた質の良い物ばかりです。重い荷物を運ばなくてもいいのも、助かりますよね。



年末年始 注文スケジュールはこちら！

週	配付カタログ	注文提出カタログ	この週に注文する主な品目	週	配付カタログ	注文提出カタログ	この週に注文する主な品目
46週 (11/20-24)	48週号	47週号	正月用品 (早期割引)	50週 (12/18-22)	1週号	51週号	お正月迎春品
47週 (11/27-12/1)	49週号A/B	48週号	迎春品・年末お品目・おせち	51週 (12/25-29)	2週号	1週号	普段の食材・晩柑登録
48週 (12/4-8)	50週号	49週号A/B	クリスマス用品	年 始 ↑学校が始まっていますよ！			
49週 (12/11-15)	51週号	50週号	お正月迎春品	1週 (1/8-12)	3週号	2週号	普段の食材
				2週 (1/15-19)	4週号	3週号	晩柑登録の追加

職員こぼれ話

名谷センター職員
芝 悠二

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。

9年経っても

こんにちは。名谷センター所属の芝悠二です。生活クラブ都市生活に入って早9年、入りたての頃は「おにいさん」とたまに言われる事もありましたが、今ではなんの躊躇いもなく、ほぼ全ての方に「おじさん」と言われてしまいます(笑)

この9年間で家族も増え、食に関する考えもがらりと変わり、良い意味でいろんな変化がありました。組合員さんのお子さんにしてみても、赤ちゃんだった子がもう9歳。久しぶりにお伺いした際には、お子さんの成長を見るのが楽しみの一つでもあります！

生協の配達は、荷物を届ける事が主な仕事です。しかし、いろんな人の人生に触れる事ができる大変意義のある仕事だと思っています。9年経ってもその想いは変わりません。

機関紙モニターのつぶやき

2017年8月号より
「都市生活 ビオサポ日記」

「本の花束」は毎回楽しく拝見しています。生活クラブのこだわりが表れている紙面なので、本の紹介文を見るとどの本も読んでみたくなります。組合員の目線で選ばれた本とのこと、「本選びの会」で厳選された本ばかりということ、改めて知りました。(西神戸 Y.S)

編集雑感

この機関紙が配布される頃は、各支部でXmasやお正月にむけてのほっとコミが開かれている頃です。さまざまな趣向を凝らしたほっとコミで、消費材の試食だけでなく、リースを作ったり土鍋でパエリアを作ったり、添加物学習を交えたりと、クリエイターが知恵を絞った楽しい企画が行われます。当日は楽しくておいしくて、参加して満足の企画ばかりですが、それまでの準備にはクリエイターの血と汗が…いえ、熱意とアイデアが詰まっています。自分も参加して楽しい企画を考えて、おおぜいの参加を待っています。さて、あなたはどれに参加？(T)