

- 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33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。

ごみを出さずに
環境負荷を減らすしくみ

グリーンシステム

“Garbage Reduction for Ecology and Earth's Necessity”



家庭から出るごみの容積の60%は、容器や包材だといわれています。なるべくごみを出さず環境負荷を減らすために、生活クラブでは、使い捨てではなく回収して再使用可能な容器を使う「グリーンシステム」に取り組んでいます。

※グリーンシステムは「地球生態系のためのごみ減量システム」の英語の頭文字から名づけられた、生活クラブならではの取り組みです。

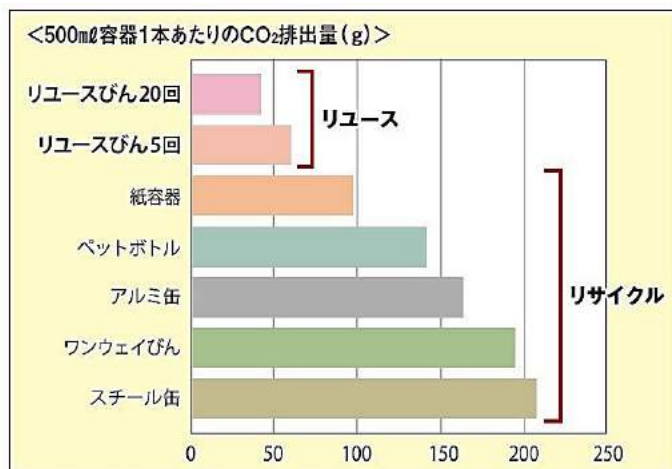
CO₂削減とグリーンシステム

世界規模での対策を求められている地球温暖化。生活クラブでは、生産者とともに環境負荷の少ない消費材の開発、事業活動で使うエネルギーの削減、自然エネルギーへの転換、3R(リデュース、リユース、リサイクル)の推進といったライフスタイルの見直しに積極的にとりこんでいます。

ごみを出さずに環境負荷を減らすしくみ「グリーンシステム」で、リサイクル容器や使い捨て容器から、リユース容器(回収して再使用可能な容器=Rびん)に切り換える取り組みをしています。Rびんを用いてびんを繰り返し使うことで、CO₂の排出を減らしています。

環境に優しいRびん

ペットボトルや紙パックなどのリサイクルではどんどん新しいリサイクル製品を作らねばなりません。Rびんはごみを減らすだけでなく、限りある資源を大切に使うこと、水も汚さないこと、地球を温暖化するCO₂の排出量も少ないことなど、他の容器と比べて様々な点で優れていることがわかっています。



「LCA手法による容器間比較報告書」より

Rびんの消費材を利用しよう

びんにある  マークが目印です。

グリーンシステムのしくみ

生活クラブの消費材は、生産者と組合員が共同で開発した自慢のものです。その消費材をおいしく家庭に届ける容器として、一番優れたガラスびんを優先的に使用してきました。さらに、1回で使い捨てる容器ではなく、何度も繰り返し使う「リユースびん」(以下Rびん)でごみを減らそうと、1994年から、びんを回収して繰り返し使う「グリーンシステム」に取り組んできました。

また、牛乳びんのリユースとキャップのリサイクル、ピーキング袋や卵パックのリサイクルも行い、グリーンシステムの取り組みが広がっています。

リサイクルよりリデュース、リユース

調味料やジュースなどの空き缶や空きびんなど、自治体でも環境のためにと、資源ごみの回収「リサイクル(再生利用)」が行われています。しかし、実はこのリサイクルのために、年間3,000億円という莫大な税金が投入されているそうなのです。また、その工程では多くのエネルギー資源が必要です。グリーンシステムと比べて、どちらが環境にとってやさしいかは一目瞭然。リサイクルの前に、まず、毎日の生活の中でごみを出さないために「リデュース(ごみの削減)」と「リユース(再使用)」を心がけること。それがより大切であると生活クラブは考えています。

グリーンシステムで費用も節約

生活クラブでは、調味料、佃煮やドレッシングなど66品目の消費材に7種類のRびんを使っています。中身が違っていてもびんの大きさをそろえることで、回収・洗浄・選別というリユースに不可欠な作業の効率アップを図っています。

また、一般に家庭の資源を自治体が回収しリサイクルするのに必要となる費用を「再商品化費用」といいますが、これは生産



者が負担するのが基本です。Rびんの消費材については、生活クラブ連合会が負担して独自にリユース・リサイクルしているので、この費用を回収分だけ払わなくて良いのです。特に回収率が80%を超えると「自主回収」と認定され、未回収分の再商品化費用を免除されます。900mlのRびんは認定レベルをクリアして、費用が節約できています。

Rびんの消費材を利用しよう

2017年度の回収実績は、生活クラブ全体でRびんに入った消費材の利用が610万本、そのうち475万本を回収(回収率77.9%)しました。CO₂の排出量を1927トン削減し、牛乳びんのリユース、キャップのリサイクルなども含めると2433トン削減できました。容積に換算すると123万m³で、東京ドーム(124万m³)と同じくらいの大きさです。

Rびんはみんなの共通財産です。溶かしてリサイクル原料になってしまってもったいない！中身を使い終わったら洗って、自治体の回収には出さずに、配達時に必ず返してくださいね。

福島第一原発の事故以来、特に持続可能な低エネルギー社会の構築が求められています。私たち一人ひとりがグリーンシステムを使って生活クラブの消費材を利用するという、身近にできることから取り組んでいきましょう。

====

※ 5ページに、京都市の洗びん工場見学報告があります。



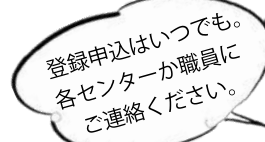
balan gon バナナ

約 1 kg 532 円 (税込 575 円)

理事といっても同じ組合員。毎日の食生活を支える、おすすめの消費材を紹介します。

====

年代におやつはバナナで育った私ですが、最近は色々な果物があるので、バナナは敬遠しがちでした。でも、一昨年より関西の6つの生活クラブの組合員が直接バナナの生産地であるフィリピン・ネグロス島を訪問する「ネグロスツアー実行委員会」に携わるようになり、またバナナを食べようになりました。



balan gon バナナは届いて袋

を開けると、まず香りがいい！台所が甘い香りに包まれます。食べるとコクのある甘さで、おいしい！でも、最後の2～3本は皮が黒くなるので、むいて冷凍バナナ(主人はこれが大好き)にしていたのですが、ある方から保存のアドバイスを教えてもらいました。野菜室に、冷気が直接当たらないように新聞にくるんで入れていると3週間くらい持ちます。皮もそんなに急に黒くはなりません。量が多いという人にはぜひお奨めの保存法です。

(平岡真弓)

シャボン玉月間

今年もせっけんクラブが せっけん企画を開催しました

せっけんの良さを伝える

せっけんクラブは毎年6～7月のシャボン玉月間に各支部からの要請を受けて「シャボン玉セミナー」を行っています。

シャボン玉セミナーは、せっけんと合成洗剤の違いやせっけんの良さを、さまざまな実験やパネルシアター等を用いて伝えます。せっけんやアルカリ剤(炭酸塩・重曹・セスキ炭酸ソーダ)やクエン酸の使い方を実演します。そして、用途別にいろいろな合成洗剤の洗浄剤を使わなくても、シンプルに生活できることを伝えます。

気になる「香害」

今年度は6支部にせっけんクラブのメンバーが参加してシャボン玉セミナーを行いました。せっけんに興味があつて集まった参加者のみなさんに、いろいろな情報を伝えましたが、ある支部のセミナーでは、最近の合成洗剤の臭いがきつくて使えないという方がいました。巷でも「香害」が話題にのぼります。過度の香料が原因で体調不良を訴える人が増えています。消費材の洗濯用粒状せっけんの香りを実際に嗅いでもらいました。「あまりきつくない香りなので使えるかな!」と言われていました。お隣さんの洗濯物の臭いが気になる今日この頃、みなさんはどうですか?

せっけんレシピ

キッチン初級編

ナチュラルライフを始めたい人へ

まずは、毎日洗う物で使う台所洗剤をせっけんにしてみませんか?市販の合成洗剤を使うより、排水溝に流す有害化学物質を減らすことになります。

また、洗浄力が強いからといっても、汚れのひどいものや油汚れは古布や紙(ロールペーパー)などで拭き取ってから、洗いましょう。ちょっとした心掛けとせっけん使用で、水環境への負荷を減らせます。

キッチン用液体せっけん

市販の液体洗剤をお使いなら、こちらに。
泡状ポンプ容器にいれて泡状にして使うか、スポンジに直接付けてクシュクシュして、しっかり泡立てて使ってください。

L'sキッチン用液体せっけん 500ml 無香料 295円(税込319円)
// (詰替用) 450ml 無香料 205円(税込221円)
泡状ポンプ容器 容量600ml 435円(税込470円)



L's固型せっけん 120g×3個
無香料 220円(税込238円)

固型せっけん

スポンジを濡らしてせっけんをこすり付けて、泡立ててから使ってください。液体せっけんより洗浄力が強く、すすぎと洗いがります。すすぎの際は流水で一枚ずつすすいでください。



尼崎支部 シャボン玉セミナー(6/7)



BRANCH神戸学園都市
ナチュラルライフれっすん
(6/28))



ナチュラルライフれっすん

せっけんを使ったことのない人にむけて利用を呼び掛ける「ナチュラルライフれっすん」を、今年も引き続き行っています。10月25日には食育セミナー&ランチで、「その台所洗剤、だいじょうぶ?」と題してキッチン編を開催。今後、洗濯編も予定しています。

広げたい「せっけんの輪」

また、シャボン玉セミナーも酸素系漂白剤を中心に新しいセミナーが開催できるよう、せっけんクラブメンバーで検討しています。これからも、体に地球にやさしいせっけんの利用をすすめる活動に、たのしく取り組んで「せっけんの輪」を広げていきます。みなさんもぜひ参加してください。ご希望もお聞かせくださいね!

廃止された主要農産物種子法

私たち日本の食を支えてきた米、小麦、大豆。これらの「主要農産物」を安定供給するために、優良な種子の生産・普及を「国が果たすべき役割」として定めていたのが「主要農産物種子法」(以下、種子法)です。この法律の下、日本では各都道府県で、地域にあった多様な品種が開発され、国内で生産される米の種子は100%自給してきました。

しかし、国はこの法律の存在が「民間企業の参入を阻害している」として十分な審議も農業関係者への説明もなく、突如、2018年3月に廃止しました。

種子法廃止で、日本の食は支えられるのか？

国や都道府県の責任を定めた法律がなくなり、民間企業任せにして、果たして日本の食が支えられるのでしょうか。もし、企業任せになれば、種子の多様性が守られず、収益性の高いものばかりとなり、価格も高くなり、消費者への販売価格も上がってしまいます。

兵庫県は、新たな条例を制定

種子法廃止を前に、兵庫県、新潟県、埼玉県の3県が、これに代わる条例を新たに制定し、4月1日から施行しました。

兵庫県では主要農産物を維持・増進していくには、優良な種子の生産と安定供給が不可欠であり、県が体制を維持し続ける必要があるとして、「主要農産物種子生産条例」を県知事から県議会へ提出し可決されました。



指定された種子圃場には看板が立てられ、雑草などの除去のチェックが記入されています。

種子圃場を見学

9月10日に、加古川市平荘町にある米の種子圃場を組合員で訪問しました。兵庫県では9つの種子生産組合で米、麦、大豆の種子が生産され、加古川では米と麦の栽培が行われています。

お米には、原原種、原種それぞれに専門の生産農家があり、見学した所は、翌年に米の生産農家に販売する原種を栽培されている所です。優良な種子を生産する条件は、「純正・健全・良質」。そのため、雑草が生えないよう徹底した管理が必要で、足跡がつかないように圃場に入り、雑草や異形の穂を取り除かれているそうです。

ご飯を食べるまでに、3年かかる？

わたしたちが食べる米は、原種、原原種まで遡ると3年もかかっていることがわかりました。

また、兵庫県では、高温障害耐性の「キヌヒカリ」を品種改良中。本来、品種改良には14～15年かかるところを9年でやる計画です。今年で3年目と聞き、種子をつくるのは時間もお金も手間もかかるものだわかりました。

種子が民間企業任せになり、多様性が損なわれた画一的な種子ばかりになれば、私たち消費者は食べたいものを選ぶ権利が奪われることになります。私たちにできることは、誰がどこでどういう想いで作っているのかがわかる食材を選ぶこと。種子まで確認できる生活クラブのお米を食べてみませんか。

知れば納得！生活クラブ共済 ハグくみ ④⑤

組合員の声が反映されるのが共済

少し前に「子ども向けの保障についての制度改定アンケート」を、皆さんのお手元にお届けしました。アンケート結果はC・O・P共済「たすけあい」ジュニア20コースに反映されます。

このコースは1995年に子ども向けコースが開始されてから、保障の内容、加入の条件等がたびたび改定されてきています。2010年には、持病や障がいがあるお子さんもジュニア18コースに入れるようになりました。2016年には満期年齢が19歳から20歳になり、名称もジュニア20コースになりました。組合員の子を思う気持ち、職員の願い、一人ひとりの行動がつながって子ども向けコースが生まれ、保障が良くなってきたのです。生活クラブ共済ハグくみも、加入者が増えることによって2016

7月

エコロたすけあい制度利用状況

加入者：1,095人

給付申請件数	34件
コーディネート件数	0件
給付金額 (内エコロサークル活動費)	40,800円 (0円)
事務費(審査会会場費、交通費)	11,220円

年に保障内容が良くなりました。

これこそが、まさに共済の良さ、皆さんの声が反映されるということです。加入者のことを一番考えている共済に興味を持たれた方は、配達員の職員がセンターに問い合わせて詳しく聞いてみてください。いざという時の保障を検討しましょう。

洗びん工場見学報告

回収したRびんのその先は…

大事に使えば約50回リユースできるRびん。そのびんを洗っている(株)吉川商店(京都市伏見区)を、8月9日に見学しました。

主に扱うのは一升瓶で…

生活クラブ関係は大徳醤油と伊賀越の900mlびんで、年間約6万本を洗っています。

洗浄には一日に250tの水(25mプール約半分)が必要です。地下水を汲み上げ、鉄やマンガンを濾過した後、塩素殺菌し苛性ソーダを加えて80℃で洗浄に使います。洗浄後の汚水はバクテリア分解し、BODやCOD*など5項目の基準をクリアしてから排水します。

※水の汚れを知る上で重要な目安である水中の有機物量を表す数値

リユースした場合のCO₂排出量は…

新びんの11.9%で済みます。日本で年間に製造される容器680億本のうち多くがプラスチックで、リユースびんはたったの3.4%。ワンウェイびんは回収されても7割は、リサイクルできずに埋め立てられるそうです。

注文に合わせて洗浄するので、洗浄前のびんが積み上げら



れている様は壮観でしたが、一升瓶はペットボトルや紙パックにとって代われ、最盛期の1/10ほどに減っているそうです。

洗びん自体環境にやさしいが…

それだけでなく使う水、排水、電気、機械など、全て環境目線で考えているという印象でした。倉庫の屋根に太陽光パネルを設置し、工場の屋根にもパネル設置する「吉川商店おひさまプロジェクト」にも取り組んでおられます。びん製造には砂を溶かすほどの高温(1500℃で24時間加熱し続ける)が必要で、環境負荷を考えたやはりリユースびん普及が必要だと、改めて思いました。(理事 中里千晴)

使い終わったRびんはラベルやフィルム包装をはがし、中をきれいに洗って、自治体の回収ではなく、配達時に返してください。(無理に剥がすと傷がつきそうならそのまま)キャップは自治体の回収に出してくださいね。



デイルームで団らん

パンセ武庫之荘のサービス付き高齢者向け住宅にはトイレ、洗面台、ミニキッチンが付いているので、もちろん部屋で食事ができますが、多くの入居者が施設が提供する食事を希望されています。朝8時の朝食、12時の昼食、15時のおやつタイムと18時の夕食に合わせて、エレベーターを利用して上の階の各部屋から1階のデイルームに降りていらっやいます。お互いに声を掛け合って、一緒に食事に降りて来られる方もいます。

みなさん、パンセ武庫之荘の和やかな雰囲気になっさり馴染まれ、食事の後もお喋りされたり、お気に入りの場所ではばらくゆっくりされたり、それぞれのペースで暮らす姿が見られます。「ここは良いところですね。こうやって降りてくるだけで

毎回美味しい食事ができるし、皆さん優しいし。」とにこやかに話されていました。



サステイナブルな暮らし 『りさとりた』のえほん

生活クラブでは2013年から栄養と健康・木育・食など、さまざまなテーマのえほんをシリーズで展開しています。この7月、リユースびん(Rびん)の普及を目的として、11冊目のえほん『りさとりた(生活クラブ版)』を発行しました。これはRびんの普及を目的に活動している「Rびんプロジェクト」が2001年に発行した絵本で、このたび同団体の許可を得て再発行、グリーンシステムの学習に活用しています。

このえほんに登場するキャラクター「りさ」と「りた」は、谷川俊太郎さん・文、元永定正さん・絵による絵本『うまれかわったりさ』に登場します。一度使われてすぐにカレットになってしまった「りさ」と、くりかえし使われる「りた」の物語を通じて、環境にやさしい資源を無駄にしないRびんの価値を多くの方に広めていきたいと考えています。

生活クラブのえほんシリーズは非売品。いずれも電子ブックでご覧いただけます。

(右のQRコードからどうぞ)



西宮
支部

3つの生産者が1つのテーマでお話、消費材を味わってその良さを知って利用をひろげようという企画

新・おしゃべりキッチンが好評！

今年度の西宮支部のテーマ消費材は『調味料』です。9月13日に行った新・おしゃべりキッチンでは料理の基本『さ・し・す・せ・そ』にちなみ、酢の私市醸造(株)、醤油のタイヘイ(株)、味噌の(株)マルモ青木味噌醤油醸造場をお招きし、『昔ながらの〇〇〇』というテーマで発酵調味料のお話を伺いました。

酢・・・

私市醸造では古来より伝わる杉の木桶を使った製法を続けています。生産効率は悪いけれど、独特の木の香りや深いコクのある酢ができます。この酢と、米酢、国産のサトウキビから作ったホワイトビネガーをブレンドさせたのが、お馴染みの消費材『食酢』です。



野口さん

醤油・・・

タイヘイでも『丸大豆』を原料に、木桶を使い1年以上かけて醤油を作ります。大量生産の市販品は『脱脂加工大豆』(大豆を石油溶剤につけて油分をとった後のもの)を使用し、ステンレス等の発酵タンクで半年足らずで作られています。味を比べると違いは明らか！



坂本さん

醤油の味比べ。
タイヘイのは風味が
豊かでした。



今月の組合員

母も私も生活クラブ

藤原 あゆみさん 西神戸支部 2007年12月加入

母が知人から教わって手書きした数々の料理、お菓子などのレシピが詰まったレシピノートがあります。お菓子は作らなくなって久しい母ですが、お味噌は毎年欠かさずレシピノートを開いて作り続けています。麴の割合が多いまろやかな甘みのお味噌です。

生活クラブに加入してからは、消費材の大豆で仕込むようになりました。初めて煮上がりの豆を味見した時は、ほっこりした豆の美味しさに味見が止まらなくなりました。出来上がったお味噌も香り、食味がよくなったと感じました。私も翌年からお味噌を毎年仕込むようになりました。仕込み前、熟成後、お味噌の話を母とするのは恒例になっています。只今、熟成中のお味噌は母のレシピで息子が仕込みました。出来上がり間近、うまいっと思っていますように。

味噌・・・

マルモ青木味噌の話では、市販品は出荷後の発酵抑制のために加熱殺菌されているものが多く、発酵食品としての味噌の特長がない、とのこと。酵素実験では、冷蔵流通により発酵を抑えている消費材との明らかな違いに、参加者から驚きの声が上がりました。



鈴木さん



↑味噌+片栗粉、左の消費材は酵素の働きでさらさらに。右の市販品はモロモロのまま。
←味噌12種類の味見もしっかり。

試食は、『丹精國鶏のモモのさっぱり煮』、生姜ドレッシングを混ぜただけの斬新混ぜご飯、味噌は12種類を味見、ドレッシングも全種類が登場、デザート付きで盛りだくさん。参加者からは、「知らなかったことがたくさんあって、とても為になりました。」「生産者のお話を直接聞けてよかった。」等、嬉しい感想がたくさん寄せられました。

(西宮支部クリエイター 四方聡子)

大好きな消費材

＝調理用合わせ酢＝

私市醸造(株) 500ml 340円(税込)

合わせ酢って酢の物以外に何に使いますか？ドレッシング代わりに使える？ピクルスにも？思いつくのはそのくらいでしょうか。ところが、新・おしゃべりキッチンの試食で好評だった『鶏のさっぱり煮』。この超簡単レシピで使ったのが、私市醸造の調理用合わせ酢です。レシピを紹介するので、お宅でも作ってみてくださいね。



『丹精國鶏のモモのさっぱり煮』

材料

鶏モモ肉 1パック(300g) 調理用合わせ酢 100cc

作り方

鶏モモ肉は1口大に切っておく。
フライパンに切った鶏肉と調理用合わせ酢を入れ、強火で煮る。
2～3分で肉を返し、更に煮詰める。
煮汁が少なくなり色付き始めたら火を弱め、絡めたら完成。
※フライパンで作ると照焼き風、鍋で作ると煮物風になります。

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

図書館に行ってみよう！

東神戸支部 井上 晴美



私は、「都市生活」に入り、いろいろ学びたいと組合員活動に参加しました。すると、料理も苦手だし蓮の花の下にレンコンがいることも知らなかった私ですが、生産者やベテラン主婦に知恵を授かり、イヤイヤやっていた家事がちょっぴり楽にこなせるようになりました。周りにお母さんがいっぱいいるみたいでした。

今私は図書館に勤めています。図書館というと堅苦しいイメージがあるかもしれませんが、小説に負けないほど貸出が多いのがお料理の本です。みんな悩んでいるんですね「今日、何作ろ〜？」って。また、健康や食の安全に関する本も多く「1日1食」「糖質制限」「食べてはいけない〇〇」などなど様々な本が出版されています。でも図書館では、あえて反対意見の書かれた本も棚に並べるようにしています。様々な角度から書かれた本を読んで、自ら

考え、答えを選択してもらうために。なので、みなさん、食・家事・子育て等など困ったこと知りたいことがあったら「図書館に、行ってみよう！」きっとあなたにピッタリの答えが見つかりますよ！

実は、この度、東灘区の住吉川近くに引っ越したことで声をかけて頂き、「住吉川小水力発電所を実現する会」に参加させていただくことになりました。まだまだ知識不足で参加もままならない状況ですが、地域の方に愛され、組合員に自慢してもらえる「小水力発電所」ができるよう、ほんの少しでもお役に立てたらと思っています。今後、組合員の方の参加できるイベントなども実施していくようなので、皆様にお会いできる日を楽しみにしています！

理 事 会 報 告

2018年度第3回理事会報告2018.9.3.10:00~16:00 於:神戸市勤労会館406号室
(報告承認事項 2項目、協議決定事項 2項目 省略)

1. 8月度エコロ審査会による給付審査を確認した。申請事由の書き方などについて検討することを確認した。
2. 8月度生活クラブ関西運営委員会の内容について報告確認した。
3. TCC及びパンセ事業状況について報告した。8月末で入居20室満室・待機4名。小多機利用人数も計画数到達の見込み。
4. 名谷センター職員文書への対応について報告確認した。
5. 秋の拡大活動計画、紹介キャンペーン概要について共有確認した。
6. 11月の合同クリエイター会議での河野栄次連合顧問による研修について持ち方、内容を協議した。
7. 「竜おうみ米」取り組みについて関西運営委員会への要望提出を確認した。

(諸会議報告)

連合理事会、各委員会の報告および各担当委員会の報告を共有した。

(事業報告)

7月決算は、供給高予算比102.6%と上回った。経費は予算比99.5%。GPRが25.96%と計画を下回った。要因はギフト供給計上月による。結果、経常剰余は予算より163万円よい。8月加入は計画より29名多い129名、脱退は計画より11名多い101名で、純増が計画より18名多い28名となった。夏の共済キャンペーン、エコロ加入推進について報告。共に計画未達だが、昨年に比べ、ハグくみの加入が伸びた。



Q 「住吉川小水力発電所を実現する会」はどんな会で、どんな活動をしているのですか？

A 生活クラブ生協では原発のない社会をめざし、その一環として、

再生可能な自然エネルギーによる電気を共同購入する、さらにはエネルギーを作り、それを使う暮らしと地域づくりをめざして、活動がスタートしています。

そんな中、住吉川(神戸市東灘区)に小水力発電所(出力1000kW以下の水力発電所)を作る話が生活クラブ生協にもたらされました。これをチャンスに、ぜひ地元で自前の自然エネルギーによる電気を作りたいと、東神戸支部の組合員を中心に2016年4月に「住吉川小水力発電所を実現する会」を立ち上げました。調べてみると、小水力発電所に適した住吉川は、江戸時代から水車が多く作られ、酒米の精米、素麺用の製粉、菜種の搾油などの動力として大いに貢献し、住吉周辺は一大産地として発展し、文化が花開いた土地でした。

ぜひ現代の水車でエネルギーを作ろうと、発電所建設について働きかけ、地域に知らせる活動をしています。

野菜の作付会議を行いました

契約野菜『畑の便り』用にどんな野菜をどれだけ作るかを、年に2回の作付会議で生産者と職員、組合員と一緒に畑を見ながら相談して決めています。この8月、秋冬にむけての作付け会議を生産者(愛菜会、愛農会、藤井野菜)と行いました。

夏野菜にとって、過酷な天候でした

7月の急な酷暑、ゲリラ豪雨に始まり、台風と、今年は暑い暑い夏でありにも過酷な天候でした。これらが様々に絡み合い、野菜が思うように収穫できませんでした。

これまで、生産者はそれぞれ農薬や化学肥料の力に頼らない野菜作りをめざして、播種や定植の時期、手入れのタイミング、収穫のタイミングなど、天候や作業量を先読みして経験に基づいた判断をしながら取り組んでこられました。ところが、ここ数年、異常気象で経験が頼りにならない…との生産者の声が聞こえてきていました。それでも年間を通すとどうにか頑張ってきただけです。それが、今年は違います。農家の長年の経験が通用しなかったとおっしゃっていました。



上：暑さでおれたピーマン(愛農会で)
右：風で倒れたキュウリ(愛菜会で)



上：太陽殺菌の玉ねぎ苗床(愛農会で)
左：ツツツの実をつけたナス(藤井野菜で)

私たちにできることは…

端境期で野菜がもともと少ないこの時期、出荷できる野菜の量が大幅に減って、配達を一部休止せざるを得ない事態となりました。いつもなら量が多すぎるから『畑の便り』をやめてしまうケースがありますが、今年は市場の野菜も高いためか、やめる人は例年に比べると少ないそうです。

野菜には旬があり、工業製品ではないのだから同じものが同じだけ収穫できるわけではありません。賞味期限や消費期限は書いていないがどんな状態なら食べられるなど、利用する私たち組合員ももっと野菜を知って、合成農薬・化学肥料不使用の、地元兵庫で採れた貴重な『畑の便り』の野菜を利用し続けましょう。

『畑の便り』を登録利用して、
地元の生産者を応援しましょう。



本部センター
黒田 竜也

生活クラブ生協の職員が、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。

猫がお礼を？

大雨の日。使われていない駐車場の真ん中で一匹の猫がずぶ濡れで鳴いていました。近づくたびにこちらを威嚇するばかりでその場を動こうとしません。見るとその猫が座っているのは格子状の溝蓋の上で、溝の中で子猫が2匹鳴いていました。どこから入って出られなくなったのでしょうか。助けてやろうと外せる溝蓋を探し、ようやく一番端の蓋が外せました。「蓋外れたからこっち来い。」なんて言ってもわかるはずもなく。とりあえず外したままにして配達を続け、夕方、蓋を直しに戻ってみると猫たちはいませんでした。

翌週その場を訪れると、植え込みの中からその猫たちが出てきて私に「にゃあ」。(お礼…?) クスッと笑い、何だか幸せな気分になりました。

2018年8月号より

機関紙モニターの
つぎやき

「バランゴンバナナを食べよう」

今までバナナの防かび剤が気になり、バナナを買うことをためらってきました。生活クラブで初めてバランゴンバナナの事を知り、「これなら食べられる」と思いましたが、1kgや1.5kgは多すぎて…と注文を延ばしてきました。この機会に友人と分け合ったりして消費してみようと思います。

(三田北神 キムコ)

編集雑感 毎週の配達時に、我が家では毎回Rびんを返却しています。夏の間は牛乳びんが5本、ケチャップやドレッシング、しょうゆなど、何かしらのびんを洗って乾かします。ラベルの剥がれやすさは消費材によって違い、冷蔵庫に入れているだけで剥がれてくるものもあれば、水につけてこすってもなかなか取れないものまで。取れない時は無理をしないで、中だけすすいで出しましょう。私たちが無理してびんを傷つけると、せっかくのRびんがリユースできなくなります。(T)