

- 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、サステナブルな社会の実現を目指します。



マイクロプラスチックとせっけんの関係

今年、2月号と5月号でマイクロプラスチックの問題についてお伝えしました。マイクロプラスチックにどんな問題があるのか？そして、それがせっけんを使うこととどんな関係があるのか？6～7月はせっけん利用をすすめる「シャボン玉月間」です。この機会に、機関紙でお伝えしたことをもう一度振りかえり、環境に優しい暮らしについて考えてみましょう。



マイクロプラスチックの問題点

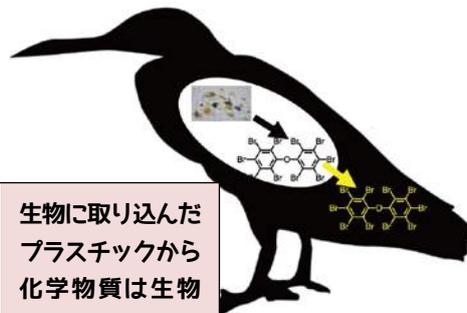
プラスチックは今や生活のあらゆる製品に使われます。しかし、ペットボトルやレジ袋のように、使い捨てのものはポイ捨てが多く、それらは川を流れて海に流れ出します。海に漂うプラスチックは紫外線や波の力で壊れて細かくなり、マイクロプラスチック(直径5mm以下のプラスチック粒)となります。洗剤を使わず環境に優しいといわれて普及しているメラミンスポンジも、こすられて削れたものが下水から海へと流れて漂い、マイクロプラスチックとなります。

元々の製品に配合された添加物がマイクロプラスチックに残留し、さらに海水に溶けている有害化学物質を吸着します。プラスチック中の汚染物質濃度は周辺海水中の十万倍～百万倍にもなるそうです。それらを海の生き物がエサと間違えて食べ、食物連鎖の中で濃縮されていきます。この海の生態系への悪影響が世界的な問題になるなか、日本では、2016年に日本化粧品工業連合会が化粧品にマイクロビーズを使わないという自主規制を始めたくらいで、国の対策は進んでいません。

(東京農工大学教授 高田秀重氏講演資料より)

家庭の中の化学物質

私たちは、日常の暮らしで多くの化学物質を使用し、それらを大気や水、土壌を通じて環境に出しています。例えば台所用品のプラスチック類、消臭剤や芳香剤、防虫剤や殺虫剤、抗菌グッズ、壁紙・カーテンなどの難燃剤、ドライクリーニングに使う有機溶剤、野菜の残留農薬、食品添加物、化粧品、そして洗剤。



生物に取り込んだプラスチックから化学物質は生物組織に移行する

そうした化学物質の中には、環境や人の健康に影響を及ぼす恐れがあるものがあります。

家庭から排出される6割は合成洗剤

日本には、化学物質排出移動量届出制度(PRTR制度)があり、人や生態系にとって有害な恐れのある化学物質がどのくらい環境に排出されたのか、廃棄物としてどのくらいの量がどこからどこに移動したのかを管理しています。家庭から出るものは届け出義務がないので推計ですが、環境省の平成28年度集計公表

データでは、家庭から出る化学物質の6割以上が洗濯用洗剤やシャンプーといった合成洗剤とわかっています。そして、これらは下水道を流れて川や海に出ていき、中には水中での分解にとっても長い時間がかかるものもあります。汚れを落とす成分のほかに、たくさんの化学物質が含まれていて、赤ちゃんや敏感肌の方にとっては、アレルギーなどを引き起こす原因になるともいわれています。それらが

海中でマイクロプラスチックに吸着され、体内に有害化学物質を取込んだ魚が、私たちの食卓に上がるかもしれないのです。

環境に優しいせっけんを使おう

せっけんは天然の油脂とアルカリが原料で、環境中に排出されてもすぐに分解され、環境に悪影響を与えないのでPRTR制度では規制対象外です。微生物が分解できる簡単な組成のもので、数日で分解されます。水中ではカルシウム石鹸と呼ばれるものになり、魚のエサにもなります。私たちのエリアでせっけんの利用が増えれば、武庫川、加古川、瀬戸内海などの環境を守ることができます。合成洗剤をやめて、せっけんを使いましょう。



グリーンシステムって知ってる？

生活クラブは「グリーンシステム※」に取り組んでいます。容器包装ゴミを減らすために、びんの規格を数種類に統一して、回収・再使用するシステムです。

その取り組みと実績が評価され、生活クラブは2018年に「第6回 環境省グッドライフアワード環境大臣賞(NPO・任意団体部門)」を受賞しています。

※Garbage Reduction for Ecology and Earth's Necessity (地球生態系のためのごみ減量)



リユースとリサイクルでは大きな違い

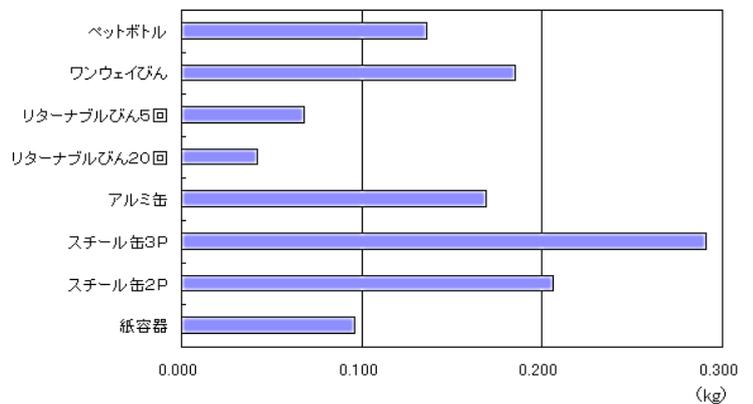
まずはR(リユース)びんに入った消費材(カタログにRのマーク付)を、利用することから始めましょう。びんは、化学物質溶出の心配もなく、中身を安定的に保存できる点でも優れた容器です。そしてルールに従って、キャップを取り、洗って、ラベルをはがし、配達便で返却しましょう。間違っても自治体の回収などに出さないようにしないと、割れてカレットになったら、環境負荷がワンウェイびんと同じになってしまいます。再び溶かしてびんの形にするには、たくさんのエネルギーを使います。

Rびんは、くり返し何度も使える組合員みんなの財産。利用して、返却して、また利用して、この優れたシステムをみんなで守り育てていきましょう。

びんとペットボトル、どっちがいい？

- 醤油や味醂、ソースなど多くの調味料が、今はペットボトル容器に入って、スーパーに並んでいます。軽くて便利？
⇒でも、たとえびん入りで重いなと思っても、生活クラブ生協で買えば自宅まで配達してくれますよね？
- ペットボトル容器は、使い終わったらゴミになります。リサイクルするから大丈夫？
⇒でも分別収集して溶かして再製品化するには、とても沢山のエネルギーとお金を使います。分別収集費用は自治体持ち、つまり私たちの税金です。
- びんは洗浄するためにたくさんの水を使うから、環境に負荷を与えるんじゃない？
⇒実は製造や輸送、廃棄、再利用などにかかる環境負荷を、全て含めたLCA(ライフサイクルアセスメント)を計算すると、図のようにリユース(=リターナブル)びんは、他の容器と比べてCO₂排出量が少ないのです。

地球温暖化 CO₂ 排出量容器間比較



しめさば(八戸)ダブルパック

160g(2枚) 398円(税込430円)



さらに、初めて購入してから一度も味に外れがありません。味付けはシンプルですが鮮度が抜群なので、脂が乗っていて濃厚です。この価格では食べ

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。

====

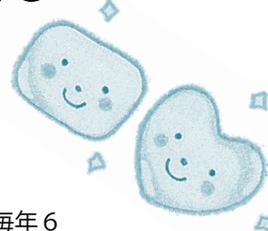
三陸沖で8~11月に獲れた小さめの真さばをしめさばにしたもの。個包装になって2枚入っているので、使い切りサイズでとても便利。サイズが不揃いなので、価格設定も少しお得です。

られない美味しさ。生魚とお酢が苦手な息子も、このしめさばだけは少しずつ食べられるようになり、今では一人で1枚をペロリと平らげてしまいます。冷凍で届きますが、常温(又は冷蔵庫)で暫く置いて、半解凍でカットして食べられます。時間がない時に大葉を添えて夕食の一品に、晩酌の肴にと手軽に使えます。カタログに載ると必ず注文している消費材です。(濱田尚美)

せっけんライフはハッピーライフ～地球がよるこぶ毎日に～

人にも環境にもやさしいせっけん

上手に使って楽しい毎日を♪



せっけんクラブはせっけんが大好きな組合員の集まりです。現在、メンバーは6人。毎年6～7月のシャボン玉月間に、各支部のシャボン玉セミナーに講師として参加したり、せっけんを使ったことのない人に向けて『ナチュラルライフ・れっすん』を不定期で企画したりと、せっけんの良さや使い方を伝えて利用をすすめる活動をしています。

せっけんクラブメンバーおすすめ!

せっけん使いになし術

■ 固型せっけん

家中どこでも使える一番の万能選手! キッチンでは食器洗いも手洗いもふきん洗いもこれ1つでOKです。

包材表示の品名は「洗濯用せっけん」ですが、個包装の浴用せっけんの中身は同じなので(所轄の法律が違うだけ)、体も髪も洗えます。え? 髪も?! と思う方も多いと思いますが、コツさえ掴めば大丈夫! 頭のテッペンからつま先まで洗えるので旅行はこれ1個あれば事足ります。

コツ: お湯で予洗い。しっかり泡立て、たっぷりのお湯で十分にすすぐ。さらにせっけんシャンプー用リンスや酢でリンスすると、髪はしっとり。

洗濯ではYシャツの襟袖汚れにぜひ。濡らしたせっけんをこすりつけ、もみ洗いをしてからいつものお洗濯を。蛍光増白剤無添加なので、白いシャツは輝く白さではなく自然な白さに仕上がります。

■ キッチン用液体せっけん

キッチン用とありますが、浴室や洗面所のお掃除、おしゃれ着洗いにも使っています。無香料で泡立ちがよいので洗いやすく、流す時も泡切れよく楽ちんです♪

泡状ポンプ容器に詰め替えて、ハンドソープとして使っているせっけんクラブメンバー(香料が苦手)もいます。



L's固型せっけん 120g×3個 220円 (税込238円)

L'sキッチン用液体せっけん 500ml 295円 (税込319円)

せっけんレシピ

どんな歯磨き粉を使っていますか?

歯磨きをした後、食べ物を食べると味が変わってしまうことはありませんか? 市販の歯磨き粉には発泡剤として合成界面活性剤が含まれていて、これが舌の感覚を麻痺させてしまう原因です。生活クラブのハミガキには発泡剤は使われておらず、歯磨き後でも食べ物の味が変わることはありません。

口の中の粘膜は特にいろいろな物を吸収しやすい部分です。合成界面活性剤の歯磨き粉は、よくすすいだ後でも洗剤成分が残ってしまい体内に吸収されます。生活クラブのハミガキなら、軽くすすぐだけで口の中に残りません。合成界面活性剤は下水へ流れていっても界面活性作用がずっと保たれてしまいますが、

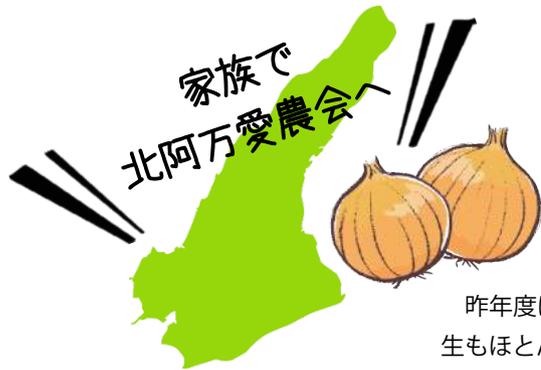
生活クラブのハミガキは環境への負荷が少なく安心して使えます。

また、生活クラブのハミガキはそれほど泡立たないので、時間をかけて歯を磨くことができます。しっかり歯を磨くことで歯や口の健康を守りたいですね。

まだ使ったことのない方はぜひ! 生活クラブのハミガキを使ってみてください♪
(せっけんクラブ 志方洋子)



L'sハミガキ 165g 165円 (税込178円)



玉ねぎ収穫体験

天候に恵まれ、晴れ晴れとした空の下、今年度も5月11日、契約野菜「畑の便り」生産者で、南あわじ市にある北阿万愛農会(以下、愛農会)の畑で「玉ねぎ収穫体験」を行いました。大人44名、子ども23名の参加があり、柏尾さん、仲山さん、森本さん、高田さん、武岡さんの5生産者の玉ねぎ畑に分かれて玉ねぎ引きをしました。

昨年度は不作でしたが、今年は、玉ねぎに最適な乾燥した天候が続いているため、病気の発生もほとんどなく、玉太りも十分です。

北阿万愛農会との歴史

愛農会との関係は一朝一夕にできたものではなく、生活クラブ生協都市生活の前身である西宮共同購入会時代の1983年ごろ、無農薬の野菜を作ってほしいと組合員が望んで始まりました。

今では立派な野菜の届く愛農会ですが、当時は農薬を使わない栽培は大変で、レース編みのような茎や芯だけ残った野菜が届くこともありました。それでも当時の組合員が生産者の苦労を理解して利用し続けてきたことで、今に繋がっています。

玉ねぎ収穫体験も今は生産地交流会になっていますが、昔、まだ明石海峡大橋がなかった頃は、フェリーに乗って本格的な援農として現地に赴き、収穫作業を手伝っていました。

たまねぎが美味しいわけ

温暖な気候に恵まれた愛農会の農業は、「三毛作」です。5～6月に玉ねぎを収穫し、その後、6月中旬に田植えをします。稲の収穫後に追肥を入れ、冬野菜を栽培、その次に玉ねぎを作ります。

愛農会の玉ねぎが美味しいのは、土質に合うからとか。栽培期間中(播種定植後)は、化学合成農薬、化学肥料を使用しません。



楽しかった思い出を絵にしました。



これからも一緒に…

体験後の交流会で、大人には感想を、子どもには絵を書いてももらいました。生産者は「事務所に飾って、ゆっくり見ます。」とうれしそうにおっしゃっていました。

印象に残った感想を紹介します。『生産者の方と自然な姿の野菜を見ると、感謝の気持ちが湧いてきます。自然と共存し、闘いながら農作物を作るのは大変だと思いますが、これからも良い作物を作ってください。』

私たちは、「玉ねぎ収穫体験」や「みかん狩り」、生活クラブ生協祭「あいたくて」を通して、生協だからこそ顔の見える関係性を築いてきました。「畑の便り」の生産現場をわかって、野菜が不揃いだったり、量が少なかったり多すぎたりした時にも、天候や温度との関係を思いやることのできる組合員が、ひとりでも増えるといいなと願っています。そして、これからも利用し続けていきましょう。
(理事 平岡真弓)

知れば納得！共済 ⑤③

3つの共済その2 生活クラブ共済ハグくみ

2つめの共済、それは「生活クラブ共済ハグくみ」です。全国の生活クラブ組合員だけの身近なたすけあい、「私たちに必要な共済が欲しい！」と組合員が創りだした、生活クラブのオリジナルな共済です。だから、ケガや病気や出産のときに大活躍します。主婦って食器洗いでケガをしたとか、案内ちょっとしたことでもケガしますよね。入院前や退院後の通院ではなく、そんなケガの通院だけでも保障されるんです。だから、「あれ、いただいているんですか？」って逆に驚かれます。

また、病気入院した人にとっても優しい共済なんです。1泊2日の入院だって、入院1日目から保障されるんですよ。手ごろ

3月

エコロたすけあい制度利用状況

加入者：1,261人

給付申請件数	68件
コーディネート件数	2件
給付金額 (内エコロサークル活動費)	159,860円 (68,760円)
事務費(審査会場費、交通費)	10,480円

な掛け金で、かゆい所に手が届く保障。年齢が上がっても掛け金が変わらないのも嬉しい！夫や子どもへの保障と違って、ご自身の保障にはお金をかけたくない人にも、おすすめの共済です。

お問合せは本部センター078-904-3260まで。

子どもたちの未来のために、 生活クラブでんきを選びませんか？



生活クラブでんきも消費材

生活クラブは原発や化石燃料に頼りたくないとの思いから、原発の電気が入らない電気小売会社をつくり、自前の自然エネルギー発電所をつくってきました。私たちの地元につくる住吉川小水力発電所も、北海道や秋田の風力、山形や福島などの太陽光に加えて、生活クラブが自らつくる発電所です。食べものと同じように、原料やつくり方がわかる安心安全な電気です。

契約しないのはなぜ？

2016年に取り扱いが始まり、全国の生活クラブでんきの契約数は今年5月で15,000件になりました。ところが生活クラブ生協都市生活では490件しかありません。

安心安全な食べ物を求めて加入している組合員なら、でんきも同じように契約すると思うのですが、まだごく一部にとどまっています。なぜ契約しないのでしょうか？手続きが面倒、自然エネルギーは不安定などと思いませんか？

切替は簡単・安心！

契約書と口座振替依頼書に記入し「電気使用量のお知らせ」のコピーといっしょに、配達便で提出するだけです。あとは全て生活クラブエネルギーが行ないます。

電気の安定性は変わらないし、料金も関西電力の従量料金制と同じです。短期で解約しても違約金はかかりません。

もっと便利に！

組合員が要望していたWEB申込み*が、6月17日からできるようになりました。WEBで申込み場合、クレジット決済も選べます。さらに、太陽光発電の買取についても検討をすすめています。
*既に契約している方の変更は、今年秋ごろの開始を予定しています。

生活クラブでんきは近い将来、自然エネルギー100%をめざしています。あなたも生活クラブでんきの共同購入に参加し、みんなの買うチカラを集めることで自然エネルギーを広めて、原発のない未来を子どもたちに手渡ししましょう。

キャッシュバックキャンペーン実施中！

2019年6月1日～8月31日

今申し込んだら、電気代 1000 円キャッシュバック！

お問合せ・資料請求 生活クラブエネルギー・コールセンター **0120-112-075**

新規契約の方は、WEB申し込み、クレジット決済ができるようになりました。



お茶会と腹話術の催し

エコロサークル茶waの会は、茶道とまでは言えませんが、お抹茶を点てて和を知る活動をしています。時々、パンセ武庫之荘で、利用者さんとお茶会をさせていただいています。

5月23日(土)、西神戸支部の子育てサポーター山崎さんに、お茶会の前に腹話術をして頂きました。「ママトリ」というグループで活動しているそうです。

初めに山崎さんにつきこちゃんが、利用者さんにお名前を聞いたり故郷を聞くと、みなさん笑顔でそれに応えてくれました。次に、赤ずきんちゃんのパロディや、狼のタッキーの歌と踊り、最後に童謡「ふるさと」をみんなで一緒に歌って、みなさんに楽しんでいただけたと思っています。腹話術を知ってほしいと企



画した茶wa会のメンバーからは、「笑いの中に郷愁を感じて、お顔を見ながら皆さんのこれまでの人生や故郷への思いに、少し涙ぐんでしまった。」との感想がありました。

お茶会でも、みなさん和やかにお茶を飲んでお話しされました。お茶菓子として出した消費材の「やぶれ饅頭」が大変好評でした。
(茶waの会 島村美穂)

**三田北神
支部**

おおぜいの組合員で 活動を盛り上げます

テーマ消費材は「せっけん」

三田北神支部の今年度のテーマ消費材は「せっけん」。支部の皆さんと、水環境のことも含めて考えていきたいと思います。6 月にはエスケー石鹼(株)を呼んでシャボン玉セミナーを開催し、日頃の疑問を直接生産者に聞く予定ですが、この機関紙が配布される頃には終わっていますね。今後の企画をお楽しみに！

求む！クリエイター

そんな三田北神支部ですが、昨年度からクリエイターが不在です。モニットやこれまでの運営メンバーに可能な範囲で協力してもらいながら、支部ミーティングやほっとコミを開催しています。新たなクリエイターが誕生するまでは、このやり方で支部活動を盛り上げていきます。自分たちでしたい活動を作っていくクリエイターをやってみたいと思われたら、ぜひお声掛けください。

誰もが参加したくなるほっとコミに

3月の支部のつどいでは、代議員の皆さんから、支部企画の内容についてたくさんの意見、要望がありました。内容が充実して



支部のつどいのあと、丸きんまんじゅう交流会が開かれました。

いる食育セミナー＆ランチを支部のエリアで開催したら参加する組合員がいるのではないかと、TV で取り上げられていた大徳醤油の手作りしょうゆに興味がある、土日開催なら働く組合員が参加できると思う、幼い子どもを持つ組合員向けの企画なら友だちを誘いやすいなど、活発な支部のつどいが開催できました。

皆さんの意見を大切に、多くの組合員が参加したくなるようなほっとコミを開催していきます。一緒にやってくれる方、お申し出を待っています。(三田北神支部担当理事 岸本麻紀)

大好きな消費材

＝丸大豆しょうゆ(濃口)＝

900ml 550円(税込594円)

私の大好きな消費材は、大徳醤油(株)の丸大豆しょうゆです！関西人なので勿論？！両方使いますが…。私のお勧めは濃口です。

鮮魚パックを利用しているのですが、やっぱりお刺身で食べる機会が多いです。お醤油は魚の味を引き立ててくれていると思います。また、これは誰かが言ったことですが、某〇岡のTKG(卵かけごはん)専用醤油に負けないぐらい美味しいとのこと。実は私もそう思っています。また、自分の腕が上がった？と錯覚するぐらい煮魚もおいしく作れます。

大徳さんの手作り醤油キットを使ったお醤油づくりを、支部の企画としてやりたいと思っています。

(三田北神支部担当理事 岸本麻紀)



今月の組合員

お気に入り、卵

岡村 亜紗子さん 三田北神支部 2017年5月加入

私が生活クラブに入ったきっかけは子どもを妊娠したことでした。それまでも体調不良が多かったり、なかなか子どもに恵まれなかったことをきっかけに、体質改善をしなければとマクロビオティックの教室にいったり本を読むことで勉強を始めました。そしてその辺に売られている食材にどれだけの薬品、添加物が使われているのか知り、驚愕しました。そして無農薬の野菜や安全なお肉、本物の調味料を見つけることの難しさも感じていました。どこか1箇所で見えないかなあ、とネットで検索していたら生活クラブを見つけました。

加入して驚いたのは安全性だけでなくどの消費材も美味しいことでした。中でもお気に入りなのは卵です。よくお土産で頂く有名な卵かけご飯用の卵よりも本当に美味しく、大好きになりました。卵や野菜も安心して子どもの離乳食からあげることができました。本当に加入して良かったと感じています。

つれづれとしせいかつ 徒然都市生活

出逢いに乾杯！

地域で活躍する生活クラブ生協の仲間

姫路支部 田中尚子

加入して8年が過ぎようとしています。

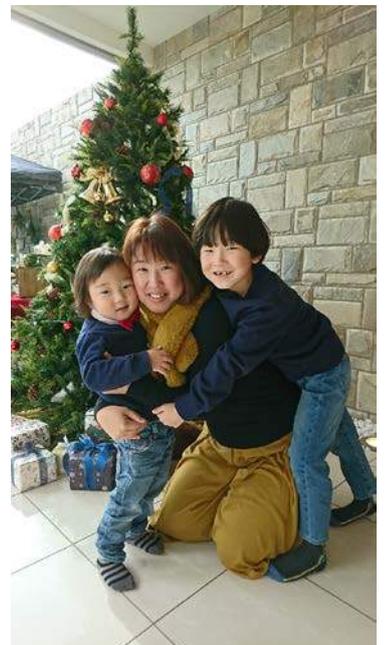
なかなか子宝に恵まれず涙した日々、心の奥底にあった先の見えないトンネルの中からようやく出た待望の妊娠は、自然と安全な食への興味を持つきっかけとなり、生活クラブ都市生活に出逢いました。加入歴はまさに私の育児歴と平行しています。脱退も考えた矢先に飛び込んだモニットとしての活動。ここからの出逢いや繋がりは、今も進行中です。

- ① モニットになり、少しずつ食べたことのなかった消費材を知り好きになりました。
- ② モニット同士でお友だちになり子育ても楽しくなりました。
- ③ なぜか2年目のモニット更新ではなく、姫路のクリエイターになり(∩o∩)範囲が広がりました。
- ④ どうすれば姫路支部の皆さんに消費材を楽しく美味しく伝えられるかを、一緒に考えて楽しく活動できるクリエイターの仲間に恵まれました。
- ⑤ 誠実で素敵な生産者たちに出逢い、消費材が好きになり、「手間のかかった安心安全で美味しい！」に出逢いました。
- ⑥ 毎年新しいモニットに出会えて、とても嬉しく楽しいです。

- ⑦ 生活クラブがきっかけで、遠方でしたが行きたいと思える保育園に出逢い、仲間にも恵まれました。
- ⑧ 消費材の話ができるお友だちが増えました。生協祭のスタッフとして組合員どうして話せるのも醍醐味！
- ⑨ 知らなかった情報や知識に出逢いました。
- ⑩ 色んなことひっくるめて、楽しめる自分に出逢いました(笑)
是非！みなさんも企画に参加してみてください。機関紙を短時間でもじっくり見ていただけると、何かが変わるかも！

支部での活動の半分以上は子連れでした。私の新しい世界や環境との出逢いは、息子二人がきっかけを作ってくれてる気がします。
『やめなくてよかったー！』の一言につきます(笑)

今までの幸運に乾杯！！
これからも続く生活クラブを通じて出逢う色んなことに乾杯！！



理事会報告

2018年度第11回臨時理事会報告2019.4.2610:00~12:50 於:神戸市勤労会館407号室 (報告承認事項2項目、協議決定事項3項目 省略)

- 1. 2018年度決算報告を承認し、併せて、監事会による期末監査実施を報告した。
- 2. 2019年度事業予算案を確定した。
- 3. 総代会議案について、最終確認した。

2018年度第12回理事会報告2019.5.7.10:00~15:07 於:神戸市勤労会館404号室 (報告承認事項2項目、協議決定事項3項目 省略)

- 1. 4月度エコロ審査会による給付審査を確認した。
- 2. 4月度生活クラブ関西運営委員会の協議内容について報告承認した。
- 3. 福岡自然農園訪問を受け、甘夏柑ジュースの特別取り組み対応を報告確認した。
- 4. 生活クラブ連合総会への単協代議員12名を確認した。
- 5. 総代会開催関連事項について、総代確定名簿、当日タイムスケジュール、各準備の進行状況を確認した。
- 6. 三田北神支部での生協支給携帯電話による参加申込者対応強化の実験取り組みを承認した。
- 7. 託児ルールの統一対応について、提案をもとに協議した。
- 8. 新子育てひろば(仮称)のすすめ方についての提案を承認した。

(諸会議報告)
連合理事会、各委員会の報告および各担当委員会の報告を共有した。
自主監査委員会に委員を出すことを承認した。

(事業報告)
4月加入は112名で計画を58名下回る。脱退は長期未利用者3名を入れ122名で計画より2名多い。紹介キャンペーンの動きが弱いので、紹介呼びかけを強める。

都市生活
Q&A

Q

毎週提出した注文書は、どのように注文処理されているのですか？

A

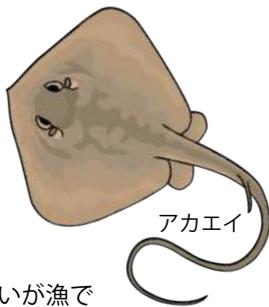
提出された注文書は、OCR(光学的文字認識)方式で毎日コンピューターで読み取り処理をします。大学入試センター試験のマークシートのようなものですが、生協の注文書も手書きの数字を高速で読み取っていきます。職員が注文書を目で見ながら手作業で入力していた時代とは、雲泥の差の速さです。

この高速のOCR方式読み取りを最大限活かすために、私たち組合員も以下のことに注意して、注文書に数字を書くようにしましょう。

- 数字は四角い枠からはみ出さずに楷書で。
- 赤や青色の字は読み取りません。黒鉛筆がベスト。
- 数字を消す場合はきちんと消しましょう。折り目など薄く残った跡も読み取ってしまいます。

※一行ごとの注文数合計もお忘れなく！

未利用魚?!



アカエイ

生活クラブでは、市場にあまり流通できないが漁で獲れてしまう魚や海藻、いわゆる『未利用魚・未利用海藻』が消費材として扱われています。「もうかさめ切り身」「伊勢志摩あかもく」などです。みなさんはご存知ですか？

やっかいもののアカエイ

19週目の食のカatalogでデビューした兵庫県漁連の「フライパンで兵庫県産あかえい唐揚げ」も未利用魚を使った消費材の一つです。アカエイという魚は、大きな魚体と固い表皮で、網の中で暴れて網を破いたり他の魚を傷めたりしてしまう為、やっかいものでした。漁師は、あまり市場で売れない魚なので、網にかかってもすぐに海へ放してしまう為、その数は年々増加するし、大食漢で貝を大量に食べて、漁師にとって必要な小魚も食べ尽くすので、アカエイの数が多くなると生態系にも影響がでてきます。

アカエイを消費材に

そこで、漁協と提携し兵庫県漁連でアカエイを引き取り、生活クラブで消費材とする取り組みが開始されました。増えすぎたア

漁にはやっかい…

でも美味しくて役に立つ！消費材

カエイの捕獲を勧め、漁場の環境保全と安定を図り、漁師を助けることにもつなげる取り組みです。水揚げされたアカエイは、姫路市白浜町にある兵庫県漁連の水産加工センターで加工されます。

アカエイは魚類特有の骨がなく、軟骨と身でできているので、小骨があって食べにくいということがなく、子どもや高齢者でも安心して食べられます。また、水分が多く脂質は少なめで、コラーゲンが非常に豊富である事が最大の特長です。

注文して食べることで、体に必要な栄養素を取り入れ、さらに海の環境保全に一役買うことになりますね。



フライパンで兵庫県産あかえい唐揚げ 180g 398円(税込430円)

職員こぼれ話

組織部
中田 勝治

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。

誇り高き城

「そんなことは聞いとらんね。通すわけにはいかん」

管理人さんの断固とした声がエントランスに響きました。配達前任者からの引き継ぎ書には「留守時、玄関ポーチに置く。入館、管理組合許可済み」とあるのに。

表に停めたトラックに戻って前任者に問い合わせようと携帯電話を取り出していると、

「〇〇号室やったな。入ってんか」

振り返ると、手にしている書類に目を落としつつ、さっきの管理人さん。許可記録見つけてくれた様子。いやよかった。やっと留守宅ポーチに荷物を置いて、小走りに戻ってくるとエントランスにまた管理人さん。会釈をしてゆっくりそばを通り過ぎる、その時。

だまってぼくの手をとり何かの包みを握らせる。そしてくるりと背中を向けると、スタスタと廊下の角に見えなくなりました。

手の中のものは、2つのアメ玉。

ぼくは運転席でさっそくガリガリとあめ玉をいただきながら、この断固とした仕事に守られた誇り高き城をもう一度仰ぎ見ました。

機関紙モニターのつぶやき

2019年4月号より

「食の講演会報告」

参加したかったけどできなかった講演会の内容だったので、うれしかったです。「腸内細菌が元だと悪玉菌の活動がおさえられる」「腸内細菌が喜ぶ食べ物はご飯、発酵食品の原材料となる豆、野菜、魚が良い」「『まごはやさしい』と実践するとよい」などと知り、実践しやすそうなので自分も頑張ろうと思いました。(西宮 田中眞理)

編集雑感

6～7月はシャボン玉月間。合成洗剤をやめてせっけんを使い

ましよう、各支部で「シャボン玉セミナー」が行われています。

昔、瀬戸内海では家庭や工場の排水で窒素やリンが過剰になり、赤潮が起これ、海の生物に悪影響を及ぼしました。その頃の合成洗剤には水質軟化剤としてリン酸塩が配合されていました。水質規制が厳しくなり水質は改善されましたが、逆に海水中の栄養塩が低下して、最近は海苔の色づきが悪くなった、イカナゴが不漁などの原因といわれています。

せっけんは生分解性が高い＝微生物が食べてくれる、つまりエサになります。この5月、兵庫県知事は「環境基準の範囲内で栄養塩を増やし、魚が棲めるようにしていきたい」と定例会見で述べています。せっけんユーザーが増えることが解決策のひとつかもしれませんね。(T)