

- 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。

# 共済って いいね!

～必要な保障を自分たちでつくり、かえる～



思いもかけない天災・人災が起こる今日この頃、少しでも不測の事態に備えたいですね。必要な保障は、人それぞれです。また、家族の状況によっても変化します。

7月の共済キャンペーン期間中に一度、保障について考えてみませんか？

## 共済 夏のキャンペーン 実施中!

7月8日  
～8月9日

期間中の加入でプレゼントあり!  
お気軽に職員にお声掛け下さい。

### 共済と保険、どこが違うの？

リスクに対する保障という意味では同じですが、目的や考え方が違います。保険は会社が運営していますので利益を出すことがすべてに優先されます。共済は私たちが自分たちのためにつくるもの。困ったことをみんなの力で解決していきます。

### 掛け金のゆくえ

私たちが払っている掛け金はどう使われているか知っていますか？保険は集めた掛け金のうち、保険金・経費を除いた残りが資産運用され、その利潤は株主に配当されます。共済では掛け金と、給付・経費の差額は割戻金として加入者に戻ります。

生活クラブではその割戻金の寄付でつくった基金で、生活クラブらしい福祉事業をすすめる団体に助成を行っています。私たちの掛け金で未来のための福祉のしくみづくりが行われているのです。

### 生活クラブの共済

生活クラブには3つの共済があります。全国の生協組合員が参加するCO・OP共済《たすけあい》、生活クラブの組合員のための生活クラブ共済ハグくみ、そして都市生活オリジナルのエッコロたすけあい制度です。

3つの共済は掛け金も保障内容も違い、それぞれに良さがあります。「どれを選んでいいかわからない…」と考え込む前に、まずは職員に声をかけて、説明を聞いてください。

### 共済はたすけあいの輪

共済はおたがいさまのたすけあい。困っている人をたすけたり、困った時にたすけてもらったり。みんなの力で「困った」を解決していきます。共済も牛乳やお豆腐と同じ消費材です。共同購入をして、私たちが「私たちの安心」を育てていきましょう。

# たすけあう社会をつくるために

生活クラブグループ共済推進研究会(西日本エリア)報告



5月25日(土)、大阪市内で生活クラブグループ共済推進研究会(西日本エリア)が開催され、都市生活から職員と組合員が8名参加しました。この研究会は、共済運動の理解を深め交流を図るとともに、組合員・職員が一体となり討議する場として毎年開かれています。生活クラブ東京、生活クラブ愛知から活動の報告、基調講演「たすけあう社会をつくるために共済はどうあるべきか」、グループ討議「私たちがつくる共済をどう伝え、どう広めるか」が行われました。

## 『人生100年時代』の到来

基調講演では、講師の藤川太さん(家計の見直し相談センター代表)が、次のように話されました。

日本の人口の推移予測を見ると、2020年以降、一層の高齢化が進むとされています。社会保障費の問題では「年金」が目されがちですが、実は年金よりも激増する医療・介護費を賄えなくなり、やがて「ない袖は振れません」とばかりに、本当に困っている人すら救えなくなる可能性があります。また、少子高齢化がさらに進むことで労働力が不足し、高齢者と支え手のバランスは崩れます。高齢者であっても労働力として必要になる＝50～60年働く時代の到来かもしれません。

2000年にWHO(世界保健機関)が『人生100年時代』として健康寿命(健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間)を提唱して以来、寿命を延ばすだけでなく、いかに健康に生活できる期間を延ばすかに関心が高まっています。やっと定年退職を迎えてやれやれゆっくり老後をとと思うと健康寿命の終わりとも重なる。ということのないように、健康寿命を延ばす努力も必要です。保険業界では増え続ける共働き世帯を想定し、現役男性の必要保障額が低下し、逆に共働き世帯の現役女性の必要保障額が高くなってきています。女性も

働き手の一人として社会に組み込まれていると教えてもらいました。

## 「共済らしさ」が共済を守る

共済＝組合員どうしのたすけあいのしくみ。組合員など特定の人だけが加入できます。組合員の参加を得て、健康増進活動や事故予防活動などの共済事業の本質ともいえる活動を通して、社会的役割を果たし、さらに社会貢献のためのしくみ(基金や割り戻し金を寄付できる仕組みなど)を検討し、社会が抱える問題に積極的に取り組んでいくことをめざしています。

## 組合員と職員が協力して取り組む

共済キャンペーン期間中は、特に職員が声かけすることがあります。日頃感じるふとした疑問などがあれば、相談してみてください。

多くの加入があれば、一人当たりの少ない支出で必要な保障が準備でき、また保障内容をより充実することができます。これからの自分のために、未来の子どもたちが安心して暮らせる社会のために、あなたも共済への加入を考えてみませんか？

## ありがとうの声

共済金を受け取られた組合員のみなさんからのお話  
やけどと打撲で申請しました。簡単な手続きで感心しています。毎月1,000円の掛け金でお互いの助け合いのつもりでしたが、自分にとっても安心な制度と実感しました。  
(生活クラブ共済ハグくみ 65歳女性)



### 国産ブレンドなたね油角缶

1,650g 1,022円(税込1,104円)



材のなたね油は、GM原料を使用していないのはもちろん、化学合成薬品を使用しない压榨による搾油方法(一番搾り)、湯洗い洗浄方式による精製方法で生産しています。

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。

====

おすすめを1つと言われても、とっても難しいのですが…と悩んで選んだ消費材は、国産ブレンドなたね油です。

なたね油といえば遺伝子組み換え(GM)を象徴する食品ですが、油にはGMの表示義務がないため、市販で「GMではない」と表記されていなければ、ほぼ間違いなくGM原料が使われています。消費

生活クラブでは国産なたね100%も扱っていますが、オーストラリア産NON-GMなたねとブレンドすることで価格を押さえ、利用を促しながら自給力UPを目指しています。前に市販品との違いを調べる実験をしましたが、揚げ物を繰り返しても長持ちし、ドレッシングにしてもサラッと美味しかったのを覚えています。

g単価がお得な角缶は注ぎ口が新しくなって、液だれしにくく便利になりました。ぜひ一度使ってみてください。(中里千晴)



# 「海藻」で、暑い夏を乗り切ろう！



## ★海藻の国 日本！

青海苔(あおのり)、昆布(こんぶ)、若布(わかめ)、鹿尾菜(ひじき)、天草(てんぐさ)など、日本ほど多種多様な海藻を食べている国はありません。陸上の植物と同様に光合成を行っている海藻は、光が届かない深海底では生きられず海岸線に沿った浅い海に分布しているの、四方を海に囲まれている日本はそのまま海藻に囲まれた国でもあります。まさに日本は海藻大国！和食ブームと共に、今世界でも海藻が注目されています。

## ★美容と健康に最適な海藻

海藻類のなかでも身近な、わかめやひじきについてみると…

### ① 何といってもカルシウムが豊富！

カルシウム、リン、カリウムなどが豊富。ひじきのカルシウムは、真いわしの丸干しやごまと同じくらい。牛乳の10倍以上なのだとか。牛乳は飲料として手軽にたくさんとれますが、食品から摂取するならひじきやわかめは優等生といえます。

### ② 効率よく食物繊維が摂れる！

ひじきやわかめは、海藻類の中でも食物繊維含有率が高く、食物繊維を2g摂るために必要な食品の量は、ひじき(乾)なら4g、わかめ(乾)なら5gです。同じ量の食物繊維を野菜で摂ろうとすると、さつまいもなら86g、にんじんなら78gにもなります。胃腸が弱る夏、海藻で元気な腸内環境を保ちたいですね。

### ③ ノンカロリー食品！

以前は海藻にはエネルギー源となる栄養がないから食べなくてもよいと言われたこともありますが、現在は食物繊維やミネラルを含むノンカロリー食品であるという点が注目され、ダイエットに最適であると言われています。わかめは脂質がごくわずかで、しかも食物繊維は胃の中で水分を吸収してふくらむため、満腹感が得られたり、腸のぜん動運動を促進してくれるのも嬉しい特長です。

## ★海藻を食べて、暑い夏を乗り切ろう！

汗の出る量が増える夏は、体内のミネラルバランスが崩れがち。夏バテ予防に欠かせないのは、身体の機能を維持・調整するミネラル。なかでもカリウムはナトリウムと共に細胞の働きに欠かせない存在です。カリウムには余分な塩分(主な成分はナトリウム)を体外に出す作用もあります。塩分を取りすぎると高血圧や脳卒中のリスクが高まるため、カリウムとナトリウムのバランスはとても重要。ミネラルの宝庫である海藻は、人体のミネラルバランスととてもよく似ているため、体内への吸収がよいとも言われています。

## ★重茂のわかめを食べて自然環境を守る！

海のみぐみたっぷりの海藻が育つ「藻場」は、高度成長期の沿岸域の開発などによって大幅に減少しました。原因は埋立て、透明度の低下、化学物質の流入、磯焼けなどがあげられます。特に瀬戸内海では30年間で7割も藻場が減少しました。私たちの消費材、重茂の肉厚わかめは、本州最東端の地・重茂半島にあります。沖合は親潮と黒潮の寒暖流が交差する海域で、潮の流れが激しいため、わかめが肉厚に育ち、もっちりとした歯ごたえが評判です。名前のとおり「肉厚」なのは、育つ環境のおかげ。この環境を守るため、1976年から地域全体で合成洗剤の使用を禁止し、森に植林するなどの取り組みを続けています。



わかめの天ぷら  
肉厚わかめ 200g 475円(税込513円)  
ひじき 100g 824円(税込894円)



## わかめの豚肉巻き

【ビオサポレシピより】

<材料> 4人分 (1人分：200kcal・塩分：0.9g)

肉厚わかめ100g 豚肉ロース・肩ローススライス240g

小麦粉大さじ1/2 なたね油大さじ1

ポン酢しょうゆ(ゆず)適量 根生姜(せん切り)1片

★根生姜(すりおろす)1片 ★丸大豆醤油小さじ1 ★酒大さじ1/2

<作り方> (調理時間30分)

- ① わかめは水で戻し、ざく切りにする。豚肉は★で下味をつける。
- ② 肉を広げ、手前に肉厚わかめをのせて巻き、小麦粉を薄くまぶす。
- ③ フライパンになたね油を熱し、②を入れて転がし全体に焼き色をつける。
- ④ 好みで食べやすい大きさに切り、器に盛ってポン酢しょうゆと根生姜を添える。



～肉のうまみをわかめにたっぷり吸わせて～

# 六ヶ所村青森視察ツアーに参加してきました。

5月11日～13日、『六ヶ所再処理工場』に反対し放射能汚染を阻止する全国ネットワーク』が主催する視察ツアーに参加してきました。



大間原発

## 1日目

### 「4・9反核燃の日全国集会」に参加

「4・9反核燃の日全国集会」というのは、1985年4月9日に当時の北村青森県知事が、議決機関でない県議会全員協議会で、核燃料サイクル3点セット(ウラン濃縮工場、低レベル放射性廃棄物貯蔵施設、再処理工場)の受け入れを表明した日にちなんで毎年行われています。今年で34回目になり、全国からこれに反対する60以上の団体が青森駅前公園に集まって、原子力発電と核燃料サイクルの中止、平和へのアピールが行われ、青森市内をデモ行進しました。

## 2日目

### 六ヶ所再処理工場前で抗議行動

2日目は青森市から六ヶ所村に行きました。六ヶ所というと再処理工場が思い浮かびますが、日本の石油消費量の1週間分を賄えるむつ小川原国家石油備蓄基地や、50万枚以上の太陽光パネルを並べたメガソーラー、100基以上の風車がいたるところに並んでいて、核燃料施設との対比が皮肉に思えてしまいました。前日に引き続き再処理工場前でも抗議活動を行い、大間町まで移動しました。



青森駅前公園で、4・9反核燃の日全国集会

#### 生活クラブでんき

WEB申込み開始！  
8月末まで1000円  
キャッシュバック  
キャンペーン中！  
こちらから



## 3日目

### 大間原発に反対する「あさこハウス」へ

3日目は、大間原発建設に反対する熊谷厚子さんを訪ねました。世界で初めてのフルMOX\*原発である大間原発の地権者は60人ほどでしたが、次々と土地が売られました。「海と畑があったから、戦後の貧しい時期も生き延びられた。決して手放してはいけない」という祖父の教えを母のあさ子さんが受け継ぎ、



原発の横を、あさこハウスに向かう

厚子さんが今でも畑(あさこハウス)を守っています。青森でも福島でもそうですが、地元の人は、反対の声を上げにくい構造になっています。反対することで仕事を奪われたり、人間関係が難しくなってしまうのです。だからこそ、それぞれの地域で反対の声を上げてほしいと言われました。

**フルMOX原発とは:**通常原発(軽水炉)では1/3程度MOX燃料(原発で使われた後の使用済み燃料に1%程度含まれるプルトニウムを再処理してウランと混合し、原発の燃料として使用するもの)を入れて燃焼する。これを全量使用して燃焼しようとするのが大間原発。世界でも例がなく、原子炉の制御が難しい等、危険性の指摘がある。

### 私たちにできること

私たちが原発に頼らない生活を選択することも、原発に反対することにつながります。『生活クラブでんき』は、原発から作られた電気は入っていません。だから『生活クラブでんき』を選ぶことは、原発に反対することにつながります。ぜひ、『生活クラブでんき』を選んでください。(副理事長 宮崎幸恵)

## 知れば納得！共済 ⑤4

### 3つの共済その3 エッコロたすけあい制度

みなさんはこの制度をご存じですか？2016年の秋にスタートして今年で3年目です。しかし、加入していない組合員がまだまだたくさんいるのが現状です。

“エコロ”とはイタリア語で“はい、どうぞ”という意味です。加入者どうしで、日常生活でのちょっとした困りごと(たとえば、玄関の電球の交換、発注用紙の記入など)や手助けがほしいとき(たとえば、病気になったときの子どもの送り迎え、加入者本人のリフレッシュのためなど)、手助けをした方にケア金が給付されます。毎月100円の掛け金でたすけてもらう側に

## 4月

### エコロたすけあい制度利用状況

加入者：1,246人

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| 給付申請件数                    | 34件     |
| コーディネート件数                 | 0件      |
| 給付金額                      | 43,300円 |
| 2018年度活動がなかったエコロサークルからの返金 | -5,000円 |
| 事務費(審査会会場費、交通費)           | 7,480円  |

も、たすける側にもなれるエコロたすけあい制度、これはいわば「サービスのたすけあい」です。

お問合せは本部センター078-904-3260まで。

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～

# 2019シャボン玉フォーラム in やまぐち

参加  
報告

5月18～19日、せっけん使用を入り口に環境保全を考える全国組織「せっけん運動ネットワーク」主催で、毎年開催されているフォーラムに組合員2名で参加し、せっけん活動の情報を得てきました。

## 基調講演「カルスト台地 秋吉台の自然と魅力」

秋吉台科学博物館特別専門員 荒木陽子さん

秋吉台は雨などの水に溶けやすい純度の高い石灰岩でできていて、地下には鍾乳洞ができます。秋吉台の上は草原ですが、草原を保つための山焼きは、炭が森林と同じくらい炭素をため、根が腐植し栄養となることで温暖化防止に貢献しています。昔は草を牛馬のえさや肥料、薬草などに使用していましたが、外国産のえさや化学肥料・薬品に代わったため草原が減っています。

人間の生活様式が環境に大きな影響を与えることを知り、人と自然の共生のために小さなことを積み上げることが重要だと思いました。

## 第1分科会「私はせっけん！いつもせっけん！！やっぱりせっけん！！！」

せっけん利用を皆さんにどう伝えたらいいかの情報交換が中心でした。



エプロンシアターを  
発展させた寸劇

**寸劇** エプロンについたケチャップがせっけんではきれいに落ちる

が、合成洗剤だと汚れは薄くなるだけで上から蛍光増白剤で覆っていることを、フェルトなどを使って分かりやすく説明。

**〇Xクイズ** せっけんの歴史は3000年前から？など。→答えは紀元前3000年からなので5000年。

**実験** ゴシゴシ手洗いや泡切れ実験など→洗浄力も泡切れもせっけんの方が優れている。

その他、利用するさまざまな施設や、生協職員にもせっけんを使ってもらおうようお願いする取り組みなどの報告もありました。

他団体の取り組みを聞き、皆さんにせっけんを楽しく紹介するヒントを沢山頂け、とても有意義でした。今後の活動に生かしていきます。

## 第3分科会「スナメリから見る身近な海」

しものせき水族館「海響館」立川利幸さん

スナメリは日本近海に生息する鯨の一種。灰色で背びれがなく口の先が丸っこい。食物連鎖では沢山のエサを食べる高次捕食者で海の汚染が濃縮されます。1998～2015年に漂着や漁網にかかる等した鯨類372頭中、スナメリが308頭で、その内の生存は16頭。ほとんどの死亡原因はわかっていないそうです。



パブルリングが有名

スナメリは、人間が生活しているすぐ近くの海、ペットボトルや漁網、プラスチック等が漂っている海に住んでいます。人間の影響を受けやすい環境のため、私たちが海を汚さないよう意識する必要があります。「スナメリの天敵は何ですか？」の質問に、「人間です」と即答されていたのが印象的でした。

(せっけんクラブ 志方洋子、理事 中里千晴)

参加費は、組合員に呼びかけた「せっけん運動カンパ」を使用します。今週配布のチラシのカンパ再募集にご協力ください。

## 生活クラブでんき

### ■「庄内・遊佐太陽光発電所」開所

山形県遊佐町の「庄内・遊佐太陽光発電所」の稼働が2019年2月に始まりました。これを記念して、5月30日に現地見学会記念フォーラムが開催され、組合員3人で参加しました。



30年近く放置されていた碎石工場の跡地に建設された広大な発電所には、66,440枚の太陽光パネルが並んでいました。ここで発電した電気は、東北電力を通じて地域へ、生活クラブエナジーを通じて『生活クラブでんき』を利用する組合員や生産者へと届けられます。この発電所はエネルギーを自給する拠点となるだけでなく、庄内地域を活性化するための重要な存在。発電事業で得られた利益を庄内地域へ還元することを目的に、基金も設立しました。今後は、地域の方々が必要とされるさまざまな事業を生み出していきます。



「生活クラブでんき」に替えよう！ 申込みはQRコードから



## お茶の焙煎とカラオケと

月一回組合員が開催しているお茶会、6月はほうじ茶の香りを楽しみました。わたらい二番茶煎茶をお鍋で炒ること数分、部屋中に香ばしいお茶の香りが漂いました。自家製ほうじ茶の出来上がりです。参加者は、茶葉を手にとって眺め、香りを楽しみました。

お気に入りの席でお茶を楽しんだ後は、カラオケに。懐かしの曲をそれぞれのペースで歌います。パンセではゆったりと時が流れていきます。



自家製ほうじ茶に  
水まんじゅうを添えて

# 東神戸 支部

# つながいを大事に していきます



東神戸支部は神戸市長田区の一部、兵庫区、中央区、灘区、東灘区をエリアとしています。三宮の神戸市勤労会館を主な会場として、活動しています。

## 活動場所が増えました

もっとたくさんの方、さまざまな方に参加してもらいたいと考え、KOBETまき木(JR摩耶駅近く)、東灘区御影にあるJA兵庫六甲の御影キッチン(料理ができるスペースがあります)など新しい活動の場所も増やし、新たな出会いも増えています。1つの出会いが次々とつながっていく事を実感しています。

## 新しい風が吹いています

新しいクリエイターが、昨年度に1人、今年度に2人加わりました。計5人のクリエイターと、支部としては初めての会計専門のスタッフも加わり、支部担当理事と一緒に2019年度の活動が始まりました。一人ひとりが色々なことに興味を持ち、得意分野を生かし、共感できる仲間を増やせたらと思っています。



↑ 5月アースデイ神戸で。  
← 昨年のクリスマス・正月用品  
ほっとコミで。(御影キッチン)

## アースデイに参加しています

神戸市中央区のサンボーホールの南側にみなとのもり公園があります。生活クラブでは、毎年ゴールデンウィークに行われるアースデイ神戸にブースを出して参加しています。今年も支部からスタッフとして参加しました。穏やかな時間が流れ、ブースで説明を聞いて加入する人があったり、懐かしい顔にあったりと、とてもいい時間が過ごせています。

今年は終わってしまいましたが、来年是非参加してみてくださいね。  
(東神戸支部クリエイター 小林恭子)

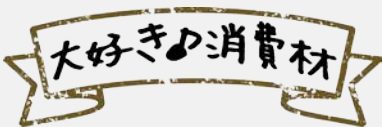
## 今月の組合員

### やっと加入!

なみ  
丸山 夏海さん 北神戸支部 2019年1月加入

生活クラブを知ってから2年かけてようやく加入。これで配達系4社目の利用です(笑)。他との違いはチラシが見やすいこと。セール品が少なく価格の変動があまりないし、全体的にこだわりが強そうなので安心感があること。そして、組合員活動が魅力的で開催場所も身近!初めて参加したイベントは味噌と塩麴作りです。ずっとやってみたかったことが、この参加費でできるなんて驚き。子連れで参加可能なのもありがたいです。

募集があったので、5月5日にアースデイ神戸のイベントスタッフをしました。ブース内で紙コップのロケット作りをお手伝い。交流を通して、生活クラブや消費材のことを知る良い機会になりました。息子とパパは緑の草木に囲まれた雰囲気の良い会場内にテントを張り、ステージの音楽を聴き、大好きな電車に手を振り、おいしいものを食べ、大満足で待っていてくれました。帰り際、パパが「来年は食器とか準備万端で来よな!」と普段なら言わないようなことを言うぐらい、ステキなイベントでした。ありがとうございました。



## = 信州淡色みそこし750g =

750g 520円(税込562円)



毎年、味噌は作っているのですが、自家製味噌とこのお味噌を合わせたお味噌汁は美味しさが倍増するから不思議です。

消費材にもお味噌の種類沢山ありますよね。色々試してみました。今はこれが一番のオススメです。毎日のお弁当に、味噌玉を作って持参します。作り方は簡単♪

味噌大さじ1に、粉末だし、3日位干した乾燥野菜(白ネギ、白菜、えのき等)や揚げ玉、乾燥ワカメ等のお好きな具材を混ぜて丸くまとめるだけ!乾燥野菜がなくても切り干し大根を入れるといいです。お好みでゴマや鰹節、青のりをまぶせば出来上がり。

この味噌玉に、お湯を注ぐだけで簡単インスタント味噌汁の出来上がり!良いお味噌を選べば、腸内細菌も喜びます♪粉末だしが無ければ、鰹節やいりこ粉末でも丸めて少し多めに冷凍しておけばすぐに持って出られますよ。

(東神戸支部クリエイター 青木晶子)

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生協の仲間

## 大切な時間を楽しんでいます

東神戸支部 津田かおる

私が生活クラブ生協都市生活(以下、生活クラブ)に加入したのは、フェイスブックの広告がきっかけでした。他の生協も利用していたので、お試しくらいの気持ちで始めました。それから3年、今ではお気に入りの消費材がたくさんできました。消費材の購入以外にも、モニターとして支部ミーティングでいろんな勉強をさせていただいたり、食育セミナー&ランチや「食の教室」で生産者交流や生産者訪問などの貴重な機会をたくさんいただいたり、子どもと一緒に子育てひろばに参加したりと、私の生活の重要な一部分となっています。

＝＊＝

今、6歳と1歳の娘がいます。現代の子育ては、核家族化が進み、近所の付き合いも薄くなったことで、母と子二人きりで過ごす時間がとても長く、かわいい我が子ながら息が詰まりそうになることもあります。そんな中、生活クラブの活動は、赤ちゃん連れの私をいつも温かく迎えてくださり、本当に嬉しかったです。下の子が1歳になってからは、エコロたすけあい制度で託児も利用しています。

＝＊＝

私自身もママさんのためのそんな場が作りたくと、ピラティスのインストラクターの資格を活かし、昨年かから週一でマンションのコミュニティルームを借りて、近所のママさんたちと赤ちゃん連れでピラティスをしています。日頃、赤ちゃんの抱っこやお世話で凝り固まった身体をほぐした後は、みんなでお昼ご飯を食べながら、子育ての話で盛り上がっています。心身共に癒される大切な時間です。これからも、生活クラブの活動と共に楽しんでいきたいです。



## 理事会報告

2018年度第13回理事会報告2019.5.27.10:00~16:00 於:神戸市勤労会館407号室  
(協議決定事項1項目 省略)

1. 5月度エコロ審査会による給付審査を確認した。
2. 5月度生活クラブ関西運営委員会の議事録案をもとに報告し、内容確認した。
3. 連合総会の前日、参加メンバーによる新生酪農千葉工場の研修視察を確認した。
4. 2019年度第33回通常総代会の諸準備を最終確認した。当日配布の各支部議案書説明会での質疑応答集を確認した。
5. 夏季賞与支給について、予算月数での支給を確認した。
6. 2019年度計画に挙げた消費材Step Up点検活動について、「ケンミン食品」の消費材を対象とする実施計画を確認した。
7. 環境委員会から提案のあった「生活クラブでエコライフ」及び「生活クラブでんき」キャッチコピー募集、「せっけん運動カンパ」再募集の3つの提案について協議し、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)

4月決算は、供給高予算比98.8%と下回ったが、供給剰余率は予算を0.05ポイント上回り、経費も予算比96.3%と下回ったことで、経常剰余は予算を219万円上回った。物件費で生活クラブ関西の経費執行が予算に比べ抑制されたことで分担金が▲130万円とおさえられた。

5月加入は147名で計画を43名下回る。脱退は長期未利用者3名を入れて、計画より39名多い129名で、純増は18名にとどまった。春の紹介キャンペーンの紹介数がおもわしくない。

都市生活  
Q&A

**Q** どうして消費材すべてが有機JAS認証を取っていないのですか？  
生活クラブは、有機JAS認証を推奨していないのですか？

**A** 有機JAS認証を取得している品目は、カタログでは品名を「〇〇〇(有機)」とし、「有機」マークをつけています。ただ、有機JAS規格の認証取得には多くの時間と手間と費用がかかり、生産者に過剰な負担を課すことになるケースもあります。私たちは、農業や化学肥料を一剤でも減らすことを目指し、生産者との提携関係の中で、栽培内容のすべてを知ることができる取り組みを行っています。「有機」マークがなくても、その基準に達しないということではありません。単に「有機JAS規格」に合致している農産物のみを全国から集めて取り組むのではなく、そういう持続可能な生産と消費の関係こそが大事と考えています。

# コーミのトマトケチャップの原料変更について



国産加工用トマトの畑



コーミ(株)のトマトケチャップのファンはとても多く、「試食したこのケチャップが美味しくて加入を決めた!」という組合員の声をよく聞きます。そんな人気のケチャップですが、5月から、原料が少し変わりましたね。そうです、国産の真っ赤な加工用トマトのみの使用から、アメリカ産有機栽培のトマトペースト7割、国産トマト3割使用と変更になったのです。色が少し薄くなったことに気付いた人も多いはず。

## なぜ、国産の加工用トマトのみで作られないの？

それはズバリ原料となるトマトがないからです。そもそも、加工用トマトは露地栽培で天候に左右されやすいのですが、昨夏の異常気象で収穫は激減。加えて、地球温暖化による影響で栽培適地が北上し、栽培面積は減少。また、露地栽培は労働負荷が大きいため、高齢化による生産者の減少や後継者不足の問題も深刻です。

## 生産者の努力が実ります

収量が減っていくなか、生産者は、なんとか引き続き美味しいケチャップを組合員に届けたいという思いで、北海道・宮城・青森等へも産地形成を進めています。温暖化に対応できるトマトへと品種

改良をしたり、農家の負担を減らすため機械化やトマト業界同士の協力も進めています。生活クラブも情報の共有と産地形成への協力を一緒に行っています。努力の甲斐あって、今年度は新規産地も開拓でき、異常気象等が発生しない限り、通年取組可能な収量が確保できるようです。

## 食べ続けることが千カラになる

今は輸入のトマトペーストと国産生食用のトマトを混ぜつつ供給してくれていますが、このような状況の今、組合員である私たちに出来ることはなんのでしょうか？

“買うことをストップせずに、食べ続けること!”なのです。

## 職員こぼれ話

組織部拡大課  
木原 努

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、聞いたこととお伝えします。

## 共済がお守り？

共済にはありがたいの声といって、全国の共済の組合員さんの給付を受けて助かった!!の事例を共有するものがあります。大きな病気をしたけど共済に加入していて助かった!と声を寄せてくれるのです。

私が加入を受け付けた組合員さんには、そんな事例がまったくありません。役に立っていないのか?そうではありません。私の受け付けた共済がお守りとなり、きっと大きな病気から守ってくれているのでしょう。みなさんも共済の保障というお守りどうですか?指名いただければ、私が受付けさせていただきますよ(笑)もし加入している方に困ったことが起きた時は、忘れずに給付を受けてくださいね。

2019年4月号より

機関紙モニターの



「いのちを育む食べ物 牛乳」

私は子どもの頃牛乳が苦手だったので、生活クラブの牛乳に子どもの頃に出会えたかったな!と日々思っています。生産者さんのポリシーを読ませていただき、自分の家族はもちろん、知人にも教えてあげたい消費材だと思いました。生活クラブの原点となった牛乳、これからもずっと飲み続けたいと強く思いました。(尼崎 A・H)

## 編集雑感

この機関紙が届くころは、もう夏真っ盛り!今年はどうな夏になるのでしょうか?昨年は天候不順や台風で、農産物に大きな影響や被害がありました。そんな自然と共存して、生産者の方々は日々生産に従事しておられます。生活クラブの生産者は私たちとともに、これからの社会をつくっていく仲間です。私たちにできることは何か?まず、消費材を利用することですね。そして、利用する仲間を増やすこと。私も近くに住む叔母が再加入。高齢になると届けてもらえる生協がいいそうです。(T)