

- 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。

みんなのひろば リーチが始まります♪

10月 OPEN!



生活クラブでは生活の困りごとについても他の消費材と同じように、自分たちで考え、解決していきたいと考えています。2017年に福祉政策をつくり、皆が支えあう地域づくりの実践、多世代の居場所づくりを見据えて、まずは子育て支援活動から始めようということになりました。



♡ 子育て支援のスタート

私たちは、阪神淡路大震災後の様々な支援活動をする中で、食と環境の安全だけでなく、人と人とのつながりが地域全体の課題であることを認識しました。特に子育ての問題が浮かび上がってきた社会状況を背景に、子育て中の親を応援したいという組合員の思いから、2002年に子育てサポーター養成講座を開講しました。その修了生たちは、先進事例の調査や見学を行いながら、めざすべき子育て支援活動の有り方を考え、支部に「子育てひろばきらきら」を作りました。現在もそれが受け継がれ、10支部のうち7支部で開催されています。(p2で紹介)

♡ 医療生協の協力を得て

会場はろっこう医療生協の組合員室をお借りします。阪急王子公園駅から徒歩1分の「なだ組合員室」と、JR六甲道駅から徒歩5分の「六甲道組合員センター」の2ヶ所です。

ろっこう医療生協には、東日本大震災後の支援活動として取り組む甲状腺検査の検査機関として、毎年協力を頂いています。同じ生活協同組合としてそれぞれの得意分野を活かし、今まで以上に連携を深めていけたらと思います。

♡ どんなひろばに？

今回始める新しい「ひろば」は、特に“地域に開かれた”という点を意識したひろばです。組合員かどうかは関係なく、どなたでもウェルカムなひろばです。「こうあるべき」というひろばではなく、来た人と一緒に考え作っていくひろばです。まずは未就園児親子対象のひろばとしてスタートしますが、ゆくゆくは老若男女問わず、だれでもが集える場になればと考えています。

兵庫県の「まちの子育てひろば」に登録、様々な方法で、地域の人も知ってもらえるように広報していきます。

♡ リーチの思い

英語の「reach out」という言葉には、「手を差し伸ばすこと。働きかけること」という意味が、さらに「reach」には「あと少しで実現するという段階(であること)」という意味があります。そんな意味を想いに重ねて、「みんなのひろばリーチ」と名付けました。

ここに来たら誰もがほっとする、リフレッシュできる、そしてつながることができる、そんなひろばをみんなの温かな関わりや協力によってつくっていきたいと思います。

子育てひろばきらきら

西神戸支部



飲料容器と小豆でマラカスづくり。みんなで「ドレミの歌」や「チューリップ」などを歌って楽しみました。(6月)

生活クラブ生協の10支部中7支部では、子育てひろばきらきらを月に一回開催しています。各支部ごとに、子どもと一緒に工作をしたり、お料理をしたり、絵本の読み聞かせをしたり、お散歩に出かけたり…と工夫したひろばが行われ、子育て中の、また子育ては終わったけれどというお母さんたちがホッとできる場、組合員の交流の場となっています。ひろばへの参加がきっかけで、生活クラブのことを深く知り活動に関わるようになった人もいます。

宝塚支部



宝塚は基本、宝塚駅からすぐのソリオ2で、季節に合わせた工作と親子クッキングなどを行っています。7月は「た〜くさんの積み木で遊ぼう」を開催しました。

東神戸支部



昨年の10月29日、勤労会館和室でハロウィンパーティーをしました。部屋を飾り付けて仮装も。折り紙でかぼちゃのおばけを作りました。

三田北伸支部

豊かな自然にふれる外遊びを多く取り入れています。7月は近くの小さな小川で水遊び。カニをつかまえたりシャボン玉をしたりして楽しみました。



尼崎支部



紙コップでピヨーンと飛ばせるかえるのおもちゃを工作。後半はホットケーキでパフェを作って食べました。(5月)

東はりま支部



食育を取り入れながら、お母さんが気負わず子育てできるお手伝いを心がけています。この日はモッツァレラチーズを手作り、残ったホエーでホットケーキを焼きました。(5月)

西宮支部



せっけんクラブを講師に迎えて、せっけんの実験後、柔らかいせっけん生地をこねて好きな形のせっけんを作りました。(6月)



「生活と自治」
定期購読 1冊 100円



見ることができ、視野が広がる気がします。時に、社会のあり方に「このままでいいのか?」と自分を奮い立たせてくれることも。たくさんの情報が溢れている中で、そして、せわしない日々の中で、少しの時間、記事の中に自分の考えを置いてみる…。100円で社会を学べる、そんな情報紙です。

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

====

カタログに載っていないので、ご存じない方も多いかもかもしれません。毎月一回、生活クラブ連合会より発行される“協同組合による生活者の新聞”です。生産者や消費材のことはもちろん、食や環境、子育て、福祉、政治…と、記事の分野は多岐にわたっています。多角的に論じられる記事に、新しい視点で物事を

生産者の方々の消費材にかける熱い思いや、重いテーマでも優しい切り口でホッとさせてくれる料理研究家・えだもとなほみさんの記事は、特に私のお気に入りです。音訳によるリーディングサービスもあります。購読の希望は、配達職員かセンターまで!
(西倉由美)



バイオサポ基礎講座を開催しました！

今年で5回目となるバイオサポ基礎講座。生活クラブ連合会から「健康な食」推進課の猪狩さんと管理栄養士の小山さんを招いて、7月4日に神戸市勤労会館で開催し、19名が熱心に耳を傾けました。講座の中から、印象に残った内容を紹介します。



管理栄養士の小山さん



今、子どもたちの味覚が危ない？！

まず、衝撃を受けたのがこれ。2014年に埼玉県の小中学生350人を対象にした調査で、「31%の子どもに感じ取れない味覚あり」との結果に。その子どもたちには、3つの共通点=①毎日ジュースを飲む ②野菜を摂らない ③ファストフードが好き=があったそうです。

トクホの表示を見てみよう

「脂肪の吸収を抑える」とうたったトクホの清涼飲料水の表示を見て、難消化性デキストリンという食物繊維が入っていることがわかりました。でも、このようなサプリ等の食物繊維には、食品と同等の効果を期待する根拠はありません。「食事からとれるものは食事からとり、バランスの良い食事をとることが大事」とのことでした。

偏った食事から新型栄養失調に

きちんと食べているように見えていても、ビタミン・ミネラルの不足が原因で、心身に何らかの症状がでることがあります。からだにとって大事な三大栄養素=タンパク質・脂質・糖質は、それを取るだけでは不十分。「微量栄養素=ビタミン・ミネラル類」も同時に取らなければ、栄養素本来の働きが不十分になってしまいます。野菜は強い味方になりますが、それぞれに含まれる微量栄養素は違います。野菜を豊富に取り入れることで、ビタミン・ミネラル・食物繊維を充足したいですね。



バイオサポラボの実演

「食品添加物を使って作る飲料水」「ウイナーに含まれる亜硝酸ナトリウム」「出汁〜アミノ酸入り粉末だしと、かつお・昆布・いりこ出汁の違い」について、実験を交えてわかりやすく伝えてもらいました。

参加者からは「盛りだくさんの内容でどれも知っておかないといけない情報。とてもありがたかったです。」「テレビで栄養のバランスのことは聞いたことがあるけれど、食品の安全の話は明確にされていない。これこそが国民が知らないといけない事実だと思いました。」などの感想がありました。



実験を通して食べものの学習をするのが「バイオサポラボ」。



亜硝酸テスターで、ウイナーの添加物を確認。

食べもの半分、食べ方半分

「健康」は「安心安全な食材を選んで食べること」と同じくらいに「どのように食べるか」ということも大切です。興味のある方は、9月から3回連続で実施する「都市生活バイオサポーター養成講座」にもご参加ください。



食育セミナー&ランチで大好評！

さば水煮缶のドライカレー



<材料> 4人分

- さば水煮缶 1缶
- 大豆ドライパック 1缶
- 人参 1本
- しょうが 1片
- なたね油 適宜

- トマトカット 1缶
- 玉ねぎ 1個
- マッシュルーム 1パック
- にんにく 1片

< 作り方 >

- ① 玉ねぎ・人参・マッシュルーム・にんにく・しょうがをみじん切りにする。
- ② フライパンになたね油と①のみじん切りを入れ、さば水煮缶とトマトカット缶を汁ごと入れて 水分がなくなるまで炒める。
- ③ 水分がなくなったら ★を入れて、10分ほど弱火〜中火でこげないように混ぜながら煮込み、火を止める直前に大豆を入れる。
- ④ 皿に盛り付ける。 チーズをトッピングするのもいい。

- ★ カレー粉 大さじ2
- ★ 中濃ソース 大さじ2
- ★ 鶏がらだし粉末 1袋
- 醤油 大さじ1
- 砂糖 大さじ1

三重県水産産地交流会に参加してきました

7月3日から2泊3日、生活クラブ連合会消費委員会の産地交流会に参加し、三重県志摩市の(有)山彦鯉節、伊勢市の(有)伊勢志摩冷凍、みえぎょれん販売(株)、松坂市の三重県漁連中央冷凍工場、桑名市の赤須賀漁協を訪問してきました。どの生産者のどの消費材も、市販品とは比べようもないほど丁寧に作られていて、その工程を見れば、利用しないという選択肢はないと思うものばかりでした。

原料を余す所なく一貫生産

(有)山彦鯉節

高度経済成長に伴って鯉節工場が減少していく中で、江戸時代から変わらぬ伝統製法（波切節）を引き継ぎ、原料を確保し鯉節製造から、出来上がった節を削る加工・パック詰めまで全てを自社で行なう一貫生産は、三重県唯一で全国でも稀少な工場です。一般的には、燃料を使ってボイラーでの乾燥ですが、山彦では、広葉樹の薪を使って燻したり、機械は使わずにほとんどが手作業でした。加工工程中に出る製品とならない部位や、細かな削りかすなどもすべていろいろな用途に振り分けられて、処理した後それぞれの業者を通して利用されています。



薪にする木材は近隣で調達。

共同で漁をする「アカモク」の魅力

(有)伊勢志摩冷凍

2011年、東日本大震災で養殖用の筏が壊滅的な被害を受けたことから、災害に強い漁業を目指そうとスタートした「アカモク」ですが、開始当時賛同してくれたのはたった1人の漁師だけだったそうです。多くの漁師からの反対や抗議を受けながらも地道に説得を続けた結果、今では15人にまで仲間が増えて、漁業では稀な、



アカモクはこんなに長いんです。

「共同操業(シェアリング)」で漁を行っています。

アカモクは生命力がとても強く、長くなると7mぐらいにまで成長しますが、収穫するのは、海面から一定の長さまでと決めて、根こそぎ刈り取らないように取り決めをしています。

生産量が減少する「のり」の未来

みえぎょれん販売(株)

近年の海水温の上昇や異常気象など様々な要因から、のりの漁獲量は激減しています。その貴重なのりを、2017年11月に取得したHACCP管理システムに基づいて、徹底的に温度・湿度管理された加工場で焼き海苔に加工していました。

しじみ、ハマグリを支える若者たち

三重県漁連、赤須賀漁協

しじみ(ヤマトシジミ)は、漁船上で一度選別し、漁港近くの加工場で地下水で約20時間砂出しをしてから凍結保存されます。冷凍状態で三重県漁連の中央冷凍工場で、作業員の目視による選別・異物除去を2回行い、袋詰めされて出荷されます。



何度も選別されるシジミ。

赤須賀漁協では、川の上流にダムが出来たこと、長良川の河口堰が出来たことなどが原因で漁獲量の減っている、しじみの資源管理、復活の為に、1人140kgまでの水揚げ、週3回の出漁制限を行なっています。そうした努力の結果、少しずつ漁業による収入が安定し後継者となる若者が増えています。

(常任理事 濱田尚美)

知れば納得！ 共済 ⑤⑥

エッコロのコーディネーターをしています

私はエッコロたすけあい制度で、ケア者を探すコーディネーターをしています。すんなりケア者が見つかる時もあれば、何人に連絡してもなかなか見つからない時もあります。たった一度だけですが、とうとう見つけれなかったことがあり、見つからなかったと依頼者に報告するのはとても辛かったです。まだまだケア者が少ない現状なので、もっともっとケア者の数が増えていってくれればと願っています。

まだケア者登録をされてない方は、ぜひケア者登録をしてください。できることだけ引き受けてもらえたら十分です。そし

5月

エッコロたすけあい制度利用状況

加入者：1,229人

給付申請件数	31件
コーディネート件数	0件
給付金額 (内エッコロサークル活動費)	59,400円 (0円)
事務費(審査会会場費、交通費)	11,780円

て、まだエッコロ制度に加入していない方は、月100円の掛け金で、このたすけあい制度を支えてください。

(コーディネーター 肥田智世子)

お問合せは本部センター078-904-3260まで。

遺伝子組み換え(GM)ナタネ自生調査全国報告会

2005年から毎年春に取り組んでいる「GMナタネ自生調査」。その全国報告会が7月13日に開催され、各地の生活クラブ生協の取り組みを代表して、私たちの調査活動を発表してきました。

全国の総検体数は906で、陽性のラウンドアップ^{※1}耐性は27、バスタ^{※2}耐性は39でした。(※1・2ともに除草剤の商品名)

深江浜での調査

毎年、輸入ナタネを取り扱うJオイルミルズ工場付近の深江浜を重点的に調査しますが、昨年多数のGMナタネが自生していたベルトコンベア下の側溝やその周辺道路をはじめとして、今年は深江浜全体で多くの自生ナタネが見つかり陽性反応が出たことは衝撃的でした。GMナタネの自生が拡散しないよう、行政や企業に管理徹底を促すためにも、この調査は継続しなくてはいけない活動であることを、全国の仲間と共有できた価値ある発表だったと思います。



暴走する遺伝子操作技術

調査報告後のパネルディスカッションでは、ゲノム編集食品の規制や問題点についてもお話を伺いました。農民連食品分析センター八田さんの「検査する技術やその情報を開示しないのも、それらの準備をしないまま話を進めるのも非常に問題。網は均等にしておくべきではないかと検査する側からも思う。」、遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン天笠啓佑さんの「応用範囲が広く、根本的に生命をいじることができる技術。原発が出てきたころと同じものを感じる。」という言葉が深く突き刺さりました。

私たちにできることは小さなことかもしれませんが、正しく知り、誰かに伝え、GMナタネ自生調査のような地味に思われがちな活動も、みんなで継続していくことが大切だと思いました。

(理事 草野睦美)



自家製梅シロップ

8月9日、組合

員3名でお茶会を行いました。この日はとても暑く、涼しい室内で過ごされている利用者の皆さんも、お部屋からの移動が大変ではないかと少し心配しましたが、職員さんが声をかけて回られると次々と食堂に集まってくださいました。



先月のお茶会の時にパンセ利用者の皆さんが漬け込んだ梅シロップをジュースにしてお菓子と一緒に頂きました。手間暇かけて作ったおかげで、1か月で美味しいシロップができていました。集まった利用者の皆さんは、お話をされたり、のんびりマッサージ器が使われたり、カラオケの歌を聞かれたりと、それぞれお茶をしながら楽しんでおられました。素精糖を使った梅ジュースは爽やかながらもコクがあり、ご年配の皆さんにも好評でした。

「パンセ武庫之荘」は、尼崎市武庫之荘に開設したサービス付き高齢者向け住宅と小規模多機能型居宅介護事業所を併設した施設です。

生活クラブでんきの

キャッチコピーが決まりました！



電気だって 安全なものを使いたい！

作者：焼石美幸さん

機関紙8月号お知らせでの募集に、12人・33作品の応募がありました。理事・監事による投票の結果、得票多数で上記の作品に決定しました。ご応募、ありがとうございました。

これから、このキャッチコピーを使って生活クラブでんきをもっとたくさんの人に知ってもらい、利用する仲間を増やしていきます。

**南神戸
支部**

地元の水産物を見直そう！

南神戸支部の今年のテーマ食材は水産物です。

夏休み親子企画として、7月22日(月)に兵庫県漁連との生産者交流会「底引き網漁を見学しよう!!」を開催しました。消費材のちりめんじゃこや、アカエイ等の漁をしている坊勢漁協組合のご協力を得て坊勢島周辺で漁をみせていただきました。

観光漁船にのって魚の選別体験

姫路のとれとれ市場から観光漁船に乗船して出発です。漁場まで30分程で到着。底引き網漁は、漁師さん1人だけで行います。機械を操縦し網が巻き上げられると、ふくらんだ網に魚がたくさん入っているのが見えました。漁の船から水揚げされたばかりの魚が渡され、船上で選別体験をしました。

台に広げられた魚に大興奮！大量のヒイカ、アジ、タコその他諸々の魚がピチピチ跳ねる様子が歓声が上がり、「これは何？」と子どもたちは興味津々。逃げようとするタコを捕まえるのも大騒ぎです。同じ種類の魚を選別するのを皆で協力して行いました。結構手間のかかる作業ですが、普段は漁師さんが一人で船上で行っているそうです。

その後、坊勢島で稚魚を育てている中間育成施設を見学し、育成しているエビやカレイは海に放流することや、餌は何なのかなどを教えていただきました。



ふだんできない、貴重な体験がたくさんできました。

漁業を身近に感じました

参加者からは、「貴重な体験ができて良かった」「漁師さんの大変さがわかった」「魚介類をより身近に感じられ、ありがたくいただくと思う」という声がありました。

私たちの地元の生産者である兵庫県漁連の取り組みを知ることができ、改めて地元の美味しい水産物をもっと利用できるといなど思いました。(南神戸支部クリエイター 阿蘇美喜)

今月の組合員

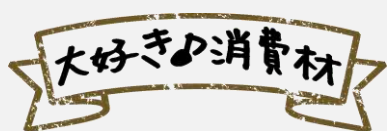
もっと早く出会いたかった！

桜井 玲さん 西神戸支部 2010年4月加入

加入のきっかけは、子どもたちが幼稚園に通う頃、ママ友さんから招かれた試食会でした。誰がどこでどのように作られたのかが分かる、安心安全な食材を求めている時でしたので、即加入を決めました。

生活クラブのイベントに参加するようになり、出会いも楽しく、居心地が良いです。生産者の方々の貴重なお話はとても興味深く、共通して感じるのは、皆さん丁寧なお仕事をされているという事です。市場に流通する食品のカラクリ、食品添加物の摂りすぎや農薬の害など、たくさんのことを知りました。食材のこだわりを大切にすることは、料理の基本だと思います。そして、食育セミナーでのランチは、高い完成度、食材に対する理解の深さから、食材を活かす卓越した料理技術を教わることができます。おススメ消費材は、大矢商店さんの希少な在来種の蒟蒻芋を使用された、こんにやくです。アク抜きの手間要らずで味染みが良く美味しいのです。

最後に、この先の日本の食と農の未来が素晴らしいものとなるように願っています。



=L's肉厚わかめ300g=

300g 948円(税込1,024円)

モニターになってから、大好きな消費材がたくさん増えました。私が一番衝撃的だったのが肉厚わかめでした。一度肉厚わかめを食べ始めるともう以前食べていた乾燥わかめには戻れないくらい、本当に肉厚で歯応えがあり美味しいです。

わかめは、甲状腺ホルモンの生成に欠かせない成分で、髪や皮膚の健康を保つヨウ素を多く含みます。ヌルヌル成分は食物繊維のアルギン酸。体内でナトリウムを吸着・排出して高血圧を防いだり、血中コレステロール値を下げる働きをします。また、排せつを促進するので便秘にも効果があります。

一袋に300gとたっぷり入っていて、初めて購入したときは多いなと思いましたが、味噌汁の具から、卵焼き、酢の物にと、美味しいから使う頻度が増え、心配する必要がなかったです。100gのお試しサイズからでも、食べて試してみたいです！

(南神戸支部クリエイター 赤松真理子)

つれづれとしせいかつ
徒然都市生活

機関紙モニターになって

地域で活躍する生活クラブ生協の仲間

南神戸支部 峯 雅恵

組合員になって27年と少し。そんな私がなぜ「機関紙都市生活」のモニターに初めて参加したかということ、少し前置きが長くなるのですが…。

まだ夏の暑さが残る昨年9月中頃、都市生活コミュニティセンター主催の講演会に参加した時の事。講演会が始まるまでの時間に、その会場の片隅で7～8名の女性が顔を寄せ合って何やら会議をしている。そろそろ講演会が始まる時間だという事も気づかぬ位に真剣に…。私もあんな風に都市生活の活動に積極的に参加していた時期があったな～と、20年程前の自分を思い出していた。

今は消費材を注文させてもらっているだけ。機関紙もざっと目を通す程度。今は何の活動も出来ていない。でも機関紙等からの情報で、20年前とは違う形でそれぞれの分野で活動されている

組合員がいることに、頼もしさはいつも感じていた。私にも何かできることはないものか…と思っていたところ、毎週のカatalogや注文用紙の中に機関紙モニター募集のチラシが！！

これだ！迷うことなく応募。月に一度の発行の機関紙を6カ月間隔々まで読み、感想を書き送った。世の中に起きる色々な事、政府や行政への不平・不満、言うだけでなくまず自分で考えて行動する。組合員になって皆で活動した経験は、色々な場面で自分で考え行動する力になっていると思う。そんな力を都市生活で蓄えてきた事を今更ながら気づかせてくれた「機関紙都市生活モニター活動」の経験であった。

組合員の皆様 機関紙を隔々まで読んでモニター活動に参加してみませんか？！



理 事 会 報 告

2019年度第3回理事会報告2019.7.29.10:00～16:35 於:神戸市勤労会館407号室
(報告承認事項5項目、協議決定事項2項目 省略)

1. 6月度エコロ審査会による給付審査を確認した。
2. 単協独自供給の新規取組み2品目と増税前対策としての企画増を確認した。
3. 関西運営委員会の主な案件について、報告承認した。
4. 生活クラブ自然エネルギー基金への活動助成申請(単協協働)による省エネ講座開催を確認した。生活クラブでんきの契約についていく活動を環境委員会と計画していく。
5. 契約野菜「畑の便り」端境期対策として、伊賀有機農産の野菜6品目の取り組みを行うことを確認した。
6. 9月29日開催の兵庫県・消費者庁主催の「エシカル・ラボinひょうご」への出展計画を確認した。
7. 連合会の電源開発事業である「大白川小水力発電」に対して、出資と融資の実行を確認した。
8. 都市生活ピオサポーター養成講座の開催提案を確認した。
9. 第1四半期事業のまとめについて確認した。
10. 子育てひろば実行チームの名称変更と活動費支給について協議した。スタートは8月からとして、出された意見を元に再整理した提案を次回確認する。
11. ゲノム編集食品学習会と署名取組み計画について、提案を確認した。
12. 「氷砂糖」の取組み企画の見直しについて、関西運営委員会へ単協提案することを確認した。

(諸会議報告)
連合理事会、各委員会の報告および各担当理事会の報告を共有した。
(事業報告)
6月度決算及び第1四半期決算を確認した。6月度は、供給高予算対比97.2%、供給剰余率は予算をわずかに下回った。経費は予算の過大項目及び執行の月ずれがあり、予算比94.3%と大きく下がったため、事業剰余、経常剰余は予算より275万円良い。第1四半期は供給高予算比99.6%、供給剰余率は予算を0.07ポイント上回った。経費が予算比95.4%と大きく削減したことで、経常剰余は予算より935万円良い。ただし、経費執行の月ずれが大きい。
7月加入は74名で計画を36名下回る。脱退は長期未利用者3名を入れ103名で、計画より23名多い。脱退の増加が続き、純増計画を確保できていない。



Q インターネット注文について教えてください。

A 生活クラブインターネット注文サイト(<https://coop-web.com/>)のメニューにあるWEB会員の登録画面で、画面の指示に従って組合員コードやメールアドレス、パスワードの設定を行うと注文できるようになります。QRコードをご利用ください。↓



インターネット注文にはメリットがたくさんあります。配達日の翌日午前10時までは、何度でも追加・訂正可能。お気に入りリストで、お気に入り消費材を見逃すことなく注文できたり、その週の欠品情報も確認でき、注文金額もわかります。Webカatalogを見ながら、24時間いつでもどこでも注文可能。

おまけ情報を1つ。毎週日曜には「メルマガ都市生活」を配信しています。その週に注文メ切になるカatalogの消費材について、実際に利用している組合員がおすすを紹介しています。登録は公式サイトから。Instagramでは画像付きで紹介しています。この機関紙表紙欄外のURLを見て、ぜひ活用して下さい。

便利でお得だけじゃない！



定期予約・定期登録

● たとえば、たまごの定期予約

大切にそして安全に育てられた国産鶏種「さくら」「もみじ」から生まれた、栄養満点の生活クラブのたまごを利用していますか？ 1個当たりの単価が安く、栄養も豊富、調理のバリエーションも多いたまごですが、たまごはどれを選んでも一緒ではありません。「どんな餌を食べて、どんな環境で育てられた鶏から生まれたたまごなのか」が、とても重要です。毎日食べるたまごは定期予約で利用しましょう。

でも、定期予約していても、留守が続いたとかで余ってきまうと、やめようと思うことがあるかもしれません。そんな時は注文書やインターネット注文で、お休みすることができます。事前にセンターに電話連絡をするか、配達職員に伝えてもOK。

定期予約をしていると、いつでも安全な生活クラブのたまごが届くので、何の心配もなく卵を使ったお料理・お菓子作りができますね。お弁当に必ず入れる方も多いはず。シンプルにたまごかけごはんにしても、加熱調理しない食べ方だからこそ、たまご本来の濃厚な旨みが引き立って、有名店にも負けない美味しさです。

● 毎週届く「定期予約」と届く週が選べる「定期登録」

たまご以外にも、牛乳、豆腐、納豆、ウインナー、ヨーグルトなども毎週届く「定期予約」ができます。また、米、生豚スライスセットなど、届く週を選べる「定期登録」や契約野菜「畑の便り」も、買い忘れがなく玄関先まで届けてもらえるのでとても便利！しかも、価格がお得になるものもあるので、見逃せません。いずれも注文用紙、ネット注文、配達職員に伝える、電話申込み、または時々入るチラシ裏面の定期予約・登録一覧表に記入して提出すれば簡単に申し込みができます。



お米や飲み物
などの重たいものも
おまかせ！

定期予約・登録することは、私たちが便利に利用できるからだけではなく、生産者にとっても、安心して生産ができるという事に繋がっています。せっかく苦勞を惜しまず丹精込めて作っても、もし利用する組合員が少なかったら、いくら信念を持って生産していても、続けることは不可能です。私たちは、欲しいものを作り続けてもらうために、先のことまで考えられる消費者でありたいものです。さあ、あなたもまずは一品、「定期予約・登録」を始めてみませんか？



事業部長
丹治 耕造

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。

大根と真珠のネックレス

200円の大根の横で20万円のネックレス展示販売。首都圏の生活クラブデポー(店舗)で見た場違いとも思える奇妙な空間でした。もちろん、大根の隣に並んでいるからといって、宝飾店などで販売しているものに比べて、品質が劣っているということはありません。生活クラブは、価値と価格をわかって購入できるのが特長です。東京真珠(株)は、大卸(原材料を加工して卸し、小売店に販売)を主にする業者です。小売は、東京銀座の店舗と生活クラブが主な販売先で、中間業者がない分、価格は安くなります。

都市生活で取り扱うにあたって、真珠の価値の違いや本物と偽物との見分け方など、大変興味深い内容を職員も学習しました。生活クラブは学習会を中心とした供給スタイルを30年間続け、ホンモノの価値を組合員にお届けしています。価値と価格をわかって利用する、その意味では大根も真珠も同じ消費材です！

2019年7月号より



「たすけあう社会をつくるために」

共済キャンペーンの毎にいろいろと考えさせられていましたが、今回初めて共済＝組合員同士のたすけあいの仕組みに納得です。まだ請求したことはありませんが、この掛け金が本当に困っている人のためになっているのだと思うと良心的で安心なものだなと感じます。(姫路 F・H)

編集雑感

8月の3週目は、生協始まって以来の休業でした。配達がないので前週にいつもより多めに注文しました。が、定期予約の分を失念。おかげで牛乳が足りない！野菜がない！卵は勝手に食べないで！とちょっとした騒動の週でした。逆にすっかり注文を忘れた週は、定期予約品があって助かっているのですけどね。(T)