

- 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。

消費材をより良くするために

消費材 Step Up 点検

を行っています



生活クラブならではの活動

「消費材Step Up点検」とは、生活クラブのオリジナルな組合員活動のひとつです。

普通、店で売っている商品を、消費者が現地へ赴き隅々まで点検することはできませんが、生活クラブでは、私たち組合員が生産者と一緒に決めた基準「自主基準」に基づいて消費材がきちんと作られているかどうか、工場で点検することができます。

食材本来の味を活かした美味しさと安全性へのこだわりを、全国の生活クラブの組合員がこの取り組みを通して追求し続けています。

点検対象は原材料に留まりません

自主基準の対象項目は、農業・漁業・畜産・加工食品などだけでなく、生活用品・容器包材も含むので、例えば、環境ホルモン物質の溶出が懸念されるような包材やインクを使っていないかなども、点検項目となっています。生活クラブの各事業所については、CO₂削減行動基準もあり、同じように点検をします。

共につくり、育てる関係

この活動は、現地で「重箱の隅をつつくように質問をする」といったネガティブなものではなく、会って話し合うことでお互いに新しい発見をし、理解を深めようというポジティブな活動です。

そして両者の共感を高め、生産者は組合員の意見を今後の生産に活かし、組合員は消費材の利用につなげる活動により力を注いでいきます。こうして、Step Up点検のマークのとおり、らせん階段を登るようにステップアップを進めていくのです。

生活クラブでは、生産者と組合員は「商品を売る・買う」という関係から、「生活に必要な材(消費材)を私たちの望む内容でつくってもらう・つかう」、更にそれを「共につくり、育てる」関係へと進化しています。消費材は、おおぜいの人がお互いの緊張関係を持ちながら関わることで、作り手と使い手を結んでいます。

こうした活動があつて手元に届いた消費材の一つ一つを、どうぞ大切に利用してくださいね。

消費材 Step Up 点検活動で ケンミン食品(株)篠山工場 に行ってきました



9月27日(金)、組合員5名(クリエイター・理事)と同行職員1名で、『4種の野菜と豚肉の焼ビーフン』の生産者、ケンミン食品(株)篠山工場へ、消費材Step Up点検に行ってきました。

家庭の味へのこだわり = 直火

三宮から車で1時間ほどのところにある工場では、朝一番で消費材「焼ビーフン」の生産ラインが稼働していました。

工場に入ってまず感じたことは、作業する方の人数が多いということ。家庭の味に近づけるために少量ずつ直火焼きにしたり、具材の偏りをなくすために一つ一つ人の手によって計量するなど手作業での工程も多く、こだわりを追求して丁寧に作られていることがわかりました。



工場前にて。後列左から3番目が品質保証部部長の前田さん。随時丁寧に説明していただきました。

信頼できる外国産原材料

主原料であるビーフンは全て自社のタイ工場で、タイ産のコメから製造されています。現地には4人の日本人駐在員が常駐しており、コメの残留農薬の確認など原料および製品の品質管理を始めとして、商品開発、輸出業務を行っているとのことでした。海外産でも安全性が確保できていることを確認することもできました。

そのほか、野菜とまいたけはすべて国産、調味液もできるだけ提携生産者のものが使われていました。



ビーフンの茹で工程

自主基準・要望に誠実に対応

消費材には、原材料の添加物や農薬使用状況、トレーサビリティ、また、パッケージの包材や印字のインク、機械の洗浄に至るまで、本当にたくさんの生活クラブ独自の自主基準が設けられています。

「こんなものを作ってほしい」と要望するのは簡単ですが、生産者はそれらの基準一つ一つに誠実に対応し、組合員の要望に応えながら、より良いものを作るために日々努力されている、そういったことも今回の点検を通して再認識することができました。

手軽・美味しい・安心！

市販の冷凍加工品には食品添加物が多く使われる傾向にありますが、手軽に美味しく、安心して食べることができる消費材の「焼ビーフン」。電子レンジで加熱してそのままメインとしてはもちろん、春巻きの皮で巻いて揚げるとカンタン春巻きに。また、冷めても美味しいのでお弁当の一品にも重宝します。ぜひ、利用してみてください！

(理事 西倉由美)

点検の様子をわかりやすくまとめた報告を作成中。来月、お届けします。



ゆず香るさっぱりポン酢
360ml 523円(税込565円)

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。

====

新規登場したばかりのポン酢をおススメします。「ポン酢しょうゆ(ゆず)があるの?!」と思いますよね。いえいえ、これは生活クラブ生協都市生活の組合員要望をもとに開発した、関西

風味のゆずポン酢です。関西のポン酢は多種多彩ですからね、試作を繰り返し、組合員が何度も集まってやっとできあがりました。

以前独自で取り組んでいたポン酢の生産者、宮島醤油フレーバー(株)で作ってもらっています。純米酢に漬けたゆず皮を加え、利尻昆布のだしで深い旨みを出した、ほのかな甘みとまろやかな口あたり。鍋料理や焼き魚などで味わうのが定番ですが、鶏肉と野菜を炒めて最後にみりんと合わせてかけ回すと、とても美味なさっぱり煮ができあがります。



(高岡敦子)



お茶を知って、 お茶の時間を楽しみましょう！



お茶の葉ってどうやって作られているの？紅茶もウーロン茶も緑茶も…同じ常緑樹チャノキから作られ、原料は同じって知っていましたか？日本のお茶が簡単に輸出できない事情があるってホント？私たち日本人が当たり前のように毎日飲んでいるお茶について、ちょっと一緒に考えてみませんか。

★茶葉は洗わない？！

お茶の葉は、茶畑で摘んで加工されて私たちの手元に届きます。収穫した茶葉は鮮度が命。すぐに工場に運ばれ、蒸気で蒸します。そして何度も揉みながら熱風をあて、少しずつ乾燥させてお茶ができあがります。この工程でお茶の葉が洗われることはありません。ですから残留農薬が気になります。一般的にお茶の栽培には虫や病気、雑草対策に多くの農薬が使われているのが現状です。さらに問題なのはお茶の農薬残留の基準が他の作物に比べてとてもゆるいことです。茶葉を加工する工程で「洗う」という作業がない上に、残留農薬値が高くて出荷できてしまうというのが今の日本国内のお茶の葉の実情です。

トクホの表示を見てみよう

「脂肪の吸収を抑える」と謳ったトクホの清涼飲料水には、難消化性デキストリンという食物繊維が入っています。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です。

海外で人気のお茶！しかし…

日本のお茶は今や和食と共に世界的に有名になり、抹茶だけでなく緑茶も健康志向を反映して人気を高めています。農林水産省によるとアメリカ等での日本食ブームの影響で、輸出量は10年間で4倍に増加。注目すべきはヨーロッパへの輸出量の70%が有機栽培茶ということです。日本で使用されている農薬がヨーロッパでは認められていないとか、基準値をはるかに上回っているという理由で、簡単に輸出できない現状があります。農水省が開いた

お茶の有機栽培推進会議には、全国のお茶の産地から多くの生産者が集まり、ここ数年有機栽培への関心が高まっています。

日本のお茶の文化が世界に広がることは嬉しいことです。しかしこの農業の問題は、世界を基準に見た時、日本国内でお茶を飲む私たちも考えなければならない問題です。

私たちのお茶「新生わたらい茶」は とっても貴重なお茶！

日本で生産されているお茶(緑茶)のうち、農薬を使わない有機栽培のお茶は全体のわずか3%ほど。新生わたらい茶の生産者グループは全生産者が有機認定を受けています。新生わたらい茶の有機栽培生産規模は日本一。丁寧な土作りに始まり、約40年にわたって無農薬・無化学肥料のお茶を作り続けるとっても貴重な生産者なのです。この栽培力は世界に誇れるものといえます。

秋の夜長、心も体もお茶で ほっこりしませんか？

緑茶には血圧、血糖値の調整、殺菌効果があるカテキン、抗酸化作用があるビタミンC、動脈硬化予防に良いとされる葉酸なども含まれ健康効果が期待されています。現代はペットボトルのお茶の利用が増加。その多くに酸化防止剤としてビタミンCが添加されています。おかげで変色しないのですが、このビタミンCはお茶よりも早く酸化して壊れてしまうので、栄養補給の役割は果たしていません。

お茶は鮮度が命！ちょっと手間かもしれないけれど…温かいお茶を淹れて、ほっこりお茶の時間を楽しみませんか？！



美味しいお茶の淹れ方ポイント！

生活クラブのえほん『お茶にしませんか?』より

- ◆ まずは茶碗にお湯を注いで60～80℃まで冷ます。
- ◆ 茶葉は2人分で大さじ1(6g)を急須に入れる。
- ◆ 冷ましたお湯を急須に移して30～60秒蒸らす。蒸らしすぎに注意！
- ◆ 最後の1滴まで！ここにお茶のうまみが凝縮されています！
- ◆ 茶葉の保存…開封後は密閉容器に入れて常温で。冷蔵庫は茶葉が臭いを吸収するのでNG！



ゲノム編集作物いらない！

ゲノム編集学習会報告 (9/18 神戸市勤労会館 30名参加)

ゲノム編集は新しい遺伝子操作技術です。それについての学習会を、生活クラブ連合会企画部長の前田和記さんを講師に、運営メンバーを対象に実施しました。この学習を現在取り組み中の反対署名に活かします。



前田和記さん

遺伝子組み換え技術とのちがいは？

遺伝子組み換え技術は、他の生物の遺伝子を導入し新しい性質を持たせる技術です。たとえば、成長ホルモンを多く分泌するほかの魚の遺伝子を導入して、早く大きくなる魚作りが行われています。

それに対してゲノム編集は、外部から遺伝子を導入せず、遺伝子を切断することによって新しい性質を持たせる技術です。たとえば、成長を抑える遺伝子を壊すことで成長が早まり、大きな魚を作ることができます。

加速するゲノム技術で、誰でも簡単に

遺伝子組み換えは、そもそも狙ったところに遺伝子を正確に組み込むことが難しく、莫大な費用と時間がかかりました。一方、ゲノム編集は狙った遺伝子配列をかなり正確に操作できるため、

従来の遺伝子組み換え技術に比べると時間とコストが少なくすみ、その研究、開発が急速に進んでいます。しかし、ゲノム編集には、①食の安全性の問題、②生態系、環境への影響、③種の支配の問題、④管理規制ルールが不十分などの懸念があります。

市場流通が始まります

日本政府は、ゲノム編集による生物のうち、自然界の突然変異や従来の育種によるものと見分けがつきにくいものを規制対象外とし、環境影響評価も食品安全審査も義務づけないことにしました。このままでは、表示のないゲノム編集食品が、私たちの食卓にのぼることになります。

規制と表示をもとめよう！

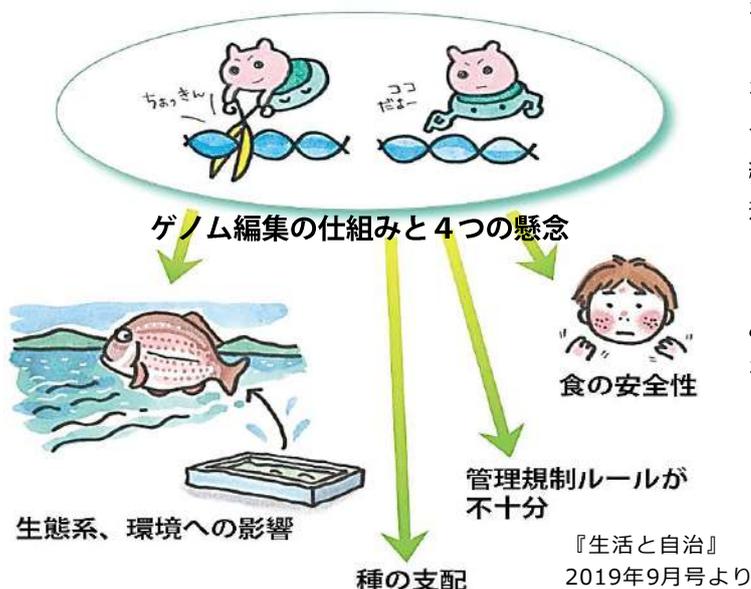
生活クラブ連合会では、2018年から、ゲノム編集作物の登録と情報開示を政府に要求。生産者とトレーサビリティについて相談を開始しました。

2019年6月に開催された第30回通常総会で、「ゲノム編集食品を取り扱わないことを基本姿勢とする」特別決議を採択しました。その後も、プレスリリースを行い、パブリックコメントの提出を組合員にもよびかけてきました。今、「すべてのゲノム編集食品の規制と表示を求める」署名活動に取り組んでいます。

私たちの活動で遺伝子組み換え作物を栽培させない、遺伝子組み換えパパイヤの流通を阻止、小麦の申請を取り下げさせるなどを実現してきました。ゲノム編集食品に対しても、声をあげることが大切です。

まずは署名活動におおぜいの組合員で取り組みましょう！

署名用紙を同時配布しています。



知れば納得！ 共済 ⑤⑧

今はエッコロを利用しないというあなたへ

エッコロたすけあい制度は、組合員どうしがおたがいさまの気持ちでたすけあう制度です。加入者は毎月 100 円の掛け金を出し合い、ケアした人に 1 回につき 800 円が支給されます。ケアは必要とする人とできる人で行われますが、その二人だけでは制度としては成立しません。1 つのケアにはケアを必要としない人の掛け金が必要です。

ケアを使う必要が無かったり、直接ケアに関わらない人の 100

8月

エッコロたすけあい制度利用状況

加入者：1,209人

給付申請件数	48 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)	45,700 円 (0 円)
事務費 (審査会会場費、交通費)	5,860 円

円があつてこそその制度です。今は制度を利用しないあなたの応援が必要です。お問合せは本部センター078-904-3260へ。

2019 年度 交流の田んぼ報告

田んぼのいちねんを知ろう

2006年から、田んぼのいちねんを組合員に知ってもらおうと、環境創造米の生産者、JA兵庫六甲に協力してもらい、「交流の田んぼ」を使って田植え、生き物調査、稲刈りと年に3回の田んぼの企画を実施しています。生産者である農家・JA、精米してくれている全農パールライス西日本、そして食べている私たち組合員がそろって参加しています。子どもに田植えを経験させたい、食べているお米の育っている田んぼを見たい等、家族で参加できる生活クラブのお米の取り組みを実感する企画となっています。



田植え 5月25日(土)

今年は天候に恵まれた一日になりました。今の田植えを知ってもらうために生産者による機械植えを見学した後、参加者は一斉に田んぼに入り、目印のロープに沿って苗を手植えしました。

並んで手植え。足を抜いて移動するのに一苦労。



生き物調査 7月20日(土)

この日は草引きにはちょうど良い天候でした。参加した子どもたちは夢中になって生き物を探していましたが、雑草が稲の生育を妨げることを生産者から話してもらったことで、大人は積極的に草引きをしてくれました。



子どもは生き物探しに夢中。大人は草引き。

稲刈り 9月21日(土)

昨年は、田んぼの企画を開始して以来初めて、天候の影響で稲刈りが中止になりました。今年こそはと生産者共々稲刈りの日を楽しみにしていましたが、前日の雨で稲穂が濡れてしまい、今年も稲刈りができなくなってしまいました。後日、農家・JAの皆さんが収穫してくださり、今年の収穫量は666.9kg。例年(700~800kg)よりも少なめの出来でした。

今年度は田植えと生き物調査の2回でしたが、大人から子ども、また、企画に携わった組合員合わせて、延べ130人が参加しました。この企画に参加することで、米を食べ続けることが田んぼを守り、その田んぼが回りの環境を守ることを実感します。来年も田んぼの企画を続けます。みなさん、ぜひ参加してください。

生活クラブでんき

■電気だって安全なものを使いたい!■

クレジット払いで5%還元!



コンセントの先はどんな発電所とつながっているでしょう? 生活クラブは安心安全な食品や日用品だけでなく、どこでどのように作られたものかがわかる電気を共同購入しています。「生活クラブでんき」と契約すると、自然エネルギーを広げ、原発や化石燃料に頼らない、持続可能な未来をつくる事業に参加できます。

「生活クラブでんき」はキャッシュレス・消費者還元事業の対象事業に登録されたので、クレジット決済で電気料金が5%還元されます。(2020年6月まで)

この機会に、みなさんの電気を切り替えてみませんか? 停電のリスクが増したり、電気の質が変わったりすることはありません。

お申込みはWEBからが簡単便利⇒



お抹茶のひととき

金木犀の香る10月半ば。組合員主催のお茶会を開催しました。ことごととお湯が沸く音が聞こえる中、茶道を嗜んでいる組合員が、中井製茶のお抹茶を使って、静かに点てました。この日のお菓子は、丸きんまんじゅうの小豆入り抹茶ロールです。

お抹茶は久しぶりとのことで、皆さん笑顔で、おいしかったと声をいただきました。茶道に詳しい利用者の紳士の方は、「二服目はちがうお茶碗でいただくのが作法ですから」と、茶碗を替えて二服目もお飲みになり、いつもとは違う和の文化を感じる時間を満喫され、お部屋へ戻られました。

お茶会には地域の皆さんも参加できます。パンセの前を通った時にはお茶会の案内をチェックしてみてください。



「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。

**宝塚
支部**

生活クラブの良さを 知ってほしい！

テーマ消費材は「調味料」

宝塚支部の今年度のテーマ消費材は「調味料」です。砂糖、塩、味噌、醤油、酢、ケチャップ etc…市場には膨大な数の調味料があり、毎日の生活の中で必ず使われています。でもスーパーなどで売られている調味料の中には、「もどき」商品もたくさんあります。

例えば醤油。本物の醤油は1年以上発酵熟成させて作られます。それは原料である大豆のたんぱく質が分解され、旨味であるアミノ酸に変化するのに時間がかかるからです。ところが「もどき」醤油は、合成化学物質で色や風味や味をつけてあっという間に作られるのです。原材料を見れば一目瞭然。そういった調味料のアレコレを、多くの方に伝えていきたいと思えます。



珈琲工房まめ福による珈琲の淹れ方実演



「災害に備える」
真剣に話を聞いて
ます。

消費材だけじゃないよ

食べ物は生活の中で一番身近ですが、生活クラブはただ消費材を送り届けるだけの生協ではありません。生産者との交流や、ゴミをできるだけ出さない暮らし、原発以外の電気のこと、災害に備える方法など、生活全般についてためになる情報を得ることができます。

参加してね

今年度は4人のクリエイターが、試行錯誤しながら様々な企画をお届けしています。「こんなことをしてほしい」などリクエストも受け付けていますので、まずはお気軽に企画に参加してください！
(宝塚支部クリエイター 神前りえ)

大好きな消費材

= 冷凍梅 =

1kg(袋入り) 1,280円(税込1,382円)



私の大好きな消費材は冷凍梅です。毎年、この冷凍梅で梅シロップを作ることを楽しみにしています。

和歌山県みなべ町の山本農園の自然落下した完熟の梅を冷凍したもので、ヘタ取りや洗浄の手間がいらず、袋がジッパーになっているので、作りたい時に冷凍庫から出して袋を開け、その中に氷砂糖を入れて置いておくだけで、完熟ならではの甘い香りの梅シロップが出来上がります。水や炭酸で割るのも美味しいですが、お勤めの飲み方は牛乳割り。ヨーグルトドリンクのようにトロトロして美味しいです。私はシロップを作って残った梅は勿体ないので、水と砂糖を加えてジャムにして最後まで美味しく頂いています。

梅は、疲労回復・食欲増進・血液サラサラ・エイジングケア…身体に嬉しい様々な効果のある古くから親しまれてきた果物です。梅シロップや梅ジャム、梅酒に梅干し。加工品が色々作られています。ぜひ、毎日の食事に取り入れてみてください。

(宝塚支部クリエイター 森田裕美子)

今月の組合員

目指せ！生活クラブファミリー

塚本 富美代さん 三田北神支部 2017年11月加入

私は、随分前から添加物、農薬、遺伝子組み換えを意識してきました。スーパーの商品を手に取り、手首を返して食品表示を見ては、又戻す…この繰り返しでした。なので、大概のものは手作りして来ました。そんな時、友人から生活クラブを教えて頂き、生協祭「あいたくて」で加入して組合員に。常に食品の安心安全を求めていますので、やっとたどり着いたという思いでした。

食育「おうちでごはん」プロジェクトの「食の教室」に参加して、生産者から多くの事を学ばせて頂きました。これは私だけの情報では勿体無いとの思いから、大切な方を試食会にお誘いし、仲間が増えていきます。これからもきらきらと輝くグループファミリー作りに取り組みます。

つれづれとしせいかつ

徒然都市生活

子育てサポーターをしています

地域で活躍する生活クラブ生協の仲間

東神戸支部 笹村 恵美

私と都市生活が出会ったのはもう12年前。息子たちが安心して食べられるものを選びたいと加入しましたが、今では私自身も健康に長生きするためには欠かせないものとなっています。また、ただ消費材を注文し利用するだけでなく、組合員活動も生活の一部です。

そして、子育てサポーターになって9年になります。毎月開催している東神戸支部の子育てひろばきらきは、「今日はどんな親子に会えるかな」と毎回楽しみです。

以前は私も長男次男を連れて参加していました。毎日どこで遊ばせようかと児童館や公園に連れて行っていた中で、「きらきら」だけは私がほっとできた場所でした。子育ての愚痴や悩みを聞いてもらえて気を使うことなく過ごせ、肩の力が抜けたのを覚えています。子どものためにと探していたはずが、自分の居場所が見つかったと思いました。次は私が何か力になれたらと思い、養成講座を受けて子育てサポーターになりました。

今年の10月からスタートした「みんなのひろばリーチ」も『いつだれが来てほっとするひろば』を目指していると聞き、自分の経験が役に立てばと思い、実行チームのメンバーに手を上げました。私も3人の子育ての悩みは尽きません。たくさんの人との出会いを大切に、助け合い、支え合いながら共に成長していけたらと思います。



■みんなのひろばリーチ■

ろっこう医療生協の組合員集会室 2ヶ所で定期開催

- 第1火曜日 10~11時半 六甲道組合員センター (JR六甲道駅南徒歩5分)
- 第2木曜日 10~11時半 なた組合員集会室 (阪急王子公園駅東口徒歩1分)

参加費：大人も子どもも 一人1000円

各開催日の1週間前までに本部センターに申し込んで下さい。

本部センター tel 078-904-3260 (小松)

六甲道	なた	内容 (変わることもあります)
12/3(火)	12/12(木)	クリスマスパーティ
1/7(火)	1/9(木)	お正月の遊び
2/4(火)	2/13(木)	バレンタイン
3/3(火)	3/12(木)	ひなまつり

理事会報告

2019年度第5回理事会報告2019.9.30.10:00~16:20 於:神戸市勤労会館407号室 (報告承認事項3項目、協議決定事項6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。
2. 単協独自供給関連のハウスクリーニングの取組みについて確認した。
3. 関西運営委員会の主な案件について、報告承認した。
4. 契約野菜「畑の便り」生産者への32週休業時の補填について。業務日程の決定が作付会議後であったことを鑑み、今年度に限り、出荷見込み額の一部補填について確認した。
5. 最低賃金改定に伴う時給改定について提案通り確認した。体系は変わらず、25円アップとする。
6. 下期事業計画の見込みについて、決算実績をもとにシミュレーションした結果と重点対策について確認した。
7. 「関西6生協青果政策実行方針・具体案」について説明、質疑をもって内容理解をすすめた。次回までに理事から意見集約し、常任理事会で整理の上、単協意見として検討確認する。
8. 大人リフレッシュツアーの開催概要と「つながるカンパ」募集を確認した。
9. 生協祭あいたくでの開催準備状況について、担当者会議報告をもとに共有確認した。

(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)

8月度決算報告を確認した。供給高は予算比101.5%、+231万円。供給剰余率は前月との入れ込みがあり、予算を下回った。経費は人件費・物件費とも執行の月ずれがあり、予算比99.7%とほぼ計画並み。事業剰余、経常剰余は予算より77万円ほど悪い。

9月加入は111名で計画を49名下回る。脱退は102名で計画より22名多い。秋の紹介キャンペーンは、情報数が下回っており、加入が伸びていない。

兵庫県生協大会で表彰されました



10月3日、兵庫県民会館 けんみんホールで、「2019年度兵庫県生協大会」が行われました。生協活動への長年の功労に対して表彰が行われ、山下尚子前理事長が「兵庫県知事感謝」を、丹治耕造事業部長が「兵庫県生協連合会表彰」を受賞されました。お二人ともおめでとうございました。

クリスマス・お正月こそ消費材で！



そろそろクリスマス・お正月の事を考える季節がやってきました。外食でテーブルを囲む人、いつものお店でお気に入りの食材や惣菜を予約の人、さまざまですが、今年は、自宅で子どもたちとあるいは夫婦でゆっくりクリスマス・お正月ディナーはいかがですか？

働く方にも安心。お仕事から帰ってきてもちちゃんと手作りのお料理が並ぶ。その手助けをしてくれるのが、消費材なのです。さらに、市販のクリスマス・お正月商戦に惑わされないで済むし、お財布にも優しいのです。



その丁寧な製造工程はまさに手作り

市販品は普段より大量に作っておいて、時期が来たら一気に並べる必要があるため、その分添加物や保存料が心配です。しかし、消費材の原材料は普段と変わらずその素性が明らかで安心。さらに、作っている人の思いが込められていて、家庭で作るのと同じ作業工程のものが多いのです。つまり、手作り。

私たちは注文して確実に食べるという意思表示ができて、生産者にも嬉しい。でも、一気に大量には作れないので、早めに注文しないとイケない。クリスマス・お正月だけの限定品もあります。

特別な日にも消費材で

手軽にセッティングできるお料理が用意されていれば、部屋の飾り付けをしようかな、とちょっと余裕が出てきます。特別な日だけと特別なことはいらぬ。家族と一緒にゆっ

くり過ぎること。いつもより少し増える会話、そしておいしい消費材たちが、きっと、食卓に花を添えてくれます。こんな時だからこそ、ふだん頑張っている自分に褒美を。喜ばせたい人も自分も楽しむ、クリスマス、お正月用の消費材がたくさんあります。

一足早くお正月準備も！

正月品の早期取り組みカタログが届きます。早期取り組みは価格をいつもより少し抑えてあって、お得なものばかり！また、48週号(11/18~22 配布)カタログからはクリスマス用、正月用の消費材が満載です。いずれしなくてはいけない準備です。ぜひ、今のうちに計画的にご準備を！

正月品早期取り組みカタログ

47週号 (11/11~配布) 正月用品早期割引品
 申込×切 11/18~22 配達* 51週(12/23~27)
 *月曜火曜コースの方は一部 52週(12/29.30)



職員こぼれ話 名谷センター 鈴木 俊幸

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。

美味しさのお裾分け！

「私があなたにオススメして、美味しいと思ったら、また他の組合員の方にオススメしてちょうだい。私なりの生活クラブへのお手伝いな。」

荷物を渡した後、組合員さんから消費材のチョコレートを頂いたときの言葉です。素敵ですよ！

その後も柿漬け大根の漬物や中濃ソースなど、普段の職員のオススメにはあがらないような消費材をたくさん教えて頂きました。美味しい物はみんな大好き。職員、組合員関係なく、ドンドン広めていきたいですね！

2019年9月号より **機関紙モニターのつばき**

「定期予約・定期登録」

家族2人で、夫は昼は社食、夜も家で食べるのは平日3日くらいなので、なかなか定期予約や登録が難しく少し諦め気味だったのですが、消費材を利用し続けたいためには作り続けてもらう、作り続けるためには利用の見通しが持てること、切り離せないことを改めて感じました。食べ方のレパトリーを増やすのを楽しみながら登録・予約する消費材を増やしていきたいです。(西宮 Y・N)

編集雑感 台風15号で大きな被害を受けた生産者が少なからずあり、さらにそれにも増して大きな被害をもたらした台風19号。私たちは生産者のみなさんの力になれるよう、カンパを募っています。私たちの応援する気持ちを、たくさん届けましょう。(T)