

- 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。

生活クラブの鶏は 国産鶏種 曾祖父母まで日本生まれ！

鶏肉や卵は、お手頃価格で、良質な動物性たんぱく源として、私たちの食生活には欠かせない食品ではないでしょうか。スーパーなど市販のものでも「国産」と表示されていますが、生活クラブの鶏とは違うこと、ご存知でしたか？

実は輸入に依存している「種」

2018年度の食料自給率(カロリーベース)は37%でしたが、鶏肉の自給率は64%、卵の自給率は96%と、一見高そうに見えます。しかし、肉用鶏の種鶏(元になるヒナ)の98%は外国からの輸入、卵を産む鶏の種鶏は96%を輸入に頼っています。もし、鶏の伝染病など海外で不測の事態が起きてヒナの輸入が途絶えたりしたら、国内の鶏肉や卵の供給がストップしてしまいます。

生活クラブの鶏は「種」まで国産！

生活クラブでは、鶏の品種から国内で自給する取り組みを続けています。

鶏肉の『丹精国鶏』は「独立行政法人家畜改良センター兵庫牧場(兵庫県たつの市)」で育種改良された国産鶏種「はりま」、『純国産鶏種のたまご』は「(株)後藤孵卵場(岐阜県各務原市)」で育種改良された国産鶏種「もみじ」「さくら」の卵です。これらの国産鶏種は、食味や育て方が日本の風土に合った鶏種となるよう、3世代以上にわたって国内で育種改良されています。



採卵用の国産鶏種「もみじ」(左)と「さくら」(右)



肉用の国産鶏種「はりま」。詳しくは上のQRコードから。

「食べるチカラ」で国産鶏種を守ろう！

『丹精国鶏』の「はりま」、『純国産鶏種のたまご』の「もみじ」「さくら」ともに、遺伝子組み換えしていない穀物と飼料用米をエサに使用し、密にならない環境で飼育されています。さらに、日本の気候風土に合った種であることから病気にも強く、無投薬で健康に育てられています。

欧米の限られた大企業によって生産効率を追求して改良される外国産鶏種と比べ、生産コストがかかるため販売価格も対抗できず、消費が増えないという状況はありましたが、私たちが国産鶏種についてわかって、食べる約束をして利用してきたことで、ずいぶん改良が進んできました。

『丹精国鶏』『純国産鶏種のたまご』は、おいしくて健康にいいだけでなく、国内で種鶏から生産できる仕組みの維持にもつながります。みんなで利用していきましょう！



定期予約で

健康でおいしい たまご を日々の食卓に♪



たまごは、定期予約*ができることをご存知でしょうか？

定期予約しておくと、注文し忘れてスーパーに買いに走る・・・という面倒なことにもなりません。市販のたまごは、餌のことや投薬のことなど知り得る情報も限られています。生産から消費までがきちんとわかる、生活クラブのたまごを定期予約しましょう。

※毎週配達を基本とするたまご、牛乳などの日配品を、前もって予約注文しておくこと。

こだわりの自家配合飼料

私たちのたまごは、長野県松本市にある会田共同養鶏組合から届けられています。

光が差し込み、風通しの良い環境で育った健康な国産鶏種「さくら」「もみじ」が、健康な卵を産んでいます。鶏の健康に留意していて、飼料には並々ならぬこだわりがあります。遺伝子組み換えでない(non-GM)・収穫後農薬を使用しない(ポストハーベストフリー)ことに加え、自然由来の栄養素や国産の飼料用米を配合したものを、自家配合飼料工場で作って与えています。

毎日生まれるたまごだから...

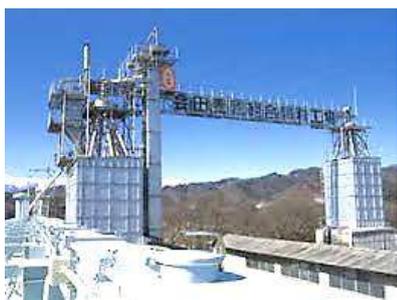
このこだわりのたまごを定期予約することで、質の良いたまごをいつでも食べられるだけでなく、生産者も安心して安定した生産ができます。どれくらいの組合員が、どれくらい注文するかが分かれば、生産者は効率的に生産計画を立てることができ、品質の良いたまごを適正価格で供給することができます。たまごは機

械で作られているものではありません。親鶏がほぼ毎日(土日もお盆・お正月も)産んでくれるので、できるだけ定期予約をして利用しましょう。生産現場のことをちょっと考えてみると、より愛着も湧いてきますよ！それに、沢山の組合員が定期予約することが生産者の励みにもなります。

予約申し込みは10個入り[1924]、6個入り[1931]と個数を注文書に記入するだけ。ネット注文もOK！食べきれない時や留守が続く時はお休みすることもできるので、その時は早めにセンターに連絡して下さいね。

美味しさにも定評！

新鮮でコシのある生活クラブのたまご、スポンジケーキやシフォンケーキ等を焼く方は違いをよくご存知だと思いますが、きれいにしっかり膨らみます。毎日のお弁当の卵焼きもふんわり♪作り置きおかずには、ゆで卵を焼き肉のたれに一晩漬けておくだけの味付け卵はいかが？暑い季節は、つるんと滑らかな口当たりの卵豆腐もいいですね。



農場にある自家配合飼料工場と光が差し込む鶏舎。右の写真は組合長の上田博文さん(飼料用米普及のためのシンポジウムにて)。



調理用合わせ酢
500ml 315円(税込340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。

====

私のおすすめは、たくさんありますが、中でも我が家に欠かさない調味料の一つが私市醸造(株)の「調理用合わせ酢」です。

消費材の食酢をベースに作られた合わせ酢で、砂糖、塩、りんご酢も入っているので、そのまま酢の物に使えるだけでなく、契約野菜「畑の便り」で届いたいろんな野菜でピクルスを作ったり、粗挽き塩胡椒となたね油を加えて簡単にドレッシングにもなります。温かいご飯にまぜるだけで酢飯にと、何にでもつかえる我が家の味方です。
(藤井泰子)





すごいぞ！切り干し大根！

日本に昔からある乾物。昆布、干し椎茸、切り干し大根、ひじきなど、天日に干すことによって生で摂るよりも栄養価が高く、うま味が凝縮されていることが特徴です。

● 乾物パワー

乾物は全般的に、カルシウムやビタミン類、ミネラルが豊富、そしてエネルギーが少ないのも嬉しいところですね。今回取り上げる切り干し大根は、カルシウム、鉄分、食物繊維が豊富です。腸内環境を整え、よく噛んで食べるので免疫力を高める食材です。今の時期にぴったり！水で戻すだけでも食べられるので、色々な料理にして、食卓に登場させてくださいね。

● 切り干し大根も回転備蓄に！

3カ月前の、緊急事態宣言はいつ出る？という時期、食料品を買いだめする人たちがスーパーは連日混んでいました。日頃からの備蓄+週1回の配達があるからわが家は大丈夫、と思いつつ、あと何があれば安心かな…と考えました。肉や魚は冷凍したものがあっても、野菜不足になると心配(冷凍野菜もありますが)…そうそう！切り干し大根があるじゃない！と思いつき…この間、たくさんの切り干し大根を食べました。賞味期限は180日ですが、色が変わらないうちがより美味しいので、どんどん回転させてくださいね。

● 「切り干し」談義

先日、久しぶりに会ったビオサポーターの仲間たち。いつも色々な消費材の使いこなしで話が盛り上がります。切り干し大根といえば定番は煮物ですが、煮物ばかりでは飽きてしまいますよ

ね。そこで、簡単！ビオサポーターがいつも作っている切り干し大根の使いこなしを紹介します！

(食育「おうちごはん」プロジェクト 上山美枝子)

- ★ 切り干し大根の煮物を春巻きの具にして揚げる。
(煮物は好きじゃないという方にオススメ！)
- ★ ちょい足し術…水で戻さなくてOK！そのままハサミでチョキチョキしましょう！
その① お味噌汁やスープに入れる。
(干し椎茸もパリッと割って入れるそうです)
その② お弁当のおかずの下に敷いて、汁もれ防止。
その③ ツナマヨに混ぜる。水分を吸って、味も食感もイイ感じに。
その④ あんやソース状のものに入れる。
(「エビチリ豆腐団子」にからめて大正解！)
- ★ サラダやお漬物に。(「生活クラブのビオサポレレシピ」サイトに多数掲載されています！アクセスはこちらから⇒)



右の切干大根人参ミックスは、関西の組合員の要望でできました。



切り干し大根とベーコンの卵焼き

< 材料 >

せんぎり大根(切り干し) 20g

スライスベーコン 30g

卵 3個

なたね油 大さじ1

★牡蠣味調味料 小さじ2 ★料理酒 小さじ2 ★素精糖 小さじ1

< 作り方 > 調理時間 15分

① せんぎり大根は水で戻し、水洗いしてから水気を絞り食べやすい長さに切る。ベーコンは1cm幅に切る。

② フライパンを熱してベーコンを炒め、ベーコンの油が出てきたらせんぎり大根と★を加えて炒め合わせる。

甘い卵焼きが苦手な娘が、「甘くてオイシイ〜」と絶賛！作り方②までの状態で多めに作って冷凍しておく、スープや炊き込みご飯にも使えます！



- ③ ボウルに卵を割りほぐし、②を加えて混ぜる。
- ④ フライパンになたね油を中火で熱し、③を流し入れる。箸で全体を混ぜながら火を通し、スクランブルエッグ状になったら表面を平らにする。ふたをして1分、裏返して弱火で1分焼く。

2020年度 交流の田んぼ

田んぼのいちねんを知ろう ～田んぼの生き物調査～

新型コロナウイルス感染拡大による緊急事態宣言も解除され、7月11日(土)に「田んぼの生き物調査」を企画しました。しかし開催当日、大雨警報が発令されたため、残念ながら中止となりました。



例年になく多数の申し込み

この企画は、生産者、流通を担うJA兵庫六甲、精米の全農パールライス(株)、消費者である生活クラブ生協組合員と、「環境創造米キヌヒカリ」に関わる全ての人で実施しています。今年は例年より申込みが多く、27組100名近くになったため、プログラムを変更して新型コロナウイルス感染症予防に気を配りました。3密にならないよう、2グループに分けて生き物調査と草引きを実施するなど、JA担当者と打合せをして準備を整えました。

開催前日は雨も小康状態になっていたのですが、当日中止になっておおぜいの組合員家族と田んぼに集まれなかったのが、大変残念でした。

元気に育つ稲の苗

10時前に雨がやんで見に行った田んぼの稲は、高さ50センチ、1束あたり20株ほどに元気に成長していました。この後、田んぼの水を抜いて中干しをするそうです。

田んぼの生き物たちは「前日から大雨のためか、株の根元に隠れているんでしょう。」とJAの尾持さんはおっしゃっていましたが、蛙、おたまじゃくし、バッタなどは見つかりました。例年は草引きで大変な雑草が、今年は少なく感じました。



次は、9月26日の「稲刈り」です。

農薬・化学肥料を減らして栽培し、地域の水環境を守ることに繋がる「環境創造米キヌヒカリ」を、みんなで収穫してみよう！秋はお天気に恵まれますように。(理事 島村美穂)

田んぼの虫を狙って、クモがいました。わかるかな？



お知らせ

新型コロナウイルス感染の影響により、11月1日に計画していた「生活クラブ生協祭あいたくて」は開催を見送ります。ご理解のほどをお願いします。来年度は開催できるような世の中になりますように。



100円のたすけあい

問合せ先：本部センター(078-904-3260)小松

エココロたすけあい制度は、加入者の毎月100円の掛け金が様々な場面で役立てられています。今回は、コーディネーター依頼のあった事例から紹介します。

＝ ＊ ＝ ＊ ＝

膝を痛めて大きな片付けものが困難であった組合員さん。長年加入して下さっていますが依頼は初めてで、恐縮しきりでした。ケア者さんは、転倒して怪我をしたばかりで…と一度は躊躇されたものの、依頼者の御年齢を聞き、「私も他人事ではないわ！行きます！」と引き受けて下さいました。

5月

エココロたすけあい制度利用状況

加入者：1,226人

給付申請件数	15件
コーディネーター件数	0件
給付金額 (内エココロサークル活動費)	11,456円 (0円)
事務費(審査会会場費、交通費)	8,760円

加入に当たっては「私、利用する場面がなさそう。」と悩まれる方もいらっしゃると思います。ですが、日々の生活で想定外のことには誰にでも起こり得ます。「いつかの不安のために」ではなく、「いつも誰かの安心のために」、お互いさまの気持ちで、是非ご加入をお願い致します。(コーディネーター 小椋やよい)



『自ら考え、行動する』 私たち！

コロナの影響で、実際に集まる企画はほとんど中止せざるを得なかった4月と5月。顔を合わせなくても交流できるよう知恵を絞り、機関紙で、紙上支部ミーティングとして消費材や生活クラブの情報を伝えたり、組合員の皆さんからの意見を募ったりする支部もたくさんありました。

支部機関紙で「ありがとうの声」

西神戸支部では、外出自粛が呼び掛けられる中で、配達をきちんとしてもらった配達職員への『ありがとうの声』を募集したところ、約50枚もの提出が！不安な時に笑顔で配達してもらうことへの感謝や安心感だけでなく、生産者や物流に携わる方々を思いやる言葉など、食卓の向こう側についてもわかって利用する生活クラブ組合員ならではのコメントも寄せられていました。



名谷センターに組合員の『ありがとうの声』が飾られました。

双方向のつながりは、次への活力に

東神戸支部のせっけんアンケートや、新加入組合員にお届けしている消費材モニターのアンケートなども、いつも以上に多数の提出がありました。資料を読んだり、生活を振り返ったりしながらの丁寧なコメントは、次の活動にもつながっています。

6月からは、感染防止対策を取りながら、企画を再開しています。また、オンラインでサステイナブルフェス！も継続中です。わかって、使って、誰かに伝える…できることを考えて、行動していきましょう！





サステイナブルフェス!
Sustainable Festival

作ろう！ 創作昆虫ムシボット

コロナ禍の影響で短い夏休みとなった西宮市。始まる前の7月19日(土)、若竹生活文化会館でムシボット作りを行いました。午前・午後合わせて21人の参加で、スタッフも交じってそれぞれ自分だけのムシボットが完成しました。出来上がったものをInstagramにあげた人も。このあと、明石市など4会場で実施されました。



パンセ

つうしん

お誕生日はお赤飯で

美味しいと評判のパンセの食事、三食とも施設内の厨房で組合員でもある厨房職員が生活クラブの消費材を中心に手作りしています。旬を感じる献立の中で月に1~2回夕食にお赤飯が出ます。そう、入居者のお誕生日です。いつもは席に着いたら、ごはんとお味噌汁を出して各自で食べ始めますが、その日は職員から今日のお誕生日の方の紹介があり、皆でお祝いの拍手をします。「名前なんか言わんでいい」と言われていた方も、皆に拍手されると嬉しそうに挨拶をして下さいます。食が進まない方もこの日はお代わりをされたり、お赤飯談義で話がはずんだり、お誕生日の笑顔が広がります。



「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

住吉川小水力発電所を実現する会

■住吉川登山道の草刈りをしました。

年2回住吉川沿いの登山道の手入れをされている、兵庫県勤労者山岳連盟の自然委員会の皆さんに加わって、生活クラブからも草刈りに参加してきました。草刈りなど手入れをする所は、小水力発電を計画している所と重なります。繁茂した雑草や笹を刈っていくと、水車用の大きな長方形の溝や水車で使っていた大きな石臼が姿を現し、なかなか感動的です。険しい川沿いの細い山道を、牛が酒米や菜種油など背に乗せてゆっくり運んで行ったのかなあと、思いを馳せながら草刈りをするのも楽しいもので、気持ちのいい汗を流してきました。



ただ今、実現する会では、水車をめぐるシンポジウム開催を検討中！ お楽しみに。



「でんきだって 安全なものを使いたい！」 申込はこちら ↑

5

**姫路
支部**

初の「サステイナブル フェス！」開催

新型コロナウイルス感染の影響で今まで通りの支部活動ができない日々が続きましたが、7月2日、城巽公民館で、自粛解除後初のサステイナブル フェス！を開催することができました。



虫よけスプレーづくり

組合員でエッコロ講座登録講師の方に来ていただき、お肌にも環境にも優しい虫よけスプレーづくりをしました。会場は加湿器によるアロマの香りで、入った瞬間から穏やかな表情になる参加者の皆さん。そんな和やかな雰囲気の中、講義がスタートしました。講師の方がお持ちのたくさんのエッセンシャルオイル(精油)の中から、虫よけに適する10種類の香りを嗅ぎ、それぞれ好みの香りを選びました。

アロマはその時々体調によっていい香りと感じるものが違い、今自分が何を必要としているのかわかるのも魅力ですね！今回一番人気だったレmongラスは、疲労感や体のだるさ、冷えを和らげる作用があるそうです。それぞれお好みの香りでミックススプレーも完成し、日常の疲れも癒す、楽しいひとときを過ごしました。



11名が参加。密にならないよう、ゆったりと。



自分の好みの香りで虫よけスプレーを作りました。

テーマ消費材は「水産物」

今年度の支部テーマ消費材は「水産物」。夏休みに予定していた定置網漁学の企画は、コロナ禍の影響で開催できなくなりましたが、何らかの形で楽しい企画を開催できるよう、新しいメンバーを迎え5名となったクリエイターと理事1名で、力を合わせて頑張ります！
(姫路支部クリエイター 藤本優子)

大好きな消費材

= 無塩せきコンビーフ缶 =
480円(税込518円)

長い間、“お肉の缶詰”に抵抗があり、注文をしたことがありませんでした。子どもの頃から一度も食べたことがなかったので、どうも抵抗があり、スルーしてしまっていたのです。しかも、お値段の割に缶が小さい…。

でも、ある時、組合員歴の長い方たちから、「これ、美味しくて便利だよ、お肉も、缶を開けたらワ〜ッと出てくる！」と聞き、試しに注文してみました。早速、キャベツと一緒にサッと炒めると、牛肉の味がしっかりしていて噂通りボリュームもあり、5分もかからず美味しい一品に♪ジャーマンポテトやサラダのトッピングにしてもおいしいです。

牛肉は、必須アミノ酸をバランス良く含む優れたたんぱく源だということ以外にも、ビタミン・ミネラルが豊富、また、抗ストレス効果もあるということに注目していたので、いつでも使える牛肉として、今ではストックしています。

(姫路支部担当理事 河野陽子)

今月の組合員

畑クラブが大好き！

古川 友子さん 南神戸支部 2017年6月加入

生活クラブには、組合員だった義姉の紹介で加入しました。今では、我が家の大切な生活の一部です。

生活クラブの活動の中でも、とりわけ、我が家の大好きな活動は、契約野菜「畑の便り」でお馴染みの生産者、愛菜会で援農をする「畑クラブ」です。はじめは、子どもたちに食べ物を大切にしてほしいとの思いから参加しましたが、今では私も夫も生産者の方や他の組合員の方との交流が楽しくて、次の畑クラブを待ち遠しく感じています。毎週、野菜が届くと、「これは〇〇さんのハウスのかな？」と、食卓でおおいに盛り上がりながら、美味しくいただいています。

つれづれとしせいかつ 徒然都市生活

= 阪神淡路大震災の記憶 =

震災後、組合員はすぐに被災者救援・地域復興の活動に取り組みはじめました。生協都市生活の事業再生に必死の職員に代わって、それを支えたのは全国の生協の仲間です。グリーンコープ連合、生活クラブ連合から2週間交代で応援スタッフが派遣され、関西の生協によってつくられた救援本部が、カンパや支援の受入れ窓口となりました。その時の連帯と協同の経験が、関西6生協の連帯、生活クラブ連合会への加入とつながっています。

全国の石けん派生協の仲間から寄せられたカンパは、組合員が行う救援活動(以下、活動)の貴重な原資となりました。また、避難所での炊き出しには、関西の生協からおおぜいの組合員や職員が応援に駆けつけてくれました。ひとくりに関西の生協と言っても、日ごろは別々の土地でそれぞれ独立して共同購入事業を行っていたのですが、力を合わせて行う活動は、一瞬にしてその垣根を取り払っていきました。「へえ、都市生活のカレールウって美味しいわね!」炊き出しをしながら、組合員どうしのよもやま話にも花が咲きます。



避難所での炊き出し

生協連帯 = 他の生協からの 支援と関係

職員 小松 高志



←事務局として業務中。現在の小松さん。



救援に駆けつけてくれた生協の方々。(当時)

その後、仮設住宅への支援へと移行した活動は多岐に渡りますが、組合員の家に眠っている電化製品や自転車の提供と、それらが必要とする被災者をつなぐリサイクル活動、仮設住宅の玄関の上がり口に敷くために組合員がバスタオルなどを重ね縫いした玄関マットの配布(当時の仮設住宅の玄関にはひさしがないため、雨が入り込み、はねた泥で汚れました)など、関西の生協の組合員と連携した活動が続きました。

そのような活動を支えたのが、全国の生協から派遣された職員です。私もそのうちの一人で、西宮市内の配送センターの2階で寝食をともにしながら、一緒に自炊をし、銭湯で汗を流し、夜になると互いの生協の様子や仕事の話で盛り上がりました。その後、私は生協都市生活に残り、現在は職員として配達業務とともに、組合員活動を支える事務局として働いています。

理事会報告

2020年度第1回理事会報告2020.6.29.10:00~14:30 於:神戸市勤労会館405号室
(協議決定事項4項目省略)

1. 5月申請分エコロ給付審査を確認した。
2. 兵庫県の「事業者団体等による消費者教育支援事業補助金」へ2件応募することを確認した。
3. 6月度生活クラブ関西運営委員会の協議内容を報告確認した。登録・予約の総称については「食の委員会」で検討する。
4. 第34回通常総代会のまとめを確認した。例年と大きく異なる開催となった点で、保留票・反対票について丁寧に対応していくこと、総代通信の発行等を確認した。機関紙「総代会報告号」を6/29~配布。
5. 第2次中期計画・中間点検のすすめ方を協議。8月活動会議後に別途理事討議の時間を持つ。
6. 夏の共済キャンペーン概要を確認した。

(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)

5月度決算報告を確認した。供給高が予算比135.6%と大きく伸長した。供給剰余率は予算を上回った。人件費では組合員対応自粛による時間外手当支給の減少、物件費では、組合員活動費の4月との月ずれ執行による超過、供給高伸長による関西分担金の増加要因があり、経費は予算比106.8%となった。事業剰余、経常剰余とも予算より1500万円以上超過した。6月加入は94名で計画より52名少ない、脱退は長期未利用者を入れて62名と計画より18名少ない。結果、純増32名となった。実利用高、回収率、注文者数が計画を超える状況が続いている。



「ビオサポ」って何ですか？

「ビオサポ」とは、生命を意味する「BIO」と「美を」をかけ、生命力あふ

れる健康な食生活をサポートしていくという意味の生活クラブの造語です。消費材でからだもサイフも、そして環境や社会も健康にしよう！という欲張りな提案です。

少子高齢社会の日本では、食生活にも年々大きな変化があります。若い世代ほど「安心・安全」「国産」よりも「価格」が食品選択の判断基準となっている実態があり、その一方で健康への関心は高まり、安易な健康志向食品の市場が広がっています。

生活クラブは、今後も生産者とともに国内生産の構造を作り続け、真の「健康」を作っていきたいと考えています。それにはもっと多くの「食べるチカラ」が必要。それをもっと強くしていくために、2014年に「ビオサポ」が提案されました。

生活クラブのサイト「ビオサポレシピ」には、「健康な食べ方をみんなで考える」「添加物や残留農薬のこともきちんと対策」「食材を賢く使って しっかり食費管理」「一人ひとりがビオサポを 暮らしの中に」の提案が詰まっています。QRコードからアクセスしてくださいね。



緊急事態宣言のもと 生活クラブ生協では

新型コロナウイルス感染防止のための外出自粛の影響で、宅配の利便性や必要性に注目が集まりました。生活クラブ生協にも加入希望の問い合わせが相次ぎ、4~6月で465名もの組合員が増えました。

また、組合員一人ひとりの利用が増え、その間の供給高は前年対比125%と昨年よりも大きく伸びました。一年で最も利用が多い年末並みの供給高が、今も続いています。



生産者への大きな影響

生産者の中には、外食産業や学校給食への出荷がなくなるなど、事業に大きな影響を受けたところもあります。例えば牛乳の生産者は、休校により給食の需要がストップ、たまごも外食需要がほぼ消失しました。しかし、一方で生活クラブ生協の利用が増え、昨年よりも多くの牛乳とたまごを引き取ることができました。豚肉も過去最高の注文数があり、牛・鶏もあわせると3割ほどの利用増になり、私たちの利用で生産者を支える形となりました。

消費材利用の増加

また各家庭で自宅での食事の機会が増えたためか、冷凍食品や調味料なども軒並み利用が増え、生産者は特別の製造体制で供給してくれています。このように注文が殺到する中で、一部欠品や

遅配が生じることもありましたが、スーパーでは品薄が目立ったものでも、生産者の努力によって私たちへの供給が途切れずなされているものが多数あります。

●主な消費材の動向 数字は4月~5月における昨年対比の増加点数

牛乳	約 5,000 本 (106%)
たまご	約 9,200 点 (110%)
米	約 2,000 点 (118%)
青果類	約 98,000 点 (135%)
肉類	約 48,000 点 (128%)
日配品 (パン、麺、豆腐など)	約 70,000 点 (130%)
加工食品 (調味料、菓子、冷凍食品)	約 94,000 点 (126%)

消費材は一日にして成らず

~これまでも、これからも食べ続けるために

例えばこんにやく。こんにやくを作る生産者の先には原料の栽培農家がいる、3年かけてこんにやく芋を育てています。多くの人が関わって作られる消費材は、決して短期間で作られるものではありません。

私たちが注文書に書く「1」という数字は、生産者に対しての「食べる」という意思表示。生産現場の苦勞にも想いを馳せ、これまでも、これからも、コロナ禍に関係なく継続して食べ続けましょう。



管理部
紺本 直

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。

「都市生活」でよかった

新型肺炎の蔓延で、配送事業者の方の悲しい経験がネットで散見されていましたが、幸い私はそのような経験をせずに済んでおります。むしろ、組合員の方々も大変な事も多いでしょうに、温かいお言葉と、思いやりをたくさん頂いております。

お会いできる組合員の方には、「都市生活でよかった、多少の欠品はあるけど、買い物に行かなくて済むし、重たい物も運んでもらえるし、本当に助かっています。」「都市生活は我が家のライフラインだから頑張ってね。」と言って頂けます。ご家庭の事情で、置き配を選択された組合員の方でも、インターホン越しに丁寧なお礼のお言葉やお手紙を頂きます。「洗い替えに使ってください。」と手作りマスクも頂きました。普段ご不在でなかなかお会いできない方とも、色々お話をさせて頂く事も出来ました。皆さんと同じく私も「やっぱり都市生活でよかった。」です。

まだまだ終息の見えない状況ではありますが、皆さんの思いやりを頂き、トラックに乗った途端マスクを外してハアハアしながら、配達をしている今日この頃です。

2020年6月号より



「だからせっけん、今こそせっけん」

「私たちは環境汚染の被害者であると同時に加害者でもある」この言葉はかなりショッキングでした。生活クラブに加入し色々勉強した今だからなるべくそうならないようライフスタイルを変えてきましたが、加入当時の私なら遠い話(他人事)に感じていたと思います。全てはつながっているのに。
(東はりま Y・S)

編集雑感

今年は阪神淡路大震災から25年。以前お知らせしたように、その節目の年に当たり、その当時のことを「徒然都市生活」に連載します。この連載を通して、生活クラブ生協の「たすけあい」の原点を思い起こし、これからの私たちの福祉=たすけあいを地域に広げていきましょう。(T)