

- 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。

食の中心はやっぱり



きちんとごはんを食べて、体力と免疫力をつけておきたいこの時期、食の根幹ともいえるお米をみなさんはどのように選んでいますか？価格？栽培方法？特にこだわっていない？毎日食べるものだからこそ、どんなお米かを知っていただきましょう！

お米はビジョンフードです

生活クラブでは、さまざまな加工食品の原料にもなり、家庭で消費する基本の食材である牛乳・鶏卵・お米・肉類・青果物の「一次産品」を大切にしています。加工されていないこれらの生産物は食の安心・安全を根元で支えている大事な食品です。

一見、ありふれた食材と思えますが、将来にわたって品質の確かなものを手に入れ続けるには、生産から流通・消費にいたるまでがどのようにあるべきかを見通す「ビジョン(展望)」をしっかりと

持つことが必要と考え、生活クラブではこれらの品目を「ビジョンフード」と呼んでいます。消費する側の組合員が共同購入することを通じて生産者との提携関係を強め、私たちの「ビジョン」を形にしていくことで、未来の食の安心の実現をめざします。

国内自給力の向上や生態系を守り、食の安全性を追求し、次世代の子どもたちが安心して健康に暮らしていく社会をめざす「ビジョン(展望)」をもって利用する。お米も、そんなビジョンフードの1つです。

4つの産地でこだわりのお米が栽培されています

竜おうみ米 (JAグリーン近江)

関西6つの生活クラブで食料の主産地を作る核となる滋賀県のお米で、キヌヒカリ・秋の詩・みずかがみの3品種。琵琶湖の水質を守るため、環境保全型農業に取り組んでいて、除草剤1回のみ使用(3成分以内)の、ほとんど農薬を使用しないお米です。生産者は竜王町稲作経営者研究会の22名。毎年、年に数回産地を訪問し、現地の様子を確認しています。



環境創造米キヌヒカリ (JA兵庫六甲)

JA兵庫六甲の「環境創造米生産者グループ」を中心とする兵庫県神戸市北区の生産者によって栽培。玄米の取り扱いもあります。

組合員のために提供して頂いた「交流の田んぼ」では、田植えや生き物調査などが企画され、年間を通じて組合員が産地と交流をしています。



針江げんき米 (針江げんき米栽培グループ)

「平成の名水百選」に選ばれた生水(しょうず)という湧き水に恵まれた滋賀県高島市新旭町針江の米農家16名で構成。品種はコシヒカリで、玄米もあります。一部では無農薬米(定期登録のみ)にも挑戦しています。GMOフリーゾーン宣言を日本で最初に実施するなど、遺伝子組み換え反対運動を始め、様々な活動を生産者と組合員とで行っています。



遊YOU米 (JA庄内みどり)

山形県庄内平野の北端・遊佐町で栽培されています。品種はコシヒカリ系統のひとつめぼれで、遊佐町共同開発米部会が特別栽培。無洗米の取り扱いもあります。

鳥海山の雪解け水が町の至る所で湧き出る、水の豊かな土地で、春から夏にかけて山から吹く風が、稲に病気をもたらす菌を吹き流し、農業に頼らない米づくりを支えています。



公式ウェブサイト

カラー版「機関紙都市生活」はこちらで。



Facebook ページ



Instagram

2020年度 交流の田んぼ

田んぼのいちねんをふりかえる



交流の田んぼの活動は、SDGsの目標につながっています。



私たちの地元のお米、環境創造米キヌヒカリの生産地(神戸市北区)では2006年から毎年、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、田植え・稲刈りを企画、自然豊かな田んぼに生息する多様な生き物の調査など「田んぼのいちねん」の活動を実施してきました。

今年度は生産者が稲を刈り、粃付きで863.6kgの収穫がありました。



昨年の田植えの様子。来年はぜひ開催できますように！

田んぼの活動の意義を再確認

今年度は、新型コロナウイルス感染拡大や天候不良により、組合員に参加募集した「田んぼ企画」を一度も開催できませんでした。そこで、11月25日に、環境創造米コシヒカリの取り組みに関わる生産農家・JA兵庫六甲・全農パールライス(精米)と組合員理事が一堂に集まって、今年の栽培状況や収穫量、私たちの活動を報告しあい、交流を深める機会を持ちました。

生産者は、このような交流はとても大事で、生き物調査をして環境について知らせる意義も大きい、これからも続けていきたいと言われていました。また、取り組み当初からの生産者からは、長雨や猛暑、害虫の発生で今年も大変だったがこれからも頑張ると力強い言葉をいただきました。



裏六甲の自然が育てる「環境創造米キヌヒカリ」

産地の神戸市北区から流れ出す水は、西は加古川、東は武庫川へと注いでいます。上流のこの地で農薬使用量を減らすことは、下流で生活する人々の水環境をよくすることにつながっています。これはSDGsの目標14「海の豊かさを守ろう」、目標15「陸の豊かさを守ろう」のターゲット、海洋汚染を防止し、陸上生態系の保護につながります。

県の慣行栽培基準の半分以下の農薬・化学肥料で作られている地元の環境創造米を食べることは、生態系豊かな水田を守り、持続可能な生産を支え、私たちも将来にわたって安心して食べ続けることにつながっていきます。もっともっと、環境創造米キヌヒカリを利用していきましょう！



生乳100%ヨーグルト
400g 222円(税込240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。

このヨーグルトは、2018年4月から、生活クラブ連合会の「ヨーグルトリニューアルプロジェクト」*で検討を重ね、組合員と生産者が一緒になって作り出した消費材です。牛のエサや飼いにこだわって生産されたパステライズド牛乳と同じ生乳を原料に、クリーミーな口当たりで酸味を抑えた味わいのヨーグルトに仕上げられています。たんぱく質とカルシウムを多く含み、乳酸菌の働きで整腸作用もあり、乳糖不耐症の方でもお

腹の調子を崩しにくいので、牛乳が苦手な方にもぜひおすすめしたいです。

私のお気に入りの食べ方は、甘酒ヨーグルト。夏バテ防止や免疫力アップに…と考えて始めましたが、これが、やさしい甘さでとてもおいしい！夏は冷たいままシャーベット状で、冬は温めた甘酒にヨーグルトを加えて毎日欠かさず食べています。甘酒は、多めに作ってフリーザーバッグに入れて冷凍し、少しずつ使っています。

(小谷里香)

※リニューアルプロジェクト詳細はこちらから→
(生活クラブ連合会ウェブサイト「活動レポート」)





冬野菜で元気に！ ～葉物から根菜まで～

寒い季節だからこそ栄養価も高くなり、さらにおいしくなる冬の野菜。いろんな種類の野菜を食べて免疫力をアップさせましょう。

寒さが決め手！

甘味や旨味が凝縮された冬野菜

白菜や大根だけでなく、年中出回っているほうれん草や小松菜などの葉物も冬が旬。野菜自ら水分量を減らして糖分を蓄えることで、冬の寒さに耐えるといわれています。寒さのおかげで味が凝縮する今こそ、野菜の甘味や旨味を楽しみたいですね。

白菜のおいしさを丸ごと堪能しよう！

鍋の具材として欠かせない白菜は、ミネラルやビタミン、食物繊維も豊富。和洋中の幅広い料理で使えます。煮込み料理はもちろん、生で千切りにしてコールスローサラダやナムル、8等分に割った白菜をオープンやフライパンでじっくり焼いてバター醤油でいただく焼き白菜、グラタンやお好み焼きにも！旬の今こそレパートリーを増やすチャンスです。

冷凍保存や干し野菜で時短料理

冷蔵庫の野菜室を占領しがちな大根や白菜は食べやすい大きさに切って、ゴボウや里いも、レンコンは茹でてから保存袋で空気を抜いて冷凍しておく調理時間が短縮できます。葉物やブロッコリーなどもまとめて茹でて冷蔵、冷凍保存しておく手軽にいろんな野菜をサッと使えます。また大根、人参、白菜、きのこ類などを干し野菜にすると、保存期間が延び、栄養価もアップ、味が染みやすくなります。

合わせ技で免疫力アップ！

体の免疫力を高める効果があるビタミンとして知られる、ビタミンA、ビタミンC、ビタミンEは、まとめて「ビタミンA・C・E(エース)」と呼ばれる栄養素。これらのビタミンの役割は表のとおりですが、冬が旬の野菜もいっぱいあります。味噌汁やスープなど汁物に様々な冬野菜を入れて、いろいろな栄養素を余すことなく摂取しましょう！

ビタミンA・C・Eの特徴 生活クラブビオサポレシピより

抗酸化ビタミン	働 き	多く含む食材
ビタミンA (カロテン)	皮膚や粘膜を強くする働きがあります。	人参、モロヘイヤ、かぼちゃ、ほうれん草、春菊、大根の葉など
ビタミンC	皮膚や血管や筋肉を丈夫に保つコラーゲンを生成するのに欠かせません。	ピーマン、ブロッコリー、カリフラワー、かぶの葉、ゴーヤ、じゃがいも、果物など
ビタミンE	細胞膜を酸化から守る働きがあります。	油脂類、種実類、魚介類(まぐろ油漬缶など)、モロヘイヤ、かぼちゃ、赤ピーマンなど



根菜とろりんシチュー =生活クラブ ビオサポレシピより=

< 材料 > 2人分

- 鶏肉モモひと口カット 150g 真塩 少々
- こしょう 少々 片栗粉 小さじ2
- 大根 100g 人参 1/2本(50g) 玉ねぎ 1/4個(50g)
- ごぼう 1/5本(30g) 馬鈴薯 1個(150g) カットぶなしめじ 25g
- レンコン 150g 牛乳 100ml なたね油 小さじ2
- ★洋風だし粉末 1/2袋(4g) ★水 200ml ★ローレル 1枚



< 作り方 > 調理時間25分

- ① 鶏肉は真塩とこしょうをふり片栗粉をまぶす。
- ② 大根、人参は乱切り、玉ねぎは薄切りにする。ごぼうはささがきにして水にさらす。馬鈴薯は皮をむきひと口大に切り水にさらす。レンコンは1/3量をイチヨウ切りにし、残り2/3量

は皮をむき、酢水(分量外)につけてからすりおろす。

- ③ 鍋になたね油を熱し、②の切った野菜とぶなしめじを入れて炒める。★を入れ、沸騰したら①の鶏肉を入れ10分ほど煮る。レンコンのすりおろしを入れ、3分ほど煮てとろみをつけ、仕上げに牛乳を入れ、ひと煮立ちさせる。

エコロたすけあい制度は

 **100円のたすけあい**
拡大版



みんなでつくる **安心**

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、そしてエコロたすけあい制度です。エコロたすけあい制度は生活クラブ生協都市生活オリジナル、これも私たちの消費材です。



●あなたの加入が制度をささえます

エコロたすけあい制度は、「困っているの…」「わかった、任せて!」と気軽に頼み合える、豊かな人間関係をつくり出す共済です。ケア(お手伝い)して下さった方にはケア金(800円)が給付されます。

加入者は全員月100円を支払います。制度の趣旨に賛同して助け合いを応援したい!という方がたくさんいることで制度は持続できます。「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」、是非加入をお願いします。

●コーディネーターがつなぎます

身近にケアをお願いできる人がいなければ、同じ組合員でもあるコーディネーターが、依頼者の居住地やケアの内容に応じ、ケア登録者から手助けしてくれる方を探します。ケア者とのつながりができれば、次からは直接やり取りができますね。



※ケア者…託児やお手伝いなどを行える人。加入の際に「ケア者登録」をする事ができます。登録は任意です。

●エコロサークルとエコロ講座

この制度は「困りごとのたすけあい」だけではありません。加入者が5人集まれば、エコロサークルが作れます。気軽に交流をしたり、子育て・食育や健康・老後・生活文化などをテーマとしたエコロ講座を開催したりしながら、身近で気兼ねなく助け合える関係を育てていきます。サークルの活動には5,000円/年の補助があります。登録講師によるエコロ講座にも開催補助があります。

●新しく57人が加入

10/26~11/20に加入キャンペーンを行い、57人(12/11時点)の加入がありました。「いつも誰かの安心のために」に共感していただきました。あなたも「たすけあい」という消費材を利用しませんか?この機関紙と同時配布の「お知らせ」にある加入用紙に記入して、お申し込みください。



問合せ先：組織部(078-904-3260)小松

エコロ 都市生活



10月

エコロたすけあい制度利用状況

加入者：1,208人

給付申請件数	13件
コーディネート件数	0件
給付金額	22,900円
事務費(審査会会場費、交通費)	9,620円

生活クラブたすけあい講座報告

おやつ講座 ～野菜編～

子どものおやつ、どうしていますか？

カタログには安心安全で、環境にも考慮された消費材がいっぱい載っています。でもその食べ方、使い方がわからなければ存分に活用することができません。消費材の食べ方使い方を提案する活動をしている、私たちと同じ組合員のピオサポチームメンバーに、おやつについての話をしてもらいました。(11月7日 西宮市消費生活センター 参加者8名)



🍌 おやつ役割

子どもにとってのおやつは、食事で採れなかった栄養を補う意味も持っています。成長のための栄養と、活動するためのエネルギーが必要です。また子どもは全身に占める水分の割合が大人より多いので、水分の補給も忘れずに。

🍌 素材を生かしたおやつ選び

市販の清涼飲料水は、思ったより多くの糖分がありますが、添加されているクエン酸で甘さが感じにくくなっています。虫歯、肥満の原因にもなるので砂糖・油・塩分の摂りすぎには注意が必要です。味覚を感知する味蕾の数は、乳幼児期に発達します。おにぎり、蒸し野菜など、素材の味を生かした薄味のものを与えたいですね。

🍌 野菜を使ったおやつ

今回は身近な野菜、じゃがいもを使ったレシピを提案です。コロナ感染予防のため実習は行わず、実演をしてもらいました。ポンデケーキの種の柔らかさを触って確認し、その場で焼いてもらったいももちのもちもち感に、参加者から「おいしい！」の声が出ました。11月号の「ピオサポ日記」にも掲載しましたが、大好評だったのでいももちのレシピを再掲します。



🍌 お母さん、頑張りすぎないで

食べることは、大人になっても長く続く生きるために必要なことです。身体の健やかな発達のために、良いものを選んであげたいですね、でもお母さんも頑張りすぎないで、楽しんでください。子どもにとって、家族や友だちと和やかに笑顔で食べることが精神的な安心感をもたらし、かけがえのない大切な思い出になるのではないのでしょうか。

= いももちレシピ =

< 材料 > 6個分

ジャガイモ 2個 (200g ぐらい)

★片栗粉 大さじ4 ★牛乳 大さじ3～4

●丸大豆醤油 大さじ1 ●みりん 大さじ1

●素精糖 小さじ1 バター 10g

※焼き海苔 適宜

< 作り方 >

① ジャガイモをゆでるか、レンジで火が通るまで加熱する。

② ★を入れてよく混ぜて 6等分に分けて平らな丸型にする。

③ フライパンにバターを熱し、②を入れて両面焼き色がつくまで焼き、●を加えて煮絡める。

※好みで海苔を巻く。



高齢者の暮らしを支える

小規模多機能型居宅介護サービス(通称 小多機)

panse武庫之荘で併設しているこのサービスは、介護保険制度で創設された地域密着型サービスの一つで、同一の介護事業者が「通所(デイサービス)」を中心に、「訪問(ホームヘルプ)」や「泊まり(ショートステイ)」を一体的に提供することができます。利用者の状況の変化に合わせて自由な組み合わせでの利用が可能です。

近隣の方のみならず、サービス付き高齢者向け住宅panse武庫之荘に入居された方も、このサービスを利用されています。心身の変化に合わせてヘルパーが部屋の掃除に入ったり、食事場所までの移動を手伝ったり、入浴介助をすることで、他の施設に移動することなく自室での生活を継続されています。在宅生活をサポートする頼もしいサービスです。



「panse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。

**尼崎
支部**

形を変えながら、 楽しく活動を続けます



ほっとコミ「クリスマスリース作り」



クリスマス試食会



子育てひろばきらきら

今、できることを考えて

尼崎支部では、4月、5月と中止になってしまった支部ミーティングの内容を、「紙上支部ミーティング」と題して支部機関紙で伝える事にしました。支部ミーティングの存在を知らない、参加した事がない組合員にも情報を届けたいという気持ちからでした。

感染予防をしながら、活動再開

6月末の支部ミーティングから、企画を再開しました。毎回、感染予防を徹底し、試食の代わりに個包装の消費材を持ち帰ってもらいました。11月のクリスマス試食会では、久しぶりに調理をしました。検討を重ね、料理は主にスタッフが作ることにし、参加者には、パッククッキング(災害時にも役立つ高密度ポリ袋を使った調理法)で小分け調理をしてもらいました。

慎重に、でも楽しく、活動を

クリスマスリース作りやフォトスクラップ作りなど、今できる企画を開催する中で、改めて人と会えるとホッと、元気になると感じました。

子育てひろばでも、調理をしない代わりに、初の公園遊びや保護者向けのビーズ作り、編み物などを企画し、ストレスが溜まりやすい時期だからこそ気分転換に来てもらえるよう考えました。

企画開催は不安もありましたが、参加者から「楽しめた」という声があると、開催して良かったと強く思えた半年でした。

残念ながら参加者が少ない状態が続いていますが、これからも慎重に、でも楽しく活動を続けていきたいと思っておりますので、ぜひ遊びに来てください。(尼崎支部クリエイター 魚住朱理)

今月の組合員

お気に入りが増えました

栗田 有紀さん 西宮支部 2016年5月加入

“安全な食材を安心して食べさせたい”生活クラブに出会ったのは、そんな想いで子どもの離乳食を進めていた時期でした。それまでも有機野菜など購入していましたが、どこか満足いくものではありませんでした。

生活クラブに加入して数年が経ち、子どもたちを連れてウイナークラブの見学会に参加しました。消費材やその生産者さんがとても身近なものになりました。以降、子育てひろばやイベントに参加するごとに、消費材のことを深く知ることができ、お気に入りも増えました。

組合員の想いのもと、大切に育てられた野菜やお肉、丁寧に作られた加工品を、これからも大切にいただき、健康で充実した暮らしをしていきたいです。



= ミルクチョコレート 400g =

月島食品工業(株) 920円(税込994円)

我が家のみんなが大好きミルクチョコレート！冬季限定なので、冬の間に1年分をまとめ買いして少しずつ食べています。

息子はこのミルクチョコレートを発見すると、いつ切るの？いつ食べられるの？いつ？いつ？と毎回うるさいくらいです(笑)なので、「なんでそんなに好きなの？」と聞いたところ、「ちょっと厚めで食べ応えがある！」「1枚が大きくてたくさん食べられる！」「チョコレートを切ったときに出る細かいチョコも、パンにのせて食べられるから！」「市販の板チョコに比べてとっても美味しい！」と笑顔で話してくれました。

そのまま食べても美味しいですけど、チョコレートケーキやホットチョコレート、チョコパン、それにバレンタインのチョコ作りと色々使うことができます。初めて買うときは値段に少し躊躇しましたが、食べてみたら買って良かった〜と、とても思いました。とっても美味しいミルクチョコレート、食べたことない方はぜひ食べてみてくださいね！(尼崎支部クリエイター 中野有衣)

つれづれとしせいかつ
徒然都市生活

あの頃、そして、これから

＝阪神淡路大震災の記憶＝

もうすぐ26回目の「1.17」を迎えます。

この地域で暮らす人々にとって、また、私たち生活クラブ生協都市生活の歩みの中でも決して忘れることのできない、忘れてはならない経験です。この連載で紹介したように、つらい経験であるとともに、あの震災を経験したからこそ新たに生まれたり、大きく改革をすすめ現在につながっていることもたくさんあります。あらためて、普段の暮らしから、「協同＝たすけあい＝福祉」を生み出す、生活クラブ生協都市生活の活動の基礎になっていることがわかりました。

■ 生活クラブふくしまとのつながり

昨年、組合員が出し合った「つながるカンパ」を元に、東日本大震災で被災された方を神戸にお招きする「大人リフレッシュツアー」に参加し、生活クラブふくしまの方と交流する中で、私は阪神淡路大震災を振り返る良い機会を得ました。

震災当日、垂水区の自宅で寝ていました。轟音の地鳴りと激しい揺れで目が覚めました。何が起こったのか、すぐにはわかりませんでした。再び大きな余震があり経験したことのない恐怖が襲いました。日が昇り明るくなると鉢伏山の向こうに黒い煙の帯が見えました。その時、地鳴りと緊急車両のサイレンの音もよみがえり、涙がこぼれました。

今年はコロナ禍で「大人リフレッシュツアー」を開催できませんでしたが、今後も被災した経験を生かしたツアー開催を目標に、ふくしまとのつながりを継続して行きたいです。

(西神戸支部 藤原あゆみ)



東日本大震災復興支援の「大人リフレッシュツアー」(2019年)



全国の生協の応援を得て、炊き出しや青空市をしました。(1995年)



■ 震災を経験した生協だからこそ

あの日は、北神戸支部の支部委員会の予定でしたが、会議どころではありませんでした。後日、名谷センターの片づけに行ったとき、生産者からたくさんのいなり寿司が届いていて胸がジーンとしました。その後、炊き出しの手伝いをしました。

震災の年は、通常の組合員活動は半年以上できませんでしたが、翌年には組合員の理事長が誕生し、組合員活動や組合員のつながりのより強い生協となりました。

私たちは、安心安全な食を購入するだけの生協ではなく、組合員がつながり、支え合う生協であり続けたいと思います。特に今、コロナ禍で組合員活動がしづらくなっていますが、震災を経験した生協だからこそ、つながりを大切にしていきたいと考えます。

(北神戸支部 山田多美子)

■ 震災への備えに努めています

当時、ドーンと地面から突き上げられた衝撃で家具が倒れる中、咄嗟に娘の上に覆いかぶさっていた。食器やガラス破片が散乱する中、東海沖地震か？愛知県の実家に電話した。母が「何事？」と眠そうに応える。こちらは無事だと伝え電話を切る。以降、連絡は途絶えた。関西に震災は起きないと思っていたが違った。

25年前を振り返り当時何ができたかと問われると、いまだ返答に戸惑います。しかし、安否確認と最低限の備蓄の必要性だけは痛感します。携帯電話はより密接な情報交換が可能になっていますが、災害時この日常性は必ず途絶えます。複数の安否確認システムの把握とシミュレーション、飲料水以外に電源供給源でもある車両のタンクイン備蓄(燃料半分で給油)は努めて行っています。

(職員 丹治耕造)

理事会報告

2020年度第6回理事会報告2020.11.24.10:00～15:00 於神戸市勤労会館403号室
(報告承認事項2項目省略)

1. 10月申請分13件のエコロ給付審査を確認した。
2. 神戸大学生協の要請を受け、事業支援として「神大緑茶」の在庫販売協力を確認した。
3. 2021年度供給業務日程等、関西運営委員会検討事項を確認した。
4. 2021年度職員冬季賞与支給について提案を確認した。
5. 機関紙「都市生活」1月号企画内容を確認した。
6. TCCへの短期融資600万円の元利返済を受け、300万円の再融資を決定した。

(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)

10月度決算報告を確認した。供給高110.8%、経費合計予算比99.1%。供給剰余率は予算を0.21ポイント下回ったが、事業剰余、経常剰余とも予算を640万円超過。

11月加入は88名で計画より48名少ない。脱退は長期未利用38名を含め122名で計画より42名多い。結果、純減34名で計画▲90名となった。

日常を忘れる
特別なひとときを...

吉田シェフの特別料理会

11月19日に、名谷センター食育スタジオにて、ATJレシピ考案担当シェフ吉田友則氏による特別料理会を、参加者10人で開催しました。今回の企画は、ATJ(オルター・トレード・ジャパン)が取り扱う消費材を使って、吉田シェフが家庭でできるちょっとしたプロのテクニックを教えてくださいというものでした。参加者の方からは、「とても美味しかったし、楽しい時間でした。家でも早速やってみます！」などの声がたくさんありました。



おいしさ=素材の良さを活かすこと

ATJが取り扱うのは、エコシュリンプ(エビ)、パレスチナオリーブオイル、マスコバド糖、バラゴンバナナ、ゲランドの塩。海外をイメージするものばかりで、馴染みが薄いかもかもしれません。しかし、民衆交易を通じて繋がるとても貴重な消費材ばかりです。

どれも、豊かな自然の中で、昔からの伝統的な生産方法で作られた食材ばかりです。その素材の良さがあるからこそ、有名レストランや高級料理店に出てくるお料理に引けは取りません。



平和への活動につながる民衆交易

オリーブオイルは紀元前1000年には既にパレスチナ地方で生産、現在でも人々の貴重な生活の糧となっています。しかし、イスラエルによる土地接収、農地奪取、畑の破壊などで、2000年以降、約20万本ものオリーブの木が引き抜かれています。私たちがカタログのオリーブオイルを購入する事は、現地の人たちの生活を守ることにつながっています。



■ マスコバド糖

原料となるサトウキビは、主に農地改革によって土地を手に入れたネグロス島の元砂糖労働者などによって栽培されています。

■ パレスチナオリーブオイル

ひと粒ごと丁寧に収穫したオリーブから抽出した一番搾りです。パレスチナの大地が育んだ豊かな味と香り。そこには、村の人々の技と平和への願いが詰まっています。

■ ゲランドの塩

太陽と風の力、粘土の地層を活かした構造を持つ塩田で1000年以上、機械をほとんど使わない伝統的手法を用い、塩職人(パリユディエ)の手により生産されます。

■ エコシュリンプ

伝統的な養殖方法にエビの習性に合った工夫を重ね、地域の自然環境や人々の習慣をうまく組み合わせ育てられています。



職員こぼれ話

拡大課
永田 耕治

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。

前年比237% 急増中!

さて、何が aumentando と思いますか? ちなみに去年は65件でしたが、今年度は年度途中にもかかわらずなんと3倍増に迫る154件に増えています。答えは「インターネット経由による紹介」の件数です。これまでの紹介はほとんどが紹介カードによる紹介でしたが「トマトケチャップが美味しいよ!!」など、組合員からの口コミで生活クラブのことを知って、興味を持たれた方が自ら資料を請求する件数が多くなっています。

紹介方法こそ変われど、生活クラブの紹介の原動力はやはり組合員の口コミです。その影響力は広告の10倍は見込めるといわれているほど絶大で、体験談やリアルな印象に基づいているため、「安心感と信頼感」があるようです。「生活クラブの〇〇が美味しいよ!」の一言が、生活クラブの仲間づくりに繋がっています。すぐには加入しなくても、何かの機会で生活クラブを見かけたときに思い出して、資料を請求される方も多くおられます。これからも、さらにインターネット経由の紹介が増えるように口コミでの生活クラブの発信をお願いします。

2020年11月号より

機関紙モニターの つがやき

「ビオサポおやつ提案」

子どものおやつは何にしたら良いのか毎日悩みの種でもあるので、おやつのレシピが載っていてとても参考になります。早速、いももちを作ってみました。簡単で美味しく子どもたちにも好評でした(^^) おやつのレシピは今後も紹介していただけたら嬉しいです。(西宮 あおいろ)

編集雑感

コロナ禍一色の一年が終わりました。これを書いている2020年12月半ば、兵庫県は「感染拡大特別期」で、私たちの企画や講演会も、残念ながら中止するものも出てきています。健康第一、「ひょうごスタイル」の2021年もよろしくお祈りします。(T)