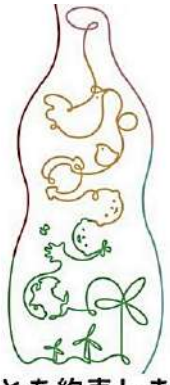
サステイナブルなひと、
生活クラブ
5
都市生活
Vol.325・2021年5月17日発行　生活クラブ生活協同組合都市生活■理事会 (〒651-1421)西宮市山口町上山口上芦原 78-2 TEL(078)904-3260

10の Think & Act

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。

第一次 生活クラブ
2030
行動宣言



生活クラブはSDGsの理念に通じ、
かつ留まらない活動を実行していくことを約束します。

生活クラブ連合会が決定した「第一次生活クラブ2030行動宣言」にはSDGs(持続可能な開発目標)の理念に通ずる7つの目標と、SDGsに留まらない生活クラブ独自の目標の計８つの重要目標があります。そのどれもが、日々の選択や一歩踏み出すことで達成に近づく目標です。

生活クラブのある暮らしで、2030年までに達成すべき世界共通の目標=SDGsにどんなふうに貢献できるのでしょうか。今回は、重要目標１.についてみてみましょう。

重要目標 No.１

食料主権※の考え方を基軸とした、国内生産の追求と、公正な調達を行ないます。

※すべての国と民衆が自分たち自身の食料・農業政策を決定する権利。

命の産業である第一次産業において、種に至るまでの国内自給を追求し、生産情報の開示をすすめます。また、国内外を問わず、生産に従事する人々の人権に配慮し、合意に基づく調達を行ないます。

石井養豚センターの飼料棟

● 持続可能な食の調達と国内自給の追求

生活クラブでは、家庭で消費する基本の食材であり、さまざまな加工食品の原料にもなる一次産品※１を大切にしています。つくり続け、そして食べ続けていけるよう、各産地とつながりを持ち、国内自給力のアップをめざしています。

例えば、畜産物の飼料。一般的に国内で飼育されている畜産物の飼料の９割以上は、輸入に頼っているのが現状です。生活クラブでは、自給率アップを目的に、使われなくなった田んぼで作られた飼料用米や牧草の使用や、関西の豚肉のバイプロダクト飼料※２の使用を継続して、飼料から国産をめざしています。

● 種子から生産･出荷･廃棄に至るまでの情報開示と公正で責任ある調達の実行

生活クラブの農産物の生産者は、栽培履歴を必ず開示しています。

農薬や肥料を例にあげると、栽培に使用予定のものの品名、有効成分等の詳細情報、使用予定の回数を品名ごとに記載。実際に使用した記録も、組合員からの問い合わせに応じて情報開示しています。

2ページに続く⇒

※１ 青果物やお米、牛乳、鶏卵、肉類など、自然からとったままの状態で、加工されていないもののこと。

※２ 食品工場から出る副産物を活用した飼料で、国内食料資源の有効活用、飼料の海外依存を減らす先進的な取り組み。

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

第一次 生活クラブ 2030 行動宣言　**８つの重要目標 No.１**

生活クラブの鶏肉・鶏卵

● 国内で自給できる種の維持と開発をすすめる

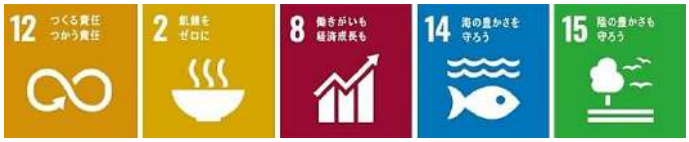
生活クラブでは、鶏肉・鶏卵の「国産鶏種」の生産と拡大に取り組んでいます。国産鶏種は日本の気候風土にあった形質や、日本人の嗜好にあったものに育種改良できます。国内で食べられている鶏やたまごを産む鶏のほとんどは、 親や祖父母世代の外国鶏種のひなを輸入して育てられたものですが、生活クラブでは輸入に頼らない種の自給に挑戦しています。

● たまごは…純国産鶏種「さくら」と「もみじ」

生活クラブのたまごは国内で改良された純国産鶏種の「もみじ」と「さくら」のたまごです。国産のたまごを安心して食べ続けるために、種の維持に注力しています。

鶏は１年に約300個のたまごを産むとされています。安定した生産には、安定した消費が必要です。定期予約での利用がおすすめです 。

関連する SDGs の目標



● 鶏肉は…国産鶏種「はりま」のお肉=「丹精國鶏」

国内で三世代以上にわたって育種し開発した国産鶏種「はりま」。より多くの人に国産鶏種の取り組みや意義、その価値を知ってもらうためにブランド名を「丹精國鶏」としています。

生活クラブの提携生産者は「はりま」を、遺伝子組み換えでない穀物や国産飼料用米を餌に、自然の光と風を受ける鶏舎で、密にならないようストレスなくのびのびと、原則無投薬で育てています。時間をかけて健康に育てることで、しっかりとした弾力のある、深い旨味のある鶏肉になっています。

よりおいしく、使いやすい「丹精國鶏」の冷蔵供給も今週(５/17～)から本格化！私たちの「食べるチカラ」で、国内で自給できる種をしっかり維持していきましょう。

● 消費材の利用で、SDGsにも貢献！

私たちが食べる約束をして消費材を利用することは、持続可能な生産と消費のパターンを確保していく、つまりSDGsに掲げられたゴールの一つ「12.つくる責任使う責任」にも貢献できます。

消費材を利用することって、美味しい、身体にいいというだけでなく、サステイナブルな(持続可能な)未来にもつながっていくんですね。日々の暮らしの中に生活クラブを取り入れて、豊かで幸せな未来をつくっていきましょう。

ラムレーズンアイス

90ml×６
900円(税込972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。

＝＝＝　＝＝＝　＝＝＝　＝＝＝　＝＝＝

絶品です。まずは確かな原材料。生活クラブ組合員と酪農家が共同で作った牛乳工場・新生酪農の新鮮な牛乳を使っています。熱をかけずに作られる脱脂濃縮乳を使うことで風味も生かされています。そして安心。乳化剤や安定剤などの添加物は不使用。生活クラブのアイスクリームは冷凍庫から出してすぐはとても固いのですが、これは乳化剤や安定剤が使われていないからだそうです。少し柔らかくなるのを待っている間がまた、いいんです。

いろいろな味のラインナップがあり、どれも本当に美味しいんですが、初めて食べた時の感動が一番だったラムレーズンを、今回はオススメします。クラッシュレーズン入りで、大人向けな感じもしますが、我が家の子どもも大好きで幸せそうな顔で食べています。牛乳が苦手な方も、ヨーグルトやアイスクリームといった乳製品なら美味しく食べていただけるかもしれません。多様な食べ方で、酪農家を支えたいですね。　(西倉由美)

「ビオサポおやつ講座」第3弾は「さかなのおやつ編」

都市生活 ビオサポ日記

おやつ(間食)って幸せなひとときで、子どもにとっては三度の食事ではとりきれない栄養をとる「食事の一部」でもあります。そうは言っても、毎日忙しくてついついお菓子で済ませていませんか？ビオサポチームは、消費材をちょっとアレンジして、しかも可愛いおやつ作りを提案しています。

手軽に作れるさかなのおやつ

魚は質の高いタンパク質がたっぷりとれて、家族に食べさせたいと思っている人は多いと思います。でも、料理がめんどくさいという理由等で「魚離れ」が進んでいます。その点、加工品は手軽に魚介類の良質なタンパク質がとれる便利な食材です。今回は、消費材の「おさかなソーセージ」「まぐろ油漬缶」「食べるイリコ」を使ったおやつを紹介します。InstagramやFacebookで動画も見てくださいね。(表紙下欄外参照)

「おさかなソーセージ」を使って

ソーセージに使われている「たら」は身が傷みやすいため、加工品の原料に使われることが多い魚です。淡泊でクセがなく、良質のタンパク質の一種のコラーゲンもたっぷり含まれており、血管をしなやかにして動脈硬化を防ぎ、美肌をつくる働きがあります。

「まぐろ油漬缶」を使って

まぐろの脂質には、EPA(エイコサペンタエン酸)とDHA(ドコサヘキサエン酸)という脂肪酸が多く含まれています。EPAには血液をサラサラにしたり、血管を広げたりしなやかにすることで、血管の流れをよくする働きがあります。コレステロールや中性脂肪を減らす効果もあり、まさに血管の健康に役立つことが詰まった栄養素です。

DHAには同じくコレステロールや中性脂肪を減らす作用があり、加えて脳の神経細胞を活性化して記憶力や学習能力を上げたり、認知症を予防する働きがあります。

「食べるイリコ」を使って

カタクチイワシの煮干し。イワシは、カルシウムが多く、またカルシウムの吸収を促すビタミンDも多いことから、骨や歯の強化に有効です。造血作用のあるビタミンB_{12}も含むため、貧血気味の人は積極的に取りたい食品です。

レシピ 都市生活

ミニアメリカンドッグ

＜ 材料 ＞
おさかなソーセージ　1袋
ホットケーキミックス　1袋(200ｇ)
水　130ml　　なたね油(揚げ油)　適量

＜作り方 ＞
① ボウルにホットケーキミックスを入れ、水を加え、滑らかになるまで混ぜ合わせる。
② ソーセージを適当な大きさに切り、つまようじをさす。①の中に入れ、全体に生地をつける。
③ 180℃の油できつね色に揚げる。お好みでケチャップを付けても。

ツナ缶ボール

＜ 材料 ＞
まぐろ油漬缶　1缶　　パン粉　1カップ
卵　1個　　なたね油(揚げ油)　適量

＜作り方 ＞
① ボウルに全部入れて混ぜ合わせ、2.5㎝ぐらいの大きさに丸める。
② 180℃の油できつね色に揚げる。お好みでケチャップを付けても。
※フライものをした後、残ったパン粉や小麦粉、卵を混ぜ合わせ、丸めて揚げてもできます。まぐろ油漬缶の代わりに、鮭フレークや海苔等を混ぜ込んでも OK！

イリコキャラメリゼ

＜ 材料 ＞
食べるイリコ　30ｇ
ビートグラニュー糖　大さじ２～３
皮むきいりゴマ　適量

＜作り方 ＞
① 中火でイリコを炒る。
② ビートグラニュー糖を入れ、弱火にして砂糖が溶けてイリコどうしが固まってきたら、ゴマを入れて絡める。

外部イベントに参加して、仲間づくりを再開しています

昨年の春先から新型コロナウイルス感染症拡大による外部イベントの中止が相次ぎ、およそ１年間、いろいろな場所に出かけて生活クラブをアピールすることができませんでした。まだまだ感染症は収束していませんが、感染対策をして屋外イベントを中心に出展しています。

第17回 ロハスミーツ明石&アウトドアミーツ

於：兵庫県立明石公園 （3/27、4/3）

廃材などを使って作る、自分だけの昆虫、ムシボット！
(昨年度の作品)

いつもなら消費材の試食をしてもらいながら生活クラブをアピールしますが、試食はできないので、ブースまで来てもらうのに一苦労です。「創作昆虫ムシボット」企画で呼び込み、子どもたちが工作をしている間にお父さんやお母さんに生活クラブの説明をして、加入の案内をします。

各日、それぞれ１名の加入がありました。

ズームでビギナーズカフェ♪

あらかじめ届けた消費材を一緒に試食しながら質問に答えたり、感想を聞いたりしました。

ビギナーズカフェとは、新組合員(加入してから１年未満の組合員)を対象に、消費材や生活クラブの運動をわかって、生活クラブのある暮らしに早く慣れてもらう取り組みです。毎年１～２月に各支部で会場に集まって開催していましたが、新型コロナ感染状況により開催が少なくなったため、3月18日に初めてオンラインで取り組みました。

10月からの加入者約400名に、個別に案内を送り、7名が参加しました。「とても楽しい時間になった」「おすすめ品や活用のしかたを試してみます」「次回購入したいと思った」「消費材の使いこなし方が聞けて、料理の幅が広がりそう」などの感想がありました。

会場の企画には参加できなくても、オンラインなら参加できる組合員もいることから、今年度は２カ月に一回「ズームでビギナーズカフェ」を開催する予定です。

100円のたすけあい

エッコロ

問合せ先：組織部(078-904-3260)小松

コロナ禍でも心強い、人と人とのつながり②

コロナ禍の中でも「エッコロたすけあい制度」による助け合いは、行われています。引越し作業中やお母さんご自身の通院中の子どもの一時預かりなど、ちょっとした困りごとをエッコロたすけあい制度で解決することができました。一人ひとりでは叶わなくても、おおぜいが集まる事で成せる事があります。みなさんの一ヵ月100円の掛け金は、今日も誰かの役に立っています。是非、加入をお願いします。(コーディネーター 松岡理江)

1月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者：1,248人

給付申請件数	8 件
コーディネート件数	0 件
給付金額	7,200 円
事務費（審査会会場費、交通費）	6,880 円

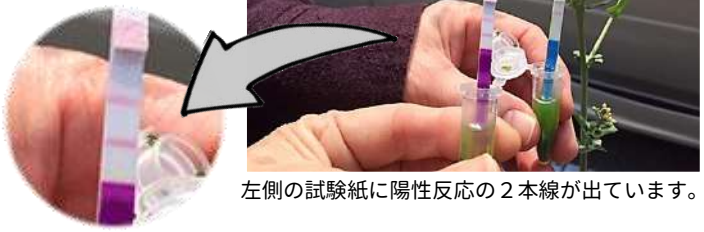
エッコロ講座開催申し込み　１件

エッコロサークル講師登録申し込み　５件

今年も見つかった！

遺伝子組み換えナタネ自生調査

日本では油糧原料のナタネを99%以上輸入に頼っていて、その92%を、遺伝子組み換え(以下GM)ナタネの作付面積が95%にも及ぶカナダから輸入しています(2018年)。種の形で輸入されるナタネのこぼれ落ちによる自生と、近縁種のアブラナ科植物との交雑が各地で確認されていて、私たちは2005年から、GMナタネの拡散を監視する活動をしています。



左側の試験紙に陽性反応の２本線が出ています。

３月31日　ナタネハイク

お天気に恵まれたこの日、大人８人・子ども７人で、神戸市営地下鉄・伊川谷駅から、契約野菜「畑の便り」の生産者・愛菜会の畑まで歩きました。

GMについて簡単に学習したあと、桜を眺めウグイスの声を聞きながら、川沿いなどに自生しているナタネを採取しました。検査結果は３検体全て陰性でした。

ナタネかと思ったら、収穫後に放置している水菜や小松菜などが花をつけたもので、意外にアブラナ科の野菜が多く、GMナタネのこぼれ落ちがあれば、交雑するのは容易いと分かりました。

愛菜会の畑では渋谷晃郎さんから、無農薬で野菜を育てる苦労をお聞きし、「食べる約束＝定期登録をして、食べ続けることが大切だと思った」という感想がありました。

川岸のナタネを子どもたちが取りに行ってくれました。

４月８日　深江浜調査

応募した組合員、運営メンバー、職員の合計４人で調査しました。

私たちの地元の神戸港は、日本で最もナタネの水揚げが多い港です。港と工場が離れている三重県では、幹線道路沿いに自生した数千本のナタネを、毎年抜き取っているそうですが、神戸では、東灘区深江浜に横付けした船から、ベルトコンベアですぐ近くの製油工場へ運ばれます。そんな短い距離でも、ナタネは小さな粒なので、こぼれ落ちによる自生が見られるのです。

一昨年は深江浜町全域で、多くのGM陽性ナタネが見つかりましたが、昨年はほとんど見つからず、工場前で採取した２検体のみGM陽性でした。今年もほとんど自生ナタネはなかったのですが、製油工場向かいの工場の敷地内にナタネの自生を見つけたため、お願いして抜き取って頂き検査したところ、除草剤バスタ耐性ナタネでした。近年はラウンドアップ耐性ナタネが減っているようです。

その年によってGMの種類、自生する場所や数が違います。これからも継続して調査し、GMナタネの広がりを監視していく必要があります。　（理事　中里千晴）

第 15 回 GMO フリーゾーン全国交流集会 in 滋賀報告

３月19日　Zoomウェビナーで開催

GMOフリーゾーンとは、遺伝子組み換え作物拒否地域のことで、GMOフリーゾーン運動とは、GM作物を栽培しない・させない地域を広げる運動です。農家の圃場だけでなく、食品関連企業や流通業者、消費者も参加でき、フリーゾーン宣言登録、看板設置、周囲への呼びかけなどで、国内でGM作物が栽培できない状況をつくり出すことが目標です。

集会では、除草剤ラウンドアップ(主成分グリホサート)がもたらす様々な健康被害により、世界的には禁止や規制が拡大しているのに対し、日本はグリホサートの残留基準を緩和するなど、世界の動きとは逆行していることや、ゲノム編集された高GABAトマト、肉厚マダイなど、表示や安全性の問題が解決されないまま、流通しようとしている事も報告されました。

（理事長　小谷里香）

西宮支部 「コロナだから↘」より「コロナだけど↗」の気持ちで！

ビギナーズカフェで食品添加物の学習。(2020年12月)

コロナ禍でできないことが増えた中、試行錯誤しながら支部の活動を進めてきました。その一部をご紹介します！

ビオサポタイムをトークタイムに

支部ミーティングでは、試食ランチをしていた時間“ビオサポタイム”で、「コロナ禍でどう過ごしてる？」「今！お気に入りの消費材」などをテーマに、トークタイム！組合員交流、消費材の魅力を共有できました。

豚肉となたね油の学習もしました。(2020年12月)

「筆文字アート」でホッと一息

ゆっくり自分に向き合えた自分アート作りはコロナ禍の疲れを癒し、「お互いまた頑張ろう！」の気持ちになる時間でした。

個性あふれた作品を持って。(2020年12月)

オンライン講座にチャレンジ！

パソコン音痴のクリエイター一同ですが「できるようになるのを待つよりやってみよう！」と《エッコロ講座・フェイシャルマッサージ》《生産者交流会・まめ福カフェ》をオンライン開催しました。参加しやすかったという声や、企画初参加の組合員が次の企画にも参加するなど、新しいつながりも生まれました。春の開催中止から復活した「まめ福カフェ」では、生産者の伝え方の工夫に頭がさがりました。

珈琲の淹れ方もオンラインで。(2021年２月)

そしてこの春…

新たにクリエイターを２人迎えることができました！

パワーアップした2021年度、どんな１年になるか楽しみです。

(西宮支部クリエイター　中 祐子)

大好き♪消費材

＝ 粉末浅漬けの素ゆず風味 ＝

55g(11g×５)　340円(税込367円)

我が家の平日の朝食はほぼ和食です。ご飯とおみそ汁とお漬物は欠かせません。消費材の色んなお漬物も毎回楽しみにしていますが、この浅漬けの素は冷蔵庫にある残った野菜でパッパッと作ることができ、味もあっさりしていてとても美味しいです！

私は大根ときゅうりの組み合わせが一番好きですが、白菜とにんじんの細切りやオクラと長芋の組み合わせも美味しいです。みついしきざみ昆布を足したり、レモンやゆずを刻んで入れたり、器に盛ってから皮むきいりゴマをかけたり、大葉の千切りをのせたり、色々アレンジができるので気に入っています♪　(西宮支部子育てサポーター　真鍋恵子)

今月の組合員

子育てサポーターをしています

歯朶原（しだはら） 正子さん　東はりま支部　2003年５月加入

生活クラブの前に、５年ほど他府県でグリーンコープ生協(自称、石鹸の生協)に加入していました。その後、関西に引越し、生協都市生活(当時)に加入しました。都市生活は、子どもの幼稚園の一日給食に消費材が使われてたことから知りました。2003年に加入して現在18年目です。最近の好きな消費材は、シーザーサラダ用ドレッシングと焼肉のたれです。

2019年度子育てサポーター養成講座を受講した際、エッコロたすけあい制度に加入しました。昨年はあまり活動できませんでしたが、子育てひろばだけでなく、支部企画の託児を時々しています。３月末の明石公園の催事(ロハスミーツ)に生活クラブが出店した際は、子ども向け工作の創作昆虫ムシボット作りのお手伝いをしました。

子育てサポーターとして活動するようになった昨年度からは、また違った組合員の楽しみ方を体験しています。

つれづれとしせいかつ
徒然都市生活

生活クラブ生協の事業を支えています

生活クラブ生協では多彩な組合員活動が盛んです。
今年度は、その活動とそこで活躍する仲間を紹介します。

WCO.はなはな　　萩野 敦子

こんにちは「WCO.はなはな」です。私たちは結成15年目のワーカーズ・コレクティブです。

主な仕事内容は、本部センターで行う、組合員のもとへ届くカタログのセット、契約野菜「畑の便り」の計量/仕分け/セット、支部機関紙やチラシをはじめとした印刷などです。メンバーは８名で、他にパートさん２名にも手伝っていただきながら、一人あたり週３日ほどの出勤で仕事を分け合っています。

前列右から2人目が萩野さん

野菜の仕分け風景

「畑の便り」の作業では、季節ごとのさまざまな野菜を扱います。一番忙しいのは夏場で、この時期は野菜の種類や量が増え、午前中いっぱいまで計量をすることもあります。午後は倉庫内で１単位ごとのセットを作りますが、毎年熱中症と戦いながら頑張っています(今はマスクを着けているので、それはそれで大変です)。季節ごとの気温や風、虫の種類の変化も感じる作業です。

カタログのセット作業は毎週１万人分ほどを扱います。注文書、納品書、カタログ、ベジフルなどのチラシをセットします。こちらは長時間座りっぱなしで忍耐力を養える作業です。

どの仕事もひとつの作業を何人かで引き継いで行うので、日々の連絡はもちろん、月１回の会議では皆で意見を持ち寄り、作業の効率化や問題の解決などに取り組むことで、信頼していただける仕事ができるよう努力しています。

ワーカーズコレクティブってなに？

「ワーカーズ・コレクティブ」とは、メンバー全員が出資し、協同して働き、運営に参加する、「働く人の協同組合」のことです。営利を目的としません。誰もが平等に働ける仕組みとして、注目されている働き方です。生活クラブ生協では、「WCO.はなはな」と「ピックルームMOM」が、生協の中でワーカーズとして働いています。

理 事 会 報 告

2020年度第10回理事会報告　2021.3.29.10:00～15:10 於:神戸市勤労会館405
理事・監事：全員出席(オンライン参加２名)
主な報告承認・協議事項(４項目省略)

1. ２月申請分８件のエッコロ給付審査を承認した。
2. ３月度関西運営委員会の検討報告を確認した。
3. 職員の通勤に関して、個人車両通勤規定の新設を確認した。
4. 第35回通常総代会の準備担当、当日役割等を確認した。
5. 2021年度方針策定及び議案書作成について、策定会議からの原案を検討した。
6. 2021年度事業計画予算案について、年度決算確定後の修正事項を除いて基本確認した。
7. 今後の組織運営体制についての検討に向け、理事討議の場を持つ提案を確認した。
8. 「リレーオンライン生産者交流会(仮称)」について、実行委員会の設置と進め方の提案を確認した。

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。「未来へつなげる♪エネルギーアクション！」の取り組みを確認した。

事業報告
２月度決算報告を確認した。供給高予算比117.4%、経費合計予算比104.9%。供給剰余率は前月との入れ込みがあり、予算を0.72ポイント上回った。結果、経常剰余は884万円予算を超えた。３月加入は125名で月次計画より10名多い。脱退は長期未利用4名を含め92名で計画より13名少ない。

都市生活 Q&A

Q 「紹介キャンペーン」は何のため？

A 生活クラブの目的は、自分たちの生活をみんなでよりよくしていくことです。安全性が疑わしいものはいらない、情報は明らかでありたいなど、自分たちの生活に必要なものが何かを考え、生産者といっしょに納得いくものをつくり、みんなで利用しています。おおぜいの利用する力があるからこそ、持続可能な生産ができるのです。

同じ想いのお友だちが新しく組合員になることで、安全でおいしい食べものがある暮らし、子育てや介護でお互いに助けあえる仕組みが広がります。この想いを次世代につなげるためにも、ぜひご紹介くださいね。

想いを添えて贈りたい　生活クラブのギフト

ご存知ですか？生活クラブのギフト

新型コロナの影響で帰省が制限され、昨年の暮れは、帰省できない時に贈るという意味の「帰省暮」が人気だと、テレビや雑誌でも話題となりましたね。

ご両親やお世話になった方に直接会って夏のご挨拶を…ということがまだまだ難しい状況なので、この夏は、生活クラブのギフトに会いたい気持ちや日頃の感謝を込めて、それぞれの想いを添えて贈りませんか？

「改まってお中元を送ったことがない」「生活クラブのギフトは利用したことがない」と迷っているみなさん、生産者のこだわりがギュッと詰まったギフトをぜひ試してみてください。どれを選んでも、美味しくて安心安全なギフトというのは、市販ではなかなか見つけられないものです。受け取られた方も、きっと喜んでくれるはず。

「贈る」だけじゃない！「我が家で楽しむ」ギフト

贈る習慣がないという方も、カタログをスルーしないで！コロナ禍で頑張っている家族や自分へのご褒美として選んでみませんか？外食できない代わりに、おうちごはんを少し贅沢にして、自宅でギフトを楽しんでみてはどうでしょう？

どれを選んだらいいかわからないという方へ

まずは、人気のギフトを選んでみてはいかが？

● とろけるおいしさの「三元豚しゃぶしゃぶセット」

とにかく柔らかい！年配の方にも喜ばれる一品です。夏は冷しゃぶでサッパリと。

● 不動の人気を誇る瓶詰の「フルーツインゼリー」

フルーツが贅沢にたっぷり入っています。常温で保存できるので、冷蔵庫がいっぱいになる心配もありません。

● 暑い夏は炭酸水で割ってスッキリ美味しい「南高黄熟蜜　梅ドリンク」

炭酸水で割ってゴクゴク！も美味しいし、冷水で濃い目に割ってトロ〜リ飲むのも美味しい♪

ギフトカタログはこの機関紙と一緒に配布(5/17〜)されています。

職員こぼれ話

名谷センター
和田 大輔

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。

嬉しい再会

名谷センターの和田です。長いこと配達をしていると何年も前に配達していた地域に再び配達に行くことがあります。２、３年経つだけでも街の景色が変わったり、子どもたちが大きく成長してたり驚くことが多いです。

驚くのは組合員さんも同じみたいで、顔を合わせても、いぶかしげに顔を見られたり(マスクをしてるからかな？)、そんな反応を楽しむのもささやかな楽しみですね(笑)　不在でお会いできない方も担当職員のチラシを見て気づいていただけるようで、『やっぱり和田さんだ！』と出てきてもらえたり、『チラシ楽しみにしてたの』と言ってもらえると嬉しいものですね。特にお会いできない方は読んでくれてるのかわからないので、そんな一言がまたチラシ書こうと思えるきっかけの一つです^^

機関紙モニターのつぶやき

2021年３月号より

「登録して食べよう！畑の便り」

丹精國鶏が大好きで、よくモモ肉やササミを購入しています。これまでスーパーで買っていたお肉のような独特の臭みもなく、火を通しても硬くならずに、本当に美味しいですよね。冷凍で十分に美味しいのに、更に５月からは冷蔵供給が本格化されるとは驚きです！傷みやすい鶏肉を冷蔵供給するのはとても大変だと思いますが、たくさん食べていきたいです。

(宝塚　こうたんママ)

編集雑感

丹精國鶏そぼろ生姜あんが、私の最近のヒット消費材です。美食百彩ブランドのお惣菜。冷凍庫に常備して、あと一品おかずが欲しい！という時に便利です。湯せんして、茹でたジャガイモや大根、豆腐にかけてできあがり。名前の通り丹精國鶏を使っています。精肉としていただくだけでなく、消費材の素材として使われているところがヒットポイントです。鶏を偏りなく無駄なく利用する、一つの方法です。（T）