

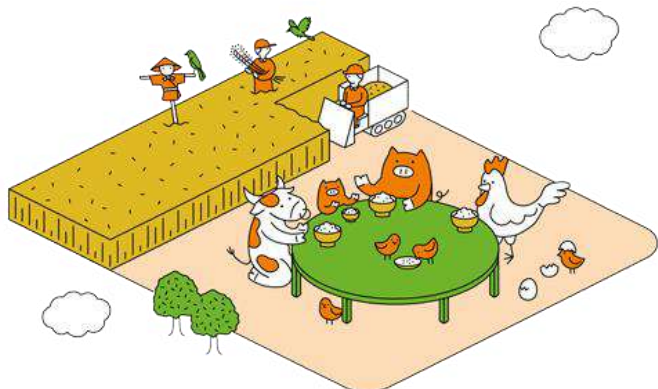
## 10のThink & Act

- 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。

たとえ、ひとりの手は小さくても。  
想いを分かちあう仲間がいれば、何かが生まれる、何かが動く。  
安心できる食の国内生産を持続可能なものに。  
再生可能エネルギーをもっと身近なものに。  
誰ひとり取り残さない社会を実現するために。  
意志ある生産者と消費者が手を組み、  
循環と共生の輪を広げていく。地域や世代をこえ、  
未来のいのちへ続いていく。  
新しい仕組みづくり、私たちと一緒に始めませんか。



## 耕畜連携の取り組み



### 持続できない産地

生活クラブ(運動)は、生産者と提携し、直接話し合うことで産地や食べる側の課題を発見し、消費材の共同購入を通じてその解決を目指してきました。しかしここ数年は、気候危機や高齢化の影響で、消費者と生産者のつながりだけでは解決できない問題が各地で起こっています。そこで、生活クラブや提携生産者同士はもちろん、行政や地域の団体などとも連携して、将来も生活し生産し続けられる地域を目指し活動を展開しています。それが、つながるローカルSDGs。

### 耕畜連携の取り組み

今ある田んぼで飼料用のお米もつくり、畜産に役立てます。農地の有効活用や国内自給力向上につながる新しい仕組みです。地域を結び世代をこえるさまざまな活動に私たちは取り組んでいます。

### 飼料用米の取組み

飼料穀物の多くを海外からの輸入に頼っている状況を解決しようと、山形県の提携生産者の平田牧場とお米の生産者JA庄内みどり、生活クラブが協力して豚の飼料に飼料用米を配合する取組みを1996年にスタートしました。当時は日本の減反政策\*により、周辺に耕作放棄地がかなりの面積に及んでいました。農地の有効活用として耕作放棄地に飼料用米を作り、豚に食べさせる実験が始まりました。

\*減反政策：国内で作るコメの価格が下がらないよう、国が主導して米の生産量を減らすための農業政策。2018年度に廃止された。

2021年4月時点ではトウモロコシや大豆の油かす、大麦などに、粉碎した飼料用米を15~30%ブレンド(肥育期による)して与えています。1頭の豚が成長するまでに、約73.5Kgのお米を食べています。

### 循環型農業

生活クラブでは国内自給力アップのため、提携する生産者とともに挑戦を続けています。

その中のひとつ、循環型農業という取組みを2004年から実践してきました。循環型農業とは畜産や農業で出る廃棄物を肥料に利用し、資源を循環させることで持続可能な農業を成り立たせる取組みです。

動画がQRコードから視聴可能ですので、ぜひご覧ください。



2Pに続く



公式ウェブサイト

機関紙「都市生活」カラー版既発行分はこちらで。



Facebook ページ



Instagram

これまでに組合員が現地へ訪問し、交流を続けてきた生産者のつながるローカルSDGsに關係する事例をご紹介します。

# = 和牛の生産者 =



淵上牧場のみなさん

## 廃校の小学校を使って

熊本県の北西部、山鹿市の山裾にある家族経営の淵上牧場。牧場主(生産者)の淵上敦雄さんが、廃校になった小学校の校舎を活用したものなど、3つの牛舎で約160頭の褐毛和牛(あか牛)を肥育しています。「キレイな飲み水・快適な牛舎・地域産の粗飼料を使う」という3つの点にこだわっているそうです。

牛が餌を食べる上で一番重要なのは水。水を飲まないで食欲が出ないそうですが、牧場周辺は阿蘇産の伏流水が湧く地域。おいしい水をあか牛に常に供給できます。飼料は、ワラと牧草をブレンドしたものを中心に、子牛には月齢に合わせた配合飼料にワラをブレンドして与えています。配合飼料は遺伝子組み換え作物不使用のもの。またワラは、牧場周辺の農家から分けてもらい、代わりに牧場から農家へ堆肥を提供するという農畜連携で、地元産の飼料を安定して入手できているそうです。



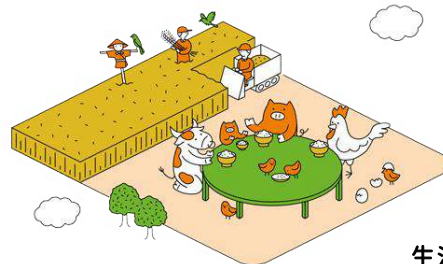
## 米農家が少ない山間部でも

熊本平野に多くの恵みを届ける阿蘇山、その南西に広がる山あいにあるのが麻井牧場です。牧場主(生産者)の麻井高治さんは、すべてを見て大切に、元気な牛に育てていきたいからと、繁殖から肥育まで、褐毛和牛の一貫生産を行っています。とても清潔な牛舎で、繁殖用の牛約30頭、肥育牛約150頭を育てています。肥育牛舎では、買ってきた子牛と自家繁殖した子牛を肥育しています。

子牛の飼料は前期・中期・後期と分け、定められた飼料を与えていますが、配合するトウモロコシや大豆カスなどの原料は、すべて遺伝子組み換えではありません。麻井牧場は山間部にあるため、近隣にお米を作る農家がいません。そこで地元の組合に相談し、毎年周辺地域の田んぼからワラを買い、自分たちでロールにして持ち帰って飼料にしています。



浅井牧場のみなさん



生活クラブで組合員が米や肉、農産物などを共同購入し食べ続けることで、この循環が滞りなく進みます。



### スイートコーン缶 クリーム状3缶組

190g×3缶 460円(税込497円)



して、鶏ガラだしと塩・コショウをして、溶き卵、ごま油数滴で中華風のコーンスープが出来ます。とろみをつけたりしたらもう完璧!!子どもに喜ばれたりすると「してやっ

たり!!」と思います。缶詰一つで4人分できる(自分ちの量があると思いますが)はずです。牛乳の量、調味料の量は工夫してください。皆さんもそれぞれレシピをお持ちだと思います。どこかでご披露いただける機会があればいいのと思います。(岸本麻紀)



タイヘイ(株)の坂本さん ⇒



## アクティブシニア講座 実践編② ～タイヘイ(株)生産者交流会～



3月24日 神戸生活創造センターでタイヘイ(株)より坂本江里さんをお迎えして、生産者交流会をスタッフ合わせて19名の参加で行いました。

日本の醤油生産の現状、万能つゆの開発、白だし、濃縮つゆの違いや使いこなしなど…組合員との時間を大切に積み重ねておられる坂本さんならではの熱いお話を聞くことができました。その後は「畑の便り」の野菜と万能つゆや白だしを使った料理の試食をしました。

### 木桶で生産される貴重な醤油

消費材となっているタイヘイの醤油は木桶で作られています。タイヘイには3m×3mの大きな木桶がなんと100本以上あり、ゆっくりと時間をかけて発酵、熟成しています。一般の醤油メーカーではステンレスやコンクリートでできたタンクで醤油が作られており、ボタン一つで温度や湿度を管理。熟成の期間も3～6か月と短く、保存性を高めるために後からアルコールを入れることもあるそうです。そして何と木桶で作られている醤油は日本で生産される醤油の1%未満。私たちは昔ながらの製法で作られる貴重な醤油を利用しているのです。

### 万能つゆができるまで

生活クラブのつゆは最初からあったわけではなく、消費材を使った八方だしの作り方を組合員同士が教え合うことから始まりました。しかし組合員から手軽に使えるつゆが欲しいということで濃縮つゆができました。その後「だし感のあるおいしさ」と「利用しやすい価格」を両立したつゆの開発を、都市生活を含む6単協が取り組み、万能つゆができあがりました。原材料



### 白だしは高濃縮の関西風

最初は「濃縮うす色だし」として開発されましたが、関東では馴染みが薄く、交流会などで使い方を紹介してまわっていたそうです。しかし全体取り組みをきっかけに「濃縮白だし」として名称を変更し360mlからスタート。しかし瞬く間に500ml、次いで900mlの企画が登場しました。それだけ組合員が使いたい消費材ということですね。高濃縮なので入れすぎに注意が必要です。



### 誰が安心・安全を判断するのか？

坂本さんは「私たち生産者は生活クラブに情報開示を約束しています。安心・安全を判断するのは生産者ではありません。組合員の皆さんが開示された情報を見て自分で安心・安全を判断できるのが生活クラブだと思います。」とお話しされました。表示を見ただけではわからない情報がたくさんありますが、生活クラブでは原材料の下層の下層まで調べたものを使用しています。(バイオサポチーム 細川真理)



### 和風ミルクスープ

< 材料 > 2人分  
鶏肉 30g    じゃがいも 20g    玉ねぎ 30g    人参 20g  
しめじ 20g    牛乳 300ml    白だし 30ml

< 作り方 >

- ① 鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参を食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンに少量の油を入れ、鶏肉を焼く。

野菜はお好みでOK!  
白だしの量は家庭の好みに合わせてネ!

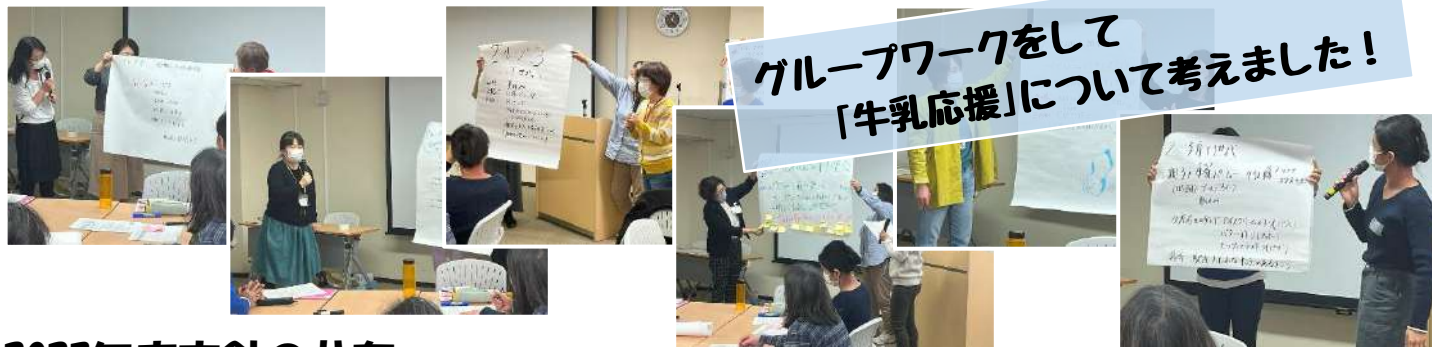


※スープが茶色になるので、焼き色は付けない。

- ③ 鶏肉に火が通ったら、野菜を加え炒める。
- ④ ③に火が通ったら、牛乳と白だしを加えて温め完成。  
※膜が張るので、沸かさないように

# クリエイターオリエンテーションを行いました！

3月17日(金)午前、兵庫県中央労働センターにて、2023年度「クリエイターオリエンテーション」を行いました。参加はクリエイター、ひろば運営委員21名、理事15名、職員2名、合計38名。活動メンバー内では、よく「クリオリ」と略されるこの会議は、新年度へのキックオフミーティングの意味合いがあります。



## 2023年度方針の共有

まず、今年度方針「地域のつながりを作ろう」を実行するための材料として、10支部の新年度に向けてのプレゼンや、参加者が多く集まった企画内容、反対に活動に参加する組合員が減っている悩み、など様々な情報を共有しました。

広められるよう、現状とこれからの取り組みを共有しました。

さらに、牛乳を多くの組合員に飲んでもらえるような企画アイデアを6グループに分かれて話し合い、発表しあいました。それぞれの視点や、目的を達成するための方法を共有することで新たな発見もあり、有意義な時間になりました。

## 生協を知る

生協について改めて考えました。産業革命の時代(イギリス)から始まった、自分たちの権利を守る運動が生協の組合員活動に繋がっていること、世界中に生協の団体があること、また大きな意味ではこの運動の最新バージョンの一つが、生活クラブ生協という私たちの活動なんだということが分かりました。

= \* = \* = \* =

コロナ禍の行動制限も緩和される今年度、より多くの組合員と一緒に活動できますように。また一層厳しさを増す生産現場を支えていけるよう、新しい情報を取り入れ、自分たちの生活がどのような方向に向かっているのか、組合員全体への情報発信に努めたいと思います。今年度からクリエイターになった方からは、「今までは、自分の支部の中での交流でしたが、改めて沢山の支部で成り立っていて、協力して活動を支えているのが分かりました。」との感想がありました。

(理事 内田瑞穂)

## 牛乳応援プロジェクト始動

生活クラブ生協の活動の原点ともいえる牛乳が、現在、危機的な状況であることを確認し、「牛乳応援プロジェクト」を

### 2月 エッコロたすけあい制度利用状況

|      |          |        |         |
|------|----------|--------|---------|
| 加入者  | 1,388 人  | 給付申請件数 | 24 件    |
| 給付金額 | 11,800 円 | 事務費    | 3,700 円 |

エコロサークル結成 1 件



## 100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

### つながり作りのお手伝い

「エコロたすけあい制度」が始まった当初、近くに頼める人がいない方に、託児のコーディネートをしました。何年間か繰り返しケアが行われ、その子がもう大きくなってケアの必要がなくなったら、今度はその姉妹のケアが行われました。

はじめは全く知らない人どうしが、一度のコーディネートから何年間もつながっていける関係づくりができるというのは、素晴

らしいことだなと思いました。

袖振り合うも多生の縁といいますが、皆さんも、そんな縁があるといいなと思いませんか？！コーディネーターは、そのきっかけ作りをお手伝いさせていただきます。気軽にご連絡ください。

(コーディネーター 肥田智世子)

# 今年も実施 遺伝子組み換えナタネ自生調査

日本は油糧原料のナタネの9割以上を、カナダからの輸入で賄っていますが、そのほとんどは除草剤に耐性をもつように遺伝子組み換え(GM)されたものです。ナタネの種子はゴマ粒ほどの大きさなのでこぼれ落ちによる自生が起きますが、ナタネの水揚げのない港や内陸部、他の植物との交雑も見つかリ、GMナタネ自生の広がりが全国各地で確認されています。除草剤耐性のGM作物は特定の除草剤とセットで使用されるため、作物や土壌への残留も心配されています。

見た目でGMかどうか判断できないため、キットを使って検査します



## 3月30日 深江浜で継続調査

神戸港は日本で最もナタネの水揚げが多い港で、深江浜にある製油工場周辺で2005年から毎年調査しています。今年は8人が参加しましたが、深江浜で自生しているナタネは見つかりませんでした。国道2号線まで移動して、歩道の植込みに群生しているものと、中央分離帯に咲いているものを採取し、2検体とも陰性でした。



工場へナタネを運ぶベルトコンベアの下は、いつもは咲いてますが…

## 4月3日 愛菜会までナタネハイク

大人6人子ども1人で、伊川谷駅から愛菜会(契約野菜「畑の便り」生産者)の畑まで、ナタネを探しながら歩きました。例年より多くのナタネの自生が見られ、結果は陰性でしたが、収穫後の水菜や白菜、小松菜がナタネと似た花をつけているのを目にし、もし陽性であれば近縁種の野菜との交雑が心配されることを実感しました。

「一人一人が関心を向けるべき」「実際に行って体感するって大切」との感想がありました。今後もGMナタネが広がらないよう監視を続けていきます。

### つくる つかう 食べる 手渡す in 兵庫 福祉

今月から「つながるローカル SDGs in 兵庫・福祉」と題して生活クラブとつながりのある兵庫県内の福祉団体を紹介していきます。今月は都市生活コミュニティセンター(TCC)です。

TCCは、生活クラブ生協都市生活(以下、都市生活)と力を合わせて高齢者福祉に取り組んでいる団体です。その設立の原点は阪神・淡路大震災までさかのぼります。

震災から3年が経過した頃、避難所での炊き出しに始まった組合員有志によるボランティア活動は仮設住宅へと支援の場所を移していましたが、仮設住宅を訪れた際にお会いする高齢者の人数に組合員は愕然とします。日本は高齢社会に突入したと盛んにマスコミが報道し、2000年の介護保険制度の開始までカウントダウンに入っていた時代です。そして仮設住宅の解消が本格化する中、組合員の関心は地元の高齢者や介護をしているご家族へと向かっていきました。「何かお手伝いをしたい」。被災地のボランティア

活動から始まり、地域福祉へとつながる組合員の熱い思い。そこで、全国の生協ネットワークを通じて都市生活に寄せられたカンパを原資に、組合員のボランティア活動を支援していた組織(TCCの前身)は、都市生活と協同でホームヘルパーの養成講座を1998年に開講します。そして介護保険事業に参入するためにNPO法人へと衣替えしたTCCは、組合員の講座修了生を多く雇用し、2001年にヘルパーステーションを開設したのです。

それから16年後、TCCは都市生活の協力を得て、尼崎市で大きな福祉事業に取り組むこととなります。しかしその原点は28年前の震災の時の、「何かお手伝いをしたい」という組合員の熱い思いだったのです。(7月号に続く)

**三田北神  
支部**

**生活クラブ大好き♡の集まり  
あなたの推しを聞かせてください！**

こんにちは！三田北神支部です。  
エリアとしては三田市と三木市吉川町、神戸市北区の一部地域です。主に三田市で活動していますが、新たな場所も模索中。活動に参加して下さるあなたをお待ちしております。

昨年度は毎月のミーティングの後の感想用紙に、本日の感想と共に、『取り入れてほしい企画』や『試してみたい消費材』を書いてもらえるように仕向け、次のミーティングに少しずつ取り入れていく試みをしました。すると、続けて参加してくれる方が増え、モニットも増えてきています。

今年度もこの勢いのまま、4月『忙しい春に！生活クラブの楽チンお惣菜パーティ』、5月LP講座『iDeCoとNISAを始める前に知っておきたい投資信託』、7月には夏休み企画・日東富士製粉株式会社とつながれ！リレー生産者交流会を開催します。

三田北神支部で忘れてはならないのが、大人も子どもも豊かな自然体験と生活クラブの消費材を満喫出来る、唯一無二の「子育てひろばきらきら」。こちらもベテランの優しい子育てサポーターが、月一回月曜日(不定期)にお待ちしています。

(三田北神支部クリエイター 竹中典子)



支部のつどい。その後の企画にもたくさんの参加がありました。



子育てひろばは大人気。散歩の後、柿の葉茶作りをしました。

**大好きな消費材**

**= 丹精國鶏 鶏ムネ肉 =**

300g 498円(税込538円)  
よやく・る 488円(税込527円)

平日は娘家族の分の夕食も私が作っていますので、よやく・るで毎週2パック届きます。生活クラブのムネ肉は、身が引きしまり、色も淡いピンク色で見るからにおいしそうです。

塩麴をまぶしてから作るチキンカツは身がばさつかずしっとりとして絶品です。野菜炒めに使うときは下味(塩こしょう・しょうゆ・みりん・しょうが汁・焼き肉のたれ・カレー粉、その他)をつけ、片栗粉をまぶした肉を先に強火で炒めて取り出し、次に野菜をさっと炒めた後に肉に戻すと野菜はしゃっきり、肉はしっとりとおいしく出来ます。

ムネ肉自体は味が淡泊なので、どんな味付けにもよく合います。お肉の中でもムネ肉は値段が安く、おまけに高タンパク低カロリーでお財布にも体にもやさしい食材です。

(三田北神支部ひろば運営委員 鈴木ふみ代)

**今月の組合員**

松村 善子さん 三田北神支部 2001年5月加入

組合員歴はかれこれ20年以上になります。長〜い間、決まった物を細々と注文していましたが、数年前にモニットになってからは、私の生活に生活クラブがどんどん入り込んできました。添加物や環境の話などができる仲間ができた事が嬉しいし、楽しいです。

支部ミーティングの学習を通してせっけん生活を始めたり、おいしい消費材を次々に知ったりしました。今は支部スタッフとして活動のお手伝いをしています。趣味は山登りで、3月には六甲全山縦走(須磨浦公園から宝塚まで)を完走しました。これからも生活クラブの消費材をもりもり食べて元気に山を登っていきたいです

# 徒然都市生活

# 久しぶりに王隠堂農園を訪問

理事 高岡 敦子さん

生活クラブ生協都市生活は1986年設立。今年で設立37年になります。今年度は設立当初から現在に至るまで、活動してきた仲間に「都市生活の今・昔」を語ってもらいます。

＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋

3月31日、理事研修として奈良県五條市にある農業生産法人(有)王隠堂農園を訪問しました。コロナ感染影響もあり生産者訪問は約3年途絶えていましたが、今後の生産者交流の進め方についてたくさんヒントを頂きました。

王隠堂農園は、生協設立の1980年代から提携してきた縁の深い生産者です。吉野山中で主に梅・柿・野菜を作り、農薬・化学肥料に頼らない農業を目指しています。私たちは生協都市生活時代から、支部での交流会や産地訪問、生協祭あいたくと絶え間ない組合員交流を続けています。ファンクラブを作っていたこともあります。

私も何度となく訪れましたが、作業を邪魔しない農閑期ばかりでこの時期は初めて。王隠堂さんが若い世代にも来てほしいと作られたグランピング施設から眺める桜の景色は圧巻！大自然を満喫しました。

● 王隠堂農園ウェブサイト ⇒ ●



農悠舎で。前列中央右が誠海さん、左が正悟哉さん。後列左端が高岡さん。

昼食は桜に囲まれた東屋で、そのあと古民家レストラン「農悠舎」で創始者の王隠堂誠海さんからお話していただきました。自分たちが生き残るだけでなく、地域で協力して異常気象に負けない次の時代を作っていきたいと、新規就農者受け入れやモニス認定※、体験交流施設開設と、息子さんである現代表の王隠堂正悟哉さんを中心に精力的に事業を展開しています。自然エネルギーにも目を向け、小水力発電計画の調査が始まるようです。 ※障害者雇用に関する優良事業者認定制度

今年度は生産者訪問も計画されると思います。昔に比べ交通手段も便利になり、車で2時間ほどで行けるようになりました。まずは家族で、王隠堂農園に行ってみませんか？

## 理事会報告

2022年度第10回理事会報告 2023.3.27.10:00~16:10 於:中央区文化センター  
出席理事:18名、出席監事:3名 オブザーバー1名(組織部長陪席)  
以下、報告承認事項(2項目省略)・協議決定事項(1項目省略)

1. エコロ審査会報告を受け、2月申請分24件中、2件保留、22件の給付とエコロサークル1件結成を承認した。保留理由はケア内容の確認のため。
2. 3月度生活クラブ関西運営委員会の会議報告を受け、内容を確認した。
3. 2月度決算をもとにした2022年度決算着地見込と2023年度の拡大・利用・共済事業計画及び予算案策定状況を確認した。
4. 2023年度第37回通常総代会の開催関連事項として、総代当日の役割依頼、運営準備担当を決めた。
5. 総代会議案として、第3次中期計画・定款改定・役員退任慰労金・役員改選を含む8本の議案とすることを決定し、各議案内容を検討した。また巻末資料を決定した。2022年度決算及び2023年度事業予算案及び2022年度活動報告、2023年度活動方針案を含め、次回最終承認とする。
6. 機関紙都市生活5月号企画について協議決定した。
7. 組織委員会からの2023年度活動企画提案3案件を協議決定した。
8. 食の委員会からの「2023年度玉ねぎ引き企画」実施要領を決定した。

(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)

2月度決算報告を確認した。供給高は計画比99.9%、供給剰余率が予算より高く、経費は計画比98.2%▲111万円で、経常剰余金は予算を201万円上回った。

2月加入78名で計画を14名上回り、脱退は長期未利用者の意志確認に伴う脱退4名を含み74名で、計画より31名少ない。3月度供給状況は、春休み等で12週、13週に注文者数が低下し、予算計画を下回っている。なお、4週連続の酪農カンパは1,902,000円、CODEへのトルコシリア地震支援カンパは869,500円が寄せられた。

都市生活 Q&A Q 地域のイベントに行ったら生活クラブのブースがあり、スタッフさんとお話してみたら組合員の方でした。楽しそうだったので私もスタッフをしてみたいです。

A 地域イベント出店時、拡大職員と一緒に、試食の準備やお子さん向けワークショップ(紙工作やコネコネせっけん等)など簡単な作業をする組合員スタッフを随時募集しています。

LINE公式アカウント「生活クラブイベントスタッフ」にお友達登録すると、出店予定のイベント案内が届きます。下のQRコードまたは友だち検索でID「@828zbeky」を追加してお友達登録下さい。1回あたり3時間程度、会場までの交通費とスタッフ費を支給します。

もっと詳しい話を聞きたい方は、生活クラブ生協 組織部(永田)078-904-3389へお問い合わせ下さい。(平日10~18時)



# 「アップルメイト」と「よやく・る登録」

長野の3生産者による  
関西6生協  
共通取り組みが  
スタートします。

今年度から、りんごの「よやく・る」は、『よやく・る アップルメイト』『よやく・る シナノスイート』『よやく・る ふじ』の3形態になります。アップルメイトは、シナノリップあきばえや秋映といった品種が入っており、頒布会形式で旬のりんごをお届けします。生産者は長野県の、自由個性集団あくと、御牧ヶ原林檎農場と、新しく八ヶ塔会みまきがほらが加わり3生産者はちになります。2月25日、神戸に生産者が集まり、組合員や職員と交流会をしました。

## 課題解決に向けて

生活クラブの青果物は、できるだけ農業・化学肥料を減らし栽培されています。それぞれの産地の特徴を活かし、一番おいしい時期に良い状態で届けられるよう取り組んでいます。

しかし、近年の異常気象や生産者の高齢化、後継者不足もあり、適期収穫・出荷が年々困難な状況となっています。それらの課題を解決するため、3生産地が共同化し、お互いに協力・補完し合いながら、持続的な生産と、将来にわたって産地の維持・拡大を目指していきます。



左から、八ヶ塔会の小原さん、あくとの月岡さんと佐藤さん、御牧ヶ原の塩川さん

## 「よやく・る」は8月下旬から

同じ長野県、また同じ品種でも、標高差や気候、土壌等の違いによって、できるりんごに違いがあるそうです。「ぜひ、その違いを楽しみながら、旬のおいしいりんごを食べてくださいね。」と生産者のみなさん。信頼できる産地と末永く、顔の見える関係を築きながら、持続的な生産と消費を実現したい一。みんな「よやく・る」りんごを食べていきましょう！

### 職員こぼれ話

名谷センター  
森岡 孝充

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。

### 「縁」

こんにちは。私事ではございますが、この4月で入協して丸15年になります。そんな私が都市生活で働ききっかけになった話をさせていただきます。

遡ること、2008年3月某日。前職を一身上の都合で退職し、次の仕事を探していました。天気の良い日で朝から散歩をしていたところ、近所に「都市生活」というトラックが停まっていた。配達職員がとても笑顔で楽しそうに組合員の方と話をしている様子を見て、「この仕事をやってみたい！」と強く思ったのを今でも覚えています。もともと食に関心があり食材に携わる仕事がしたいと思っていたので、急いで家に帰って「都市生活」に問い合わせをしました。ちょうど求人募集をしていたらしく、職員として採用して頂きました。そんなこんなで早15年。何事においても「縁」というのは大切だと思いました。ちなみに私の働ききっかけになった配達担当の伊東は今も元気に配達をしています！本当に感謝しています♪

2023年3月号より

### 機関紙モニターのつぶやき

第10原則 独自基準と自主管理

組合員と生産者が力を合わせて品質を高めていることは、未来への財産を作ることだと感じました。「私のアクションが世の中を変える」とあるように、消費者として声を上げられる環境がとても有難いです。この取り組みを活用できる人を増やすことも大切です。オンラインで製造現場が見られることは、誰もが参加できる大きなメリットです。また大人の工場見学みたいで楽しい！生産者の方々と直接話せるのも生活クラブならではの魅力です。私も子どもと一緒に参加してみたいなと思いました。(三田北神 T・W)

### 編集雑感

2005年から続けているGMナタネ自生調査、深江浜周辺は今年も陽性ナタネは見つかりませんでした。継続して監視活動することで不用意なこぼれ落ちも減り、自生を広げずにすみます。市民としてできることを、今後も続けていきましょう。(T)