

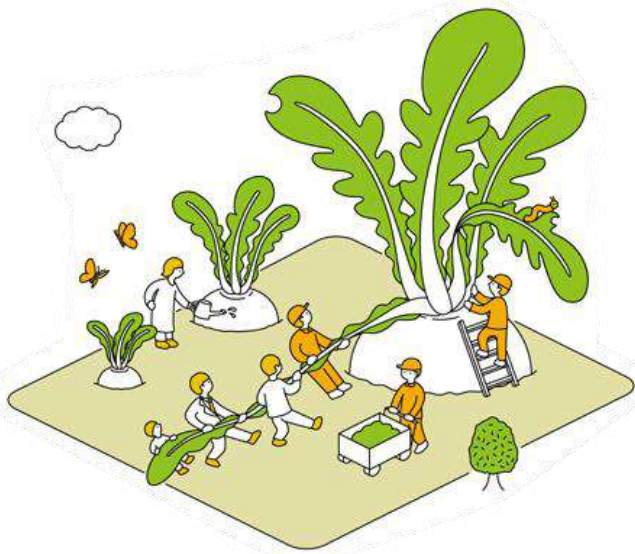
10のThink & Act

- 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。



生産する消費者運動



信州トマトジュース缶

みなさんは、人手が足りなかったり、作業が一斉となる時などに、農作業のお手伝いをする援農という言葉をご存知でしょうか。

生活クラブの各単協では、あちこちで消費材を得るために援農活動をしています。生活クラブ連合会では、もう一歩前に進んだ「生産する消費者運動」に取り組んでいます。

例えば、消費材の「信州トマトジュース」缶。かつては、どのメーカーも国産トマトで作っていましたが、安い海外産が輸入されるようになり、ほとんど国内で、加工用のトマトは作られなくなりました。でも私たちはその安全性や自給を考え、国産トマト原料にこだわりました。加工用トマトは生食用とは種類が違い、買

取価格はせいぜい50円/kg程ととても安く、簡単に産地を広げられる作物ではありません。そこで、契約している限られたトマト農家(長野県飯綱町)が、たくさんの人手を必要とする苗の植え付けと収穫の時に、組合員有志が産地に出向いて作業をします。それはボランティアではなく、労働として日給が支給され、その費用は、トマトジュース缶の原価にコストとして組み込まれます。そうやって、私たちは単に消費するだけでなく、生産にもかかわっているのです。飲み続けられるように、生産し続けられる方法を考え出し、1995年から毎年計画的に取り組んでいます。

夢都里路くらぶ

生活クラブ連合会で2008年から取り組んでいる「夢都里路くらぶ」の活動のひとつに、提携産地に出向いての援農があります。甘夏・玉ねぎの収穫、柿の摘果、はちみつ採蜜等々、毎年行い、産地の高齢化、人手不足などを補うように労働参画をしています。これらはほとんどボランティアですが、募集人員を上回る応募数です。

利用の継続をめざすには、利用することはもちろんですが、生産現場の問題点も共有し、解決に向けて取り組むことも必要です。

つながるローカルSDGs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。

つながるローカルSDGs



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

= 生活クラブ生協都市生活の「生産する消費者」運動 =

玉ねぎ援農

今でも、淡路島の愛農会の玉ねぎは甘くて人気ですが、30数年前から組合員有志で毎年愛農会に玉ねぎの収穫援農に行っていました。

そもそも淡路島は玉ねぎの産地で、収穫はどれも同時期となるので収穫の人手がないということがわかり、それなら援農に行こう！と、組合員で協議して一泊で行くことになりました。交通費や宿泊代は愛農会と生協が負担し、力は組合員が出し合う、というものです。

当時は班共同購入しかなく、5キロ単位の利用で、小さい生協ながら結構な量を利用していました。「カレーに絶対要るし、玉ねぎが無くては困る。」という声もあったような…。

まだ明石海峡大橋がない頃でしたので、バス1台を仕立ててカーフェリーで淡路島に渡り、到着後すぐ早昼をとって夕方6時まで玉ねぎ引きをしてコンテナに詰める作業をし、翌日の昼前までその続きをしたり根を切ったりしました。組合員だけでなく、子ども連れだったり家族みんなでの参加もありました。

次第に機械化が進んだり収穫時期をずらす品種が増えたりして収穫の援農には行かなくなりましたが、今でも毎年のように愛農会で玉ねぎ引き体験企画を行っているのは、その活動の名残です。(8ページに掲載した今年の報告もご覧ください。)

生活クラブ連合会の一員となるずっと前から、「生産する消費者」などと意識することないまま、生産に関わっていたことになりませぬ。



2007年度の玉ねぎ引き体験(宝塚支部)

畑クラブ

2015年4月から、ボランティアサークル活動のような畑クラブを立ち上げ、登録で届く契約野菜「畑の便り」の産地の一つ、神戸市西区の愛農会で月2回、土曜日の午前中、援農をしています。

農薬を使わず栽培をしているので草引きをすることが多いのですが、収穫後の作物を引き抜くなどの片づけや、たまにはさつま芋の収穫も手伝います。おいしく安心して食べられる野菜が届くのを楽しみに、畑作業のお手伝い。これも、ちょっとした「生産する消費者」の活動ですね。(畑クラブ世話人 監事 大沼和世)



収穫後作物の片づけ



スナップエンドウの草取り



畑クラブのみなさん



宮城県産生ぎんざけ切り身(骨取り)

2切 705円(税込761円) 3切 1,050円(税込1,134円)



昨年からの取り組みの始まったこの鮭の大きな特徴は、「養殖」されている点です。毎週のカatalogにはたくさんの種類、様々な産地の魚介類が載っており、一見豊富にあるように思われますが、世界的に水産資源は減っていて、特に天然の鮭の漁獲量は激減しています。

養殖に対するマイナスイメージを持つ方も多いかもかもしれませんが、この鮭は、生産方法(エサや環境)が情報開示されていて、生産・消費の課題についてともに考え交流していける産地であること、環境負荷をかけず持続的な生産が可能なこと等

を確認しています。私も連合消費委員の一人として、現地を見てきました。安定的に生産できる養殖漁業は、雇用を生み、地域の活性化につながり、国内漁業の存続の希望の一つとも言えます。産地では、若手の漁師さんが増えています。程よく脂がのってふっくらジューシー、骨もなく食べやすいこのぎんざけ。まずは背景を知って、これからも魚をおいしく食べ続けていきたいですね。(西倉由美)



兵庫の味で日本型食生活 ～兵庫県漁連交流会～

思わずごはんが食べたくなる兵庫県の消費材を知ろう！の連続講座の1回目、5月11日(木)ランチ神戸学園都市に兵庫県漁連の張伸さんと西本広幸さんをお迎えして、学習会を行いました。



(左) 張さん
(右) 西本さん

魚に恵まれた兵庫県

北は日本海、南は瀬戸内海と好漁場に恵まれています。瀬戸内海は、陸からの栄養ももたらされて、ハモやタコ、イカナゴ、鯛、海苔…と、兵庫ならではのものがたくさん！豊富な水産資源が育まれています。また、その漁場や魚種の特徴に合わせた漁が行われています。

漁師の高齢化や後継者不足、温暖化、漁獲量の減少、魚離れと、課題・問題も多くありますが、漁師と漁協をつないで、魚食普及活動・豊かな海づくりのために漁業者が燃料削減や海底耕うん※やため池のかいぼり※などもして、水産資源を守りながら漁をしています。兵庫県漁連の様々な取り組みが、御食国と云われる兵庫の水産物を支えています。

※海底耕うん…海底にたまったゴミを除去し、硬くなった海底の砂を耕すこと
※かいぼり…池の水をいったん全部抜いて生態系を回復させる取り組み

消費材で手軽に栄養を

今回の学習会で、大ハモを使った新規消費材の「瀬戸内海産はもカツ」を試食しました。ふっくらとした食感で柔らかくボリュームもあって、ハモの上品な味がしっかり感じられてとっても美味しかったです。

近年、瀬戸内海ではハモの水揚げ量が増加していて、特に1kgを超える大ハモはさばく時に手間がかかることから、産地市場の買い付け価格が下がり、漁業者の収入減少が課題となっています。兵庫県漁連では、水産物の価格の安定と水揚げされた資源を有効活用するために加工品にしました。

魚は良質な動物性たんぱく質源で、必須アミノ酸をバランスよく含んでいて、もっと食べたい食材です。地元兵庫の消費材を食べ、ローカルなSDGsに貢献しながら、上手にたんぱく質を摂りましょう！
(理事 平岡真弓)

ちいめんじゃこを食べよう！

淡路島ちりめんは、兵庫県漁連の代表的な消費材。その「ちりめんじゃこ」は、真いわしなどの稚魚を水揚げ後、食塩水の釜で茹で上げ、天日に干して乾燥させたものです。頭から尾まで丸ごと食べられ、カルシウムなどの栄養が豊富に含まれ、何よりおいしいです。食べる時はお酢(酢の物)や梅干し、柑橘系の食品などを合わせて食べると、カルシウムが体内に吸収されやすいのでおすすめです。



薬味香る ちいめんじゃこの 炊き込みごはん

< 材料 >

米 2合 ちりめんじゃこ 15g 万能つゆ 60ml
大葉 5枚 みょうが 2個 ごま お好みで

< 作り方 >

- ① お米をとぎ、大葉、みょうがは細かく刻んでおく。
- ② 炊飯器にお米と万能つゆを入れ、水を2合の目盛まで加え

てからじゃこを入れる。

- ③ 炊きあがったら、大葉とみょうが、ごまを混ぜ合わせて完成。



交流会での試食。
左側が炊き込みごはん。

生活クラブグループ 共済推進研究会 報告

5月13日(土)13:00~17:15

「防災・減災・たすけあいから共済運動を考える」

生活クラブの福祉・共済に関わるメンバー約150名が、関東・関西の2拠点にそれぞれ集まり、オンラインで繋がる形で意見を交換し、交流しました。

基調講演は

「家庭での防災・減災の推進と地域における助け合いの重要性について」を、テレビでもご活躍の危機管理アドバイザー国崎信江氏にお話しいただきました。

地震・津波等の予測できないものから、台風・ゲリラ豪雨等予測ができるものまで、今や災害は「今まで経験したことがない」が当たり前になりつつあります。コロナ禍によって避難の考え方も変わり、自宅やホテルでの避難も選択肢に入れることなど、アップデートすべき防災の考え方を学びました。

関東の生活クラブの報告では

組合員が中心となり何かあった時はご近所さんで助け合う小さなコミュニティを作り、避難場所にある防災倉庫、防災井戸、かまどベンチの点検や市役所の出前講座を開催しているという話が聞けました。また、「防災減災コミュニティ」という名前でご近所の組合員同士のつながりづくりを進めているところもありました。「つながろうと焦らず、とにかく続けること」という心がけが印象的でした。



関西会場



基調講演を行う国崎さん

グループ討議は

基調講演を聞いて、組合員活動にどう生かしたらよいかを、グループに分かれて話し合いました。様々な意見を交わす中で、都市生活ではエコロたすけあい制度を活用し、小さな単位でのコミュニティ作りも継続していきたいと思いました。



グループ討議後の発表の様子

今まで、防災・減災について家族で話し合ったことは「災害時には避難所に！」でした。毎年様々な災害をテレビで見ているのに、想像力が足りていないことに気づかされました。まず自分はどうするのかをしっかりと考えて、備えておくこと、そして、生協や地域の集まりにも興味をもって参加し、人と繋がる機会を増やしていこうと思います。

(理事 岸本麻紀)

夏の共済キャンペーンは8月11日まで。

家計にやさしく保障が手厚い共済について、詳しくはお気軽に職員にお声掛けください。

 **100円のたすけあい**

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

話し相手もケアになります

周りの人に優しい方は多いと思いますが、ご自身にも優しく過ごされていますか？ 忙しくて疲れがたまっている時、普段なら自分でできている家事を、エコロをお願いしてみませんか？こんなことでケアに来てもらうのも何だか申し訳ないわ、と思うかもしれませんが、ケア者からは、お役に立てて嬉しい、消費材の

4月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,381 人	給付申請件数	13 件
給付金額	69,273 円	事務費	9,400 円

エコロサークル結成 2件 講師登録 6件

お話で盛り上がった、なかなか味わえないよい経験をさせてもらった、との声もあります。

困りごとに決まりも年齢制限もありません。決めるのはあなたご自身です。エコロたすけあい制度を利用して、ご自身にも優しい時間を作ってもらえたらと思います。

(コーディネーター重田聖子)

2023年度 田んぼのいちねんを知ろう ～田植え～

5月27日(土)コロナ禍や悪天候でなかなか実施できなかった田植えの企画が、4年ぶりに実施できました。21家族(大人38人、子ども39人)とたくさんの参加者が田植え体験をしました。

田んぼに入って手植えの体験

JA兵庫六甲の岡野良寛さんから、稲の植え方やこの時期に見られる生き物について教えてもらい、田んぼへ移動。生産者の向井さんが乗用田植え機で颯爽と田植えしてくださるのを見学してから、いよいよ田植え体験の始まりです。4班に分かれて、一列になり恐る恐る田んぼの中に足をいれる子もいましたが、一つ一つ植えていく中でどんどん上手に植えていくことができました。オタマジャクシや、ハウネンエビ、純絶滅危惧種のコオイムシなど、たくさんの生き物がいました。



講師の岡野さん



7月1日の生き物観察と草引きでは、講師を迎えて田んぼの生き物観察を行う予定です。今回植えた稲の成長を見ながら除草剤を使わない田んぼに生える草を引き、交流の田んぼならではの生き物を探す計画です。その報告は次号に。

「よやく・る」で食べる約束を

「環境創造米キヌヒカリ」は、環境にやさしく、かつ農業がこれから先も続けられる、そんな米作りを目指して生活クラブ生協都市生活とJA兵庫六甲が協力して始まった取り組みで、2006年に生まれたお米です。ミネラルたっぷりの田んぼの水は、稲と同時にたくさんの生き物も育みます。「よやく・る」で食べる力をまとめることで取り組む生産者を増やし、環境をまもっていきましょう！
(理事 藤井泰子)

つくる つかう 食べる 手護す in兵庫

福祉

5月号から「つながるローカルSDGs in 兵庫」と題したコラムを通して、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ます。今号は5月号で紹介した都市生活コミュニティセンター(TCC)の続編です。

訪問介護(ホームヘルプ)・通所介護(デイサービス)・短期入所生活介護(ショートステイ)の、いわゆる在宅支援の3本柱をベースに介護保険制度がスタートし、5月号でお伝えしたようにTCCもまずは訪問介護事業に参入しました。

しかし、急速に進む高齢化と認知症の方の増加によって、それらのサービスだけでは高齢者や家族を支援しきれないという厳しい現実が顕著になります。ホームヘルパーが帰ってしまった深夜、独り暮らしの高齢者を誰が支えるのか。入院でも施設への入所でもない、介護スタッフの見守りのある宿泊(ショートステイ)というニーズの増加。認知症の方に昼夜問わず365日対応している家族の壮絶な実情等々。そのため24時間365日、いっそうきめ細かな対応が出来るようにと“地域密着型サービス”が新設され、夜間対応型訪問介護、小規模多機能型居宅介護、認知症対応型共同生活介護などの新

たな事業が加わります。

そこでTCCは2017年、生活クラブ生協都市生活の協力で小規模多機能型居宅介護事業を立ち上げます。この事業は訪問介護・通い・泊りという3つの機能を1つの事業所が併せ持つのが特長です。場所は尼崎市武庫之荘本町。ここはかつて阪神・淡路大震災の支援活動を行った組合員たちが、地域の高齢者を対象としたミニデイサービスのボランティア活動を行っていた土地なのです。そしてその土地を所有する組合員から古い文化住宅を建て替えるにあたり、地域福祉に貢献できるような建物にしたいとの意向を受け、TCCの小規模多機能型居宅介護事業の開設へとつながったのです。

震災の支援活動を契機とした地域福祉への組合員の熱い思いはこのように脈々と息づき、TCCが24時間365日行う高齢者や家族へのさらなる支援へと受け継がれているのでした。(完)

東はりま 支部

みんなで「わいわい」しましょう♪

東はりま支部は、支部ミーティングを「わいわいカフェ」と呼んで、お気に入りの消費材の話で、盛り上がっています。

4月のわいわいカフェでは、消費材の牛乳3種(パステライズド・ノンホモ・低脂肪牛乳)と、市販の牛乳の飲み比べをしました。市販の牛乳は130度2秒殺菌のためか、少し色が付いていて、香りも味も違いました。5月には、ヨーグルト3種(プレーン・生乳100%・脂肪と酸味をおさえたプレーン)の味比べをして、味の違いを体験できて良かったと好評でした。

5月のタイハイ(株)交流会では、原材料のこだわりや表示の見方、ドレッシングの意外な使い方を知り、7種のドレッシングの味見をして、お気に入りを見つけることができました。

生活クラブの消費材は市販のものとはどこが違うの？丹精國鶏？パステライズド牛乳？ノンホモ？純国産鶏種のたまご？…などなど疑問に思いませんか？わいわいカフェで解決しましょう。おいしい消費材を見逃していませんか？モニットになって、消費材をテーマにわいわいしましょう。

また、毎月1回子育てひろばを開催しています。楽しい企画を準備していますので、お子さんと一緒に、お母さんだけでも、参加をお待ちしています。(理事 片山 由香里)



支部機関紙マスコットの「はりりん」と子どもたち



わいわいカフェの様子



タイハイ(株)交流会で。
お話のあと、ドレッシングを使って調理をしました。

※モニットとは…
生活クラブ生協をよりよく知るために、1年間を通じて支部ミーティングに出席し、学習、交流、試食などをします。交通費補助あり。
モニット登録のお問い合わせは本部センターまで。(078-904-3260)

今月の組合員

生活クラブと子育て

塚崎 美佐さん 東はりま支部 2007年6月加入

私が生活クラブに加入したのは16年前、娘が2歳、息子が生後3か月で、子どもになるべく身体に優しいものを食べさせてあげたいと考えていた頃でした。子どもが小さい時に毎週宅配してくれるのはとても有り難かったです。子どもたちは大きくなりましたが、「身体に悪いものは取り過ぎないでいよう」という意識が根付いてくれたことは本当に良かったです。

我が子が幼かった時期のことを思い出しながら、今は子育てサポーターとしても関わらせていただいています。毎月の「子育てひろば」を開催するにあたり、今の子育て世代親子が求めているものは何かを、他の温かいサポーターと共に常に検討しています。

大好きな消費材

= 国産ブレンドなたね油角缶 =

1,650g 1,382円(税込1,493円)



我が家はみんな揚げ物が大好きです。からあげ、とんかつ、魚のフライ等の料理以外にもドーナツ等おやつでも油は大活躍しています。

オーストラリア産の遺伝子組み換え対策済みなたねに貴重な国産なたねがブレンドされた原料であることや、薬品を一切使わない製法でつくられているという点でとても安心して使うことができます。あと、生活クラブに出会う前は、揚げ物をするとすぐに油がきたなくなりその処分が面倒でしたが、生活クラブのなたね油は繰り返し使ってもとてもきれいで、油を捨てることなくなくなったのも、この油が大好きな点の一つです。

我が家の油を使った最近のお気に入りメニューは、ポテトチップスです。スライサーで薄切りにした後、水に10分以上さらし、水気を拭き取って、油でいい色になるまで揚げるだけ。塩の量も調整出来ますし、子どもが大喜びするおやつが簡単に出来ます。(東はりま支部モニット 増田真由美)

徒然都市生活

丸ごと、班で分け合いました

北神戸支部 張間 英子さん

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。

＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋

都市生活は設立当初、班配達だけだった。卵は採卵したままのトレイで配達され、サイズに関係なく重量(5kgか7kg)で届くので、大小取り合わせて皆で分けた。順次届きだした豚肉、鶏肉も分け合った。豚肉は1万円セット(ブロックとミンチの13パック)、鶏肉も3羽セット(モモ、ムネに手羽や肝も)で届いた。分け方を特に決めなくても、お互いを考えて持ち帰っていた。

豚肉の取り扱いの始まりは1984年。近くの集会所で「豚の解体?!」があり、辺鄙な所にも関わらず電車バスを乗り継いで大勢集まり、部屋は一杯で子どもを抱いて立見した。畳一畳のまな板と大きな肉の塊(1/2頭分)が担ぎ込まれたのにはびっくりした。月1回1頭の1/8、13パックが班で受取る単位。全班合わせて1頭単位になるよう調整された。皆さん、豚肉ステーションまで遠い所を取りに行って、班に戻って分けて、この豚肉を食べたいという熱意は凄かった。

この頃は、世の中何かおかしいと気づき始めた消費者と生産者の出会いが始まった時代だったのだと思う。当たり前に行っていた受取り方は今では考えられないが、丹精込めて育てた命を丸ごと感謝していただくという気持ちは今も変わりなく、「よやく・る」に繋がっている。



国産鶏種はりまの取り扱い開始にあたって、「はりまプロジェクト」を作って支部を回り、学習会を行いました。右側が張間さん。(2005年)



生活クラブ加入以前の生産者、嶋本食品の豚肉解体学習会。尼崎支部で。(2007年)



ウィンナークラブによる豚肉学習会。東神戸支部で。(2015年)

理事会報告

2022年度第12回理事会報告 2023.5.29.10:00~15:00 於:中央区文化センター
出席理事:17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(5項目省略)・協議決定事項(省略なし)

1. エッコロ審査会報告を受け、4月申請分13件中、13件の給付とエコロ講座登録6件、エコロサークル登録2件を承認。前々月保留2件は保留継続。
2. 5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. 兵庫県生協連合会で新たに設置される研究会に小谷理事長、藤原理事を委員として推薦することを承認。
4. 専務退任後の角田氏との専務付嘱職員としての労働契約内容を承認した。
5. 職員への2023年度夏季賞与支給を予算月数通りとすることを決定した。
6. 第37回通常総代会の運営その他について最終確認した。
7. 生活クラブ共済連「ハグくみ制度改定中間答申案」への単協意見について協議決定した。
8. 機関紙都市生活7月号の企画提案を承認した。
9. 組織委員会からの活動提案2件を協議決定した。

(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)

4月度決算報告を確認した。供給高は予算比101.3%と超過達成、供給剰余率が25.02%と予算を下回ったが、経費執行が予算比98.2%と押さえられたことで経常剰余は計画▲22万円で収まった。4月加入は97人(計画▲41人)と不調。脱退は121人(計画+21人)で、純増計画を大きく下回った。

都市生活 Q&A

Q 配達時に消費材をまとめて入れてある袋は、回収していますか？

A はい。回収しています。ピッキング袋と呼ばれています。

袋に貼り付けてあるシール(組合員名などが印刷されています)は、必ず剥がしてください。シール部分を手でちぎるか、ハサミで切り取ってください。丁寧に折りたたんだりする必要はありませんが、ひどく汚れているものは回収できませんので、地方自治体のゴミとして出してください。

玉ねぎ引き体験を行いました！

5月13日(土)、コロナ過で中止が続いていた「愛農会」の玉ねぎ引き体験を4年ぶりに開催しました。

「愛農会」は、淡路島の南部、南あわじ市にあり、契約野菜「畑の便り」や玉ねぎの生産者です。参加者は、組合員14組(大人33人、子ども25人)。天気予報だと当日は雨マークで、数日前から天気予報ばかり見て心配していましたが、玉ねぎ引き体験をしている時には曇っていて、交流会が終わって公民館から出たら雨が降り出しました。

淡路島玉ねぎのおいしさの秘密

一年の平均気温が16度前後と温暖な気候の淡路島は、日照時間が長いので、玉ねぎ作りに最適な環境です。海が近いので、土壌には、玉ねぎの辛味を少なくするといわれる海のミネラル成分が豊富に含まれています。

玉ねぎは9月に種を播いて、成長した苗を11月～12月に畑に植え替えます。そこから寒い冬を耐え、6～7か月もの時間をかけてゆっくり、じっくりと太陽の日差しを浴びて成長します。

淡路島の風物詩でもある「玉ねぎ小屋に吊るされた玉ねぎ」を見た方もあると思いますが、乾燥させることで、さらに甘味が増します。



参加者の感想

- 短い時間でしたが、結構重労働で、生産者の方のありがたみを感じました。
- 子どもたちもどんな所で玉ねぎができるか、見て触って、実際に引いて、楽しそうでした。

職員こぼれ話

事業部
佐伯 康裕

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。

「35年前のこと」

23歳で入協してから早35年。定年退職まであと2年を切りました。今回が最後の職員こぼれ話への投稿になると思います。

思い起こせば、当時は班配達のみで、月1回、班でまとめて1か月分の注文を注文書に集約してもらい、提出してもらっていました。パソコンは今のようには普及しておらず、ほとんど手作業だったのを覚えています。集金も口座引き落としではなく、決まった週に班でお金をまとめてもらって現金で集金していました。集金週には腰に下げたポシェットに多い時で100万円ぐらい入っていた記憶があります。今思えば、配達中に100万円の現金を持つというのは怖いですね。

もちろん携帯電話もない時代です。配達中に配達ミスなどの連絡が組合員よりセンターに寄せられたら、その先の配達先の組合員に「センターから連絡があったよ。」との伝言を受けます。そして近くの公衆電話からセンターに掛けて、詳細を聞いて対応していたという事をしていました。いまだに私の財布の中には何枚もの使っていないテレホンカードが残っています。

生産者の思いがいっぱい詰まった玉ねぎを

「よやくる」して利用しましょう！

2023年5月号より
耕畜連携の取り組み

機関紙モニターの
つがやき

輸入飼料や化学肥料などに頼った農業がある中で、安全で安心な飼料にこだわった環境にやさしい循環型農業には、たくさんのメリットがあると思いました。近隣農家との相互協力や地域とのつながりを大切に、持続可能な農業を継続して行くことの重要性について、改めて実感することができました。(宝塚 y・m)

編集雑感 あっという間に梅雨入り！久しぶりの田植えと玉ねぎ引き体験が終わりました。近年の雨は集中豪雨型で、「ゲリラ豪雨」「線状降水帯」という言葉もすっかり定着してしまいました。この季節に雨は必要だけど多すぎるのは困りますね。(T)