

## Think & Act

1. 食の安全を追求します。
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. 遺伝子操作を行なった食物を認めません。
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します。
7. 温室効果ガスの排出削減をめざします。
8. 再生可能エネルギーを推進し、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. 誰もが安心して暮らせる場やしくみをつくりまします。
11. 自分たちで決めて、自分たちで実行まします。



2022年度から生活クラブでは「つくる、つかう、食べる、手渡す。“つながるローカルSDGs”」として発信し若い世代にも伝え、共感を広げていこうとしています。

## 「ローカルSDGs」って？

「ローカルSDGs」(=地域循環共生圏)とは、2018年に国が提唱した地域づくりの考え方です。各地域の豊かな自然資源を活かして必要な食料やエネルギーをできるだけ地域の中で作り出し、地域同士が支え合うネットワークを形成しようとするものです。自然資源を持続可能な形で活用していくとともに、自然環境を維持・回復していくことを前提としています。

## 生活クラブの「つながるローカルSDGs」って？

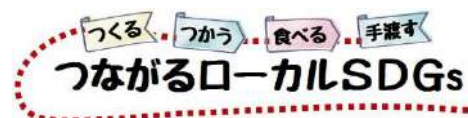
現在、気候危機や人口減少、高齢化の影響で農産物や水産品など加工原料にもなる第1次産品が取れなくなっています。生活クラブでは、生産者と提携し、直接話し合うことで産地や食べる側の課題を発見し、消費材の共同購入を通じてその解決を目指してきましたが、消費者と生産者のつながりだけでは解決できない問題が各地で起こっています。この状況を打破するためには生産者が生産する、組合員が消費するだけでなく、その地域の多様な人たちが地域団体等が対等な関係でつながり協力し合うことで、持続可能な地域づくりを目指していくことが重要です。

生活クラブではこれまでもFEC自給ネットワーク構想\*としてさまざまな取り組みをしてきましたが、名称についてももう少し社会一般につながる言葉にしたい、また多くのつながりを持って進めていきたいという思いを込めて、この政策を「つながるローカルSDGs」と呼んでいます。

\*経済評論家・内橋克人氏が提唱した「FEC自給圏」構想にもとづき、各地のつながりでFood(食料)、Energy(エネルギー)、Care(福祉)の自給を目指すもの。

## 「つながるローカルSDGs in 兵庫」

2024年度、都市生活でも地域の人たちや団体とつながりを持ち、誰もが暮らしやすい地域づくりを目指していきます。兵庫の地域の食や環境について知り、考える場を「つながるローカルSDGs in兵庫」とし生産者や協同組合、地域の団体と一緒に交流の田んぼ(神戸市北区)では、田植え、生き物調査、稲刈りを、大蔵海岸(明石市)と甲子園浜(西宮市)ではクリーンアップ活動を展開まします。詳細はチラシ等でお知らせまします。ぜひ参加してみてください。



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、私たちと一緒にはじめましませんか。



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。



Instagram

# 今年もやります 出会いの場！

## 生活クラブ生協祭あいたくて

10/6  
(日)



10月6日(日)、神戸サンボーホールにて開催します！

生協祭はお気に入りの消費材の生産者に会え、カタログで見逃していた消費材と出える他、楽しい企画が盛りだくさんの「生活クラブっていいよね！」を実感できるお祭りです。

昨年の生協祭では生産者、他団体の42ブースや組合員による飲食ブース、木のおもちゃで遊べる子どもコーナーに加えて、地域で人気の「プチ！とことこ®子ども料理教室」「TOMARIGI MARKET」を同時開催。キッズダンスチームのパフォーマンスもあり来場者1300人と大盛況でした。

今年も生産者や組合員、つながりのある地域の団体などと協力し多くの組合員とゲストに来場してもらい、「生活クラブっていいよね！」を共感できる仲間を増やせるよう準備をすすめていきます。ぜひ、生活クラブを紹介したいと思うお友だちに声をかけて、一緒に遊びに来てくださいね。



日本酒の山名酒造



お米の竜王町稲作経営者研究会



醤油の大徳醤油

## つながれ！リレー生産者交流会

7~9月



コロナ禍の最中に始まった「つながれ！リレー生産者交流会」。昨年は、前期後期の2期間に分けて実施し、全17回延べ263人と多くの組合員が参加しました。今年は7月～9月に開催します。できるだけオンラインも取り入れたハイブリッド開催を目指し、自宅からも気軽に参加してもらえる機会を増やします。

一つでも多くの「生産者交流会」に参加してもらいたい！という思いから、実施期間中は同日開催を避けてスケジュールリングしています。

「生産者交流会」は、出会いの場です。初めて出会う生産者、会場に集まった組合員も初めて出会う人もいるでしょう。そして、カタログでは分からない消費材の素晴らしい魅力に、出会います。組合員どうし、お友だちと一緒に、ぜひ参加してください。



こんにゃくの大矢商店 (北神戸支部)



パスタのニューオークボ (南神戸支部)



蕎麦のおびなた (姫路支部)



木工品の酒井産業 (西宮支部)



# アクティブシニア講座～体操編～

2月21日(金)、神戸市立中央区文化センターにて、生活クラブ連合会「健康な食」推進課の土井彩さんを講師にお迎えして、「ビオサポアクティブシニア講座」、体操、そして美食百彩の紹介を行いました。参加者は10名、久しぶりに参加して楽しかった！勉強になった！とのお声をたくさんいただきました。

今後もっとシニア向けの講座を開催して欲しい、とのお声もいただき、嬉しい限りです。こんな企画があったら参加したい、などのお声をぜひ!!スタッフやビオサポ公式LINE等でお聞かせくださいね～

## 脳フィットネス

今回のキーワードは『脳フィットネス』。みなさんは『脳フィットネス』という言葉から何を想像しますか？私は何年前に流行した“脳トレ”を想像しましたが…答えは意外！

『脳フィットネス』とは…ストレスを克服して快適な生活を送るために、元気で前向きな人間でいられるような脳と心身のバランス。その脳フィットネスを高める方法として身体運動“低強度軽運動”※が紹介されました。運動は身体のみならず脳の認知機能を高め、気分も好転して快適度もアップする！と良いことづくめ。改めて身体を動かすことは大切だと実感しました。

※低強度軽運動とは、心拍数90～100/分前後の運動のこと。



講師の土井彩さん



みなさん、いい表情でした！

## 美食百彩

### ～美味しく、食べやすく、健やかに～

今回は4種類の美食百彩を土井さんの解説を聞きながら試食しました。試食した中の一つ“やわらかこんにやくの煮物”のこんにやくは、一度粒状にしてから固めて作られているとのこと。柔らかいのにこんにやくを食べている感は損なわれず、美味しく味付けされています。量も約10切れほど入っているので、食卓に一品として出せます。みなさんも一度お試しください！

(ビオサポチーム 上山美枝子)



← ビオサポ公式LINEはこちらから

## スローエアロビック体操

低強度軽運動を10分で脳フィットネス！実際にみんなで身体を動かそう！ということで、スローエアロビック体操の一つである『フリフリグッパー』を土井さんに教えていただきました。

好きな音楽に合わせて楽しく！がポイント♪仲間と一緒にやることもオススメです。みんなでやると自然に笑顔になり、そしてこの笑顔、というのも効果ありなのです。



## 出汁いらず！ 簡単ミルク茶碗蒸し

< 材料 > 3人分

- 卵液 ・卵…1個 ・牛乳…350cc
- ・塩…小さじ1/2 ・しょうゆ…小さじ1/2
- ・こしょう…適量

- 具材 ・えのき茸などのきのこ
- ・大葉、みつばなど香りのあるもの

< 作り方 >

- ① 卵液を作る。ボウルに卵を溶きほぐし、牛乳を少しずつ加える。
- ② 塩、しょうゆ、こしょうを加え、ざるで漉す。
- ③ 器に具材を入れ、卵液を注ぐ。ラップやアルミホイル等で蓋をする。
- ④ 鍋やフライパンに水を2cmくらい入れ、火にかける。沸騰したら③の器を鍋に入れ、強火で2～3分、弱火にして7～8分蒸す。

アクティブシニア世代に積極的に摂って欲しい栄養素は3つ。たんぱく質・カルシウム・ビタミンDです！

- たんぱく質は卵と牛乳、カルシウムは牛乳、ビタミンDはきのこ類に含まれています。この一品で3つの栄養素が摂れるレシピです。
- しかも出汁いらず！さらに牛乳を使うことで減塩しています。具材はお好みですが、ビタミンDが摂れるきのこ類と、香りのある食材を一つ入れるのがオススメです！





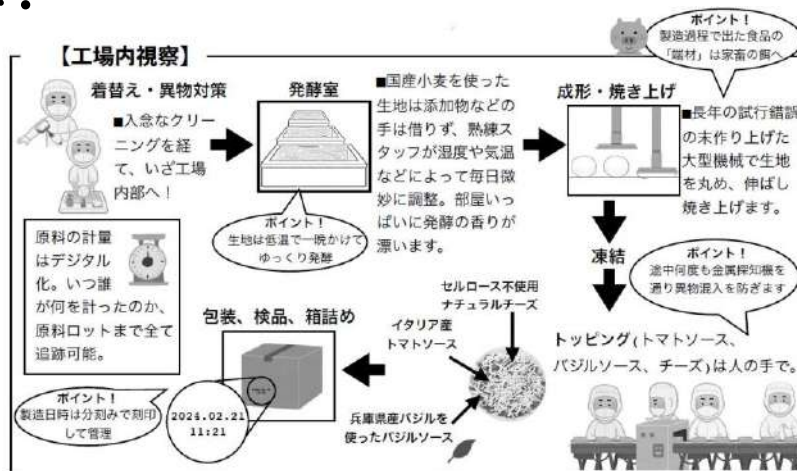
# 消費材Step Up点検 報告



2月21日、マルゲリータピッツアの「消費材Step Up点検」のため、(株)パスタロードの工場(神戸市東灘区深江浜町)を訪問しました。組合員7名、事務局1名が、生産者の全国農協食品(株)、エム・シーシー食品(株)の担当者2名とともに製造現場を点検しました。

## 「消費材Step Up点検」とは？

みなさん、生活クラブには「消費材Step Up点検」という活動があるのをご存知ですか？消費材Step Up点検とは、組合員が消費材の原料や製造工程を直接確認する、生活クラブならではの活動です。今回、東神戸支部では、地元で製造される「マルゲリータピッツア」を点検の対象に選びました。兵庫県産バジルを使っていること、工場が東神戸支部のエリア内にあること、支部ミーティングで話題にした時、気に入って食べている組合員が多かったことから決定しました。



## 消費材をより深く知る

さて、参加メンバーも当日ふらりと工場にお邪魔したわけではありません。事前学習会を2回行い、当該消費材のことを勉強しました。まずは、企画書(消費材のあらゆる情報が細かく書かれているもの)、自主基準登録(生活クラブが定めた食品添加物、原材料、衛生、包装、環境など100項目以上にも及ぶ基準の達成度合いを生産者が報告したもの)、過去の点検報告書など、普段は見ることのない資料を細かく読み込みました。学習会で特に印象に残ったのが、原材料についてです。企画書には、原材料の原材料まで細かく記載されていて、生活クラブでは微量な原材料も確認してくれていることに、改めて生活クラブの「安心」を感じました。

## 生地の発酵は職人技

いよいよ当日の工場視察です。製造現場へ入るため、私たちも工場内スタッフとほぼ同じ服装に着替え、徹底的な異物混入対策をしました。工場長の中山さんに案内され、まずはピッツアの生地を発酵させる発酵室へ。部屋いっぱいには発酵の香りが漂います。「生地はいきもの。その日の気温や湿度によって微妙な調整が必要。翌日の天気予報を毎日確認しています。スタッフはみな職人ですよ！」という工場長の言葉が印象的でした。添加物などの手は借りず、熟練のスタッフが調整しながら低温で一晩ゆっくり発酵させます。もちろん生地は国産小麦粉使用です。(東神戸支部クリエイター 倉根晶子)



## 100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

### エコロカフェを開きます

「エコロに加入しているけれど、どう使ったらいいかわからない、誰にお願いしたらいいかわからない…」そんな声を受け、今年度は各地で加入者どうしの出会いの場としてエコロカフェ(お茶会)を開催します。

そのプレ企画を2月に西宮で開催しました。参加者9名と主催者2名で、エコロのことや自分の生活のことなどを話しま

### 1月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,495人	給付申請件数	16件
給付金額	18,650円	事務費※	20,952円

※キャンペーンプレゼント費用を含む

した。エコロの加入者という共通点があるからか、こんなことで困っている！と初対面とは思えないほど話が弾み、和やかな雰囲気のお茶会になりました。

対象のエッコロ加入者の方には、4月から順次お知らせが届きます。気心が知れた仲間が近くにいるかもしれません。ぜひ出会いの場に参加してください。(理事 菊田宏子)

消費材 Step Up 点検 報告



## こだわりの原材料・食品ロス問題への取り組みも

次の部屋に近づくと、大型の機械が稼働する迫力ある音が聞こえてきました。中では、機械メーカーと共同で作上げたというピッツァ製造機が生地を丸め、伸ばし、焼き上げていました。途中、焼き上がったピッツァの余分な生地などが振り落とされていましたが、そのような製造過程で出た「端材」は家畜の餌として再利用し、食品ロス問題にも取り組まれています。その後、ピッツァは急速凍結されトッピング工程へ。イタリア産トマトソース、兵庫県産バジルを使ったバジルソース、セルロース不使用ナチュラルチーズがスタッフの手作業で次々とのせられていきます。バジルソースで使用するバジルは露地栽培で早朝に手摘みされ、その日のうちに加工されているそうです。トッピング工程を機械化せず手作業で行うことで、レシピチェンジにも柔軟に対応できる一方、原料の計量は高度にデジタル化されていました。トッピングの後には、包装、検品、最後の箱詰めまで確認しました。



会議室で質疑応答・意見交換

## 組合員と生産者が関わりながらよりよい消費材へ

工場点検後の質疑応答で、生産者の担当者と工場長から原材料のこだわり、衛生対策のほか、プラスチック包材削減など環境への取り組みについて聞くことができました。また、過去の点検で出た「ポンプ式せっけん使用」の要望により、主成分が液体せっけんのハンドソープに変更されたことも確認できました。今回の点検を通して、想像以上に生産者が生活クラブの理念を理解してくれていると感じました。みなさんも、地元兵庫県の農場・工場でいねいに作られる消費材を味わってください。そして次回は、ぜひあなたも点検に参加してみてください。

(東神戸支部クリエイター 倉根晶子)



兵庫県たつの市バジル畑



## 安心な食のつきは、でんきを選ぼう！



2011年の東京電力・福島第一原発事故後に一気に進んだ電力小売自由化により、私たちは初めて「電力会社を選ぶ自由」を得ました。生活クラブも、2016年から再生可能エネルギーのでんきの共同購入を開始しています。

皆さんは、どんなでんきを選んでいますか？でんきを選ぶときに必要なのは、まず安定供給ができるか。生活クラブでんきは、2月から電気料金値下げもできる、安定した電力会社に成長しました。つくり方や調達電源種別が明らかで、電源構成比90%以上が再生可能エネルギー。それを、顔の見える意志ある69の再エネ生産者が支えています。再エネだから停電になりや

すいなど、ありません。大手電力会社と同じ送配電システムを使って、自宅にきちんと届きます。

1月に能登半島地震が起こり、志賀原発の安全性に改めて疑問符が付きました。識者から指摘のある原発構内の活断層について、北陸電力は未だ活断層なし、という見解です。私たちが、どんなでんきを選ぶか、支持するか、それは個人に任せられた自由です。しかし、せっかく「でんきを選ぶ自由」があるなら、新年度が始まった今、あなたにとってどんなでんきが良いのか考えてみませんか？そして「生活クラブでんき」HPも、上のQRコードからアクセスしてご覧ください。



# 生協とは

生協は「生活協同組合」といい、一人ひとりがお金(出資金)を出し合い、みんなで利用、運営しながら暮らしを向上させていく生活者の組織です。生協について表すのに使われる「コープ」とは、「協同組合」を意味する英語「co-operative」からとったものです。

## 生活クラブは「生協」です

生活クラブで扱うものは、ほとんどがオリジナルのもの。自分たちの生活に必要な物が何かを考え、自分たちが開発にかかわりながら、生産者と一緒に納得いくものをつくり、みんなで利用しています。売買によって利益を得ることを目的とした「商品」ではないことから「消費材(しょうひざい)」と呼んでいます。

組合員は自分たちの事業や活動を行うため毎月出資金を出し合い、共同購入で継続的に利用し、「こんなものがあつたらいいな」といった暮らしの中での気づきをを声に出すことによって、事業運営に参加することができます。仲間を増やしていくことが、暮らしをより良くし、より良い社会に変えていく力となります。

みんなで出資する(加入)



生活クラブの仲間を増やして、この先もずっと安心して暮らせる社会作りを目指していきましょう。

### 大好きな消費材



#### = 糖しほり大根 =

220g 320円(税込346円)

私のおすすめ消費材は『糖しほり大根』です。

大根一本を半割した状態で漬けられたものがパックされていますが、これがかなり立派!砂糖、塩、酢でシンプルに調味された程よい甘さで、我が家の朝ご飯に欠かせない一品です。先日の支部ミーティングでも皆さんで試食し、美味しいと評判の消費材でした。皮付きのお漬物ですがとても柔らかく、子どもたちもパリパリ良い音をさせて楽しんでいます。厚みも自在でおつまみにも。パッケージ裏にはアレンジレシピも載っています。近所のスーパーで似たものを見つけましたが、原材料の調味液の違いに驚きでした(汗)。お漬物や練り物など、加工品も安心して選べる、大助かりです!生活クラブならです。 (西宮支部 栗田有紀)

## 今月の組合員

### お試し食材がきっかけ

柴田 綾香さん 東はりま支部 2020年9月加入

加入したきっかけは、無料のお試し食材が美味しかったからです。子育てひろばへの参加や、モニット活動を通して他の組合員の方との繋がりが増え、美味しい消費材を購入出来るというメリット以上のものを感じています。

毎週の注文では、他の組合員の方が教えてくださったおすすめ消費材を何か一つ選んで注文するのを楽しみとしています。私のおすすめは、(株)丸きんまんじゅうさんのスイーツです。エコロたすけあい制度では、ベビーマッサージ講師として登録しており、私も誰かの豊かな生活のお手伝いが出来ればと思っています。たまたまお試し食材を申し込んだ生活クラブが、今では私のパワースポットです。



### 九州産冷凍野菜和風ミックス

200g 298円(税込322円)

「冷凍野菜」を食べたことがありますか? 冷凍すると栄養が低くなるイメージがありますが、実は、旬の時期に収穫したものを使用しているため、旬が過ぎた生野菜よりも栄養価が高いのです。

冷凍野菜の中でも私のおすすめは、「九州産冷凍野菜和風ミックス」。九州産の大根、にんじん、さといも、ごぼうが汁物や炊き込みご飯にピッタリの大きさにカットされていて使いやすいです。つい先日、宝塚支部の「支部のつどい」で粕汁を作った際にも利用し、代議員の皆さんからも好評でした。

さといもやごぼうは、家族の人数が少ないと使いきれずに余ら



レシピ例:けんちん汁

せることがあり、少しだけ使いたい時に重宝しています。便利だけでなく、栽培方法が明らかな根菜類を加工しているので安心して利用できます。まだ食べたことがない方にこそ、お勧めしたい一品です。  
(理事 森田裕美子)



### 「よやく・る」したものは、どうやったら確認できるの?

カタログとともに届く「納品書」に、予約状況がわかる二次元バーコード(QRコード)がついています。それをQRコードリーダー(スマホアプリ)で読み取れば確認できます。(但し更新は週一回)

また、インターネット注文をしている組合員さんは、インターネット注文のトップページにある「よやく・る一覧」から確認できます。

今年度、組合員さんの声が届いて、マヨネーズやおさかなソーセージ、ロールペーパー等30品目が「よやく・る」に新登場。(せつけん類も5月から)



**よやく・る一覧**  
現在、ご注文中のよやく・るの一覧を確認できます。

注文忘れがなく、定期的に消費材が届く「よやく・る」を、この機会に是非ご利用ください。



本部センター  
角田 卓也

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の、聞いたことをお伝えします。

### 頼りたいカドちゃん

こんにちは、今年で入協6年目になります、角田(かどた)です。僕が入協した時、10年ぶりの新人が入ってきたと歓迎されてから早いもので5年が経ち、気が付けば中堅と呼ばれる職員になり、後輩職員もたくさん入協してきました。自分が入協した時は一番年下で、先輩職員に頼ってばかりでしたが、今は頼られる立場になったのだな、と後輩職員と話していると感じます。

この先輩に聞いておけば大丈夫と思ってもらえるようにもって成長していかなければならないと感じる毎日です。これからも後輩からだけでなく、先輩、そして組合員の皆さんからも頼ってもらえるように頑張るので応援よろしくお祈りします!!

### 理事会報告

2023年度第10回理事会報告 2024.2.26.10:00~16:56 於:中央区文化センター  
出席理事:19名、出席監事:3名

以下、報告承認事項(4項目省略)と協議決定事項(4項目省略)

1. エッコロたすけあい制度給付審査は、エコロ審査会にて12月保留分を1件承認、1月申請分15件中14件承認・1件を保留とした。
2. 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。
3. 関西6生協新DC建設業者が確定。今後の資金拠出計画について承認。
4. クリエイターオリエンテーション開催の提案を受け原案通り承認。
5. 第38回通常総代会に向けて総代選挙日程など公示内容について承認。
6. 24年度活動提案、交流の田んぼ企画、消費材モニターなど4つの企画提案を受け、承認。
7. 24年度方針策定内容について協議。
8. 23年度末みなし脱退処理の提案を受け、原案通り承認。

(会議報告)  
生活クラブ連合会の機関会議、各担当理事会、TCC理事会の会議記録をもとに共有。(事業報告)

1月度決算を確認。供給高は予算比101.6%、供給剰余率も予算を上回った。経費執行は予算比98.7%。経常剰余は予算比+226万円となった。1月度加入は69人、脱退は87人、純増数は計画を上回った。

# 滋賀県の生産者を訪問しました

竜おうみ米の産地である竜王町へ、米の生育過程を視察するため年に5～6回訪れています。2023年度は、その視察の後に近隣の生産者訪問も行いました。今回はその中の2社の訪問報告をします。

## ● 丸菱製麺

### 国産小麦、滋賀県産小麦にこだわった生産者

(2023年8月2日訪問)

滋賀県東近江市にある「丸菱製麺」を訪ね、社長の富江彦仁さんからお話を伺いました。こちらでは、「よやく・る」の「焼きそば用蒸しめん」やうどん、そば、そして、生活クラブ関西オリジナルの麺とスープを使用した「冷やし中華用生めん」を製造しています。

基本的に製造日に出荷するため、毎日朝4時から作業を始め、出荷後に機器類の洗浄を昼過ぎに終わります。一日に生産する生活クラブ用の麺の種類は8～10種類。衛生管理は徹底されていて、特に月1回「そば」を製造した日はアレルギー対策で、より念入りに清掃されていることに感心しました。

### 滋賀県産小麦への情熱

滋賀県は麦の栽培が盛んで、県産小麦は生産量全国5位、近畿1位を誇っています。富江さんたち製麺業者が中心となって、県産小麦の需要を増やし地元を盛り上げようと頑張っています。美味しくて安心安全な麺づくりへの情熱が、富江さんからひしひしと伝わってきました。



粉のミキシング機（麺の種類に応じて配合を変えています）→

←焼きそば麺の製造工程を見学



大中農友会の広大な圃場の前で

大中の湖地区の命綱である排水機



## ● 大中農友会

### 赤かぶ、モロヘイヤの生産者 (2023年11月4日訪問)

「大中農友会」は、琵琶湖の東、滋賀県蒲生郡安土町の干拓地「大中の湖地区」の中にあります。4人のメンバーで有機農業技術を駆使して「健康な暮らしは元気な野菜から！」をモットーに野菜作りに取り組んでいます。メンバーの1人、道尾芳和さんに案内してもらいました。干拓地の農地1枚が1haの圃場での畑作という規模が壮観でした。また、干拓地である圃場が琵琶湖の水位よりも低いため、いかに排水をコントロールするかが課題と聞き、そのための排水施設を見学しました。「この排水施設が私たちの命綱です。」と言われたのが印象的でした。

### 旬にこだわる農業

野菜としてカタログに載るのは赤かぶとモロヘイヤですが、白かぶや大根などは近江農産組合のお漬物として私たちの食卓を彩ってくれています。旬にこだわる農業をされている「大中農友会」の野菜を食べて、明日への体を作りましょう！

(理事 森田裕美子)

2024年2月号より  
エコロタすけあい制度



事例紹介を読んで、こんなこと頼んでもいいんだ…とちょっとうれしくなりました。まだ自分が依頼したことはないのですが、子どもを少しみておいてほしいなどでもよいのでしょうか…だとしたらものすごく助かります！！ (宝塚 ちか)

※編集注：たすけあい可能です。お気軽に本部センターにお問い合わせください。

## 編集雑感

生活クラブ生協では組合員活動が活発です。この機関紙も組合員が作っていますが、支部の運営も組合員が「クリエイター」として日々担っています。3月、一斉に支部のつどいが開催され、2024年度の活動も始まりました。3月15日にはクリエイターオリエンテーションを行って、より多くの組合員が参加するにはどうしたらよいか、アイデアを出し合いました。参加する組合員を増やすとともに、自ら活動する組合員も増やしたいですね。あなたをお待ちしています。(T)