

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、自分たちで実行します。



ビジョンフードとは

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、そんな品目です。

今月は

水産物

毎週のカタログにはたくさんの種類、さまざまな産地の魚介類が載っており、水産物は一見豊富にあるように思われます。しかし、海水温の上昇や干潟の消失、海の栄養分が少なくなるなど、各地の漁獲量や魚種に大きな変化が表れています。

これからも魚を食べ続けられるのでしょうか。持続可能な漁業とは一。生活クラブの水産物の取組みについて考えてみます。

冷凍だけれど・・・

生活クラブでは、事前予約共同購入のため冷蔵の鮮魚の取り扱いが難しく、一部(登録制の「鮮魚BOX」「少量鮮魚パック」)を除き、冷凍品や加工品にしたものを共同購入しています。旬の時期に水揚げされた魚を漁協や漁連が買い付け、「限りなく鮮魚に近い冷凍魚」を供給しています。

生産者も工夫

漁獲量や魚種の変化により、これまでの量や価格で供給することが難しいものが増えてきている一方で、獲れた資源を無駄なくおいしく食べるため、生産者も工夫や努力をされています。カタログに、新規消費材が紹介されていたり、あまり馴染みのない魚が載っていたら、それがなぜ開発されたのか、どんな魚が獲れているのか、今の海の状況も思い浮かべながら、食べてみてくださいね。



持続可能な漁業のために

定期的に組合員も産地を訪れ、漁業者と交流し、課題を共有しています。まずは背景を知り、そしておおぜいで食べることで、漁業者や産地、魚食文化をつないでいくことができます。

未来の子どもたちにもおいしい魚が食べ続けられる環境、豊かな海を残していきたいですね。



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



ビジョンフード

地元産の消費材と生産者を紹介します

兵庫県産あかえいのから揚げ



瀬戸内海産あかえいの天ぷら

アカエイは、あさりなどの二枚貝を食べてしまう「食害魚」で、漁師さんを困らせている魚ですが、近年その魚体数が増えています。アカエイをはじめとする未利用魚^{*}を新しい資源として消費することで、食害を減らすことにもつながり、海の未来を守ることもつながります。脂身が少ないのでから揚げや天ぷらとの相性が良く、プリッとした食感が特徴です。

^{*}未利用魚：大きさが規格外だったり漁獲量が不安定、知名度が低く扱いや処理が難しいなどの魚。食べられるのに利用されず廃棄されたりするものもある。

瀬戸内海産はもカツ



姫路沖の坊勢(ぼうぜ)で獲れるハモの中でも、1キロを超える大ハモは「骨切り」の手間がかかることから、市場価格が下がってしまいます。そこで、兵庫県漁連ではこの大ハモを適正価格で買い、はもカツとして開発しました。共同購入することで、魚の有効活用になり、漁師さんの安定収入にもつながっています。

兵庫県漁連との交流・取り組み

生活クラブでは、私たちの地元の生産者でもある兵庫県漁連と共に、兵庫の豊かな海の恵みを守り、育む取り組みをすすめています。



大蔵海岸(明石市)でのクリーンアップ大作戦&海の生き物観察

親子で、海岸の生き物を観察したり、ゴミを拾いながら環境について学ぶ機会となっています。



漁業体験見学船(坊勢漁協)で底引き網漁の見学

目の前で水揚げされる魚に大興奮! 「このお魚なんだろう～」



明石浦漁協の活魚のセリ市見学

全国的にも珍しい生け簀のある施設で、明石ならではの屋網漁のセリ市が行われます。生きたままの魚が競り落とされる様子は迫力満点!



食の講演会 =ご案内=

兵庫の豊かな海を守る漁協と生協の取り組み

「食品ロス」削減のススメ

講師：井出 留美 氏 (食品ロス問題ジャーナリスト)

2025/2/8 (土) 13:30~15:30

会場：神戸市中央区文化センター 1001・1002

定員：70人 満員になり次第受付終了

参加費：500円 中学生以下無料

申込：WEB フォームから ⇒

またはお電話で (078-904-3260)





旬の野菜を使っておいしくクッキング



12月3日(火)西宮市立中央公民館実習室にて。サプリメントの話
を聞いた後、旬の野菜がお任せで毎週届く、契約野菜「畑の便り」を
使って調理をしました。参加者は15名でした。



サプリメントとは？

サプリメントは健康食品に分類される食品で、明確な定義はありません。ビタミンやミネラルなどを濃縮し錠剤やカプセル状にしたもので、健康維持増進のために利用されています。例えば、病気を治す薬ではない、過剰摂取に注意、アレルギーの可能性、品質レベルの問題がある、など知っておくべきこともあります。使用する際は本当に必要か考えてからにしましょう。



組み合わせで効果が変わる！

野菜2つと一緒に摂ると色々な効果を発揮します。

- ・ 人参+水菜=美肌や免疫力アップに効果あり。
- ・ ブロッコリー+まいたけ=最高のデトックス効果。
- ・ しょうが+かぼちゃ=血行促進冷え性改善。

おいしくクッキング！

参加者はグループに分かれて、協力しあってクッキングしました。

～クッキングメニュー～

- ・ にんじんと水菜の豚しゃぶサラダ+大根
- ・ ブロッコリーとまいたけのキッシュ
- ・ かぼちゃのしょうが焼き
- ・ 玉ねぎと押し麦の焦がししょうゆスープ+こかぶ
- ・ ミルクピラフ



「彩り豊かなお料理はどれも美味しかった。」「自然と顔がほころび、大満足！」「少しずつ野菜が入って身体に良い料理で勉強になった。」「お野菜どうしの組み合わせを意識して、おいしく栄養の摂れる『畑の便り』の可能性を感じた。」「キッシュは簡単でおいしかった、また作ってみます。」「子どもの野菜嫌いを克服できるよう色々なメニューを知りたい。」などの感想が寄せられました。

旬の野菜は栄養たっぷり！

契約野菜「畑の便り」はその時の旬の野菜が入っています。毎週どんな野菜が入ってくるかわからないのも、楽しみの一つです。サプリメントに頼らず、栄養たっぷりの旬の野菜からビタミン・ミネラル・カルシウムなどを摂りましょう！

(ビオサポチーム 遠嶋康代)



ブロッコリーと まいたけのキッシュ

< 材料 > 18cmタルト型 1台分

- ・ 冷凍パイシート(10cm×20cm) 2枚
- ・ ピザ用チーズ 50g

タルト型にバター少々、麵棒、フォーク

★フィリング(具材)

- ・ ブロッコリー 100g ・ ベーコン 30g
- ・ まいたけ 50g ・ 玉ねぎ 30g
- ・ オリーブオイル、塩こしょう 各少々

★卵液

- ・ 卵 2個 ・ 生クリーム 100ml ・ 塩こしょう 少々

< 作り方 >

- ① 冷凍パイシートを解凍する。オーブンを200℃に予熱し、タルト型にバターを塗っておく。
- ② ブロッコリーは小房に分け、茎は皮を厚めに切り固ゆでして1cmに切る。まいたけ、玉ねぎは1～2cmに切る。

- ③ フィリングは中火で熱したフライパンにオリーブオイルを入れ、ベーコン、玉ねぎ、まいたけ、ブロッコリーの順に炒め、塩こしょうをふり、粗熱をとっておく。
- ④ 卵液はボウルに卵、生クリームを入れ、泡立て器で混ぜ合わせ、塩こしょうを入れる。
- ⑤ まな板にクッキングシートを敷き、パイシートの端を5mm重ねて置き、麵棒でタルト型よりひと回り大きく伸ばす。
- ⑥ パイシートをタルト型に敷き、縁を1cm残して余分な部分を切り落とし、フォークで底に数ヶ所穴をあける。
- ⑦ ③を均等に入れて、ピザ用チーズを散らす。
- ⑧ ④を流し入れ、パイシートの縁を内側に巻いて形を整える。200℃のオーブンで25分焼く。粗熱をとり、型から外して出来上がり。

エッコロカフェ 各地を巡回中!



- 2024年4月～12月までに8カ所で開催済。
- 2025年2月に西宮、3月に北神戸で開催予定。



生菓子など消費材5種盛りのプレート(1人前)

「エッコロたすけあい制度」

月々100円の掛け金で、組合員どうしのつながり作りを応援する仕組みです。来年で発足から9年目になり、より気軽に使えるようにと改定を重ねています。どのような時に使えるのか? 近所に組合員がいない人はどうすればいいのか? エッコロ講座って何? そんな疑問に答えるべく折に触れ知らせる工夫をしてきました。

加入したけれど・・・

ただ、中には「長く加入しているけれど、一度も使った事がない」「そもそも近所に住んでいる組合員と出会う機会がない」という声もありました。【エッコロカフェ】という加入者限定のお茶会の場を設ける事によって、下の表のように、これらの問題に直面して丁寧に対応できると考えています。



カフェといっても公共施設ですが…。時には市区の地図を広げて、時にはお子さん連れの方も一緒に。

エッコロカフェ(お茶会)の目的

- 近くに住む組合員どうしの出会いの場として
- エッコロたすけあい制度の疑問を解決
- 加入者への還元(参加費は無料)

毎回必ず申し込みがあり、参加した加入者からは良い機会だったとの感想が聞かれます。ひと支部のエリアが広く1カ所だけではカバーしきれないので、今後は会場を探しながらさらに細やかにエッコロカフェを開催していく予定です。エッコロカフェ開催エリア内のエッコロ加入者には、開催案内を配達便で届けますので、ぜひご参加ください。

(理事 大畑彩子)

10月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,452人	給付申請件数	18件
給付金額	32,250円	事務費	10,203円

の方が多く、ケアの事例をお話すると、「そんな使い方もできるのね」と興味を持たれます。「ここが使いにくいよね」と言われることもあり、直接会って話すからこそその成果もあります。カフェの参加者どうし、またその支部を担当するコーディネーターとつながって、実際にケアが行われたこともあります。エッコロ加入者どうしが出会い、繋がれる場として今後もエッコロカフェを開催していきます。(理事 菊田宏子)



100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

エッコロで出会い、つながる

エッコロカフェ(上記参照)で各支部を回っています。赤ちゃんを連れての方から生協の創設初期をご存じの方まで、幅広い年齢層の方に出会えます。生活クラブの組合員という共通項があるからか、初めて出会う方どうしても和気あいあいと話が盛り上がります。

「エッコロがどんなことに使えるかを知りたくて」と参加され



消費材 Step Up 点検



サステイナブルな生産と消費を目指す「消費材10原則」に基づいた、組合員でないも参加できない生活クラブならではのオリジナルな活動です。かつては「おおぜいの自主監査」という名前で、20年以上も続いています。

自主監査委員会[※]の消費材Step Up点検に参加しました！

※全国の生活クラブ生協から組合員が1人ずつ集まり、実際に点検をすることで理解を深め、活動をサポートする連合会の中にある委員会。



Step1 消費材の選択

トーエー食品株式会社「ノンカップ麺・しょうゆラーメン」を監査することとなりました。

Step2 事前学習会 (2023/12/12)

主に点検する内容を決める。今回は原材料と防虫防鼠対策、製造ラインの洗浄方法などの衛生管理に決定しました。

Step3 現地点検 (2024/1/23)

岐阜県関市にあるトーエー食品に、全国各地の生活クラブの自主監査委員5人で行って来ました。

工場に入って、まず原材料の確認。製造ラインを見て、洗浄方法に使う水高圧洗浄機を見て、防虫防鼠対策もしっかりされていることが分かりました。工場内は明るく、油を使っているのにもかかわらず床もきれいで清潔であることから、衛生管理をしっかりされていることが確認でき安心しました。

点検を終えて分かったこと

原材料の小麦粉、馬鈴薯でんぷん、ねぎは国産であることを確認。揚げ油はパーム油が使われていますが、添加物は入っていませんでした。

会社案内に記載してある「からだにやさしい理由」として、「国産100%使用」「添加物を使用しない麺づくり」「化学調味料を使わないスープ」は、生活クラブの考え方に沿っていることが分かりました。

都市生活では、豆伍心の「絹ごし豆腐」で消費材Step Up点検活動の現地点検を3月に実施予定です。(理事 平岡真弓)

「遺伝子組み換えでない」表示が消えている？

2023年4月に食品表示法が改定されたことにより、今まで遺伝子組み換え(GM)作物の「意図せざる混入が5%以下」であれば、「遺伝子組み換えでない」と表示できていたものが、公定法検査で「不検出」でないと表示できなくなりました。

一見、厳格化されて良くなったように見えて、実は意図せざる混入を不検出レベルで避けることは困難なため、表示ができないなら、コストをかけてnon GM原料を使うのはやめるという事業者が出てくる可能性があります。「意図せざる混入が5%以下」は、「分別生産流通管理済」や「遺伝子組み換え混入防止管理済」などの表示はできますが意味がわかりにくく、「遺伝子組み換え」の文字が消えてしまうと、市民のGMに対する関心が薄れる事も懸念されます。

そこで2023年と2024年、たねと食とひと@フォーラムの呼

日本の遺伝子組み換え表示制度

	表示義務のあるもの	表示義務のないもの
品目	9作物と豆腐、味噌など33食品群のみ	醤油、油、さまざまな加工副原料など
GM作物の割合	重量比5%以上かつ上位3位まで	重量比5%未満または上位4位以下
表示なしの場合	GMでない	GMの可能性あり

び掛けにより実施したGM表示市場調査は、2025年まで引き続き行い、結果から見てきた課題や問題点を洗い出して、関係省庁への意見書を提出する予定です。

また日本は表示義務がある品目が9作物・33食品群に限定されているため、表示義務のあるものとならないもので、「表示なし」の意味が逆になってしまうという問題もあります。食品表示は、消費者が何をを選び、何を食べるかを自分で決められる権利を守る上で、欠かせないものです。生活クラブ生協は、今後も遺伝子組み換え原材料の分別管理と表示を徹底し、対策の状況を伝えていきます。

東はりま 支部

楽しいイベントに！

東はりま支部は、明石市、加古川市、播磨町、稲美町、神戸市西区の一部がエリアです。主にウィズあかしで活動しています。

今年度は新加入者や最近参加されてない組合員などに、もっと生活クラブの良さを知ってもらいたい、楽しんでイベントに参加してもらいたいと思い、企画を考え実施しています。

新クリエイター誕生！ よろしくお願ひいたします。

2024年4月からと10月から、それぞれ新しくクリエイターが誕生しました。初めてクリエイターをする2人で、初めは右も左も分からない状態でした。

そこで、まずは自分たちも生産者のことを良く知ろうという目的と、新規の組合員が気になるのはやはり消費材のことなのかなと思ひ、6月のコーミから、7月の岩手阿部製粉、10月の丸本、11月の生活クラブ関西・ミートと、今年度4回の生産者交流会を企画しました。どの支部で開催してもいつも人気の薬膳講座も9月に実施し、昨年度好評だったリース作りを、今年度は水引き細工にして12月に企画しました。

生産者交流会では、改めて生活クラブの消費材の安全性や美味しさを知ることができたと、大好評でした。薬膳講座や水引き細工も好評で、参加した組合員も私たちもとても楽しい時間を過ごしました。

そのおかげか、モニットもわずかずつですが増やすことができます。今後も組合員と一緒に考えながら、企画していきたいと思ひています。

今月の組合員

増尾 泉さん 東はりま支部 2009年9月加入

東はりま支部「子育てひろばきらきら」で活動しています。以前は、明石市の東二見で「ますお結納店」を義母と共に経営していました。今は店も畳み、「ひろば」の他「みんなのひろばリーチ」などで水引き細工の講習をさせていただいたり、カルチャーセンターで講師をしたりしています。

今年度は始めて「生活クラブ生協祭あいたくて」の実行委員も経験しました。活動の中でたくさんの方とお会いしますが、初めて会った方でも組合員どうしですので、なんとなく共通点を感じられ、ふんわりとした雰囲気の方ができるのが素敵だな、といつも思っています。

これからも、たくさんの組合員の皆さんにお会いして、おしゃべりできるのを楽しみにしています。



岩手阿部製粉とZoomで交流しました。



丸本交流会。手羽先でチュウリップを作りました



関西・ミート交流会。ステーキを焼きました。



水引細工。

大好きな消費材

= 豚ミンチ =

200g : 345円 (税込373円)
400g : 665円 (税込718円)

我が家と生活クラブとの始まりはこの豚ミンチです。加入前の試食サンプルを何にしようか迷っていた私に「すごく美味しいのでぜひ豚ミンチを食べてみて下さい！」と職員の方がお話ししてくださいました。しっかりとお肉の味がする豚ミンチです。料理に使うと縮むことなくぎゅっとお肉の美味しさがつまった一品の出来上がりです。今までは市販の柔らかい豚ミンチが当たり前だと思っていたので全く違ってびっくり！今まで食べていた豚ミンチはなんだっただろう？と思いました。

そうして豚ミンチとの出会いが生活クラブの組合員としてのスタートとなりました。生活クラブ生協祭あいたくてで(株)ウインナークラブの方とお会いして、自社のお肉をとっても大切に思われているのが伝わり、またさらにファンになりました。

これからも安心安全で美味しい消費材を食べて、たくさん笑顔になりましょう！ (東はりま支部クリエイター 湯本佳奈)



長熟だし仕込みごろごろベーコン

110g 485円(税込524円)

この夏、庄内交流会に参加させていただきました。平田牧場、平牧工房にも見学に行きました。

とても衛生的な工場でした。どこの工場も嚴重な異物対策はされていますが、ここでは「眉毛取りシート」も使っていました。微妙な粘着力のシールを眉に貼ってはがし、抜ける可能性のある眉毛を全部取り除いてから工場に入ります。

この消費材は、飼料米をたくさん食べている「日本の米育ち豚」で作られています。トウモロコシ中心の豚と比べて脂肪酸組成が明らかに変わり、脂身が白く美味しくなるのだそ

うです。発色剤不使用の無塩せき、化学調味料・乳たんぱく不使用、自然なうま味で、拍子木切りのサイズが絶妙で使いやすいです。カルボナーラもミネストローネもピッツァも、簡単に味が決まります。せっかくの冷蔵配達ですが、すぐ使う分以外は冷凍します。使う分だけバキバキ取り出せて、切らずに使えるのも便利で常備しています。
(理事 湊)



Q
A

「本みりん」とは、どのようなものですか？

(株)角谷文治郎商店交流会で聞きました。

みりんは500年も前に甘いお酒として醸造され、その後素材の味を引き立てる調味料として使われるようになりました。

角谷文治郎商店の三河本みりんの原料は、もち米・米こうじ・焼酎のみで、1年を超える長期熟成です。有機栽培の米を自社精米工場で精米して仕込み、焼酎も同じく自社蔵で仕込み蒸留したものを使い、200年受け継がれている伝承製法で作

っています。

みりんの効果は、「こく・うまみを引き出す」「煮くずれを防ぐ」「照り・つやを出す」「臭みを消す」「上品でまろやかな甘み」です。普段のお料理だけでなく、おせち料理やデザートなどにもお勧めです。



名谷センター
大瀬 真人

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。

職員チラシ

組合員の皆様いつもありがとうございます。名谷センターの大瀬です。

ご存じの方も多いかと思いますが、私たち職員は1ヶ月に1回ぐらいのペースで、カタログと一緒に配達職員が作成した職員チラシを配布しています。職員自身の日頃あった出来事やおすすめの消費材、その他お知らせしたい事などを、手書き又はパソコンによって作成しているチラシです。皆様から「読みましたよ」「毎回楽しみにしています」など、中には娘さんまでもが来てくれている方も。

こんなお言葉を聞きたび本当に嬉しく、配達モチベーションにもなり、それと同時に皆様の心の温かさも感じています。ありがとうございます！見たことない方もお時間がある際は是非見てみて下さい！

理事会報告

2024年度第6回理事会報告 2024.11.25.10:00~14:46 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(2項目省略)と協議決定事項(2項目省略)

- 36週、37週取り組みの能登半島地震・豪雨復興支援カンパは、計79万6,500円が寄せられた。
- エコロたすけあい制度給付審査は、エコロ審査会にて10月申請分18件中18件承認とした。
- 生活クラブ関西運営委員会の会議報告を受け、内容を承認。
- 新堺DC建設工程の見直しと分担金拠出月の変更について報告を受け、承認。
- PFAS汚染問題に係る兵庫共同テーブルへ参加することを承認。
- 職員冬季賞与の提案を受け、原案通り承認。
- 居場所づくり学習会後の伴走について、原案通り承認。
- 阪神淡路大震災30年企画、シャボン玉月間に関する企画提案を受け承認。

(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)

10月度決算を確認。供給高は予算比100.51%、供給剰余率も予算を上回った。経費執行は予算比96.66%。経常剰余は予算比+445万円となった。

漬物の生産者「近江農産組合」訪問報告

11月12日、滋賀県竜王町で大豆の生育状況の視察を行なっ
てから、隣町にある漬物の生産者「近江農産組合」へ組合員 5 名、
職員 1 名で訪問しました。

「漬物」にも猛暑の影響が！

滋賀県東近江市にある「近江農産組合」は、地元野菜を中心
に漬物づくりをしている生産者で、農家との関わりを大事に
しています。赤カブやスイカの生産者である「大中農友会」(近
江八幡市)の野菜も原料に使っていて、訪問日には大中農友会
から届いた千枚漬け用の聖護院かぶらの加工が行われていま
した。

ただ、今年は高温・少雨の影響で聖護院かぶらの実割れが
多く、形がいびつなものばかりで、熟練の作業員の方でも皮
をむいて整えるのがかなり難しいと苦心されていました。おい
しい漬物を届けようと一生懸命に手間のかかる作業を丁寧
にされる様子を見て、食べ続けることで応援したいと思いま
した。



契約農家の白菜の畑

実割れがひどくゴツゴツとした
聖護院かぶら

「漬物」をサラダ感覚で食べませんか？

市販の漬物には多くの添加物が入っていますが、近江農産
では食品添加物を使わず、シンプルな原材料で製造していま
す。また、昔は保存食として塩分多めの漬物でしたが、近年
は新鮮な野菜の旨味を生かした低塩・浅漬けがメインです。
これから寒さが増しておいしくなる冬野菜をぜひお漬物で、
サラダのように食べてみてください。(理事 森田裕美子)



もっと応援！牛乳のチカラ

パステライズド牛乳 3 アイテムの利用が減ってい
ます！これからも私たちが飲み続けられるように、利用呼び
かけメッセージを 3 月号までお届けします。

違いがわかる？

生活クラブの牛乳は、季節ごとに味が変わります。なぜな
ら、牛も暑いと水を飲んで薄味に、寒かったら沢山食べて脂
肪分が増え濃い味になるから。そしてそれは 72 度 15 秒殺菌と
いう、市販では見かけないパステライズド製法だからこそ
引き出せます。さらに、生活クラブの牛乳は 3 アイテムあ
り、脂肪球を均一化したもの、しないもの(本来の味に近い)、
脂肪分の一部を除いたものと、製法による味の違いもありま
す。みなさん「違いが分かる大人♪」になってみませんか？



千枚漬け(刻み)の製造の様子



千枚漬け(刻み)

編集 雑感

いよいよ 2025 年になりまし
た。「2025 年問題」をご存じで
すか？2025 年に日本の人口の約 4 分の 1 が後期高齢者(75 歳以
上)となり、超高齢社会を迎えることで社会保障にかかる費
用が増大、若い人が減って労働人口減少などの社会問題が深
刻化します。課題解決のための国の施策は喫緊問題ですが、
私たち一人ひとりにできることも考えたいですね。まずは健
康寿命を延ばそう…そのためには生活クラブが欠かせない！
そう、私は思うのです。(T)

2024 年 11 月号より

生活クラブ生協祭あいたくて

機関紙モニターの



一年間で一番楽しみにしている「生協祭あいたくて」に私も
行きました。いろんな消費材の試食もいいですし何より生産
者の方と会って話せるのがワクワクしますね。ネットを介し
てではなく、直にリアルで話せる・会えるのが一番いいなど
思いました。来年も楽しみにしています。(南神戸 M・K)