

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、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次産品が減少しています。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、持続可能な地域を協力しながら目指していくことが重要です。

生活クラブでは、地域社会全体で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。



2025年度も引き続き、都市生活は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”とし展開します。生産者や地域の団体などと一緒に、交流の田んぼ(神戸市北区)では、田植えから稲刈りまでの田んぼの一年を体験する企画を、甲子園浜(西宮市)と明石川(明石市)ではクリーンアップ活動を行います。さらに、プラスチックごみの問題についての学習会を開催し、私たちの暮らしについて考えまします。これらの活動内容は、生活クラブ生協祭あいたくてで紹介し、詳細は本機関紙でも報告まします。

お友だちを誘って参加しよう！

“つながるローカルSDGs”の実現には、生活クラブの活動や消費材に共感する新しい仲間を増やすことが重要です。ぜひお友だちを誘って“つながるローカルSDGs in 兵庫”の各企画にご参加ください！

支部が主催する「ほっとコミュニケーション」に、お友だちを誘って参加した組合員のあなたとお友だち、それぞれに生活クラブオリジナルトートバッグをプレゼントまします！



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

野菜セット・ベジくる

生産者紹介

愛農会

11月に、関西6生協統一の「野菜セット・ベジくる」が始まります。全体で19生産者、青森から長崎までの全国各地から野菜が届きます。生産者の工夫や努力を分かって、利用してもらうために毎月紹介していきます。今回は「愛農会」をご紹介します。

愛農会との産直提携の取り組みは1983年から。都市生活が生協になる前の西宮共同購入会の時代に、「農薬も化学肥料も使わない野菜を作ってほしい」という声で、6名の生産者で始めました。

南あわじ市(当時の三原郡)は酪農が盛んで、その堆肥を使う循環型農業が行われています。堆肥や鶏糞魚粉などの有機肥料を田んぼに入れ、お米作りで出る稲わらは乳牛のえさになります。淡路の酪農家は減っていますが、愛農会は近隣に残る乳牛から出る堆肥を使った土づくりに力を入れています。6月中旬に田植えを始め、稲を収穫後に冬野菜を栽培。その次に玉ねぎを作り、5、6月に収穫する三毛作です。

近年の野菜作りや、この秋に新しく始まる「野菜セット・ベジくる」について、生産者にお話をうかがいました。



前列左から、森本さん、高田さん。後列左から武岡さん、柏尾さん。右端は職員の佐伯さん。

■ 柏尾友康さん

愛農会の中では2代目の生産者です。自分が頑張ったら頑張った分の成果が得られる野菜作りは、楽しいです。近年の異常気象には苦慮していて、以前よりも天気予報を見て対策を考えるようになりました。野菜セット・ベジくるに変わる事に不安は特にありません。関西の他の生活クラブ生協にも届け、自分が作った野菜を知ってもらうのが楽しみです。

■ 高田泰子さん

2024年は雨が少なくて困りました。今は白菜を出荷していますが、生協は出荷量を相談できるので、40年以上続ける事ができています。これからそら豆を出荷する予定です。今は生育が悪いけれど、暖かくなると大きくなります。自然はえらいと思います。仕組みが変わるのは不安ですが、息子と相談して一緒に取組む事にしました。皆と相談しながら進めていきます。



ブロッコリーは小さい、レタスは巻かない…雨が少ないせいでしょか？
たくさん注文があった白菜は3列分の畝しか残っておらず、次は小松菜を作ります。
玉ねぎの定植は終わりました。

■ 武岡良和さん

野菜をわが子のように育てています。提携当初とは時代が変わり、きれいな野菜を出荷しようと虫に気をつけています。出荷に適さない野菜は畑で処分もしていますが、組合員のみなさんにはきれいな野菜だけをつくる事はできないことを分かってほしいです。新しい取り組みは、関西の生活クラブ組合員がみなしっかりしていると聞いているので心配していません。楽しみです。

■ 森本容充さん・道子さん

2024年は暑さで大変でした。7月に種まきしたキャベツは乾燥や虫で50%しか出来ませんでした。いつも利用してもらい、ありがとうございます。届けられない時もありますが、これからも宜しくお願いします。新しい取り組みは不安もあるけど大丈夫です。

== * == * == * == * ==

武岡さんが、「昨年は暑くて淡路では夏野菜ができなくなるかと思った。これからはできる地域で順に野菜を作っていく仕組みになっていくのだと思っている。」とおっしゃっていました。地元兵庫や新しく一緒にいる生産者と、おおぜいの組合員で、一緒に取り組みを進めていきたいと思っています。



今年も開催しました！



乳幼児を持つ親のための食育講座 ～イヤイヤ期の食事に悩むみなさんへ～

2月21日(金)、西宮市消費者センター(アクタ西宮西館5階)にて、神戸教育短期大学准教授の川谷和子先生をお迎えして、お話を聞きました。昨年開催し、好評だったので今年も開催しました。川谷先生には、より丁寧に一人一人に質問しながらお話していただきました。川谷先生のお話から、皆さんにもお伝えしたいことを紹介します。

- 豊かな「食」は「生きる力」「人とのつながる力」を育みます。食べることを楽しんで欲しいです。食べる「意欲」を育てていきましょう！
- 遊び食べは自然な姿です。「食欲」にはムラがあり、好きなものは日によって変化します。目の前にある「めずらしいおもちゃ」が「おいしいもの」になるには、時間が必要です。



大事なことは…

- 楽しい雰囲気の中で食べる楽しさを味わいましょう。

テーブルと椅子でのお座りは、安定していますか？足の裏がつくような椅子がいいです。

落ち着いて食べるために、おとも食事の途中で席を立たないように、テレビやスマホもひと休みします。スプーンやフォーク、コップなどは、まだ食べるための道具として認識していないので、ゆっくりすすめていきましょう。

- 嫌いなものを無くしていくよりも、好きなものを増やしていきましょう。

幼児の偏食は時期によって嫌う食品が変化するので、固定されていません。「まだ食べられるようになっていない」と考えましょう。舌ざわり、味、匂い、食べにくい、かめない、硬いなどで食べなかったりするので、調理の工夫が大事です。

生涯にわたる「食」の発達には10段階です。まだ始まったばかり、長い時間をかけて育まれます。

あっという間の2時間でした。参加者からは、「食事の悩みのお話が聞けて良かったです。授乳の相談もできて、他の方の相談も聞けて、ためになりました。」「ちょっと気が楽になりました。ストレスをためないように見守っていきたいと思います。」「普段少しずつ気になっていたあれこれを質問して、安心できました。今後の参考にさせていただきます。」との声がありました。

川谷先生の講座が終わった後の、参加者の皆さんのほっとしたような表情が印象的でした。

食や健康を切り口にした講座、今年度も開催しますので、ぜひ参加してみてくださいね。(理事 片山由香里)



※訂正：3月号の執筆者は理事の平岡真弓さんでした。お詫びして訂正いたします。



ひじきまんまペッタン焼き

< 材料 >

- ・ご飯 150g ・卵 1個 ・ひじきドライパック缶 15g ・ちりめんじゃこ 10g
- ・チーズ 30g ・片栗粉 大さじ 1/2 ・ごま、青ネギ 適量

< 作り方 >

- ① すべてをボウルに入れて混ぜる。
- ② 手で持って食べられるくらいの大きさにまとめる。
- ③ 油をうすく引いたフライパンやホットプレートで焼く。

ひじきドライパック缶を使って作るお手軽おやき！
手で持って食べられます。



「食品ロス」削減のススメ

開催報告

～兵庫の豊かな海を守る漁協と生協の取り組み～

2月8日(土) 中央区文化センターにて。 参加者：75名
協賛：兵庫県漁業協同組合連合会

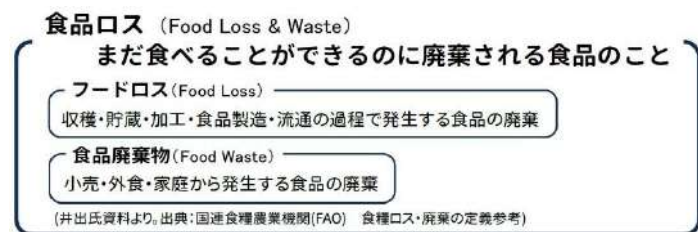
持続可能な(持続可能な)食のあり方を考えることを目的に、食品ロス問題ジャーナリスト・井出留美さんを招いて講演会を開催しました。第1部は井出さんの基調講演、第2部は兵庫県漁連と生活クラブ生協の取り組み報告の2部構成でした。



左から、西本さん・鳥山さん(兵庫県漁連)、講師の井出さん、西倉理事(生活クラブ生協)。井出さんから漁連と生活クラブ生協の取り組みについて、コメントをいただきました。

数字で見る日本の食品ロス

井出さんのお話は、同義と捉えがちな食品ロスとフードロスは、国際的には使い分けられているというキホン(図参照)から始まりました。2022年度の家庭での食品ロスは236万tで、事業者から出る食品廃棄物の量と同じ量であること(出展：農林水産省・環境省推計)、食品ロスによる経済的損失は4.0兆円(出展：2024年消費者庁)、ごみ処理にかかった費用は2兆1,519億円(出展：環境省の令和4年度データ)など、示される数字は耳を疑うものばかり。食品ロスは私たちの大切な税金と、ごみ処理のためにエネルギーも無駄にしていることがよくわかりました。



〇〇過ぎが食品ロスを引き起こす？

食品ロスを減らすには、消費者が考え方を变えることも必要、と話は続きました。日本の食品メーカーは欠品が許されない状態におかれていることや、私たち消費者の使い過ぎ・作り過ぎ・買い過ぎが食品ロスにつながると聞き、少し耳が痛かったです。

兵庫の豊かな海を守るために

兵庫県漁連からは、低利用魚のアカエイ、大ハモ等を消費材として食べる取組みが紹介されました。また、魚の減少の原因は気候変動や魚の取り過ぎだけでなく、海の貧栄養状態も一因とのこと。山や川から自然に流れて来るはずのリンやチッ素等が減り、栄養の循環や生態系のバランスが崩れているので、海に有機肥料をまく取組みが始まっているそうです。

“よやく・る”で食品ロスを減らせる

生活クラブ生協の組合員理事からは“よやく・る”をして利用する(=予約して食べる)意思を示すことが、食品ロス削減につながっているという報告をしました。

今すぐやりたい！食品ロス削減

生活環境、年齢、家族構成により食品ロスを減らすための対策はさまざまです。例えば店での買い物は『てまえどり』する、買った食材は使い切る、コンポストを使った生ごみ削減など、今すぐできることはいくらかでもあるという気づきと、行動を起こすきっかけをいただいた講演会でした。

(理事 草野睦美)



100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

たすけあいの「心」を「力」に

2016年10月から身近なたすけあいを支える仕組みとしてスタートしたエッコロたすけあい制度。ケアの依頼内容は、当初は子どもの送迎や預かりがほとんどでしたが、最近では「話し相手」「留守中の水やり」「高齢や病により難くなった作業」など多様になりました。私自身もケアを体験してきましたが、実

1月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,500 人	給付申請件数	14 件
給付金額	28,613 円	事務費	14,971 円

際のケアだけで終わるのではなく、組合員どうしならでのたすけあいの「心」のやりとりを感じます。

「募金の気持ちで」「依頼したいことがある」…どんな加入理由でも毎月の掛け金100円で、たすけあいの「心」を「力」にできる制度です。加入が増えればその分「力」は強力になります。大きな力にしていきたいと思います。(エッコロコーディネーター 小山奈緒美)



「水車の森～住吉川の水車小屋跡(上流左岸八幡場・五幡場地点)～」が、 神戸歴史遺産に認定されました！

かつて、この一帯で大きな水車が何輦も回っていたことを、歩きながら想像してみてください。石臼や、水車小屋の屋根瓦の破片も見ることができます。6mもある水車の軋む音、石臼が粉を挽く音、杵がつく音、樋から流れ出る住吉川の豊かな水音、働く人たちのさんざめく声が谷間に、こだましたかもしれません。今では静かな山道に、突如として現れる遺構だけが当時を物語っています。(リーフレット「住吉川『水車の森』を訪ねて」より)

小水力発電の活動から、 水車の歴史を伝える活動へ

2023年 6 月、小水力発電事業の撤退を決め、残念な気持ちでいっぱいでした。しかし小水力発電の調査の過程で、江戸時代の元禄期(1700年代初め)にはすでに、この地で水車が稼働していて、「灘の酒造り」などの地元の産業を興し、この地に富をもたらしたことを知りました。

そして、酒造りは今もなお続いています。この神戸の文化を開花させたという「歴史的価値」を、もっと多くの人に知ってもらいたいという思いで、「神戸歴史遺産」を目指して活動しようとした時でもありました。

「水車の会」の活動に参加しませんか？

この地にかつてあった水車は、「上掛け水車」と呼ばれる最も効率の良いタイプで、川から引いた水を水車小屋の屋根に通した木樋を経由させて、いくつもの水車小屋の水車を回し、最後は川に戻すという方式でした。



その遺構の調査も兼ねて、私たちは草刈りなどの整備もしました。長く生い茂ったままの草木を刈るのは大変な作業でしたが、現れる水車遺構ひとつひとつがつながり、巨大な水車遺構群が目の前に広がるのを見たときは本当に感動しました。

私たち「水車を未来につなぐ会」(通称「水車の会」)は、神戸歴史遺産に認定されたこの水車遺構群を多くの人に知ってもらうため、新たにリーフレットを作成し、一緒に保存と活用をすすめるサポーターを募集しています。これからも様々な企画をしますので、ぜひご参加ください。

水車の会ウェブサイト



全組合員対象の でんきティーパーティー 報告

1月29日の午後、神戸学生青年センター サロン室にて、美味しいケーキと珈琲をいただきながら、参加者 6 名、ほかスタッフ 3 名、職員 1 名で午後のひと時を過ごしました。

思えば、2024年度のお正月には能登半島地震が起き、近くの志賀原発では情報が錯さうしました。また震源地に近い珠洲市では、海岸線が大きく隆起し津波が押し寄せ、被害が甚大でしたが、実はここに原発計画があったことを、全国民が改めて知ることになりました[※]。もし珠洲原発があったら、第二の大きな原発事故に繋がっていたかもしれません。東日本大震災、そして福島第一原発事故から14年目を目前にして、12月には、日本のエネルギーの行く末を決める第7次エネルギー基本計画が策定され、「原発を積極的に活用する」とする文言が再び書かれました。

参加者からは「原発推進や廃炉処理の費用を、知らないうちに電気料金に上乗せされている仕組みを知って驚きました」「もっと多くの組合員に参加してもらいたい」「生活クラブでん



生活クラブ
でんき



きの入り方が良くわからなかったから、今日来てよかった」などの声をいただき、当日契約が1件ありました。

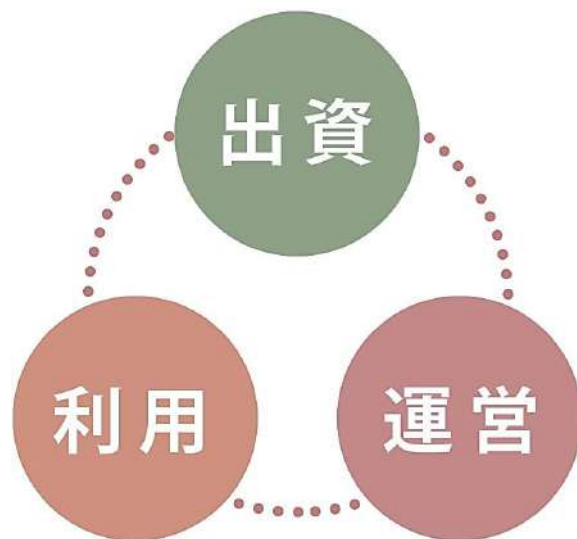
生活クラブは、省エネ生活をしながら、原発を使わない生活をし、再エネを使っていこうと取り組んでいます。その思いを形にしたのが、生活クラブでんきです。全国に同じ思いの仲間が18000人以上います。2025年度も、少しでも興味がある組合員を対象にサロンを開き、お喋りして気持ちを共有できる場を持てるようにしたいと考えています。(理事 内田瑞穂)

※1975年に珠洲原子力発電所建設計画が持ち上がったから、28年間に及ぶ珠洲市を守る市民運動により計画を凍結。

生協とは

生協は「生活協同組合」の略称で、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。

協同組合にはさまざまな種類があります。生活協同組合をはじめ、農業協同組合や漁業協同組合、森林組合などが日本の代表的な協同組合です。



生活クラブは「生協」です

生活クラブは日本におよそ560ある生協のひとつで、営利を目的としない事業を行っています。組合員の「出資」「利用」「運営」によって成り立っています。

「商品」ではなく「消費材」

生活クラブで扱うものは、ほとんどがオリジナル。自分たちの必要なものを、開発にかかわりながら生産者といっしょにつくり、みんなで利用しています。商売を目的とした「商品」ではないことから、「消費材(しょうひざい)」とよんでいます。

出資

組合員は、自分たちの事業や活動を行うため、お金(出資金)を出し合います。脱退時には、出資金は全額返還されます。

株式会社と違うところは、株主は持ち株の多い少ないで議決権が変わりますが、生協の組合員は、出資金の多い少ないに関わらず、議決権が1人1票であることです。

運営

総代会、理事会、支部のつどい、学習会、企画なども組合員が運営しています。消費材やサービスも、組合員の意見が取り入れられ、組合員の意見で運営されています。

大好きな消費材

＝ 生ゆば（冷蔵）＝ 2枚 260円(税込281円)

私の一押しは、昨日も食べた生ゆばです。鍋に入れるのはもちろん、おすましやおひたしにしたり、これからの季節には三つ葉や芹と和えるのもお勧めです。

生ゆばの原料の大豆には、良質のたんぱく質はもちろん、ビタミンも多く、美肌効果があり、胃腸の働きも整えてくれるという、女性には特にうれしい成分が沢山含まれています。ゆばは何層にも重なって作られていて、見た目にも美しいです。お上品に晩御飯に出てきたら、おうちのご飯がワンランクアップ?! するかもです。

こんな高級食材がお安く買えるのも、都市生活ならではですね。「まだ、食べたことないわ～」という貴女、お好きな薬味とお醤油を掛けるだけでも大変美味しくいただけるので、是非一度お試しあれ!!

(南神戸支部 李 春伊)



今月の組合員

元気をもらえる支部ミーティング

谷口 寿満子さん 西神戸支部 2016年9月加入

こちらに引っ越してきてできた友人に誘われ、生活クラブに加入し、幾年か。モニットを経て、クリエイターになり、支部活動も楽しんでいます。いろいろな消費材に出会い、すてきな方たちに出会い、充実した日々を送っています。支部活動の中心である支部ミーティングでは毎回テーマに沿って学習をしますが、参加者した組合員とおすすめ消費材や育児や雑談をするのがとても楽しくて毎回元気をもらう時間です。料理の得意な組合員もいるので、毎回おいしい作り方も教えてもらっています。知識を得つつ、おいしいものを食べながら、おしゃべりができるおすすめの会です。毎月開催しているので、ぜひみなさまも参加してみてくださいね。



うずら卵の水煮

6個入り 382円(税込413円)

私の出身地の愛知県は、うずら卵の全国シェア70%を占めます。特に豊橋市を中心とした東三河地方は、温暖な気候に恵まれ、養鶏業が盛んで飼育技術が発達していて、うずらを育てる環境が整っています。

そのため、子どもの頃からうずら卵に馴染み深い私は、八宝菜に入っているうずら卵やうずら卵のフライが大好きでした。以前は生のうずら卵を茹でていましたが、消費材の「うずら卵の水煮」は、茹でてあるのですぐに使えてとっても便利。

その上、エサは遺伝子組み換え

えていないとうもろこしや大豆を食べているので安心です。

家族に人気があるのは、「うずら卵の肉巻き」。うずら卵を豚バラスライスで巻いて小麦粉をまぶしてフライパンで焼き、醤油・酒・みりん・素精糖で甘辛く味付けたもの。お弁当のおかずにもピッタリです。でも、ちょっと気を付けてほしいことが！ラップをして、電子レンジで温めると爆発する時があります。

(平岡真弓)



Q
A

最近目にすることが増えたPFASとは？

PFASとは、有機フッ素化合物で、水や油をはじく効果があり熱にも強いことから、フライパンや食品の包み紙や消火剤など、さまざまな製品に幅広く使われてきました。PFASは1万種類以上あると言われていて、自然界で分解されることがほとんどなく「永遠の化学物質」と呼ばれています。その一部の物質で有害性が指摘され、現在「PFOA」「PFOS」「PFHxS」の3つについては、国際的に製造・使用が禁止されています。しかし、PFASは兵庫県内を含む日本各地の水道水からも検出され、問題になっています。生活クラブ生協都市生活では、市民グル



NHK ウェブサイトより

ープ「PFAS汚染と健康を考える兵庫連絡会」や他生協と協働し、健康リスクの低減を図れるよう、水道水のPFAS規制と強化と自治体への対策補助を求める要望書を、1月に兵庫県、2月に環境省に提出しました。今後も学習会などで理解を深め、私たちにできることを探っていきましょう。



本部センター
綿巻 健吾

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。

歳をとりました

私がまだ20代だった30年前、地区の代表である組合員さんと職員が展示説明会等と一緒にいき、説明をするという大変な活動が行われていました。

その頃一緒に活動をしていた組合員さん宅に配達をしていた時の事なのですが、トラックから食材を降ろし玄関前にお届けしようとするとなんでもない段差につまづきヨロヨロ。「すみません昔はこんな事はなかったんですけど。」と話すと、にっこり微笑んで「お互い歳をとりましたね。皆そうなるんですよ。」と慰めていただきました。「昔、活動をしていた頃は二人ともバリバリの20代でしたもんね。」と二人で大笑い。ちなみに、現役職員では私が一番年上となっていました。

理事会報告

2024年度第9回理事会報告 2025.2.25.10:00~16:20 於:中央区文化センター
出席理事:18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(5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1月申請分14件中12件承認。
2. 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。
3. PFAS汚染と健康を考える兵庫連絡会 共同テーブル報告を受け、承認。
4. 第39回通常総代会開催関連で、公示内容について原案通り承認。
5. 2025年度活動方針策定について、原案をもとに協議した。
6. 2025年度事業計画策定の状況、組合員活動年間計画と活動費予算の策定状況報告を受け、承認。
7. 2024年度末「みなし脱退処理」の提案を受け、原案通り承認。
8. 「バスチャライズド牛乳を使った仲間づくり」など7つの活動提案を受け、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)

1月度決算を確認。供給高は予算比100.35%、供給剰余率も予算を上回った。経費執行は予算比97.19%。経常剰余は予算差+353万円となった。

「千葉県漁連」との生産者交流会を開催しました

FEC会議(支部運営メンバーが参加する定例会議)の中で、2/14(金)に「千葉県漁業協同組合連合会 (JF千葉漁連)」(生産者名：千葉県漁連)と、その提携生産者である「(株)ゆう屋」との生産者交流会を開催しました。

豊かな海の再生を目指しています

千葉県漁連は、千葉県で水揚げされた「ひじき」や「いわし」などの海産物や、魚介加工品を扱っている生産者です。黒潮と親潮の潮流が交わる太平洋岸と東京湾に面した千葉県は、昔から豊富な海の幸に恵まれていました。しかし、近年の気候変動による海水温の上昇などの影響で、漁獲量が激減しています。一見して「きれいな海」ではなく、魚介藻類が生息できる「豊かな海」に戻すために、千葉県漁連は環境保全活動にも取り組んでいます。

厨房から食卓へ「料理」を届けます

千葉県漁連の提携生産者の一つである(株)ゆう屋は、創業当時に魚屋を営んでいたこともあり、鮮度にこだわった魚の加工品を製造しています。加工場を「厨房」、そこで働く人を「料理人」と呼び、人の目、人の手を通した手作りの味を大切にしています。そして美味しさだけではなく、食品の安全性にも十分に配慮しており、航空会社のファーストクラス機内食に選ばれるほど、高い衛生管理を実施しています。



もっと気軽に「魚」のある食卓を

(株)ゆう屋の人気消費材「さばの味噌煮・みぞれ煮」は、組合員の開発によって誕生しました。調味液も消費材を使い、甘さ控えめで食べやすいお惣菜になっています。ふだんあまり魚を食べる機会がない方にも、忙しい日々でも、しっかり栄養のある食事を摂りたい時にこそ、温めたり解凍するだけで手軽に食べられる煮魚などの消費材を、注文してみてください。

※カタログには、生産者名として「(株)ゆう屋」は記載されず、「千葉県漁連」となっています。

(理事 森田裕美子)



さばの味噌煮



骨取りさばのみぞれ煮

2025年2月号より

映画「原発を止めた裁判長」

機関紙モニターの
つぶやき

原子力発電のメリットデメリットについて考えさせてくれる大切なテーマ。太陽光発電ほかさまざまな発電システムがあるにもかかわらず、原発に頼っている部分が多い日本。しかも耐震性が弱いということでもさらに不安が高まっています。そのような問題に切り込んで下さり嬉しく思います。

(西宮 島村夕里子)

編集雑感

2025年度の機関紙都市生活
4月号をお届けしています。

生協設立から現在まで、ずっと組合員が記事を決め、原稿を書き、冊子に作り上げています。単色印刷ですが、毎年度インクの色を変えているのはご存じですか？今年度は紺色にしました。でも実は原稿はカラーで仕立てています。公式サイトにはアーカイブをカラーで載せているので、右のQRコードからご覧ください。(T)

