

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。



みんなでパクパクACTION

始まっています！

今年度は、4月から12月までの期間、生活クラブ全体でビジョンフードの利用を強化することにしています。

そのスタート集会在が3/15に、生産者の新生酪農(株)栃木工場がある那須塩原市で開催されました。全国の生活クラブから参加した組合員と、パスタライズド牛乳の生産者が集って、「みんなでパクパクACTION」を盛り上げていく為の意見交換と交流をましました。また、各単協が牛乳の利用結集に向けてそれぞれの取り組み案を1分ずつ発表し、リレーメッセージとしてつなぎ、私たちが決意表明してきました。

はじまりは牛乳から

みなさんは、生活クラブの歴史は牛乳から始まったということをご存知ですか？1965年に始めた牛乳の共同購入が生活クラブの始まりであり、1979年に酪農家と一緒に生活クラブ自前の牛乳工場を設立ましました。しかし、2022年以降、かつてないほど深刻な経営危機に酪農家が直面し、一方で牛乳の利用も相次ぐ食品価格の高騰による消費衰退の波の中で、びん牛乳を中心に利用減少が止まりまません。このままでは、生活クラブと提携する酪農生産者と牛乳工場がともに力を合わせて築いてきた「私たちの牛乳」が、近い将来継続できなくなってしまうかもしれない、正念場の時です。



生活クラブのパスタライズド牛乳

- ・牛乳200ml×2
- ・牛乳900ml
- ・ノンホモ牛乳900ml
- ・低脂肪牛乳1000ml

生産者の誇り

酪農家は、365日24時間体制です。この集会の為、代行システム(ベビーシッターや家事代行のように、登録された方に事前に予約しておけば、1人の酪農家の代わりを2名でおこなうそうです。)を利用して参加された生産者もおられました。それだけ、「みんなでパクパクACTION」を成功させたいという意気込みと、これまでの組合員との関係が深いんだと感じましました。また、2人の生産者から牧場の紹介と報告がありまましたが、牧場一つ一つに独自のこだわりがあって、肥育方法、自給飼料の種類・配合、牛舎の造りなど規模もそれぞれ違いますが、生活クラブに自分たちが作る一番良い品質の原乳を出したい、組合員に美味しい牛乳を飲んでもらいたい、という気持ちが溢れていました。

新しい仲間を増やすためにお友達を誘ってみる、牛乳・乳製品を利用するなど自分でできるACTIONをしていくことが必要です。それが、酪農危機を救うことであり、これから先も、美味しい牛乳を飲み続けられることへつながります。

(常任理事 濱田尚美)



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

愛菜会

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。今回は「愛菜会」をご紹介します。

神戸市西区は、古くからの野菜の産地です。その中でも伊川谷町吹上地区を中心に、35年以上も前から化学合成農薬、化学肥料を使わずに野菜を育てている生産者です。

無農薬で有機肥料を使った栽培にとって、なにより大切なのは土作りです。始めたばかりの頃は、思うような野菜ができず、この栽培方法に適した土に変わるまで、虫や病気の被害に悩まされました。今でも被害は尽きませんが、無農薬の野菜で健康な体を作ろうという想いで、旬に合った野菜をじっくり育てています。



渋谷晃朗さんの畑。
緑がきれいな水菜や小松菜。

近年の野菜作りや、この秋に始まる「野菜セット・ベジくる」について、生産者にお話を伺いました。(今回は次のお二人にインタビューしました。)

■ 渋谷晃郎さん

暑さ、寒さ、雨の降り方にこれまでの経験が活かされなくて、野菜作りが難しくなっているなどと思います。この秋から新しいことが始まるが、作ったものを食べてもらえることが生産者のやりがいだったり喜びとなるので、頑張って野菜を作っていこうと思っています。都市生活とは近くの生産者ということは変わらないので、収穫体験をして集荷場でお昼と一緒に食べるとか、現地での生産者交流会を今後も期待してますよ！

愛菜会のメンバー紹介

後列左から、谷井正尚さん、渋谷要さん、渋谷嘉一さん
前列左から、渋谷敏博さん、谷井良三さん、渋谷晃郎さんの計6名です。



■ 渋谷 要さん

2代目として引き継いだ都市生活との関係も、「野菜セット・ベジくる」が始まるとまた、新たな関係となると思うがこれからは期待しています。路地もの野菜を作る生産者として、これからも、新鮮な野菜を届けることを心掛けていくつもりです。四季がなくなっていると言われてはいますが、作ることに専念して頑張ってやっていくしかないと思っていますので、皆さんは食べることに専念してね！！

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

お話を聞いて、農家さんは天候を相手に本当に大変だと思いました。これからも、作り続けてもらうために、生活クラブの野菜を食べていこうと思いました。(理事 岸本麻紀)



「ビオサポ便り」をご存知ですか？



契約野菜『畑の便り』を利用されている方に、毎月 1 回ほど野菜と一緒にお届けしているお便りが「ビオサポ便り」です。旬の野菜の栄養や使いこなし術、レシピを私たち食育「おうちでごはん」プロジェクトが担当して発行しています。2024 年 4 月には通算 100 号が発行されました！

なぜ発行しているの？

旬の野菜が毎週お任せで届く契約野菜『畑の便り』。地元の契約農家で無農薬栽培され、丁寧に収穫された地場野菜だからこそ野菜本来の旨み・鮮度を保ったおいしい旬の野菜が届きます。しかし一方で「おいしいけれど同じ野菜が続く時に調理方法に悩む」「約束して食べることで生産者を支えたいという思いはあるけれど、使いこなせるか不安」という組合員の声があります。その声に応えようと、野菜と一緒に「ビオサポ便り」を発行し、無駄なくおいしく食べてもらえればと考えています。

どうすれば見ることが出来るの？

こんなにおいしい地元の旬の野菜だから、たくさんの組合員に『畑の便り』を利用してほしい！ならば使いこなし術をもっと広めようと「ビオサポ便り」を生活クラブ生協都市生活の公式Webサイト「組合員メニュー」の中に掲載してきました。2017年2月号まで、過去にさかのぼって見ることができます。

2023年4月(Vol.89)からはInstagramに掲載していますので、まだ見たことがない方はぜひ一度検索してみてください。



Instagram



ビオサポ便り

こんなレシピが紹介されています ～過去のビオサポ便りから～

「葉玉ねぎとスナップエンドウの白だし煮」「葉たまねぎの和風ごはんピザ」「えのきとスナップエンドウの炒めナムル」「たけのこのバター醤油焼き」「春キャベツの蒸し煮」「キャベツの醤油ごまドレッシングかけ」「ほうれん草のお手軽白和え」「ほうれん草の2色白玉だんご」「菜っぱの蒸しパン」…などなど。その時期に届く野菜に合わせたレシピを提案しています。皆さんも旬のレシピで作ってみませんか？ (理事 片山由香里)

都市生活 ビオサポ便り Vol.100 2024. 4



～みなさんのおかげで～

100回めのビオサポ便りです♡

今回は春の野菜「ストップエンドウ」です。

調理と組み合わせのコツ

ストップエンドウは、β-カロテンが豊富に含まれています。β-カロテンは体内でビタミンAとなり、皮膚や粘膜を守るので、美肌効果、抗酸化作用が期待できます。

β-カロテンは油と一緒に摂るとよいので、さっと油で炒めるか、サラダにする場合はなたね油を加えたドレッシングやオイル油をかけるなどの工夫を。

ビタミンCも比較的多く含まれているが、熱に弱いので、食感を生かすためにも加熱しすぎないように注意。ビタミンCは水溶性なので、スプーンの最後に加えてさっと煮立て、汁ごと食べるのもよい。

保存方法

ポリ袋に入れて冷蔵保存するが、新鮮なうちにさっとゆで、水気を切って保存袋に入れて冷凍を。いずれも早めに使い切ることを。再調理の際は、冷凍のままスープなどにに入れても。

旬の野菜のレシピ

さっとゆでてマヨネーズをつけて食べるとおいしいですが、今回は消費材で簡単にできるドレッシングを紹介します！

★ヨーグルトドレッシング

- ・プレーンヨーグルト 100ml
- ・オリーブオイル 大1
- ・純米酢 小1
- ・真塩 小1/2
- ・こしょう 1/4マ
- ・おろしにんにく 1/4マ



どれも混ぜ合わせるだけでOK!

★なたね油で簡単和風ドレッシング

- ・なたね油 大2
- ・万能つゆ 大1/2
- ・純米酢 大2

★にんじんだレッシング

- ・フルーリキャロット 1/2本
- ・食酢 小2
- ・なたね油 小2
- ・真塩 1/4マ

★なたね油の玉ねぎドレッシング

- ・玉ねぎ (みじん切り) 1/2コ(100g)
- ・なたね油 100ml
- ・純米酢 50ml
- ・はちみつ 小1/2
- ・真塩 小1
- ・こしょう 1/4マ

※はちみつを含みますので、1歳未満の乳児には与えないでください。



おおぜいの参加で実施

遺伝子組み換え(GM)ナタネ自生調査



主要な先進国の中で食料自給率の低い日本では、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、カナダのナタネ栽培面積の約95%はGMです。2005年から全国で行っているナタネ自生調査に、都市生活も当初から参加し取り組んでいます。



3月18日 深江浜調査

神戸港は日本一ナタネの陸揚げが多い港です。種の形で輸入されるため、こぼれ落ちると風や小鳥、車のタイヤによって運ばれ、土と水と日光があれば自生し、知らないうちに広がってしまうことが懸念されます。この日は深江浜町で自生ナタネは見つけれませんでした。後日製油工場から少し離れた所で、除草剤(ラウンドアップ)耐性の陽性反応が出たGMナタネの自生が見つかりました。



この日援農をしていた「畑クラブ」の皆さんも一緒に交流しました。

3月29日 ナタネハイク

契約野菜『畑の便り』の生産者・愛菜会との交流と、自生ナタネを探しながら愛菜会の畑をめざして歩く「GMについて知る」ハイクとの、コラボ企画を開催しました。ハイクには大人13人、子ども4人が参加しました。

愛菜会は、契約野菜「畑の便り」の生産者6名で、神戸市西区で40年以上前から化学合成農薬・化学肥料不使用、土作りを大切にしながら野菜作りに取り組まれています。

ハイクを終えた参加者と愛菜会メンバーが合流し、用意した温かい豚汁とそれぞれ持参したお弁当を囲みながら、食事を共にし、和やかな中で交流を深めました。

近年、異常気象が続く中での農業の難しさや、自然と向き合いながら野菜を育てることの苦労とやりがいについて、生産者の皆さんから直接お話を伺うことができ、貴重な交流の場となりました。



渋谷晃郎さん



渋谷要さん



谷井良三さん



渋谷嘉一さん

参加者からは、「自分たちの食べるものに、ちゃんと向き合えないといけないと思った」「特に子どもの口に入るものは安全なものにしたい。消費材の作り手を知ることができて良かった」などの感想がありました。

愛菜会の方からも、「温かい交流ができて良かった」との感想をいただき、とても有意義な時間となりました。

(理事 西倉 由美)



100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

エコロサークル

エコロたすけあい制度の中には「エコロサークル」※という仕組みがあります。サークル活動補助費を使って自由な活動ができます。自分がしんどい時、ちょっと誰かに手伝ってほしい時、声をかけやすいのはこういうサークル仲間です。昔は班を組んで

2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	26 件
給付金額	11,370 円	事務費	12,540 円

エコロ講座開催報告 2 件

いたけれど、それぞれ個配になって声をかけづらくなってしまった…そんな経験はないでしょうか。ぜひこの制度を活用してください。2025年4月現在19のサークルが活動しています。エコロたすけあい制度は『つながりづくり』を応援しています。

※3名から結成、全員がエコロに加入している事が条件

生活クラブ生協の子育て支援施設配送サービス

法人パートナー利用制度

をご存じですか？

お子さんが通っている保育園や幼稚園、子育て支援施設でも生活クラブ生協の消費材が食べられるようになれば良いなあと思ったことはありませんか？

登録した子育て支援施設に消費材を配達

「法人パートナー利用制度」はいつも注文している消費材を幼稚園や保育園など子育て支援施設に配達する制度です。本来、法人は組合員としての登録ができませんが「法人パートナー」として登録することで、給食やおやつ、行事など、施設での活動に使う消費材を配達しています。現在も兵庫県内の配送エリア13カ所の幼稚園や保育園などの子育て支援施設にお菓子や調味料、果物などの消費材を配達しています。



利用代金の 3%割引	配送料など 0円	入会費・会費 0円
----------------------	--------------------	---------------------

子育て支援施設と生協が互いに協力

「法人パートナー利用制度」は、子育て支援施設と生活クラブ生協が手を携えて、お互いに協力するパートナーシップの制度です。法人は出資金や個配システム料は不要なうえ、消費材をお得な3%値引きの価格で購入できます。生活クラブ生協は子育て支援法人を通じて、保護者や地域にチラシや無料サンプルの配布を依頼することで、仲間づくりを行っています。

まずはお問合せください

法人パートナー利用制度の新規登録は、随時受付中です。お子さんが通う幼稚園や保育園、あなたがお勤めする子育て支援施設などで消費材を注文してみませんか？ ご興味がありましたら、まずは生活クラブ生協(TEL：078-904-3260)までお問い合わせください。

居場所づくり 始めています

今年度のこの欄では、生活クラブ生協都市生活の居場所づくりが、今どのように進んでいるかをお伝えしていきます。

居場所をつくる準備

それぞれの地域に多様な居場所をつくりたいと考え、2023年から運営メンバーで近隣の居場所の視察を行い、居場所づくりに向けて意見を出し合うなどしてきました。昨年12月に『かながわ生き生き市民基金』から講師を招いて、居場所づくりに関わり

と人のつながりの大切さを心に留めて、自分の出来ることをやっつけていこうと思った」等の感想が寄せられました。

やりたい人集まれ！

「自分よし、仲間よし、そして地域よしにするためには、相手が困っていることを想像し、自分ごととして捉え、実行に移していくことですね」との講師からのエールを受けて、支部でも具体的な居場所づくりの検討を始めています。身近な地域で何かやってみたい、面白そう、と思われた方！こちらからお声かけください。⇒⇒⇒



3/19 居場所づくり学習会第2弾の様子

居場所づくり学習会 第2弾

そして3月19日に『コミュニティ・サポートセンター神戸』理事長の中村順子さんを講師に招いて第2弾学習会を開催しました。阪神淡路大震災から30年の社会の変化を数字を見て、今ある地域課題と、それらの解決のために取り組んでいる様々な活動を学びました。「誰でも何かできそう」「日常の小さな困りごととやれることを紐付けていくことが大切」「人

**姫路
支部**

自分に合った靴選び、出来ますか～？

姫路支部は2月に支部ミーティング＆生産者交流会で、足と靴の学習会を開催しました。

居場所について語り合う

前半の支部ミーティングでは福祉について意見交換しました。まだまだ先だけど、いつか姫路にも誰でも気軽に来られる居場所作りができればいいなあ～！！と夢など語ったり…

支部ミーティングでは消費材を試食するビオサポタイムがあります。この日は珈琲チョコレートウエハース・一口羊羹詰合わせ5本入りでした。

足の学習会

後半は第2の心臓と言われている足について、靴の生産者(株)パラマウント・ワーカーズ・コープを招いた学習会です。外反母趾に悩む方々の写真をたくさん拝見し、多くの方が足に悩みを持っているということを知りました。足が痛い、外出する元気もなくなっちゃいますよね…

アスリートの方々も足に合った靴を履くと走るタイムが上がったり、パフォーマンスに大きく影響する事など色んなお話を聞き、参加した組合員の皆さんも多かれ少なかれ足に悩みをも持っていて興味津々に話を聞いていました。

実際に組合員の方に直進で歩いてもらい、体の歪みや歩き方の癖、今後起こりうる体の支障など教えてもらいました。普段、



学習会の様子



足の計測



ビオサポタイム

靴選びをするとき、サイズぴったりと少し緩めとなら少し緩めを選んでいましたが、それは間違い！ということを知って驚きました！！靴の中で足が動いたらダメ！と教えていただき、ええ～！という声が…靴選びは長さだけではなく幅も重要！足の幅サイズでEや2Eなど見かけますが、実は狭い幅サイズのA～Dもあるのを知っていますか～？

もっと話を聞いていたかったのですが時間がきてしまい、改めて足や靴選びの大切さを教えてもらえた貴重な時間でした。

(姫路支部クリエイター 信原芽里)

今月の組合員

神社参拝

山田 美奈子さん 姫路支部 2007年7月加入

先日、淡路島ツアーに行きました。目的は神社参拝です！春休み期間の過ごしやすい季節でもあり家族連れや若い団体が多く活気もありながら、日本古来の和の空間を感じることも出来ました。最近のインバウンドだけではなく日本(文化・感性など)を再認識される方が増えるといいなと個人的に感じる今日コノゴロ。循環・繋がり・調和の関係性など、目には見えないけれども、そこにある「感覚」を意識を向ける…それは、生活クラブ生協の活動と似ているなど感じる場所でした。人それぞれの「よい」は様々ではある中で、御縁のある方に「これいいよ」を共有して(もちろん合うのかを吟味されて)お互いの生活が少しよりよく潤う機会になればと思ひまして…ふと、思ったことを書いてみました。



＝ おとうふ揚げ ＝ 5個 308円(税込333円)

息子が豆腐嫌いで、味噌汁の具にいつも悩んでいました。そんなとき出会ったのが「おとうふ揚げ」。ひと口食べた瞬間、「これ美味しい！」と大喜び！豆腐の味噌汁よりコクがあって、今ではわが家の定番具材です。冷凍でストックできるので、忙しい日もサッと使えて便利。おでんやうどん、お好み焼きに入れても美味しく、いろんな料理に大活躍！

国産のタラ・大豆・ばれいしょを使用し、化学調味料不使用。素材の美味しさがそのまま生きていて、安心して食べられます。悩みを解決してくれた、大好きな消費材です！

(姫路支部 足立久美)



生芋板こんにやく

260g 174円(税込188円)

よやくる! 隔週または月1回 169円(税込183円)



大矢商店が使っているこんにやく芋は、栃木県産の和玉(在来種)。和玉はこんにやく成分のマンナン質、澱粉質が質・量とも優れ、風味豊かで最高品種。しかし育成期間にナント3年～4年かかります。1年育て土から掘り起こし、日陰で干し乾燥させ、また植え替える作業を繰り返します。こんな手間暇かけた食べ物があるでしょうか。品種改良された物が市場に出回り、和玉は今では稀少品種です。しかし、この和玉こそ日本人が昔から食べてきた蒟蒻。奈良時代に中国から伝

教と共に伝来、平安時代には「和名類聚抄」という書に灰汁で処理すると食用になると記載があります。広く普及した江戸時代には、松尾芭蕉も好み、歌にも登場します。大矢商店の生産者交流会で、蒟蒻が食卓に並ぶまで、まず畑での3年、大矢商店で3日かけて丁寧にこんにやくを成形されることを知り、度肝を抜かれました。和玉で作られたこんにやくの奥深さと味わい深さをぜひ、「よやくる」して堪能してください。(内田瑞穂)

都市生活 Q&A

Q

時々、機関紙や「生活と自治」に出てくる「ワーカーズ」ってなんですか？

A

生活クラブの社会とくらしを支える活動・取り組みの中に、「働き方、働く場づくり」があります。自分たちで出資し、運営し、働く「働く人の協同組合」がワーカーズ・コレクティブです。

1982年、神奈川の生活クラブ組合員どうしが「こんなサービスやモノがあったらいいのに！」という思いを話し合っ、事業化したのがきっかけです。いまや仕出し弁当、パンなどの

食品製造から、高齢者や障害者などのケア、保育、リサイクル、編集、消費材の仕分けや配送など、約500のワーカーズ・コレクティブで約15,000人が、地域の人々に役立つ事業を行っています。身近なところで生産者の「コーヒー焙煎ワーカーズ 珈琲工房まめ福」、雑貨類の仕分けや電話対応などを行っている「ピクルームMOM」、支部機関紙やチラシの印刷、カタログのセットなどを行っている「はなはな」があります。

職員こぼれ話

名谷センター
山地 大樹

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。

新年度

こんにちは。名谷センター職員の山地です。私事でございますが、生活クラブに入協してから1年が経ちました。振り返

ってみるとあっという間の1年で、とても内容の濃い1年を過ごすことが出来ました。今年の2月末に名谷センターに新人職員が1人入協したので、あっという間に先輩になりました。私も入協した頃は初めての業務で右も左も分からず緊張していましたが、先輩方が優しく教えてくれたので、リラックスして楽しく業務をする事が出来ました。まだまだ未熟な私ですが、各諸先輩方のように後輩から頼られるような先輩になれるように頑張ります。

理事会報告

2024年度第10回理事会報告 2025.3.24.10:00～16:09 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(1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2月申請分26件中25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. 水車を未来につなぐ会運営会議報告を受け、内容を承認。
 4. 人事考課制度の改定について、原案通り承認。
 5. 「ガザの恒久的停戦と、パレスチナの和平を求める声明」へ団体賛同することを承認。
 6. 2025年第39回通常総代会に関して、議案の提案を受け承認。

7. 2025年度組合員活動費予算について提案を受け、原案通り承認。
8. TCC主催のセミナー「老いをどう迎えるか」開催に向けて、協力内容の提案を受け原案通り承認。
9. ほっとコミ企画へのゲスト同伴強化策の提案を受け、原案通り承認。
10. 2025年度活動方針策定について、最終原案をもとに協議した。
11. 決算着地見込みの報告を受け、剰余金処分の取り扱いについて総代会提案することを協議決定。
(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)
2月度決算を確認。供給高は予算比108.66%、供給剰余率も予算を上回った。経費執行は予算比102.31%。経常剰余は予算差+532万円となった。

消費材 Step Up 点検

消費材 Step Up 点検とは、組合員が主体となり、消費材の原料や製造工程を直接確認する活動で、消費材の品質向上や安全性の確保、持続可能な生産と消費を目指して行われています。

2024年度の都市生活の点検

3月19日、全組合員から募集したメンバーを含め8人で、大阪府高槻市の(株)豆伍心の工場を訪問しました。

対象消費材を絹ごし豆腐とし、2回の事前学習会で原材料、製造工程、「自主基準登録」などの資料を読み込み、現地点検に臨みました。

豆伍心の豆腐

大豆は味と成分のバランスで、現在は滋賀県産フクユタカと新潟県産エンレイという品種を使用しています。

市販の豆腐でよく使われる食品添加物「消泡剤」を使用していません。実際どのぐらい泡が出るのか、それでどう製造しているのか、間近で見ることができました。釜の中を真空にするという設備の工夫もありましたが、想像以上に大量の泡を、何度も手作業で丁寧にすくっていました。

また、にがりを混ぜる工程は30丁分ずつ、人の目で確認しながら行っています。豆腐を切るのも、容器に入れるのも手作業で驚きました。



原料倉庫も点検。



開けやすい容器包装を検討したことはあるそうですが、フィルムが圧着不良のリスクがあるため、安全性を優先しています。

全体を通して

大きな機械設備と手作りの絶妙なバランスを感じました。

電力は生活クラブでんき、手洗いには消費材のハンドソープを使用し、生活クラブの原則がしっかり尊重されていました。

現状、豆腐作りから出るおからは一部しか有効利用されていないことも知りました。課題はありますが、私たちは食べて、伝えて、支えていきたいと思いました。(理事 湊)

20う5年3月号より
10支部で活動しています

機関紙モニターの
つがやき

支部ミーティング、自分で注文するものは固定されていくので、様々な人の話を聞いたり、おすすめ消費材を聞いたりしてほかの消費材に目がいくひと時。とーっても楽しい時間です。毎月、消費材の試食をして生活クラブについて知って、支部機関紙「チャイム」も楽しく読んでいます。かわいくて毎回すごいなと思ってみえています。(東はりま 中谷瑞穂)

編集雑感

先日、大阪に住む妹に会いました。妹も大阪の生活クラブに加入しています。夫が健康を害したことから食生活に気を配るようになりましたが、まだまだカタログにあるから安心というだけで、あまり読み込まずに利用しています。カタログは消費材情報の事典です。それと共に配られるニュースやチラシも、身の回りの社会問題への取り組みを知らせ、生活の質を高めるのに役立ちます。もっと、手元に届くカタログやチラシを読み込んで欲しいと思う姉でした。(T)