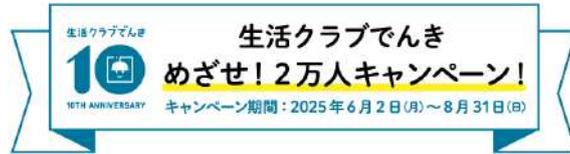


### Think & Act

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す。
11. 自分たちで決めて、自分たちで実行します。



## 生活クラブでんきは、10周年を迎えました! みんなで再エネ利用を進めていきましょう!

### 地震大国の日本で、原発は安全?

トカラ列島で地震が続いています(7/7 現在)。日本列島は4つのプレートの境界部分という、世界でも非常に珍しい場所に位置しています。プレートがぶつかり合っているからこそ、地震の多い国なのです。断層に近い場所や、津波の恐れのある海岸付近に、40年以上前の古い耐震基準で建てられた原発が、商業用だけで30数基もあります。

### 原発から出る放射性廃棄物は、埋めるしかない

原発は稼働すると必ず放射性廃棄物ができます。この廃棄物は、人が防護服なしで近くにいたら10数秒で死に至るものです。それをガラスに溶け込ませ(キャスク)、8000年間地下に埋めて害がなくなるのを待つというのが、現在の放射性廃棄物処理の方法です。表のように毎年溜まっていくばかりなので、これを国内のどこかに埋めようとする気運が高まっています。果たして8000年動かない土地が、国内にあるのでしょうか?

### 世界はいま、 再エネ・レボリューション中!

実は今、世界はエネルギーの大転換期にあります。石油やLNGといった原料が有限のエネルギーより、太陽光や風力といった無限にあるものからエネルギーを作った方が安い、という非常にシンプルな理由です。原発新設には巨額な資金が必要で、更に投資をしても回収見込みはないため、再エネ発電所一択になってきているのです。

### 再エネにも、 良い再エネと悪い再エネがある

現在、問題のある太陽光発電を行っている事業者もあり、再エネにも良し悪しがあることは、残念ながら事実です。生活クラブでんきは、でんきも消費材と考え、食と同じように環境に配慮し、志をもった生産者と繋がっています。「生活クラブでんき」を使うことは、良い再エネの生産者を応援し、原発のない社会を次の世代に手渡したいという意思表示になります。全国に約19,000人の生活クラブでんき利用者がいます。あなたもその仲間に加わりませんか?

【原子力発電所での使用済燃料の貯蔵状況】 関西電力HPより

単位: 燃料集合体数(体)

発電所	貯蔵量					貯蔵容量
	2020年度末	2021年度末	2022年度末	2023年度末	2024年度末	
美浜	1,153	1,149※	1,173	1,217	1,217	1,652
高浜	2,943	2,923※	3,035	3,175	3,303	4,386
大阪	3,800	3,860	3,972	4,088	4,120	4,962
合計	7,896	7,932	8,180	8,480	8,640	11,000

※これら貯蔵キャスクのうち 1530 本分(700t)は、2027~2030 年ごろから、乾式中間貯蔵施設で保管する計画。(福井新聞 2025年2月4日付 デジタル版より抜粋)



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

# よやくる 野菜セット



## 生産者紹介

## 水の子会

11月に、関西6生協統一の「よやくる野菜セット」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ます。今回は「水の子会」をご紹介します。

セットに入る予定の野菜	レンコン、セリ、トマト、サトイモ
イチオシ野菜	レンコン
出荷時期	8月～3月頃まで
オススメの食方	薄くスライスして、塩・コショウのみでフライパンで焼く。レンコンステーキとして食べています。シンプルが一番です。
地形など畑の特長	レンコン畑は約3ヘクタールあり4名で管理しています。干拓地ですので海拔0m地帯でレンコンと米を作っています。
苦労や工夫	年々、温暖化を感じながら作業をしています。何日も雨が降らずに病害虫が異常発生したり、逆に雨ばかりで生育不良になったりと、思うようにいかないのが現状です。

ここから届きます

熊本県  
八代郡氷川町



都市生活と水の子会は、実は30年近くお付き合いがあります。八代郡は水俣湾に面しています。水俣の公害を教訓に、上村さんのお父様の代に一念発起してせっけん運動を開始、「加害者になりたくない」「生活者として環境を守りたい」という“未来への想い”を都市生活と共にし、提携が始まりました。安全で健康な有機農業を推進し、海の環境をも守る水の子会・・・ぜひ【よやくる 野菜セット】を登録して、今に続く想いのバトンを受け取ってください (理事 大畑彩子)



- (上) 6月のれんこん畑と、コロンとした早生れんこん。
- (左) 里芋の畑と大竹さん。空が広いです
- (中) セリ畑と村田さん。届いたらおひたしで!
- (右) トマト畑と藤本さん。トマトの背の高さがわかります。



収穫期のれんこん畑と上村さん。

### (株)水の子 上村一宏さんからのメッセージ

美しい環境を次の世代へ残していく  
毎に、それぞれが立場でコツコツと  
取り組めよう。  
共に汗を流して、問題を共有しよう。



# 知ると広がる！カレーの世界



## 第一弾「薬膳カレー」

7/1(火)、神戸市中央区文化センタークッキングルームにて、3回連続「カレー講座」の第一弾として、エココロ講師の青木晶子さんをお迎えして開催しました。[参加者：組合員26名 ゲスト1名 スタッフ7名]

### 夏に取り入れたい薬膳

薬膳って何？ しかもカレー？ いったいどんなもの？ と参加者が興味津々で始まりました。鍋に多めの油を入れ、スパイスを加えて炒めると調理室いっぱいに香辛料のいい香りが立ち込めました。玉ねぎをきつね色に炒め、野菜、鶏肉を加えてコトコト煮込みます。

煮込んでいる間に薬膳茶を飲みながら、薬膳の「五味五性」について話を聞きました。薬膳的に夏に取り入れたいのは、心に作用し働きを助ける赤い食材、体内の熱を冷まし、湿気をとる働きがある苦味のもの、合わせて気力と胃腸の働きを助けるネバネバ、ホクホクしたもの、発酵食品なども適宜に取り入れるのがよいとのこと。摂りすぎないように注意するのは熱性のもの、刺激のあるもの、脂っこいものだそうです。

### カレーの野菜は「よやく・る」で

カレーには、季節の野菜をたくさん入れるのが美味しいですね。「よやく・る」で届く、無化学肥料・化学合成農薬不使用の地場野菜のセット「畑の便り」の野菜を入れるのも、おすすめです。ファミリーセット(1600円くらい)、ミニセット(800円くらい)があり、どちらにするかを選んで、配達担当職員または本部センターに連絡すれば登録できます。たまに珍しい



調理の様子と講師の青木さん

野菜が入ってくるのも楽しみの一つ。旬の野菜は栄養たっぷりなので、健康づくりにも役立ちます。

### 試食も好評

そんな説明を聞いているうちに、カレーがイイ感じになってきたので、仕上げの香辛料を加え、塩で味をととのえて出来上がり、試食が始まりました。副菜やデザートもあり、副菜を混ぜると味変になり、辛みがまるやかになり食べやすかったです。

参加者から、「薬膳のことを学べてよかった」「カレーはサラサラしていて食べやすく美味しかった」「薬膳は意外と簡単で取り入れていきたい」という声がありました。

夏は体力を消耗し免疫力が落ちるので、心落ち着かせよく眠るのが一番！この暑い夏を乗り切りましょう！

(メンバー 遠嶋康代)

### 薬膳カレー

今回は、講師の方のご意向で、レシピではなく講座で作ったカレーの説明を掲載します。



③スパイスカレーに、②人参のアチャール⑤ライタと混ぜて食べると味変！辛みもマイルドに。

- ① ピクルス
- ② 人参のアチャール (インドのスパイスを使った酢漬け)  
人参、レーズン、レモン、スパイス、他使用
- ③ スパイスから作る薬膳カレー (鶏肉と季節の野菜)  
鶏ムネ肉、玉ねぎ、ズッキーニ、トマト、畑の便りから三度豆とナスを使用
- ④ フルーツポンチ (白木耳入り)  
白玉、みかん缶、スイカ
- ⑤ ライタ (ヨーグルトサラダ)  
トマト、キュウリ、ヨーグルト、クミンパウダー
- ⑥ 薬膳茶 (紅茶、カルダモン、ローリエ)

# 田んぼのいちねんを知ろう！ 「交流の田んぼ」で 田植え・生き物調査と草引きをしました

## 雨の中、田植えをしました

5月24日(土) 参加者11組(大人17人、子ども17人)

朝は小雨だったので開催を決断、始まってみると残念ながら雨が降ってきたので、田植えの時間を短縮することになりました。生産者の岡田さんが乗用田植え機で機械植えをしてくださった後に、参加者の手植え。例年なら1列に並んで田植えをしますが、雨が降っているので、「自分の感覚でまっすぐに植えてください。」としたところ、少々曲がってしまいました。でも、曲がっていても稲刈りも手刈りするので、大丈夫とのこと。

雨の中での田植え、参加した子どもたちには印象に残る経験になったことでしょう。



田植えの前に説明を聞きました。



暑さの中、田んぼの生き物を探しました。



雨の中、手で苗を植えました。



生き物調査、講師の遠藤さんと吉田さん。

## 生き物調査を楽しみました

6月28日(土) 参加者13組(大人23人、子ども17人)

神戸市北区八多町で里山での自然体験に取り組む遠藤さんと、三田市の人と自然の博物館で虫とりなどの企画を開催し、特に水生昆虫に詳しい吉田さんを講師にお迎えして、生き物調査をしました。

今年は記録的に早い梅雨明けで、当日も暑いぐらいの晴天。田んぼの水も温かく、暑すぎるのか、今年はカエルなどの生き物も少なかったです。遠藤さんと吉田さんが子どもたちに「何か、見つかったかな？見つかっていない子はいないかな？」と声かけをしてくださり、みんなも夢中で、時間を忘れて生き物を探しました。その後、草刈りも頑張りました。

## 水系を守って、 安心安全なお米ができるように

交流の田んぼのある神戸市北区から流れだす水は、西は加古川へ、東は武庫川へと流れていきます。農業を減らし、多様な生き物が生息できる田んぼで作られる米を食べることは、下流で生活する人々の水環境をよくすることに繋がっています。

2024年産の米は、夏の猛暑の影響で当初計画していた量が収穫できませんでした。今年も暑さと水不足が心配ですが、順調に稲が育って、おいしい米がたくさんできるのを楽しみにしています。  
(理事 平岡真弓)

 **100円のたすけあい**  
問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

### エココロは人と人とのつながりづくり

エココロカフェなどで、「エココロを使われたことはありますか？」と尋ねると、「些細なことで頼んだら悪いと思って、頼まなかったのよ」と返ってくるのがよくあります。重いゴミをご自分で何往復かして出されたり、廊下の電球交換を、子どもさんが訪ねて来られるまで待っておられたようです。「今後はぜひお友だちに声をかけたり、センターに電話でコーディネート依頼をし

### 5月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,483 人	給付申請件数	16 件
給付金額	15,000 円	事務費	11,522 円
講座登録 1 件			

て、エココロを使ってくださいね」とお話ししています。

エココロたすけあい制度の究極の目的は人と人とのつながりづくりです。いざ困ったというときに手伝って！助けて！と言える人を見つけておくことです。そのためにも普段のちょっとした困りごとを使って、頼める人を見つけ、助けて！という練習をしてみてください。(理事 菊田宏子)

夏の甲子園浜といえば…

# 生き物観察&クリーンアップ大作戦！



5 回目となる今年は 6/7(土)に開催し、ゲスト 3 組を含む、11 組 33 名の参加がありました。ただ浜の清掃活動をするだけでなく、普段から地域で環境を守る活動をされている方々を講師としてお迎えし、まず甲子園浜の歴史や生き物について、しっかりお話を聞くことができます。お話の後に生き物の観察や浜のクリーンアップをするので、身近にある自然を感じ、目の前のゴミについての発見や、考えることができる機会になっています。

今年もまずは、NPO 法人海浜の自然環境を守る会の方の、甲子園浜の歴史についてのお話から始まりました。「阪神パーク」といっても、今のららぽーとの場所にあった阪神パークではなく、甲子園浜にもあったと聞いて、親子で“へえー！”

次に NPO 法人子ども環境活動支援協会の方から、マイクロプラスチックやゴミが海洋生物に与えている影響や、甲子園浜にたくさんいるカニの種類や雌雄の見分け方などを聞いて、子どもたちは、わくわく！

お話をきいてから、浜に出て生き物やゴミの観察をするので、たくさんの発見があるようです。参加したみなさんからは、「家のまわりにあるゴミが、まわりまわって海までたどり着いていることに驚いた」「細かいゴミが無数にあり、こういったものが生き物の体内に入っていくことを実感できた」、お子さんからも、「海の生き物がちゃんと生きられるか心配になった」「ゴミはあんなにちっちゃくなるなんて思わなかった」等の感想がありました。是非、参加したことのない方にも一度経験してほしいです！

(理事 長谷川陽子)

**開催  
予告**

「未来のために知っておきたい海とプラスチックの話」 2025 年 10 月 18 日(土) 13:30~(予定)

会場：兵庫県中央労働センター 講師：原田禎夫先生（同志社大学経済学部准教授）

## 遺伝子組み換え表示改正を求める活動に参加しましょう

2023 年 4 月に遺伝子組み換え食品の表示制度が変わったことで、「分別生産流通管理済み」とか、「遺伝子組換え混入防止管理済み」とか、分かりにくい表示が増えたことにお気づきですか？

それまでは意図せざる混入が 5% 以下であれば「遺伝子組み換えでない」と表示できていましたが、検査で不検出のものに限って、「遺伝子組み換えでない(ものを分別)」と任意表示できると変更されました。良くなったように見えて、意図

せざる混入を避けることは困難なため、コストをかけて分別生産流通管理をする事業者が激減することや、「遺伝子組み換え」という文字を見かけなくなることにより、市民の関心が薄れることが懸念されています。

そこで、遺伝子組み換え表示の現状を調査し、誰でもわかる表示への改正を求める活動をしています。誰でも気軽に行える活動です。あなたも是非ご参加ください。

**やり方は簡単！食品ラベルの表示を見て、項目に沿って記入するだけ！**

- ① 右の QR コードを読み取る。(詳しい手引きと記入例も見られます)
- ② 豆腐、醤油、コーンスナック菓子の表示を見ながら、項目に従って記入していく。

団体名：生活クラブ生協都市生活 電話番号：078-904-3260 email アドレス：その他 と記入。

※注 個人情報の記入は必要ありません。



# 宝塚支部

## 参加しやすい企画を一緒に作りませんか？

### 活動を広げています

宝塚支部では、支部の活動にまだ参加したことがない人が、行ってみたいと思うような企画を計画し、それをわかりやすく発信することにこだわって活動しています。

モニットに登録した組合員を対象に毎月おこなっている支部ミーティングを、「つむぎカフェ」と親しみやすくネーミングしたり、働いている人も参加できるよう土日・祝日の開催を増やしたり、宝塚市内だけでなく、川西市でも活動するようになりました。

### 支部組合員の希望をもとに

これらは全て、機関紙でアンケートをとって要望が多かったことを反映させています。

また、参加者が多い企画のお手伝いをしてもらう、ぶちサポーターを募集したところ、5名の方が登録、一緒に企画を盛り上げてくれています。モニット(モアモニット含む)はいろんな世代の方が増えて13名となり、和気あいあいと交流しています。

2025年度に入ってから、消費材を使ったモッツアレラチーズ(サンモッツァ)を作ったり、日本茶を楽しみながらフルーツ大福を作ったり、どの企画も大好評でした。

今月はクリエイターが講師となってアートを楽しみます。そして、今後は組合員に講師をお願いする企画も計画中です。



←みんなのひろば (春休み)

モッツアレラ作り→



日本茶講座と大福作り



いろんな方の『得意なこと』を組合員が共有して楽しめる場所をこれからもたくさん作っていきます。みなさん、宝塚支部の企画をチェックして参加してくださいね！

(宝塚支部クリエイター 小椋やよい)

#### ●クリエイター

支部のつどいで選ばれた支部運営をする組合員。支部機関紙を作成し、発行します。

#### ●モニット

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。

※モニット活動を終えた組合員は、モアモニットになることができます。(交通費支給はなし) 【編集註】



＝ 野菜餃子 ＝ 428円(税込462円)

私のお気に入りの消費材は「野菜餃子」です。特に、夫が不在の晩ごはん、子どもたち2人と一緒に3人で食べるのにちょうど良い量なんです。

塩味が控えめで、野菜の自然な旨みがしっかり感じられて、子どもたちも大好き！偏食で野菜が苦手な次男も、パクパクと食べてくれます。袋に書いてある焼き方通りに焼くと、簡単にパリッパリの餃子が出来上がります。

これから夏休み…毎日3食提供しなければなりません。冷凍庫に常にストックして、もう手放せません。

(宝塚支部クリエイター 富士平明子)

### 今月の組合員

#### 軽い気持ちで始めましたが

西川 典江さん 宝塚支部 2024年6月加入

昨年、知人から生活クラブを紹介され、カタログの中身も見ないまま軽い気持ちで始めました。最初は少し高く感じた価格も、生産者のこだわり・品質の高さ・季節のもの・地元産の農産物に目を向けるようになり、手に取りやすいと次第に感じるようになりました。

幼い子どもが二人おり、安心安全で美味しいものを配達してもらえることに感謝しています。

今年度からモニットに登録、支部ミーティングにも参加して、組合員さんたちとの交流も楽しんでいます。人と人のつながりを、今後も大切にする生協であり続けることを願っています。



## 石窯ライ麦ロール

5 個入り 560 円 (税込605 円)



皆さん、このパンの存在をご存じでしたか？ カタログの前の方のパンのページには載っていないんです。どこに載っているかという、後ろの方の防災用品のページ。冷凍ですが自然解凍3～4時間でも食べられるので、何かあった時のために冷凍庫の片隅に備蓄しておくことができます。

冷凍なのにとっても美味しいパンです。私は普段使っているので、早いペースの回転備蓄になっています。小腹が空い

たときに、オーブンで軽く焼いて食べます。私は自分でパンを作ったりするので、ちょっと偏見を持っていましたが、国産小麦にライ麦を配合して石窯で焼いて、これがめっちゃウマいんです。

石窯くるみロールと隔週で取り扱があるので、ぜひ食べてみてください。  
(岸本真紀)

### 都市生活

### Q&A

### Q

#### 生産者「豆伍心」の読み方は、何ですか？

「豆伍心」は「まめごころ」と読みます。豆腐や豆乳の生産者です。生活クラブのカタログには生産者名が載っていますが、なんて読むのかな？と思いつつ、曖昧なまま間違えて読んでいた人もいます。そこで、わかりにくい、読みにくい生産者の名前と代表的な消費材を紹介します。

- 米麦館タマヤ(まいばくかんだまや)：リッチ食パン
- 重茂漁協(おもえぎよきょう)：肉厚わかめ

- 私市醸造(きさいちじょうぞう)：純米酢
  - 角谷文治郎商店(すみやぶんじろうしょうてん)：本みりん
  - 鬼無里の杜(きなきのもり)：えのき茸茶漬
  - 美勢商事(みせしょうじ)：餃子
  - 王隠堂農園(おういんどうのうえん)：野菜ほか
- いくつご存じでしたか？生産者名には、それぞれ想いがこもっています。正しい読み方を知って、生産者をもっと身近に感じて利用していきましょう。

### 職員こぼれ話

組織部長  
堀 太一

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。

#### 「おひさしぶりです！」

都市生活に入職して28年目に突入しました、組織部の堀と申します。この間、本部センターから始まり12年、名谷センターに異動して8年、その後本部センターに異動して2年、さらに名谷センターに異動して5年、そして組織部に異動し

て1年目と、都市生活の中ではなかなか異動回数の多い職員生活を過ごしてきました。現在の部署では、まだ組合員ではないご新規の方々の対応をさせていただいています。

そんな中、お問い合わせの中で、再加入を検討されている方にご連絡を入れたところ「もしかして堀さん？」との声！私も確かに、お名前に見覚えはあったのですが、私が配達担当としてお世話になっていたのは20年以上前の20代後半の頃です。「おひさしぶりです！」となり、本来ならば訪問の予定日等を確認して受話器を置くのですが、つつい昔話をしてしまいました。

## 理事会報告

2025年度第1回理事会報告 2025.6.4.12:40～12:41 於：神戸市教育会館  
出席理事：19名、出席監事：3名  
総代会で第21期役員選出後、直ちに第1回理事会を開催。代表理事は、理事長、専務理事の2名とし、理事長に小谷、専務理事に山本を互選、常任理事には、菊田、中里、濱田、藤原、永田を選任した。

2025年度第2回理事会報告 2025.6.24.10:00～14:15 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(1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5月申請分16件中14件承認、2件保留。

- 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。
  - 第21期理事会スタートを受け、理事の代行順位を原案通り承認。
  - 第39回通常総代会を終えたまとめを承認。
  - 生活クラブ生協祭あいたくでの準備進捗状況を共有。
  - PFAS学習会、プラスチックごみ講演会、理事研修の提案を受け、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)
- 5月度決算を確認。供給高は予算比101.5%、供給剰余率はほぼ予算通り。経費執行は予算比99.2%。当期剰余は予算差+151万円。5月末組合員数14,119人(昨年差+248人)、出資金総口数 1,296,956口。



# 会田共同養鶏組合を 訪問しました

7月3日、生活クラブ関西6生協のみんなで、長野県松本市の会田養鶏を訪問しました。希少な純国産鶏種の「さくら」と「もみじ」を飼育、卵を出荷しています。日本中で発生している鳥インフルエンザのため訪問ができませんでした。この5月から解禁されました。到着すると、自動噴射水で車ごと洗われ、敷地は消毒用石灰で白くなっていました。



4階建てのケージ式鶏舎。見上げると鶏がこっちを向いていました。

## 「自分でエサまで作らないと本当に健康な鶏にならない」

という考えで、鶏卵業界では珍しく敷地内に自前の飼料工場を持っています。輸入トウモロコシや大豆粕は Non GM で PHF(ポストハーベストフリー)、飼料米、国産の子実トウモロコシも導入しています。

鶏糞を地元の米農家に提供し、その肥料で育ったモミ米を鶏のエサにする、耕畜連携を実現しています。1日約1個の卵を生み出す鶏は、大量のカルシウムを摂取します。カルシウム源として「牡蠣殻」も与えられていましたが、実際倉庫で見ると粒子が大きく、消化力・生命力に驚きました。

鶏の成長段階やユーザー(生協等)の基準に合わせて、原料を機械で混合し、何種類ものエサを作り分けていました。



前列中央が上村(かみむら)組合長、後列左端が松本部長



## 夏の暑さと小さな卵

一般に若い鶏は小さな卵、年を取るにつれて大きな卵を産みます。近年夏の暑さが厳しすぎてエサを食べられなくなり、夏は全体に卵が小さくなる問題があるそうです。松本でも日中は暑く、人間もつなぎの防護服で鶏舎を歩き回ると汗びっしょりでした。

地下水を利用して、気化熱で涼しくするブラインドのようなものを取り付けた鶏舎もありました。「鶏にいちばん快適なように」という言葉が印象的でした。なお、口では鶏とおっしゃっていましたが、看板には『ニワトリさん』と書いてありました。

## パッキングセンター

パッキングセンターでは、洗卵、選別、検査、パック詰めが様々な機械で行われていました。導入したばかりの、ケース詰めロボットもありました。

黄身が2つある、いわゆる「ふたごの卵」を見たことはありますか？排卵が安定しない若い鶏が産んだものです。センサーでは見つけられないが、人の目で見るとわずかに細長いため取り除くそうです。もし届いたとしても、問題なく食べられます。

## よやく・るして利用しよう

1羽の鶏は1日最大1個の卵しか産めず、急に増やすことも減らすこともできません。なるべくよやく・るで、利用し続けていきましょう。

生協祭あいたくてに今年も生産者が来るので、会いにいきましょう。  
(理事 湊)

### 編集雑感

今月号のバイオサポ日記にはいつもの「バイオサポレシピ」がありません。今月掲載の薬膳カレーは参加した人に向けて細かいレクチャーがあり、作り方をレシピとして紙面に載せるのが難しいのだそうです。なので今月はなしです。こう聞くとよけいに講座に行ってみたくになりますね。

機関紙モニターからも、レシピを載せてという希望があります。レシピはカタログにもたくさん載っているし、「バイオサポレシピ」というサイトもあります。ぜひ利用して、美味しい消費材をさらに美味しく食べてくださいね。(T)

2025年6月号より

ナチュラルライフれっすん



酸素系漂白剤も炭酸塩も買ってみたものの、使いかたがはっきりと分からず使い切れていません。この記事はそれぞれの洗浄剤の使いかたが具体的に書かれてあり、実践してみようと思います。こんなにきれいになるのであれば、すぐ試してみます。とても役に立ちました。保存版として置いておきます。  
(東神戸 CM)