

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。

46週(11/17~21)より **よやく・る 野菜セット** が始まります！



これまで、契約野菜「畑の便り」に取り組んできた2生産者(愛菜会[神戸市西区]、愛農会[南あわじ市])に加えて、青森から長崎・熊本まで計19生産者となり、11月からは関西6生協共通の「よやく・る野菜セット」が始まります。それぞれの土地・気候など産地に合った旬の野菜のおまかせセットが、年間を通して毎週届きます。



現在の『畑の便り』の登録は、46週からも自動的に『よやく・る野菜セット』に継続されます。

スタート集会を開催しました！

8/9、野菜セットの生産者となる35名と、関西6生協の組合員が大阪に集まりスタート集会を開催。厳しさを増す生産現場にあっても、自然と向き合い、豊かな土地を未来につなぐため、環境に配慮しながら野菜作りに奮闘されているみなさんのお話を伺うことができました。

直接顔を合わせながら食べる側の想いも知ってもらうことで、組合員と初めて交流した生産者からも、とても有意義な時間だった、頑張って野菜を作っていくエネルギーになったという声を聞くことができました。私たち一人ひとりの食べる約束=よやく・るが、持続可能な生産と消費を支える力になる、と改めて感じたスタート集会でした。

こんな野菜が届きます！

栽培期間中、化学合成農薬・化学肥料を使っていません。気候が大きく変わっている中、農薬や化学肥料に頼らず作物を育てる事がより難しく大変になっていますが、旬を大切に、土づくりをしっかり行うことで、作物が本来持つ育つ力を存分に生かすことが実現しています。

届くのをお楽しみに！

市場では、一定の大きさや形、まとまった量の出荷などが求められるがちですが、この野菜セットは、生育状況に合わせて柔軟に出荷することができるので、できた野菜を無駄なく届けることができます。多くの組合員が利用することで、産地の環境負荷を減らし、持続可能な農業生産が広がります。

無農薬で美味しい！鮮度が良いから長持ち！そんな野菜が届きます。19産地の旬の野菜が食べられる「野菜セット」、ぜひ、よやく・るして食べていきましょう！！

よやく・る野菜セット 生産者一覧 (順不同)

津軽産直組合	いわみ地方有機野菜の会
八峰園	四万十木の子会
米沢郷牧場	夢産地 とさやま開発公社
茨城 BM	水の子会
白州森と水の里センター	肥後れんこんの里
伊賀有機農産供給センター	肥後やまと
山本農園グループ	AgriGRAND(アグリグランド)
菜食ファーム	島原自然塾
愛菜会	産直南島原
北阿万愛農会	



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

白州森と水の里センター

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「白州森と水の里センター」をご紹介します。

セットに入る野菜	小松菜、ほうれん草、チンゲンサイ、かぶ、水菜、大根、白菜、レタス、なす、ピーマン、ししとう、大葉など
イチオシ野菜と届く時期	なす（8～9月）
オススメの食べ方	素揚げで生姜醤油、焼きなす、蒸しなす、炒め物や煮物、多彩に楽しめます！
地形など畑の特長	南アルプス甲斐駒ヶ岳のふもとの中山間地です。甲斐駒ヶ岳から湧き出すおいしい水に恵まれた地域です。4軒の農家がメンバーです。
苦労や工夫	猿の獣害に長年悩まされてきましたが、猿が来にくい畑を探したり、電気柵を試したり試行錯誤しています。近年の異様な暑さで、栽培できる時期が大きく変わってきています。品種選びなど工夫しています。



きゅうり畑と増田さん



ししとう畑と中州さん



ズッキーニ畑と竹内さん

有限会社 白州森と水の里センターは、白州郷牧場グループの販売部門です。生活クラブ関西との関係は1996年、平飼卵の産直から始まりました。現在は関西4生協(大阪、京都、奈良、滋賀)が平飼卵と野菜セットを利用しています。都市生活は初めての取組みになります。

気候変動で夏の日中は暑いですが、標高700mで朝晩は涼しい土地です。平飼いの養鶏もされていて鶏糞を肥料にする、野菜の余りを鶏に与える、有畜複合・資源循環型の持続的な農業ができ

ています。獣害や雑草に苦労されていますが、新規就農者と共に無農薬栽培に取り組んでおられます。安全で循環型の農業の推進、新規就農への貢献、地域の農業振興を目指しています。

各地の旬の野菜がおまかせで届くよやくる野菜セット。悩むことなく注文に時間を取られず、珍しい野菜に出会えたり偏食を防いだり、野菜摂取量も確保できるはず。良いこと尽くしの野菜セットを、みんなで予約しましょう。(理事 湊)



ナスの苗と高草木さん

たかくさき
 (株)白州郷牧場代表 高草木さんからのメッセージ

畑に合わせた野菜セットの食べ方は、異常気象が続いている中、本当にありがたいです。安定にお届けできるよう努力していきます。



支部のせっけん学習会で！



今年もシャボン玉月間(6～7月)に各支部がせっけん学習会を開催し、せっけんクラブのメンバーが3支部に講師として参加しました。

6月12日(木) 姫路支部の「せっけんセミナー@城巽公民館」では、せっけんの特性や使い方のコツを共有しました。

6月19日(木) 北神戸支部の「大人女子のお茶会&ミニチュア作り・シャボン玉セミナー@しあわせの村」ではパネルシアターや溶け比べ実験などで多くの方にせっけんの良さを伝え、学習会後のミニチュア作りでは消費材の粉せっけんや固型せっけんのミニチュア作りも楽しみました。

7月8日(火) 西神戸支部の「ヘア&スキンケアレッスン@北須磨文化センター」では、せっけんシャンプーのよさ=環境に優しいせっけんは髪や肌にも優しいことを知っていただく機会となりました。

せっけん学習会に来てください

8月20日に初の全国調査(日本臨床環境医学会と室内環境学会が2024年度に実施)の結果が発表され、香りに起因する「香害」が子どもたちの心身の健康を脅かしていると公表されました。小中学生の1割が香害による体調不良を経験、未就学児も合わせた体調不良経験者の4人に1人に登園・登校を嫌がる傾向があったそうです。何気なく使っている洗剤が多くの児童を苦しめているとの記事に驚かれた方も多かったのではないのでしょうか。

せっけんクラブでは、これからもせっけん学習会を通じ、多くの方にナチュラルライフの快適さや気持ちよさ、せっけんは手肌や環境に優しいのに洗浄力が強いことなどを、実験などで体感してもらいながら楽しく伝えていきたいと思います。日時が合う時にぜひ参加してみてくださいね！(せっけんクラブ 志方洋子)



蛍光増白剤が入っていると青く光ります。



シャンプーの汚れ落ち比較実験。



パネルシアターでせっけんの学習。

せっけんレシピ

せっけん洗濯での白いカスって？

せっけん洗濯でのお悩みのトップが、黒い洗濯物につく白いものだと思います。これが理由でせっけん利用を諦めてしまうことがあるようですね。せっけんの溶け残りだと思っている方が多いようですが、液体せっけんでも同じことが起きます。これは「せっけんカス」と言って、汚れや水中の金属イオンとせっけん成分が結びついてできた物質です。特に綿100%の衣類にくっつくことが多いようで、アパレルメーカーによってもくっつくもの、くっつかないものがあると感じます。対策としては、洗濯槽を掃除する、汗やエリ汚れの部分を予洗いする、洗濯物を入れすぎない、すすぎの回数を増やす、注水すぎにする、仕上げ剤としてクエン酸や洗濯せっけん用仕上げリンスを



洗濯用無添加せっけん(針状)、洗濯用粒状せっけん、洗濯用液体せっけん

使うなどです。

私の場合、せっけんカスがつきやすい衣類はなるべく同じタイミングで洗い、洗濯終了後、せっけんカスが目立つ衣類だけ、再度「10分洗濯」(短時間コース)でせっけんなしで洗うとキレイに落ちます。洗濯物が乾いてから、ホコリ取りブラシ(エチケットブラシ)をかける方法もあるようです。自分に合った方法をいろいろ試してみて、環境にも健康にも優しいせっけん洗濯を続けていきましょう！(せっけんクラブ 長原寛子)

エコシュリンプ産地訪問

報告

7/22～7/27に、生活クラブ連合会の消費委員会メンバーとして、インドネシアの粗放養殖エビ(エコシュリンプ)産地を訪ねました。

みなさんは、2000年以降バナメイエビの集約型養殖が世界各地で拡大し、取り巻く生産状況が変化していることをご存知ですか？今回、生産者オルター・トレード・ジャパン(ATJ)とオルター・トレード・インドネシア(ATINA社)の協力のもと、インドネシアのスラウェシ島とジャワ島にあるエコシュリンプの産地へ行き、養殖状況および加工工場における集荷管理、流通、加工内容、保管・出荷対応の視察をし、現地の方々とさまざまな交流をしてきました。行程の中の1場面をご紹介します。



生産者のアサパさん(前列右)と。

安心・安全で

環境に負荷を与えない養殖技術

生活クラブのエコシュリンプは、粗放養殖で育てられたブラックタイガーというエビです。粗放養殖は、稚エビを養殖池に放流した後は、無給餌・無投薬です。その為、生産者は池の底の土作りと池に生息する良質な藻を繁殖させて、餌となるプランクトンを増やします。

ブラックタイガーは、水質にも注意が必要です。適度な塩分濃度を保つために、必要に応じて干潮を利用し淡水を入れたり、抜いたりします。



伝統的漁法で生活を支える

3ヶ月に一度おこなうエビの収穫は、すべて手作業で、道具も手作り。収穫に使うのは驚くくらいシンプルな仕掛けで、長さが不揃いで竹のような現地の樹木と網だけ。そっと網を持ち上げながら中央に集めて玉網ですくいます。エビの夜行性と池の周囲を歩き回るという習性を利用した、古来から行われてきた伝統的な漁法です。

いつから始めたのか覚えていないくらい、大昔からブラックタイガー(エコシュリンプ)を育てているという生産者のアサパさん。池は一つしか持っていないので、この池から漁れるエビの収穫量が生活を支えています。

食べる力が必要です

ここ数年、エコシュリンプの利用は減っています。特に特大サイズは、利用が少ない為生産者からの買付制限をしています。これからも現地の緑豊かな自然と共生し、水と土と太陽の恵みを受けながら、エビの粗放養殖を続けていく為にも、私たちの食べる力が必要です。カタログで見かけたら、ぜひ一度食べてみてください。(常任理事 濱田尚美)



100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

「もしもの時」のつながり作り

「今は大丈夫だけど、先でお願いすることが出てきそう」「どんな事が頼めるの？」エッコロカフェや説明会で、加入者から寄せられた声です。自分や家族の加齢、病気、ケガ、急用などでこれまで問題なくできていたことや、普段ならできることが困難になるケースは誰にでもあり得ます。エッコロたすけあい

7月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,478 人	給付申請件数	20 件
給付金額	37,310 円	事務費	7,250 円

講座開催報告 1 件

制度は、そんな「もしもの時」の困り事を加入者どうして助け合う仕組みです。

「些細な内容を依頼していいのかためらう」という声もありました。些細な内容だから「もしもの時」のつながり作りの一歩になるのではないのでしょうか。どうぞためらわずに一歩を踏み出してください。(エッコロコーディネーター 小山奈緒美)

私たちの身近な地域でも検出！

「PFAS 汚染の現状を知ろう」講演会報告

9月6日(土)、神戸市立中央区文化センターにおいて、兵庫県議会議員の丸尾まき氏をお招きして講演会を開催しました。参加者は組合員49名、員外21名、総数70名で会場が埋まりました。



丸尾まき氏

PFASは1万種以上ある有機フッ素化合物の総称で、そのうちPFOA,PFOSは、最も広く商業的に使用

世界各国の飲料水に係る PFAS 基準

	物質	目標値など	
日本	PFOS,PFOA 合計	50 ng/L	暫定目標
アメリカ	PFOS,PFOA	4 ng/L	2024 年
デンマーク	PFOS,PFOA,PFNA,PFHxS	2 ng/L	2021 年
カナダ	PFAS 合計	30 ng/L	2023 年
ドイツ	全PFAS 合計	100 ng/L	2026 年⇒
	4 PFAS 合計	20 ng/L	2028 年

- 講演では大きく3点が印象的でした。
- ① 原爆製造時の配管のつなぎめをテフロン加工したことが始まり。安定した性質のため「永遠の化学物質」と呼ばれ、戦後あらゆる工業製品で使用されてきた。
 - ② 2023年12月、国際がん研究機関(IARC)は、PFOAを発がん物質、PFOSを発がん可能性のある物質に指定。甲状腺疾患、肝障害、精巣癌、流産リスク、胎児への影響などが考えられるとした。各国飲料水のPFAS基準も厳しく修正。右表のとおり、欧米諸国は規制を強めている。
 - ③ 明石川周辺ではPFAS汚染が著しく高い場所があり、産業廃棄物処理場などからの影響が考えられる。市民の血液検査では国際的な基準値を超える検体が多く、早急に自治体主導の大規模検査が必要。

質問時間を長く設けましたが、それでも足りないほど参加者から次々に質問が出ました。PFAS汚染は、一筋縄では解決できない問題ではありますが、これからも生協として情報発信し、注視していきたいと考えています。(理事 内田瑞穂)

【参加者の感想・一部抜粋】

- 丸尾さんのお話、とても分かりやすかった。
- 明石に住んでいるので心配でした。いろんな知識を得られて勉強になりました。
- 知人たちにも伝えていこうと思います。

生活クラブが取り組む「グリーンシステム」

生活クラブでは環境負荷を減らすため、くり返し使用できるRびん(リユースびん)の利用促進など、できるだけごみを出さない暮らし方「グリーンシステム」を提案しています。Rびんは、捨てずに使って返すことができるのでごみの減量はもちろん、新しいびんをつくる過程で発生するCO2排出量も削減でき、家庭ごみ容積の約60%以上を占めるプラスチック容器包装に頼らない「脱プラ」にもつながります。

びん容器の規格を統一し、大きさや形をそろえることで、リユースに不可欠な回収・洗浄・選別の効率化を実現しました。びん容器はにおい移りの心配もなく、保存性も高まり、最後まで中身のおいしさをキープできるのも魅力です。



Rびん川柳結果発表！

生活クラブ生協都市生活では今年度、Rびんに入った消費材の利用と返却をもっとすすめるための川柳を募集しました。16人から40作品の応募があり、予備選考で選んだ10作品による決選投票の結果、次の作品が選ばれました。10～11月には今年もRびん回収率UPキャンペーンを実施します。Rびんの消費材を利用し、返却するだけで参加できるグリーンシステムに、あなたも参加しましょう。

都市生活賞：脱プラの 小さな一歩 Rびん (おたま)

リユース賞：「またおいで」洗って返す 何度でも (硝子 瓶)
何回目 まだまだ続く びんの旅 (パン大好き)
返してや みんなのものやで Rびん (鮎)

東神戸 支部

料理会は“出会い”がいっぱい！

東神戸支部は神戸市東灘区から長田区の一部までがエリアです。阪急・JR・阪神・地下鉄どの線からもアクセスしやすい三宮で企画を行う事が多いです。

月に一度の支部ミーティングと、体操や料理会など様々な企画を開催していますが、中でも料理会は、ベテランの組合員から子連れや家族連れの参加者までおおぜいの組合員が集まり、毎回大盛況。

今年度は、5月に消費材の惣菜がたくさん試せる「お弁当のおかずいろいろ試食会」、8月にエッコロ講座「つくってたべよう夏のワンプレートランチ」を開催しました！11月には「シュトーレン作り&クリスマス試食会」も予定しています。

料理会は、カタログを見るだけだと味やボリュームがわかりづらかった消費材を、実際に試せる絶好のチャンスです。気になる消費材がある方、いつも同じものばかり注文してしまう方、何を注文すればいいのかわからないビギナーの方etc... みんなで作って食べるのは新しい発見があって楽しいものです。

都合が合えば、ぜひ身近な人と参加してみてくださいね！

(クリエイター 池田里佳)



カルトッチョ(魚介の包み焼)が大好評(8月)



土日や長期休みに開催した時には子どもも多く参加(8月)



マイ弁当箱にお惣菜を詰めて試食(5月)



大好きな消費材

= まろやかマヨ昆布 =

65g 268円(税込289円)



いきなり、クイズです。我が家の中2次男がおちゃわん片手に「もっともっと」と幼児のように欲しがる消費材は、いったい何でしょうか？

答えは「マヨ昆布」です。主人や長男、私も大好きなこのお品は国産昆布とまろやかなマヨネーズを組み合わせた人気の調味素材です。昆布の旨みとマヨネーズのコクが絶妙に合わさり、ごはんのお供やサラダ、サンドイッチの具材にもぴったり。添加物をできるだけ使わず、素材の良さを活かして作られているので、安心して楽しめます。おにぎりや和え物に加えるだけで、手軽に味が決まり、忙しい日々の食卓を助けてくれる万能選手。子どもから大人まで幅広く好まれる味わいです。

私はお気に入り登録をしているので、リストに上がっているのを見つけたら、ガッツポーズと共に発注します。

(東神戸支部クリエイター 佐藤知世)

今月の組合員

高田 直美さん 東神戸支部 2003年9月加入

昔から食材に対する思いはありましたが、こだわりは気持ちだけで近所の行きやすいスーパーで買い物をしていました。そんな中、年上の素敵な知人から梅ジュースを頂き「美味しい！」と感動してすぐ加入！

それから機関紙などで知らなかった食品添加物について深く知る事となり、自分でも調べるようになりました。

きっかけをありがとう！都市生活！

長い事、買うだけの組合員でしたが、最近は料理教室などにも参加しています。最初はちょっと億劫半分、楽しみ半分の参加でしたが、とても良い企画が多く参加費もお安い。皆様、エイッと力を出して参加してみてくださいね。来て良かったー！が沢山ありますよ。



鶏ガラ塩ちゃんこ鍋の素

35g×4袋 412円(税込445円)



まだ10月なのにもうお鍋？早くない？と思われた方！実はこれ、お鍋の素以外にもいろいろ“使えるヤツ”なのです。組合員の「塩ベースのラーメンスープがほしい」の声から開発されたもので、ラーメンや焼きそば、チャーハン、野菜炒めに使っても美味しいよと、生産者交流会に参加した皆さんから教わりました。

もちろんちゃんこ鍋もちゃんと美味しいです。わが家のお鍋は「これさえあれば！」の定番なので、切らさないよう多めに常

備しています。鍋はポン酢でしょ！

という方もぜひ一度食べてみてほしいです。

原材料の鶏ガラスープは生活クラブの生産者・秋川牧園のもの。そこに、消費材のなたね油(米澤製油)で葱・セロリ・生姜を炒めた特製香味油を加え、食塩は青い海のシママース(真塩)を使い…と、私たちが普段自宅で使っているのと同じ材料で作られています。消費材の原材料は消費材、というのが生活クラブらしくて、そこもまたお気に入りポイントです。(草野睦美)



「バイオサポ」とは何ですか？



「バイオサポ」とは生命を意味する「BIO」と「美を」を掛け、生命力あふれた健康な食生活をサポートしていくという意味の、生活クラブのオリジナルの言葉です。消費材でカラダもおサイフも、そして環境や社会も健康にしよう！という提案です。

「食べもの」がつくられる背景や安全性などに加え、栄養バランスや調理の工夫など「食べ方」についてもみんなで学ぼうと、

情報を発信しています。「食べもの」も「食べ方」もどちらも大事。ともに学んで、健康で楽しく豊かな暮らしをつくっていくことをめざすのが「バイオサポ」です。

詳しくは右の二次元コードからアクセスして、生活クラブ連合会ウェブサイトの「バイオサポレシビ」をご覧ください。



名谷センター 倉庫アルバイト
竹内友春

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。

お会いする機会はありませんが

組合員の皆さんはじめまして、名谷センター倉庫バイトの竹内です。普段は倉庫で皆さんにお届けするドライ品等の準備をしていますので、組合員の方々とお会いする機会はほと

んどありませんが、私の方は準備中に皆さんのお名前を確認しながら作業しているので、お会いしたつもりになっています。

読み方が分からなかったり、この読み方であっているのかな？と思うお名前が多くあり、組合員の方にお名前の由来を聞いてみたいと思うこともあります。ちなみに私のフルネームは竹内友春(たけうち ともはる)といい、漢字もその読み方もとても簡単だったりします。組合員の皆さんと関わる機会はこれからも多くはないでしょうが、今後ともよろしくお願ひ致します。

理事会報告

2025年度第4回理事会報告 2025.8.25.10:00~14:43 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(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7月申請分20件中20件承認。
2. 水車を未来につなぐ会 運営会議報告を受け、内容を承認。
3. 兵庫県生協大会への参加について、原案通り承認。
4. シャボン玉フォーラムinおおいたへの参加派遣者を承認。
5. たねと食とひと@フォーラム2025年度講座に関して、協賛金を出すことを承認。
6. 上期振り返りと2026年度支部活動方針骨子策定の進め方について提案を受け承認。

7. 生活クラブ生協祭あいたくての準備進捗状況を共有。
 8. 活動計画「紀伊半島地域協議会スタディツアー」「明石川生き物観察&クリーンアップ」について、原案通り承認。
- (会議報告)
生活クラブ連合会の機関会議、各専門委員会、TCC理事会の会議記録をもとに共有。
- (事業報告)
7月度決算を確認。供給高は予算比103.7%、供給剰余率は予算を上回った。経費執行は予算比99.7%。当期剰余は予算差+613万円。7月末組合員数14,166人(昨年差+221人)、出資金総口数1,306,169口。

心温まる特別な贈り物

大切な人に贈りたい、生活クラブのギフト

今は、ネットで何でも手軽に買える時代。でも、本当に大切な人へ贈るなら、「安心しておすすめできるもの」を選びたいものです。

生活クラブの消費材は、安全性・環境への配慮、そして生産者との信頼関係を大切にした独自のしくみでつくられています。市販品より高品質でありながら、手ごろな価格で、組合員だけ

が利用できる特別なギフトです。今号では、少しですがランキングをご紹介します。

離れて暮らすご家族やご親戚、お世話になったあの方へ。日頃の感謝の気持ちを、いつも食べている生活クラブのこだわりの消費材で伝えてみませんか？安心と想いが届く、生活クラブならではの贈り物を、ぜひご利用ください。

2024年全国宅配ランキング



① 日本の米育ち金華豚しゃぶしゃぶセット

お米を食べて育った豚肉は、絹のようにきめが細かくしっとり柔らかく、ジューシーで甘味があります。

② 温州みかん 5 kg 入り（和歌山産）

保管期間が長くなっても味が変わりにくく、皮が硬くなっても中身はみずみずしく、最後まで美味しく楽しめます。

③ 飲茶点心詰め合わせ

原材料はすべて国産で、とてもおいしいので、安心して子どもにも食べさせてあげたい一品です。

ランキング外の組合員のおすすめ



☆ 奥和の干物詰め合わせ

魚は天然の国内産、漬け汁には沖縄の真塩を使い、食品添加物は一切使用しません。焼くだけで調理が簡単で、おいしいです。いろいろな魚が入っているので楽しめます。

☆ 明太子とからし明太子のセット

市販品に無着色はあっても、無添加の明太子は見当たりませんでした。添加物を使ってない美味い明太子を贈りたいですね。冷凍なので、食べたい分だけ冷蔵庫に入れて解凍して、長く使えます。

組合員が受け取るギフト



☆ ナッツチョコ詰め合わせ

☆ 一口羊羹詰め合わせ

☆ 素精糖カステラ

いつもの配達と一緒に届くギフトも好評。カタログでは見かけない限定品もあり、自分へのご褒美や自宅で楽しむギフトとして人気を集めています。

2025年8月号より

機関紙モニターの

会田共同養鶏組合を訪問しました



敷地内に自前の飼料工場を持っていることに驚きました。鶏もこの暑さではさすがに夏バテ？！！するのですね。卵が小さくなる！！鶏舎の様子を知ると愛情を持って大切に育てられておられるのを感じました。1羽の鶏は1日最大1個の卵しか産めないことを知りました。（東神戸 A・M）

編集雑感

夏の暑さがだんだんひどくなっている！電気代が気になりますね。私は生活クラブでんきを使っています。毎日どのくらい電気を使ったのか気になるので、マイページ(契約者専用サイト)に登録して見えています。日別・時間別・30分値が棒グラフで見られます。登録方法やその他気になることは「生活クラブでんきQ&A」(QRコードから)で調べてみて下さいね。(T)

