サステイナブルなひと、
生活クラブ
3
# 都市生活
Vol.383・2026年3月9日発行　生活クラブ生活協同組合都市生活■理事会 (〒651-1421)西宮市山口町上山口上芦原 78-2 TEL(078)904-3260

**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。

# みんなでつくろうよ！居場所

生活クラブは、生まれてから生涯を終えるまで誰もが個性を活かしながら、安心して生活を営めるように、地域に必要な事業や活動がしやすい環境づくりをサポートしています。その一つが居場所づくりです。（「生活クラブ2030行動宣言」より）

## 今、なぜ居場所が必要なの？

昔は近所付き合いや親戚の集まりなど、人と自然につながる場所がありました。今はその機会は減少し、自分から動かないと誰とも繋がれない社会になっています。また超少子高齢社会で社会保障制度の維持・存続は難しく、暮らしの様々な課題を住民どうしで解決していくことが求められています。人と人とのつながりを作っていくために、誰もが気軽に立ち寄ることができ、くつろげて、交流と社会参加のできる居場所が必要なのです。

## みんなのひろばリーチ

都市生活では、2018年に福祉政策をつくり、多世代・多様な人々が交流する居場所づくりに取り組んできました。2019年には、いつ誰が来てもほっとできる場をつくりたい、とみんなのひろばリーチを立ち上げ、現在、神戸市灘区にある「あすパーク」で月に３回和菓子作りなどの企画や、お茶とお菓子でゆったり過ごせるカフェを開いています。

大和公園の中にあるあすパーク。外でくつろぐことも。

## 安心して暮らせる社会をめざして

ふらっと立ち寄れる居場所がもっとあるといいねと、2025年度からは各地域での居場所づくりをすすめています。居場所をつくりたい人や興味をもつ人向けの学習会や(p5記事参照)、各支部から委員が集まり、居場所づくりについて情報共有をする会議を開催しました。各地域で何が求められているか、意見を聞いたりアンケート調査等も行っています。また、民生委員など地域で活動されている方とつながる動きも出てきました。

2026年度も居場所づくりについての会議や学習会、視察などを行い、地域の人とつながって、居場所づくりをすすめていきます。おたがいさまを基本に人に寄り添い、必要な人に届く福祉をめざします。

リーチはみんなのひろば。体操したり工作したり、くつろいだり…。

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

関西６生協統一の「よやく・る野菜セット」が始まりました。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「茨城ＢＭ」をご紹介します。

## 生産者紹介　有限会社 茨城BM

| | |
|---|---|
| セットに入る予定の野菜 | さつまいも(紅あずま・べにはるか)・ごぼう・枝豆(湯上がり娘) |
| 出荷時期 | さつまいも・ごぼう：９～３月　　枝豆：７～８月 |
| オススメの食べ方 | さつまいもはふかす、ごぼうはきんぴら・天ぷら、枝豆はゆでる・蒸し焼きに。 |
| 地形など畑の特長 | 河川敷の肥沃な土壌で、６～７名程度で作業を行っています。 |
| 苦労や工夫 | 農薬を使用しない栽培は、虫や除草との戦いです。<br>酷暑の中での除草作業などはカメ虫が刺してきたりと、皆様が経験した事がないことも多々あります。 |

## ■ 茨城BMの成り立ちと名前の由来

茨城BMは、1994年７月に設立された乳牛牧場と野菜生産を営む生産者です。自然界を巡る命の源であるB(バクテリア)・M(ミネラル)・W(水＝ウォーター)が名前の由来です。この３つの力を最大限に活かし、特別栽培・無農薬野菜の生産に取り組んでいます。

また、同じ志を持つ生産者とともに毎月勉強会を開催し、有機栽培への移行や栽培中の課題を共有。さらに販売先の開拓にも積極的に取り組んでいます。

ごぼうの生産者、黒崎辰夫さん。

## ■ 野菜づくりは土づくりから

畑は「那珂川」の土手のすぐそばにあり、山から流れ込むミネラル豊富な水に恵まれた肥沃な土地です。微生物・ミネラル・水を活用し、野菜づくりの基本である「土づくり」に力を注いでいます。

除草剤や農薬は一切使用せず、広い畑を手作業で丁寧に除草。一度草を取れば終わりではなく、手間のかかる作業ですが、除草剤に頼ると圃場が荒れてしまうため、あえて労力を惜しまず畑と向き合っています。私たちが安心して新鮮でおいしい野菜を食べられるのは、こうした生産者の方々の真摯な努力があるからこそです。

さつまいもの収穫作業。

## ■ 野菜セットで出荷される野菜

出荷される野菜はどれも素材の味が濃く、まずはシンプルにそのままの味を楽しむのがおすすめです。農家の想いが詰まった「安心・安全・美味しい」野菜を、これからも長く作ってもらえるよう、ぜひ、おおぜいで登録して食べていきましょう。　（理事　米花麗子）

### 茨城ＢＭ 清水さんからのメッセージ

茨城県の茨城ビーエムです。
肥沃な圃場からたくさんの栄養を
いただき大切に育てた野菜を
これからもお届けできるよう励みます
どうぞよろしくお願いいたします

生活クラブ生協 食育「おうちでごはん」プロジェクト
おうちでごはん

都市生活
ビオサポ日記

# ビオサポ食材セット体験

12月９日(火)神戸市中央区文化センター・クッキングルームにて開催し、組合員５人が参加しました。カタログだけではわからない「ビオサポ食材セット」の味、量を体験するとともに、「よやく･る野菜セット」を使って“かさ増し”することで満足感のあるボリュームアップにチャレンジしました。

参加申し込みは少なかったのですが、参加者どうしで自然と会話も弾み、和やかな雰囲気の中でスタートしました。

ビオサポ食材セットには、冷蔵・冷凍の２種類があります。

## 調理に入る前にまず予習

「ビオサポ食材セット」とは、生活クラブの消費材や国産野菜、提携生産者の調味料を使い、製造工程もきちんと確認し中身を明らかにできる安心のミールキットです。また11月から始まった「よやく･る野菜セット」は、旬に合わせて出荷される安心でおいしい野菜。全国19産地から届きます。国内の野菜の作付け量が減少している今、安心な野菜を作り続けてもらうためには、産地との信頼関係と私たちの継続的な利用が欠かせません。

実際に使う前にこれらの説明を聞けたことで、その後の調理にみなさん興味津々の様子でした。

## あっという間に料理が完成

説明の後は、全員でビオサポ食材セットを使って調理してみました。「野菜が切ってあるって便利よね」「肉や魚、調味料もセットになってるからいいね」と言いながら、あっという間に料理が完成しました。すぐにお皿に盛り付け、包丁やまな板も不要だから片付けもすぐに済みました。「お父さんや子どもも調理できるよね」という声もありました。また、「よやく･る野菜セット」を使って、キャベツやほうれん草を加える“かさ増し”も紹介しました。

試食では「味がちょうどよくおいしい」「忙しい時に便利」「自分の味付けとは違うのも珍しく、それなりにおいしい」「野菜やキノコでかさ増ししてみます」と好評でした。ビオサポ食材セットの魅力を気軽に体験できる一日となりました。

残りのよやく･る野菜セットをつかって、かぶらのナムル、さつまいもの炊飯器蒸し、リーフレタスと水菜のサラダを作りました。　(理事　片山由香里)

**この日のよやく･る野菜セットを紹介**

| | |
|---|---|
| レギュラーセット | ほうれん草、水菜、リーフレタス、三つ葉、かぶら(大)、さつまいも |
| ミニセット | ほうれん草、水菜、リーフレタス、キャベツ |

レシピ 都市生活

# さつまいもが驚きの甘さに！炊飯器で手軽にできる調理法

＜ 材料 ＞

・さつまいも　１本(約400g)　・水 適量

＜ 作り方 ＞

① さつまいもをよく洗い、炊飯器にそのまま入れます。

② さつまいもの半分が浸るくらいの水を加え、炊飯器のスイッチを押します。

③ 炊飯が終われば、しっとりと甘～い蒸しさつまいもが出来上がりです！

★焼き芋風にしたい場合は、蒸し上がったさつまいもを輪切りにして、トースターで少し焼くとさらに甘さが引き立ちますよ！

※５合炊きの炊飯器を使用しています。炊飯器のサイズに合わせて、水の量やさつまいもの大きさを調整してくださいね。炊飯以外の調理は、十分注意して行ってください。

## おすすめアレンジ！

### 「シナモンかけて、さつまいものバニラアイス添え」

蒸しさつまいもを輪切りにして、バニラアイスを添え、シナモンを軽く振りかけるだけで、簡単デザートに！温かいさつまいもと冷たいアイスのコントラストが最高です。

# 芦屋市環境処理センターに行ってきました！

１/23(金)、芦屋市浜風町にある芦屋市環境処理センターに、組合員７人で見学に行ってきました。

なぜ環境処理センター(ごみ処理場)の見学なのか？昨年２月に開催した「『食品ロス』削減のススメ」講演会で、「食品ロス(小売･外食･家庭から発生する食品の廃棄)の経済的損失とごみ処理にかかった費用が、数兆円にのぼる」とのお話を聴き、私たちが出したごみがどのように処理されているのか知りたい、と今回の訪問となりました。

環境処理センターと収集車。市内のごみを集めて、一旦ここに溜めます。

## ごみ処理場で見たこと・知ったこと

芦屋市の担当職員の方々の丁寧な座学の後は、順を追って、収集されたごみがどのように処理されていくのかを、見学しました。燃やさないごみの分別は手作業で行なわれていることも知りました。ここにスプレー缶やリチウムイオン電池等、危ないものが混ざっていたらどうなるか、実際に収集車が燃えるような事故もあったそうです。

転勤族だった私は、住む場所で分別のルールが違うのを統一してほしい！と思っていましたが、自治体が抱える問題もさまざまで、今回の芦屋市は、処理場建設後に海岸の埋め立てがすすみ、周辺が住宅街になりました。よりこまやかな規制をしたり、指定袋も共通にして、無駄な印刷コストが発生しないような取り組みをされていました。それでも、365日24時間ごみを燃やし続けていること、焼却炉を監視する人件費や管理に費やす費用、システムを稼働させることにエネルギーが使われていることには変わりありません。また、燃やしたごみの１～２割が灰になり、海にある埋立処分場に捨てられます。処分場が満杯になった後は、新たに海を埋め立てることになります。

集積場。夏場は匂いがきついそうです。燃えないごみを手で分別。

## わたしたちにできること

ごみ袋の有料化でごみ削減につながったとのお話を伺い、わたしたちの意識次第でごみの量は変わることを実感しました。一人一人が心がけることでごみを減らし、燃やすごみが減ることで$CO_2$の排出量が減り、分別をすることで、灰にせずに資源として活かすことができる。実際にごみの分別をする大人にこそ、このような知る機会があればいいと感じました。たくさんの人で取り組んでいきたいです。　　（理事　長谷川陽子）

# 100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

**12月　エッコロたすけあい制度利用状況**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 加入者 | 1,513 人 | 給付申請件数 | 18 件 |
| 給付金額 | 30,500 円 | 事務費 | 12,062 円 |

エッコロサークル結成　１件　　エッコロ講座報告　２件

## エッコロカフェ

エッコロたすけあい制度は、組合員どうしのちょっとしたたすけあいを応援する仕組みです。誰かにお願いしたい、手助けをしたい、と思っていても、なかなか加入者どうしが知り合う機会がありません。そこで出会いの場になればと開催しているのが、エッコロカフェです。エッコロ加入者の身近な場所に集まってもらい、お茶を飲みながらエッコロがどのように使われているか、などをお話しています。これまでエッコロカフェで知り合った人どうしでたすけあいが行われたり、エッコロサークルを作ったりしています。

３/13に西宮、３/18には明石で行います。今回は、加入していなくても参加できる企画です。エッコロについて知りたい、聞いてみたいことなどがあれば、ぜひご参加ください。（理事　菊田宏子）

# やりたい人あつまれ！
# 居場所 どう作る？どう続ける？

居場所学習会
報　告

「居場所に興味はあるけれど、何から始めればいいのか分からない」「どうやって作るのか、続けていくにはどうしたらいいのか」――そんな疑問やモヤモヤを少しでも解消し、解決へのヒントを持ち帰ってもらいたい。そして、同じ思いを持つ人たちと出会い、つながる場になればという思いで、２月５日、神戸市中央区文化センターにて学習会を開催しました。

講師には「まちライブラリーみなとじま」代表の藤本絵里子さんをお迎えし、参加者21人、スタッフ５人が集まりました。

講師の藤本さん

## 気軽に立ち寄れる居場所を

「まちライブラリーみなとじま」は、ポートアイランドにある地域の居場所です。藤本さんが、放課後に子どもたちが所在なく過ごしている姿を見て、「子どもたち、そして誰もが気軽に立ち寄れる居場所をつくりたい」と思い立ったことが始まりでした。

シャッターの下りた空き店舗を活用し、ひと棚オーナー制度や本の寄贈、地域の共感と協力を得ながら開設されました。４年目を迎え、ボランティアは約40人に増え、地域に根づいた活動へと広がっています。当日は、立ち上げから現在に至るまでの歩みをスライドとともにお話しいただきました。

↑まちライブラリーみなとじまの
様子はこちらから。(Instagram)

## 学習会参加者どうしの交流も

質疑応答では、参加者から「集客の工夫」「さまざまな人が来る中での対応の仕方」など、困りごとに関する質問が寄せられました。また、参加者から空き家活用の制度や助成金についての発言もあり、参加者どうしの情報共有やつながりが生まれる有意義な時間となりました。　　（理事　米花麗子）

# 生活クラブでんきを知っていますか？

生活クラブでは、原発のでんきを使わないで生活したいという想いで、2016年から生活クラブでんきをスタートさせました。今では再生可能エネルギー(以下、再エネ)90%以上のでんきを、全国74カ所の生産者と作っています。また最近問題視されている自然破壊型の再エネ開発に関しては反対の立場であり、本当に残したい志しある再エネ事業者を応援することができるのが生活クラブでんきです。

今年は東日本大震災、福島での原発事故が起きてから15年目になります。15年前、私たちは望遠で捉えられた原子力発電所が、水素爆発で建屋が吹き飛び、上空へと立ち昇る白煙の静かな映像に声を失いました。東日本全体が一歩間違えば、放射能汚染で住めなくなる危機的状況に立たされました。原発はいくら安全確認をしても、一度でも間違えば、日本の豊かな国土を放射能で覆い尽くします。

デンマークやドイツでは、国民が原発０(ゼロ)へ動かしました。いま世界は、一気に再エネへシフトしています(国際再生可能エネルギー機関＝IRENAによれば、2024年、世界の発電容量増加のうち92.5%を占めた)。何故なら再生エネの方が、安価で既得権益のない自由なエネルギーだから。日本にいると分からないエネルギーの大変革が世界では起きています。

私たちが再エネを選ぶということは世界的な流れであり、また二度と放射能汚染のない生活を作りたいという想いと合致します。皆さん、生活クラブでんきにチェンジしませんか？電気料金は、大手電力会社より少し安く、余剰が出れば割戻しもあります。

# 10支部で活動しています。

生活クラブ生協都市生活の配達エリア

生活クラブ生協都市生活は、尼崎から姫路まで、配達エリアが東西に長く広がっているため、組合員が活動に参加しやすいよう配達エリアを10に分けた「支部」で多彩な活動をしています。

## 運営を担うのは組合員

支部活動を運営しているのは「クリエイター※1」と呼ばれる組合員です。支部では「モニット※2」を対象にした生活クラブを知らせる「支部ミーティング」や生産者交流会・ライフプラン講座などの企画「ほっとコミュニケーション」を開いています。クリエイターは生活クラブが大好きな組合員で、消費材の良さをどうしたらもっと大勢の人に伝えられるかを考え、工夫・活動しています。

※1 **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。支部ミーティングなどの企画を立案・実行、支部機関紙を作成して発行します。

※2 **モニット**
組合員なら誰でもなれます。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。

## 参加してみよう！

生活クラブの組合員どうし、同じ価値観を持った人が身近な場所で集まって交流し情報交換できるのが、支部の企画です。普段、カタログで注文するだけだと、組合員どうしの交流を持つことが出来ません。そのため、支部の企画では、お気に入りの消費材を紹介しあったり、消費材の魅力やこだわりを学びながら楽しく交流しています。

毎月一回配布されている「支部機関紙」で企画の募集や報告をしています。どうぞ、気軽に参加してみてください。

## 今月の組合員

### 出会いがあるコミュニティ

中平　明子さん　　東神戸支部　2018年４月加入

大阪で子育ての時に出会い、共同購入も含め30年近く続けてきました。仕事を辞めた昨秋、初めて生産者交流会(和高スパイス)に行きました。

消費材の言葉の意味すら知らなかった私…なんとお気楽な組合員だったか！と猛省。今はできるだけ交流会に参加して、いろいろ知りたいと思っています。生活クラブの活動を通して、元気で前向きなエネルギーをもらっています。

どんな年代であれ、出会いがあるコミュニティだと思います。

## 大好きな消費材

### ＝ ノンカップ麺 ＝

詰め合わせ　５種×２食 1,560円 (税込1,685円)　単品８食入りもあり。

インスタントラーメンには、いつも小さな罪悪感を感じていました。今回、生産者交流会に参加させて頂き、大きく安心しました。トーエー食品さんは、シンプルな国産原材料、かつ、随所にプロのこだわりが光っています。

スープは化学調味料無添加、大きなカットネギも貴重な国産。人気のお蕎麦出汁は料亭板前さんと共同開発。麺は、日本三大清流長良川地下水、北海道産小麦、北海道産馬鈴薯でんぷん、沖縄自然塩。添加物を使わないので25年勤続ベテラン職人さんが管理して、コシや伸びを細やかに調整されています。酸化防止剤不使用の為、一般より厳しい独自基準で新しい油を使用、賞味期限も短めに設定されています。

揚げ麺は湯通ししなきゃと気にしてましたが、むしろ、麺の油分も旨味とのこと。防災時やおつまみにと教えて下さったのは、袋の中で麺を砕いて粉末スープを適量入れてシャカシャカ。全く油のくさみ無し！美味しさと安全を兼ね備えたローリングストック。おすすめです。　　（東神戸支部　K.T.）

## フライパンでつくるパンミックス

500g　385円(税込416円)

カタログの「回転備蓄」コーナーには載っていませんが、私はこれを1つ備蓄の棚にストックするようにしています。水と油とカセットコンロとフライパンがあれば作れるので、はじめは「非常用」と思って買いましたが、賞味期限が１年なので、目につく所に置いておいて、半年に一度は作って食べるようにしています。

ただ、はじめて食べた時、きっと思う筈です。「これはパンなのか…？」と。イースト不要で発酵いらず、フライパンで両面弱火で焼くので、パンのふかふかさは無く、どちらかというとスコーンに近い感じ。ずっしりめで、ほんのり甘い生地です。なので、私のオススメは「具」を包む事。ウインナー、コーン、チョコレートなど…1/2袋で12個～小さめなら15個くらい作れるので、朝ごはんとおやつを兼用します。

どんな「具」が合うか、みなさんも色々試してみてください。

（大畑 彩子）

都市生活 Q&A

## Q 地域のイベントに生活クラブのブースが出ていて、スタッフが組合員の方でした。私にもできますか？

**A** 地域イベント出店時、拡大課職員と一緒に、試食の準備やお子さん向けワークショップ(紙工作やコネコネせっけん等)など簡単な作業をする組合員スタッフを随時募集しています。

LINE公式アカウント「生活クラブイベントスタッフ」にお友だち登録すると、出店予定の地域イベント案内が届きます。右上のQRコードまたはお友だち検索でID「@828zbeky」を追加してお友だち登録して下さい。１回あたり２～３時間程度、会場までの交通費とスタッフ費を支給します。

もっと詳しい話を聞きたい方は、生活クラブ生協 組織部拡大課　078-904-3389へお問い合わせ下さい。（平日10~17時）

本部センター
和田 大輔

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。

## 在りし日を思い

入協して17年の和田です。私の担当になった組合員さんは驚くと思うのですが、あのずっと遊び回っていた「わでぃ」がついに結婚いたしました。よく結婚しなさいと言われたり、お見合いや相手を紹介するよ、というお声をかけていただき、その都度結婚する気がありませんと突っぱねていた自分が、まさか結婚することになるとは…。何が起こるか、人生とはわからないものですね。

ちなみに、私が結婚することは職場でも仕事上知る必要のある人にしか知らせていません(笑)　生協職員には、この機関紙をもって報告とさせていただきます！！

そんな私も時折、昔の組合員さんの話や小さかったお子さんたちが社会人や大学生になっている話を聞いて、感慨深い気持ちになっているんですよ～。

## 理 事 会 報 告

2025年度第9回理事会報告 2026.1.26.10:00～16:02 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(３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、12月申請分18件中18件承認。
2. 生活クラブ関西運営委員会の報告を受け、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. 2026年度職員体制について、承認。
5. 兵庫県生協指導検査の実施結果と改善策について協議し、承認。
6. TCC経営支援策（貸付金返済計画の見直し）を原案通り承認。
7. 生活クラブ連合会、共済連、エネルギー事業連合の活動報告、方針事務局案への単協意見を協議し、確定。
8. ネグロスツアーの実行委員選出およびツアー参加組合員について、原案通り承認。
9. 2026年度活動方針策定に関して、原案をもとに協議した。
10. 2025年度決算着地予測の報告、2026年度事業計画一次案について報告を受け、承認。
11. 2026年度本部センター桜まつりの開催提案を受け、承認。

（会議報告）
生活クラブ連合会の機関会議、各専門委員会、TCC理事会の会議記録をもとに共有。
（事業報告）
12月度決算を確認。12月度供給高は予算比102.83%、供給剰余率は予算を下回った。経費執行は予算比99.14%。当期剰余は予算差+328万円。12月末組合員数14,118人（昨年差+120人）、出資金総口数1,323,157口。

# 『よやく・るトマト』始まります

旬の野菜がおまかせで届く「畑の便り」が、昨年11月より「よやく・る野菜セット」として新たにスタートしました。畑の便りで届いていた大玉のトマトは「よやく・る野菜セット」には入りませんが、「よやく・るトマト」として新しく取り組みが始まります。

## 他では手に入らないトマト

一般的に流通しているトマトは、流通の都合でまだ青いうちに収穫されることが多いです。時間が経てば赤く色づきますが、十分に熟しているとはいえません。

一方、この「よやく・るトマト」は、木で赤く熟したものだけを収穫し、新鮮なままお届けします。木で熟したトマトは、うまみ・甘み・香りが違います。他ではなかなか手に入らない、全国８産地から届く美味しい旬のトマトを、ぜひ味わってください！私たちの地元生産者・愛菜会のメンバー６名も、作付け量を増やして作ってくれます。12週号のカタログで登録案内しています。同時配布の別チラシも、あわせてご覧ください。

愛菜会のみなさん。
前列中央の渋谷晃郎さんは、トマトが一番好きな野菜だそうです。

伊賀有機農産供給センター・瀬古農園ご一家。毎年、マニアックな工夫を少しずつ積み重ねて栽培しています(瀬古敏章さん)。

## よやく・る＝予約することの意味

「よやく・る」は、生産者との食べる約束です。組合員が予約して食べることで、生産者は計画的に作付けや収穫ができ、無理のない安定した栽培を行うことができます。

気候変動の影響や後継者不足など、農業を取り巻く環境は年々厳しくなっています。農薬をできるだけ使わずに作っている生活クラブの生産者はさらに、工夫や手間、努力が必要です。そんな今だからこそ、産地としっかりつながるこの仕組みは、次の世代へ生産や栽培技術を引き継ぎ、産地を維持・拡大していく大きな力になります。

また、「よやく・るトマト」はカタログ価格よりもずっとお得ですよ！これも、「よやく・る」ならではの強みです。おおぜいの組合員で「よやく・る」して、みんなで食べていきましょう！

水の子会藤本さんのハウスとトマト。

### 編集雑感

2025年度が終わります。来る2026年度は、生活クラブ生活協同組合都市生活が設立40年を迎える、記念の年です。

周年事業の計画も始まり、この機関紙でも40周年を記念して、生協のこれまでとこれからをお伝えします。私も加入歴30年を超えますが、組合員活動がずっと盛んな生協はそんなにはないものと、誇りに感じています。これからもおおぜいで、生協を作っていきたいと思っています。(T)

### 機関紙モニターのつぶやき

2026年１月号より
ビオサポ日記

すごく参加したいと希望しながら、一度も行くことができなかったカレーの世界。自分で和高スパイスのカレーセットを購入して試行してみたものの、なんか違う。やはり生産者の方と作り手さんとの会話が、絶妙なスパイスを入れてくれてるんだと思います。是非もう一度企画をお願いします。

（三田北神　高橋加奈子）