

生協設立40年のあゆみ ~これまでとこれから~

都市生活は2026年で40周年。今年度の機関紙都市生活では、組合員と生産者と職員がはぐくんだ歩みをひも解き、今そしてこれからの活動を考えていきます。

年	活動・消費材の取り組み	世の中の事
1967	「西宮共同購入会」発足。淡路島の北阿万農協牛乳を取り組む。予約共同購入というシステムを作り出す。	詳細は4月号のインタビュー記事をご覧ください。
1984	神戸大学生協の支援を受け、西宮共同購入会と神戸市民共同購入会が合併し「都市生活共同購入会」となる。	
1986	12月1日に「生活協同組合都市生活」として生協認可。 *西宮支部と3つの準備支部でスタート。	チェルノブイリ原発事故
1991	玉ねぎ援農(淡路島の北阿万愛農会)開始。 72°C15秒殺菌ノンホモ牛乳開発。	バブル経済崩壊表面化
1992	東神戸、宝塚、北神戸支部結成。	
1993	「わたしたちの粉せっけん」供給開始。 第一回「あいたくて都市生活」を開催。 *今の「生活クラブ生協祭あいたくて」の原形。	米の大幅作 *タイ米とセットで販売される
1995	青空市、炊き出しなどの救援活動、仮設住宅での支援活動を行う。 8月、本部センター竣工(西宮市山口町)、9月稼働。	1月、阪神淡路大震災
1996	エコシュリンプ、洗濯用液体せっけん取組み。	O-157集団発生
1999	個人宅配事業を開始。 *それまでは5人以上の『班』での購入のみ。	
2000	NPO法人都市生活コミュニティセンター(TCC)設立。 統一Rびん(びん再使用ネットワーク)導入開始。 ホモ牛乳取組み開始、香料入粉せっけん開発。	介護保険制度開始
2001	月2回注文システム導入。 *それまでは月1回注文、毎週配達。 4月 シャボン玉フォーラムを神戸ポートアイランドで開催。 お誘い試食会スタート。 7月 業務拡張の為、名谷センター竣工(神戸市垂水区名谷町)。	日本で初めてBSE(狂牛病)発見 9.11同時多発テロ勃発
2002	CO・OP共済の取組開始。 子育てサポーター養成講座開講。	
2003	生協連合会「きらり」スタート。 *牛乳はきらりノンホモ、低温殺菌、都市生活ホモの3アイテムに。 *きらり=エスコープ大阪、桃山学院大学生協と都市生活3生協の連合会。 カタログや受注システムを統一。 新組織運営(クリエイター、モニター)スタート。	初の鳥インフルエンザ発生
2004	「子育てひろばきらきら」始まる。	
2006	「田んぼのいちねんを知らう」(JA兵庫六甲と協力)を開始。 国産鶏種はりま開始。	子どもたちに田植え・稲刈りの体験を通して、お米ができる環境を知ってもらおうという活動。今年20年目を迎える
2009	本部センターに太陽光発電パネル設置。 姫路支部結成で『10支部』体制に。 純国産鶏種のためご開始。	
2010	生活クラブ連合会加入。 新しい生協名は『生活クラブ生活協同組合都市生活』。 COP10・MOP5イベントに参加、容器包装リサイクル法改正関連署名活動。	生物多様性条約締約国会議(COP10)



次ページに続く⇒



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

生協設立40年のあゆみ ~ 2011年から ~

年	活動・消費材の取り組み	世の中の事
2011	生活クラブのびん牛乳に一本化。 「14000人のほっとコミュニケーション」開始。	2011年3月東日本大震災 東京電力原発事故
2013	関西6生協統合物流スタート。 *関西6生協とは?大阪・エスコープ大阪・京都エルコープ・奈良・滋賀と都市生活の6つの生活クラブの事 名谷センター2階に組合員が使える「食育スタジオ」開設。 「食育プロジェクト」が始動。 生活クラブ共済「ハグくみ」スタート。	和食がユネスコ無形文化遺産に フィリピンで台風被害
2014	個配システム料の全体化。	消費税8%
2015	関西6生協統合物流スタート。 新生酪農のノンホモ牛乳、低脂肪牛乳開発。 食育プロジェクト主催、年間12講座の「食の教室」開校。 「ビオサポチーム」発足。 愛菜会の畑で援農をする「畑クラブ」結成。	国連サミットで「SDGs」発表
2016	都市生活30周年記念事業「しげちゃん一座絵本ライブ」開催。 「エコロたすけあい制度」開始。 「生活クラブでんき」の供給開始。 「住吉川小水力発電所を実現する会」発足。*2022年「自然エネルギーを地域で創る会」に改称。	4月 熊本地震 電力完全自由化
2017	仲間づくりの「生産者コラボ企画」。 サービス付き高齢者向け住宅「パンセ武庫之荘」開設。 公式Instagram開始。	九州北部豪雨
2018	3月、テレビ東京「カンブリア宮殿」で、『欲しい物は自分たちでつくる』『情報は隠さず公開する』生協と紹介され、生活クラブ連合会全体で組合員数が増加。 じゃがいも・たまねぎ・にんじんの登録(関西青果統一推進材)始まる。 食育プロジェクトとビオサポチームが、食育「おうちでごはん」プロジェクトに。 福祉政策策定。	西日本豪雨 台風21号で関空連絡橋にタンカー衝突
2019	みんなのひろば「リーチ」スタート。	新元号「令和」 消費税率10%に
2020	「サステイナブル フェス！」開催。 6月の総代会は書面議決中心に本部センターで開催。 「生活クラブ2030行動宣言」を決議。 3級FP技能士養成講座 開講。	新型コロナウイルスにより 経済活動鈍化
2021	オンラインによる生産者交流会。 「つながれ！リレー生産者交流会」開催。 丹精國鶏の冷蔵供給開始、牛・豚・鶏すべて冷蔵供給。	兵庫県では2年間で4度の緊急事態宣言が発令された ロシアがウクライナに軍事侵攻
2022	「つながるローカルSDGs」をテーマにしたしくみづくりをスタート。 定期予約・登録「よやく・る」始まる。 「親子で遊んで学べるSDGs」開催。	成人年齢が18歳に引き下げ 23年1月能登半島地震
2023	10月「生活クラブ生協祭あいたくて」を4年ぶりに開催。 牛乳応援基金(1本2円)スタート。	新型コロナ「5類」へ移行 イスラエル、ガザ軍事侵攻
2024	「自然エネルギーを地域で創る会」を「水車を未来につなぐ会」に改称、水車場跡を守り伝える会へ。 Web加入システム導入。	南海トラフ地震臨時情報発表 庄内豪雨災害
2025	「みんなでパクパクACTION」を展開。 関西6生協統一物流センター「堺DC」竣工。アイテム数が増える。 「よやく・る野菜セット」「ビオサポ食材セット」開始。 「おふくわけ」に取り組む。	大阪・関西万博 令和の米騒動、備蓄米放出
2026	40周年事業を計画中。 *6月号で紹介を予定しています。 ネグロスツアー(バランゴンバナナの産地訪問)が8年ぶりに実施。	米・イスラエル、イランに大規模攻撃



外出を控える巣ごもり生活が推奨され、生協の利用は増加するも、組合員活動は制限

生産者との顔が見える関係を途絶えさせてはいけないという思いで企画。自宅に居ながら多くの生産者の話をきくことができた。

消費材モニター活動



消費材を「わかって、使って、伝えたくなる」ように…

生活クラブでは、取り扱う食品や生活用品を、利潤追求が目的の「商品」ではなく、実際に使う人の立場にたった材であるという思いをこめて「消費材」と呼んでいます。

新加入組合員が消費材について、市販品との違いなどを知り、わかって利用できるように、新規加入組合員を対象に、「消費材モニター」の活動に取り組んでいます。

どんな活動をするの？

毎年、前期と後期に分け、概ね加入 6 か月以内の組合員を対象に、6 つのテーマごとに学習資料や試してもらう消費材をプレゼントとして送付し、それについてのアンケートを回収するという形で行っています。

初回に、対象者全員に案内と資料を送付します。受け取った後は、資料を読んでアンケートに回答し、次回からの継続希望についても答えます。2 回目からは継続希望者のみに資料等を届けています。アンケートは紙だけでなく、QRコードをスマホで読み取ってそこから回答できるようになっています。

2026 年	テーマ	プレゼント
4 月	牛乳・卵	ミルクハンドブック
5 月	鶏肉・豚肉・牛肉	中濃ソースサンプル
6 月	せっけん・共済	固型せっけん・スポンジ
7 月	食品添加物	生活クラブえほん
8 月	米	兵庫県の資料冊子
9 月	GM(遺伝子組み換え)	なたね油サンプル

はじめは、「そうだったのか！消費材」の取り組みでした。生活クラブ連合会に加入し、取り扱う消費材が大きく変わったことで、組合員が「わかって、利用できる」よう、全組合員を対象に、2011 年から始まりました。その後、消費材についての理解が浸透してきたこともあり、対象を新加入者として、現在の消費材モニターの形となりました。

全 6 回に配布する資料は、食、環境、共済をテーマに、組合員理事で構成する専門委員会が作成しています。

いろいろお知らせしています！

消費材モニターでは、生活クラブの理念や活動についても知らせています。自分たちが求めるものを将来にわたって食べ続けていくために、組合員と生産者がともにビジョン(展望)を持ち、その実現に向けて生産と利用をしている消費材を「ビジョンフード」としていること、消費材を作り続け、食べ続けていくためのしくみである登録利用「よやく・る」のすすめ、各支部ミーティングに参加するメンバー「モニット」の紹介、生活クラブのイベントへの参加呼びかけ等、ぜひ活用してほしいことをピックアップして載せています。

毎回、対象者の約 2 割が継続を選び、モニター活動に取り組んでいます。この活動から、生活クラブへの理解が深まり、消費材のさらなる利用や今後の活動につながると嬉しいです。

「生活と自治」2025年12月号の「生活クラブ 夢の素描」に、消費材モニター活動が掲載されました。 [こちらから→](#)



そうだったのか！消費材モニターの声

～消費材モニターアンケートより～

- なにげなく食べていた市販のたまごの、原種鶏は外国産と聞いて驚きました。また、黄身の色が濃い方が栄養分が多いと思ってたので、驚きでした。(I・A さん)
- 生活クラブの牛乳を飲んで、「牛乳がこんなにおいしいなんて知らなかった」と思いましたが、その理由が分かりました。殺菌方法が一般の牛乳と異なるため、新鮮で細菌数の少ない生乳からしか生産できないのですね。(K・K さん)

報告

遺伝子組み換え(GM)ナタネ自生調査

食料自給率が38%(カロリーベース)の日本は、国内需要を海外からの輸入で賄っていて、油糧原料や家畜の飼料などに使用されるナタネ、ワタ、穀物トウモロコシ(スイートコーンは野菜の分類)の自給率はほぼ0%、ダイズは7%という低い水準です。

このうちナタネは約8割をカナダから輸入していますが、カナダのナタネ栽培面積の約95%はGMです。ナタネは種のままの形状で輸入されるため、輸送中などのこぼれ落ちによる自生や、近縁種のアブラナ科植物との交雑が港の周辺などで確認されています。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ています。



検査結果はGM陰性でした。

ナタネハイク

3月14日

伊川谷駅から自生ナタネを探しながら、大人10人、子ども7人が参加し、『よやく・野菜セット』の生産者・愛菜会の畑をめざして歩きました。時期が早かったせいか、例年咲いている場所でも残念ながらナタネは見つかりませんでした。

神戸市西区で40年以上前から、化学合成農薬・化学肥料不使用で野菜作りをされている愛菜会の皆さん、畑クラブや食の委員会メンバーと合流し、用意した温かい豚汁とそれぞれ持参したおにぎりを食べながら、和やかに交流を深めました。生産者の皆さんから野菜づくりの苦労ややりがいなど、直接お話を伺う貴重な交流の場となりました。

参加者からは、「他の家族と交流できて楽しかった」「生産者のお話が聞けて良い機会になった」「どんな所で作られているか様子がわかった」などの感想がありました。



深江浜調査

3月18日

神戸港は日本一ナタネの陸揚げが多い港(全国の約23%)です。例年調査している深江浜町だけでなく、今年は搾油工場や飼料工場のある御影浜町・住吉浜にも範囲を広げて、8人で調査しました。雑草が刈られていたり抜かれていたりして、自生ナタネを見つけるのに苦労しましたが、帰り際に御影大橋で発見しました。3月末にも深江浜を調査しましたが、工場でもこぼれ落ちに注意しているためか、ナタネの自生は見つかりませんでした。(常任理事 中里千晴)

愛菜会のみなさん

渋谷要さん



渋谷嘉一さん



谷井良三さん



谷井正尚さん



渋谷晃郎さん



渋谷一晃さん



100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

エコロサークル作りませんか？

昨年のエッコロカフェで、昔買ったウクレレが弾けずそのままという話から、その場でウクレレサークルを結成しました。一回目のサークルではメンバーの経験者に教えてもらい、20年以上つまづいていたチューニングや、ドレミや簡単なコードもあつという間に弾くことができました。一人では

2月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,511 人	給付申請件数	34 件
給付金額	28,900 円	事務費	19,789 円

さぼりがちな練習もサークルがあることで時間を作って取り組んでいます。

エコロサークルは、3人から結成できて、1人年800円の活動費(上限あり)があります。集まる回数や活動内容は自由です。今まで機会がなかったり、断念したこと、新たに挑戦したいことなど、エコロサークルで始めてはいかがでしょうか。

(コーディネーター 重田聖子)

伊達巻・ちくわの生産者

こめや食品(株)を訪問しました

3月下旬、静岡市清水区由比町にある「こめや食品(株)」を理事11人で訪問しました。桜えび漁獲量日本一で有名な港町にあり、1819年米穀問屋として創業したことから、1955年に水産練り製品の製造に変わってからも「こめや」を名乗り続けている会社です。工場で伊達巻・グチ入りちくわ・いわしさつまの製造工程を見学しました。



「添加物の塊」ではない、本物の魚肉練り製品！

練り物の主原料はタラやグチなどのすり身ですが、多くの市販品にはリン酸塩がつかわれています。「不要な添加物は使わない」が基本の生活クラブでは、無リンすり身を使った練り物にこだわってきました。無リンすり身は、有リンすり身に比べて日持ちしにくいいため、鮮度の良いうちに製造することが何よりも重要となります。アラスカ沖の船上で直ぐに加工された「洋上すり身」と北海道の港で陸揚げされて加工された「陸上すり身」では、加工前の魚の鮮度による違いもあり、消費材によって使い分けたり、ブレンドされていることを知りました。また、砂糖と塩以外に何も入っていないすり身は希少で、年々価格が高騰して入手が難しくなっているそうです。



製造工程見学の様子。



手間暇かけて作られる「伊達巻」

生活クラブとの取り組みが始まったのが1979年、伊達巻からでした。開発当初から、無リンすり身の使用・化学調味料の不使用・包材の簡素化を掲げて作られています。

無リンすり身を石臼で擂る「空擂」「塩擂」「本擂」の3工程で、消費材の卵がたっぷりに入った生地を、熟練の職人がその日の気温や湿度、生地の状態を見ながらガスの火加減を微調整して焼きます。それを竹製の鬼すだれで1本1本手で巻いて仕上げ、冷凍することで味を落ち着かせていました。ここまで手をかけた高品質の伊達巻の価格が抑えられているのは、予約して共同購入しているからだ、改めて感じることができました。



練り製品をもっと食卓に

魚肉練り製品は加熱してあるので、そのまま食べられます。冷蔵庫に常備して、お弁当、おつまみ、うどんのトッピングなどにも利用しましょう。伊達巻やかまぼこはお正月に食べるものと考えがちですが、タンパク質も摂取できるおやつとしても食べてみてください。(理事 森田裕美子)

伊達巻をおやつに！

よく冷やしてバニラアイスと一緒に。少し温めてお茶うけに。日本茶はもちろん、紅茶や珈琲にもよく合います。



「揚げたてを味わう桜えびさつま」。特産品桜えびの揚げものもお勧めです。



切って和えるだけなのに、箸がとまらない
ちくわとチーズのおかか和え

(ビオサポレシビより)

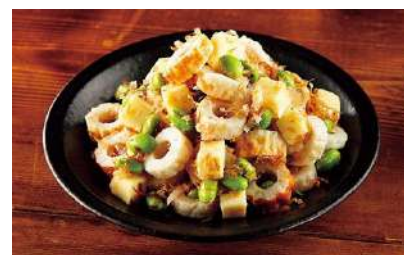
< 材料 > 2人分

- ・ちくわ 2本 ・6Pチーズ 2個
- ・北海道産塩味えだまめ 60g ・かつお細けずり 3g ・ごま油 小さじ1/2

< 作り方 >

① ちくわは1cm幅の輪切りにし、チーズは1cm角に切る。枝豆は解凍し、さやから出す。

② ①をボウルに入れ、かつお細けずりとごま油を加えて混ぜ合わせる。



宝塚 支部

生産者交流を 大切にしています

宝塚支部では、ビジョンフードの利用拡大活動「みんなでパクパクACTION」を意識して学習会を行ってきました。農業、漁業、酪農を取り巻く環境を学んだ後、消費材を実際に手に取り食べてみることで、その生産者に思いを馳せ、生産者と私たち組合員との関係を考える時間を作れたと思っています。その生産者を間近に感じられる生産者交流会は、とても貴重な機会です。

(株)丸本との交流会

生協祭で担当した(株)丸本をクリスマス企画にもお招きした会(2025年10月)では、丸鶏の解体実演を見ながら、さばき方や部位の説明、日本で2%しか生産されていない国産鶏種「丹精國鶏」の話じっくりと伺いました。

飼育環境へのこだわりや工夫は、安心安全は言うまでもなく美味しさに直結していること、私たちが食べ続けることで国産種の自給率を上げる大切さを感じました。

土曜日開催にしたことでファミリー参加があり、男性や子どもにも調理体験をしてもらえた事は、大きな意味があったと思います。



丸本交流会で。



ある日のつむぎカフェ。

組合員の輪を広げる場

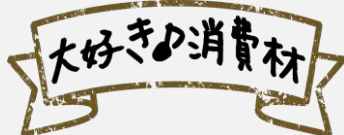
モニットは12人になり、数年前に人と人がつながる意味を含めて名付けた「つむぎカフェ」(支部ミーティング)は、様々な意見が行き交う場となりました。これからも、大切なことを共有する組合員どうしがつながり、少しずつその輪を広げていける場でありたいと思います。(宝塚支部クリエイター 小椋やよい)

クリエイター

支部の運営をする組合員。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。

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。



= 長熟だし仕込み
ごろごろベーコン =

110g 498円(税込538円)



私のお気に入りの消費材は「長熟だし仕込みごろごろベーコン」です。一般的な食肉加工品には保存料や食品添加物が多く含まれ、健康面で気になることもありますが、生活クラブのものはそれらを使用していないため安心して食べられます。

また、拍子切りの形状で切る手間がなく、そのまま料理に使える手軽さも魅力です。さらに、厚みがしっかりあり食べ応えがある点も気に入っています。使い切れない場合は冷凍保存でき、凍ったまま調理に使える点も便利です。忙しい日でも手軽に使い、料理の幅が広がる点も魅力の一つです。

おすすめは、初めにベーコンをじっくり炒めて、出た脂でほうれん草やトマトを炒め、最後に卵を加えてオープンオムレット風に仕上げる料理です。ベーコンの旨味と塩気で軽い味付けでも美味しく、簡単で栄養バランスも良い一品としておすすめです。(宝塚支部モニット 田代千夏)

今月の組合員

生活クラブとの出会いに感謝

伊東 きぬ子さん 宝塚支部 2018年9月加入

手軽に、身体に良い安心して食べられる食材があったらいいのにと長年思っていました。そんな時、大阪の友だちから生活クラブの事を知り、やっと出会えました。

生活クラブの消費材は意外とリーズナブルで買いやすく、そして美味しいので、家族も喜んで食べています。孫が来ても安心して食べさせられるのがとても有難いです(娘も加入しています)。

月に1度の企画では、組合員どうして自分の推しの食材を伝え合ったり、それぞれの使い方を教えあったりと情報交換出来るのも嬉しいです。先日は味噌づくり、キムチづくりなど出来たのがとても楽しかったです。

宝塚市民になって3年ですが、2年目頃からモニットとして参加するようになり、話せる仲間、顔見知りの方ができる幸せを感じています。生活クラブに出会えて本当に感謝しています。



ハミガキ

150g 246円(税込271円)

「合成界面活性剤を使わないハミガキ。探すと意外とないんですよ。」とパッケージの文言に触発されて探したら、ホントになかなか無い！以前メルマガ都市生活*の書き手だった時に何度もおすすめしましたが、ここでも懲りずに…。

市販の歯磨き粉に使われる合成界面活性剤の中には、舌の味を感じる細胞を壊すものがあり、歯磨き後に飲んだジュースなどが苦く感じるはその影響もあると言われています。このハミガキは合成界面活性剤不使用な上にメントール控えめなの

で、お子さんが使うにも安心です。市販の歯磨き粉のようなスーッと感が少なく、初めは物足りなく感じるかもしれませんが、磨いた後のすすぎがすぐ終わり時短になります。

生活クラブのせっけん学習会に参加するまでは、合成界面活性剤がカラダや環境に与える影響を全く知らず、CMや店舗で見かけたものを使っていましたが、知った今もう戻れません。(草野睦美)



*メルマガは配信終了。今は都市生活公式Instagramでイチョシ消費材を5人の書き手が執筆中。



Q

つゆ、だし等の消費材の原材料に酵母エキスやかつお節エキスなどの「〇〇エキス」がありますが、たん白加水分解物や食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」と成分的に同じでしょうか？

A

〇〇エキスは食品素材から抽出した食品で、アミノ酸などのうま味成分を含みますが、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」とは原料も製法も異なります。

生活クラブでは、添加物の「調味料(アミノ酸等)」は使わず、

トレースできる原材料しか使わないという自主基準にしています。

たん白加水分解物は、過去に発がん性物質など安全性が問題となりました。現在は改善されたものの、使用は減少傾向で、酵母エキスなどへの置き換えがすすんでいるようです。



名谷センター
岡本憲彦

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。

小学校の同級生

都市生活に入協して17年になります。岡本憲彦です。約17年配達していて、初めて小学校の時の同級生の所に配達に行くようになりました。

まだ本人とは、会えていないのですが、組合員さんにギフトの申し込みを提出してもらった時に、住所を見てビックリ！話を聞いていると年齢も同じで、もう30年近く会ってないので思い出するのに時間がかかりましたが、顔と名前が一致しました。

同級生が生活クラブの食材を食べてくれているのは嬉しくて、会えた時にはお互いの話をするのが楽しみです。なぜこの消費材が美味しいのか、生活クラブは安全で美味しい食べ物がいっぱい、これからも伝えていきます。

理事会報告

2025年度第11回理事会報告 2026.3.19.10:00~16:47 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(3項目省略)

1. エッコロたすけあい制度給付審査は、2月申請分34件中33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. 新規加入者対象のスタンプカードの提案を受け、承認。
5. 2026年度活動方針策定に関して、原案をもとに協議した。
6. 2026年度組合員活動費予算について提案があり、原案通り承認。
7. 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。2026年度事業計画予算について、最終案の提案を受け承認。

8. 2026年度「つながるローカルSDGs in兵庫」、玉ねぎ収穫体験企画、甲子園浜生き物調査&クリーンアップ企画の提案を受け、原案通り承認。

(会議報告)

生活クラブ連合会の機関会議、各専門委員会、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。2月度供給高は予算比105.14%、供給剰余率は予算通り。経費執行は予算比98.51%。当期剰余は予算差+466万円。2月末組合員数14,006人(昨年差+37人)、出資金総口数 1,326,194口。

普段のごはんに牛肉を！

生活クラブの牛肉は、「霜降り」「輸入牛肉」ではなく、食の安全・自給力の強化を目指した乳牛生まれの赤身牛肉です。そして、組合員みんなで作り上げてきた消費材の一つですが、牛肉の利用減少は進む一方です。改めて、生活クラブの牛肉について伝え、おおぜいに知ってもらい価値を再認識し愛着を深めてもらうことを目指し、一人が食べる量を増やすのではなく、「普段」食べることをすすめることで食べる人数を増やし、生活クラブで食べる頭数を増やします。



ロゴが誕生しました！

牛肉のブランディング「キタノチカラウシ」ロゴが誕生しました！「北の地」で生まれた牛の「チカラ」を、生活クラブの「安心」と「協同」のシンボルである「円」で包み込みました。この円は、生産者から食卓へ、健やかさが途切れることなく届く循環も表しています。

北の地から、日々の力に。

いつものごはんに牛肉という選択肢があると、日々はもっと豊かになります。

北海道の酪農家で生まれた乳牛のオスの子牛を、エサや寝床にまで手間ひまかけた環境で肥育農家が健康第一に育てる。そんな命の循環から生まれた赤身牛肉は、脂が少なく高タンパク。ふだんの食卓にも、特別な日のごちそうにも、いつでも食べたいおいしさです。

北海道の生産者が心を込めて育てた「キタノチカラウシ」が、あなたの日々の力になりますように。

牛肉レシピコンテスト

コンテストのテーマは、牛肉の「ふだんづかい」。いつもの食卓で楽しんでいる工夫や、家族に人気の 1 品など、定番レシピを投稿するだけです。詳しくは、食べるカタログ 17 週をご覧ください。



よやく・るに新アイテム登場！

また、よやく・るに「国産牛おすすめスライス(小)200g」が新登場しました。200gと使いやすい容量で、カタログ価格よりリーズナブルで家計にも優しいので、この機会にぜひ登録してください。組合員一人一人の「食べる力」を結集していきましょう！

関西で取り組む牛肉

私たちに、関西 6 生協で取り組む和牛「くまもとあか牛(褐毛和種)」もあります。国内の和牛の約 1.3%しか出回っていない貴重な品種です。

生産者は浅井牧場と淵上牧場。どちらの牧場も飼料に使う稲わらは、牛のふん尿から作った堆肥を近隣農家と交換して調達し、ラップをして半年かけてアクを抜き、遺伝子組み換え分別管理済みの配合飼料と共に与えるなど、丁寧に肥育しています。よやく・るに新しく「和牛おすすめスライス(小)200g」が登場しています。ぜひ登録して利用してください。

編集雑感

機関紙今月号の表紙と 2 P は生活クラブ生協都市生活の年表です。40年の歳月で私たちが作って来たもの、繋いできたことは数え切れません。2 ページに全てを収めるのはとても無理な話です。表に収められない分、これからの機関紙で活動してきた組合員に話を聞いて行きますので、ぜひお楽しみに。(T)

2026年3月号より

機関紙モニターの

みんなでつくろうよ！居場所



私の地元は大阪ですが、結婚を機に兵庫へ引っ越してきました。慣れない土地、右も左もわからず、知り合いは誰一人といない…孤独な子育て期間を過ごしていたと思います。居場所作り。とても心に刺さる言葉です。もっと頼ってもいい、もっと助けを求めてもいい。気軽に話せる場所がその頃あれば、もっと気持ちにも楽になれたかと思いますので、とてもいいと思いました。(東はりま 岡野真以子)