

都市生活は2026年で40周年。来年3月号まで、毎月「40周年」に関する記事をお届けします。

都市生活者(組合員)と畑を結ぶ ---40年以上続いてきた契約野菜

旬の野菜がおまかせで届く「よやく・る野菜セット」は、昨年11月まで、「契約野菜 畑の便り」として取り組んできました。その始まりは、40年以上前にさかのぼります。

当時は、化学合成農薬・化学肥料を使った栽培が当たり前の時代でした。そんな中で、淡路島の農家・愛農会との出会いがあり、食べる側、作る側、そして環境にも優しい、持続可能な生産と消費をめざす野菜セットとして、今に続いています(愛農会との出会いのきっかけや当時の様子は、次ページおよび機関紙都市生活4月号2ページを参照ください)。

愛農会のキャベツ(2005年)



淡路島の玉ねぎ小屋(2005年)

組合員との交流で(2002~2003年頃)

受け継がれる生産者の思い

当初、無農薬野菜の要望に20名ほど集まった農家も、栽培の難しさから次第に減っていきました。それでも志をともにする生産者が栽培を続け、世代交代を重ねながら、今は4名がその思いを受け継いでいます。

取り組み当初からの生産者のひとり、武岡良和さんは、組合員と交流する中で、どんな種類の野菜が求められているのかと、いつも問いかけながら栽培に向き合っていました。そして、組合員の「おいしい」という声を励みに、ここまで歩んでこられたと話されていました。

組合員とともに支えてきた歩み

この取り組みを支えたのは、生産者だけではなくありません。組合員も「お願いするだけではなく、自分たちも関わろう」と行動し、生産者との交流を深めながら野菜づくりを支えました。

愛称も、組合員に募集して、当初の「都市生活 契約野菜」から、畑の様子や生産者の思いが伝わるようにとの願いを込めて、「畑の便り」と名付けられました。

生産者の高齢化もあり、栽培品目や量は減ってしまいましたが、40年以上にわたり受け継がれてきたこの歩みを、これからも大切にしていきたいですね。

6月号訂正

前号(6月号)表紙の生活クラブ生協祭「あいたくて」の開催日が間違っていました。
正しくは、10月4日(日)です。



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

40年の物語 = 都市生活を支えた人たち =

生活クラブ生協都市生活が、まだ西宮共同購入会だった時代から、消費担当として活動されていた、林佳子さん(元・副理事長)にお話を伺いました。

無農薬の野菜を扱うまでのご苦労は？

淡路島の愛農会へは、まだ明石海峡大橋が掛かっていない時代だったので、フェリーに乗って海を渡った。「無農薬で作ると、市販のような綺麗なものはできないけど、本当に食べてくれるのか？」と生産者には言われたが、「組合員に理解してもらえるよう説得するから。採れたものは全て引き取るから」とお願いした。草引きなど淡路島で援農もして、センターに届いた野菜を組合員で仕分けもした。

最初は虫食いが多い野菜が届くこともあったが、「農薬をまいてない証拠。美味しいから虫も食べる」と組合員に説明して、利用者を増やしていった。今ではずいぶん綺麗な野菜が届くようになったが、私たちが食べ続けることで、生産者も試行錯誤しながら作り続けてくれた成果だと思う。

特に印象に残っていることは？

職員には「組合員だけで行くな(保障の関係で)」と言われたけど、車の助手席に前川さん(元理事長)を乗せて、あちこち生産者のところに会いに行った。柿・梅干しの王隠堂農園、醤油の大徳醤油、鶏卵の細見農場、牛肉の山垣畜産、豚肉の嶋本食品など。(注：現在は取り組んでいない生産者もあります。)職員とは、北は北海道から南は九州まで、挙げたらきりがなくらいの生産者を訪問した。

農薬のこと、添加物のこと、エサのこと、品種のことなど、どういふものを食べたいか私たちの要望を伝え、代わりに作られたものは利用する約束をした。淡路島では玉ねぎを収穫した後に、



総代会で副理事長として挨拶する林さん(2006年)



取り扱っている海苔の入れを見学したことも。右端が林さん

地域で一斉に水を入れて田んぼになる。玉ねぎ収穫に人手が必要だったので、今は「玉ねぎ引き体験」となった企画も、昔は「玉ねぎ援農」と言って、がっつり働き手として関わった。

お話を聞いて…

私が林さんと出会ったのは、地区委員をしていた頃。支部担当理事をされていた林さんのお話が、いつも「へえ～そうだったんだ」の連続で、会議でお会いする度に、生産者や消費材にまつわるお話を聞けるのが楽しみでした。それは数えきれないくらいの生産者との交流があったからなんだと、改めて思いました。

(常任理事 中里千晴)



よやく・る野菜セットを利用しよう！

昨年11月から始まった「よやく・る野菜セット」は、青森から長崎まで19生産者からの旬の野菜が、毎週お任せで届きます。「お任せ」＝「何が届くかわからない」と、不安に思う人もいかもしれません。初めて使う野菜や見たことがない野菜が届いても、明細書の裏の「お野菜メモ」や、月1回の「やさしいレシピ」、野菜に同封されているメモに、料理のしかたが載っているので安心です。「ニュース(実際に利用している組合員の声)」も参考になります。

よやく・る野菜セットは、私たちが食べる約束をして、農業や化学肥料に頼らず作ってもらっているものです。美味しくて鮮度の良い「あてになる野菜」が届くので、ミニからレギュラーに変更したという声もよく聞きます。生活クラブの「ビオサポレシビ」サイトも活用して、ぜひ新たな野菜との出会いも楽しんでみてください。

食育「おうちでごはん」プロジェクトの

「食べ物の旅」 始まります



食は生きる上での基本です。特に子どもの心身の成長及び人格の形成に大きな影響をおよぼすことから、生活クラブ生協都市生活では、設立以来培ってきた食に関する知識や調理技術を伝え、食を大切にする輪を地域に広げたいと考え、食育「おうちでごはん」プロジェクトを2013年に立ち上げ、活動を継続しています。

今年度は、生活クラブの消費材が、どんな材料で、どんなふう zu 作られているか、生産者と一緒に作る体験もしながら、組合員の皆さんに知ってもらいたい。わかって使ってほしい…そんな思いで、皆さんとの「食べ物の旅」を企画しています。開催会場は食育スタジオです。



つくってわかる「食べ物の旅」に出かけましょう

1回目 7月31日 コーミ(株)と一緒に作るケチャップの旅です。トマトケチャップは、肉料理・魚料理・お米・パスタ・ソース・野菜に、出汁など何にでも使える、必ず常備しておきたい消費材です。そんなケチャップの中に何個のトマトが入っているでしょうか？トマトのほかにはどんな材料が入っているのでしょうか？人気のトマトケチャップのヒミツを見つけに出かけましょう。

2回目 8月21日 (有)大矢商店と一緒に作るこんにゃくの旅です。神戸市北区に会社があり、三田北神支部の組合員でもあります。さしみこんにゃくとして食べてもおいしい！こんにゃくは何からできているのでしょうか？どうしてプルプルしているのでしょうか？話を聞けばびっくりです。こんにゃくのヒミツを見つけに出かけましょう。

3回目 は豆腐、**4回目** はさつま揚げの予定です。いずれも開催場所は名谷センター食育スタジオです。

そしてスタジオから離れて **番外編** 愛菜会・畑クラブの方と一緒に大根作りです。種播きから収穫まで行います。



愛菜会のみなさん

前半の企画は、6月15日から配布のカラーチラシをご覧ください。後半は、秋ごろにお知らせしますので、ご期待ください。

会場の食育スタジオは…

2015年から2023年まで、「食育セミナー＆ランチ」や「食の教室」を開催し、たくさんの人が集い、食についていろいろ学び、調理を体験し、おいしいランチを食べながらおしゃべりした会場です。参加したことのある方は、懐かしいことと思います。初めての方も、以前利用したことのある方も、ぜひ参加してみてくださいね。



食の教室(2017年)

醤油麹づくり(2018年)



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～

- オーストラリアの牛も成長ホルモン剤の使用が認められていることに、少し残念な気持ちになりました。知らないことが多く、もっと知りたいです。(K.Y.さん)
- よやく・るで豚肉を購入しています。市販のよりおいしくて。今回の情報を読み、更に安心して食せます。(S.K.さん)
- 成長期である子どもが大好きなお肉、ウインナーやハムなどの加工品は毎日食べるものなので、安全な生活クラブの食品を安心して食卓に出せる点がいいと思いました。(A.H.さん)

やりたい人あつまれ！ 居場所 どう作る？どう続ける？

居場所づくり学習会
第 4 弾 報告

居場所に興味はあるけど何から始めたらいいのかな、続けられるかな…そんな疑問や不安が少しでも解消できて解決へのヒントになれば、そして同じ思いを持つ人たちがつながる場になればと企画してきた学習会。今回は現場を見てイメージを膨らませることも目的としました。

開催日：2026年5月21日
場所：東灘地域助け合いネットワーク
講師：認定NPO法人 東灘地域助け合いネットワーク
理事長 村山メイ子氏
参加者：7人（ゲスト2人含む）福祉委員会5人

やりたい！の思いだけだった

「東灘地域助け合いネットワーク」は、阪神御影駅の高架下にある地域の居場所です。阪神淡路大震災のボランティアがきっかけで設立しましたが、その活動が役目を終えかけた2000年、心のケアはこれからこそ必要！とゼロから再出発されました。「当時は人脈も経験もなく、ただただやりたい！の思いだけでした」と村山さん。

優先順位は「人」

人が集まりやすい居場所とは？の問いに、「何をしているところかがわかり易ければ入りやすくなる。初めて来た人を迎える姿勢として、また来てもいいんだと思ってもらえるようにすることが大事。」とおっしゃっていました。アポ無しで来る人も多い中、優先順位は何より「人」だと考え、「忙しい」は使ってはいけない言葉と心がけ、他の用事があってもまずは来られた方に対応している、とのことでした。



笑顔を絶やさないお話しぶりが
素敵な村山さん。

団体名がミッション！

運営する上で、団体名の「地域助け合いネットワーク」はミッションだと考えています。ここからはずれなければよい、離れないようにする、迷った時はここに戻る。ただそれだけなんですと、軽やかに語る村山さんの笑顔こそ、多くの人が集まり30年続く居場所の秘訣かもしれないと感じました。

（理事 草野睦美）

パンセ武庫之荘に 「ホームヘルパーステーション」

6月1日
オープン！

ヘルパーも募集中！

TCCは介護事業を始めて25年が経過。生活クラブ生協都市生活のグループ団体として積み上げてきた介護現場の経験を活かし、施設内にある厨房で手作りする食事にこだわったサービス付き高齢者向け住宅、小規模多機能型居宅介護に訪問介護のサービスを加え、地域包括ケアの実現に向けた事業を拡大します。尼崎市、伊丹市で身体介護、生活援助のご相談、また、ヘルパーの募集も行っていますのでTCC(電話06-4950-5160 平日10時～16時)までお問合せください。

都市生活コミュニティセンター(TCC)は、地域にきめ細やかなケアの提供を目指し、ホームヘルパー事業所を立ち上げました。



100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

初めてのコーディネート

ここ数年、暮らしのケアでは、今までは自分でしていたのに加齢や病気などで自分の力では難しくなった庭掃除、季節品の入れ替えなどの依頼が増えました。コーディネートの連絡時も「前はできていたのに」と嘆かれる方もおられ、思いを受け止めてケア者を探してきました。

4月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,490 人	給付申請件数	21 件
給付金額	88,700 円	事務費	18,120 円

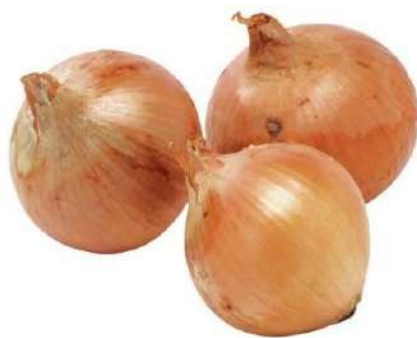
暮らしのケア終了後、依頼者が記入する給付申請書には任意のアンケートの欄があります。ケア者への感謝の言葉が書かれていることもあり、審査会でも共有しています。「庭の手入れが気になっていたのが助かった」「お話をしながらの作業で元気をいただいた」などなど、届いた声を励みに、たすけあいの心を形に繋がられればと思います。

（エコロコーディネーター 小山奈緒美）

玉ねぎ収穫体験

2026年5月9日(土)淡路島の愛農会の玉ねぎ畑で、玉ねぎ引き体験の企画を行いました。

昨年は荒天で中止となり、久しぶりの開催となったためか申し込みが多く、抽選になりました。最終的な参加者は、9組(大人24人、子ども6人)と生産者4人でした。



高田さんの畑。

玉ねぎは根菜ではありません

天候に恵まれ、公民館で集合・受付後、2～3組ずつ分散して4人の生産者の畑に行きました。玉ねぎを抜き取って根と葉を切り落とす作業に熱中しました。

「じゃがいも・玉ねぎ・にんじん」のよやく・るをしていると、まとめて根菜類と言いきなりになりますが、玉ねぎの可食部は鱗茎^{りんけい}です。葉茎菜類に分類されます。緑の葉がしおれて倒れたら、収穫のタイミングです。鱗茎は土の上にほとんど顔を出していて、その下に細い根がつながっています。やさしく引っ張れば面白いように抜け、どんどん作業しました。

玉ねぎ作りに感謝

無農薬のため、畑では雑草も元気に育っていました。がんばって草取りをしても、次々生えてくるそうです。道中、よその畑では、雑草のないきれいなところをたくさん見ました。苦労しながら、農薬を使わない約束の野菜を作ってください愛農会の皆さんに感謝します。収穫の楽しいところだけを体験させていただきましたが、これまでの生育のご苦労、あとの出荷に頭が下がります。しゃがんだり中腰だったりの作業、収穫した玉ねぎの重さ、短時間で体験して実感しました。



玉ねぎ紙芝居をしました。



公民館前で記念写真。

よやく・るして食べよう！

公民館に戻ってお弁当を食べ、生産者との交流会、玉ねぎの紙芝居、玉ねぎのクイズで盛り上がりしました。初めての参加者が多く、「ふだんできない貴重な体験を楽しみ、また参加したい。」「畑を見て、作っている生産者に会って、ますますおいしく食べられる。」などの感想がありました。

1人でも多くの組合員がよやく・るを登録して、食べる口を増やさない持続可能な生産に結びつきません。あなたもよやく・るして、体験企画にも参加してみませんか？



玉ねぎ麴

ブイヨンの代わりに炒め物やスープに、ドレッシングにも使える万能調味料

< 材料 > 2人分

・玉ねぎ 300g(中玉1個位) ・米麴(乾燥) 100g ・真塩 30g

< 作り方 >

- ① 容器に米麴と真塩を入れて混ぜ合わせておく。
- ② 玉ねぎをすりおろすか、みじん切りにする。
- ③ ①の容器に②を入れて全体的にしっかりと混ぜ合わせる。
- ④ 適度な塩気と旨味が感じられるまで常温で置き、一日に一回かき混ぜ熟成させる。(夏場4日～7日、冬場10日～14日程)
- ⑤ 熟成後は冷蔵庫で保管し、3か月程度で使い切る。



<玉ねぎ麴を使って>

玉ねぎ麴を使えば、ブイヨンやコンソメなしで美味しいスープができます。

材料は冷蔵庫にある残り野菜なんでも。お鍋に適量の水と好みの野菜を入れて煮たら、玉ねぎ麴を味が決まる位の量加え、塩コショウで味を調えたら出来上がり。

東神戸 支部

調理会は「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対象エリアです。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、調理会など様々な企画を開催しています。調理会は、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。

クリエイター 2 人と担当理事 1 人の少数精鋭で活動していますが、企画の際はどうしても人手不足になってしまうので、東神戸支部サポーターの登録を呼びかけ、登録してくれたサポーターに調理会のお手伝いなどをお願いしています。

今年度は、ビジョンフードに力を入れて企画を組んでいく予定です。5 月には台湾にゆかりのあるメンバーが中心となって、消費材の豚肉で「ルーローハンを作って食べよう」を開催しました！11 月には鶏肉の生産者を招いて「鶏肉学習会＆クリスマス試食会」も予定しています。

調理会は、カタログを見るだけだと味やボリュームがわかりづらい消費材を、実際に試せる絶好のチャンスです。また、生産者交流会では、生産者の消費材へのこだわりやおすすめの調理法などが直接聞けるので、新しい発見があり楽しいですよ。都合が合えば、ぜひ身近な人と参加してみてくださいね！サポーター登録もお待ちしています～！

(クリエイター 池田里佳)



三宮にある中央区文化センターのクッキングルームの様子



台湾本場のレシピで、ルーローハンを作って食べよう！

ビジョンフードとは

国内自給力の向上や生態系を守り、食の安全性を追求し、次世代の子どもたちが安心して健康に暮らしていく社会をめざす「ビジョン(展望)」をもって利用する、そんな品目です。

今月の組合員

吉原 文代さん 東神戸支部 2000年9月加入

「都市生活」の名前を知ったのは40年くらい前ですから、ほぼ設立の頃でした。近くの幼稚園のバザーに出店しておられました。その後、縁が無かったのですが、個配が始まって加入しました。それからもう25年近くになります。子どものお弁当作りの頃には、随分助けられました。お弁当用のレンジで温める物も色々あり、材料も安心できました。オススメです。

最近、「よやく・る野菜セット」のミニを再開しました。色々な野菜が届くので、調理法を考えるのも楽しいですが、一人暮らしでは何日もかけて食べるのが大変です。他にはバナナ、卵、牛乳もよやく・るしています。お菓子も孫たちに安心して食べさせられます。

私にとっては、生活クラブより都市生活の呼び名の方がしっくりきます。

大好きな消費材

= 充てん絹ごし豆腐

(かたあ〜い絹) = 300g×2 249円(税込269円)

私のお勧め消費材は「充てん絹ごし豆腐(かたあ〜い絹)」です。よやく・るではないので、毎回注文して「マイよやく・る」のつもりで毎週届けていただいています。賞味期限も24日と長いので、冷蔵庫に常備しておき、夏はたっぷりの薬味を添えて、冬には味噌汁・お鍋に。季節を問わず麻婆豆腐に豆腐チャンプルー、よやく・る野菜セットのお野菜を茹でて白和えに。お水の代わりに豆腐に白玉で団子に、ホットケーキミックスでケーキに。卵と豆腐でキッシュにと、ヘルシーでおかずにもおやつにもなる万能選手。冬場は木綿豆腐もプラスで注文しますが、豆腐が「お豆から出来ている」と感じる味のよさと食感で飽きないです。

(東神戸クリエイター 安田真由美)





おとうふ屋さんの濃厚プリン&ソイラテぷりん

濃厚プリン 272円(税込294円)
ソイラテぷりん 257円(税込278円)



■ おとうふ屋さんの濃厚プリン

主要原料を国産にこだわって作られています。牛乳と卵をベースに、国産大豆100%の自家製豆乳と生クリームを配合。ふわっと感じる豆乳の香りと味が特徴です。カラメルソース入りでほろ苦さとコクがアクセント。カラメルソースも添加物を使用していない、砂糖100%のカラメルです。

■ ソイラテぷりん

国産大豆の豆乳と牛乳、卵をベースに生クリームを加えたコーヒー味のプリンです。コーヒーの苦味を活かし、甘さが控えめで、口に入れるととろけるなめらかな舌触りです。

どちらも(株)おとうふ工房いしかわの消費材。1つ100gでボリュームがあり、子どもはもちろん大人も満足できるものです。賞味期限が30日(製造日から)と長く、我が家の冷蔵庫の定番デザートになっています。きらず揚げも美味しくておすすめですが、これから暑い日が続くので、プリンを是非食べてくださいね！

(平岡真弓)

6月号訂正 6月号の書き手は大畑彩子さんでした。



「パステライズド牛乳」は低温殺菌ですか？

生活クラブの「パステライズド牛乳」は低温殺菌ではありません。

パステライズド殺菌の方法には、「63度30分間」の低温長時間殺菌法と「72度15秒間」の高温短時間殺菌法があり、どちらも病原微生物に対して同様の殺菌効果があります。生活クラブでは、熱を加える時間が短いためにたんぱく質やカルシウムへのダメージが少なく、連続生産が可能な「72度15秒間」の

高温短時間殺菌法を採用しています。

なお、国内で主流の殺菌方法は、「130度2秒間」の超高温殺菌です。少々雑菌が多い生乳でも菌が死滅するので、メーカーに取っては生産しやすいものです。

「運動後の牛乳」には、血液量を増やして体温調節機能を向上させる力があります。熱中症対策に毎日1杯、生活クラブの牛乳を飲みましょう！



本部センター
小川律暉

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。

当たり前と思ったことが…

入協して4年目の小川です。この4年間たくさんのことがありました。独身だった私も結婚をし、守る家族が増えました。最近の配達では、ケースなしでカタログをお届けするこ

とが増えていきます。今まで当たり前でできていたことが突如としてできなくなる。ナフサ不足が、こんなにも大きく影響するとは想定していませんでした。

自分が当たり前だと思っていたことは、実は当たり前ではなかったということを痛感し、日々感謝の気持ちを忘れてはいけなと改めて思うことができました。先の読めない状況がしばらくは続きそうですが、ご注文を頂いた消費材を安全に組合員へお届けすることに、誇りを持って今後も業務に励んで参ります。

理 事 会 報 告

2025年度第13回理事会報告 2026.5.25.10:00~15:07 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(1項目省略)

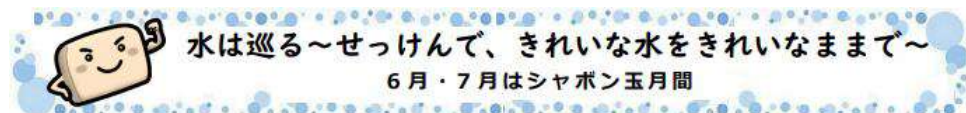
1. エッコロたすけあい制度給付審査は、4月申請分21件中21件承認。
2. 生活クラブ関西運営委員会の報告を受け、承認。
3. 水車を未来につなぐ会 運営会議報告を受け、内容を承認。
4. 第40回通常総代会の当日運営について協議し承認。
5. 職員夏季賞与の提案を受け、原案通り承認。
6. 『第33回生活クラブ生協祭あいたくて』の進捗状況を共有し承認。

7. 40周年記念事業として、講演会(講師:ごみ清掃芸人・滝沢さん(マシガンズ))について提案を受け承認。

(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)

4月度決算は供給高106.04%、経費執行94.97%、当期剰余は予算差+516万円。4月末組合員数13,987人(昨年差▲57人)、出資金総口数1,333,071口。



せっけんのある暮らし、はじめてみませんか

5月14日、埼玉県川口市にあるエスケー石鹸(株)の工場を訪れ、常務執行役員の小林衛氏から、生活クラブと歩んできた歴史や消費材開発のストーリーについてお話を伺いました。

オイルショックの影響で

生活クラブがエスケー石鹸と提携したのは、1973年のことです。翌74年にはオリジナルの粉せっけんが誕生しました。第4次中東戦争によるオイルショックで合成洗剤が手に入りにくくなると、天然油脂とアルカリを原料とするせっけんの需要が高まり、加入する組合員も増えました。供給量は従来の1.5倍にまで拡大しましたが、情勢が落ち着き再び安価な合成洗剤が出回ると、粉せっけんの利用率は10分の1まで減少しました。

「生き方を変えよう」 せっけん運動の広がり

「生産者に要望して作ってもらった以上、使い続ける責任があるのではないかと組合員はアクションを起こします。当時、合成洗剤には慢性毒性や皮膚疾患、公害問題などが指摘され、「私たちは環境汚染の被害者であると同時に加害者でもある」「生き方を変えよう」と呼びかける“せっけん運動”が広がりました。賛同する組合員が増え、せっけんの利用は大きく高まり、利用率80%を達成。生活クラブは1977年に、合成洗剤の取り扱いを中止しました。

初めて使う方には固型せっけんがおすすめ

これ一つで、掃除・洗濯・食器洗いなどいろいろな場面で使えて、保管スペースも最小限になりますよ！

120g×3個・無香料 本体 298円(税込328円)



本社川口工場の前で。



「生活と自治」の紙面(1977年)



私たちが、何を選択するか

今日から、せっけんを暮らしに取り入れてみませんか。私たちが何を選び、どのように生産し消費するかという生活のかたちは、子どもたちの未来へとつながっています。エスケー石鹸の消費材は、「洗う」という本来の目的に不必要なものを加えない姿勢を原点に、粒状せっけん、キッチン用液体せっけん、シャンプーなどがつくられています。

(常任理事 藤原あゆみ)



2026年5月号より

生協設立40年のあゆみ

機関紙モニターの
つぶやき

生協都市生活の歴史がわかり、私が加入した1995年頃のことを思い返したりした。この中の2006年「田んぼのいちねんを知ろう」というのよりも前にも、都市生活でのイベントで子どもたちと田植え、稲刈り、淡路島での乳しぼり、バター作り体験などといったことを思い出した。(南神戸 嶋島直子)

編集雑感

左の機関紙モニターのつぶやきにもあるように、5月号の都市生活の年表は好評でした。都市生活の活動の歴史は、2ページではもちろん書ききれません。この培ってきたことを未来に生かすのは、今いる私たちとこれから加わる仲間です。たくさんの仲間を集めて、自分にできることを考え、生活クラブ生協都市生活をもっと大きくしたいです。(T)