

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。

生産者との顔の見える関係

生活クラブ生協都市生活は、その前身である西宮共同購入会のころからずっと、安心・安全を人任せにせず、組合員が生産地を訪問したり、生産者を招いて交流会を行うなど、生産者との顔の見える関係を築いてきました。



伊賀有機農産供給センターを訪問 (2025年11月)



御牧ヶ原りんご農場を訪問(2024年8月)



黒姫和漢薬研究所と交流会
ブランチ学園都市にて
(2025年12月)

作る約束、使う約束

機関紙都市生活6月号に登場された、元副理事長・大沼さんに「顔の見える関係と聞いて浮かぶエピソードは？」と尋ねると、1993年の冷夏による米不足の時の北阿万農協(南あわじ市)を挙げられました。「当時、都市生活は北阿万農協のお米を利用していました。市場に販売したら高値がついて北阿万は潤ったと思いますが、それまでの関係性から、外には売らず、しかも従来の価格で変わらず供給してくれたこと。市場に出してもおかしくない時期、これが顔の見える関係ということかと思ったことを覚えています。」これは同7月号の元副理事長・林さんが言われていた「私たち組合員の要望を生産者へ伝え、作られたものは責任をもって利用する約束をした」の前提から繋がります。

“知る” “伝える”でつなぐ関係

さて、皆さんは顔の見える関係と聞いて何を思い浮かべますか。例えば、カタログやチラシなどの読み物で、どんな人がどんな思いで作り続けているかを知る、生産者交流会や生協祭あいたくて※で直接言葉を交わす、他には愛菜会援農の畑クラブや北阿万愛農会との玉ねぎ引き体験などで産地を訪れ、化学合成農薬を使わない農業の厳しさや生産者のこだわりを知る等だったり、生産者との交流時に安心安全なものを作り続けてくれることへの感謝を伝える、などでしょうか。

生産者のことを知ると、消費材を使う時、交わした言葉や顔が浮かぶのと同じように、生産者は私たち組合員の行動でその思いを知ることができます。生産者の皆さんと話をすると、自分が作ったものに対する言葉や喜ぶ顔で作り続けようと思えると言われます。先輩組合員が40年守り、続けてこられた『顔の見える関係』を私たちも守ってつないでいきたいですね。

※今年は10/4(日)開催



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 =

生産者との 顔の見える関係

西宮共同購入会だった頃から、顔の見える関係を続けてきた農業生産法人有限会社王隠堂農園。創業者・王隠堂誠海さんにお話を伺いました。取り扱う消費材は、梅、柿、柑橘などの農産品や、梅干、あんぼ柿などの加工品です。



2026年7月に王隠堂農園を訪問して、お話をたっぷり伺いました。
左から 辻田親一さん 王隠堂誠海さん 阿部和正さん 竹内勇貴さん。

都市生活との出会いを教えてください。

移動販売先の泉北ニュータウンで、泉北生協(後の生協エスコープ大阪)の組合員の集会を見かけたことがきっかけです。生協という存在を初めて知り、そこから生協との提携がスタート。その後、泉北生協から西宮共同購入会(後の生協都市生活)や生活クラブを紹介され、昭和52年から西宮共同購入会と取り組みを始めることになった。

当時の農業を取り巻く環境はどうでしたか？

その当時は、森永ヒ素ミルク中毒事件、ベトナム戦争の枯葉剤、水俣病などが大きな社会問題になっていた。国の農業政策は生産量を増やすため、化学農薬・化学肥料を使う近代農法へ移行していく時代。そんな中、生協から「化学的なものを使わずに作れないか」という相談があった。私も農薬や農法に対する疑念を持ち有機的な農業を目指していたため、生協と話し合いを重ね基準を定め、有機的な作り方で柿や梅を生産することを進めた。

その取組みが「産直」の始まりだったのですね。

産地でできた農産物を直接届ける「産直」は、そこから始まった。都市生活は農産物を作る生産者と交流する「顔の見える関係」を原則とし、お互いの情報を公開しながら産直の仕組みを作っていった。



王隠堂誠海さん



今後の「顔の見える関係」に望むことは？

全国的に農家人口は減少しており、私たちの柿や梅の生産者も、今から15年後には25～30%は減ると見込んでいる。産地は地域として継続しなければ、個人では続けられないと思う。また、これまでの栽培基準で作り続けられるのかどうか、生協と協議する時期に来ていると感じている。次の50年を目指す中で、新たな産直をどうつくるか、生産者と消費者と一緒に生産について考えることが重要であり、組合員の考えを産地づくりに取り入れていきたいと思っている。都市生活には、新たな産直に向けて「産地とどう向き合えるか」を求めている。私は生協と取り組む中で喜びを感じてきた。次の世代にも組合員との関係を強化し、互いに喜びを感じられる新しい関係性を築いてほしいと考えている。

お話を聞いて…

王隠堂誠海さんは、ノンストップで約2時間お話をしてくださいました。次世代へよりよい形でつないでいこうとする、強い想いとエネルギーを感じました。先輩方が築いてこられた「顔の見える関係」をこれからも続けていけるよう、生産者のみなさんと一緒に考えていきたいと思います。

(常任理事 藤原あゆみ)



組合員が注文した数量分の食材を、
食べ物の支援を必要としている方へ
お届けする仕組み

生活クラブフードバンク

生活クラブでは2018年からフードバンク活動を行っていましたが、消費材は予約共同購入のためほとんど余剰品が出ず、必要としている人に十分な支援ができないのが課題でした。そこで新しい仕組み「おふくわけ」をつくりました。私たち都市生活も2025年度から参加し、お米670キロとノンカップ麺171箱を子ども食堂など10数カ所に届けることができました。その報告会を6月に開催し、おふくわけ品を地域の子どもの食堂に届ける中間支援組織「一般社団法人食べる健康プラットフォーム」代表の中本宏氏と、おふくわけの届け先である「認定NPO法人東灘地域助け合いネットワーク」理事長の村山メイ子氏にお話し頂きました。



おふくわけ報告会の様子（6月3日）

手から手へ（村山氏）

阪神淡路大震災をきっかけに設立。高齢者・障がい者など、生活弱者への生活支援や子ども食堂などの居場所づくりを行っています。木曜日につながる便で食材が届きます。届いた食材一式を写真に撮り、調理ボランティアへ送信。その写真から献立を考え、土曜日の子ども食堂で余すことなく使います。

最後のワンマイルを（中本氏）

2022年より、フードロス削減と地域の食支援を目的に企業から余剰食材を集め、「つながる便」として子ども食堂などへ届けています。中心メンバーは9人で、退職後の男性が中心です。週に5日、生鮮食品が中心の食材を受け取りに行き、バイクや自転車に積み込んで子ども食堂などへ届けます。

想いを届ける

フードバンクは、企業はフードロス対策、子ども食堂は食支援を受けられる、と双方良しのシステムです。更におふくわけでは、組合員が自分の意志で注文するという想いが加わります。食材だけではなく、想いと一緒に届けられるのがおふくわけです。今年度は後2回、11月と2月に予定しています。おふくわけのチラシが入った週に注文書で申し込んで、あなたの想いを届けてみませんか。

組合員「おふくわけ」を注文



注文書やインターネット注文で「おふくわけ」を申し込みます。

地域のフードバンク団体など



組合員が注文した「おふくわけ」の品目をまとめて、地域のフードバンク団体に届けます。

食の支援を必要とする人



地域のフードバンク団体を通じて、食の支援を必要とする人に消費材が届けられます。

ミサワ食品に行ってきました

6/30(火)東京都足立区にある株式会社ミサワ食品を組合員 5 人で訪問しました。ミサワ食品はお菓子の生産者、というイメージですが、昭和18年に創業した焼麩メーカーです。住宅街の中に突如現れる工場に驚きましたが、事務所の入口には季節感あふれるお菓子のディスプレイがあり、親しみやすさを感じました。

くず餅 葛餅？ 久寿餅？

今回、見学したのは「本葛入り葛餅」の生産工程です。今では本葛を使たくず餅が消費材として扱われていますが、元々は焼麩や麩菓子を作る工程で、小麦粉を水で練ったときにわかれる 2 つの成分のうち、タンパク質が麩になり、もう一方の澱粉質を 1 年以上発酵させてアク抜きをし蒸し上げたものが、くず餅(久寿餅とも書くそう)だそうです。関西人にとってはなじみがないくず餅ですが、関東では今でも親しまれている味のようです。蒸すなど高温になる工程が多く、夏はさぞ大変だろうと思いました。

こまち麩・黒糖ふがし

工場の 2 階では、ふがしを包装する工程も見学しました。こわれやすいふがしの封入や計量チェックなどを、丁寧にされていました。ふがしも関西ではあまり身近なお菓子ではなく、私自身もふがしやこまち麩は利用していなかったのですが、お土産に買って帰った消費材を食べてびっくり！美味しい！！子どもの頃食べた麩に美味しいという記憶がなかったのですが、今ではカタログに載る度に注文し、麩は汁物にのけるだけでなく、酢の物でもいただいています。低カロリーでタンパク質が豊富なお麩は、出会えてよかった消費材のひとつです。



入口の扉を開けるとすぐに、6 月の紫陽花ディスプレイがお出迎え。



工場入口の前で代表取締役社長 牧野裕司さんと。



本葛入り葛餅の製造工程や原材料も見せていただきました。



==== * ==== * ===== * =====

「ミサワ食品」と表記のあるお菓子はたくさんあります。ミサワ食品が東京下町の生産者からまとめて納品することで物流コストを下げ、おいしくて安心なお菓子を適正価格で利用することができています。また、廃業を決めた同業者の事業や職人さんを引き受けるといったこともされていると知りました。みなさんにもミサワ食品のお麩やお菓子を、是非一度試していただきたいです。(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

制度開始から10年

エコロたすけあい制度は2016年10月「ちょっとした困りごとを誰かに頼めたら」という組合員の願いからスタートしました。時代の流れや暮らしの実情に合わせてこれまで2回の改定を重ねてきました。年令を問わず気軽に頼め、たすけあえる関係がつくり易い制度になりました。

「できることがあればお手伝いしたい」という組合員の想いで

6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	26 件
給付金額	25,900 円	事務費	10,854 円

エコロ講座開催報告 1件

成り立っています。ケア(お手伝い)に関わることはもちろん、実際に手を差し伸べることができなくても掛け金が誰かの役に立つ共済の仕組みです。加入することで誰かのお手伝いができます。「困ったときはお互いさま」のこの制度、これからもみんなで育てていきましょう。(理事 菊田宏子)

詳しくはこちらから↓



～第53回生活クラブ庄内交流会に参加して～

生産者の思いを知り、生活クラブの価値を実感

生活クラブの重要な食料基地である、山形県庄内地方を訪れる研修(B日程2026年7月16～18日)に参加しました。今年は全国の生活クラブ組合員65人が参加し、それぞれの活動や思いを共有できたことも大きな学びとなりました。また、12の生産者とも交流し、有意義な3日間でした。



←平牧工場のウインナー

杉勇酒造の酒造りに使われる水→



↑遊 YOU 米圃場のロボット
遊佐の大規模太陽光発電施設→



↑庄内交流会参加者



産地で知る消費材作りへのこだわり

平牧工房では、L'sのポークウインナーに使われる羊腸が国内での生産量が少ないため、中国から輸入していることや、全国では年間約4,000万頭分もの羊腸が必要であることなど、普段知ることのできない話を聞きました。工場見学では出来上がったばかりのウインナーを食べることができ、とてもおいしかったし貴重な体験でした。

杉勇蔵岡酒造場では、蔵の地下に烏海山の氷河を源とする伏流水が流れていて、お酒はすべてその水を使用して仕込まれます。酒に適した軟水で、一年を通して水温が一定していて、自然の恵みと受け継がれた技術が、おいしい消費材を生み出していることを感じました。この料理酒を使えば、料理がいちだんとおいしく感じることでしょう！是非、試してみてください。

環境を守る

庄内遊YOU米の圃場では、除草のためのロボットを使った工夫を見学しました。ロボットが水をかけ混ぜて、雑草の生育を抑える効果があります。

また、遊佐町の大規模太陽光発電施設の大きさにびっくり！農地として利用できない土地を活用し、発電パネルの下は除草剤を使わず草刈りを行うなど、自然環境に配慮した管理が行われていました。「遊佐で生まれた電気も利益も地域に還元する」という取り組みは、地域とともに歩む生活クラブの考え方につながるものだと感じました。

生産者と組合員をつなぐ交流の大切さ

3日間の研修を通して、生産者の「安心・安全なものを届けた」という思いや、消費材づくりへのこだわりを直接知ることができました。生活クラブの消費材は、生産者と組合員の信頼関係によって支えられていることをあらためて実感し、私たちが利用し続けることが、持続可能な産地や地域を支える力になると感じました。

(理事 片山由香里)



冷めてもおいしい！

ピーマンとウインナーのコンソメ炒め

< 材料 > 2人分

- ・ピーマン 2個 ・ウインナー 3本 ・なたね油 小さじ1/2
- ・丸大豆醤油 小さじ1/2 ・コンソメ顆粒 小さじ1/2
- ・粉チーズ 小さじ2 ・黒コショウ 適量

< 作り方 >

- ① ピーマンはヘタと種を取り、繊維に沿って縦に5mm幅に切る。
- ② ウインナーは斜めに5mm幅に切る。
- ③ フライパンにサラダ油を引いて中火で熱し、ウインナーを1分ほど炒める。うっすら焼き色が付いたらピーマンを加えて

さっと炒め、丸大豆醤油、コンソメ顆粒を加えて全体に絡める。

- ④ 皿に盛り、粉チーズと黒コショウを振ったら、完成。

=====

ウインナーのうまみがピーマンによくなじみ、コンソメのコクとしょうゆの香ばしさが食欲をそそります。短時間で作れるので、忙しい日のあと一品やお弁当のおかず、お酒のおつまみにもおすすめです！



尼崎 支部

出会いと交流を大事に

尼崎支部は、尼崎市と伊丹市をエリアとし、クリエイター 4 人、居場所づくり運営委員 1 人、ひろばサポーター 3 人、理事 1 人が企画・運営しています。

消費材ポイントラリー

昨年度に支部機関紙「おはぎ」で支部活動や居場所づくりについてのアンケートを実施。仕事や子育て、介護などでイベントに参加しづらいという声を複数いただきました。

そこで今年度は、ご自宅から気軽に参加できる「消費材ポイントラリー」を開催中！支部ミーティングやほっとコミュニケーション等の企画で試食した、支部のテーマである乳製品と同じカテゴリーの消費材を注文し、感想を公式LINEや配達便で送っていただくと、クリエイターおすすめ消費材をプレゼントする企画です。新しい消費材との出会いのきっかけとして多くの方に参加していただけたら嬉しいです。

支部の企画

支部イベントや「みんなのひろば」は、伊丹市立児童会館こらくるを中心に月 2 回開催しています。また、昨年度、新しく組合員が立ち上げた「みんなのひろば ぽかぽか」は、今年度は武庫之荘高齢者住宅パンセで 2 か月毎に開催し、身体と心を元気に動かしながら、地域の方と交流できる場となっています。

活動情報は、公式LINE・Instagramでも発信していますので、ぜひご覧いただき、お時間が合いましたら会場へお越しください♪ご参加お待ちしております。

(尼崎支部クリエイター 大津美帆)



4月公開支部ミーティング「春のお茶会」の様子。



5月には「こらくるこどもまつり」に出店し、地域に生活クラブを広めました。



おはぎ公式 LINE @644xqil

支部機関紙「おはぎ」を画像で毎月配信中

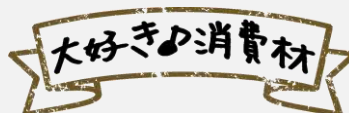


尼崎支部公式 Instagram

企画の報告や、ひろばのお知らせを配信中



TOSHISEINATSU.AMACASAH



= パイシート
& チョコレート =

パイシート (4 枚入) 400 g 706円(税込762円)
チョコレート 400 g 1,998円(税込2,158円)

私のお気に入りはこのゴールドコンビ、パイシート&チョコレート。これらで作るチョコパイは、絶品です♪素材がいいので誰が作っても美味しくなるのは生活クラブの当たり前、ですが(笑)

パイシートは冷凍なのでいつでも好きな時に使え、チョコレートはミルクとブラックの2種類あり、どちらも捨てがたいですが、好みは大人のブラックです。甘すぎず、こどももパクパク食べてしまいます。カカオマスやココアバターなどシンプルな素材、こちらのピュアチョコレートを知ってしまうと他のチョコレートには戻れません！パイシートで好きに型取りして焼いたら、パイのサクッと、分厚いチョコでザクトロです！

あとは、これを作って食べる時は一切カロリーは気にせず、美味しくいただく！と、決めています。だって美味しいんだもん ^_^ ころろが満たされます♪おいしいって思える時間があるの、最高ですよ♡ (尼崎支部クリエイター 柴田美歩)

今月の組合員

嶋津 千穂さん 尼崎支部 2013年10月加入

当時 2 歳だった上の子と通った親子サークルのママ友さんからの紹介で、加入しました。ちょうど下の子の妊娠・出産で忙しかった頃。1 番のメリットは、家族の栄養を週単位で管理でき、しかも選ぶ手間なく安心な食材が届くことです。日々の思考に余裕ができたおかげで、大変な時期の育児も楽しく乗り切れたと思います。ママ友さんに感謝しています。

子どもたちが大きくなった今でも変わらず、必要な栄養は定期登録頼み。私の仕事は、届いた消費材をひたすら調理するのみです。空いた時間は「子育て」から「自分育て」にシフトして、これからも生活クラブの消費材には未永くお世話になりたいと思っています。



鶏キモ

300g 498円(税込538円)

鶏肉が冷蔵で届くことをご存知でしょうか？他の生協にはない、生活クラブだけが冷蔵で配達と聞いていて、キモも冷蔵で届きます。「丹精國鶏」は国産鶏種「はりま」のブランド名。生産者と協力し、国内自給アップと種の国内自給をめざしています。開放鶏舎で、飼料のトウモロコシ・大豆粕は遺伝子組み換えでないものを分別。どんな鶏肉かを知って食べてほしいです。

生活クラブの友だちにも大好評。私がくさみ取りに牛乳につけると言ったら、そんな必要はまったくないと言われました。色が白いものは白キモと言って、フォワグラのような味わいだ

そうです。

届いたキモの血の塊を取り除き、塩コショウでソテーするだけでおいしい！生姜醤油

で甘辛く煮るのが定番ですが、生活クラブの中濃ソースに水を足して煮て、生姜の千切りを加えるのもお勧めです。鶏キモは、100gあたり100kcalと低カロリーで、たんぱく質18.9g、鉄9.0g、ビタミンAが豊富。心臓も入っています！その美味しさお試しください。

(島村美稲)



Q

「食べるカタログ」で、魚介/米/茶・飲料/ハム・ソーセージなど一部のものが、2か所に分けて掲載されています。なぜでしょうか？

A

実は、カタログのp10(場合によってp11上段)までは、生活クラブ生協都市生活(兵庫県)や、関西6生協※につながるの深い生産者のもの、p11以降は、全国の生活クラブで取り扱っている共通のものという違いがあります。例えば「ハム・ソーセージ」の場合、前半には(株)ウイナークラブ(徳島県)、後半は(株)平

牧工房(山形県)と、生産者が違います。関西エリアだけでしか購入できない独自品が前半部分ともいえます。生産者が違うと、また美味しさも違います。自分好みは、どちらかな？と探しながら、注文するのも楽しいですよ。

※関西6生協とは、滋賀・奈良・京都・大阪・エスコープ大阪・都市生活の6つの生活クラブ生協の総称です。



管理部
中道庄三

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。

天寿をまっとう

こんにちは、中道と申します。物の値上がりというニュースを聞いて驚かなくなっている事にすら驚かなくなっています。そんな

な値上がりの中、食材をお届けする際の白い発泡スチロールの入れ物(生協用語ではシッパーと呼びます)も例外ではありません。

よく、この箱は「組合員の財産です」と耳にするのはその通りで、経年劣化での廃棄は仕方ないですが、まだ使える状態での廃棄はとてももったいないのです。私たち職員が扱いに気を付けるのはもちろん、組合員さん宅での保管時に寿命を縮める事(外での雨ざらし、猫ちゃん爪ガリガリ等)のないようにご協力お願いします。是非、シッパーの天寿をまっとうさせてあげましょう。

理 事 会 報 告

2026年度第2回理事会報告 2026.7.21.10:00~14:50 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(4項目省略)と協議決定事項(2項目省略)

- エコロたすけあい制度給付審査は、エコロ審査会にて6月申請分26件承認。保留0件、不可0件。前月保留分5件も承認。
- 40周年記念供給「カレーの壺シリーズ」の取り組み提案を受け、原案通り承認。
- 2026シャボン玉フォーラムinふくしまへ理事1人の参加派遣を承認。
- せつけん運動カンパ取り組みの提案を受け、原案通り承認。
- 40周年仲間づくり企画 森のコーヒープレゼントの提案を受け、原案通り承認。

- 2026年さようなら原発1000人集会への協力について、原案通り承認。

- クリーンアップ大作戦&海の生き物観察in大蔵海岸の企画提案を受け、原案通り承認。

(会議報告)

生活クラブ連合会の機関会議、各専門委員会の会議記録をもとに共有。

(事業報告)

6月度決算は供給高109.37%、経費執行101.03%、当期剰余は予算差+642万円。6月末組合員数13,971人(昨年差▲184人)、出資金総口数 1,334,704口。

お米を



して食べるということ

2024年夏以降の米不足と価格高騰で、米を手に入れることが難しくなった中、「よやく・る」登録をしていた組合員には、途切れることなくお米が届きました。この時、約束して食べる＝登録を続けることの大切さに、多くの組合員が改めて気付かされたのではないのでしょうか。しかし、現在では米騒動も落ち着き、市場の米は日々価格が下がっています。それと同時によやく・る登録者も少しずつ減ってきているのが現状です。



「作る責任」と「食べる責任」と「顔の見える関係」

生活クラブのお米の最大の特徴は、生産者と組合員が毎年話し合いを重ね、作付量、栽培基準、価格等を取り決めていることです。生産者は数年前から種もみの確保、田んぼや資材の準備をして米を届けられるよう努力し、私たちは栽培された米を全量食べきることを目標にしてきました。作付量を増やすことは年単位での計画が必要で、注文数が伸びても下がっても簡単に収量を増減できません。生産者は「作る責任」を、組合員は「食べる責任」を果たすという基本に基づいた取り組みが、生活クラブの米作りの土台となっています。

都市生活では、「竜おうみ米」の産地へ年に数回訪問し、「環境創造米キヌヒカリ」の圃場で「田んぼのいちねんを知ろう！」と年3回の体験交流を実施、「庄内遊YOU米」は庄内交流会に参加するなど、これまで生産現場での交流も継続して、生産者と顔の見える関係作りに努めてきました。



竜おうみ米の圃場を訪問、田植えを見学しました。

持続可能な米づくりを支えよう

世帯人数の減少、高齢化、女性の就労、パンや麺類など主食の選択肢の増加により、米の消費量は家庭によってさまざまです。しかし、それぞれの暮らし方に合わせて無理のない量を「よやく・る」で登録することが、生産者との約束を守り、持続可能な米づくりを支えることにもつながります。登録し続けること＝未来の米づくりへの参加であることを理解し、日本の主食の米をこれからもずっと食べていきましょう。



「田んぼのいちねんを知ろう」で、夏は生き物調査をします。

秋のイベントに

お友だちを誘って参加すると

**森のコーヒー
プレゼント！**

お友だちを誘って一緒に参加すると
あなたにも！お友だちにも！
「森のコーヒー ドリップフィルター」を
5パックずつプレゼントします。

2026年7月号より
玉ねぎ収穫体験

機関紙モニターの
つぶやき

玉ねぎ収穫体験の記事を読んで、収穫までにたくさんの手間や苦労があることを知りました。玉ねぎは根菜ではなく葉菜類だと初めて知り、勉強になりました。生産者の方が大切に育てて下さっていることに感謝し、今後もいただきます。これからも地元の野菜を積極的に食べて応援したいです。

(三田北神 M・M)