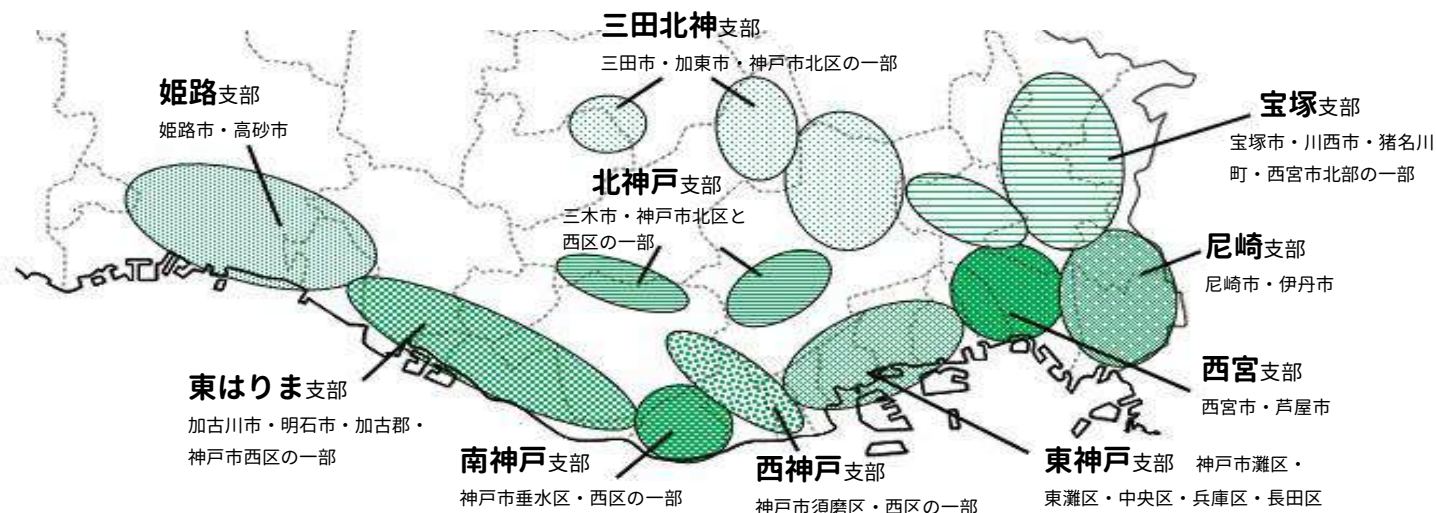


都市生活は2026年で40周年。組合員と生産者と職員がはぐくんだ歩みを紐解くとともに、
今の活動、これからの活動を考えていく連載です。

「支部」組合員が暮らす場所の近くで活動



40年前、生協都市生活は西宮支部と3つの準備支部から始まりました。共同購入する仲間が増える事で新たな支部ができたり、大きな支部を分割して新支部ができたりと少しずつ広がり、西神戸支部から北神戸・南神戸が生まれ、2002年にその南神戸支部から東はりま支部が生まれ、2009年に新しいエリアとして姫路支部ができ、今の10支部体制になりました。

機関紙で活動を知らせています

それぞれの支部で毎月発行している「機関紙」はどれも個性的です。報告やお知らせ、お伝えしたいことが詰まっています。名称の由来を、一部ですがご紹介します。

- 尼崎支部「おはぎ」の由来…各家庭で作るおはぎのように、心のこもった味のあるものに…
- 南神戸支部「ちぬ」の由来…明石海峡を含む大阪湾の古称「茅渚(ちぬ)の海」から

【おまけ】本部センターを探したところ、
とても古いものも発掘できました！
(西宮支部「ひろば」1995年1月号)→



10支部の機関紙



「班」から「個」へ。 参加しやすい、持続可能なしくみ作り

それまで班で共同購入していた後に個配が始まり、2003年6月の総代会にて、「班」「地区」を基礎とした仕組みから「個人」を基礎とした新しい仕組みに変わりました。自主的な活動を広げ、多くの人が運営に参加しやすい形を作っていく為です。支部のモニターの活動をする「モニター」、支部の運営を担う「クリエイター」も、この時名付けられました。

自分が暮らす地区・地域の近いところで、
今も多くの企画が行われているのは、綿々と
続いてきた「支部活動」の証です。はじめてでも
楽しく参加できるよう、工夫を重ねていますので、
まだ参加した事がない方は、ぜひ気軽に
参加してみてください。



公式サイト

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 =

昨年まで長らく取り組んでいた「契約野菜」畑の便り」と玉ねぎの生産者・北阿万愛農会の武岡良和さん(80歳)は半世紀にわたり有機農業一筋です。生協設立前の共同購入会時代からの生産者武岡さんに、有機栽培農業を始めた頃の事やこれからの想いをお聞きました。

武岡さんのご出身と幼少期の暮らしは？

生まれてから現在まで、淡路島の三原郡南淡町北阿萬(現・南あわじ市)で暮らしている。小さいころから両親の農作業を手伝い、当時はトラクターなどの機械はなく、牛で土を耕し、田植えも稲刈りも、牛の乳を搾るのも、すべて手作業。家では乳牛を飼い、コメ、玉ねぎ、生乳は農協に出荷し、自分たちは麦をコメに混ぜて食べていた。高校を卒業してすぐ家業の農業を継いだ。



阪神淡路大震災の時も、仲山さんと二人で「都市生活へ野菜を届けよう」と、唯一動いていたフェリーで甲子園浜に着いた。停電で真っ暗な中、真夜中に宝塚にあったセンターへ納品に行ったことを強烈に覚えている。

野菜はあまり栽培していなかったのですね。そんな中、有機栽培を始めたきっかけは？

約50年前の30歳の頃、北阿万農協(現JAあわじ島)の青壮年部※が集められ、「有機で野菜を育てよう」と呼びかけられたことがきっかけ。地域では乳牛や鶏を飼いながらコメや玉ねぎを作っている農家が多く、たい肥を畑に使う地域内循環が推奨された。自家用以外の野菜など作ったことのない者ばかりで、さらに有機となると、部会に大きな論争を招いた。

※20～40歳前後の若い農家の部会

大変な転換の時期ですね。当時の社会状況はどうでしたか？

農薬や公害が問題になり始めた時代で、「安全な野菜を食べたい」という都市の消費者の声が高まっていた。北阿万でも農薬を無防備に散布した農家が中毒で亡くなったと聞いている。生産者の問題意識と消費者のニーズが一致した時期だった。

野菜の有機栽培の立ち上げは順調でしたか？

まったく順調ではなく、全滅させるなど散々。工夫と失敗を重ね、本当に苦労した。まともな野菜はできなかったが、都市生活の組合員は「できたものはすべて食べる」と約束をしてくれたので続けられた。最初は26人が挑戦したが、残ったのは自分を含めて7人。後に北阿万農協の組合長を担った仲山勝巳さん(故人)がいたことは続けるうえで大きかった。

40年間、有機農業を続けられた理由と今の武岡さんの想いを教えてください。

「作ったものを全て引き取ってくれる約束」「市場価格に左右されない生産保障価格」この2つで収入が安定し、農業だけで子どもも育てられた。

気温の高温化は本気で何とか止めなければ、農作物が作れない時代が来ていると危惧している。高齢になり足腰が痛いこともある。気候も時代も変わった。これまでの経験ではうまく作れないことが増えたが、日々チャレンジし続け、より良い野菜を作り続けていきたい。それが私の生きがい。

お話を聞いて…

40年前、産地では酪農とコメ作りで循環型農業を確立させる、都市部では素性が確かで安全な食べ物を食べたいという要望。この2つの達成には、虫食いだらけの葉物も必ず引き取る生産者との契約、再生産できる価格、この2つの約束が確実に実行できたからで、かつての「契約野菜」という堅苦しい言葉に表れています。北阿万愛農会は現在4人のメンバーが私たちの玉ねぎ、ブロッコリーやレタスなどを作っています。

(専務理事 山本晋也)

未来も、おいしい牛肉を食べ続けるために ～「よやく・る」で生産者をつながる～

予約して食べること

関西6生協では、これまで各生協で異なっていた仕組みを一つにし、これからも持続できる事業へとつなげていく取り組みが進められています。その中で、改めて大切にしたいのが「よやく・る」の仕組みです。

予約して食べることは、単に欲しい消費材を確保するためだけではありません。組合員が「これを食べたい」と事前に約束することで、生産者は必要な量を見通し、安心して農作物や畜産物、加工品をつくることができます。つくる人と食べる人が、お互いに支え合う仕組み。それが「よやく・る」です。

生活クラブの牛肉

生活クラブには、それぞれに生産者の思いが詰まった牛肉があります。

くまもとあか牛は、阿蘇の雄大な草原で放牧され、のびのびと育ちます。脂身が控えめで、和牛本来の香りと力強い赤身の旨みが特長。適度な脂肪でやわらかくあっさりとした味わいは、毎日の食卓にも、特別な日のごちそうにもぴったりのおいしさです。

一方、キタノチカラウシは、北海道の酪農家で生まれた乳牛のオスの子牛を、肥育農家が健康第一に大切に育てています。エサや寝床にも手間ひまをかけ、命をつなぐ循環の中から生まれる牛肉です。脂が少なく高タンパクな赤身肉は、普段の食卓にぴったりです。

市販にはたくさんの牛肉があります。しかし私たちが生活クラブの牛肉を選ぶことには、「おいしい」だけではない意味があります。どんな環境で、誰が、どのような思いで育てたのかを知り、その生産をこれからも続けてもらいたいという願いも込めています。

★ 兵庫牧場訪問記 ★

家畜改良センター兵庫牧場は、「はりま」を含む地鶏など国産鶏種のお爺さんお婆さんを作るための牧場です。広い敷地に整然と鶏舎が並んでいます。各系統ごとに飼育ゾーンが分かれており、二次元コードを利用した個体管理のもと、選抜しながら種を維持しています。

ここでの種が途絶えてしまうと国産鶏種が作れなくなるという、大変重要な役割を担っています。そのために鶏舎周辺には消石灰を散布し、鳥インフルエンザの可能性のある渡り鳥を避けるため、特に冬場は近くのため池の水を抜いたりテグスを貼ったり、細心の注意が払われています。国産鶏種を維持するためには、多くの人の手と時間がかかっています。

(常任理事 菊田宏子)



使いやすい 200 g ができました。
毎週又は隔週で利用できます。

- 国産牛おすすめスライス (小) 200 g
993 円(税込 1,072 円)
- 和牛おすすめスライス (小) 200 g
1,193 円(税込 1,288 円)

よやく・るで牛肉の未来をつなぐ

「生活クラブの牛肉だから食べたい」。そんな組合員の声が、生産者の力になっています。しかし今、牛肉の利用は取り組みのピーク時と比べて大きく減少しています。このまま利用が減り続けられれば、生産者がこれまでと同じように牛を育て続けることが難しくなるかもしれません。

だからこそ、市販の牛肉を買っている組合員にも、まずは一度、生活クラブの牛肉を味わってほしい。そして「また食べたい」と思ったら、「よやく・る」で予約する。その一つひとつの選択が、生産者を支え、未来の食卓につながっていきます。私たちが「食べたい」と選び続けることが、生産者の「これからも頑張っ育てよう」という力になります。

10年後、20年後も、自分たちが望む牛肉を食べ続けるために、「よやく・る」で、つくる人と食べる人をつないでいきませんか。

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(テーマ：卵・牛乳)～

- 鶏卵について印象に残りました。原種鶏を外国から輸入しなければ成り立たないという事実は知りませんでした。国内での生産、消費が出来るよう日本の現状を消費者である私たちも理解する必要があると思いました。(Y・M さん)
- 牛乳や卵は肉以上に餌がダイレクトに反映されるので、育て方がはっきりしているものを選ぶ方がいいなあと思いました。(S・S さん)
- 市販の牛乳は有用な菌まで殺菌され、風味や栄養が変化していることを初めて知りました。(U・K さん)

生活クラブ生活協同組合 都市生活 設立 40 周年記念講演会

開催報告



知っているようで 知らないごみの世界

ごみ清掃芸人
マシンガンズ・滝沢さんと考えよう

明日のための選択

参加者：組合員 おとな 148 人
子ども 28 人
一般 おとな 45 人
子ども 22 人
講 師：お笑い芸人兼ごみ清掃員
滝沢秀一さん

お笑いコンビ「マシンガンズ」の滝沢秀一さんを講師に招いた講演会を 7 月 30 日(木)にレバンテホール(神戸市垂水区)で開催しました。1998 年からお笑い芸人として活躍するかたわら、2012 年からはごみ収集会社でも働く滝沢さんに、現場での体験をもとにお話しいただきました。また、講演会の実行委員を担った組合員は、缶はごみではなく資源であることや生活クラブのリユースびんの取組み(=グリーンシステム)を知らせました。



滝沢さんのごみクイズもおもしろかった！

3R+1=『4R』

印象深いエピソード満載の講演でしたが、深く刺さったのは『4R』です。リデュース、リユース、リサイクルの『3R』は広く知られていますが、滝沢さんは“リスペクト”を加えた『4R』をすすめます。「自然界にごみは無い。ごみは人が作ったものだけ。物やそれらを作る人にリスペクトの気持ちを持ち、物に価値を持たせればごみは減らせる。」と言われ、作る人=消費材の生産者や日々の食事を作ってくれる家族を想像した人は多かったはず。そして、「安いからという理由で買ったものってすぐに捨てていませんか」



生活クラブのリユースびんの取組みを伝える展示

と続いた言葉にハッとしました。100円ショップやファストファッションなど、消費材の共同購入以外で使い捨て感覚の買い物をしていないか、と。買い物は投票だ！という言葉もありますが、リスペクトをもった購買行動でごみは減らせると再認識しました。

組合員活動＝都市生活らしさ

4 月末に実行委員会を立ち上げ、準備から当日の進行までタイトなスケジュールでしたが、実行委員 3 人から「自分の意識を変える大きなエネルギーになった」「おとも子どもも来て良かった！と熱い感想をくれた。滝沢さん呼んでよかった」「少し地味に見えるテーマだったが多くの人にリユースびんなど環境に配慮した取組みをしていることを伝えられた」と達成感に満ちた感想がありました。

50 周年企画があるなら？と問うと「派手でなくてもよい。都市生活らしい生活クラブならではのイベントがあるといいよね。」と笑顔が返ってきました。10 年後も今以上の活発な組合員活動ができるよう、笑顔とともにつないでいきたいです。

(理事 草野睦美)



100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

「エコロたすけあい制度」を活用していますか？

「エコロたすけあい制度」に加入されていれば、加入者どうしのたすけあいでケアを行うことができます。ケア者にはみんなからのありがたい気持ちとしてケア金をお支払いします。組合員どうし、助けてほしい時は気軽に頼める、気軽に引き受けることができる制度でありたいと思っています。

家事、育児、介護…その他どんな事でも構いません。例えば、

7月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,482 人	給付申請件数	33 件
給付金額	39,140 円	事務費	29,354 円

エコロサークル結成 1 件 エッコロ講座開催報告 2 件

旅行中の花の水やり、電球の取り替え、子どもの習い事の送迎など…。制度を必要とされている方、質問のある方は、事務局までお問い合わせください。エコロカフェやサークル活動など、親睦を図る企画もしています。一度、気軽に参加してみたいでしょうか？

(コーディネーター 肥田智世子)

生産者交流会「食べ物の旅」が始まりました！

消費材がどのような原材料から、どんな思いと手間をかけて作られているのかを、生産者と作る体験をしながら一緒に楽しく学ぶ「生産者交流会・食べ物の旅」が始まりました。



1回目 ケチャップ作り

7月31日、コーミ(株)の田中美千雄さんをお迎えして「ケチャップ作り」を開催。大人21人、子ども12人が参加しました。コーミのトマトピューレに玉ねぎのみじん切り、素精糖、塩、酢、香辛料を加え、6グループに分かれて鍋を囲み、コトコト煮込みました。

「いい香り！」「もう少しかな？」と、鍋の中をのぞき込みながら作る時間は、子どもたちにとっても大人にとっても楽しいひととき。同じ材料を使っているのに、火加減や煮込む時間、香辛料によって、それぞれ少しずつ違った味わいのケチャップが完成しました。「こんなに味が違うんだ！」という驚きもあり、手作りならではのおいしさを味わいました。

コーミのトマトケチャップは、1本に約1kgもの国産トマトを使用。水を加えない国産加工用トマトのピューレを使い、食品添加物は不使用です。釜で丁寧に炊き上げ、トマト本来の風味を大切にしています。また、容器には繰り返し使えるリユースビンを使用しています。



できたケチャップをびんに詰めたら、「脱気・殺菌」のために蓋をし、逆さまにして冷ます。

2回目 こんにゃく作り

8月21日、(有)大矢商店の大矢浩二さんと一緒に「こんにゃく作り」を開催。大人16人、子ども10人が参加しました。コンニャク芋をすりおろした「生のり」に、帆立の貝殻を原料とした凝固剤を加え、みんなで混ぜ合わせ、一口大に丸めてお湯の中へ。約1時間ゆでると、手作りこんにゃくの完成です。

できたてのこんにゃくを初めて食べる方も多く、「おいしい！」「いつものこんにゃくと違う！」と笑顔が広がりました。大矢商店では、和玉こんにゃく芋を使い、伝統の生摺り製法で時間をかけて製造しています。「和玉が手に入らなくなれば、この味は作れない」という話から、原材料を守り、生産を続けることの大切さも学びました。大矢商店の「生芋こんにゃく」は、さっと洗ってスライスするだけで、刺身こんにゃくとしても食べられます。こんにゃくを残しておくときは、こんにゃくの袋に入っているアルカリ水につけて保存するなど、ちょっとしたポイントを聞きました。



実際に作り、生産者の話を聞くことで、普段何気なく食べている消費材の背景に、多くの手間とこだわりがあることを実感しました。原材料価格の高騰や生産者の高齢化など、ものづくりを続けることが難しくなっている今、私たち組合員が利用し続けることが生産者を支える力になります。「知って、作って、食べて、もっと好きになる」。これからも「食べ物の旅」を通して、生産者とながら、おいしく楽しく食べ続けていきましょう！

せっけんレシピ

酸素系漂白剤でスッキリ！

いつまでも暑いですが、冬は必ずやってきます。今夏活躍してくれた夏の下着やTシャツなど、衣替えの前に酸素系漂白剤ですっきりきれいにしませんか？

<手順>

- ① お湯を用意する：30℃～50℃のお湯を使うと酸素の泡が活発に働き、効果が上がります。(ただし化繊など生地耐熱温度を超えないように)
- ② 溶かす：お湯3Lに対して15g(大さじ1杯)を溶かします。
- ③ つけ置く：衣類を15分～30分程度浸します。
- ④ すすぐ：つけ置き後は水でしっかりとすすぎ、脱水して干します。(ふんわり仕上げたい場合は、すすぎ後にクエン酸でリンス)

するのもお勧め)

※シルクやウール、金属の部品のついた服には使えません。注意書きをよく読んでください。



我が家の場合、色別にまとめて、洗濯機に入れ、つけ置きしてから、洗濯機をまわします。汗じみや襟汚れなどきちんと落としてから仕舞えば、翌年に夏服を出した時にシミでガッカリすることはありません。

酸素系漂白剤は衣類、台所などいろんな場面で使えます。使い方など『せっけん学習会』でお伝えしていますので、参加してみてください。(せっけんクラブ 長原寛子)

西宮 支部

できることを 少しずつ

和氣あいあいと

月 1 回開催の支部ミーティングは、参加者それぞれの疑問や想いを共有できる場です。それに加え、ちょこっとサポーター(支部の催しなどで託児や調理、得意分野を活かして一緒に運営をしてくださる有志組合員)による製作コーナーやミニセミナーなど、楽しく参加しやすい工夫を取り入れています。

『グリーンシステム』の活用呼びかけ

今年度、運営メンバーが掲げた支部活動の重点の一つに『グリーンシステム』の周知があります。現在、西宮支部エリアの西宮市と芦屋市では、びん回収は月 1～2 回。でも、生活クラブの Rびんなら毎週配達時に回収可能で、なにより環境への負荷を減らすことができる！

ごみ削減を目的とした容器包装や再利用のしくみ『グリーンシステム』について改めて知らせ、Rびんの利用と循環が少しでも増えるよう、いろんな催しや支部機関紙で引き続き伝えます。



あちゃーびん回収
また出し忘れた…



キッチンにたまと
なげにストレス



調味料や飲料、いつもの消費材にこのマークがついていませんか？
そのびん、回収できます！リユースびんです！！

空きびん回収、毎週できます!!

配達便で返却するだけで、スペースもココロもスッキリ

支部機関紙に掲載した Rびん啓発バナー

今月の組合員

和田 典子さん 西宮支部 2003年 1 月加入

「安心安全な食物で子育てしませんか？マヨネーズとケチャップがとても美味しいの。」とご近所さんのお誘いで入った共同購入班。地縁血縁友人知人皆無の不安満載、新生活開始の30年前に頂いたのは物心両面の安心感です(ありがたいございました！)。私もその後は就職、転居と環境も変化。しかしタイミング良く個配が開始、今は関東に転職した娘が大好きな「ホットケーキミックスと牛乳で飲むエスプレッソコーヒー」の発送主です。



支部ミーティングの様子

みんなで 少しずつ

現在、クリエイター 2 人と支部担当理事 1 人の 3 人で運営していますが、ひろばサポーター、ちょこっとサポーターやモニットの皆さんと、ちょっとずつ、やりたい生協活動を実現できればと思います。

組合員どなたでも関わられます。まずはぜひ催しなどにご参加ください。

(西宮支部クリエイター 栗田有紀)

大好きな消費材

= こしあん =

500 g 512円(税込553円)



私の大好きな消費材は、「こしあん」です。

これまでは、お正月シーズンのみ、お餅と一緒に注文するくらいだったのですが、いつのまにか一年中ストックするようになりました。ゆるすぎず、かたすぎず、絶妙な口当たりは米粉が入っているからでしょうか？上品な甘さで、とにかく美味しいのです！

私は夏でも熱々のぜんざいが食べなくなったりするのですが、今年は冷やしおしるこにしてみました。ボリュームのあるオヤツが欲しかったときは、バターと一緒にバゲットに挟んで、あんバターフランスに。餃子の皮が余ったときは、こしあんを包んで、あんこパイに。中学生の娘は、切り餅をお湯で柔らかくして、こしあんを包んで大福を作るのが大好きです^^

(西宮支部ひろばサポーター 大塚悠里子)



カリッと香ばしいおからチップ

20g×4袋 290円(税込313円)

カリッと香ばしくて、気づいたら袋が空っぽになっている、そんな“おすすめのおやつ”が「カリッと香ばしい おからチップ」です。国産の乾燥おからに、てん菜糖・黒糖・塩だけというシンプルな味付けで、余計なものが入っていない素朴さが魅力。

ひと口サイズで食べやすく、噛むほどに広がる香ばしさとカリッとした食感がクセになります。しっかりした噛みごたえがあるので満足感も高く、ちょっと小腹が空いたときにぴったりです。いつカタログに載るか分からないため、見つけたときに

は2～3箱まとめて確保するほどのお気に入り。小分け包装でシェアしやすく、「今日は少しだけ」という量の調整もしやすいのも嬉しいところ。おからのイメージが変わるほど美味しく、日常の中でちょっとした幸せをくれる存在です。次にカタログで見つけたら、ぜひ試してみてくださいと思っています。きっと“カリッ”の虜になるはずです。

(米花麗子)



都市生活 Q&A

なぜ「商品」ではなく「消費材」と呼ぶの？

生活クラブでは、取り扱っているものを「消費材」と呼んで利用しています。自分たちの生活に必要なものが何かを考え(それは「不要なものは何か」を考えることにもつながります)、組合員自身も開発にかかわりながら、とても厳しい基準でつくられたオリジナル品が中心です。「売るためのもの」として利潤を追求する市場の「商品」とは異なるので、「消費するためのもの」

として「消費材」と呼びます。

また、原材料や製造法など、そのものの中身にかかわる情報を公開しています。何を使い、どのようにつくられているかを知ることができるのも、消費材ならではの長です。

生活に必要なものとしてつくられた生活クラブでんきや共済も、同じ考えに基づく「消費材」です。



本部センター
松田光将

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。

子どもは元気の源

こんにちは！本部センターの松田です。今年で入協して5年目になります。入協したての頃は、組合員さんのお子さん

と接するのが苦手でしたが、結婚をし、父になった今、毎週組合員のお子さんと会うのが配達中の楽しみになっています。

そんな日々の中でも、ふと子どもは自分にとって元気の源なんだなと思うことがあります。組合員のお子さんの笑顔を見たり、何気ないハイタッチひとつに元気をもらっています。そして、家に帰って息子の笑顔を見ると、一日の疲れが一気に吹き飛びます！子どもの笑顔之源に、これからも毎日頑張ります！

理事会報告

2026年度第3回理事会報告 2026.8.24.10:00～15:02 於:中央区文化センター
出席理事：19人、出席監事：3人

以下、報告承認事項(3項目省略)と協議決定事項(1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7月申請分32件承認。保留0件、不可1件。
- 食べるカタログの統一方針にもとづく関西独自消費材の共通化案の提案があり承認。
- カスタマーハラスメント基本方針、規程の策定原案の提案があり、原案通り承認。

- 2026年度上期組合員活動の振り返りと2027年度支部活動方針骨子策定の進め方について、原案通り承認。

- 2026年度兵庫県生協大会への参加について、原案通り承認。

- 第33回生活クラブ生協祭あいたくでの進捗状況が共有され、協議された。

(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)

7月度決算は供給高102.95%、経費執行99.94%、当期剰余は予算差+421万円。7月末組合員数13,964人(昨年差▲202人)、出資金総口数1,336,781口。

お正月も

クリスマスも

生活クラブの消費材で！

酷暑日など、これまでにない暑さが続いた夏がようやく終わりを告げ、ようやく秋の訪れを感じると、あっという間にクリスマス！そして年末年始の準備をする時期になりました。普段、忙しい日々を送る中で、家族が集まる機会が減ったなあと感じる方も、クリスマスや年末年始はみんなで過ごす貴重な時間です。

クリスマスは、丹精國鶏で決まり！ 食べて、国産鶏種を未来へつなごう

クリスマスと言えば「チキン」。生活クラブの鶏肉は、丹精國鶏とブランド名が付いていますが、国産鶏種「はりま」という名の、日本国内で1～2%ほどしか飼育されていない貴重な肉養鶏です。健康に育てることを大切に、太陽の光や自然の風が入る広々とした鶏舎でのびのびと育てられ、こだわりの餌を食べて元気に育った鶏です。しっかりとした肉質に育ち、弾力のある噛みごたえと深い旨みが味わえます。シンプルに塩胡椒だけで味わうもよし、丹精國鶏を原料にした調理済みの加工品も織り交ぜながら、みんなで囲む食卓をハレの日に相応しく彩ってはいかがでしょうか？



厳選された原料で、丁寧に作り上げられたおせち料理を

市販のおせち料理は、繁忙期を避けて製造し長期保存する為、食品添加物の使用が気になることです。生活クラブでは、人工的に精製された化学調味料には頼らず、素材本来の味を大切に、防腐剤などは使用せず、食品添加物は自主基準で定める最低限のものだけです。まだ食べたことがない方は、ぜひこの機会に注文して、食材ごとに健康、豊作、繁栄の願いが込められた縁起物を通して、改めて日本の伝統行事やおせち料理の由来など話題にしてみませんか？

鶏肉やおせち料理以外にも、クリスマス・年末年始だけの特別な消費材がたくさん掲載されますので、お見逃しなく！



2026年8月号より

「陽なたのファーマーズ」上映会

機関紙モニターの

つぶやき

初めて「ソーラーシェアリング」を知りました。東日本大震災を経験したので、福島原発事故による被害には今でも胸が痛みます。耕作放棄地の復活、発電コスト削減、気候変動による猛暑から農作物を守る効果など、多くの利点がある一方、初期費用が高額、融資が得にくいとも。国が農業の未来を真剣に考え、普及への対策を取るべきでは。(西宮 K・Y)

編集雑感

やっと9月になりました。この夏、日本各地で豪雨災害があり、地震もだし、迷走台風が予期せぬ大雨を降らせました。気温も高く、ついに今年から「酷暑日」なる用語まで現れましたね。一日中エアコン効かせた部屋にいて、これでよいのだろうか？と自問自答しています。きっと地球が怒っていますよね。人間の暮らし方に大きな原因があります。快適な自然環境を取り戻すために、小さなことからでも大勢で取り組んでいきましょう。まずはごみを減らすことから。(T)