サステイナブルなひと、生活クラブ 11

都市生活

40th Anniversary 40年の顔が見える安心を、これからも

Vol.391・2026年11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

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。

職員から見た40年

40年前から職員として「都市生活」を支えてくれた、高田典秀さんと丹治耕造さんにお話をお聞きしました。

組合員が主体となり、生産者とともに食や環境について考え、学び、交流する。高田さんと丹治さんが歩んできた40年のお話は、生協都市生活が大切にしてきたもの、そしてこれからも受け継いでいきたいものを、改めて示してくれるものでした。(丹治さんのお話は２ページをご覧ください。)



高田典秀さん

高田さんと「都市生活」の出会いは

都市生活は1967年の「西宮共同購入会」発足から、1984年に「都市生活共同購入会」に。高田さんは1985年７月に入協。1986年から名谷センターのセンター長に。その頃の名谷センターは、今の場所から北に200mぐらいの所にあり、センターの職員は５～６人でした。初めは名谷センター管内に支部はなく、西神戸支部が準備支部の頃でした。「都市生活です」と言っても生協とはわかってもらえず、「都市生活は生協なんです！」と組合員と一緒に加入を勧めたこともあったとか。

その後本部センターに移動し、部長として生産者や物流の担当に。当時は職員も少なかったので、夜自宅にトラックで帰って、朝、香住のマルニ竹内さんの魚を中央市場に引き取りに行ったり、大阪空港に北海道から届くアスパラガスを引き取りに行ったりしたことも、楽しそうにお話ししてくれました。

2003年「生協連合会きらり」設立とともに「きらり」に出向

高田さんの担当は、生産者対応。都市生活とエスコープ大阪、２つの生協がカタログを共通化し、消費材の数が一挙に増え、生産者のところに行くことも増えて大忙しだったそうです。



1986年２月のカタログ(左)と配達計画表



現在の名谷センター

2010年「生活クラブ」加入とともに「(株)生活クラブ関西」へ

生活クラブ連合会加入により、消費材を連合材に統一するため、今度は長年取り扱いのあった生産者のところに、取引の終了についての話をしに行った時は辛かったそうです。組合員に「きらりのプライベートブランドをやめないで！」と言われたこともあったそうです。

2011年東日本大震災があった後は、放射能問題を気にする組合員から、「東日本の生産者の消費材を取り扱うのか？」と言われたこともあったそうです。

現在は生活クラブ関西で、主に野菜や果物の担当をされていて、日本中の生産者のところを訪問し、生産者の話を聞き、おいしいものが届くように目配りされています。

お話を聞いて…

40年以上、野菜や果物が欠品しないように考えて動いてこられた高田さん。生産者の消費材に込めた思いも、熱く語ってくださいました。高田さんのお話は楽しくて、もっともっとお聞きしたいと思いました。　（理事　平岡真弓）

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 =



丹治耕造さん

元職員の丹治耕造さんは、神戸大学生協外販部(都市生活の母体)でのアルバイトから始まり、1986年に「生活協同組合都市生活」として生協の認可を受けたときは、わずか14人の職員の一人として、その後、1994年には西宮センター長、1995年には本部センター長を務められました。丹治さんから、組合員と生産者をつなぎ、都市生活とともに歩んできた40年のお話をお聞きしました。

組合員とのつながりを広げた「てんせつ」とは？

当初は、５人以上の班による共同購入の時代。組合員を増やすための大切な活動が、組合員からの紹介と「展示説明会(てんせつ)」でした。トラックにドライ品を積み込み、公園や路上などで地域の組合員と一緒に消費材を試食・説明する。なかなか人が集まらず、空振りに終わることも多かった。それでも、ご近所の人たちと食や環境について、わいわい、がやがやと話すなかで、新たな組合員とのつながりが生まれ、班の拡大にもつながっていきました。こうした活動は2001年に戸別訪問、お誘い試食会、拡大課の設置へと受け継がれていきました。また、当時は一つの班に、月曜午前と木曜午後など一週間に２回配達していたため、今よりも組合員との距離が近く、直接顔を合わせながら活動する機会が多くあったように思います。



生協祭あいたくての共済ブースで。中央が丹治さん。



2019年に兵庫県生協大会で、前理事長の山下尚子さんと共に表彰されました。

生産者との交流も大切にして来られたのですね？

生協都市生活の大きなパートナーだった淡路島の北阿万農協(当時は牛乳・卵・米・野菜の生産者)をはじめ、各地の農協や生産者団体との交流にも力を入れてきました。なかでも印象深いのが、バスを貸し切り、長野県の志賀高原で２泊３日を過ごした「あくと交流会」です。援農を通して生産現場を実際に見るだけでなく、組合員と生産者が一晩じっくりと語り合える、貴重な機会でした。

生産者がどのような思いで作物を育てているのか、どんな苦労があるのか。現場を訪れ、顔を合わせて話をすることで、普段の消費材の利用だけでは知ることのできない、お互いの思いや暮らしへの理解が深まっていきました。



1991年、若かりし丹治さん(右から2人目)。朝来郡農協(養父)での交流会。

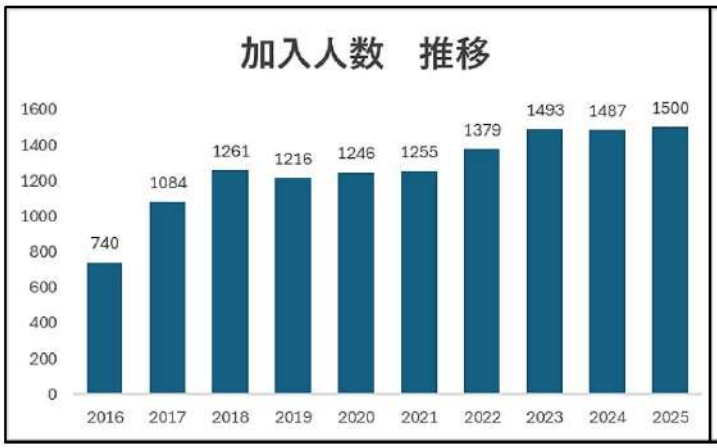
お話を聞いて…

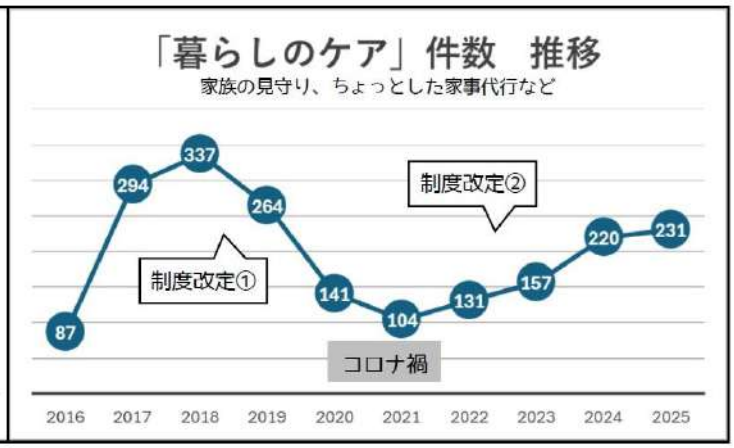
丹治さんが40年を通して大切にしてきたのは、「主体は組合員」ということです。日々の配達や地域での交流を通して、一人ひとりの組合員との関係を築いてきたことが伝わってきます。組合員どうしがつながり、組合員と生産者がつながる。そのつながりを一つひとつ積み重ねてきたことが、生協都市生活の歩みをつくってきたのだと感じました。

昔の活動の様子を聞くと、活動の形や方法は時代とともに変わっても、人と人とのつながりを大切にする思いは変わっていないことがわかります。　（理事　片山由香里）

「エッコロたすけあい制度」は10年を迎えました

エッ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。





横軸は年度。「2025」は2025年４月～2026年３月

上の表にあるように、加入数は少しずつ増えてきていました。ただ今年に入って加入が伸び悩んでいます。（1478人８/20時点）

この制度は、「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を後押しすることができます。

「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加入して育てていきましょう。

10周年企画として、６月に「エッコロ講座」※を３講座開催しました。好評につき、来年２月～３月にも開催を予定しています。お楽しみに！

※子育て・食育・健康・老後・生活文化などをテーマとして組合員どうしが学び合う場。

たまごスープがもらえる
加入キャンペーン実施中！
(12月31日まで)

夜のライフプラン講座を開催

８/20(木)「夏の夜のLP講座～社会保険と税金　2026年最新のパート･アルバイト年収の壁～」を開催し、13人の参加がありました。平日には忙しい組合員も無理なく参加できるよう、20時～21時にオンラインで行いました。



社会保障の仕組みがどんどん変わり、いろいろな情報が溢れる中、「私はどれくらい働けるの？」や「私にはどの働き方が合っているの？」という疑問に対し、講師のファイナンシャルプランナー・溝江淳子さんに解りやすくお話していただきました。

100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

お友だちと一緒にエッコロに加入しませんか？

仕事や用事、介護などいろいろな困った時には「おたがいさま」と、エッコロたすけあい制度は友人どうしでも利用されています。

子どもの預かり合いや習い事の送迎、料理や買物、家の片付け、ゴミ出し、裁縫、組立家具の製作、家のＤＩＹ、庭の草取りや水やり、留守時の郵便物や消費材の受取りなどです。ケアをお願いすることもあるし、人手が欲しい作業はおしゃべりをしながら一緒にすることもあります。お互いをよく知る関係だからこそ、急なケアにも対応しやすいと思います。ぜひお友だちとエッコロに加入して、近くに頼れる安心を備えましょう。

たまごスープがもらえる加入キャンペーン実施中！

（コーディネーター　重田聖子）

８月　エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,478 人	給付申請件数	11 件
給付金額	36,700 円	事務費	8,700 円

エッコロサークル結成　1件

海の生き物観察&クリーンアップ大作戦！

in 大蔵海岸

つくる つかう 食べる 手渡す in 兵庫
つながるローカルSDGs

日時：９月５日(土)　10～12時
参加者：32人（大人24人、子ども8人

昨年は明石川で企画した生き物観察＆クリーンアップは、東はりま支部と南神戸支部の協力のもと、再び大蔵海岸に戻して今年で５回目となりました。これまで６月や７月に開催していましたが、潮の満ち引きの関係や真夏の暑さなどを考慮して９月に開催しました。台風の進路など、天気予報を気にしながら当日をむかえましたが、うす曇りの活動しやすいお天気でした。



海の生き物観察

大人も子どもも海に入って見つけた魚や貝、カニ等の説明を、海と空の約束プロジェクトの西谷寛さんがしてくださいました。時期が違うと海の生き物も違ってくるのか、ゴンズイの幼生の群れを見ることが出来ました。一方、過去に観察できていた天草、もずく、あおさ等の海藻は、今回は見あたりませんでした。

兵庫県漁連の西本広幸さんと鳥山英則さんは、底引き網であがったハリイカ・ミミイカ・シマウシノシタ・グレなど、可愛い生き物たちのタッチプールを用意してくださいました。それから、漁師や漁連が、ただ魚を漁っているだけではなく、海、漁場、魚を育てている話、海の水が綺麗すぎて魚が住みにくい話も聞きました。異常気象のせいでとりまく環境は厳しいですが、「やっぱり、魚美味しいね！と食べてくれるのが一番うれしいです」とのことでした。



兵庫県漁連の鳥山さん、西本さんに兵庫の海の説明をして頂きました。



ゴンズイの幼生



西谷さん



たくさん見つかったプラスチックごみ。(参考画像)

海岸のごみは…

子どもたちとクイズをした後、皆でごみ拾いをしました。大蔵海岸では、定期的に清掃活動が行われているそうで、大きなごみは見当たりませんでしたが、小さなプラスチックごみはたくさん落ちていました。角がとれて丸くなったり、紫外線で変質したりしながら、街からこの海岸にたどり着いたものもあるようでした。今回初めて、牡蠣養殖で使われる短いパイプ状のプラスチックがたくさん見つかりました。兵庫県では使用されていないので、他県から流れ着いたようで、毎回新しい発見があります。　(理事　岸本麻紀)



タッチプール

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：米)～

- いつも食べている「環境創造米キヌヒカリ」が、自分たちの水環境を守ることにつながっていること、住まいからも近い神戸市北区に自然豊かな田んぼがあることが印象的でした。（E･T さん）
- 普段はただ安さや美味しさだけでお米を買っているけど、食べることで地元の田んぼや環境を守り、生産者を支え、また次世代に引き継がれるという仕組みを知り、これからは応援する気持ちでお米を選びたいと思った。（A･H さん）

田んぼのいちねんを知ろう！

つくる つかう 食べる 手渡す in 兵庫 つながるローカルSDGs



「交流の田んぼ」で生き物調査＆草刈り

「つながるローカルSDGs」の活動として、JA兵庫六甲の交流の田んぼで、環境創造米キヌヒカリ生産者・JA兵庫六甲、全農パールライスと生活クラブ組合員が一緒になって、田んぼのいちねんを知ろう！と、田植え・生き物調査＆草引き・稲刈りを実施しています。

生き物調査＆草刈りを７月４日(土)に参加者52人(大人25人、子ども27人)で行いました。天気が心配でしたが、無事開催できました。神戸市北区八多町で里山での自然体験活動に取り組む遠藤修作さんと、兵庫県立人と自然の博物館の吉田慈弘さんに講師をしていただくのは、今年で５回目になります。



まず田んぼの畔から一斉にみんなで田んぼに入り、どんな生き物がいるかを調べます。

今年はたくさんのコオイムシやミズカマキリ、数種類のカエル、ホウネンエビ、スジブトハシリグモなどがいました。講師の吉田さんより「このクモがいるという事は、皆さんが目指している生物多様性の田んぼになってきているということです。」、遠藤さんからは、「田んぼはいろんな生き物をはぐくむ場。お米をたべる人が減ると耕作放棄地が増え、ミジンコがいなくなると、食物連鎖で上位にいる鳥なども生きていけなくなります。農薬を減らす田んぼが増えると、生き物を守ることにつながります。」とお話がありました。

同時に、稲が順調に生育し豊作になるよう、草引きも実施しました。５月23日に田植えした稲の間に生えた雑草を抜き取り、最後はきれいになりました。後で、JA兵庫六甲の湯浅さんより、雑草は「キシュウスズメノヒエ」と「ホタルイ」が多く、根が張る草だと説明がありました。生き物は、調査後全て田んぼに返しました。

９月26日に予定していた稲刈りは雨で中止しました。代わりに10月２日に生産者が機械で稲刈りをし、収量は856kgでした。今年度の「田んぼのいちねん」活動は終了しました。

(理事　島村美稲)

近年いなかったコオイムシがたくさん！





遠藤さん(左写真)と吉田さん(右写真)のお話に興味津々。



感想

- 田んぼに根の深い雑草が生えるという事を知らなかったので、減農薬で栽培することの大変さを感じました。
- 行く前は小４女子が虫も興味ないしイヤだといっていたが、田んぼの土の新感覚が良かったのか楽しんでいました。カマキリを生で見られたのがよかったです。
- 昆虫などがたくさんいて、本当によい田んぼだなと実感しました。

レシピ 都市生活

多めに作って冷凍しても OK！

栄養豊富な炊き込みご飯

＜ 材料 ＞　３人分

・お米　２合　　・ひじき　５g　　・にんじん　1/3本
・鶏肉(モモでもムネでも) 1/2枚　　・うすあげ　1/2枚
・きのこ類(お好きなもの)　1/2パック
・調味料［丸大豆醤油　大さじ２　みりん風醸造調味料　大さじ２
酒…大さじ１　　顆粒和食だし　小さじ２　真塩　ひとつまみ］

＜ 作り方 ＞

① 米は洗い、30分ほど浸水させ、ザルにあげ水気を切っておく。
② ひじきは戻しておく。鶏肉は小さめの一口大、人参、うすあげは細切り、きのこ類は食べやすい大きさにほぐす。
③ 炊飯釜に米と調味料を入れ、2合の目盛りまで水を加え、混ぜる。②の具材を米の上に広げ、炊飯する。
④ 炊き上がったら混ぜて出来上がり。



北神戸支部

学びとお腹を満たす笑顔の時間

おむすびカフェ



色々な消費材を使って
工夫してやっています。

大満足の時間が過ごせます

北神戸支部では、支部ミーティングを「おむすびカフェ」と名付け、人と人を結ぶ温かい場所づくりを大切にしています。消費材をただ使うだけでなく「分かって、試して、納得して選んでほしい」という想いから、最近は学習会と試食会をセットにした企画をたくさん開催しています。何より、企画側の私たち、クリエイター自身が楽しみながら活動しています。学びも会話もお腹も満たされる、大満足の時間が広がっています。

参加された皆さんからは、試食が「簡単なのにとっても美味しい!」「おうちでも早速真似して作ってみたい!」といった声が、いつも多数寄せられます。

複雑な調味料や手間に頼らなくてもとびきり美味しく仕上がるのは、何より「素材そのものが本当に美味しいから」。質の良い素材の力を引き出すシンプルな調理法だからこそ、手軽にご家庭の食卓へ取り入れられるのも嬉しいポイントです。



せっけんクラブを講師に、シャボン玉セミナーを開催しました。

『見る・聞く』だけでも発見がいっぱい!

生産者交流会やせっけんクラブの学習会など、料理をしない企画であっても、ワークショップや実演を行い、毎回大盛況です。大満足できる時間と、毎日の暮らしに役立つヒントをご用意して、皆様のご参加をお待ちしています!

都市生活40周年記念ロゴマークに、北神戸支部の小野愛さん(私です)のデザインが採用されました！

これからも「顔が見える安心」を大切に、楽しく活動していきます。

(北神戸支部クリエイター　小野 愛)



和高スパイス生産者交流会

大好き♪消費材



＝ 親鶏つくね(鶏軟骨入り)＝

270ｇ(30ｇ×９)　424円(税込458円)

え！？これつくねだったんですか！？ミニハンバーグかと思うような肉厚感です！コリコリとした軟骨の食感としっかりしたお肉の旨みで、美味しいのはもちろん汎用性が高すぎます。焼いてドーンと夕飯に出してよし！お弁当にポンと入れてもよし！半分に切って鍋や煮物に入れてもよし！煮ても焼いても万能で、冷凍庫にあれば「今日のメインどうしよう…」というピンチを救ってくれる救世主です。

実はこれ、鶏卵生産者の親鶏と消費材の鶏肉で作られていて、添加物不使用なのも嬉しいポイント。 親鶏ならではの深い味わいと軟骨のアクセントがクセになり、我が家では「切らしたら困るストック第１位」になっています。あまりに使い勝手が良すぎて、気付いたら一瞬で使い切ってしまうのが唯一の悩みです(笑)。　(北神戸支部クリエイター　松井麻沙子)

今月の組合員

伊賀 久美子さん　北神戸支部　1998年12月加入

私が北区に越して来たのは次女が生まれた昭和 52 年の 12 月で小雪がちらつく日でした。未だ住人も少なく寂しい日々でしたが、数年が経ち、ご近所さんもでき、その方々から食育を考えた活動をされている神戸大学生協から生まれた生協都市生活のことを伺い、迷わず加入しました。共同購入も楽しいひと時でしたが、仕事を始めたりで援農や学習等には参加できず、周りの方々に頼って過ごしてきました。

仕事を終え、今はいろんな学習会に参加出来るようになり楽しんでいます。もっと若い時に学べていたら、もっと豊かな生活ができたのかなぁーと思っています。皆んなで楽しんで助け合って生きて行きたい、コミュニティの場をと、試行錯誤しています。今は、月に一度お喋り会をしています。体を動かしたり声を出したり脳トレをしたり、日々の生活から生まれる話を楽しんでいます。



冷凍梅(ひょう害果)

1kg(袋入り)　1,366円(税込1,475円)



和歌山県みなべ産の南高梅を丸のまま冷凍し、丈夫な透明チャック袋に１kg入れています。この袋のまま砂糖を900～１kg入れて、時々振れば常温で１週間ほどで梅シロップができあがります。砂糖が大きな梅の実のすきまに入り込んで、合計２kgが元の袋にぴったり収まります。梅酒を作るよりずっと簡単に、速く、何時でも飲める梅シロップがたっぷりできます。

水でうすめたり、炭酸水で割ったり。牛乳や豆乳と混ぜると、ヨーグルトのようでフルーティーな、どこにも売っていないデザートがすぐに食べられます。ビートグラニュー糖で作るとすっきりした味わいになり、ぜいたくして素精糖で作るとコクのある甘さでさらに美味しいです。取り出した梅の実もやわらかく、ほどよい酸味と甘味でそのまま食べられます。梅のシーズン以外にも時々カタログに載るので、シロップが切れる前に注文して作っています。　(湊)

都市生活Q&A　洗濯用せっけんの「粒状」と「針状」の違いは何ですか？

生活クラブでは、環境や肌へのやさしさを考え、合成洗剤ではなく、天然油脂を原料とした「洗濯用粉せっけん」を２種類取り扱っています。

「洗濯用粒状せっけん」と「洗濯用無添加せっけん(針状)」の主な違いは、アルカリ剤(炭酸塩)の有無と形状にあります。

粒状せっけん

洗浄力を高めるアルカリ剤(炭酸塩)と、フローラル系の香料が配合されています。油汚れや泥汚れなどの頑固な汚れもしっかり落とせます。

無添加せっけん(針状)

炭酸塩や香料を含まない純せっけん分99%の消費材です。細長い針状にすることで、粉が舞い散る「粉立ち」を抑え、むせにくく扱いやすい工夫がされています。赤ちゃんの衣類やお肌がデリケートな方、ウールなどの衣類洗いに最適です。

汚れ度合いや用途に合わせて使い分けてみてください。

職員こぼれ話

名谷センター
平野慎也

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。

無事故をめざして

皆さんこんにちは！名谷センター職員の平野と申します。今年で入協６年目になります。本部センターで４年、名谷センターで２年目になります。

今まで色々なコースを配達してきましたが、道が狭いコースや、坂道が多いコースなど、様々な難易度のコースがありました。そのおかげか、トラックの運転がどんどん上達してきまして、今となっては乗用車よりも、トラックが欲しくなってくるほどです。しかし！「自分は運転が上手い」などと慢心せず、都市生活全体目標「年間無事故」を目指し、全職員一同、気を引き締めて日々配達に励んで参ります！なお、安全運転で配達が遅れることもあるかと思いますが、その時はご了承下さい（笑）！

理 事 会 報 告

2026年度第4回理事会報告　2026.9.2810:00～15:44　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)

1. エッコロたすけあい制度給付審査は、エッコロ審査会にて8月申請分11件承認。保留0件、不可0件。
2. 生活クラブ関西運営委員会の案件について承認。
3. 40周年記念供給材「国産はちみつ」「コーヒー粉」の取り組み提案があり承認。
4. NGO共同声明「パレスチナに自由と尊厳を」へ団体賛同することを承認。
5. 2026年度上期組合員活動の振り返りと下期活動について協議。
6. 第33回生活クラブ生協祭あいたくての準備最終状況が共有され協議。
7. 「エッコロ加入推進キャンペーン」「パスチャライズド牛乳を使った仲間づくり」「合同クリエイター会議」それぞれ原案通り承認。

(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)
8月度決算は予算比 供給高104.41%、経費執行92.17%、当期剰余は予算差+788万円。8月末組合員数13,928人(昨年差▲210人)、出資金総口数 1,338,470口。

設立40周年記念消費材

「カレーの壺」シリーズ

都市生活独自品として登場！

月に１回チラシが入っています。

８月から半年間限定供給の予定です。

この限定取組みに合わせて、使い方や消費材について学ぶために９月25日、名谷センターで(株)プレス・オールターナティブの山崎さんを招いて学習会を行いました。



調理中の山崎さん

スリランカから届きます

カレーの壺は、スリランカのマリオさん一家の工場から届きます。1970年代にマリオさんが日本に滞在し、日本のカレールウを知ってカレーの壺を考えたのだそうです。当時のスリランカでは、スパイスは家庭で調合して料理するものでした。家庭では長時間の台所仕事から女性を解放し、工場では差別のない雇用、手厚い福利厚生が行われ、スパイス農家の経営支援までされています。



レシピはこちらから　↑↑

簡単に本場の味が！

カレーの壺ペーストは日本の市販のカレールウとは違い、小麦粉も動物性油脂も食品添加物も入っていません。香辛料や野菜と、酢、塩、ココナッツオイルなどでできています。使い方はとても簡単で、材料とカレーの壺をいためて、水かココナッツミルク(缶詰)を入れてさっと煮るだけ。10分ほどでできあがります。ペーストはやわらかく、1人分スプーン１杯程度なので味噌汁を作る感覚でした。

タンドリーチキンも、ペーストとヨーグルトを混ぜて鶏肉にからめてフライパンで焼くだけで、漬け込まなくてもやわらかで香り高く仕上がりました。

食文化の交流を大切に

参加者からは「創立者、マリオさんの事業に対する想いに圧倒されました。」「スリランカの風土、人や文化をスライドで見てイメージがわきました。」と感想が寄せられました。

常々なるべく国産の食材をと努力していますが、食文化は大いに学び交流し、フェアトレードも大切にしていきたいと考えます。あなたも今だけの「カレーの壺」を味わってみませんか？

これ以外に40周年記念消費材は、日東珈琲(株)のコーヒー粉クリスマスブレンドなども予定されています。お楽しみに。

機関紙モニターのつぶやき

2026年９月号より
生産者との顔の見える関係

作る約束、使う約束、生産者との顔の見える関係、これが生活クラブの良さだと思います。この関係があるから少しの不便は気になりません。生産者の方の消費材への思い、こだわり、そこからつながる社会への取り組みなどを、知らない組合員に知ってほしい。知れば必ずファンになり、もっと関係を大事にしよう、もっと利用しようと思うのでは？何とかして、もっとたくさんの人たちに知らせていきたいと思いました。

（尼崎　小山綾奈）

編集雑感

長雨などの天候不順で、今年の冬は葉物野菜の高騰が心配されています。テレビで１玉1,000円を超える白菜のニュースを見て驚きます。暖冬になれば生育が早くなりすぎて、今度は暴落するかもしれません。私は長年生協で野菜を利用していて、こんなに野菜の価格が上下するという経験がありません。生産者と定期的に話し合い、適正な価格を決めている生協だから安心して利用できます。私は、よやく･る野菜セットをおすすめします。（T）