



クラブ通信 Vol.102

2016年11月



ご意見・ご要望をお寄せ下さい。

<http://osaka.seikatsuclub.coop/>

発行/生活クラブ生協大阪理事会 編集/広報委員会 茨木市清水1丁目21番4号

TEL. 072-641-5547



9月度実績報告(8/21～9/20)
◎組合員数 17,541人(9/20現在)
加入 136人
脱退 166人

◎供給高(事業部) 256,198千円(計画比 98.2%)
(前年比 102.0%)
◎一人当たり利用高 14,598円(前年比 98.3%)

もうすぐ、みそ仕込みの季節

やってみよう、みそ作り。

11月中旬から手作りみそセットの注文開始

「手前みそ」という言葉通り、毎年みそ作りをしている組合員は「自分の作ったみそが一番おいしい」と言います。

手作りみそ材料セットの大豆と麹は、醤油の生産者の「伊賀越」が提供し、塩は消費材の「真塩」です。



大豆は、国産で遺伝子組み換えやポストハーベストの心配がありません。そし

て国産大豆を使用することにより、国内自給率を上げることや耕作放棄地を減らすことになり、日本の農業を守ることにつながります。

おいしさの秘密は、余分なものを加えず熱処理もしていないことです。大豆に麹と塩を加えて熟成させると、大豆のタンパク質が分解されてアミノ酸(うまみ成分)ができます。また、発酵することで香りが増します。手作りみそは、酵素が生きていて、発酵食品の整腸作用や美肌効果が期待



できます。市販のみその多くは、膨張や色が濃くなるのを防ぐために加熱処理をして発酵を止めています。

みそ作り講習会に参加して、みんなで楽しく「マイブランドみそ」をつくりませんか? 初めての方でも大丈夫。みそ名人が丁寧にお教えします!

(豊能ブロック 太田佳子)

手作りみそのいいところ

- ・生みそ(非加熱処理)だから生きた酵母菌、乳酸菌、酵素が含まれ、様々な効能あり!
- ・原料がわかつていて安心
- ・親子体験、食育に!



※48週号(11/15～配布)と49週号(11/22～配布)のカタログと一緒にみそ作りセットの注文案内(チラシ)を配布します。

※同じチラシの裏で「みそ作り講習会」の日程・会場を案内します。ぜひご参加ください。

◆ 今月の紙面

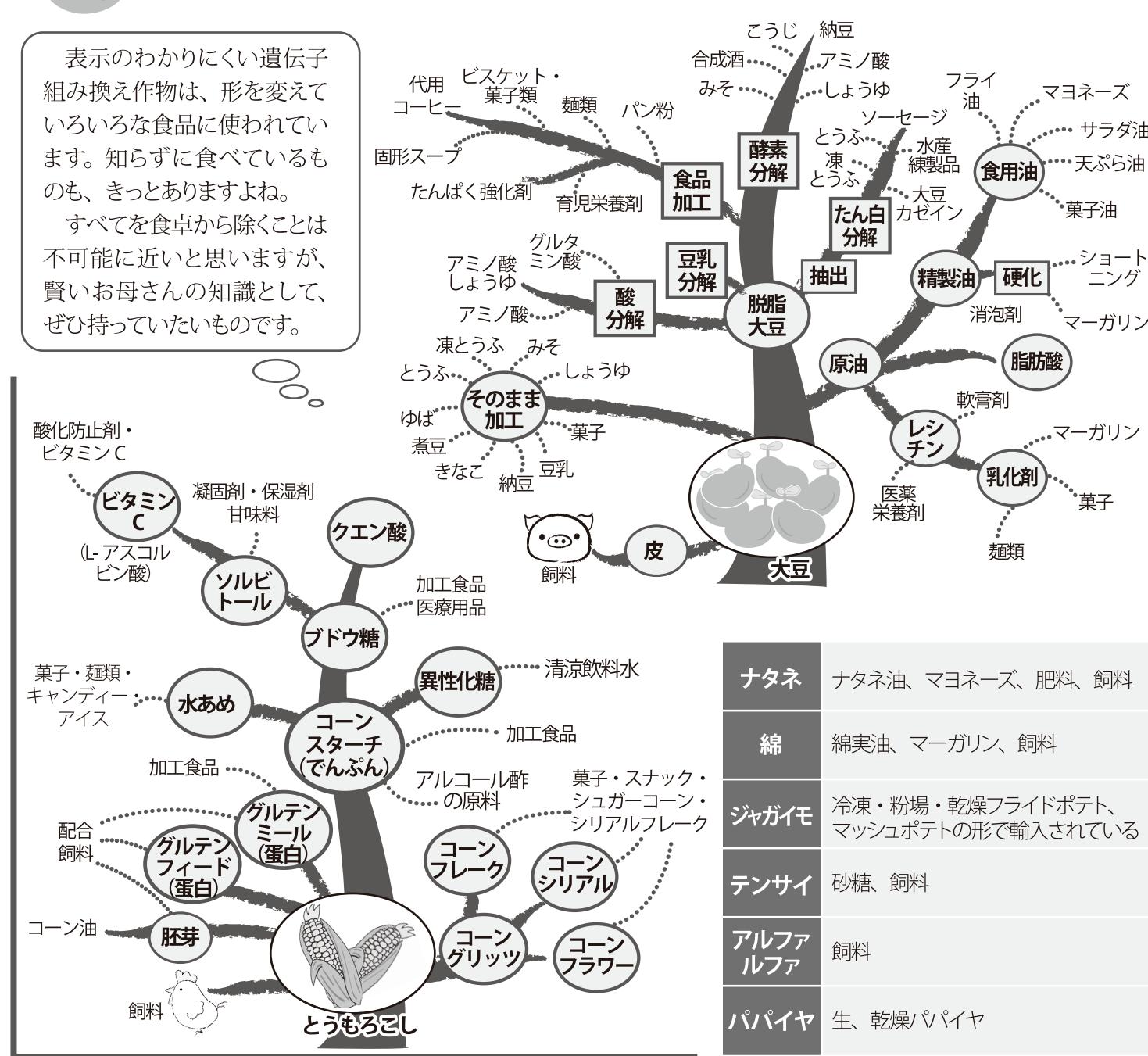
- 「下流老人」著者 藤田孝典氏講演会報告 2
- 連載②
～こんなに使われている!? 「GM作物」 3
- 農業体験レポート 4
- 地区の活動、おおすすめ3品 5

- こだわりの消費材 緑茶チョコレート 6
- TEA TIME 7
ブックエンド 生活と自治 えーっ! そうだったんだ
- ビオサポで健康人「ベジプロス②」 8
我が家の夕食 理事会報告

連載！ その2 こんなにたくさん使われている!? 「GM作物」

表示のわかりにくい遺伝子組み換え作物は、形を変えていろいろな食品に使われています。知らずに食べているものも、きっとありますよね。

すべてを食卓から除くことは不可能に近いと思いますが、賢いお母さんの知識として、ぜひ持っていたいものです。

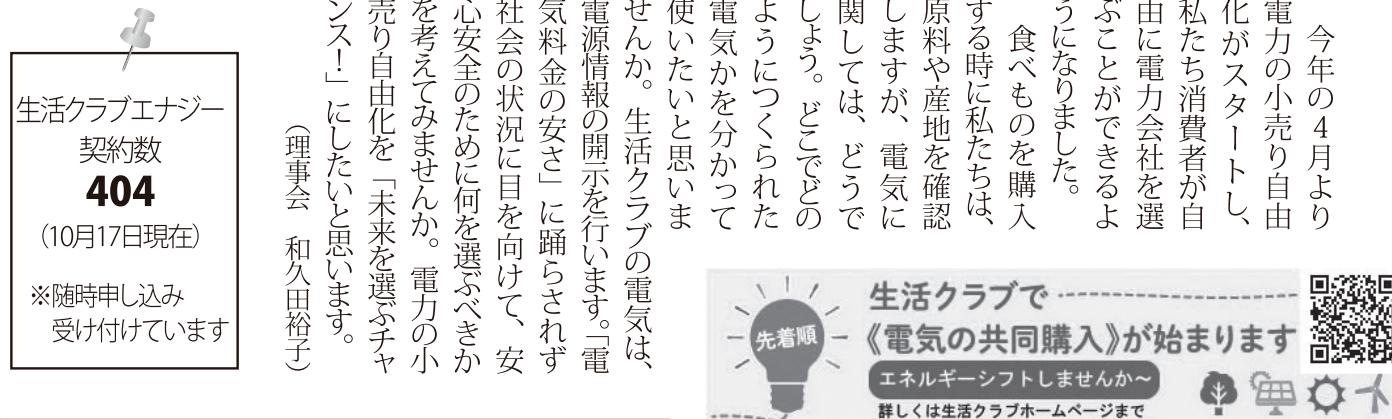


エネルギーを考える

生活クラブエナジー
契約数
404
(10月17日現在)

※随时申し込み
受け付けています

せんか。生活クラブの電気は、電源情報の開示を行います。「電気料金の安さ」に踊らされず社会の状況に目を向けて、安心安全のために何を選ぶべきかを考えてみませんか。電力の小売り自由化を「未来を選ぶチャンス!」にしたいと思います。



下流は老人だけの話ではなかった ～さらに深刻な若者や子育て世代の貧困 今できることは!



A black and white portrait of a young man with dark hair and glasses, smiling slightly. He is wearing a light-colored collared shirt.

NP.O法人ほつとプラス代表理事
反貧困ネットワーク埼玉代表
ブラック企業対策プロジェクト共同代表
生活保護問題対策全国会議幹事
聖学院大学客員准教授

普通の生活を送っていた人たちが、なぜ人生の最後に困窮してしまうような社会になつたのか、か、協同組合としてできることは何か、そうした事を、自らNPO法人「ほつとプラス」を立ち上げ活動されている藤田先生から聞きました。

NPOには毎日のように貧困にあえぐ高齢者や若者からの悲痛な叫びが寄せられています。最近「下流老人」の問題が顕著に浮かび上がつてきています。憲法でうたわれている「健康で文化的な最低限度の生活」を送ることが困難な高齢者です。さまざまな統計データや資料、次のような相談者の事例があります。

- ①収入が著しく少ない
- ②十分な貯蓄がない
- ③頼れる人がない
- ④突発的な病気や事故による高額な医療費の支払い

などです。

今に限らず昔からあつたこともあります。それでも「昔は大丈夫」だったのは、家族や地域社会などの、さまざまなセーフティーネットが機能していた事が大変大きく影響しています。それに対して、現在は核家族化が進行し、子どもに頼れないケー

この8原則にもとづき、生活クラブグループで福祉政策を推し進めます。

スが増えています。また、親に依存しないと暮らしていく若い者が増えています。

私たちが下流老人にならないための具体的な対策は、貯蓄や制度の知識を得ておくことぐらいです。しかし、実際には貯蓄があつても下流になることはなる、豊かな老後を送るためには、お金以外の部分である豊かな人間関係を築いておくことが大切だと教わり、心に響きました。改めて、生活クラブ福祉・たすけあい8原則は、福祉の自給ネットワークづくりをめざして定められたと実感がわきました。

第2回クラブメイト 香里ブロック

食肉と米

交野ゆうゆうセンター

9/9

参加:16人

消費材の良さをもっと知つてもらい、もっと身近に感じて、丸ごと好きになってもらいたい。そんな思いをこめたクラブメイト2回目のテーマは「食肉と米」でした。

お米の安全性はもちろんのこと、実はパンよりも体にもお財布にも優しいことや、おかずを選ばないことを話しました。食肉については、飼料からこだわり、抗生素不使用など、加工まで徹底することで安全性だけでなく品質、味の良さにつながっていることを話しました。みなさん、とても真剣に聞いてくれました。

いつもシンプルな材料で簡単、おいしく、ヘルシーに、をモットーにレシピを考えていますが、今回の調理メニューは、鶏ムネ肉で作るチキンナゲット、にんじんのチーズ風水切りヨーグルトあえ、牛肉とごぼうの混ぜご飯です。チキンナゲットはシンプルな素材だけでとてもおいしく、揚げ焼きなので油っこくもなく、簡単でおいしいと、とても好評でした。

参加者からは、「家で早速作ります」「もっと色々なレシピを教えてほしい」「どれもためになる話ばかり

★簡単おうちでチキンナゲット★

<材料>
鶏ムネ肉 300g(フードプロセッサーを使って滑らかになるまで挽く)
卵 1個、グランドの塩 小さじ1
米粉 or 小麦粉 大さじ2
ホワイトペッパー少々、なたね油適量



<作り方>

- ①なたね油以外の材料をボウルに入れ、手でしっかり混ぜる。
 - ②スプーン2本を使って、適当な大きさにすくい小麦粉(分量外)の入った袋の中に落とす。
 - ③何個か入れたら袋を振ってまぶし、取り出し、形を整える。
 - ④フライパンに多めの油をひき、③を中火で両面を焼く。
- *ソースはケチャップやミックスハーブ&グランドの塩

でした」と、うれしい声が聞けました。

参加者の皆さんがもっと生活クラブを知って、周りの人々に生活クラブを知ってほしい、教えてあげたいという気持ちが芽生えてくれればいいな~と思っています。

(消費材委員会 清川友里)

私の おすすめ3品

だし醤油



びん類は重たくて腰の悪い私にはつらい買い物でした。今はこれ一本で、だしパックや粉末だしをうまく足して、アレンジして使います。卓上だし醤油として普通の醤油とともにテーブルにも置いています。びんがリサイクルされて、私も少しエコのお手伝いできるのが嬉しいです。

メンテナンスシニア犬用(主食)



犬を飼って7年目。食べなくていろいろなドッグフードを試しましたが、これは半生で大好きです。初めはおやつとしてあげていましたが食事にも使うようになりました。犬も大喜びで、猛暑の時も少し具合が悪い時も、食欲が落ちることはありません。欲を言えばチラシに載る頻度が少ないのが残念です。

洗濯用液体せっけん



子どもがアトピー性皮膚炎だったので、以前はせっけん洗剤を使っていましたが、子育ても終わり、すっかり値段優先で合成洗剤を使い続けていました。友達から勧められ、私自身が肌トラブルをかかえていたので、20数年ぶりにせっけん洗剤を使い始めました。いい香りがして、液体なので手洗いでも使いやすく、20年の進歩はすごいと思います。

深井邦子さん
60歳代 生協歴2年

★だし醤油を使った簡単鶏丼★

<材料>
鶏もも肉、玉ねぎ、青ネギ
卵、だし醤油

<作り方>

- ①鶏肉はひと口大に切る。玉ねぎは薄切り、青ネギは3cmぐらいに切る。
- ②だし醤油を好みの濃さ(7倍くらい)に薄め、鍋に入れ沸騰したら鶏肉、玉ねぎを入れる。
- ③鶏肉が煮えたら、青ネギと卵を割り入れ、卵が半熟の状態で火を止める。丼に熱いご飯を盛り、出来上がった具をかけて出来上がり。5分でおいしい鶏丼が出来上がります。

中身を変えて牛丼、かつ丼、天丼、豚丼も同じように作れます。



農業体験

2つの体験田が初めての交流

高槻市郡家新町
素盞鳴尊(すさのおのみこと)神社近く

9/3
参加:大人24人
子ども20人

私たちは生協で安心安全な食べ物を食べていますが、「食べるだけでなく、作ることはできないか?お米や野菜を農薬や化学肥料を使用せず自ら育てるこを体験したい」そんな組合員が集まり始ました農業体験。初めは5人のメンバーでしたが、7年が経過し、今では2つの体験田に各約30家族が登録するまでになりました。

現在、香里ブロック(枚方市藤阪)・茨木ブロック(高槻市郡家)2か所の体験田で活動しています。活動の特徴は組合員だけでなく、家族ぐるみでの協働活動であることです。生活の基盤である家族で農

作業することで、命を守るために必要な自然とのつながり、人とのつながりを体験できることです。素人の集団ですが、生協の生産者のアドバイスを受けながら、毎月2回(土曜か日曜)の作業を楽しんでいます。1年単位の登録で運営しています。欠員が出た時は年度末2月頃に募集を呼び掛けています。

体験田の様子は年2回発行の「農業体験だより」で発信していますが、まだまだ活動を知らない組合員も多いのが現状です。将来的には他のブロックにも広めて行けるように情報を発信していきたいです。

(農業体験委員会 藤本尚美)

～初参加！ 農業体験～

伊賀有機の木下さんを招き、高槻・藤阪の体験田の初の合同イベントが開催されました。会場では、次の栽培のための準備を行い、昼には消費材で作ったミネストローネをおいしくいただきました。木下さんに無農薬栽培のアドバイスをもらい、やさいBOXの野菜の生産者流食べ方を教えてもらい、和気あいあいと過ごしました。

今回、苗植えや収穫はなかったものの、子どもたちは、走り回ったり、かえるや虫を取ってとても楽しそうに遊んでいました。台風12号が翌日上陸かという日でしたが、大人も子どもも日に当たり、自然に触れ清々しい顔で過ごしていました。

(広報委員会 大橋知子)



伊賀有機の
木下さん



かえるいっぱい取れたよ♪



畦道で手を洗っちゃう



とってもおいしいよ！
ママも楽しんでます。



すごく大きなオクラ！



ミネストローネ作り。
おいしくなあれ



BOOK ブックエント

書名 「いいから いいから」
著者／長谷川 義史 出版社／絵本屋

子どもに絵本を探しているときに見つけたのが長谷川さんの絵本でした。笑いあり、涙あり。どの絵本を手にとっても長谷川さんの魅力満載です。

ある日の夕方、おじいちゃんとぼくの前に突然かみなりの親子がやってきました。おじいちゃんは「いいからいいから」と言い、かみなり親子をもてなします。親子は申し訳なさそうに夕食を食べ、お風呂をすすめられると、遠慮しながらも一緒に入りました。そしてお風呂から出ると逃げるように帰っていました。次の日がさめると、二人のおへそがなくなっていました。そこへかみなり親子から「しんせつにしていただいたのに、いつものようにおへそをとってしまいました。おかげであります。ごめんなさい」と2つのおへその入った手紙が届きました。

長谷川さんは、この「いいからいいから」を世界平和の合言葉にしようと本気で言っています。だれかが怒ると伝染してだれかがまた怒る。この伝染を止める合言葉なのです。私たちの周りからはじめると、じわじわと広まることでしょう。絵本ですが、子どもだけでなく、大人へのメッセージになっています。絵も親しみやすく、絵本のすみずみまでながめまわすと、楽しい発見があることでしょう。

(枚方市街地区 木邨朋子)

生活と自治

9月号の、新潮流にんげん模様51<現地ルポ GM O開発最前線の米国ハワイ州>と枝元なほみさんの連載を読んで。

いつの頃からか目にするようになった「遺伝子組み換えではありません」の文字。なんとなく良くないものだとは思っていた。自然界に存在しない耐性・特性を持った作物から受けた恩恵もあるのかもしれない。けれど、その開発の過程にある問題点や市場に出回る危険性などの知識を「生活と自治」は与えてくれる。そして疑問視した人たちの活動にも触れ希望も見せる。

読み続け自分のできることを見つけていきたい。
(都島地区 西川幸世)

一人ひとりの購読料(100円)で成り立っています。

私は、高校野球が大好きです。負けたら終わりの試合に鍛え上げられた体・心・技をぶつけ合う。ワクワクとハラハラとジーンと、心を掴まれる全てが高校野球にはあります。自宅から徒歩10分に万博公園野球場があり、舞洲野球場の中継がBSで放送されているので府大会から観戦しています。

今年は8月14日に甲子園に行きました。第四試合に大阪代表・履正社vs横浜の試合があり、朝7時には入場券完売は確実です。それなのに夫が…これ以上は言うまい(笑)。結局、7時30分に甲子園到着。もちろん入場券は完売。でも、毎試合終了後に球場を出た人の分の



ティータイム

Tea Time

「驚きみされるもの」

追加入場券販売があります。並んで待っていると、前にいた人がタブレットで試合中継を見せてくださいました。周りの人と計9人でお菓子を食べつつ(夫はビールを飲みつつ)楽しく観戦しました。第二試合終了後まで6時間粘って、自宅で履正社高校を応援しました。甲子園には入れなかつたけれど楽しい夏の思い出になりました。

10月20日にドラフト会議。来年1月27日にセンバツ出場校選考。3月19日にセンバツ大会。そして、また夏が来ます。高校野球への私のワクワクとハラハラとジーンは、止まりません。

(東山田地区 中野香美)



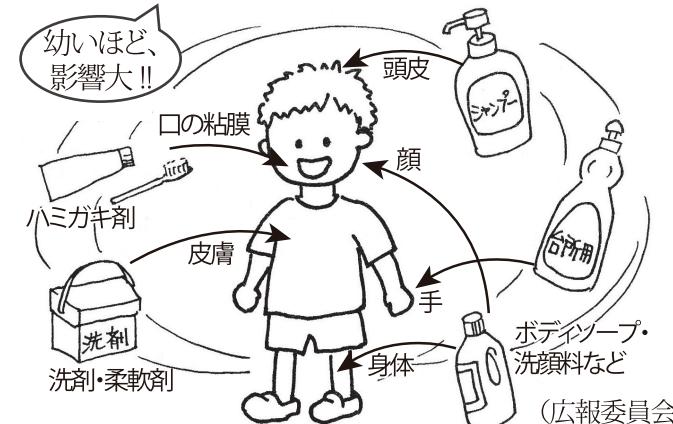
・・・石けんの巻・・・

その30

【合成洗剤の体内への影響】

浸透力が非常に強く、人体に様々な害を及ぼすといわれる合成洗剤。そこに含まれる合成界面活性剤は、皮膚や粘膜から血管に入り込み、90%が肝臓・腎臓・肺・脳などに蓄積され、皮膚障害、内臓障害の原因になります。

胎児>乳児>幼児>子ども>大人



(広報委員会)

無農薬有機栽培の新生わたり茶使用
緑茶チョコレート



生産者：平塚製菓(株)

あります。それらを詰め合わせて可愛く包装すると、ちょっとしたプレゼントになりますよ。長年息子たちへのバレンタインチョコに重宝してきました。クリスマスシーズンにはチョコレートのアソートパックも登場すると思うのでご注目ください。

(消費材委員会 小松原千恵)



チョコレートウエハース

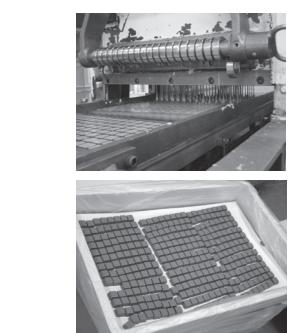


その他のチョコレート

生産者メッセージ



平塚製菓(株)ではさまざまなお茶の色と香りが引き立つ緑茶チョコレートを作るため、ホワイトチョコレートの配合から、この消費材のためにだけに独自を作りました。その結果、1年以上の歳月をかけ、通常チョコレートには入っているGM対策が必須の香料や乳化剤を使わないホワイトチョコレートが開発できました。もちろん、砂糖や全粉乳、脱脂粉乳は国産のものを使用し、他の植物油脂を混ぜない純チョコレートです。加える緑茶粉末茶。ダーは(株)新生わたり茶の一番茶の粉末茶葉3.5%を使用して、通常の結晶化を丁寧に行ないながら、口どけの良いチョコレートを作っています。



(営業部 吉田貴行)

新生わたり茶の一番茶の粉末茶葉3.5% 使用

苦いお茶の味が絶妙です。

GM対策として、砂糖の

原料であるテンサイは国産のものを使用しています。

乳化剤を使わないで粘度が高くドロッとしていて工場の配管が詰まるおそれもありますが、組合員の皆様に食べて頂きたい一心で「機械半分、人の手半分の精神」で多くの人の手をかけて生産しております。また、テンパリングというチョコレートの結晶化を丁寧に行ないながら、口どけの良いチョコレートを作っています。

最新の機械も導入。しかし手作業で行う部分もある。



10月

会員数	9,078人				
給付状況	消費材の破損	2件	健康診断補助	0件	
	集団託児	地区	49人	出産のお祝い	0件
	全体	17人	日常的なたすけあい	33件	
	延長保育	0件	暮らしあい	58時間	

「下流老人」「子どもの貧困」など心が痛む言葉が多い
昨今です。2面掲載の講演会で「人が集まる場所と情報や知識を学んで対処する事が大事」という話でした。エッコロ共済は組合員同士のつながりを作るものです。まだ、加入されてない方にぜひ勧めてください。

エッコロ事務局

☎/ FAX 072-641-5811
月・火・木(10時~14時)

新シリーズ

我が家の大食

月曜日の献立



組合員:T.M(40歳代)

生協歴:11年

家族:夫、娘2人(12歳、7歳)

配達日:木曜日

1か月平均購入額:3万5千円

<登録消費材>

やさいBOX、鮮魚ボックス小、玉ねぎ、牛乳、じゃがいも、人参、豆腐

<今回購入した主な消費材>

冷凍ぶり、冷凍春巻き、豚ミンチ、豚もも、豚ロース、もやし、あげ

<コメント>

忙しい日や用事がある日は、冷凍食品やカレーを利用しています。生活クラブの冷凍食品は、何が入っているかわかるので、安心して、手作り志向の私も利用できます。感謝です。

マンションの工事の音に合わせて木の上でカエルの大きな鳴き声がする。孫たちが捕まえた親指の先ほどのカエル、庭に放しておいたら越冬して数センチくらいに成長したのを見かけるようになつた。こんな町中で良く育つものだ。この人工的な音に反応するのが都会のかエルらしいが、哀れである。(T.K)

編集後記

○シャボン玉フーラム 派遣カンパ369口11万7百円集まりました。ご協力ありがとうございました。(前回のカンパで派遣費用が集まらなかつたため、再度取り組みを行いました)

○9/5~11/19秋の拡大キャンペーン実施計画を確認

○計画を決定 山本農園生産者交流会活動

○平野ブロック ポートタウン地区、住之江西成地区の再編計画を承認

○環境委員会 サロン・ド・BMW活動計画を決定

9月26日

大阪市立総合生涯学習センター
理容会報告

ビオサポで健康人

<ベジプロス②>

野菜の皮、ヘタ、種など捨てるところを煮込んで作るフィトケミカルたっぷりのベジプロス。ポリフェノールやβカロテン、リコピンなどのフィトケミカルは、野菜が苦手な子どもたちには取りにくいです。我が家の8歳、3歳の息子たちも同様、野菜が苦手です。そんな家庭にこそベジプロスがおすすめです。配送でやさいBOXが届いた日は、数日分の常備菜作り。

たくさんの野菜の皮、ヘタ、種が出るので、捨てずにとっておきます。水 1300ml、酒少々に両手いっぱいの野菜くずを入れて煮込んで濾すだけ! ベジプロスにだしパックを入れて、具を入れて、自家製みそで作る味噌汁。子どもたちは、ベジプロスと気づかずにおいしいと味噌汁を飲んでいます。子どもたちもサビない体づくりです。 (ビオサポーター 寺田由香)

… 購入した消費材で、1週間どんなメニューにしたかを紹介します。

	メニュー	食材 (太字は生活クラブの消費材)
月	・豆腐ステーキ ・豚肉と野菜のあんかけ ・味噌汁	・豆腐 ・豚もも、玉ねぎ、しめじ、アスパラ ・わかめ
火	・煮込みハンバーグ ・粉ふきいも(青のりかけ) ・きゅうりの糠漬け	・豚ミンチ、玉ねぎ、人参 ・じゃがいも、青のり ・きゅうり
水	・春巻き ・アボカド ・味噌汁	・冷凍春巻き ・アボカド ・ミニトマト ・あげ、小松菜、豚もも、玉ねぎ
木	・ぶりの照り焼き ・ししとうとじゃこの炒め煮 ・れんこんきんぴら	・冷凍ぶり ・ししとう、ちりめんじゃこ ・れんこん、豚ミンチ ・しめじ、わかめ
金	・カレー ・粉ふきいも	・なす、玉ねぎ、豚もも ・じゃがいも、青のり
土	・豚のしょうが焼き ・えのきの和え物 ・かぼちゃの煮物	・豚もも、玉ねぎ ・えのきだけ、青しそ ・かぼちゃ
日	・お好み焼き ・豚ともやしの蒸し ・味噌汁	・小麦粉、卵、キャベツ ・豚ロース、もやし ・玉ねぎ