

# クラブ通信 Vol.118

2018年3月



Vol.118

ご意見・ご要望をお寄せ下さい。

http://osaka.seikatsuclub.coop/

TEL. 072-641-5547



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

1月度実績報告(12/21~1/20)	18,088人(1/20現在)
◎組合員数	83人
加入	60人
脱退	97.9%
◎供給高(事業部)	(計画比 91.9%)
267,604千円	(前年比 89.5%)
一人当たり利用高	14,808円



春

の紹介者キャンペーン

4/2~6/16

「こんな生協があるということ」を知らせよう！

あなたはどういうきっかけで、生活クラブを始めましたか？ 知り合いに紹介されたという方、いませんか？ 私たち生活クラブ組合員は、世の中で手に入らなかつた、もつとこんな物がほしい、こんな仕組みがあつたら良いのにというものを、思いを同じくする仲間と共に作ってきました。安心して暮らしたいなど「こんな未来にしたい」という思いを「買う力」で形にし、「買わない力」で意思表示してきたのです。

例えば、リユースびんのしきみでは、ゴミを減らし、CO<sub>2</sub>の排出を削減しています。組合員が増えたことで、リユースできるびんの種類を増やすことができました。



これからもずっとこれらの活動を続け、もっとできることを増やし充実させていくためには、多くの仲間が必要です。春の紹介者キャンペーンは、「こんな生協があるといふことを、周りの方にお知らせできるチャンスです。生活に必要なものを、生活クラブで共同購入するだけで、よりよい社会にしていける生協です。



詳細は配布チラシをご覧ください。

(門真ブロック担当理事  
小倉香住)

紹介した方に喜んでもらえると、うれしいですね！

## 第50回通常総代会 総代選挙公告

日時：2018年6月11日（月）

会場：エル・おおさか 南館

2018年度総代選挙を定款及び総代選挙規約に基づき、以下のように行います。

### 1. 選挙区及び選挙区ごとの定数

- 香里ブロック29人 ●門真ブロック25人
- 平野ブロック32人 ●千里ブロック25人
- 茨木ブロック19人 ●豊能ブロック20人 合計150人

### 2. 立候補受付期間 3月19日～4月6日

### 3. 立候補受付方法

各支所に備え付けの立候補届に記入、捺印の上、総代選挙管理委員会に届け出してください。

2018年3月20日現在組合員であれば、立候補できます。

### 4. 選挙方法 定数を超えた場合、選挙区ごとに行います。

◆ 今月の紙面

- お年玉クイズ当選者発表 ..... 2
- アンケート集計
- 電気を売ること・買うこと おすすめ3品 ..... 3
- ビオサポラボ・レポート ..... 4 5
- 豆伍心生産者交流会(東大阪地区)

- こだわりの消費材 ぶなしめじ ..... 6
- Tea Time・ブックエンド 生活と自治 うちエコ 最終回
- エッコロ共済報告 我が家の夕食 理事会報告 ..... 7
- 8

問題なし!

## 電気を「売る」こと「買う」こと

我が家は太陽光パネルの電気を関西電力に売る一方で、「生活クラブでんき」を買っています。

私は、人や自然にやさしい生活がしたいと思い、共働きをやめて多くの人に教わりながら無化学肥料・無農薬のわずかばかりの畑づくりを始めた20年になります。福島の原発事故では、大いに自殺された農家の方の放電能に汚染されてしまふことを思い、作物の世話をしながら涙があふれました。福島の原発事故では、大いに育て続けてきたキャベツなどどうたつて導入されました。しかし原発には、はう原発はやめてほしいと思うのです。

**エネカード「生活クラブでんき」スタート1周年記念キャンペーン  
3月末までです！**

※詳しくは、緑色の配布チラシまたはHPをご覧ください

（自然エネルギー部会 岩佐隆子）

私が家は太陽光パネルの電気を関電に「売る」一方で「買う」のは生活クラブの電気にしています。関電には原発依存ではなく、自然エネルギーを推進して欲しいと願う人々がいる事をわかつて欲しいからです。一人の力は小さくとも、会社の利益のためだけなく、地域の人々と共に、希望をもつていただきたいと思います。

**私の  
おすすめ3品**

## トマトケチャップ



## みついしきざみ昆布



## しそ入りねり梅 梅びしお

加藤亮子さん  
40歳代 生協歴10年

生活クラブといえば、やはりこのケチャップははずせません。こんなにトマトの味が濃くしっかりしたケチャップは他にないと思います。子どもがたっぷり使って安心なので、オムレツやハンバーグにかけたり、また、カレーやお味噌汁の隠し味として入れたり、本当に重宝しています。

家庭で切るには難しい細さに切り揃えられているので、煮物や炊き込みご飯、鍋物にさっと入れるだけで簡単に調理できます。

すし酢を使って簡単浅漬けを作る時にもよく使います。

材料は梅としそだけのシンプルなものです。子ども達は梅干し代わりにティースプーンに一さじ食べるのがお気に入りです。

おにぎりの具にするのはもちろん、梅風味の和え物を作る時にも使いやすいと思います。

みんな大好き！

## ★トマト風味のミートソース★

## &lt;材料&gt;

- ・豚ミンチ200g
- ・玉ねぎ(粗めのみじん切り) 中1個
- ・トマトケチャップ1/2瓶
- ・塩コショウ、オリーブオイル、ニンニク1片(みじん切り)、乾燥バジル

## &lt;作り方&gt;

- ①オリーブオイルでニンニクを炒め、香りが出てきたら玉ねぎを入れてさらに炒める。
- ②玉ねぎが透き通ったら豚ミンチを加え、塩コショウして炒める。
- ③豚ミンチに火が通ったら、ケチャップと乾燥バジルを入れ弱火で煮込む。水っぽくなったら完成。

おめでとうございます

## お年玉プレゼントクイズ当選者発表!!

応募者 586 人、正解者 558 人でした。たくさんのご応募ありがとうございました。抽選の結果、次の方々が当選となりました。賞品は配送でお届けいたします。楽しみにお待ち下さい。

## クイズの答え

- |    |                        |              |
|----|------------------------|--------------|
| Q1 | 2017年3月から始まった新しい注文方法は? | A ③インターネット注文 |
| Q2 | 「産直春のつどい」の会場の建物の名前は?   | A ②大阪市中央公会堂  |
| Q3 | 生活クラブ生協大阪独自の共済システムは?   | A ②エッコロ共済    |



## ◆4等 固形石けん・スポンジセット (10人)

- |             |               |
|-------------|---------------|
| 川本初世 (茨木中央) | 杉本沙織 (鶴見)     |
| 林 奈緒 (羽曳野)  | ハラ エリ (天王寺周辺) |
| 渡辺和葉 (山田)   | 阪本光代 (中振西香里)  |
| 斎藤美雪 (北)    | 門田芳美 (藤白上山田)  |
| 福地 香 (東住吉)  | 常田洙泳 (成田三井が丘) |

## ◆5等 300円チケット (20人)

- |              |               |
|--------------|---------------|
| 倉松真澄 (松原)    | 宇野恵美子 (高槻北)   |
| 浅利明美 (東山田)   | 小柳留美子 (高槻阿武山) |
| 里井 敬 (城東)    | 西村恵理 (大東四條畷)  |
| 前仲賀子 (交野南)   | 佐藤禎子 (箕面東)    |
| 八木一巴 (住吉)    | 梶谷益己 (光風)     |
| 藤田和夫 (茨木西部)  | 川井真祈子 (さだ西)   |
| 中塚万寿美 (守口中央) | 田中真知子 (茨木東部)  |
| 増池孝子 (新千里南)  | 河田友樹子 (旭)     |
| 日下雅巳 (中池田)   | 榎本和子 (ポートタウン) |
|              | 仲野洋子 (阿倍野)    |

## お年玉クイズアンケート結果

今年も広報委員会のアンケートにたくさんのご協力ありがとうございました。みなさまのご意見、関心の結果をふまえ、組合員の要望に応えられる紙面づくりに広報委員一同、一層努力していくたいと思います。今後ともよろしくお願い致します。

## 1 加入したきっかけは?

友達・家族・知人から(260人)

職員から(86人)

その他(転勤・千里山生協、アルファコープからの継続など)(57人)

HP(18人)

企画参加(3人)

フェスタ(2人)

## 2 好きな消費材は? BEST 5

1位 豚肉(290人)

2位 牛乳(164人)

3位 鶏肉(162人)

4位 豆腐(154人)

5位 牛肉(144人)

## 3 関心を持った記事は? BEST 5

※107~115号の特集記事に限定

1位 遺伝子組換え関連

2位 生産者交流会・産地訪問

3位 エネルギー関連

4位 ビオサポ

5位 みそ作り



貴重なご意見ありがとうございました

# 地区の活動

まめごころ  
豆伍心生産者交流会

## おいしい豆腐の選び方

### 豆腐を使ったいろんな料理を紹介

豆伍心を迎えて、おいしい豆腐の選び方について勉強しました。市販品との違いや作り方の工夫を生産者から直接聞いたり、食べ比べ、表示を見るだけではわからない豆腐へのこだわりや、熱い想いを知ることができました。

クッキングでは、豆腐を使ったお好み焼きやおからサラダ、おからクッキーなどを作り、「豆腐料理がこんなにあるとは知らなかった」との感想をもらいました。豆腐のディップもとても好評でした。

### 新しい出会いを待っています

今年度から東大阪地区では、図書館などにチラシを置いたり、ネットや市政などで一般の人に参加を呼び掛けたりしています。最近、組合員の参加が少なく、組合員の知り合いに頼るなどの方法では限界を感じていました。今回幸いにも申し込みが多数あり、うれしいと同時にクッキングなどを手順良く進められるか不安もありました。しかし、とても楽しかったとの感想をいただき、生活クラブがどんな活動をしているのか知つてもらえたのではないかと思います。さまざまな企画を通して、他生協との違いなどを認知してもらい、加入してくれる方が一人でも増えてくれると嬉しいです。  
(東大阪地区 安川麻里)

## 家族の健康に役立てたい

「ビオサポ」「消費材」聞きなれない単語に関心を持ち参加しました。組合員2年目の私にとって学んだ知識は新鮮で、健康な食生活を維持するための大きな原動力になりました。

子育て中はアレルギーがあった子どものため、手作りの食事と生活用品にも気を遣いました。現在は夫婦二人になり市販の加工食品に時短料理と手軽さ優先の食生活になっていました。

先日、嫁いだ娘から脱毛が酷く、皮膚科で治療しているが原因が分からず、不安いっぱいと連絡がありました。多忙で市販の加工品中心の、食生活を続いているからではないかと心配です。

平野ブロック

希来里 料理教室

12/1  
参加:20人



### 本日のメニュー♪

- ・豆腐を使ったお好み焼き
- ・豆乳スープ
- ・おからサラダ
- ・おからクッキー
- ・豆腐ディップ

### ■レシピ ~豆腐ディップ~

- 木綿豆腐150g、白すりごま 大1.5、米酢小1/2  
しょう油 小2、白みそ・合わせみそ各小1
1. 木綿豆腐150gを電子レンジ500Wで2分 加熱し、しつかり水切りする
  2. ボウルに材料を入れ、ハンドミキサー やフードプロセッサーで2~3分攪拌する



改めて健康な食生活とは何か、娘にアドバイスできればと考えた時にビオサポに出会いました。

- ①ビオサポは生命力に溢れた健康な食生活のサポート。
  - ②消費材は利益を得るための商品ではなく、素性が明らかで、生産者と組合員との信頼の上に成り立つ安全安心な材。
  - ③次世代の子ども達が安心して、健康に暮らせるために活動を継続していく。
- ビオサポラボに参加して、正しい知識と判断力がいかに大切か痛感しました。  
(ときわ地区 幸田陽子)

# ビオサポラボ

## 健康な食生活をサポートするビオサポ

各ブロックで4回連続講座として行われた消費材の学習会「ビオサポラボ」。受講者の感想と共に第3回と第4回のレポートをお届けします。

ビオサポラボ3回目は「食を元気に、ベジプロス」と題して米と野菜を使った講座が行われました。

減農薬ではなく、栽培期間中無農薬で育てられたやさいBOXの野菜。同等品質だと市販では高価格ですが、やさいBOXは予め「登録」することにより価格の安定が計れます。

この日作ったのは野菜がメインの6品。本当にどれもおいしく野菜の甘さを感じる料理で、幸せだなと思いながら食べました。ビオサポリーダーの皆さんのが手際良く次々と料理を完成させていくので、内心圧倒されました。レシピを聞くと私にもできそうな簡単ステップ。1回目の焼壳(クラブ通信vol.112で紹介)もそうですが、素材が良いから手の込んだことをしなくとも、ちょっとしたコツでおいしい料理に仕上がるのだと感じました。

4回目は「食べ物と健康」の学習会でした。栄養のこと、遺伝子組み換えの問題点、添加物のことなど。市販のバナナの話を聞き、バランゴンバナナも登録しました。やはり、子どもには安全なものを食べさせたいです。バナナの量が多くて心配でしたが、保存のきく袋を使うと野菜室で日持ちしました。

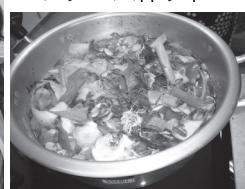
講座の最後に講師の寺田さんがビオサポ仲間での良い合言葉を教えてくれました。「知識はしっかり、実践はおおらかに」。

(広報委員会 川崎千景)

第3回 ビオサポラボの様子 (11/9開催 茨木ブロック)



ベジプロス作り中



白ネギ、玉ねぎの皮、なんと里芋の皮まで! キッチンペーパーを使い、しっかり濾しました。家では日々の野菜の皮などを冷凍しておいて、まとめた時にベジプロスを作るといいそうです。



全国から視察も多い、米沢郷のお米の話



フライパンで作った白菜と豚バラの蒸し煮は簡単に美味しい! かぼちゃサラダ、かぶと長ネギのグラタンなど

- ・一日350gの野菜を食べよう
- ・季節の野菜に、その時に必要な栄養がつまってる
- ・野菜の根っこに栄養あり→ベジプロスで活用しよう!

## ビオサポラボに参加して

3回目はやさいBOXを使って簡単な調理でたくさんの野菜料理を作りました。一日の野菜の必要摂取量一人あたり350g。なかなかこれだけの野菜を摂るのは簡単ではありません。生活クラブの野菜は農薬を使っていないので、じゃがいもや人参は洗って皮のまま調理。皮をむく手間が省けて時短になるし皮に含まれる栄養も摂れて一石二鳥です。

農薬の心配がない野菜だからできる、普段は捨ててしまう玉ねぎの皮やカボチャの種など野菜ぐずをコトコト煮て、ベジプロスという栄養たっぷりのスープができました。試飲してみるとほんのり野菜の香り

で甘みのあるダシ。家に持ち帰ってカレーを作るのに使ってみました。とてもコクが出て、いつもとちょっと違うおいしさでした。

農薬に頼らず土作りを大切にし、環境に配慮した生産者の皆さんの農業によって作られる野菜をいただけの幸せを感じた学習会でした。たくさん的人が利用することが大事ということも分かり、さっそくやさいBOXを登録しました。私たちの身体は食べ物からできていることを改めて実感しました。健康で元気になるいろんな野菜料理に挑戦していきます。

(阿倍野地区 森岡淳子)

Report  
第3回、第4回  
(まとめ)



# BOOK ブックエンド

書名 谷川俊太郎 自選詩集『そして』  
著者／詩) 谷川俊太郎 絵) 下田昌克  
出版社／銀の鈴社

小学校の教科書などでも馴染みのある谷川俊太郎さんの詩には、何度も読みたくなるものがたくさんあります。ふんわりとあたたかな感じだったり、そうか…と思ったり、ほほえましく面白かったりと、読むたびに感じ方やとらえ方が違います。人間らしい様々な感覚を、率直に、潔く、清らかに表現されているのも魅力的です。

谷川さんは1931年の東京生まれ。少し昭和のかおりを漂わせる文体でありながら、リズム感の良さや、新しい言葉や感性が近代的で、共感する部分がたくさんあります。

「がっこうがもえている」というフレーズで始まる『がっこう』という詩は、誰もが一度は思ったことのあるいたずら心を感じさせ、どこか懐かしさのあふれる詩です。人生、誰でも逃げたくなる時の気持ちなど、子ども目線の表現豊かな世界を、是非感じてみてください。

小学校中学年以上対象なので、お子さまと一緒に読める本です。下田昌克さんの絵も素敵です。カタカナだけ、ひらがなだけ、などの表現にも富んでいます。私のお気に入りの一冊です。 (さだ西地区 堀内美奈)

## 生活と自治

### ■「生活と自治」を読み返して思う…

私の「知らないを知る」には役に立つ読み物だと思っている。先日、バックナンバーを整理、処分しようと思いページを捲っていると、土や自然に寄り添って生きる生産者の記事が目にとまった。

消費者に産地が見えなくなり、自分の食べているものに無頓着になっている…すっかり忘れていた単語や言葉の意味がわかり、解説付きの辞書みたいや!!

また読もうと思い、棚へ戻した。

(住之江・西成地区 築地照美)

一人ひとりの購読料(100円)で成り立っています。

週末、丹後の木津温泉というところに家族旅行してきました。今年は寒さが厳しく、自家用車は冬タイヤではないので、電車で行くことにしました。今はネットで行き方を調べると、所要時間や乗り換えまで全部検索してくれるのでとても便利です。新大阪から『こうのとり』に乗り、福知山では『はしだて号』に乗り換えて、夕日ヶ浦木津温泉までJRのトラブルで少々遅れましたが無事到着しました。途中から乗った『はしだて号』が丹後の海という素敵な車両で、大人のほうがちょっと興奮して気分が上がりました。内装も凝っていて、すごくくつろげました。帰りは、乗り継



### 「電車の旅」

ぎや本数を考えると豊岡まで普通列車で出て、『こうのとり』で新大阪まで帰るのがベターだということでそちらになりました。夕日ヶ浦木津温泉から豊岡までの列車が、一両だけの整理券をとつて乗るタイプのワンマン列車で、これまた気分が上がりました。雪景色だったこともあり、同じ近畿なのにすごく遠くにきたような…。車窓の景色を見て気持ちもリフレッシュできた旅でした。

(山田地区 和田純子)

### eco うちエコ 最終回 ~各家庭で省エネの取り組みを!~

家庭からのCO<sub>2</sub>排出量は1世帯年間約5tですが、増加傾向にあり、国はパリ協定の26%削減目標達成のため、家庭部門で40%の削減をめざしています。環境省では「家庭エコ診断制度」を平成23年度に創設し、各家庭ごとのCO<sub>2</sub>を見る化(年間の光熱費・排出量の内訳)して家族構成・地域・世代など、ライフスタイルに合わせて無理なくできる対策の提案を行っています。また、省エネ製品買い替えナビゲーション「しんきゅうさん」を運用しています。

これらも参考に、CO<sub>2</sub>削減効果だけでなく家計にも優しい省エネ対策を、ぜひ各家庭で進めましょう。生活クラブエナジーから電気を買うのもその一つです。

(広報委員会 小出亮子)

### 「家庭エコ診断」

<http://www.uchieco-shindan.go.jp/jushin/about.php>  
「しんきゅうさん」

<https://ondankataisaku.env.go.jp/shinkyusan/>



1週間経っても、シャキシャキ食感キープ

## ぶなしめじ



生産者：長野県信州産直組合

とに驚きました。もちろん、新鮮なうちに（長期保存するなら冷凍保存）食べるのが一番ですが、それ以来お気に入りになりました。

調理方法も味噌汁だけでなく、炒めもの、ホイル焼き、煮込み料理や炊き込みご飯…何にでも活用できて、どんな味つけにも合うので重宝します。特にきのこにはコレステロールを下げて、ガンを予防するなど、健康パワーもあり、毎日摂る方が良いとも言われています。他に、洗いなめこやエリンギ等もぶなしめじ同様に安心して利用しています。

(消費材委員会 加藤照子)

### 生産者メッセージ



施設栽培の盛んな飯山市  
長野県北部にある自然豊かな飯山市で栽培しています。飯山市といえば日本有数の豪雪地帯で冬がとても厳しく、施設栽培のできるきのこ栽培が盛んです。



今季、鍋物には欠かせないぶなしめじですが、鍋物だけではなくパスタやカレー、炊き込みご飯など年間を通して多くの皆様にご利用いただけるよう家族一丸となって頑張っています。

(金崎昭夫)



金崎さんとその家族

日々するぶなしめじの不思議

じつは、デリケートなんですね

ぶなしめじの栽培はとてもデリケート。栽培環境がその全てを決めてしまいます。

「温度・湿度・光」など厳しい栽培環境が求められます。外気温がマイナスでも生育室は一年中13~14度で秋のよだな温度(気候)を保つようにしています。

使用している種菌は色々ある中、苦味が少なく、歯ざわりのシャキシャキ感が良いキノコックスを使っていま

す。収穫時の水気をできるだけ少なくするように栽培してお届けから日持ちする

ようになります。

パスタやカレー、炊き込みご飯など年間を通して多くの皆様にご利用いただけるよう家族一丸となって頑張っています。

