

クラブ通信 Vol.156

2021年5月



ご意見・ご要望をお寄せ下さい。

<https://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



3月度実績報告(2/21~3/20)

◎組合員数	19,071人(3/20現在)		
加入	127人		
脱退	179人		
◎供給高	293,031千円(計画比)	105.6%	
	(前年比)	101.6%	
一人当たり利用高	15,337円(前年比)	99.7%	



持続可能な生産と消費をめざして～5月から鶏肉の規格が一部変更 なぜ1羽丸ごと食べることが必要? モモ肉だけの鶏はいない!?(後編)

前号で、1羽丸ごと食べることのためにいろんな部位をまんべんなく利用しよう、その上で冷凍でも利用しよう、と書きました。では、丸ごと食べることがなぜ持続的な生産につながるのでしょうか?

1羽の鶏にはモモやムネだけでなくキモ、砂肝など様々な部位がありますが、調理のしやすさからモモやムネに利用は偏りがちです。またモモとムネも1羽から取れる量がそれぞれ決まっています。そのため、注文数に応じて捌いた鶏肉には余剰部位が発生します。それらは冷凍したり加工品にしたりしますが、消費期限がある上に、冷凍保管する量が増えるると保管場所確保が課題になりコストもかかります。でも私たちが1羽丸ごと食べることが意識していれば、生産者は余剰部位の行き先を心配せずに安心して生産を続けることができ、私たちは適正な価格で利用し続けることができます。

今回関西6生協での規格統一で新アイテムが登場し、少しでも価格が下がるものもあります。コロナ禍の今、国産鶏種の様々な部位を食べ続ける意義を理解し、毎週冷蔵鶏肉を利用し、加工品や冷凍鶏肉もストックしておいで急な利用に備えましょう。

(広報委員会)

新ラインナップ 5/10～週注文分より。詳しくは食べるカタログをご覧ください。

太字→冷蔵 ◌◌◌→冷凍

- むね肉**
 - 鶏ムネ肉 300g 毎週
 - 鶏ムネ肉(大)<1kg> 4週に1回
 - 鶏ムネモモ唐揚げ用カット(バラ凍結)<800g> 4週に1回
- すなぎも(胃袋)**
 - 鶏砂肝 300g 毎週
 - 砂肝スライス<140g×2> 4週に1回
 - ※4面に砂肝のレシピを紹介しています
- ササミ**
 - 鶏ささみ 300g 毎週
 - 鶏ササミ(バラ凍結)<450g> 4週に1回
- 手羽先**
 - 鶏手羽先 300g 毎週
 - 鶏手羽先(バラ凍結)<500g> 4週に1回
 - 鶏手羽中ハーフ(小割手羽先)(バラ凍結)<500g> 不定期
- 手羽元**
 - 鶏手羽元 300g 毎週
 - 鶏手羽元 <500g> 4週に1回
 - 鶏手羽元開き(バラ凍結)<500g> 4週に1回
 - 鶏手羽元(せせり)<140g×2> 不定期
- モモ肉**
 - 鶏モモ肉 300g 毎週
 - 鶏モモ肉・ムネ肉セット(大) 800g 毎週
 - 鶏モモ肉・ムネ肉切り身 500g 毎週
 - 鶏モモ焼肉用 250g 隔週
 - 鶏モモ肉<300g×2> 4週に1回
 - 鶏皮なしモモ肉<200g×2> 4週に1回
 - 鶏モモ切り落とし(端肉)<500g> 不定期
- きも(肝臓・心臓)**
 - 鶏キモ 300g 毎週
 - 鶏キモ<300g> 4週に1回
- その他**
 - 鶏ミンチ 300g 毎週
 - 丸どり半身<900g> 4週に1回
 - 鶏ぶつ切り<400g> 4週に1回
 - 鶏ミンチ ムネ・モモ(鶏団子・つくね用)<500g> 4週に1回
 - 鶏ミンチ(バラ凍結)<350g> 隔週
 - 鶏小肉(せせり)<250g> 不定期

※バラ凍結と書いていないものは全体凍結です



今度から関西の6生協で同じ規格の国産鶏消費材に取り組んで食べきることをめざさんやて。

私はこれからも冷蔵を利用すると思うけど、食べ盛りの子もがいるお家では大容量の冷凍鶏肉も嬉しいね。価格もちょいお得らしい。

それで大阪でも冷凍鶏肉が増えたんですね!



そうか、冷凍庫に予備で置いとけば、いつでもから揚げがたっぷり食べられますね。一度利用してみます!

もっと知りたい! 青果のこと

《望月農園》…大阪市住之江区新北島

生活クラブへの供給品目は、トマト、三つ葉、キュウリ、貝割れ大根、ほうれん草、青ネギ等一年を通して何種類かをやさい BOX に出荷しています。特に貝割れ大根の土栽培は今ではとても珍しく貴重で、望月農園は大和川の砂地を利用し栽培します。

畑仕事は自然相手です。先代から引き継がれ、子どもの頃食べた忘れられない味を守り作り続けるため、これからも野菜と向き合って、精一杯がんばりますのでよろしくお願い致します。



望月祐一さん寿々枝さん夫妻と、お母さまの繁子さん3人の生産者です



住宅地の中の畑! となりには学校もあります



小型耕運機での作業



かわいいトマトの苗…一番花が出てから、4月中旬に畑に定植します

★三つ葉、貝割れ大根 「望月家流の食べ方」★

- ・三つ葉
ほうれん草などと合わせて和えごろも:ワサビ(いち押し)、梅肉、板海苔(手で崩す)等
- ・貝割れ大根は胡麻和え等

★「おひら」★

名前の由来はわかりませんが、母譲りのレシピです。

ガラスの容器に、さっとゆでて水けを絞って切った貝割れ大根、卵焼き、茹でたエビ、甘辛く炊いたシイタケを並べ入れ、冷たくしたお吸い物を張った見た目にも涼しい夏の料理です。

組合員さんより

私のおすすめ3品

中濱一美さん 60歳代 生協歴33年

鶏モモ肉



モモ肉なのに、脂っぽくなくて気に入っています。

★皮がカリッとするようしっかり目にソテーして、1cmほどにスライス。にんにくをすり下ろしてしょう油・少量の水を合わせた付けダレで。簡単に食欲そそる一品の出来上がり。

おとうふ揚げ



とっても使いやすくおいしいです。お鍋の具としても使いますが、我が家の人気No.1は…

★小松菜を5cmに切り、ごま油でうすあげ・椎茸と炒め、だし汁を入れ、だし醤油で味付け。おとうふ揚げを入れて煮込み、最後に卵を落とす入れる。半熟がおいしい。

登録やさい にんじん



生協の登録野菜は、どれも本当においしいです。特ににんじんは、味が濃くて甘い。

にんじんシリシリもどき…がお気に入り ★スライサーで太めの千切りにし、すしあげと好みで玉ねぎを入れ、ごま油で炒めて塩・コショウ・だし醤油で味付けする。にんじんの甘みとすしあげのおいしさが絶妙、お弁当にも。

地区総会(地区のつどい) 開催しました!

3/10 新千里南部地区 参加:8人

ジオ千里桃山台パーティールーム

2020年度は、思うような活動ができないままあっという間の一年でした。開催できない場合もあることを考えて、地区委員が学びの期間に参加した研修の内容を、活動報告として組合員が読んでわかるようなものにした。出欠表の裏側にアンケートをつけて、皆さんのコロナ禍の様子や生活クラブに対する意見が聞けるよう議案書の内容も工夫して配布しました。

出席者は8人(うち地区委員4人)と少人数でしたが、委員がひとりずつ研修の内容を話す良い機会にもなり、新規の組合員の質問にも丁寧に対応できたように思います。参加者同士お気に入りの消費材の話も弾み、久しぶりに顔を合わせて楽しいひと時でした。

来年度…1日も早く今年度できなかった企画や、試食を含めた企画ができるようになれば良いと思います。

(泉あけみ)

居場所 よりみち

見学会ご案内

昨年12月に開所してすぐに新型コロナの影響で閉所が続き、なかなか地域への周知ができませんでした。2月に入ってようやくイベントを開催し、10~15時で始めた開所時間を17時まで延長して受け入れ態勢を整え、オープン時に実施予定だった内覧会に代わる見学会を企画することができました。

皆さま、ぜひお誘いあわせの上、よりみちを体感しにきてください。

日時:5月22日(土)、25日(火) 両日とも10:00~12:30 13:00~17:00

中止になりました!



- *上記の時間帯に自由に見学してください。(要望に応じてスタッフが案内します)
- *当日はマスク着用、新型コロナ感染防止対策にご協力ください。
- *新型コロナの影響により変更がある場合は、HPIにてお知らせします。

場所: 枚方市香里ヶ丘9-9-1 香里団地D47-S02 開所日時:毎週水曜 10:00~17:00

- *祝日・お盆・年末年始をのぞく
- *開所曜日は、今後増やしていく予定
- *第3土曜日にイベント開催(祝日は翌週)

利用料: 100円(中学生以下は無料)

- ・生活クラブ生協大阪Webサイト→組合員メニュー→組合員活動情報
- ・よりみちスタッフによる
- Facebook「居場所よりみち」
- Instagram @ibasyo_yorimichi

詳細は

3月イベント

「ワイヤーでつくるねじねじペンダント」

3/27 参加:5人



2回目の土曜イベントを開催しました。

よりみちボランティアのエレナ先生の説明のもと、ワイヤーにビーズを通してねじねじして、素敵なペンダントができました。

コロナ禍、なかなか周知

が増えないことに苦慮しましたが、参加者に作る楽しみを共有していただき、よりみちのあたたかさを感じてもらえたイベントになりました。(香里ブロック居場所づくり部会)

お年玉クイズアンケート結果のお知らせ

今年も広報委員会のアンケートにご協力、ありがとうございました。(アンケート回答総数379枚) このアンケート結果を踏まえ、より良い紙面作りを目指して、一同努力したいと思います。(広報委員会)

Q1. コロナ禍で生活クラブに加入していて良かったと思うことは?

- 1 買い物に出かける手間や恐怖の軽減(密を避けられた) 135人
- 2 いつも通りの(安全な)消費材を届けてもらえること 99人
- 3 安定して食材が手に入る安心感 10人

その他

- *いつも通り配達してくれる職員の笑顔が癒しに。
- *お世話になっている産地や生産者の支援になっているという気持ちになれたこと。

Q2. お気に入りの記事は?

- 1 こだわりの消費材 232人
- 2 我が家の夕食 136人
- 3 もっと知りたい青果のこと 129人
- 4 おすすめ3品 125人
- 5 ブックエンド 113人

Q3. 今後取り上げてほしいと思うテーマは?

- 1 食べ物・食の安全 200人
- 2 生産者や産地紹介 153人
- 3 エネルギー・環境問題 69人

その他

- *人と人をつなぐ地域での活動
- *巣ごもり中の家での楽しみ方

生活クラブの国内自給の追求など持続可能な生産と消費をめざす取り組みが活かした結果ではないでしょうか?



4月

会員数	10,289人				
給付状況	消費材の破損	2件	健康診断補助	6件	
	託児	地区	11件/17人	活動に伴う車の使用に対する補償	21件
		全体	2件/2人	暮らしのたすけあい	53件/11人
	延長保育	3件	暮らしのたすけあい	暮らしのサポート	63時間/15人

エッコロ事務局 ☎/FAX 072-641-5811
月・火・木(10~15時)



小学校・入学おめでとうございます♪

エッコロ共済加入者で2021年4月に小学校に入学するお子さんがいる方は、「入学祝い」を申請できます。(※ 継続して消費材利用している組合員が対象です) 申請がまだの方は締切日までに申請書を提出してください。

締切日は 5/28 (金曜日) 厳守

㊦ 締切り後の提出は受け付けられません。

20年度エッコロ共済の新しい制度「活動に伴う車の使用に対する保障」は主にみそ作りに伴う車の使用の補填です。開催40地区のうち半数から申請ができました。

組合員の要望でできた制度が活躍できました。今後も加入者に寄り添った共済としてすすめていきます。

(今年度の託児は、新型コロナ感染予防のため企画開催委員のお子さんのみとなっています。)

※エッコロ共済加入者は、月末に発行される消費材請求書にエッコロ掛け金100円の記載があります。ご確認ください。



ブックエンド

書名 もしものせかい
著者/ ヨシタケシンスケ
出版社/ 赤ちゃんとおママ社



私の好きな絵本作家の作品で、大人にも読んで欲しい本です。

ひらがなとカタカナだけで子どもにも読みやすい本です。「もしもあれがうまくいってたら、もしもあちらを選んでいたら、もしもあの人そばにいたら、もしも…」あの時違う道を選んだら今は何をしているんだろう。誰でも一度は考える事だと思います。私は結婚し引っ越して、生活クラブに出会って今活動をしています。結婚しても引っ越していなければ、生活クラブには出会わなかったかも知れない。「もしものせかい」の私は何をしているのだろうか。

今の「いつものせかい」で沢山の出会いがあって、悔しい事や悲しい事もあるけれど楽しんで生活している私の選択。でもこの世界が「もしものせかい」だったかも知れない。

私は「もしも…」と何度も考えてしまいますが、ふと自分の選択したことが良かったか? と考えた時に読むと、この選択でも良かったのだと思える本です。

(大東四條畷地区 松本夏美)

生活と自治

■2020年9月号

【特集】ひとりにさせない子育て—社会はどう支えられるのか
子育ても介護も。困ったとき、声をかけあえる社会に

この記事を読み、娘が東京で結婚し里帰り出産に帰ってきたとき、世田谷区では保育園に入るのが難しいので引っ越しをしなければいけないかも、と聞かされたことを思い出しました。一人目は、何とか、ばあばの力で乗り切りましたが、二人目になるとそうはいきません。やはり引っ越しすることになり、娘も新しい家を探し渋谷区に見つけて移りました。

いま、二人の孫たちは、仲良く同じ保育園に通っています。
(東山田地区 小関栄子)

一人ひとりの購読料(100円)で成り立っています。



丹精國鶏を使ったおすすめレシピ

★砂肝のコンフィ★

ワインに合う!



- ① 白い部分を削ぎ一口大に切り、重量の1%の塩をまぶして1晩おく。
- ② 塩はそのまま、ひたひたのオリーブオイルにニンニク2、3カケと共に浸けて、低温で静かに1時間ほど火にかける。仕上げに黒コショウをふる。

編集後記

長く理事として活動をしてきたが、この度めでたく退任することとなった。と言っても、今後も一委員として活動は続けていくのではあるが…。これまでブロックや委員会でも多くの委員たちと関わってきた。その中から理事になった人もいて、今度は私が委員としてその理事たちと共に活動するのだ。なんとも感慨深いものがある。活動の担い手がバトンタッチしながらつながっていく。私たちの活動もやっばり「サステイナブル(持続可能)」でなくては。
(C)

☆春の拡大キャンペーン
4/5(月)~6/4(金)で開催中!
今回のおすすめサンプルは
ハンバーグセット
豚ミンチ+ミニニケチャップ
定番サンプルもあります
絹ごし豆腐、パスタチャライズド牛乳
お友だちに生活クラブを紹介しよう!
※詳細はチラシを見てね



理事会報告

- 3月29日 福島区民センター
- 20年度活動報告修正案、21年度活動方針修正案・基本方針案の提案・討議
- 役員選考委員の選出と次期役員選挙管理委員候補者の選出を承認