クラブ通信 Vol.173

2022年10月

生活クラブ

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

８月度実績報告(7/21～8/20)

◎組合員数	19,653人	(8/20現在)
加入	93人	
脱退	100人	
◎供給高	250,764千円	(計画比　96.4%)
		(前年比　93.1%)
一人当たり利用高	12,757円	(前年比　91.6%)

「生活クラブのここが好き！」
～あなたの好きな生活クラブを伝えよう～

「紹介キャンペーン」をご存知ですか？　お友達やご近所さん、ママ友さんに生活クラブのおいしい消費材を試食してもらえる嬉しいキャンペーンです。私が生活クラブに加入したきっかけも豚ミンチの試食でした。

「濃い味付けはしないで食べてみて」と言われたので、軽く塩胡椒して炒めてみました。まず驚いたのが「え？　油があんまり出ない」でした。いつも買っていたスーパーの豚ミンチは炒めると次から次へと油が出てきて、最後は炒めてるのか揚げているのかわからない状態。調理が終わるとお肉はカリカリ、フライパンには油がべっとりだったからです。調理中から「これは、違う」と感じてはいたのですが、食べてみてまたまたびっくり！　あのミンチ独特の臭みがないのです。そしてミンチなのにジューシー。すっかりファンになってすぐに加入しました。教えてくれた人「ありがとう！」です。加入してからの「これおいしいよ」とか「遺伝子組み換えは不安だよね」とかの情報交換も楽しいです。

皆さんもこの紹介キャンペーンを利用して「仲間づくり」しませんか？　仲間が増えれば増えるほど自分たちの「こうだったらいいな」や「こんな風になればいいな」を実現することができますよ！

（豊能ブロック　松下典子理事）

未来につなげよう！
秋の試食キャンペーン

▷期間　9/12～11/25
▷サンプル　①ハンバーグセット（豚ミンチ＆ミニトマトケチャップ）
②絹ごし豆腐
③パスチャライズド牛乳
①②③のいずれか１点

★詳しくは、チラシにて

今月の紙面

●Rびん回収率UPキャンペーン …… 2
●産直オンライン生産者交流会「水の子会」「新生酪農」…… 3 4
●「よやく・る」消費材の紹介 パスチャライズド牛乳 …… 5
●一緒に活動しよう　専門委員会&部会「がっこう部会」…… 6
●「でんきを変える、でんきで変わる」我が家の夕食 …… 7
●エッコロ共済　ブックエンド　「生活と自治」理事会報告　つぶやき …… 8

Ⓡびん回収率UPキャンペーン開催中

～ びんを洗って返すだけでエコな生活　空びん返して脱プラ！～

増え続ける容器包装ごみの処理問題や、マイクロプラスチックが環境に与える悪影響など、今、環境問題が深刻な状況になっています。1995年に容器包装リサイクル法ができ、メーカーなどに容器の再商品化費用を負担する義務が課せられました。この法律ではごみの発生を抑制する具体策がないまま、リサイクルのみ整備しようとした結果、プラスチックの使用量が増えてしまいました。※　出口（容器の回収）でリサイクルするより、入口（容器包装）の生産を減らすことを考える時ではないでしょうか。

「入口での生産を減らす」方法として、生活クラブにはグリーンシステムという「Ⓡびんを利用 したら**回収➡洗浄➡メーカー**に届けて再び使用する」循環システムがあります。**循環させてごみを削減！さらにCO_2の排出も減らしています。**びんは、匂い移りしない、酸化しにくい、密閉性が高い、など保存にも最適な容器です。おいしいⓇびん入り消費材をどんどん利用して、びんは返してくださいね。

（環境委員会　高木陽子）

※ 再商品化のうち、リサイクル（ペットボトル）はメーカーでなく自治体の負担（税金）で行われるため、再商品化費用を負担したくないメーカーがペットボトルの使用を増やす結果になった。

生活クラブも再商品化費用を負担しなければなりませんが、自ら回収しているⓇびんの回収率が80%以上あれば「自主回収容器」として国に認定され、その費用が免除されます。生活クラブのⓇびんは500mlと900mlが認定を受けています。

ところが、現在回収率が低下していて、このままでは認定取り消しの恐れがあります。

びんの回収率が低下!!
認定取り消しの危機!?

みんなで回収率80%以上を目指しましょう！

今年は牛乳びんを除く6種類すべてのⓇびんが対象です。
応募は3本1口、抽選で「えのき茸茶漬け」1本（200 ml Ⓡびん）プレゼント♪
たくさんの応募お待ちしています !!

Ⓡ…この文字がびんに刻印されています。びんは組合員の大切な共有の財産。使い終わったら、さっと洗って配達便で返却してください。ラベルやキャップはできる範囲ではがし、取れにくい場合は、そのまま返却でOK。

キャンペーン期間は12月2日(金)まで。WEBからでも応募できます。　→

第5回
産直オンライン生産者交流会報告
開催日:7月15日　参加:81人
会場:ドーンセンター
生産者は現地よりオンライン参加

初夏のレンコン畑（熊本県八代郡）

◆収穫

中国種の早生は8～11月、和種の赤根は11～3月の収穫

◆レンコンの節（ふし）

一郎：繊維質少なめで食感が良い。市販ではこのモチモチ感が味わえない!

二郎・三郎：繊維質は多め、煮物に向いている。

四郎：硬めだが、すりおろしてつなぎなどに使うとモチモチ感が出る。

ＢＳテレビで紹介された、上村さんちのレンコン料理。郷土料理の「がめ煮」やすりおろしのレンコン汁もおいしそう。

水の子会HP

◆レンコンの話

動画を見ながら上村一宏さんの話でスタート。上村さんの要望で参加者と対話式となり、交流会はとても盛り上がった。

モチモチおいしい赤根レンコンは温暖化により、土の中に腐敗病が発生することが多くなり、一度発生するとそのレンコン畑は二度と使えなくなるため、新たな畑を探し続けるという話は初耳だった。今は作りやすい中国種が主体となり、今後は移行していくが、「種（しゅ）を守るため」赤根レンコンは今後も作り続けていく、という心強い言葉に安心した。

レンコンの節（ふし）をそれぞれ一郎・二郎・三郎といい、その特長や味の違いの説明もあった。最も栄養があるという節と節の間の黒い部分や、若い茎も実も食べられるという。

また節と節の間の部分を加工した「レンコンの粉」は栄養の宝庫で、毎日大さじ1杯で簡単に栄養を摂取できる。年2回ほどカタログに載るので是非、お試しを。

映し出された「泥の田んぼに蓮の花・蓮の葉」の風景が実に綺麗だった。

◆水の子会の原点…い草の話

水の子という名前は、日頃忘れがちな水の恩恵に感謝し、大切にしていこうという趣旨で名づけられた。そして「水の子会」に入会できる条件は、合成洗剤を使わず、石けんを使う事。

会長の上村茂則さんは水俣病の子どもとの出会いから、農薬不使用を決意、環境を守る事に命をかけ、「地球は生きている・生かされている」の思いは、息子である一宏さんに継承されている。

昔は農薬・化学肥料使用が当たり前の時代に、「環境が大事」と主張した上村茂則さんが村八分に遭った話には胸が熱くなった…。それを乗り越え、昔ながらのい草を作れる場所は、ここだけとなり文化を守っている。この貴重ない草は、空気の浄化・調湿作用があり、香りがいいなど良い事ばかり。市販のい草は、ほとんど中国製で樹脂加工され、い草本来の機能を失っていると言う。年に数回の「い草」の案内チラシで、その良さを是非ご覧ください。

（産直オンライン生産者交流会実行委員会
山田節子・植田三佐恵）

オンライン参加レポート

多くの話を聞いた。「水の子会」のれんこんは農薬・化学肥料は使用していない。しかし、市場のれんこんは沢山収穫するために化学肥料等を与えた結果、害虫が発生し殺虫剤散布が必要となっているのだとか。また、胎児性水俣病の子どもとの出会いが農薬・化学肥料不使用の「水の子会」発足のキッカケになっている。これらの話から目指したい農業への思いが伝わった。

れんこんやい草をずっと生産してもらえるように私も消費材の利用を続けよう。

（広報委員会　佐々木興子）

よやく・る　予約する私、サステイナブルな暮らし　よやく・る

継続して食べる約束が、安心の品質、公正な価格、持続的生産につながります。

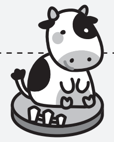
新しくなった予約・登録のしくみ「**よやく・る**」。 利用していますか?
クラブ通信でも「**よやく・る**」消費材を紹介しています。
「ココがすごい、ココが違う!」を知って、あなたのお気に入り消費材にしてくださいね。

今月のおすすめ

パスチャライズド牛乳

～私たちの牛乳工場から生まれた、おいしさと安心～

- 生活クラブ生協大阪も出資している牛乳工場
  牛乳工場に近い酪農家(1～40km圏内)を指定しているので、生乳が新鮮なうちに処理できる
- 生活クラブの牛乳はすべて72℃15秒間殺菌のパスチャライズド製法。生乳本来の風味が残っているので、ほんのり甘味のあるさらっとした味わい
- 熱による成分の変性が少なく、免疫グロブリン・ラクトフェリンなどのたんぱく質、カルシウムが体に吸収しやすい形で残っている
- 乳牛の飼料は、遺伝子組み換え対策済、ポストハーベストフリー。飼料の自給にも取り組んでいる
- 容器のにおい移りがないびん入り。また環境負荷を減らすために繰り返し使えるリユースびんを採用



配達サイクル　毎週
生産者:新生酪農㈱
(長野県安曇野市)

パスチャライズド牛乳900ml

さらっとした飲みやすさが自慢の、基本のパスチャライズド牛乳　(キャップの印字が青)

ノンホモ牛乳900ml

脂肪の均質化(ホモジナイズ)処理をしない。生乳にもっとも近く、一番甘味が感じられる。(キャップの印字が緑)

低脂肪牛乳1000ml

栄養分はそのまま、乳脂肪分だけ65%カット、カロリー35%オフ! さっぱりとした飲み口。取り除いた脂肪分からバターを製造。

・繰り返し50回使えるリユースびん入り。飲み終わったら水で洗い、次回配達時に返却してくださいね。
・びんのキャップとサイドスコアーも回収→消費材の「ごみ収集袋」に生まれ変わります。

〈一般的な牛乳との比較〉

	パスチャライズド牛乳	超高温熱処理(UHT)牛乳
熱処理方法	72℃15秒 病原菌を殺し、乳酸菌などの有用菌は残す	120℃～150℃　1～3秒 乳酸菌など有用菌まで殺菌してしまう
味	生乳本来のさらっとした味	コクとして感じるのはたんぱく質がこげた味
ラクトフェリン残存率	約60%	0%
原乳(生乳)の微生物基準	生菌数の少なさを求められ検査回数も多い (総菌数3万個以下/ml、生菌数1万個以下/ml)	完全に殺菌するので厳しくない (総菌数400万個以下/ml)
乳牛の飼料	NON-GM、ポストハーベストフリーのトウモロコシや大豆粕、自家製の粗飼料	安全よりコスト重視で、遺伝子組み換え不分別の飼料が主流

組合員の声:
・この品質でこの価格は他にはない。
・牛乳にきな粉を入れて、簡単プロテインドリンク!
・ノンホモ牛乳は、静置しておくとクリームが上部に溜まるので、コーヒーに入れて飲んでみて!

〈私たちが生活クラブの牛乳を飲むことでつながる未来〉

①薬剤に頼らない飼育方法と、ポストハーベストフリー(収穫後農薬不使用)飼料の使用により、食の安全に。
②NON-GM飼料と粗飼料の自給により、遺伝子組み換え対策と国内自給力アップに。
③リユースびんの使用により、ごみ、CO_2、エネルギーの削減に。
④乳牛の糞尿を堆肥にし、地域循環型農業の実現に。

第6回

産直オンライン生産者交流会報告

開催日:8月3日　参加:88人
会場:千里山コミュニティセンター
　　　高槻クロスパル
生産者は現地よりオンライン参加

新生酪農

～あなたの知らない牛乳の世界～

カルシウムだけじゃない熱中症予防にも有効な牛乳のひみつ

新生酪農は、1978年に生活クラブが千葉県の酪農家と力を合わせて設立した、組合員の思いの詰まった牛乳工場で、現在は千葉・栃木・長野にあります。

長野の安曇野工場へ出荷している佐藤牧場の動画を見ました。従業員は若い人が多く女性も活躍しており嬉しい気持ちになりました。牛が牛舎を自由に動ける飼育方法で、搾乳時間になると牛自ら専用施設に入って行く姿がとても可愛かったです。

生乳の品質を守るため、乳房を一つ一つタオルできれいに拭いてから搾乳器を装着します。※搾乳した生乳は35～36℃ありますが、タンクですばやく冷却し出荷時は5℃に保ちます。

搾乳中に牛舎の糞尿を重機で片付け清掃し、もみ殻やおが屑を敷き牛のベッドを作ります。(糞尿と混ざったもみ殻やおが屑は堆肥になります)搾乳が終わると牛は餌を楽しみに牛舎に戻ります。配合飼料のトウモロコシと大豆かすは、遺伝子組み換えでないものを使っています。

安曇野工場の動画では、生乳の受け入れから出荷までを見ました。指定酪農家から生乳が届くと、細菌の検査をし細かい異物を取り除きます。脂肪球を均質化し72℃15秒で殺菌します。組合員から回収した牛乳びんを洗びん機で洗浄し、900mlのパスチャライズド牛乳を1時間あたり約5000本充填します。

生活クラブの組合員は増えているにも関わらず、パスチャライズド牛乳の利用は年々減り続け20年で半分になっています。また、高齢化や経営環境の悪化から酪農家の廃業も増え、6月に1軒が辞められたと聞き驚きました。

乳製品には他にチーズやヨーグルト、アイスクリームがあります。愛情込めて作られた質の高い牛乳をずっと飲み続けられるように、みんなで利用し続けること、一人でも多くの組合員に伝えることが大切だと思いました。

(産直オンライン生産者交流会
実行委員会
奥村芳実・平井扶佐子)

※タオル1本運動
1988年パスチャライズド製法に切り替えた時、乳房清浄に大量のタオルがいると知った組合員が「生産者に私たちのタオルを提供しよう」と呼びかけたのが「タオル1本運動」。現在も小規模で集めている。

そろそろ搾乳してもらお…

搾乳時、乳房の汚れをタオルで丁寧に拭き取ります

酪農家から工場に到着した生乳を検査

パスチャライズド牛乳をリユースびんに充填

オンライン参加レポート

生産者のお話は、提携先の酪農家さんの1日を紹介する動画から始まりました。

自由に動ける牛舎で生活する牛たちの顔が、とても穏やかに見えました。

牛舎での搾乳作業は1日2回、搾乳にお行儀よく並んで向かうのは、お乳を絞ってもらうのが気持ちが良いことをよくわかっているからなのだそう。なんとも愛らしい姿でした。

牛たちの搾乳の間、酪農家さんたちは、ひと休み…しているわけではありません。空の牛舎でお掃除したり、寝床を作り、帰ってくる牛たちのエサを給餌したり…。

搾乳から帰っておいしそうに食べる姿もまた幸せそう。エサを食べやすいように牛の近くに寄せていくロボットまで導入されていました。毎日休む間もない酪農家さんに、愛情いっぱいに育てられていることがよくわかりました。

牧場で搾った生乳は、工場に運ばれ、そこでもまたその味を損なわないような製法で大切にびん詰めされ、わたしたちの元に届きます。改めて命をいただいていること、丁寧に製造されていることを実感し、感謝です。

今週はもう1本多く注文します!

(広報委員会　泉あけみ)

「でんきを変える、でんきで変わる」

生活クラブでんきの環境性能　～CO_2排出係数とは？　調整後ってなに？～

電力会社によって電気の環境性に違いがあるのでしょうか？ 家庭に届けられている電気は、エネルギーとしての性能は同じですが、発電方法によって環境性に違いがあります。環境性には、CO_2排出量が代表的なものですが、放射性廃棄物量、再エネ利用率などの指標もあります。電源種別のCO_2排出係数※1は、石炭火力0.864(kg-CO_2/kWh)、LNG火力0.476、再エネ0.0、原子力0.0 となっています。CO_2排出係数とは発電量あたりCO_2をどれだけ排出したかを示し、実排出量をもとにしています(基礎排出係数ともいう)。

生活クラブでんきは再エネ比率が高いにもかかわらず、CO_2排出係数が、火力中心の電力会社より悪いと表示されているが何故か、という質問が寄せられます。単に、CO_2排出係数と表記される場合、調整後排出係数※2という指標を示すこともあり、この表示が義務づけられています。調整後排出係数で比較すれば、FIT再エネ比率が高いほうが、火力中心の電力会社よりも悪くみえるカラクリとなっています。

（自然エネルギー委員会 村橋詳三）

※1出典:電力中央研究所報告 電中研NEWS 2010August

※2再エネの固定価格買取制度を用いて調達したFIT電気(再エネ)はその費用の一部が全ての消費者からの賦課金により賄われていることを理由として、火力発電等を含めた全国平均のCO_2排出量をもつ電気として扱われてしまいます。

【参考】CO_2排出係数(kg-CO_2/kWh)

	基礎排出係数	調整後排出係数
生活クラブエナジー	0.219	0.395
関西電力株式会社	0.362	0.318

出典:環境省・経産省公表(令和２年度実績)

我が家の夕食

…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。

月曜日のこんだて

組合員：T.E(40歳代)
生協歴：7年(個配)
家族：父、母、長女(6歳)、次女(3歳)
配達日：火曜日
1か月平均購入額：4~5万円

＜よやく・る消費材＞
卵、豆腐、鶏肉(もも)、たまねぎ、じゃがいも、米、やさいボックス(ミニ)

＜今回購入した主な消費材＞
豚バラ、豚ミンチ、豚ロース、豆腐、厚揚げ、しめじ、サブレ、胡麻たくさんせんべい、うすやきせんべい、丸大豆醤油、万能つゆ、白だし、トマトケチャップ

＜コメント＞
肉は鮮度がよくパックもこだわっているためか1週間持つので大変重宝しています。冷凍も魚やとろろ、ささがきごぼうをよく利用します。あら挽き焼売やひとくちハッシュドポテトはお弁当におすすめです。

	メニュー	食材（太字は生活クラブの消費材）
火	・餃子　・枝豆 ・春雨の炒め物 ・青梗菜とまいたけの中華スープ	・**豚ミンチ、餃子の皮**、ニラ、キャベツ　・**枝豆** ・春雨、**人参、しめじ**、小松菜、**卵** ・青梗菜、まいたけ
水	・炊き込み御飯 ・焼き魚　・冷奴 ・茶碗蒸し ・なめこの味噌汁	・**鶏肉、人参**、しいたけ、**うすあげ、こんにゃく** ・**冷凍ほっけ**　・**豆腐** ・**鶏肉、ちくわ**、しいたけ、**卵** ・**なめこ、玉ねぎ**、白ネギ
木	・ポークソテー　・ナポリタン ・オムレツ ・ミニトマト　・ベビーリーフ ・トマトの野菜スープ	・**豚**　・パスタ、ウインナー、ピーマン、**たまねぎ** ・**卵、牛乳** ・ミニトマト　・**ベビーリーフ** ・トマト、**玉ねぎ**、ズッキーニ、パプリカ、**ペンネ**
金	・鰻／刺身／しらすでお好み丼 ・だし巻き　・きんぴらごぼう ・ありもの野菜と鶏肉の味噌汁	・**冷凍うなぎ**、さしみとしらす ・**卵**　・**冷凍ささがきごぼう** ・**鶏肉、人参、玉ねぎ**、大根、小松菜、**うす揚げ**
土	・焼き鳥 ・クッパ(白ご飯) ・グリル厚揚げ	・**鶏肉**、白ネギ ・**玉ねぎ、人参**、しいたけ、**カニカマ、卵** ・**厚揚げ**
日	・鶏肉おこわ ・しいたけの肉詰め ・あさりと小松菜の煮浸し ・とろろの味噌汁	・**鶏肉、人参、しめじ、うすあげ** ・**鶏ミンチ**、しいたけ、白ネギ ・**冷凍あさり**、小松菜、 ・**冷凍とろろ、玉ねぎ、人参**
月	・お好み焼き ・豚汁風みそ汁 ・つるむらさきのお浸し	・**薄力粉、卵、冷凍とろろ**、キャベツ、もち、**チーズ、豚バラ** ・**人参**、大根、**しめじ**、えのき、**うす揚げ、豚バラ** ・**つるむらさき**、かつおぶし

一緒に活動しよう　専門委員会・部会紹介　がっこう部会

エッコロ委員会には4つの部会があり、共に大阪のたすけあいの仕組みづくりに向け、生活クラブの福祉・たすけあい8原則の中の「お互いにたすけあう参加型のしくみ」を一緒に実践しています。

里山のがっこうに参加しているのは小学3年生から中学生までの子どもたちです。月1回ほどのペースで京都の南山城村にある童仙房や、やさいの生産者である伊賀有機農産供給センターで自然体験、農業体験活動を行っています。異年齢集団の中で人と人との結びつきの大切さを学んでいます。

毎年4月に説明会を開催し、新しいがっこう生を募集しています。大自然の中で親も子も一緒に楽しい体験をしてみませんか？

（エッコロ委員会　立花紀子）

★問い合わせ：組織運営課　072-641-5547

毎日の学校とはひと味違う　がっこうの活動！

学生スタッフも一緒に「だ～る～ま～さんが～・・ころんだ！

小川に架ける橋も手作りで。

初めての子も久しぶりの子も、上手に丁寧に苗を植えています。

竹筒でおもちつき「おもちになった？」「もうちょっと」

この数年は子どもだけの参加から親子参加に変更し、宿泊はなく日帰りのみの活動をしています。今年は3年ぶりにみんなで田植えをすることができました。稲は順調に育っていて、収穫が待ち遠しいです。6月には、稲の成長が楽しみになるように、竹筒でのおもちつきをしました。竹を短く切り、その中に蒸したもち米を入れ、杵に見立てた細い竹で根気強くつくと立派なお餅になりました。7月には童仙房の森や伊賀有機のフィールドで竹工作をするなどしてのびのびと過ごしました。森の小川では、子どもたちが細い倒木や重たい石を集めて「あーでもない、こーでもない」と相談しながら、川が渡りやすいように橋を作ってくれていました。

コロナ禍前と同じようにはできませんが、子どもたちは、田植えに始まる一年の流れと、またそれぞれのフィールドでどんなことができるのかを、イメージを膨らませながら思い切り遊びこんでいます。この体験が、「がっこうでこんなことしてみたい！」になり、みんなでつくる「がっこう」につながるといいなと思っています。がっこうを卒業してからも活動に参加している学生スタッフが、そんな子どもたちの体験をサポートしてくれています。

また、コロナ禍も悪いことばかりではなく、親子参加になったことでたくさんのお父さんお母さんたちとがっこうの活動を共有することができました。新しいアイデアや視点が得られる可能性を期待しています。

（がっこう部会　坂本康恵）

エッコロ共済　９月

会員数			10,623人			
給付状況	消費材の破損		0件	健康診断補助		2件
	延長保育		0件			
	託児	地区	8件/21人	暮らしのたすけあい	日常的なたすけあい	68件/17人
		全体	4件/7人		暮らしのサポート	101時間/21人

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

子育てひろばに遊びに来ませんか！

子育てひろばとは、子育て中の親子が遊んだり、おしゃべりしたり、自由に過ごしながら、地域でつながる場です。子ども・保護者・子育てひろばサポーター(組合員)がともに育ち合う「とも育ち」をめざして、子育て支援の活動をしています。予約は必要ありません。時間内ならいつでもだれでもご自由に来てください！（会場費やサポーターの研修費など運営費用はエッコロ共済から助成されています）

	日時	場所
ひらひら	毎月第1・3木曜日 10時〜12時	枚方市岡本町会館 京阪枚方市北口：徒歩3分
ひらひら	毎月第4木曜日 10時〜12時	居場所よりみち (香里団地D47-S02) 京阪バス香里ケ丘十丁目すぐ
クレードル	毎月第3火曜日 10時〜12時半	茨木市玉櫛コミュニティセンター 2F会議室4 阪急、モノレール南茨木駅： 徒歩12分
ぽらん*ぽらん	毎月第4木曜日 10時〜12時	レンタルスペース「すみれ家」 阪急富田駅北口：徒歩3分 JR摂津富田駅南口：徒歩1分

※Instagram：「hira_hira345」、「kurabuhiroba」にて日程等お知らせしています。
※新型コロナウイルス感染拡大中は人数制限を行う場合があります。

BOOK　ブックエンド

書名／二番目の悪者
著者／林　大作
出版社／小さい書房

「これが全て作り話だと言い切れるだろうかー」この言葉で物語は始まる。この本の中には、登場人物こそ全員動物ではあるものの、私たちの日常生活に隠された闇がそっくりそのまま描き出された世界が広がっている。二番目の悪者は誰？　が解る。噂、時には情報とも呼ぶ。これをどれだけ無責任に流しているか。そしてそれがどれだけ悲劇と不幸の原因になっているか、それをどれだけの人が気付いていないのか、「子どもでもわかる」ように書いてある。自分で確かめたこともないのに、自分の目で見たこともないのに、まことしやかに噂を流す。この愚行をこの本は教えてくれる。

情報溢れる世界で生きる私たちに一度立ち止まって考える時間を与えてくれる。全ての人に読んでもらいたい一冊。（箕面東地区　稲田真佐江）

生活と自治

■2022年7月号
ロードマップ　その先の明日へ
マイボトルで起こす、イノベーション

海外でビーチクリーンアップをしながら、マイクロプラスチックをアクセサリーにしているアーティストの作品が好きですが、私自身、海が身近ではありません。できる事からと思いエコバッグやマイボトルを使う事を心がけている主婦です。日本でもこのような活動をしている若者がいる事をはじめて知りました。

SNSを通じて影響力が強い若者が発信し続ければイノベーションがきっと生まれますね。早速インスタフォローしました。（茨木中央地区　齋賀明代）

一人ひとりの購読料（100円）で成り立っています。

理事会報告

8月29日　北区民センター

○消費材委員会
「米澤製油生産者交流会」活動計画を決定
○エッコロ委員会
「元気でいきいきと暮らすためのフレイル予防講座」活動計画を決定
○託児リーダー部会
「笑ってまなぶ子育て　岩城敏之氏子育て講演会」活動計画を決定
○自然エネルギー委員会
「エネカフェ」下期活動計画を決定
○夏の共済キャンペーン最終報告を確認
目標６４０件に対し実績４９５件
○秋の紹介キャンペーン計画(9／12〜11／25)を確認
ウクライナ被災者救援カンパ
４，１５２口　２，０７６，０００円
ご協力ありがとうございました。

つぶやき

生活クラブが取り組んだ「ひまわりプロジェクト」※に参加して初めてひまわりを育てた。

頂いた種を、畑、庭、花壇の3か所に分けて植えてみたが、日当たり抜群の畑では、背丈を超え、子どもの頭ほどもあるような大輪の花が、青い空をバックに力強く咲いた。そして、未だ復興には程遠い福島の現状に思いを馳せつつ、生命力に溢れたひまわりに元気をもらった。

「福島」を忘れないためにも、この活動が、さらに大きく広がっていって欲しいと思う。（K）

※「ひまわりプロジェクト」
全国各地でひまわりを育て、収穫した種を福島へ送って障がいのある人たちがひまわり油を製造、地域の復興支援に役立てる活動で、震災直後、食用のひまわりを福島では育てられないことから始まったという。