

クラブ通信 Vol.180

2023年5月



ご意見・ご要望をお寄せ下さい。

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

TEL. 072-641-5547



3月度実績報告(2/21~3/20)	
◎組合員数	19,627人(3/20現在)
加入	105人
脱退	278人
◎供給高	296,482千円(計画比 96.8%)
	(前年比 100.4%)
一人当たり利用高	15,018円(前年比 98.6%)

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

第19回

産直春のつどい

\\ うれしい再会5年ぶり! //

生産者&組合員 安心安全な社会を目指して
学び合おう・伝え合おう・つなげていこう



春の日差しが心地よい、とても暖かな日に、生産者と組合員が一堂に会し開催しました。2018年3月以来5年ぶり19回目の実開催です。新型コロナウイルス感染症が終息したとは言えない状況のため、参加依頼は、関西圏の生産者に絞らざるを得ませんでした。17団体28人の生産者が「もちろん参加します!」「楽しみにしています」と参加してくれました。

全ての生産者に、産地や生産現場の様子を説明してもらいました。生産者は、写真や動画を撮影したり、力作のスライドをたくさん準備したりして「組合員に見てもらおう」「こんな話をしよう」と事前準備の段階から大変な熱意を感じました。実行委員会はその気持ちを受け止めるべく「どうしたら組合員と生産者が楽

3/6
大阪市中央公会堂
参加：144人
生産者28、組合員104、ゲスト6、職員6

しく和やかに交流でき、お互いの思いを交差させられるか」「生活クラブ生協大阪の産直というものを実感して欲しい」と考え準備してきました。

各生産者5分ずつの説明は時間オーバー続出となりましたが、組合員のアンケートでは「産地や生産現場の様子を見ることができて、工夫していることや苦労されていることなどもよく分かった」「親しみが感じ感謝の気持ちが大きくなった」「もっと利用します」との声がほとんどでした。昼食をはさんで午後の部では、カフェ交流タイムやチーム対抗お楽しみクイズで盛り上がりました。春の一日、温かい空気に包まれた産直春のつどいでした。

(産直春のつどい実行委員会 委員長 高垣智子)

2面に続く

第43回
生活クラブ生協フェスタ
9月24日(日)開催予定
【会場】
大阪市花博記念公園鶴見緑地
ハナミズキホール・
屋外展示場

◆ 今月の紙面 ◆	●「産直春のつどい」..... 2	●私たちのパステライズド牛乳 お年玉プレゼントクイズアンケート結果 6
	●活動の報告「地区総会」 千里山東部 茨木西部 3	●こだわりの消費材 「新生酪農の生乳でつくったバター」 7
	●つながるローカルSDGs TOCHIto視察報告 4	●エコロ共済 Rびん回収率結果 「生活と自治」 理事会報告 つぶやき 8
	●「よやくる」消費材の紹介 産直米 5	

活動の報告 今年も 地区総会 開催しました!

3/3 千里ブロック 千里山東部地区 夢つなかり未来館 参加:5人

「地区総会」って何? 私は自分が地区委員になるまで「お客様」気分。買い物をして終わり。スーパー感覚だったんです。でも、「生協」って組合員が出資し、組合員が運営していて私たちが経営者。消費材を利用するのも私たち組合員です。そう、私たちが主役なんです。

地区総会は「こんな消費材があったらいいな」「こんなことしたい」「これ最高!」と推しの消費材を語り、思いを共有できるオフ会でもあります。普段の生活では出会える人は限られてきがちですよね。でも生活クラブの企画に参加すると、色々な年代や経験を持つ

人たちに会えます。不思議なことに生活クラブを利用していることで、すぐに「同じ釜の飯を食べている」ような仲間気分になれるのです。是非一緒に活動を楽しみましょう! (石川一美)



地区総会は組合員が集い、その年の活動を振り返り、次年度の活動の計画を話し合う大切な機会です。組合員には**一人一票の議決権**があります。組合員なら誰でも参加して発言し、活動に反映させることができます。またテーマを決めて学習会を行う地区もあり、学びと交流の場となっています。



あなたは子どもたちのためにどんな未来を残しますか? 一緒に考えませんか?

3/10 茨木ブロック 茨木西部地区 ローズワム 参加:8人

地区総会では生活クラブに関わる全ての人の行動宣言「10のThink & Act」だけでなく、「生活クラブ2030行動宣言」にも照らし合わせて、今年度の活動を振り返りました。

その後、2部構成で新生酪農の乳製品を試食しながら、危機的な状況にある日本の酪農について知ってもらうため、新生酪農の提携酪農家・佐藤牧場の日常を動画で視聴し、丁寧に細やかな飼育に感嘆の声が上がりました。

後半は「2030行動宣言」にある「ジェンダー平等と働き方の実現」について地区の組合員のリクエストにより、話し合う機会を設けることができました。参加

～牛乳学習会&ジェンダー平等と多様な働き方の実現～



者全員、日頃感じている様々な場面での不平等や違和感について意見交換しました。

日頃、話し合う機会が少ない話題なので、色々な人の話を色々な立場で聞くことができ、大変有意義な時間を過ごせたとの感想をもらいました。

これからも組合員の声に耳を傾け、様々な企画を行っていきたいと思いました。(柳田純子)

午前の部 「作り手フォトメッセージ(前半)」

竜王町稲作経営者研究会(米)、山本農園(梅など)、泉州植田さん(玉ねぎ)、王隠堂農園(梅干しなど)、アイワ研究会(柑橘)、中吉野産直組合(柿)、久美浜ジョイフルーツ(梨)、丸本(鶏肉)、生活クラブ関西・ミート(牛肉・豚肉)



産直春のつどい

5年ぶりの春のつどいは、生産者による産地の紹介「作り手フォトメッセージ(前後半)」と組合員による活動報告の午前の部と、カフェ交流タイム(お楽しみクイズ)の午後の部で行われました。

NON-GM委員会による活動報告



遺伝子組み換えやゲノム編集について説明し、ゲノム編集トマト苗の小学校配布に反対する行動について報告しました。

午後の部 「カフェ交流タイム・お楽しみクイズ」



「作り手フォトメッセージ(後半)」

天満大阪昆布、近江農産(漬物)、大矢商店(こんにゃく)、丸菱製麺、山名酒造、コーヒー焙煎ワークス珈琲工房め福、豆伍心(豆腐)、米麦館タマヤ(パン)



組合員の声

何気なく食べているものが、どんな大変な想い、手間、工夫や環境への配慮などされながら、いただけているのが知れて、ありがたみを感じた。

手作業が多く、丁寧に作られていることに感動しました。梨の授粉や系コンの手結び、梅の天日干しなど。

私たちは食べ続けることで応援します。私たちも生産に参画している思いです。ずっと作り続けてください。

久しぶりに生産者の元気な顔を見て、嬉しくて、元気をもらいました。

生産者と組合員だけでなく、生産者同士もつながっていること(竜王町で豆伍心の大豆を作っているなど)が素晴らしいと思いました。

クイズで、こんにゃくと豆腐の対照的な保存方法を教えてもらったので、紹介します。

◆こんにゃく
こんにゃくの袋に残った水(アルカリ性)を捨てずに、使いかけのこんにゃくを袋に戻す。

◆豆腐
たっぷりの水道水に浸けて冷蔵庫で保存。毎日水を入れ替えることが大事。

こんにゃくも冷蔵庫へ。大矢さんのこんにゃくはアク抜き不要です。



予約する私、サステイナブルな暮らし

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

産直米

～環境にできるだけ負荷をかけない米づくり～

- 殺菌剤、殺虫剤は不使用。除草剤1回(3成分以内)のみ使用※
- 有機質肥料を使用。土づくりを大切に栽培
- 登録を基本にすることで、生産者は米作りに専念でき、組合員は利用しやすい価格で食べられる
- 年間の作付け量と価格は、生産者と生協が話し合っ決めて

※遊YOU米については、下記〈生産者と組合員の交流〉を参照。

- 竜おうみ米
- くびき米
- 米沢郷米
- 遊YOU米

配達サイクル:
竜おうみ米、くびき米、米沢郷米(隔週・4週に1回)
遊YOU米(毎週から4週に1回まで選択可)

生産者:
竜王町稲作経営者研究会(滋賀県)
ピュアライス久比岐野(新潟県)
米沢郷牧場(山形県)
JA庄内みどり・遊佐町(山形県)

登録方法: 配達職員に伝える
注文書にメモを付ける
支所に電話



〈生産者と組合員の交流〉

竜おうみ米、くびき米、米沢郷米の生産者とは、これまで産直春のついでなどで交流を重ねてきました。組合員は、生産に対する思いや栽培方法、産地の様子などを知ることができ、生産者は食べている人の顔を見て話すことで、農業を減らした栽培への意欲がわくと言います。今年は組合員が竜王町を訪問しています。

遊YOU米(山形県の特別栽培米認定)は食べ手と作り手が栽培基準や農法、価格などを話し合っ決めている共同開発米です。そしてそのお米を食べることが遊佐町の「環境保全型農業」を支え、つながるローカルSDGs※の実践につながります。「庄内交流会」では毎年組合員が産地を訪問しています。 ※4P参照

〈竜おうみ米産地の温湯消毒を見学〉



種もみには、病気の原因となるカビや細菌が付いていることがあるので、種子消毒が行われます。

その際、薬剤での消毒は手間を省かずに行うことができますが、産直米の生産者は薬剤を使用しません。60℃のお湯で10分間殺菌→5分間冷却→種子を乾燥します。手間を省かず作業が行われていました。(消費材委員会)

〈私たちが生活クラブの産直米を食べることにつながる未来〉

- ①農業を大幅に減らし、有機質肥料を使う栽培方法で、食の安全と生産者の健康、環境保全に。
- ②登録制(つくる約束・食べる約束)で持続可能な生産と消費、国内自給力アップに。
- ③米農家が作った飼料用米を畜産農家が家畜に給餌し、その糞尿を堆肥として農地で使用するという地域内循環型農業で、持続可能な生産に。

つながるローカルSDGs

～食もエネルギーも、みんなで作る、つかう、食べる、手渡す～

生活クラブが各地で取り組む新しいしくみ作り



TOCHITO

2022年11/11～12
山形県庄内地域(酒田市、遊佐町)

移住・地域交流の拠点「TOCHITO(とちと)」のコミュニティ構想およびローカルSDGsの取り組みを理解しようと、TOCHITOを中心に庄内地域のFECを巡る視察見学に参加しました。

参加型のまちづくり「TOCHITO」

2015年に酒田市は人口減少対策として移住政策を考えました。生活クラブ連合会は第6次中期計画を作り「産地で暮らす」ことを検討し、生産者との長い交流の歴史もある中、産地の支援と組合員のニーズに応えるという観点から酒田市との連携が始まりました。「単なる移住施策ではなく一緒に持続可能なまちづくり」を目指し、生活クラブと提携生産者、地域、行政が一緒になって持続可能な地域づくりをすすめる産地(庄内)での「参加する暮らし」(TOCHITO)を提案しました。自分ができるところから暮らすことに価値を見出し関わりを持つことに意味を持つてもらえれば、多世代、移住者、地元住民などあらゆる人々に参加のチャンスがあります。TOCHITOは居住棟(Toco)と交流棟(COTO)と中庭(chiTO)に分かれています。入居予定者は組合員が15組、員外1組、年齢も

庄内FEC 自給ネットワーク



庄内・遊佐太陽光発電所

様々です。3月竣工に向け建設が進んでいました。庄内地域の13の生産者が庄内協議会をつくり、2016年に庄内FEC自給ネットワーク構想※が動き始め、Fについては2018年に庄内地域の生産者による生活クラブ庄内親生会が発足しました。Eについては庄内・遊佐太陽光発電所が稼働し、Cについては庄内地域に都市圏から移住して参加するTOCHITOが始まります。地域で市民が自治し、循環させる取り組みへと発展させていきます。これぞまさしく「つながるローカルSDGs」への実践です。

つながるローカルSDGsを体験



遊佐中央カントリーエレベーター

TOCHITOは単なる移住施策ではなく、多世代多様な人が関わり、その思いによる「参加する暮らし」を目指していることが理解できました。そして、庄内・遊佐太陽光発電所も見学し、エネルギーの地域循環も理解しました。遊佐町5700世帯の電気を賄い、残りは生活クラブでんきと東北電力への売電。市民ファンドを作り地元にお金が還元できるように努め、実現しています。最後に遊佐中央カントリーエレベーターの内部まで見学し、共同開発米の遊YOU米は生産者と消費者との交流のもとに誕生したこと、

利用する責任

私たちが登録して食べ続けるというだけでなく、生産に参画しているという意識を持たなければならぬと強く思いました。実際に見て聞いたことを伝えていくことが次への循環につながると思います。



つながるローカルSDGsをもっと知りたい人は…



山形県・庄内地域での取り組みも動画で公開中。

※FEC自給ネットワーク構想
「故内橋克人氏(評論家)が提唱する「食(Foods)」「エネルギー(Energy)」「福祉(Care)」のしくみを自分たちでつくりだす社会をめざす構想」

実践できればと思います。(常任理事 立花紀子)



～香り高い、ホイップバターのような味わい～

新生酪農の生乳でつくったバター



生産者：新生酪農株式会社

「えっ!? これバターなの?」「めっちゃおいしいー!」
試食会でよく聞かれる驚きの声です。白くてやわらかいこのバターは、パンにはもちろん、ホットケーキやクラッカーにのせてバターのおいしさを味わうのもお勧めです。

少し前にバター不足が世間で騒がれた時、生活クラブでもバターを作ろうと、パスタライズド牛乳の生産者である新生酪農が同じ生乳から作るようになりました。牛乳から脂肪分をとってバターを作るということは、その

残りは…同じところにカタログに登場した紙パックの低脂肪牛乳(こちらにもまた牛乳本来の栄養価が損なわれていないうえにおいしい)として消費材に加わりました。どちらも消費すれば国内自給率をあげることもつながり、生産者を応援することにもなります。

フレッシュさも魅力のバターです。食べたことがない方はぜひ一度味わってみてください!

(茨木ブロック理事 岡田宜子)

生産者メッセージ



より生乳が
ります。つ
ことして
バターを作
撃を加える
ます。

それは2014年のバター不足から始まりました。この年から未曾有の生乳不足問題が起こり、日本中の店頭からバターが消えました。生活クラブでも同様にバターが足りません。組合員から「新生酪農でバターを作って!」の声を頂きましたが、残念ながら直ぐには対応できませんでした。なぜならバターは生乳からクリームを分離してそのクリームをチャーニング(物理的に衝撃を加えること)してバターを作ります。つまり生乳から

らクリームを分離すると低脂肪牛乳も相方になるわけです。まるごと牛乳を召し上がって頂くためには低脂肪牛乳の利用も同時に行わなければなりません。大急ぎで全ての準備を整えて2015年より新生酪農の生乳でつくったバターとパスタライズド低脂肪牛乳の利用が開始されました。原料乳はパスタライズド牛乳と同じ生乳で、乳牛が食べる配合飼料のトウモロコシと大豆かすは、遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別したものを与えています。食塩は「沖縄の塩シママス」を使用

し、昔ながらのフランス製ドラム式チャーニングマシンにて丁寧に作っているため、香り高くホイップバターのような味わいです。このバターは、低脂肪牛乳を製造する際に分離されたクリームを使用して作られていますので、バター1個作るには低脂肪牛乳が3.5本必要です。だから新生酪農の生乳でつくったバターとパスタライズド低脂肪牛乳は、ペアなので、どちらもバランスよくご利用いただくことで成り立っている消費材なのです。(管理部品質保証グループ グループ長 岩瀬尚哉)



フランス製ドラム式
バターチャーニング



内部の羽が回転して
生クリームがバターへ



加塩後、練り
あがったバター



出来上がったバターを
ドイツ製で容器に充填

どうする!? 酪農家の危機

ずっと飲み続けたい 「私たちのパスタライズド牛乳」



パスタライズド牛乳は、生産者と共に作ってきた「私たちに必要な牛乳」です。その牛乳を生産している酪農家の経営が、今危機的な状況となっています。このままでは酪農が続けられず、牛乳が飲めなくなったり、バターやチーズなどの乳製品も作れなくなるかもしれません。

組合員である私たちにできることは、今一度パスタライズド牛乳のことを知って、牛乳・乳製品を利用することです。みんなで酪農を守りましょう!

★今月は「パスタライズド牛乳の特長」

- 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秒間殺菌のパスタライズド製法。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されやすい形で残っている。
- 乳牛の飼料は、遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別したもので、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。



低脂肪牛乳

提携酪農家の牛乳を使ったアイスクリームは牛乳の風味があり後口がさっぱり

4月から200ml(びん入り) (x2本)が登場。900mlの利用が難しかった方も、これならよやく・るできますね。近所のお友達にも紹介サンプルで渡しました。

一部のチーズやバター、ヨーグルトも私たちの牛乳を原料に作られています。

おまけ お年玉プレゼントクイズ Q1.の回答によると… ヨーグルト、どっちが好み?



プレーン

生乳100%

プレーンヨーグルト 30%
生乳100%ヨーグルト 70%

→マイルドな酸味の生乳100%の人気が高いですが、通好みのプレーンも根強い支持を得ています。

2023お年玉プレゼントクイズ

アンケート結果

今年も広報委員会のアンケートにご協力ありがとうございました。(アンケート総数766枚)
アンケート結果をふまえ、より良い紙面づくりをめざし、委員一同努力したいと思います。(広報委員会)

お気に入りの記事は?

- 1 こだわりの消費材 424
- 2 おすすめ3品 312
- 3 我が家の夕食 225

今後取り上げてほしいテーマは?

- 1 食べ物・食の安全 469
- 2 生産者や産地の紹介 278
- 3 遺伝子組み換え・ゲノム編集 218

3年ぶりに開催されたフェスタに?

参加した	118
参加しなかった	629

今年の生活クラブ生協フェスタは9/24(日)です。クラブ通信でも随時情報を取り上げていきます。



4月

たすけあいの輪を広げよう

会員数	10,754人				
給付状況	消費材の破損	1件	健康診断補助	9件	
	地区	21件/35人	活動に伴う車の使用に対する保障	16件	
	託児	全体 2件/5人	暮らしのたすけあい	日常的なたすけあい	58件/19人
	延長保育	4件	暮らしのたすけあい	暮らしのサポート	23時間/8人

エコロ事務局 ☎/FAX 072-641-5811
月・水・金 (10~15時)



入学祝い申請についてのお知らせ

エコロ共済加入者で2023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。祖父母は申請できません)

申請される方は、4/11、4/18週に配布の申請書を提出してください。

締切日は 5/26(金)厳守

㊟ 締切後の申請は受け付けられません。



エコロ共済ガイドブックは
こちらのWEBサイトから →



生活と自治

■2023年3月号
聞いてみました **食とエネルギーを入りに、「コモン」を自治する仕組みをつくる**

気候災害、終わらない戦争、食料危機など世界中考えれば、きりがいいほどの問題が山積み! 難しいことは分からないけれど、今後私たちを取りまく状況はもっと悪くなると思う。

国策では解決にならず、石油由来の全ての物価上昇に抗えず、「個人では何もできない」と何もしないより、自分たちが身近な生協の中で「買う力」を集めて産地と繋がり、生産者を支え、結果的に国内自給力が上がるなら、今世界で起きている諸問題の解決のひとつにつながるかもしれない。「微力だが無力ではない」と思う。

(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。

Rびん回収率UPキャンペーン回収実績報告

- ◆超軽量 900 ml 58.5%
- ◆超軽量 500 ml 89.5%
- ◆超軽量 360 ml 75.2%
- ◆広口 UD350 ml 80.2%
- ◆中口 200 ml 55.1%
- ◆ドレッシング 200 ml 77.3%

計 **73.9%**

(2022年9/5~12/2 大阪の回収率)

Rびんは、毎週の配達時に回収してリユースしています。
大切な資源を循環させてごみを削減!
さらにCO₂の排出も削減!

理事会報告

3月27日 エル・おおさか

○牛乳利用結集決起集会「牛乳サロン」活動計画を決定

○委員研修「竜おうみ米生産地訪問」活動計画を決定

○23年度エコロ共済活動助成金を決定

○エコロ共済予算案を決定

○託児スタッフ研修会活動計画を決定

○「原発をとめた裁判長」そして原発をとめる農家たち」自主上映会活動計画を決定

○23年度エネカフェ大阪活動計画を決定

○冬の共済キャンペーン最終報告を確認

目標576件に対し、実績360件

○春の紹介キャンペーン計画(3/27~6/9)を確認

つぶやき

昨年後期高齢者となったが、75歳を境に「後期」と呼ぶのはそれなりの訳がありそうだ。長年酷使した体はあちこちにガタが来始めている。でもそれを嘆いては減入るばかり。

生きている間は、気持ちだけでも若く持ちたいと、以前からお誘いを受けていた俳句に挑戦することにした。句会の参加者は、80代の知的で人生経験豊かな面々ばかり、私が最年少である。17字に思いを込めるのは難しいが、言葉探しは楽しい。認知症予防にもなるだろうか。(K)

