



10月度実績報告(9/21~10/20)			
◎組合員数	19,937人	(10/20現在)	
加入	241人		
脱退	138人		
◎供給高	19,937千円	(計画比)	97.9%
		(前年比)	100.9%
一人当たり利用高	16,197円	(前年比)	98.8%

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

どうする!?

もし原発事故が起きたら?



子どもを守るQ&A原発防災講座

10月11日 ドーンセンター
参加:44人(内オンライン22人)

私たちは福井県にある原子力発電所や核施設から80~100km圏内に住み、琵琶湖を水源にして暮らしています。いざという時に備え持っておきたい知識を学ぶと共に、改めて脱原発・再生可能エネルギー拡大の必要性を共有しました。

講師:谷村暢子さん



一人ひとりの行動から社会を変えていきましょう

「原発事故がおきたらどうする?! 子どもを守るQ&A」というパンフレットを作られた、NPO法人原子力資料情報室 研究員の谷村暢子さんにお越しいただき、原発防災講座を開催しました。

谷村さんは原発事故当時、福島の中央部、原発から60km離れた郡山市にお住まいでした。現在7歳と4歳のお子さんの子育て中で、「再び原発事故が起きた時に子育て中の人が苦しまないようにパンフレットを作った」との言葉に感動しました。

事故直後は混乱していて、どこが安全でどこが危険なのかわからない状態。空間放射線の測定結果は、翌々営業日にしか出ない。被ばくしないためには汚染されていない場所へ行くしかない。250km離れた新宿でも、水道水汚染があり、公的な避難

所は乳幼児連れでは困難が多いとのこと。パニックになる前に被ばくリスクをどこまで許容するかを家族で共有しておくこと、また、原発事故からこれまでの自分の行動を記録しておくこと、この2点がとても大切だと心に残りました。

勿論何よりも大事なことは、原発を稼働させないことです。が、福井県の稼働中の原発から80~100kmに住んでいる身なのに、どこかで楽観し、空間放射線測定器も安定ヨウ素剤の準備もしてこなかった事を猛省、せめてヨウ素が摂取できるという伝統的な食生活(昆布だし等海藻類を常時食卓へ載せる)を始めました。

原発NO! の意思表示に、あなたも生活クラブでんきへスITCHングしてください。

(自然エネルギー委員会 奥村芳実)



パンフレットについてはこちらから

原子力資料情報室

検索

HOME→ライブラリー

◆ 今月の紙面 ◆

- 2 どうする省エネ? 2
- 3 #年末年始も生活クラブで 私たちのとっておき 3
- 4 生産者交流会 開催報告 和高スパイス 4
- 5 タイハイ 5
- 6 活動の報告 門真ブロック 6
- 7 「私たちのパスタチャライズド牛乳」 我が家の夕食 7
- 8 エッコロ共済 産直春のつどい 「生活と自治」 理事会報告 つぶやき 8

#年末年始も生活クラブで

今年度、各ブロックで利用結集に取り組んでいる、私たちの「とっておき」消費材を使ったレシピを紹介しします。何かと忙しい年末年始も、おいしく・楽しく・健康に、生活クラブの消費材と共に過ごしてくださいね。

香里ブロック

エコシュリンプ：低温調理

- 冷めてもエビのプリプリ感があります。作り置きをしてサラダやオードブルなどにおすすめ！
袋に残ったオイルは、パスタやドレッシングなどに活用。
- ①エコシュリンプむき身 200gを解凍しペーパーで水気をとる。
 - ②耐熱性のポリ袋に、①とオリーブオイル大さじ2を入れ全体に絡ませる。
 - ③鍋に湯を沸かし、60～70℃になったところでポリ袋ごと入れて火を止め、10分間放置する。湯から上げ、冷めたら完成。

淡木ブロック

産直米：おせち料理リメイクでちらし寿司

- 残り物の活用で調理の手間が省け、食品ロスの削減にも！
〈材料〉2人分
- ・ご飯 お茶碗2杯
 - ・すし酢（酢：大さじ2、砂糖：大さじ2、塩：小さじ1 お好みで調整）
 - ・白ごま 大さじ1
 - ・煮物 適量（たけのこ、人参、蓮根、椎茸、ごぼうなどを刻む）←煮汁を切るのがポイント！
 - ・錦糸卵（卵1～2個分）
 - ・絹さや（茹でて細切り）
 - ・刻みのり
- ①ご飯に酢、砂糖、塩を混ぜ、酢飯にする。
 - ②すし飯に刻んだ煮物と白ごまを加え、混ぜる。
 - ③お皿に盛り、錦糸卵、絹さや、刻みのりをトッピングする。

千里ブロック

バラゴンバナナ：腸活！ホットバナナ

- ①バラゴンバナナを耐熱のカップに入れ、フォーでつぶす。
- ②ふんわりラップをかけ、電子レンジで1分半加熱。
- ③温まったバナナに牛乳100mlを加え、混ぜて馴染ませる。
- ④ラップ無しで、再び30秒加熱する。
- ⑤お好みで素焼きナッツを砕いて入れる。はちみつ・シナモンをかけて完成！

濃厚！バナナココアアイス

- ①バラゴンバナナとココアをフリーザーバッグに入れて、程よくつぶす。
- ②冷凍庫で凍らせたら完成！

平野ブロック

りんご：鶏肉のつけ焼きりんご入りおろしのせ

- りんごの酸味と甘みがアクセント。赤&緑で華やかに。
- ①鶏肉 300gは一口大のそぎ切りにし、酒・素精糖・醤油・生姜汁・なたね油、各小さじ1の下味につけておく。
 - ②おろしダレを作る。
*大根おろし1カップは軽く汁気を取る。
*りんご1/4個は皮ごと5ミリ角に切る。
*酢、素精糖 各大さじ1/2 *醤油大さじ1と1/2 *ごま油小さじ1を全て混ぜる。
 - ③フライパンに油をひき、鶏肉を並べて両面に焼き色が付くように焼く。
 - ④鶏肉におろしダレをかけ、刻み葱を散らし、好みで七味唐辛子をふる。

豊能ブロック

丹精国鶏：臭だくさん鶏おこわ

- お子さんもバクバク食べられます。
- ①白米1合、もち米2合（一晩水に漬ける）
 - ②鶏肉300g、ささがきごぼう、にんじん、油揚げ、干し椎茸、しめじ、昆布、適宜 白だし大さじ2、塩適量を入れて10分程煮る。
 - ③粗熱が取れたら①②を合わせて炊飯する。青物をトッピングして出来上がり。

門真ブロック

丹精国鶏：ハーブチキン 肝のごま油炒め

- ①モモ肉、手羽元、手羽先などお好みの鶏肉に、スパイス&ガーリックソルト又は香るミックスハーブソルトをまぶす。
- ②オーブンか魚焼きグリルで焼くだけ。丹精国鶏のジューシーな旨味を味わえます。
- ①肝 300gを一口大に切り、血合いなどを取り除く。
- ②みじん切りにんにくをごま油で炒め、①を加える。
- ③火が通ったら塩少々で調味する。



砂肝のポン酢炒め

- ①砂肝 300gをスライスし、茹でる。
- ②別に茹でたもやしと盛り付けてポン酢で和える。



「どうする省エネ？」

～自然エネルギー委員会 出前講座～

9月29日、古江青山台地区で出前講座「省エネ講座」を開催しました。「気候変動」という言葉ではじめました。



1 気候変動のいま

温室効果ガス(CO₂やメタン)の大気中濃度と地球表面の平均気温は<比例する>という単純なものと理解しましょう。このことは世界中の科学者が研究を重ねた科学的な裏付けがあります。産業革命前のCO₂濃度は270ppm程度でしたが、2022年には418ppm*まで上昇。地球の平均気温は産業革命から180年程の間に約1.2度も上昇。これ以上CO₂排出をさせないことが唯一の対策です。

ところが近年(特に今年)、世界の異常な暑さや多発する災害はこれまでの延長線を超える状況を生んでいます。気温だけでなく、海水温の上昇も新記録が続いています。海には大気の熱を吸収し、CO₂も吸収する働きもありますが限度を越えます。北極圏や南極の氷床融解、乾燥による大規模森林火災、永久凍土融解で大気へのメタン放出などが起きています。これまでのCO₂排出削減を目標とするだけでは間に合わない心配されます。 ※ppm：百万分の一の意味

2 何のために省エネするの？

参加者からの話を互いに聞き合いました。「温暖化対策のためにCO₂排出を削減」「電気・ガス料金を抑えたい」「家族の健康を守りたい」「子どもや孫の将来のため」など、複合的な問題だという感想を持ってました。

3 エネルギー消費を把握していますか？

我が家で消費しているエネルギーと呼ばれるものをどう把握しているのかも多様です。電気なら、月額料金、電力量(kWh)、消費に伴うCO₂排出量などがあります。原発由来の電力会社なら放射性廃棄物量などもこれにあたるはず。エネルギーの用途別割合をみると、暖房・冷房：約30%、給湯：30%、厨房：10%、照明・動力：30%、となっています。では、用途と使用量を把握していますか？ 電気+ガスのトータルで把握していますか？

4 我が家の省エネ・効率化の重点ポイント

- ① まず優先すべきは、住まいの断熱・気密・遮熱。(内窓、断熱スクリーン、遮光シート・カーテン等の取り付け) 穴の開いたバケツに水を注ぐように、隙間だらけの住まいに冷暖房費をつぎ込むのは非常に効率が悪いです。
- ② 家電製品の効率化(古い冷蔵庫・エアコン等の買替え、照明のLED化)
- ③ 省エネ行動(ごみ、食品ロス、移動手段、子どもたちへの環境教育)

5 省エネ×再エネは掛け算の効果

例えば、省エネすることで使用電力量を20%減らせたとしても、再エネにすることで、同じ電力使用量でもCO₂排出量を30%減らせたとしても、すると「省エネ×再エネ」によりCO₂排出量を44%減らすことができます。

なぜ「省エネ×再エネ」の合わせ技が必要かというと、火力から再エネへの転換には膨大な設備投資が必要で、莫大な投資と時間がかかるからです。省エネによるムダの削減が、投資削減と期間短縮に大きな効果があるのです。省エネだけでも駄目ですし、再エネだけでも間に合いません。

再エネ電力への切替は、CO₂排出削減の効果が確実かつ即効です。具体的には(火力+原発)から再エネにチェンジし、脱炭素を進めましょう。



再エネの比率の高い「生活クラブでんき」にしましょう。ご希望の地区には出前講座に行きます。皆さんも参加してみませんか。

(自然エネルギー委員会 村橋詳三)

みんなで作る、つかう、つなぐ。

生活クラブでんき



ぜひ一度作ってみてください!!

タイハイ

環境委員会主催 10/17
ドーンセンター 参加:30人

毎日使う調味料とRびんのお話 ～Rびんの回収率が、消費材の価格に影響?～

添加物や食品表示、
醤油の歴史や文化
など、なんでも答え
ます!

タイハイの坂本さん



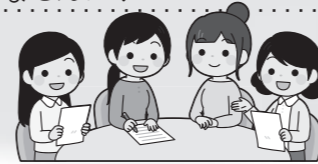
会場がどよめいた! 新品のRびんとリユースされたRびんの見分け方。製造年月日の横に「R」があったら、リユースされたRびんです。おかえりなさい!



7種類のドレッシングを、生野菜とゆで卵にかけて味比べ。白だしで作ったお吸い物も好評でした。だしやつゆの味見もできたので、「うちはこの味やわ～」と好みの味を見つけた人も。

活動の報告 生産者交流会

組合員と生産者をつなぐ「生産者交流会」が、今年積極的に開催されています。今回の活動の報告は、香辛料のエキスパートである和highスパイスと、ドレッシングやお醤油でお馴染みのタイハイとの交流会です。カタログでは分からない目からウロコな情報を得たり、調理や試食でおいしさを確認したりと、交流会は発見がいっぱい。疑問や感謝の言葉を生産者に直接伝えられるのも醍醐味です。あなたもお気に入り消費材の生産者に、会いに行ってみませんか?



和highスパイス

10/12 消費材委員会主催
参加:30人 千里公民館

ようこそ! スパイスの世界へ ～ベトナムに生活クラブ専用のコショウ畑!??～



ヨーグルトのアップルシナモン添えとマサラチャイ



食器を洗う前に、ウエスで一拭き。環境にも配慮しました。

奥が深いスパイスの話に、参加者は興味津々

もう迷わない! 家庭の味はどれ? タイハイ おすすめ調味料



①万能つゆ | 濃縮つゆより甘さがあるオールマイティな感じ。

②濃縮つゆ | 醤油や素精糖などの消費材を合わせて作った八方だし。だしが強い。

③白だし | 関西で人気。なるべく色を抑えて作られている。

④そばつゆ | だしよりも醤油が強い。江戸前のそばの食べ方に合わせて(ちよつとつけてする)ガツンと濃い目の味。関西人には辛いかも?(坂本さん談)

環境委員会メンバー募集

リユースびんは大切に扱われて消費材を何度も私たちに届けてくれています。そんな素晴らしい仕組みを楽しく学んで伝えてみませんか? 環境委員会メンバー大募集です! お持ちしています。

組織運営課まで 072-641-5547

Rびん回収率UPキャンペーンに合わせ、グリーンシステムを広く伝える機会として生産者交流会を開催しました。タイハイと生活クラブは来年度提携50周年になります。醤油の原料や貴重な木桶での醸造の様子を動画で見ながら、タイハイの取組みについて知ることができました。

次は市販品の醤油やつゆ、ドレッシングの添加物について詳しく分かりやすい説明で、食品表示について学びました。生活クラブでは、生産者が使用した原料・添加物をすべて公開することで、私たち組合員がその安全性を判断できる形にしたという事です。たくさんあるタイハイの消費材。白だし・万能つゆ・濃縮つゆ・そばつゆと4種類もある「つゆ」について甘味が強いのか? 醤油が強いのか? それぞれの特徴や違いを知りました。「つゆと書いて

Rびんの話では、初回使用のRびん(新びん)と、1回以上リユースされたRびんとの区別に目からウロコが! それは商品ラベルの右下、製造年月日の横に「R」の印字があるかないかでわかるのです(★写真参照)。印字のないRびんに、「今回が初回ね、ちゃんとリユースされるのよ。戻ってくるのよ」とまるで子どもを送り出すような愛情を感じました。こんな風にRびんを眺めたのは初めてでした。そのRびんは返却数が低いとなんと! 消費材の価格に影響があるのだと知りました。家計と環境のためにも、Rびんは必ず配送で返しませう!! ラベルを無理に剥がそうとして傷がつくとリユースできなくなるので、剥

がすがすがしいものはそのまま返してください。次に環境委員会から、トベ商事でRびんがどのように洗浄されるのか動画を紹介。グリーンシステムについて説明し回収率UPキャンペーンへの参加を呼びかけました。そして学習後のお楽しみ、サラダに7種類のドレッシングの味比べは賑やかな試食会になりました。聞いた話を直に味わい、そのおいしさに納得する人が続出。質問も次々に出ました。生産者からの言葉はどれも力強く、安心・安全を一緒に作っていることがうれしくなりました。(環境委員会)

※トベ商事 グリーンシステムの洗びん事業を担う会社。関西も含め連合会のRびんの洗びんはトベ商事が担当。生活クラブ関西の900mlびんのみ、吉川商店が洗浄し、伊賀越に納入している。



スパイス投入!
キーマカレー
を作ります。

ターメリックライスとキーマカレー。カレー用のスパイスは、ミックススパイスの他にクミンシード、ローレル、ガラムマサラがセットに。香り高い本格インド風カレーが出来上がります。

参加者の声

「食についてとても勉強になりました」
「商品と消費材の違いに感動しました」
「大変楽しいお話で、初めて知ったこともあり、来て良かったです。周りに教えてあげます!」
「消費材について、どれだけ生産者の努力があるのか、貴重なお話を聞く機会をありがとうございます」
「わさび、粒入マスタードを例に、消費材への熱い想いがとても楽しく、生活クラブがさらに好きになりました」

・冷凍おろしわさびは井上さんのイチオシ。国産わさびをすりおろし、急いで冷凍しているだけなので、風味が損なわれずおいしい。
・粒入マスタードは賞味期限が短く、要冷蔵。水分が浮くのは、添加物を全く使っていないから。混ぜれば品質には問題がない、と組合員が納得し利用することで成り立っている。

和highスパイスの井上さんは、創業者のお孫さんに当たり、ハーブコーディネーターの資格も取得されています。手際よく調理をしながら、生活クラブの組合員家庭に育った自身の幼少期のお話もされ、参加者の興味を引き込んで、たびたび笑い声も響く、和やかな交流会でした。この交流会には定員を大幅に上回る申し込みがあり、組合員のスパイスへの関心の高さがわかりました。メニューはキーマカレー、ターメリックライス、鶏肉と野菜のスパイス&ガーリック焼き、マサラチャイ、ヨーグルトのアップルシナモン添えでした。それぞれスパイスの説明や特徴、使い方のコツなどを教え

てもらいながら調理が進みます。そして煮込みや焼き上げを待つ間に、消費材の説明や生産の苦労話などを伺いませう。スパイスは全て植物で、基本的に味はないが、香り、辛み、色付けの作用があり、食事を豊かにしてくれる。国産が難しい物への対応として、ベトナムに生活クラブ専用のコショウ畑を作り、品質を確保している。消費材の原材料に他の生産者の消費材を利用するなど、生産者がスクラムを組んで厳しい自主基準をクリアする体制ができてき

て、苦労を分かち合う生産者同士はすごく仲が良い。(素敵なお話ですね!)
今回使った『インド風カレースパイスセット』にはカレー、ターメリックライス、チャイに使うスパイスがセットされていて、とてもリーズナブルな価格です。その他にも、信頼でできる多様なスパイスが消費材にはたくさんあります。是非使ってみて、お気に入りを見つけてください。(消費材委員会 中島佐和子)

「生活と自治」WEB版 和highスパイス記事



2円で応援！
未来を明るく
ミルク
ビジョン

危機にある酪農と私たちの食を守るため
牛乳を飲もう、食べよう、
プラス1本！

どうする!?
酪農家の危機

★今月は「牛乳を使ったホットドリンク」を紹介します。

夏場は冷たいままで飲むことが多い牛乳ですが、寒い冬に温かい飲み物はいかがですか？
「行ってきます」の朝に、おやつに、体も心もホッと一息のリラックスタイムにも、一杯どうぞ。

★抹茶ラテ★

- 抹茶小さじ1と素精糖適量をカップに入れて、少量のお湯を加え混ぜる。
- 牛乳150ccを加え電子レンジで温める。
- 泡立てた牛乳をトッピングするとカフェ風に。

★ほうじ茶ラテ★

- 鍋に水200ccを沸かしてわたらい茶ほうじ茶20gを加え、3分ほど煮出す。
- 牛乳200ccを加えて煮立ったら火からおろし、茶こしでこしながらカップに注ぐ。好みに素精糖を加える。

★チャイ
(スパイス香るミルクティー)★

- カップに水80ccと消費材のチャイパック1つを入れ、電子レンジ(500w)で90秒温める。
- 牛乳80ccを加え、更に90秒温める。チャイパックを軽く絞って取り出す。
*砂糖は適宜、水と牛乳の割合はお好みで変えてもOK。

★きなこドリンク★

きな粉大さじ2、はちみつ(お好みで)に牛乳200ccを加え、電子レンジで温める。

その他のアレンジ...
しょうがシロップ、マスコバド糖、ココア、生チョコスプレッドなどもおすすめ

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。



日曜日のこんだて

組合員：F.T.(50歳代)
生協歴：22年(ペア配達)
家族：夫、息子3人(20才、16才、8才)
配達日：木曜日
1か月平均購入額：4万円

<よやく・る消費材>
卵、牛乳、豚肉、鶏肉、玉ねぎ、にんじん、やさいBOX、アップルメイト、果物

<今回購入した主な消費材>
豆腐、さつま揚げ、豚ミンチ

<コメント>
やさいBOXのおかげで子どもたちは野菜が大好きです。毎週何が届くか、そして何を作ろうかと楽しみにしています。

	メニュー	食材 (太字は生活クラブの消費材)
木	・焼売 ・中華スープ ・きゅうりのピリ辛和え物	・豚ミンチ、玉ねぎ ・舞茸、 にんじん 、鶏もも ・きゅうり
金	・煮物 ・さばの塩焼き ・モロヘイヤのポン酢和え ・味噌汁	・さつま揚げ、 にんじん 、しいたけ ・さば ・モロヘイヤ ・豆腐、わかめ、にら
土	・かぼちゃグラタン ・コンソメスープ	・玉ねぎ、鶏もも、かぼちゃ、マカロニ ・冬瓜、 にんじん 、玉ねぎ、じゃがいも、ウインナー
日	・手こね寿司・魚の天ぷら ・なすの揚げびたし・味噌汁 ・ゆず酒	・かつお、 大葉 ・はも ・なす、大根 ・さつまいも、わかめ、ねぎ
月	・魚の塩蒸し ・豆腐のうま煮 ・かぼちゃサラダ ・味噌汁	・にぎす ・豆腐、 ししとう ・かぼちゃ、レーズン ・玉ねぎ、うす揚げ
火	・回鍋肉 ・魚のから揚げ ・大学いも ・きのこの中華スープ	・キャベツ、ピーマン、 豚肉 ・めひかり、すだち ・さつまいも、ごま ・えのき、エリンギ、しめじ、わかめ
水	・なすと鶏肉の酸っぱ煮 ・のり塩ポテト ・冬瓜のスープ	・なす、鶏もも、玉ねぎ ・じゃがいも、青のり ・冬瓜、卵

活動の報告

ブロック企画
生産者交流会

10/4 門真ブロック
参加：23人 鶴見区民センター



1羽から取れるいろいろな部位を調理しました。

Menu: 牛乳カレーピラフ(モモ肉)、棒々鶏(ムネ肉)、ハーブチキン(手羽元、手羽先)、ごま油炒め(肝)、ポン酢降ろし(砂肝)

生産者に丹精國鶏の貴重性、一般鶏種との違いを聞いて、鶏肉の解体と手羽先と手羽元のチユーリップの作り方を教えて貰いました。解体中は参加者みんなが集中して見ていました。調理しながら、丸本の神谷さんに質問し、部位ごとの下処理の仕方を丁寧に教えてもらいました。参加者の一人は「下処理が大変だと思っていた砂肝も、自分でもできそうだな」と言っていました。

「うだ」と言っていました。そして参加者の多くが色々な部位を試食して「おいしい」と感じたようです。みんなで試食する時は「いただきます」「ちそうさま」をし、命をいただくことに感謝します。参加者からは、これからも丹精國鶏の色んな部位を食べ続けるとの言葉がありました。

(門真ブロック理事 松本夏美)

よやく・る 予約する私、サステイナブルな暮らし

丹精國鶏

★今月のおすすめ ~丹精込めて健康に育てられた鶏はおいしい~

- 新鮮。フレッシュパックは一度も冷凍せず冷蔵で届き、おいしく使い易い
- 動物性飼料を与えていないので鶏肉に臭みがない
- 3世代前まで日本で育てる国産鶏種に取り組むことで、国際情勢に左右されることのない本当の国内自給を目指している

鶏モモ肉 300g

鶏ムネ肉300g

配達サイクル: 毎週・隔週
提携生産者: 株丸本 (徳島県)
飼養生産者: オンダン農協(徳島県) 株秋川牧園(山口県)

<一般的な鶏との違い>

	丹精國鶏	一般的な鶏
鶏種	国内で3世代以上に渡り育種改良された国産鶏種(はりま)	外国産のチャンキーが主流(国内で飼育する鶏の99%を占める)
飼育期間	55日齢以上	48日齢前後
飼育方法	開放型鶏舎	ウインドレス鶏舎又は開放型鶏舎
飼育密度 @一坪	40羽以下(夏季35羽)	50~60羽
飼料	NON-GM(遺伝子組み換え混入防止管理済)、PHF(収穫後農薬を使用しない)トウモロコシや大豆粕、国産飼料用米	遺伝子組み換え不分別のトウモロコシや大豆粕を主体に配合
投薬	なし。 *飼料に抗生物質や合成抗菌剤を添加せず、ワクチネーションプログラムによる疾病予防を実施	抗生物質を飼料に混ぜて投与している場合がある



11月

会員数	10,937人			
給付状況	消費材の破損	0件	健康診断補助	2件
	託児	地区	8件/16人	49件/15人
		全体	3件/4人	
	延長保育	3件	暮らしのたすけあい	77時間/22人
			日常的な暮らしのサポート	

エッコロ事務局 ☎/FAX 072-641-5811



月・水・金

エッコロ共済 WEBサイト



知っていますか？ リーディングサービス

生活クラブ連合会が生活クラブの組合員向けに、毎月発行している生活者の新聞「生活と自治」は、社会にあるさまざまな問題を提示し、解決に向けて取り組んでいる人たちや生産者、組合員の活動を紹介しています。

エッコロ共済には、視覚障害を持つ方、見えづらい方を対象に「生活と自治」の音訳CDを届けるサービスがあり、読み上げを行うボランティア活動に対する支援もしています。音訳CDを希望される方はエッコロ事務局までご連絡ください。

今年度の健康診断に伴う保障の申請はお済みですか？

エッコロ共済には、加入者が日頃より健康に気をつけて、地域で元気に活躍できるように健康診断の自己負担金に対する補助があります。詳しいことは配達担当職員か、エッコロ事務局までお問い合わせください。

たすけあいの輪を広げよう

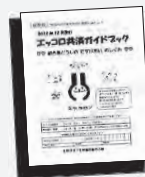
今回は現在、実際に利用されている「たすけあい」の事例を紹介します。

私はグループ配ですが、私のグループが一番若くて70歳、最高齢は100歳です。その100歳の方はグループの方に牛乳びんの回収と配達を依頼しています。しかし毎回の事なので、お互い気遣いが要らないようにエッコロ共済の暮らしのたすけあいの中の「共同購入のサポート」の申請をしています。

この共同購入のサポートは、エッコロ共済加入者が消費材の預かり・注文書の提出など配達時のサポートをするケアに対する保障です。(エッコロガイドブック21ページ「暮らしのたすけあい」(2) 定期的なサポート参照)

今までご近所同士のつながりで、なんとなくお手伝いを頼んでいましたが、この制度が出来たおかげで気にせず頼めますね。

(エッコロ委員会 増田久美子)



生活と自治

2023年8月号

新連載 子育ては「個」育て〜子どもの幸せが社会を変える〜

道で子どもが大泣きし、その親が「置いていこうよ!」と言っている場面は何回か遭遇しましたが、その親に声をかけられる人は少ない気がします。私も例外でなく声をかけられない一人です。

私自身、1歳になる前の息子と電車に乗っていたら、席を譲ってくださる方、階段でベビーカーを持ってくださる方に出会い感動したのを覚えています。

もし先程の場面に遭遇したら、他人事にせず、寄り添える大人になりたいと思いました。(交野北地区 石井美佳)

一人ひとりの購読料(100円)で成り立っています。

予告

毎年恒例「お年玉クイズ」

のチラシが次月(1/8週)に

配布されます!

奮ってご参加くださいね!



産直春のつどい

2024年3月4日(月) 10:00~15:30

大阪市中央公会堂 中集会室

詳細については、今後配布するチラシをご覧ください。



食べ物やエネルギーの持続可能性を求める私たちは、衣類についても考えるべきではないだろうか?

毎年兆単位の洋服が作られ、その3/5はその年のうちに廃棄されて、ファッション業界を国に例えると、CO₂排出量は中国・アメリカに次ぐ世界第3位だという。化学繊維は洗濯するとマイクロプラスチックを生み、綿は児童労働や遺伝子組み換え、羊毛には動物虐待などの問題がある。原料から糸、布への生産と流通は多くの国を経由して複雑なのだそう。食生活やエネルギーの持続可能性を求める私たちは、衣類についても考えるべきではないだろうか?



つぶやき



- 「ファッション・リイマジネーション」という映画を観た。イギリスの若きデザイナーが由来の分かる繊維を求めて綿や羊毛の生産地を訪ね、持続可能なファッションブランドを立ち上げるまでを追うドキュメンタリーである。
- 上期拡大実績、共済推進実績を確認
- 秋の紹介キャンペーン中間報告を確認
- 産直春のつどい開催と実行委員会の立ち上げを決定
- 「オンライン連続ライブプラン講座」活動計画を決定
- J・COM中央区民センター
- 10月23日

理事会報告