

クラブ通信 Vol.188

2024年1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

11月度実績報告(10/21~11/20)

◎組合員数	20,058人 (11/20現在)		
加入	247人		
脱退	126人		
◎供給高	291,963千円	(計画比	99.5%)
		(前年比	96.4%)
一人当たり利用高	14,615円	(前年比	95.7%)

持続可能な暮らし方を

2024 謹賀新年

未来を考えた選択を



2024年も生活クラブで

昨年5月には新型コロナウイルスの感染症が感染法上5類に移行し、コロナ禍前の日常に戻りつつあります。組合員活動も活発になり、いろいろな企画に参加したという方も多いのではないのでしょうか。毎年恒例のみそ作りも今月末から順次始まります。

そして来月末からは年度締めくくりの地区総会です。地区総会は今年度の活動をみんなで振り返り、良かったことや反省点など意見を出し合い、次年度に向けてどのような

な企画を、どのような形でしていくのが良いのかを決める場です。組合員一人に一票の議決権があります。

同じ地域に住む組合員と出会い、思いがけずご近所さんであったり、同じ思いの方々と共通の話題で盛り上がり、暮らしやすい地域について話し合い交流できる場です。ただ、お仕事などの関係で平日の参加は難しい、個人配達を利用しているため近くの組合員と顔を合わすことが少ない、という組合員が増え

ています。そこで地区によつては、土・日や夕方からの開催にするなど、今の状況に合わせて多くの組合員が地区の企画に参加できるよう工夫を凝らしています。2月には案内チラシが入りますので見逃さず参加申し込みをしてください。

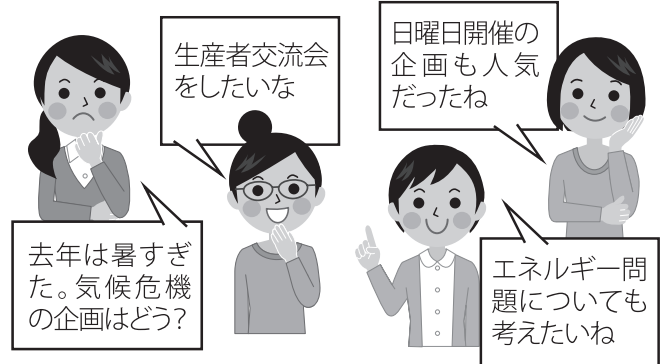
組合員同士が繋がって地区活動をより活発に進めていけるように、話し合います。地区総会への皆さんの参加をお待ちしています。

(平野ブロック理事 福地 香)

地区総会

次年度どんな活動をする?

～近所で集まって みんなで話そう～



地区総会では、議題以外にこんなこともしています

みつろうラップ作り、石けん学習会、ライフプラン講座、コーヒーの淹れ方講座など
お気に入り消費材や子育て、家事のことなど、おしゃべりが止まりません。



昨年度の地区総会の様子はこちらから→



◆ 今月の紙面 ◆	●里山のがっこう「里の暮らしに学ぶ」……………	2	●こだわりの消費材「大納言あずきどら焼き」……………	6
	●活動の報告「年末年始特別消費材試食会」…	3	●和食にも! 牛乳レシピ 産直春のつどい 開催案内……………	7
	●産地研修 part3 和牛産地訪問……………	4 5	●エコロ共済 Tea Time 「生活と自治」……………	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

バランゴンバナナ：勝活！ホットバナナ

- ①バランゴンバナナを耐熱のカップに入れ、フォークでつぶす。
 - 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バラン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冷凍庫で凍らせたなら完成！

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。

門真ブロック

丹精國鶏：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。丹精國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みじん切りの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。
- 砂肝のポン酢ソース**
- ①砂肝 300gをスライスし、茹でる。
 - ②別に茹でたまやしと盛り付けてポン酢で和える。

豊能ブロック

丹精國鶏：貝だくさん鶏おこわ

- お子さんもパクパク食べられます。
- 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。

ぜひ一度作ってみてください!!



「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」というと難解ではないかと思いがち。しかし、実は単純なんです。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。海には大気の大気熱を吸収し、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ということ。
- 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%減らせたとします。再エネにすることで、同じ電力使用量でもCO₂排出量を30%減らせたとします。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点、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。





産地研修 Part3 ～和牛産地訪問

11/17～18
参加: 大阪から2人



よやく・る消費材でもある「和牛」の生産と流通について理解を深めるため、熊本県の和牛生産者を訪問しました。22年度にはオンライン生産者交流会で、画面越しに産地を見学しました。今回は牧場で牛を間近に見たり、空気の冷たさを肌で感じたりしながら、生産者の話を直接聞くことができました。

◆瀧上牧場
2世代家族4人が従事
肥育頭数(褐毛和種) 180頭



赤牛(褐毛和種)は、私が想像していたより穏やかで牛舎はとて静か。時折「も〜」と鳴き声が聞こえたり、やんちゃな赤牛がいるものの、ゆったりと時間が流れている印象を受けました。牛舎の床はバーク(木の皮)と呼ばれる木の素材とあかばくが敷かれていて、牛が動いたばかりに混ぜるから1週間に一度ほどの掃除でも牛糞の匂いも感じられず、発酵しているいい香りが漂っていました。
年々、赤牛の繁殖農家が減ってきていて子牛の価格も不安定で現在は高止まりしていることは課題ですが、「肥育をしっかりと頑張りたい。安心安全に努力していきたい」と、瀧上牧場の工藤力さんより強い言葉をもらいました。
牛小屋や肥を貯める小屋(と言ってもとても大きい!!)は元学校の廃材を使ってご家族により建てられており(工藤力さんが元大工ということとても立派な牛小屋でした!)素晴らしい建物に感動しました。
最後に、毎晩夜中の1時に180頭ほどの牛を見回っている工藤さん。牛の姿勢によってはカスが溜まり、時に死に至ることがあるため、それを見回って体位をフォローしているとのこと。聞かせてもらった時、丁寧に育てられて私たちのところに届くことを思って思わず泣いてしまいました。
伝えたいことは山ほどありますが、今回はここまで。生産者の日々の努力がおいしさや安心につながっていることを実感する貴重な機会でした。(豊能ブロック理事 永田千砂)

◆麻井牧場
2世代家族4人が従事
肥育頭数(褐毛和種) 160頭
繁殖 母牛43頭
子牛15頭



麻井牧場は阿蘇外輪山の麓に位置し、標高約550mの場所に牛舎があります。当日の気温は5度! 霧が降る中到着しました。一般的には繁殖や肥育はそれぞれの専用農家がありますが、麻井さんの牧場でし相育しながら繁殖もしています。鼻輪が白いのがここで産まれた牛らしく、一昨日の夜産まれた子牛もいました。お母さん牛にくっついてとてもかわいいです。生後3〜4日で母牛と離す繁殖農家が多い中、麻井牧場では6〜7か月は一緒に過ごしていると聞いてうれしくなりました。牛舎の横の運動場へ自由に行き来もでき、草を食べて土をなめて元気に育ちます。ストレスも少ない健康に育つ秘訣だな、と思いました。
放牧させると足腰が強くなりお産が軽くなるそうです。母牛は2才で初出産して1年に1回子牛を産みます。人間と一緒に10か月で出産。ベテランになると、朝になったら産まれていることもあるそうです。8〜9か月の素牛を買って来て肥育もします。背の高さや、毛のツヤ、首の横の部分のやわらかさ、腰の幅や腿がブリッとしている素牛を選んでいるそうです。粗飼料は完全自給の牧草と、地元産の稲わらを買っています。牛ふんは敷料のおかかずと一緒に堆肥になり、牧草の肥料になります。自然豊かな土地で大切に育てられているから健康でおいしい納得しました。(平野ブロック理事 安川麻里)

◆熊本畜産流通センター
敷地面積: 2万500坪
年間27,000頭処理される牛のうち2000頭が褐毛和種。
大阪へは約200頭出荷

熊本畜産流通センターでは、屠畜作業や部位ごとにカットして出荷されるまでの様子を動画で学びました。
獣医による枝肉や内臓検査で病気が発見され廃棄される牛が月に1〜2頭いますが、生活クラブの赤牛で廃棄されているのは見たことがないと、JAの担当者。やっぱり健康に育てられているからだな、とうれしくなりました。
お肉を次亜塩素酸で洗浄する施設が多い中、ここでは井

戸水を使っています。平成24年に輸出認定を取得しており、国内だけでなく13か国へ輸出もしています。衛生管理は国ごとに基準が異なりますが、輸出先によって作業内容を変えないので、それぞれの過程で一番厳しい基準になっています。菌数に対しても厳しい自社基準を設けています。
部位ごとに真空パックして出荷され、中間業者を通さず生活クラブ関西・ミートでカット、パック詰めされるので新鮮であるということがよくわかりました。屠畜の次の週には私たちの元へ配達されるのは驚きです。お話を聞いて、新鮮なお肉を届けるという自負と責任感が伝わってきました。(平野ブロック理事 安川麻里)

※[月]屠畜 → [水]格付け → [木]カット → [金]トラックで運搬 → [土]関西・ミート → 翌週組合員へ配達

よやく・る

予約する私、サステイナブルな暮らし

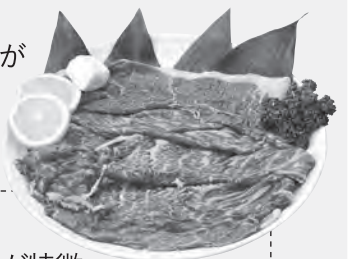
よやく・る

和牛

～赤身がおいしい褐毛和種～

★今月のおすすめ

- 草食動物である牛の生理にあうよう、生後6〜7か月まで牧草などの粗飼料を中心に与え、丈夫に肥育
- 肥育後半は肉質を良くするために配合飼料中心に。原料のとうもろこし・大豆かすは遺伝子組み換え混入防止管理済、ポストハーベストフリー
- 生活クラブ生協大阪の出資会社である(株)生活クラブ関西・ミートが、肉のカットとパック詰めを行うためごまかしがなく、品質管理・衛生管理が行き届いている
- 鮮度保持のため、パックには酸素 80%・炭酸ガス 20%を充填している



和牛おすすめスライス270g

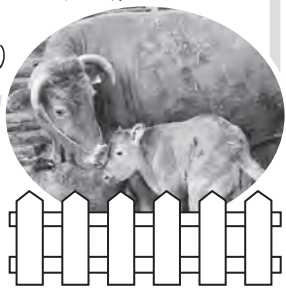
配達サイクル: 毎週、隔週
生産者: 麻井牧場(熊本県上益城郡)
瀧上牧場(熊本県山鹿市)

・赤身と脂肪の絶妙なバランスと濃厚な味わいが特徴。
・国内の和牛の約1.3%しか出回っていない貴重な品種。
・和牛は1頭買い。きちんと食べきるために、色々な部位を使い「おすすめスライス」を作る。どんな料理にも活躍する徳用パック。



◆水の子
(蓮根、い草など)
所在地:
八代郡水川町

〈水の子上村茂則会長のれんこんの話〉
今年は台風もなく害虫もなし、晴天が続いてさぞかし豊作かと思ったら、ピーク時の半分しか穫れない。温暖化には赤根れんこんがもたないのではないか? (夜気温が下がらないとデンプンを蓄積できないので大きくなれない) 釧路の養殖のカキがくさったり、天草のいわしの大量死のことを考えても、異変が起きているの間違いはない。
「温暖化と一緒に止めよう!」今から生まれてくる子ども達のために本気で動かせないといけない。



れんこん畑で作業する上村一宏代表

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「和食にも！牛乳ししぴ」を紹介します。

寒さが厳しい季節となりました。いつもの料理に牛乳をプラスして、減塩&栄養価アップ！牛乳のコクやうま味で調味料を減らしてもおいしく出来上がります。牛乳が苦手な人も、ぜひ試してくださいね。

★サバの味噌煮★

- 〈材料〉
- ・さば 2切
 - ・牛乳 100ml
 - ・みそ 大さじ1
 - ・素精糖 大さじ1
 - ・酒 大さじ2
- 〈作り方〉
- ①鍋にさば以外の材料を入れて混ぜあわせ、火にかける。
 - ②ふつふつとしてきたらさばを入れる。落し蓋をして、弱めの中火で10分間煮る。

★みそミルク鍋★

- 〈材料〉
- ・牛乳 2カップ
 - ・* だし汁 2カップ
みりん 大さじ3
酒 大さじ2
みそ 大さじ3
- 〈作り方〉
- ・お好みの具材(白菜、椎茸、人参、春菊、魚、つくねなど)
- 鍋に*を入れて火にかける。ふつふつとしてきたら具材と牛乳を入れて煮る。

★ミルクみそ汁★

- 〈材料〉
- ・牛乳 80ml
 - ・だし汁 160ml
 - ・みそ 小さじ2
 - ・お好みの具材
- 〈作り方〉
- ①鍋にだし汁、具材を入れて火が通るまで煮る。
 - ②牛乳を加えふつふつとしてきたら火を止め、みそを加える。

★レンジで茶碗蒸し★

- 〈材料〉
- ・牛乳 150ml
 - ・卵 1個
 - ・白だし 大さじ1
 - ・お好みの具材(花麩、かまぼこ、椎茸、予め火を通した鶏肉、エコシュリンプなど)
- 〈作り方〉
- ①耐熱カップに材料全てを入れよくかきまぜる。
 - ②ふんわりラップをかけ、800Wで1分半、電子レンジで加熱する。

産直春のつどい

～23年度の日時が決定しました～

日時: 2024年3月4日 (月)

【一部】 午前10時～ 生産者アピール、組合員活動発表

【二部】 午後 生産者を囲んでワイワイグループトーク

会場: 大阪市中央公会堂 中集会室

※詳細は今後実行委員会で検討



22年度は新型コロナ感染予防対策のため、近畿圏内の生産者のみの参加となりました。今年度は関西独自生産者を中心に全国より参加していただきます。

農業、酪農畜産、水産業を取り巻く環境は非常に厳しくなっています。気候危機だけでなく世界情勢の影響を受けて円安、飼料やエネルギー価格の高騰、資材の値上がり、そして後継者問題、人手不足。私たちはこうした問題を生産者と共有し、持続可能な生産や社会を実現するにはどうしたらいいのかを、共にワイワイと考えていきましょう。

23年夏は気温が40度近くになりました。そのため、生産物の収穫ができずに生活クラブ生協フェスタの参加を断念された生産者は、「春のつどいで組合員の皆さんに会えるのが楽しみです」と声を寄せてくれました。また、リンゴの新しい2生産者が初参加の予定です。

多くの生産者と直接話せる貴重な機会です。一部二部通して、又はどちらか一方でも参加可能です。ぜひ参加してください。

(産直春のつどい実行委員会 委員長 清水啓子)



大納言あずきどら焼き



生産者: (株)紅葉堂



→銅板の上で、生地をふつくと焼き上げます。

大納言あずきどら焼きは、ふわふわの皮とほどよい甘さのあんこのバランスがよく、緑茶はもちろん、コーヒールのお供にもぴったりです。冷凍で届くので、冷凍庫に潜ませておいて、好きな時に食べられるのは魅力的。

我が家では、娘のお弁当箱と一緒に保冷剤代わりにこのどら焼きを一つ入れておくことがあります。ちようど自然解凍できて、食後のデザートに。「これが入っているとテンション上がる!」と、授業から部活動と、朝から夜遅くまで頑張る娘のパワーの源になっているようです。



→大人の味、ラムレーズン

和菓子? 洋菓子? ふつくらおいしい!

生産者メッセージ



常に素材の吟味を行い、選りすぐった材料でお菓子作りに取り組んでいます。大納言あずきどら焼きの餡は、北海道産大納言小豆や遣伝子組み換え対策済の国産水飴が原料です。もちろん甘味料やトレハロースなどの食品添加物は一切不使用です。どら焼きの皮には、地元埼玉県産小麦粉、生活クラブたまごの液卵の他、醤油、みりん風調味料、蜂蜜などの調味料は生活クラブ提携生産者のものを使用し、国産原材料の使用と遣伝子組み換え対策に取り組んでいます。グルテン量の多い中薄力粉を選ぶことで、弾力が

ありもっちりとした食感の皮に仕上がっています。原材料はシンプルな配合で、膨張剤の重曹以外に食品添加物は使用していません。冷凍でのお届けですので、解凍すればいつでも出来たてのおいしさを味わっていただけます。組合員のみならず安心して食べて頂きたいとお届けしたいという思いで作っています。大納言あずきどら焼きは日本の伝統的な味わいを大切にしていますが、現代の感覚を生かした新しい味のDORA焼きも揃えています。ぜひお試しください。

(代表取締役社長 渡辺裕晃)



↑紅茶やコーヒールにも合います! マルカールポニー



12月

会員数	11,018人					
給付状況	消費材の破損	1件	健康診断補助	8件		
	延長保育	3件				
	託児	地区	13件/24人	暮らしのたすけあい	日常的なたすけあい	70件/19人
		全体	5件/5人	暮らしのたすけあい	暮らしのサポート	68時間/18人

エッコロ事務局 ☎/FAX 072-641-5811
 月・水・金 (10~15時) エッコロ共済 WEBサイト →

連携する福祉団体をご存知ですか？

昨年11月17日に、連携する福祉団体の1つである大阪高齢者生活協同組合の薄井さんを講師に迎え「介護保険制度改定」について学びました。その後、各エリアの福祉団体との交流会を行いました。サービス利用例や利用方法など直接聞くことができ、とても参考になりました。

連携する福祉団体からは、高齢による家事支援だけではなく子育て支援、産前産後やけが、病気の時の家事支援を受けることができます。ちょっとした困りごとでも、エッコロ事務局または直接、以下の福祉団体にご相談ください。

- ◆香里ブロック **大阪高齢者生活協同組合**
ほっとステーション御殿山
電話 072-898-0501
- ◆門真・平野ブロック **W.co あひるポート**
電話 06-6167-9091
- ◆千里・茨木ブロック **NPO 法人ほほえみケア**
電話 080-8346-5363
- ◆豊能ブロック **高齢者サポートみのおステーション**
電話 072-786-9042

現在、日本で認められている食品添加物は約1500種類、このうち天然香料などを除くと834品目になります。そんな中でも生活クラブが許容している食品添加物はわずか86品目と10分の1です。



ティータイム *Tea Time*

「それでもまだ食べますか？」

私が生活クラブを始めて一番最初に知った添加物は、市販のウインナーやハムにはほぼ使われているリン酸塩です。この添加物は過剰摂取するとカルシウムの吸収を阻害し骨がもろくなる恐れがあります。成長期の子どもたちには特に食べさせたくないですよね？ 生活クラブのウインナーにはこの添加物は一切使われていません。ウインナーに限らず生活クラブの食品はどれも安全性を追求したもののばかりなので安心です。

何でも手に入る恵まれた世の中ですが、生活クラブの食品の素晴らしさを一人でも多くの方々に知ってもらい、利用者が増えていく事を願うばかりです。

(港・大正地区 平智恵)

生活と自治

■2023年10月号

連載 この人に聞きたい 鳥羽和久さん①

「勉強という営みを俯瞰した時に見えるもの」

上の娘は小1、「勉強」の入口にいる。日々の大半をやるべきことに占領されて不満気だ。自分を振り返ってみても勉強は日々積み上がっているただの作業で、教科書のむこう側にあるおもしろさなどに気が付かなかった。一方2歳の息子は学ぶことの本来の姿をみせてくれる。学びは遊びのなかに自然にある。

視座を高めるべきは勉強だけに限らない。「成績がすべてじゃない」という捉え方は人生を俯瞰していてその通りだと思う。私も子どもたちと一緒に励みたい。成績より学びを楽しめたなら。

(楠葉北地区 西口成美)

一人ひとりの購読料(100円)で成り立っています。

「お年玉プレゼントクイズ」

今週、黄色いチラシが配布されています。
奮って参加してください！

※Google フォームからも応募できます。



ここ数年、コロナ禍が渦巻いたがどうか落ち着きを取り戻した感がある。
 つぶやき
 そして新しい年を迎え、さて今年は何なことが起こる？ と身構えてしまいが、もうこれ以上は…と祈るばかり…
 今年は例年になく、年頭に何か始めたいという思いが湧いた。あれもやりたい、これもとキリがないけれど、考えている時間が楽しい。が、しなければならぬことを脇に置いておくことに気づく。欲張っても仕方ない、まずは優先順位を付けることから始めよう。時間、できることは限られているのだから。



理事会報告

11月20日 大阪市立中央会館

- 23年度活動報告案、24年度活動方針案の提案・討議
- 子育てひろばサポーター研修会活動計画を決定
- 託児スタッフ交流会活動計画を決定
- 「丸きまんじゅう生産者交流会」活動計画を決定
- CO₂内部監査活動計画を決定
- 23年度エッコロ共済暮らしのサポート連携福祉団体活動支援助成金の中間報告を承認
- エネルギー政策提案運動への取り組みを承認
- 秋の紹介キャンペーン中間報告を確認