



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

2月度実績報告(1/21~2/20)	
◎組合員数	19,825人(2/20現在)
加入	108人
脱退	131人
◎供給高	328,524千円(計画比 97.3%)
	(前年比 106.4%)
一人当たり利用高	16,558円(前年比 106.4%)

## どうする!? 酪農家の危機

## パスチャライズド牛乳を飲み続けたい 今できること...



生活クラブでは、牧場から私たちの手元に届くまでの徹底した品質管理によって、牛乳本来の風味や栄養が損なわれないパスチャライズド牛乳を実現しています。しかし、気候危機や国際情勢等の影響により酪農は存続の危機に直面しており、私たちの生産者も例外ではありません。

酪農の危機という社会問題に対し私たちに出来ることは、まずは自分たちの生産者を守ることに。生産者の持続可能な生産のために生産が安定していた19年度並みの利用にしようと23年度の利用結果活動を続けてきました。6月には利用決起集会を開催し、思いを集め活動に繋げてきました。各地区では新たなよやく・る利用を10本増やすという目標を掲げ、地区企画やブロック企画で牛乳の学習会を開催しました。組合員に利用を呼びかけ、委員自身も利用を拡大していきました。また、冬になるとどうしても利用が減少してしまいます。かくいう私も飲む量は確実に減っています。が、クリーム煮やシチューなど料理に使って温まっています。各ブロック、地区でもニュースや企画でメニュー提案をしています。その結果、生活クラブ生協大阪の利用本数は年

◆牛乳を飲もう 食べよう プラス一本!

間目標には届きませんでしたが、年々下がり続けていた状況を食い止める、前年よりも微増とすることができました。

### ◆2円で応援 「牛乳応援基金」

23年度から始まった1本2円の牛乳応援基金ですが、一人ひとりの力はわずかでもみんなの力が集まれば大きな力になります。生産者と直接お会いすることはなかなかできませんが、応援基金がありがたいという生産者の声を聞きました。また、組合員の声や交流は生産者の励みになって

### ◆ずっと飲み続けるために

23年度の目標達成は厳しいですが、24年度も活動は続きます。酪農の危機は終わっていません。気付けば日本の牛がいなくなつて国産の牛乳がないなどということにならないように、利用結果活動をみんなが進めていきたいと思います。

(常任理事 小野田郁子)

### 【役員補充選挙公告】

役員退任による補充選挙を定款及び役員選挙規約に基づき、以下のとおり行います。

1. 役員区分、選挙区及び定数  
■地域区理事 門真ブロック 1名
2. 立候補受付期間  
2024年4月15日～5月7日
3. 立候補受付方法  
本部に備え付けの立候補届に記名の上、役員選挙管理委員会まで届け出て下さい。  
ただし、立候補者は2024年3月末日において組合員資格を有していることが必要です。

◆今月の紙面	●遺伝子組み換えの問題点	2	●活動の報告 みそ作り	6
	●遺伝子組み換え問題に対する取り組み	3	●でんきを変える、でんきで変わる 我が家の夕食	7
	●生産者交流会 開催報告		●エコロ共済 ティータイム 「生活と自治」 理事会報告 つぶやき フェスタ	8
	丸きんまんじゅう	4		
	神戸酒心館	5		

# 遺伝子組み換え問題～生活クラブ生協大阪の取り組み～

遺伝子組み換えやゲノム編集について、情報を収集し組合員に向け発信するなど、その問題解決のために活動しているのが、NON-GM 委員会です。

23 年度に NON-GM 委員会が中心になって取り組んだ、生活クラブ生協大阪の活動について報告します。



4/22、5/14  
参加 29 人

- ◆ 「遺伝子組み換え(GM)ナタネ」自生調査
- ◆ 「親子で検査&学習会」

GMナタネが大阪で自生していないか、毎年調査を行っています。23 年度も、府下 10 か所で採取したナタネ(またはカラシナ)を用い「親子で検査&学習会」を実施しました。

その結果、幸いすべて GM 陰性でした。

24 年度も、「遺伝子組み換えナタネ」の自生調査を 4 月と 5 月に予定しています。ぜひ皆さん「検査&学習会」にご参加ください。



GMナタネの実験の様子

## ★なぜ自生したナタネを調査するの？

生活クラブでは、2005 年から毎年全国規模で他の生協や団体と共に「遺伝子組み換え(GM)ナタネ」の自生調査をしています。

現在日本国内では商業栽培されていませんが、2022 年までの監視活動などの結果、全国 47 都道府県中、半分以上にあたる 25 都府県の港周辺や、港から延びる幹線道路、市街地などに輸送途中のこぼれ落ちなどが原因の自生(汚染)が広がっていることが明らかになっています。また「遺伝子組み換えナタネ」と野生植物との交雑が進んでいることも分かっています。これらのことから継続した市民による自生調査(監視活動)が必要です。



## ★市場調査参加者の声

知らないと「遺伝子組み換え」の食べ物を知らない間に摂取するのかもしれないと怖い。

## ★調査の結果から表示の問題点が…

- これまでの制度では意図しない混入が「5%以下」なら「遺伝子組み換えでない」表示が認められていたが、新たな制度では組み換え遺伝子又は由来タンパク質が「不検出の場合」のみに限定され、表示の基準はかなり厳しくなった。
- 「分別生産流通管理済み」「混入防止管理済み」など表示文面の分かりにくさ。
- 生産側の管理も難しくなり、表示をしない食品が増えるのでは？ という懸念。
- 「遺伝子組み換えでない」食品を選ぶことができなくなるのでは？ という不安。

## ★GMOフリーゾーン★

生活クラブでは、遺伝子組み換え作物を「作りたくない」「食べたくない」という生産者・消費者の想いを繋ぎ広げる「GMOフリーゾーン運動」に取り組んでいます。「遺伝子組み換え作物を食べたくない」という意思表示を「GMOフリーゾーンサポーター宣言」で示しませんか？ 宣言書と引き換えにかわいい宣言シールを配布しています。随時 NON-GM 委員会で受け付けています。(NON-GM 委員会 武田和子)



宣言シール  
手帳などに  
貼ってね!

ご連絡・お問合せは  
072-641-5547  
組織運営課まで

## 「遺伝子組み換えでない」表示市場調査

7~8月  
112件

「たねと食とひと@フォーラム」から生活クラブへ参加要請があり、生活クラブ生協大阪も委員会とブロックの協力を得て調査を実施しました。

2023 年 4 月より「遺伝子組み換えでない」に関する食品表示が変更になり、それ以降、市販品の表示がどうなっているか、豆腐・醤油・コーンスナック菓子の 3 食品について調べました。



「たねと食とひと@フォーラム」サイト  
「遺伝子組み換えでない」表示の  
市場調査結果報告はこちら→→



# 知ってほしい 遺伝子組み換え…その問題点とは？



**1996 年**に商業栽培された遺伝子組み換え(以下 GM)作物の輸入が始まり四半世紀が経ち、世界の栽培面積は 100 倍以上に増えました。国産で賄えないため日本が輸入している、トウモロコシ、大豆、綿、ナタネの大半は GM。知らない間に家畜の飼料や肥料、様々な加工食品となって私たちの食卓に上っています。

**当初**は元の作物と姿・形・成分等が同じで、組み換えによる蛋白質に毒性がなければ「実質的同等」として、安全性審査も表示も必要がなかったのです。しかし、未承認の GM トウモロコシがスナック菓子から見つかったスターリンク事件(\*1)が起きたことや遺伝子操作することへの消費者の不安は大きく、「表示を求める意見書」が大阪府・大阪市をはじめ全国千を超える自治体で採択されました。そうして 2000 年に安全性審査が義務化され、翌年表示制度が始まりました。しかし、**多くの加工食品が表示の対象外で、消費者にとっては商品を選ぶための十分な情報を得られる表示制度ではありません**。(\*2) 家畜の飼料や畜産品(肉、卵、牛乳、乳製品など)も表示の対象外です。

**現在**流通している GM 作物は、主として害虫抵抗性と除草剤耐性作物で、生産者にとっては、農薬や労働力を削減でき、生産コストが下がるというメリットがあるとされます。しかし、GM 作物の開発企業は主に農薬メーカーで、種子会社を買収して種子と農薬をセットで販売しています。**農薬の過剰な使用による環境や人体への影響が危惧され、食料が私企業に支配されるという恐れもあります**。また、私たちが参加している GM ナタネ自生調査で明らかになったように、運搬時にこぼれ落ちた GM ナタネが日本各地で自生し、**GM作物が意図せず拡散して、従来の環境や生物の多様性に影響を与える可能性もあります**。花粉が飛んで、アブラナ科の在来ナタネやカラシナ、大根などの農作物などと交雑すれば、遺伝子汚染が広がります。

**近年**消費者メリットを謳ったゲノム編集食品の開発が目白押しで(\*3)、すでに GABA 高蓄積トマトや肉厚マダイが市場に出回っています。ゲノム編集は、GM のように新しい遺伝子を加えるのではなく、ゲノムを切断してこれまでの品種改良と同じことを短期間に起こす技術と考えられ、**現状ではゲノム編集食品に安全性審査も表示も必要ありません**。しかし、ゲノム編集技術は新しい技術でまだ解明されていないことも多く、アレルギーや毒性のある成分ができるのではないかと懸念されます。

**食経験**のないものは、我々だけではなく次世代にも影響を与えないか不安です。表示がなければ食べたくなくても避けることができません。消費者の選択の自由を保障するための表示は早急を実現しなければならないと思います。(広報委員会 小出堯子)

(\*1) スターリンクは害虫抵抗性のトウモロコシで、アレルギーの恐れがあるとして、飼料用としてのみ承認されていたが、アメリカの市民団体の検査でタコスから見つかり、日本でもスナック菓子から見つかった。

(\*2) 現在は 9 作物(大豆、トウモロコシ、ナタネ、綿、ジャガイモ、アルファルファ、テンサイ、カラシナ、パパイヤ)とその加工品 33 品目について表示義務がある。GM 作物とそれを原材料とする加工食品には「遺伝子組み換え」又は「遺伝子組み換え不分別」という表示が義務付けられたが、加工後に組み換え由来の DNA が検出されないという理由から油やしょうゆ、でんぷん、コーンスターチなどには GM 作物を原料としていても表示義務がない。また、生産・流通・加工の各段階で GM 作物を分別しようとしても、現実に完全な分離は困難で、5%以下の「意図せざる混入」は任意表示が認められ、食品に占める重量比が上位 3 品目のうち GM が 5%以下であれば「遺伝子組み換えでない」という「任意表示」も可能だった。昨年からの「任意表示」が改正され、「遺伝子組み換えでない」は GM 不検出に限るといふ、より厳しい新たな表示制度が施行されている。

(\*3) アレルギーのない卵、ソラニンが合成されないジャガイモ、多収穫イネ、養殖効率を上げるマグロやサバなど。

## Non-GM 確保のために ～生活クラブの取り組み～



種子会社の育種圃場(2017年)  
GM、Non-GM 両方を開発

生活クラブでは、食への遺伝子操作に反対する立場をとっている。しかし上記の通り、畜産飼料に欠かせない輸入トウモロコシは 9 割以上が GM。そこで私たちは Non-GM トウモロコシを確保するため、産地である米国の種子会社や集荷会社と契約を結んでいる。その継続のため、消費者である生活クラブの生産者や組合員が、コ罗纳禍を除き毎年米国を訪問し、今後も Non-GM を利用し続けるから作ってほしいという思いを伝える。米国の生産者の多くは Non-GM だけでなく GM も同じ土地で栽培している。あくまで、需要があるから Non-GM も栽培しているにすぎない。だから食べる約束がとも重宝 Non-GM と GM が同じ集荷場に持ち込まれ、輸送業者から日本へと区分されて運ばれてくる。その過程で何度も遺伝子検査が行われる。だが、どんなに手間暇かけて厳重区分しても、微量の GM 混入は避けられない。そのため新たな表示制度では「遺伝子組み換えでない」と明記できない。それって製造者としては「やりがいい」のではないのか？ その結果 Non-GM 市場から撤退する業者があれば、消費者にとって不利益になるのではないのか？

だから私たちは  
踏ん張っている  
生活クラブの  
消費材を利用し  
続けよう。そし  
て表示をしっかりと  
見て選ぼう。  
(広報委員会  
小松原千恵)

豊能ブロック主催 1/13  
箕面市中央生涯学習センター 参加：31人

### 神戸酒心館

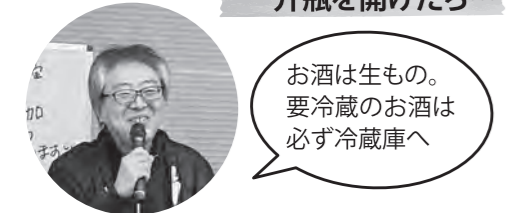
## よやく・るにお酒があるって知っていますか？ ～世界初カーボンゼロの日本酒～

#### ～本日の利き酒の紹介～

- ①大吟醸：精米歩合50%の山田錦を使用。フルーティで華やかな風味。
- ②純米吟醸：精米歩合60%の山田錦とキヌヒカリを使用。2012年よりノベル賞の公式行事でも提供されている。冷やして白ワインのように食中酒として楽しめる。
- ③純米吟醸生酒 兵庫錦うすにごり：兵庫県の新しい酒米「兵庫錦」を使用。加熱処理していない生酒。
- ④生酛純米：兵庫夢錦を使用。昔ながらの作り方でコクがあり爛がおすすめ。
- ⑤純米酒 御影郷：昔から作っている定番の純米酒。



神戸酒心館の矢尾さんと今日の利き酒5種  
←写真向かって左から①～⑤



#### 一升瓶を開けたら…

お酒は生もの。  
要冷蔵のお酒は  
必ず冷蔵庫へ

小さな瓶に小分けにして冷蔵庫で保管、早めに飲む。  
基本的には腐らないが、開栓すると空気に触れ風味が変わってくる→料理に使うとよい

#### おつまみセット お品書き

- 丹精國鶏の焼き鳥、スタミナ炒め、若鶏キモ甘辛煮、豆伍心の厚揚げの甘辛焼き、木綿豆腐の白和え、しめ鯖、ミニトマト

日本酒にピッタリのおつまみセットは、豊能ブロックメンバーおすすめの消費材ばかり。メインの焼き鳥は、なんと丹精國鶏をさばいた手作りです。



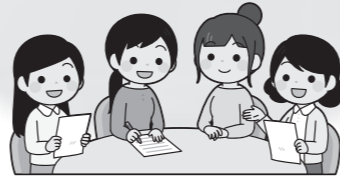
右：酒心館の酒粕で作った粕汁。体がポカポカ～  
左：環境委員による石けんでの食器洗いミニ講座

### 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、2024年も積極的に開催されています。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。

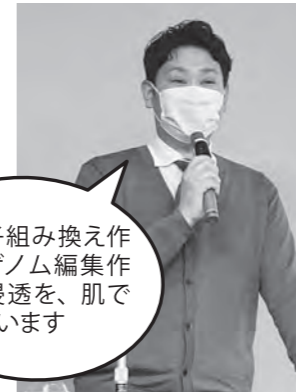
あなたもお気に入り消費材の生産者に、会いに行ってみませんか？



## 丸きんまんじゅう

### 添加物、遺伝子組み換え作物にNO！ ～人気スイーツ「おいしさ」の理由～

2/1 NON-GM委員会主催  
参加：53人 大阪市中央公会堂



丸きんまんじゅうの森さん

遺伝子組み換え作物やゲノム編集作物の浸透を、肌で感じています



待望の丸きんまんじゅう生産者交流会に、多くの組合員が集まりました

#### 丸きんまんじゅう 試食ラインナップ



フルーツロールケーキは、なんと手巻き！「クリームがいつもよりやわらかい」など小さな変化に気付くベテランさんが、一日1,600本を巻いているそうです。

#### 参加者の声

遺伝子組み換えでない作物を手に入れるための紆余曲折、添加物を使わない製造を貫く姿勢など、丸きんまんじゅうのこだわりに感心しっぱなしでした。中でも、職人さんが朝の5時から午後3時まで鍋の前に立ち続けて炊き上げているという「あんこ」の話が印象的でした。お楽しみの試食では、我が家の定番やカタログで見て食べてみたかったスイーツがズラリ！質疑応答の楽しいトークも手伝って、笑顔あふれる交流会となりました。

(広報委員会 石田明子)

「丸きんまんじゅう」という社名ですが、洋菓子も製造する大人気の生産者です。今回は佐賀から森さんに来ていただき、遺伝子組み換え問題など安全へのこだわりや、そのおいしさの秘密について聞きました。

森さんは、もともと食品の商社で働いていたのですが、娘さんの重度のアレルギーがきっかけで丸きんまんじゅうで働くことになったそうです。生活クラブ担当となり運命を感じると話されていました。

丸きんまんじゅうは、生活クラブ向け以外にもお菓子を作っています。しかし中身は全く違い、遺伝子組み換えに対する基準も表示もないとのことでした。添加物についても同様で、例えば「北海道産小豆

100%使用」と書かれた「あんこ」一見安心なイメージを持つ方も多いのではないのでしょうか？しかし、市販品のあんこの製造にはリン酸塩や消泡剤を使うことが多く、本来手間暇かかるあんこも短時間で大量生産できるそうです。そういった添加物は製品には残らないという理由で表示義務がないため、添加物を使っているかどうか見分けるのは難しいのです。一方、生活クラブ向け消費材は、不必要な添加物を使わずに作られています。見た目は同じでも中身は全然違うことに驚かされました。

市販品では表示されていない添加物が多いことを知る機会となり、参加者からは知らず知らずのうちに口に入れて

いるかと思うと怖いという声がありました。時代とともに増えていく遺伝子組み換え食品と添加物。それを認めてしまおうとするのではなく、子どもたちの未来のためにも、食べたくないという意思を示すと共に、多くの組合員に知ってもらいたいと思いました。

お話のあと、素製糖のこげ蜜まんじゅう、フルーツロールケーキ、カスタードエクレア、クリームブリュレバウムの試食をしました。食べてみてびっくり!! 甘いものが苦手な私が：おいしい!! と感動しました。ちょっとした手土産にもびつたりなのでカタログで見かけたときは是非注文してみたい。

(NON-GM委員会 寒林美咲)



## 「でんきを変える、でんきで変わる」

～気候危機ストップへ 一人ひとりが意思表示を～

人類史上最も暑かった2023年の夏。化石燃料を燃やし続ける人間の社会・経済活動そのものが気候危機の大きな要因になっています。私たちにできることは何でしょうか。

以前読んだ「百番目のサル」(ケン・キース・ジュニア著、1984年日本版出版)という本の冒頭に登場する、野生のニホンザルに関するエピソードを思い出しました。宮崎県の幸島(こうしま)で、1匹のサルが砂のついたサツマイモを洗って食べることを発見し、この習慣が仲間たちの間に徐々に広がり、ある日「百番目」にあたるサルがイモを洗うことを学んだとき、群れの中のほとんど全部のサルたちがイモを洗い始めた

というのです。

このエピソード\*は、一人ひとりの意識と行動が、社会に大きなインパクトを与えうる可能性を秘めていることを示すものととらえてもよいのではないのでしょうか。

再生可能エネルギー由来の電気を選んで使う人が増えていけば、化石燃料がメインの国のエネルギー政策の転換につなげていくことも可能です。私たちには、約9割の電気を再エネ発電所から調達している「生活クラブでんき」があります。一人ひとりの選択と行動を通じて、気候危機ストップの意思表示を!

(自然エネルギー委員会 三宅久美子)

\*後に、ライアル・ワトソンという生物学者が、幸島のサルの行動研究をもとに創作した話であると判明している。

## 我が家の夕食

火曜日のこんだて



組合員：S.M(40歳代)  
生協歴：5年(個配)  
家族：夫、息子、娘(ともに小学生)  
配達日：火曜日  
1か月平均購入額：約2万円

<登録消費材>  
牛乳、豆腐、にんじん、玉ねぎ、果物

<今回購入した主な消費材>  
豚バラ、豚ミンチ、エコシュリンプ、国産牛おすすすめスライス、ベーコン、餃子、するめいか、チヂミ粉、春雨、ミニトマト、粒マスタード、ローリエ、バター、パレスチナオリーブオイル

<コメント>  
我が家の子どもたちは、生活クラブの豚肉を使った料理が大好きです。たくさん食べてくれるので、作りがいがあります。これからも利用します。

…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。

	メニュー	食材(太字は生活クラブの消費材)
火	・ハンバーグ ・ポテトサラダ ・コンソメスープ	・豚ミンチ、玉ねぎ ・じゃがいも、卵、きゅうり、 <b>にんじん</b> ・キャベツ、 <b>にんじん</b> 、コーン缶、コンソメ顆粒
水	・麻婆豆腐 ・牛肉とにらのチャプチェ ・ナムル	・木綿豆腐、麻婆豆腐の素 ・牛肉、にら、春雨、椎茸 ・豆もやし、 <b>にんじん</b> 、ほうれん草
木	・クリームシチュー ・くるくるミルフィーユカツ ・グリーンサラダ	・鶏もも肉、エコシュリンプ、玉ねぎ、 <b>にんじん</b> 、じゃがいも、牛乳、小麦粉、バター ・国産牛おすすすめスライス、小麦粉、卵、パン粉 ・リーフレタス、サラダ水菜、ミニトマト
金	・餃子 ・いかのバター焼き ・中華スープ	・餃子 ・するめいか、バター ・チンゲン菜、 <b>にんじん</b> 、椎茸
土	・豚バラミルフィーユ鍋 ・海鮮チヂミ ・カプレーゼ	・豚バラ、大根 ・チヂミ粉、するめいか、にら、 <b>にんじん</b> ・モッツアレラチーズ、ミニトマト、バジル、オリーブ油
日	・ミートソースパスタ ・人参とツナのサラダ ・不知火	・豚ミンチ、玉ねぎ、ベーコン、マッシュルーム、しめじ、カットトマト、ローリエ、 <b>パスタ</b> ・ <b>にんじん</b> 、ツナ缶、粒マスタード、オリーブ油 ・不知火
月	・めひかり夜干し ・豚汁 ・れんこんのきんぴら	・めひかり夜干し ・豚バラ、ごぼう、大根、 <b>にんじん</b> 、椎茸、さつまいも、ねぎ ・れんこん、ごま

今年も  
みんなぞで

# みそ作り

活動の報告

～手作りみそは素敵なおもてなし…無添加でおいしくて、家族にも安心～

今年は53地区62か所でみそ作りが開催され、多くの組合員やゲストが参加しました。日本の伝統食であるみその伝承や、国産大豆の使用を通して食糧の自給率について考えることなどを目的に毎年開催。参加者同士の交流が次の活動につながったり、食育の場となったり…。あなたもみそ作りの仲間になりませんか?



1/27

平野ブロック

参加:17人

東大阪地区

くすのきプラザ

## 親子で一緒に楽しく、おいしく

土曜日の開催で親子参加やご夫婦での参加もあり大盛況でした。子ども達も積極的に関わり関心を集めていたのが印象的です。

初めての方には作り方の他に試食や産直春のつどい、地区総会への参加呼びかけなど案内しました。試食には野菜スティックに味噌マヨ粒マスタードをのせて。子ども達にも甘くておいしいと好評でした。

安心安全な食材を使って、日本の伝統食である味噌作りを子ども達と一緒に体験し、古き良き食文化を次世代へ繋げていって欲しいと思います。味噌の効用や遺伝子組換え問題についてもお話ししました。伝統食スーパーフードを毎日の食事においしく取り入れて若々しく健康的にしていきたいと思います。

(寺脇弓子)



あなたは  
米みそ派?  
麦みそ派?



茹でた大豆を  
ミンサーにかけます



2/2

参加:18人

門真ブロック

城東地区

タイムズピーススクエア

## 初心者からベテランまで和気あいあいと…

参加人数が多かったので、参加者には事前に決めた時間に来てもらいました。今年はコロナ禍前と同様の開催となり、他地区からの参加も可能になりました。朝一番は鶴見区の方。もう何年もみそづくりをしているというベテランの方、初めてのみそづくりで少し緊張している方もいましたが、みそを丸めて詰める頃には和気あいあいと会話を弾ませながら作業しました。後半は城東地区メンバーが続々と。ゲストを誘って来てくれた組合員もあり、こうして仲間が増えていったらうれしいなと思いながらフォローしました。みそづくりが終わった方には牛乳の試飲をしながらホッと一息ついてもらい、地区総会のお誘いもしました。

(松尾ちぐさ)



3月

会員数	10,752人			
給付状況	消費材の破損	2件	健康診断補助	3件
	延長保育	3件		
	集団	地区	11件/19人	暮らしの日常的なたすけあい
託児	全体	8件/13人	暮らしのサポーター	32時間/12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



エッコロ共済の助成金

エッコロ共済の掛け金は、組合員の活動保障やケア金の給付以外に、様々な地域福祉の活動に活用されています。生活クラブ生協大阪の福祉政策に沿って必要な活動について予算化し、以下の通り助成しています。

- ・子育て支援に伴う学習会、サポーター養成・研修費用
- ・エッコロサークルの運営費
- ・子育てひろば「ひらひら」「クレードル」「ぼらん\*ぼらん」「とことこ」の運営費
- ・「生活と自治」リーディングサービスの運営費
- ・エッコロ講座(講師料など)
- ・居場所「よりみち」の運営費の一部(家賃、水道光熱費)
- ・連携する4つの福祉団体の活動支援

エッコロ共済に加入しているだけで、あなたも地域福祉に貢献することができます。自身のため、暮らしやすい地域づくりのために、エッコロ共済へぜひ加入してください。

私がパン作りを始めたのは、第一子が1歳をすぎて、補完食を食べている時。当時夫の仕事の関係でアメリカのボストン郊外で暮らしていました。オーガニック商品のみ的大型スーパーを利用でき便利なところに住んでいましたが、パンは日本と違って、薄くてパサパサしているものばかりで、しっとりもちもちのパンを自分で焼くようになりました。帰国後も、焼きたてパンがおいしくて、パン作りを継続。最近では、お世話になった友達にプレゼントすることもあります。



ティータイム *Tea Time*

「安全安心な素材でパン作り」

毎回、焼き上がったパンは、子どもたちが試食。「焼きたてだからおいしいけど、冷めたらまずくなる」などと辛口のコメントが多いです。消費材の国産小麦の強力粉500g、真塩小さじ1、素精糖30g、パン種40g、シンプルな素材を使って、安全安心。「おいしい!」と言ってもらえるパンを目指しています。最近では、四角いバゲット作りも挑戦中。皆さんも消費材を使って、パンを焼いてみませんか? (古江青山台地区 有澤彰子)

生活と自治

■2024年2月号

ロードマップ-その先の明日へ

被災地から始まった「男の介護教室」

「男技」...講師も参加者も同じエプロンを身に着けて、熱心に話を聞いているオジサマ達の写真が目を惹いた。そして、6年前に亡くなった父を思い出した。そうそう、父も私達の前では弱いところを見せない人だった。介護の知識、実習だけでなく、調理実習、体操など多岐に渡る内容が素晴らしい。それぞれの世代で居場所って、大事なんだなあと改めて感じた記事だった。

(豊中北部地区 森聖子)

一人ひとりの購読料(100円)で成り立っています。

今年も開催されます!

第44回生活クラブ生協フェスタ

開催日: 11月17日(日)

場所: 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

理事会報告

2月26日 大阪市立中央会館

- ひまわりプロジェクト活動計画を決定
- 24年度エッコロ事業予算案を決定
- 居場所「よりみち」運営予算案を決定
- 生活クラブ関西新DC新築工事の進捗状況の報告を確認
- 冬の共済キャンペーン中間報告を確認

つぶやき

二人目の孫が1歳の誕生日を迎え、ファーストシューズをプレゼントした。

靴下を履くのが嫌で、足をバタバタして脱いでしまう。靴なんてもつてのほか。外歩きをする頃に履けなくならなきゃ良いけど...

お兄ちゃんの方は、晩ごはんを作るママのお手伝いをするのが最近の日課。お米を量って炊飯器の釜に入れたり、玉ねぎの皮をむいたり、ちいさなシェフはなかなかの手つき (手伝ってもらって)

楽なのか大変なのか...!?

ママは、いよいよ春から仕事復帰。兄弟二人保育園に通うことになる。これからまたどんな姿を見せてくれるやら...

とても楽しみ!

