

クラブ通信 Vol. 215

2026年4月



↑WEBサイト



↑Instagram

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 TEL 072-641-5547

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

もしみなさんが人気のある市販のウインナーを利用していたら、ちよつと裏面の原材料表示を見て、ウインナークラブのポークウインナーと比べてみてください。なぜ一般的なウインナーにはリン酸塩やアミノ酸や亜硝酸塩が入っていると思いますか？ 保存性やおいしそうに見える色を付ける目的もありますが、さらに大きな理由には元々の豚肉の質のばらつきです。大きなメーカーは、世界中か

ら安い冷凍肉を集める商社から豚肉を仕入れます。品質の一定しないそれらの肉を使つて、常に同じ味・食感のウインナーを作るため、様々な添加物を入れる必要があるのです。ではウインナークラブのウインナーはどうでしょう？ 生活クラブ生協大阪にフレッシュ豚肉を提供している石井養豚センターの豚肉100%で作られ、直接組合員に届けられるウインナーは、余計な添加物を入れる必要がありません。子どもにも安心して食べさせら

子どもにも安心のウインナー

よやく・る消費材で安心の明日を!



26年度、ブロックではウインナークラブのポークウインナーとパスチャライズド牛乳のよやく・るの利用結集に取り組みます。市販のウインナーや牛乳とはどこが違うのか、おいしいだけじゃない消費材の魅力を知り、食べる仲間を増やしていきます。

ウインナークラブのポークウインナーの原材料表示

名称	無塩せきウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(徳島県産)、豚脂肪(徳島県産)、乳たん白、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、香辛料(一部に乳成分・豚肉を含む)

れるウインナーなので

味も栄養も違う! パスチャライズド牛乳

そしてパスチャライズド牛乳もスーパーではまず売っていません。これも訳があります。パ

ス牛乳は72℃15秒間殺菌、菌数の少ない高品質の生乳でしか作られません。これも酪農生産者の日々の努力のたまものです。菌数が多いものでも超高温殺菌で有用な菌まで殺してしまいう一般の牛乳とは味も栄養も違います。でも生産者は組合員の利用があつてこそ生産を続けることができるのです。26年度は、各ブロックでウインナーや牛乳を使った調理実習や試食会が開かれます。もっと詳しい話、驚く話、楽しい話も色々聞けますよ。ぜひお近くの会場にお越しくださいね!

(常任理事 池辺尚代)

公告

「第58回 通常総代会」

日時:2026年6月8日(月) 10:00~
会場:エル・おおさか(大阪府立労働センター) 南館5階 南ホール

「総代選挙」

第58回通常総代会総代選挙を定款及び総代選挙規約に基づき、以下のように行います。

1.選挙区及び選挙区ごとの定数

香里ブロック 32名 門真ブロック 28名
平野ブロック 36名 千里ブロック 27名
茨木ブロック 22名 豊能ブロック 23名
計168名

2.立候補受付期間 3月23日~4月6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、総代選挙管理委員会に届け出てください。

2026年3月20日現在、組合員であれば立候補できます。

4.選挙方法 定数を超えた場合、選挙区ごとに行います。

今月の紙面

- 「よやく・る野菜セット」の産地訪問 Vol.1 2
伊賀有機農産供給センター
- 活動の報告 みそ作り 3
- 活動の報告 平野ブロック 米澤製油 生産者交流会 4

- くるくるプラザ 視察報告 5
- でんきを変える、でんきで変わる 6
2027シャボン玉フォーラム in おおさか
- こだわりの消費材 「もちもち皮の水餃子」 7
- エコロ共済 My Favorite~私のお気に入り~ 8
「生活と自治」 理事会報告 つぶやき

活動の報告

みそ作り



生活クラブ生協大阪の冬の恒例行事「みそ作り」。国産大豆を使うことで、食料自給率や遺伝子組み換えの問題について考え、みそという発酵食品の良さを知る機会です。手前みそは大豆・麴・塩というシンプルな材料で作るので、添加物不要！安心でおいしい！みそ作りは地域で出会い、つながり、楽しく交流できる場となっています。

今年も多くの地区でみそ作りが開催されました。来年はあなたも作ってみませんか？

2/7 門真ブロック 都島地区
参加：10人 セントプレイス大阪

みんなで作る、それぞれの手前みそ

今回が初めての方から10年選手のベテランさんまで、多くの組合員が参加しました。

旦那さんやお子さんと一緒に参加された家族みんなの常在菌がしっかり混ざったお味噌を作る家庭も。ミンサーや、味噌を混ぜる作業が初体験の子ども達は、興味津々でとても楽しんでいました。

味噌作りの前後には、掲示していた「自家製ようこそ！手前みその世界へ」の資料を読んで、生活クラブの紅茶やエスプレッソにパステライズド牛乳（もちろんこぼれない蓋付き）を合わせたティータイムを行いました。食べるカタログに載っているお菓子も試食し「これ、おいしい！」という声が何度も聞こえました。

それぞれの家庭の味噌作りのこだわりや、「昨年のお味噌もおいしかった！」という話に花が咲き、とても楽しい時間となりました。（宮崎智美）



潰した大豆、麴、塩、種水を混ぜます。



家族で味噌作り

2/8~2/14 豊能ブロック 箕面支部

みそ作りは、てんやわんやで 愉快的な物語が流れている

今年、私は箕面支部3地区（参加者36人プラス委員）のみそ作りに参加。どっさりええ汗をかき、しっかりと「地区総会で会いましょう〜！」と喉がカッカラに…。話す中で立ち上がってくる参加者の物語。



協力して大豆をミンサーで潰します。

今年は1つの地区で活動が止まっていたため、みそ作りの開催は叶わないか？と心配も束の間、「会場設定」のチラシに2人の申し出があり、開催（感謝!!）。フタを開けたらどっこい、ゲスト12人の申し込み。生活クラブ大阪がみそ作りをすすめてきたワケを脳内で当日のイメトレ。

その1、地域の人が互いに会いつながる機会を生み出すこと。その2、大豆の国産自給率6%。生産者を思い、これ以上自給率を下げないように学習も合わせていること。その3、国産大豆と麴と塩だけでおいしい生みそができ、食べることで健康にもつながること。そして組合員自身がみそ作りを運営し、互いに対等に活動を行っている。

今年も素敵な出会いに感謝なのでした…。参加した皆さん出来上がりをお楽しみに〜仕込み中のみそは賑やかな中に置いてるとおいしくなるそうです。玄関において毎朝毎晩声をかけています。（豊能ブロック理事 永田千砂）



「よやく・る野菜セット」の産地訪問

Vol.1 伊賀有機農産供給センター

…2026年1月22日



伊賀の看板

昨年11月に関西6生協の野菜取り組みが共通化され、私たちにとって新しい野菜生産者が増えました。それぞれの生産地の特徴や生産者の考えを知り交流する、そして野菜をよやく・るで食べることを意味を改めて組合員に伝えようと、関西青果委員会より産地を訪問してきました。



近藤さんの畑と小松菜

〈畑の野菜たち〉
寒い日でした。積雪は少ないものの、小雪が舞っていました。
近藤さんの畑では、小松菜、シロタ、ターサイが植わっていました。小松菜は雨が少なかったため、葉がパサパサになっています。そのうえ虫くいでしようか、黄色い斑点のようになっています。心配になりましたが、今後雨が降れば成長し2月には出荷できるそうです。が、降らなければ出荷できないかもと淡々と話されます。シロタは10月に種まきをしたかったが、雨が多くて撒けず11月中旬になってしまったそうで、出荷が遅れています。天候に左右されながらも、寒さに



育苗ハウスと温床

耐えしっかり根を張っている野菜たちが届くのがありがたいです。
そして後日届きました。よやく・る野菜セットの中にあの小松菜が。一目見てあのときのあのこだとわかりました。もし店頭であれば手に取るか？というギリギリライン。切り口も樹のような固さ？でも畑での姿を知っているのといとおしく、穴あきも斑点も気にせず蒸し茹でしました。鮮やかな緑、そしてなんと柔らかくて甘いこと!!
「おいしかった〜」
〈環境負荷の少ない農業〉
畑の横に育苗ハウスがあります。米ぬか、もみ殻、水を混ぜて踏み込むという「ふみこみ温床」の発酵熱で育苗します。手を入れると、今はほんのり温かい程度ですが70℃くらいになるそうです。

この温床に板を敷きその上に苗床を置いて育てます。効率的にヒーターを使うところもあるそうですが、近藤さんは燃料、電気を使わず育苗します。でもこの育苗ハウスを使うのはレタスなど2〜3種類だけで、ほとんどは畑で種をまきます。

〈土づくりで畑をいい状態に〉

伊賀は焼きものの土の土地で、本来畑には向いていないそうです。国の事業で山を切り開き畑を造成しましたが、高度成長期になり畑作をする人がいなくなり耕作放棄地になっていました。山口さんの畑はころころした粘土状の土でした。伊賀で就農17年目ですが、貸してくれる土地がどんどん増え今は、5町歩（約5ha）の畑で耕作しています。もみ殻と堆肥を入れて土の改良をし、ソルゴー（緑肥）もすきこみます。夏の間は緑肥の育ち方を見て土の状態を判断し、堆肥を入れ9〜10月に植え付けます。いい状態の畑にするにはどうするか？いろいろ作って試してみるのだそうです。

〈新しい農業スタイル〉

伊賀の家族農業に、家族以外の方を雇用して農業をするスタイルを持ち込んだのは山口さんだそうです。自分では難しいが少し農業をしてみたい、という方はいるということで、山口さんの「風の木農場」で働いている方たちを「のらすけさん」と呼んでいます。そしてのらすけさん経験者が、他の生産者のもとに移って働くようにもなっていて、農業の人手不足を、少しでも補える仕組みだと思えます。よやく・る野菜セットの産地訪問今回は「愛菜会」について報告します。（常任理事 小野田郁子）



山口さんの畑とゴロゴロした粘土状の石

活動の報告

見学会報告
2026年1月22日
環境委員会 参加13人

くるくるプラザへ行ってみよう!

〈吹田市資源リサイクルセンター〉

くるくるプラザは“まぜればごみ 分ければ資源”をモットーに、破碎選別工場と資源リサイクルセンターからなる吹田市のごみ処理施設で、万博記念公園の隣にあります。ゴミのゆくえについて学ぼうと訪れました。(環境委員会 佐々木興子)



パッカー車の出入りと回収されたびん。人が押しながらローラーで運んでいました。



パッカー車から回収された大型ごみが出されています。布団などは裁断するため分けられています。



コンピューターで集中管理し工場全体を操業。



生活クラブ生協フェスタでおなじみ。リユースのお皿。

※動脈産物、静脈産物とは、栄養を全身に巡らせる動脈や二酸化炭素などの老廃物を心臓に戻す静脈に例えられて使われている言葉です。

まぜればごみ 分ければ資源

破碎選別工場では分別収集された大型複雑ごみ、小型複雑ごみ、有機危険ごみや8種類の資源ごみを受入れ、その中で燃えるごみ・燃えないごみに分けてそれぞれ破碎機で処理しています。燃えるごみでも大型の布団や絨毯は切断機で処理をして焼却しやすくしています。缶類などは磁選機と手選別で鉄スクラップ、アルミスクラップに分けて資源回収。ビン類、古紙・古布類、紙パック、ペットボトル等も手選別された後、資源回収。ごみを生かす処理回収を見られたのはすごく勉強になりました。現場はごみを破碎して埃が立つ中での作業や、騒音がひどく耳栓をするよ

うにと注意書きがある作業、ビンや缶の中を洗わずに出されて悪臭がする中での作業など、大変なものばかりでしたが、ごみの中にある資源の再生利用を目指して人の手がかけられ、ごみが資源に生まれ変わっていることを実感しました。様々な工程を経てスムーズにゴミが流れていくようにシステム化されていますが、最後は人の手と目で確認が必要です。処理される方々のことを思い、分別はもちろんごみを出すモラルを守り、自分たちでできることは自分たちでやる！それがごみ処理のコードとして深く理解しました。

資源として活用 生まれ変わるごみ

資源リサイクルセンターでは市民工房があり、使わなくなった和服・洋服・傘の布を使って別の服や小物にリメイク、紙パックから紙すき、不用になった家具木材から木工作品、乗らなくなった自転車、乗らなくなった自転車の部品を集めて再生自転車を作ったり、本当にごみを大切な資源として活用されていることが印象的でした。



市民工房

資源循環する社会へ

私たちの時代は、大量生産・大量消費を行う動脈産業※(物を生産し販売する)から汚染物質や廃棄物が大量に排出され、公害が問題視されています。その排出された廃棄物を収集・処分し有効活用する静脈産業※(リユース、リサイクルの再利用産業)にも注目して、作る側も消費された後のことを考えた生産と、使う側もエコな消費に努め、資源循環する社会を目指さなければならぬと強く思いました。

米澤製油生産者交流会

「生活クラブのなたね油ってどんな油なの?」「原料や市販品との違いって?」生産者から直に聞ける交流会を開催しました。

活動の報告

1/16 平野ブロック
参加23人 クレオ大阪中央



米澤製油は

- ① 遺伝子組み換えの菜種を使用しない
- ② 食料自給率向上のため国産菜種を積極的に使用する
- ③ 圧力のみで搾油し独自の湯洗い洗浄法(特許取得製法)で精製する

という3つのこだわりをもって日々安全安心でおいしいなたね油を作っています。

原料の菜種は、世界第1位の生産国であるカナダの干ばつ、第3位のウクライナへのロシアの軍事侵攻による生産量の減少で買い上げ価格があがり、楽に作れる除草剤耐性のある遺伝子組み換え菜種を植える産地が増えています。そのため遺伝子組み換えでない菜種を確保するのが難しくなっているそうです。世界の情勢が自分の生活にも関係していることがわかり、遠い国の特別な出来事ではないと感じました。



熱心に話を生産者の安田さん



試食品ラインナップ

- ・豆腐ドーナツ
- ・じゃがいも、にんじん、かぼちゃの素揚げ
- ・合わせ酢となたね油で作った野菜のマリネ
- ・平野ブロック推し消費材の丹精國鶏で作った鶏ハム



手動の圧搾機による実演かなり力が要ります。



試食しながら交流タイム



米澤製油のなたね油のことや原料菜種の状況について、もっと詳しく知りたい方は、こちらの生活クラブ連合会のWEBページをご覧ください。

※カネミ油症事件
皮膚疾患、全身倦怠感、胎児への影響などを引き起こした。現在も被害が続く深刻な公害。

工場では1日20tの原料菜種を搾ります(取れるなたね油はその3割程度)。菜種を煎って圧搾し、湯洗い洗浄して缶に詰められるまでを動画で視聴しました。搾りかすは肥料や飼料になり、えぐみを取る過程で出たガム質はバイオ燃料になるなど、捨てるものが一切ないことに驚きました。

一般的に油を抽出するにはノルマルヘキサンという有機溶剤が使われ、製造工程ではリン酸、シュウ酸や苛性ソーダによる精製があたりまえ。さらに消泡剤にシリコーン樹脂、酸化防止剤にクエン酸やビタミンEなども添加されます。1968年にはカネミ倉庫が作った食用油に製造工程で使われていたPCB(ポリ塩化ビフェニル)が混入し、多くの人中毒を起す事件※がありました。米澤製油ではこの事件をきっかけに安全な油を作りたいと考え、化学薬品を一切使わない安心できる油を作り続けています。

圧搾機による油を搾る実演もありました。搾りたての油は黄色が濃くほんのり青みのあるピーナッツのような味でとてもおいしかったです。

お話のあとは、なたね油を使った料理を試食しました。どれもおいしく、油っこさがなくさっぱりといただけました。なたね油はオレイン酸、リノレン酸、リノール酸がバランス良く含まれている油です。これからの食生活に上手に取り入れていきたいと思いました。(平野ブロック理事 安川麻里)



家庭の味を冷凍食品に...

もちもち皮の水餃子



生産者：美勢商事株式会社



「もちもち」。その名の通り、いやそれ以上のモチモチの食感です。外の厚めの皮は国産小麦粉が使われていて、中の餡も提携先の豚肉と鶏肉、国産野菜で味がしつかりしていて食べ応えがあります。成長期の子どもたちも大好きな消費材なので、さらさないようにストックしています。

おススメの食べ方は、鍋の具材はもちろん、野菜と水餃子のスープで、我が家の冬の汁物の定番になっています。この季節のよやく・野菜をお鍋いっぱい煮たところに、家族の数に合わせて水餃子を入れます。スープの味はその日の気分で、

生姜をたっぷり入れた中華風、キムチ味、塩ちゃんこ鍋の素を使ったりするとバリエーションも広がります。また、たつぷりのお湯で茹でて、ゴマだれにゴマ辛味オイルを垂らしたタレにつけていただくのも、一品足りない時に助かります。先日は、茹でて少し余ったものをフライパンで焼いてみたら、こんがりパリッと感もあって新たな食感を発見でき、得した気分になりました。

みなさんも、是非この幸せな食感を楽しんでください！

(香里ブロック理事 原口美代子)



美勢商事さんの餃子は、どれも食卓の人気者！



生産者メッセージ

美勢商事の消費材取組みについて

美勢商事は、L's餃子をはじめ、さまざまな種類の餃子を製造しています。消費材開発の始まりは、女性の社会進出が進み、「ご家庭の味を冷凍加工食品にすることで、いつでも手軽に家庭の味を楽しめるようにしたい」という想いからでした。

「ご家庭の味」を表現するため、使用する調味料や原材料にも消費材を採用しています。例えば、醤油はタイヘイ、牡蠣味調味料はコーミのものを使用しています。また、具材のお肉には、平田牧場の豚肉と、生活クラブの親鳥の鶏肉を使用しています。美勢商事の餃子は、このように多くの消費材を組み合わせられて作られた消費材であり、餃子を利用することで、他の消費材の利用促進にもつながる点が特長です。

中でも水餃子は、美勢商事の消費材の中でも特に手間のかかるものです。他の餃子とは使用する製造機械や粉が異なり、だからこそ生まれる、特徴のある皮が大きな魅力となっています。また、美勢商事の消費材は工場加熱調理を行い、食べられる状態で出荷しているため、安心してお召上がりいただけます。

皮の食感が特長の餃子ですので、調理の際は煮込みすぎず、サツと茹でるのがポイントです。酢胡椒でシンプルに味わっていただくのがおすすめです。

(営業企画部 岡澤旬史)



「でんきを変える、でんきで変わる」

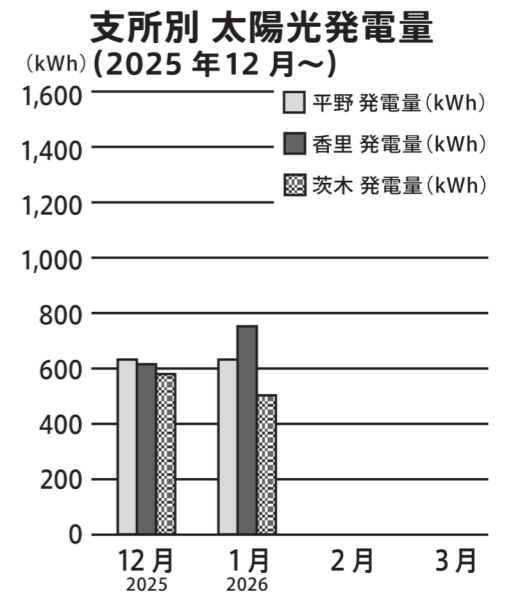
～ 私たちの発電所 ～

生活クラブ生協大阪には、組合員のカンパを集めて作った太陽光発電所があることを知っていますか？ 平野、香里、茨木の3支所の屋根には太陽光パネルが設置されています。(これ以外に関西6生協が出資している生活クラブ関西の「岸和田デリバリーセンター」にも太陽光発電所があります)

平野支所の発電は全量生活クラブエナジーに売電、香里支所については自家消費と余剰分は生活クラブエナジーに売電、茨木支所については全量自家消費しています。生活クラブエナジーへの売電分については「生活クラブでんき」として関西の組合員に供給されています。

組合員に私たちの発電所があることを是非知ってもらい、よりでんきに興味を向けてほしいという思いから、地域の再生可能エネルギーとして発電量を定期的にお知らせしていきます。でんきも食べ物と同じように産地、生産方法、調達方法を知った上で選択することが大切です。原発のない社会、CO₂を減らせる社会を目指して「生活クラブでんき」をつかう仲間を広げていきましょう。

(自然エネルギー委員会 立花紀子)



※2025年11月までは12月発行のチラシにて報告しました。
※香里支所の発電量は今まで2つのうち1つしか計測できませんでしたが両方とも計測できるようになりました。

27年度は大阪で開催予定！

2027シャボン玉フォーラム in おおさか

～次世代にきれいな水と豊かな自然を～

せっけん使用を入り口として環境問題を考える「せっけん運動」。そのネットワーク機構である「せっけん運動ネットワーク」には、私たち生活クラブ生協大阪をはじめ多くの生協や生産者が参加しています。環境委員会もシャボン玉月間のキャッチコピーやポスター原画の募集、首長メッセージ*の依頼などに取り組んでいます。そしてシャボン玉フォーラムにも毎年参加しています。

シャボン玉フォーラムは、次世代にきれいな水と豊かな自然を残していくため、せっけんの使い手を増やしていこうと、せっけん運動ネットワーク参加団体が持ち回りで開催している全国集会です。1988年に始まり2025年に35回目を迎えました。25年度はグリーンコープおおいたが受け入れ団体で全国からたくさんの参加がありました。

27年度は生活クラブ生協大阪が受け入れ団体となり開催します。シャボン玉フォーラム開催に向け実行委員会も立ち上がりました！フォーラムでは生産者と交流したり、子どもたちと一緒にワークショップをしたり、楽しく参加できるように組み立てて考えていきます。「私たちは環境汚染の被害者であると同時に、加害者でもある」ことを知り、自分自身のライフスタイルを見直す、そんなきっかけを作り、おおぜいの人たちに未来へのバトンをつないでいきたいです。

みんなでせっけんを利用して生活クラブ生協大阪全体で盛り上げていきましょう！

(シャボン玉フォーラム実行委員長 井上紗代)

※毎年自治体へせっけん利用のよびかけとシャボン玉月間の活動へのメッセージを依頼しています。全国から集まったメッセージは、せっけん運動ネットワーク機関紙特集号に掲載されています。



子育てひろばに遊びに来ませんか？

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、親、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。時間中は自由に入出りできるので、遊びに来てくださいね。

※子育てひろばはエコロ共済の助成金で運営しています。

名称	開催日時	場所
ひらひら	毎月第1、3木曜日 10～12時	枚方市岡本町会館 京阪枚方市駅 徒歩3分
	毎月第4木曜日 10～12時	居場所 よりみち 京阪バス 香里ヶ丘十丁目 下車すぐ
クレードル	毎月第3火曜日 10時半～12時半	玉櫛コミュニティセンター 阪急、モノレール南茨木駅 徒歩10分
ぼらん* ぼらん	毎月第4木曜日 10～12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

子育てひろば以外にも、居場所「よりみち」「ほっとこ」、連携する福祉団体あひるのポートが運営する「おかえりびんぐ」にも遊びに来てくださいね。



子育てひろば
WEB ページ



おかえりびんぐ
Instagram

@OKAERIBINGU

エコロ事務局への問合せや相談は

☎/FAX 072-641-5811



不在の場合は留守番電話に組合員コードと名前を入れるか、Fax でご用件をお送りください。折り返し連絡します。

エコロ共済
WEB ページ



第46回

生活クラブ生協フェスタ

9月20日（日）10:00～14:00

大阪市花博記念公園鶴見緑地

ハナミズキホール・屋外附属展示場



つぶやき
この春から義母がサービ
ス付き高齢者向け住宅に入
居することになった。夫が退
職し、単身赴任先から戻れ
ば同居することになってい
るので、しばらくのことだ。
この歳になってからの同居に
は大いに不安があるが、そこ
は夫にうんと活躍しても
らうことにしよう。
義母の今後の生活や健康
状態は気にはなるが、夫も
私も立派なシニア世代。自
分たちの老後についてあれ
これ思いを巡らせながら、
新しい暮らしの準備をして
いきたいと思う。

(C)

クラブ通信214号で発表したお年玉クイズ当選者のお名前が間違っていました。正しくは、4等 木村知子さんです。お詫びして訂正いたします。申し訳ありませんでした。



My Favorite

…私のお気に入り…

映画／Mr.ビーン カンヌで大迷惑?!

監督／スティーヴ・ベンデラック



Mr.ビーンが教会での福引で、カンヌ行きのチケットとビデオカメラを当て、休暇をそこで過ごそうと、列車でロンドンからカンヌに向かいます。車中で偶然出会ったロシア人の映画監督に、自分が列車に乗り込む姿をビデオカメラで撮影させようとしている間に、その映画監督が列車に乗りそこね…。列車に残された映画監督の息子とその後出会うフランス人女性の3人で、カンヌまで旅をするというお話。

自動販売機の御札入れにネクタイが挟まって、列車を逃し、次の列車を待っている間にレストランで食事をするのですが、訳もわからず頼んだのは生牡蠣と殻付きの茹でたエビ。生牡蠣を口に入れた瞬間体が震え出し、次からは食べるフリをしてナプキンに放り込み、隣の人のバッグに入れていたのが傑作でした。

Mr.ビーンはテレビ放送がされている時から見ますが、この映画もくすくす笑えるシーンがたくさんあります。

(交野北地区 石井美佳)

生活と自治

■2025年12月号 どうなる？ 食の未来と科学技術
フードテックとは何か

特集3 自然の循環の中で「食べる」ことを考える

ゲノム編集や培養肉などに抵抗感はあるものの、「牛のゲップは地球温暖化の原因」「食料不足の解決策となる」などの主張に対して、明確に反論することができなかつた。それに答えてくれたのがこの記事だ。培養肉など食べ物を作る技術が特定の企業に独占され、私たちの胃袋が企業の欲望と接続されてしまう怖さ。科学技術でも、活用すべきものと絶対に拒否しなければならないものがあること等…。スポンサーへの忖度なしの「生活と自治」だからこそ、こういう記事を載せられるのだと感じた。

(成田三井が丘地区 島内ゆりな)

一人ひとりの購読料(100円)で成り立っています。

2月度実績報告 (1/21～2/20)

◎組合員数 20,110人
(2/20 現在)
加入 110人
脱退 128人
◎供給高 390,524千円
(計画比 101.1%)
(前年比 101.7%)
◎一人当たり利用高
19,408円
(前年比 101.2%)

- 春の紹介キャンペーン計画(3/16～6/5)を確認
- 冬の共済キャンペーン中間報告を確認
- 25年度活動報告、26年度活動方針案の提案討議
- 26年度地区委員選出に向けた取り組みの提案討議
- GMナタネ自生調査活動計画を決定

理事会報告

2月24日 大淀コミュニティセンター