



まんべんなく色づくように、サクランボは樹に沢山なり過ぎると樹勢を弱めるため、適度な剪定を行います。また、実に日光が当たってまんべんなく色づくように、葉を落としたり地面を銀のシートで覆って樹の下から日光を反射して光が当たるようにしていました。除草剤は使わず、堆肥をまき、受粉も「まめこばち」を園地で飼って行うなど、本当に手間暇かけて丁寧に作って

まんべんなく色づくように

奈良では毎年おなじみの、山形県米沢郷牧場からのサクランボとデラウエアですが、今年から、6生協（大阪・京都・滋賀・奈良の4生協にエスコープ大阪と都市生活の2生協をプラス）で統一して、取り組むことになりました。サクランボの予約注文が、計画量の1.5倍あり、第3回目の注文は届けられなくなるなど、ちよつと残念になりました。

サクランボとデラウエア園地視察

エリア活動が始まります

(奈良エリア・奈良市(1251名) 生駒エリア・生駒市(691名) 中南部エリア・奈良、生駒市以外(1091名)(2018年6月現在))

私たちの地域運営は3つの括りで活動しています。今年度、奈良エリアは委員4名とオプザーバー2名・理事1名で活動がスタートしています。生駒エリアは1名の委員と理事2名、中南部エリアは2名の委員と3名の理事で準備委員会として活動をスタートします。住み慣れた地域で、自分らしく安心して暮らし続けるために、いろんな問題に向き合う必要があります。仲間たちと一緒に地域の暮らしの中の課題を見つけ、解決するために必要なことを考え、暮らしやすい地域

づくりを目指す。その道具の一つに生活クラブのエリア活動があると思います。まずは組合員同士のつながりを広げる活動提案をし、独自の組織運営を設けるこ

私のこだわり消費材について語りましょー！食べましょー！

7/13(金)

とみの里ふれあい会館にて

運営メンバーが集まるといつも消費材の話で盛り上がるので、他の組合員の皆さんはどうなのだろう？と、今回このテーマを選び

ました。交流会では、新しい組合員からの質問を、皆で話し合うなど意見交換が盛んで、やはり思いは同じなんだと実感することができ

とを目指します。これから様々な企画をチラシで呼び掛けていきますの、積極的に参加してまずは楽しんでください。(理事長 甲斐京子)

手作りモッツアレラ

交流会後半はノンホモ牛乳を使ってモッツアレラチーズ作り挑戦。65℃まで温めた牛乳に酢を加えてゆつくりかき混ぜていくと、白いチーズが徐々に分離してきます。さらに木べらを使って90℃以上のお湯の中で丁寧に練れば、モッツアレラチーズの出来上がり！氷水で冷やし、トマトとパルメザンソースで試食しました。分離した水分(ホエー)にはカルシウムやビタミンが多く含まれますので、酸辣湯(サンラータン)を作り、余すことなく私達の牛乳を使いましょう。

私たちの牛乳でモッツアレラチーズ作りに挑戦！

牛乳消費地交流会 (主催：消費委員会)

6月28日 生駒北コミュニティセンター はばたきにて

酪農家を身近に感じて 私達の飲む牛乳の原乳は、南信酪農業協同組合に所属する17戸から供給されています。三村さんはそのお一人。乳牛達が繋がれることなく自由に動き回り自由に眠れる方式の牛舎や搾乳ロボットを導入し、高品質な牛乳を生産と酪農業への強い思いを持って、日本の酪農を取り巻く厳しい環境に立ち向かっておられます。

牛乳の栄養をそのまま頂く

私達の牛乳は「72℃15秒」殺菌。風味が最も牛乳本来に近く、強い抗菌作用を持つラクトフェリンのような機能性タンパク質の熱変成を最小に抑えられるのが、「72℃15秒」です。この殺菌方法は、原乳の細菌数が多くと行えません。ひとえに酪農家の皆さんの行き届いた衛生管理のおかげで細菌数の少ない原乳が生産されています。

飲むなら、安全でおいしい牛乳を！ というシンプルなお気持ちで大事にしてみませんか！

その「気持ち」と私たち一人ひとりの「利用」が、この牛乳を支え、守っています。どうぞ、年間を通して不

断の利用をお願いします。(理事 堀口雅子)

動物も人間もやさしいネグロス島 バナナのふるさと



ネグロスは暑いといえ暑いのですが、日本の夏のように焼けるような暑さではなく、低温のお風呂に長く入っているような感じでしょうか。じわじわ汗が出てきますが、風もあるの

ネグロスではどこにでも動物がいて、道端にはヤギや犬が数メートル間隔でいるし、生産者の家にもヤギ・犬・鶏・猫・カラバオ(水牛)・時々七面鳥も。自由気ままなようですが、バランスよく共存していて、猫や犬も鶏を襲ったりせず、それぞれ動物家族が一生懸命

っていました。また「生活と自治」に詳しい運営メンバーから、新聞やテレビからでは正しい情報が手に入らない今日に、100円で知りたい情報が詰まっています。ぜひ読んでもらいたい、と紹介すると、「主人は読んでいるけど、私も少しづつ読むようにします」など、興味を持って頂けました。

自分の子供を育て生活をしている。人間は、その時必要なだけの食材を収穫し、薪の火で調理する。食事の前には年長者がお祈りをし、皆で折り返し分け合い、家族全員一緒に食べる。なんて豊かなのでしよう。

今回は、生産者宅6箇所を訪ね、畑を見ながら説明を聞いたり、バナナの袋掛け、そして収穫の体験をしました。体験を通して感じたのは、生産者たちがどれだけ丁寧にバナナを扱ってられるのか、という事です。バナナの草の幹を鉋で切りつけ、ゆすり倒す力強さとは裏腹に、倒れてくるバナナをキヤッチする手のやさしいこと！まるで赤ちゃんを抱っこするようだったと思いました。

村から帰りの道中に車が急に止まり、運転手さんがイロンゴ語で何か叫んでいる。何かな？と思っていると、道端に集めてある集荷待ちのバナナが、陽に当たっている所があるから、ちゃんとバナナの葉をかけておかないとダメだ！と注意をしてくれたのです。バナナに常に意識が向いているのです。私たちは何も気づきませんでした。

私たちの食べているパラゴンバナナは、たいしたバナナですよ！すばらしい土地と生産者達に育まれて

(理事 山口幸子)