



生活クラブ生活協同組合

未来へつなげよう おいしい食卓！

大和郡山市田中町 913-3 TEL:0743-58-5225

8月供給高 5480.4万円 (前年比 149.7%)

8月組合員数 3,044人 (前年比 99.5%)

検索してみる

生活クラブ奈良

生活クラブオリジナル

『丹精國鶏』

を知っていますか？

毎週の注文で鶏肉を利用していますか？カタログを開くと、毎回15アイテム程並んでいます。又、加工品にも多くの種類があり、その中でもチキンナゲットは人気の消費材です。私達組合員にとって『丹精國鶏』は美味しさや飼育方法など様々な点で自慢できる素晴らしい消費材ですが、市販の鶏肉に比べると、全般的に価格が高い為、敬遠している組合員もいらっしゃるのではないのでしょうか。

丁寧に、健康に

私達の鶏肉『丹精國鶏』は生活クラブオリジナルの鶏肉です。丁寧に、健康に育てる事を大切に考え、太陽光や自然の風が入る広々とした鶏舎で育てられています。鶏は暑さ寒さに弱い動物のため鶏舎内の温度は人の手によって丁寧に管理。又坪当たりの飼育羽数も一般的な飼育羽数より少なくし、生育期間もゆつたりと一般と比べて10日ほど長い。エサはNON-GM(遺伝子組み換えでない)・P・H・F(収穫後農薬不使用)の穀物や国産飼料用米を与え、国内の自給率アップにも貢献。鶏たちは自分の脚で元気に自由に歩き回り、ストレスの少ない環境で育てられています。植物性のエサで育てられているので、一般の鶏肉のような臭みは全くなく、これが『丹精國鶏』の美味しさの秘密でもあります。

国産鶏種

『丹精國鶏』は“国産鶏種”です。“国産鶏種”とは日本国内で育種開発され3世

一人一人の食べる力で

これまでの組合員の利用と生産者の育種改良や飼育技術向上が実を結び、2017年に価格の値下げが実現しました。『丹精國鶏』は、持続的な生産体制を維持するために年間200万羽の利用が必要です。又、いろいろな部位をかたより無く消費することも重要な課題

です。ぜひ、価格だけを見るのではなく、その消費材の向こう側にあるものを覗いてみて下さい。

国内自給に貢献できて安心で美味しい国産鶏種『丹精國鶏』。組合員一人一人の利用が大きな力となっていきます。

(消費担当理事 堀口雅子)



いよいよ始まります

「エコロたすけあい制度」

総代会での承認を受け、エコロ委員会が加入用紙を添付したチラシを4回配布しました。又、アンケート調査もさせていただきました。ご協力ありがとうございました。アンケート調査結果は改めて報告をさせていただきます。

「エコロたすけあい制度」は組合員の皆さんの参加する力で成り立ちます。ちょっとした困りごとやこんなことをしてほしい、助けてほしいということ、それに対してこのようなお手伝いができますよということでお互いのたすけあい」が成立します。

100円たすけあいたすけあい

依頼者は毎月の100円の掛け金のみです(交通費は依頼者負担)。ケアをしてくださいました方には、加入者の皆様の掛け金からお支払いし

報告

「エコロたすけあい制度」定款変更の件

臨時総代会で承認されました

第14回総代会において第5号議案「エコロたすけあい制度」が承認されました。「エコロたすけあい制度」

は生協の事業となります。その為に定款変更が必要でした。その手続きを総代会において同時に提案できなかったために臨時総代会を開催しました。総代の皆様におかれましてはご負担をおかけいたしました。申し訳ありませんでした。お陰様で無事承認されたことを報告いたします。

臨時総代会概要

1. とき: 2020年 9月23日(水) 午前10時00分~10時30分
2. ところ: DMG MORIやまと郡山城ホール 会議室BC
3. 総代99名中、本人出席6名、書面議決書出席93名

あなたも仲間

まだ、加入用紙を出していない方も、ぜひ「エコロ」の仲間になりましょう。エコロ委員会は組合員の皆様に「エコロコミュニース」発行を通して身近に感じてもらうように考えています。質問、意見など疑問に思うことがあれば、いつでもお問い合わせください。(担当理事 合田淳子)

2020年度「奈良フェスタ」中止のお知らせ

2020年11月1日「ならフェスタ」開催を予定し、準備を進めていましたが、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、中止を決定いたしました。

いまだに新型コロナウイルス感染症の収束は見えていません。そして、私たちはさまざまな「新しい生活様式」の感染対策による厳しい暮らしを強いられています。

「ならフェスタ」は全国から生産者が集まり、300名を超える参加者が、飲食・試食する企画であることから、感染対策に万全を期すことが困難です。

一年に一度、組合員と生産者が一堂に会して交流できる唯一の企画が開催できないことは、非常に残念ですが、組合員と生産者の安全を優先するために中止の判断を致しました。

今後は新型コロナウイルス感染症とうまく付き合いながら、私たちらしい活動の在り方を模索していきます。(ならフェスタ実行委員長 甲斐京子)

コロナ禍の中で、私たちにできる活動！！

新型コロナウイルス感染症の影響により、人の集まる活動ができない為、ソーシャルデスタンスの取れる場所で、オンライン利用あるいは少人数での交流を進めています。
(担当理事 甲斐京子)

| 委員会 | 計画 | その他 |
|-----------|---|---|
| 消費委員会 | <ul style="list-style-type: none"> 9/25 鶏肉学習会（オンライン） 生産者交流会の開催（オンライン） ピオサポ講座の開催（1～2回） モニターによる消費材の試食とSNSへの発信 | |
| 奈良エリア委員会 | 10月 オンライン生産者交流会 12～2月 少人数での組合員との交流会（おすすめ消費材） | 奈良市の公共施設がWi-Fi環境がないので活動拠点の確保が難しいことが課題 ・チラシ発行 |
| 生駒エリア委員会 | 10/9 (株)精華堂霞本舗オンライン生産者交流会 12～2月 オンライン生産者交流会 | チラシ発行 |
| 中南部エリア委員会 | ・限られたスペースで最小人数で会うことのできる「つどい」を開催予定 | 2ヶ月に一度程度のチラシ発行予定 |

生駒エリアで委員会活動はまる

生駒市と平群町を合わせた生駒エリアでは昨年、準備委員会が始まり、本年度からメンバーも増え委員会（3人以上の組合員の参加が必須）として活動が始まりました。①生産者の声を聞けて、消費材の学習ができる。②組合員同士の交流ができる。これらのことから、生活クラブの活動の中で生産者交流会はとても重要だと考えています。

はじめて生産者交流会に参加した時「今までこのイ

エリア活動を通して

生産者交流会に参加し、生活クラブを通して、生駒エリアでぜひ仲間を作っていただきたいと思っています。

今の時代は共働きも多いです。お隣の交流が難しかったり、近所でも気軽に話す人がいなくなったり。幼稚園等で出会うお母さん同士では食の話ができなかったり。実際私もぶち当たった壁です。そんな中で生活クラブの組合員同士、というのは大きな存在だと感じます。幅広い年代の方と会話することで心の引っ掛かりがとれ、知恵をわけてもら

中南部エリアでは

2020年度のテーマは「発酵食」。少しの時間と、その時の温度や湿度など自然の力を借りて「発酵のチカラ」をみなさんと感じたいと思います。生活クラブのお塩や麹を使ってお手軽に、試行錯誤しながら、菌活を楽しめたらと思っております。その軸として、7月に梅、10月にしょう油、2月に甘酒を取り上げます。

チラシで紹介

今年度は生産者交流会の開催が厳しいので、代わりに生産者紹介として、チラシを通じて生産者のこだわりや消費材を使ったおすすめレシピなどお伝えしていきます。皆さまからの「こんなお料理おすすめてよ！」もお待ちしています！チラシは2ヶ月に1回配布予定です。

会えるといいな

限られたスペース、人数にはなりますが、生活クラブ

オンラインで

今現在は新型コロナウイルス感染症の影響でエリア活動が十分にできていませんが、秋からオンラインでの生産者交流会を企画しています。まずはお菓子の生産者(株)精華堂霞本舗)によるバーチャル工場見学やオンラインでのレシピ共有などを計画中です。生産者交流会は実際に、見て調理して、学んで試食することが重要かと考えますが、今回どのような生産者交流会となるか、初めての試みはドキドキしています。

世間では新しい時代が始まると思います。柔軟に今の状況を確認しながらエリア活動も行いたいと考えます。ぜひ生駒エリアの生産者交流会、エリア活動に参加をよろしくお願ひします。
(担当理事 伴舞)

簡単お料理レシピ

「鶏ムネ肉とキャベツの簡単春巻き」



材料（4人分）

- 鶏ムネ肉 300g
- キャベツ 200g
- 長ネギ 一本
- 塩 小さじ1/2弱
- 片栗粉 大さじ1
- ごま油 大さじ1
- 春巻きの皮 10枚
- A (小麦粉 大さじ2
- 水 大さじ1強
- 練りからしチューブ) 各適量
- 醤油
- なたね油 適量

作り方

- ① キャベツは芯ごと太めのせん切りにする。長ネギは縦半分にしてから斜め薄切りに、鶏肉は薄くそぎ切りにしてから、千切りにする。
- ② 鶏肉に塩を混ぜ、キャベツ、長ネギ、片栗粉、ごま油を揉み込むように混ぜる。
- ③ ②の全体がなじんだら、春巻きの皮に等分にのせて、Aを混ぜたのりを縁にぬり、空気を抜くようにして巻く。
- ④ なたね油を140?150℃に熱して③を入れて上下を返しながらカリッと揚げる。
- ⑤ ④を半分に切って器に盛り、辛子醤油を添える。

(野口八重子)

編集後記

いつの頃からか？生活クラブカタログでも「美食百選」シリーズコーナーなど簡単に食べられる惣菜やお弁当が掲載されるようになった。私が共働きの時代は出来合いのお惣菜が今ほどは無く、殆ど料理していたし、普通だった気がする。大分前になるが、ユーチューブで盛り上がりつつあった話題「母親ならポテトサラダくらい作ったらどうだ」論争が面白くていろいろ聞いた。料理は母親が作るもの！という固定観念のおじさんが、赤ちゃん連れのママがポテトサラダをスーパーで買っているのを見て放った一言から始まったらしい。

料理するの？しないか？は本人の自由だし、2019年の女性の就業率は71.3%で、仕事、育児、家事と女性はやることが多い。うちの息子達を見ていても、育児、家事は手伝い程度で分相まではしていない。冷凍食品、惣菜などの選択肢が増えて今この時代、手抜きという感覚を持たないで利用したいと思うようになった。

(野口 八重子)