

やみー・やみー・やみー
Yummy³ **通信** NO. 105
 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

10月供給高 5,356万円 (前年比 123.9%)

10月組合員数 3,061人 (前年比 100.8%)

検索してみてください

生活クラブ奈良

さあ！生活クラブでどうつながる？ みんなの思いが活動の源です

組合員の声を聞く

今年、今までにない危機的な状況を経験しました。世界的な新型コロナウイルスの蔓延で、海外からの食糧や物資が手に入りにくくなり、国内の食料自給率を確保しようとする生活クラブの考え方が見直されました。生活クラブをはじめとする生協への加入者が増えましたが、組合員同士、また組合員と生産者とのつながりを大事にする生活クラブにとっては、新しいつながり方を考える機会にもなりました。そこで、理事の思いを書きいただきました。

心も深まったのではないのでしょうか。

生活クラブを利用する「なかまづくり」は、長い目で大きな財産になると考えます。

家庭によって食生活はそれぞれなので、食について似たような考えを持つ仲間を身近に見つけるのは少々難しく、「こだわりすぎている」と思われることがしばしばあります。

ですが、その「こだわり」が生活クラブの強み、同じ消費材を利用していたり、気軽に食の話ができる仲間が奈良県内に大勢いることは嬉しく思います。

今後も、生活クラブならではの「こだわり」の良さを改めて考え、理解しあえるなかまづくりの輪をより増やしていきたいと思えます。(生駒エリア担当 伴舞)

自分の消費で社会を変える

最初に、4月以降、新型コロナウイルスへの不安が高まる中、リスクを負いながらも休むことなく配送を続けて下さった職員の皆様にあらためて感謝！

2020年前半、困難な社会状況の中で『食』に対する思いを新たにし、『自分の消費は社会を変える事につながる』という考えにたどり着きました。これからの時代、『エシカ

食についてのこだわり

今年、新型コロナウイルス感染症の影響で自宅にいる時間も増え、生協への関

(中南部エリア担当 夏田有香)

奈良の地で生活クラブを根付かせる活動を



「消費」等の考え方もますます浸透してくるのではないのでしょうか。

生活クラブの消費材にはそのような考え方や思いを反映しているものがたくさんあります。従来の『消費に対する物差し』を変えていくのはなかなか難しい事ですが、今年度後半、一人でも多くの皆さんにその点を伝え、そして利用に結び付けられるように活動していきたいと思えます。(消費担当 堀口雅子)



今年度の供給高は前年から約5,300万円増加しています。組合員数の伸びが前年比100.8%ですが、供給高は119.5%と2ケタの伸長です。緊急事態宣言時には前年比140%台の伸長でした。

供給高が伸長のピークを過ぎた後も高止まりしている現状をみると、今回の困難な状況は、組合員が自分たちの生協の必要性に、あらためて気付くきっかけになったのではないかと思います。

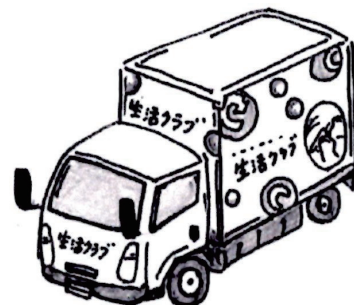
協同組合は社会で生活する同じ思いを持った人たちが集まり、皆でたすけあう仕組みです。組合員の出資金、共同購入など生協の事業を利用することで生まれる剰余を原資にできることがどんどん増え、発展していくことができます。

組合員が主役

奈良では特に中南部以南で、まだ配達にお伺いできていない地域があります。

それらの地域から加入希望の問い合わせをいただくこともあり、お断りしている状況です。奈良全域で誰もが生活クラブが利用できるようになるには、「なかま」を増やし、生協の事業を利用することです。

そして、組合員が主役である生活クラブで、自分たちがやりたいこと、すべきことを自分たちで考え、決め、行動していく。それを多くの組合員のなかままと、どんどん実践していきましょう。それが地域と繋がり、活性化することになっていくのではないのでしょうか。



生活クラブ奈良は、まだまだ発展途上の生協です。組合員の「なかまづくり」「利用結集」「組合員活動」へのより一層の参加を必要としています。これからもよろしくお願ひ致します。(専務理事 城本 墨)



「エッコロたすけあい制度」がスタートしました

「エッコロたすけあい制度」って何？と知らない方が多くおられると思います。

この制度は暮らしの中の困りごとを組合員同士でたすけたり、たすけてもらったりそんなたすけあいを応援する制度です。具体的には組合員の月々100円の掛け金で支えられます。

現在、加入者は71名。スタートしたところでもまだまだ少ないですが、年度末で30名の加入を目指しています。大勢の力でこの制度を盛り上げたいと思っています。よろしくお願ひいたします。(エッコロ委員会)

ワイズで楽しく Zoom で生産者と交流

奈良で初めて！！
おかきの生産者「株式会社精華堂 総本舗」

新型コロナウイルス感染症の影響を鑑み、10月9日(金) Zoomを利用した初のオンライン生産者交流会を開催しました。「ちょこっと揚げ(甘辛味)」や「チーズおかき」等の消費材でおなじみの生産者と画面越しにつながり、会社の理念や安心安全な米菓作りへのこだわり等、クイズ形式で楽しく伝えていただきました。

今回委員を含めて13人の参加でした。精華堂のおかき等を種類詰め合わせた試食パックを、各々自宅で試食もしていただきました。

オンラインによる生産者交流会。画面越しではありますが、



つてサンドしてつくられている様子、出来上がったおかきやあられをグラム数を確認しながら丁寧に素早く袋詰めする様子など、たくさんの手作業の工程を経て生み出されていることがよくわかり、感動しました。

今後は委員を含めて13人の参加で、精華堂のおかき等を種類詰め合わせた試食パックを、各々自宅で試食もしていただきました。

オンラインによる生産者交流会。画面越しではありますが、

Zoomで学ぶ ナチュラルクリーニング

地球や未来の子供たちへの加害者にならないために、せっけん生活始めませんか？

エスケ-石鹸(株) 10/27(火) 奈良エリア

画面とはいえ目の前でお話を聞くことが出来、意外にも距離が近く感じられ楽しく学ぶことが出来ました。質問コーナーも盛り上がりました。

集まったの交流会に勝るものはありませんが、赤ちゃんを抱きながらのご参加もあり、自宅から気軽に参加できるオンラインもこれからの交流会の形の一つであると感じました。

「せっけん運動」は原点も優しい「せっけん」類や

「ハミガキ」「シャンプー」など私たちの毎日の安全な生活に欠かせない消費材。エスケ-石鹸(株)と生活クラブの提携は1973年からと古く、74年にオリジナル消費材の粒状せっけんが誕生し、75年からは「加害者であることをやめよう」をスローガンにせっけん運動が始まりました。

人体にも環境にも負荷がかかる合成洗剤と、肌に優しく、分解され無害になる石けんとの違いを改めて学びました。

何より固形せっけん一つ

で洗濯物も食器も身体もきれいに洗えちゃうという優れもの。用途別の沢山の種類はもう要らない！

後半には画面を通じて一緒に実演し、シャツの襟袖の気になる汚れも、頑固なカップの茶渋も、酸素系漂白剤を使ってみるみる綺麗になり感激しました。

(奈良エリア 武中雅子)

生産者のこだわりを実感

原材料のもち米は、子どもたちが安心して遊ぶことができるような有機栽培・自然栽培の田圃で、できる限り栽培していること。市販の安いおかきやあられに使われているくず米や破砕米を使わず、丸粒米を用いて、お餅の旨味、お米本来の味わいを大切にしていること、その為、化学調味料等の食品添加物に頼らない味付けとなっているそうです。使用されている調味料も有機のしょうゆ、揚げ油も国産のこめ油等、細部までこだわられていて感激でした。

製造現場をオンライン見学

宮城の工場とリアルタイムで繋がり、素人では熱く触れないようなつきたてのお餅を「手のし餅」にする様子、「チーズおかき」を製造する場面では、一枚一枚にチーズクリームを塗

モノを大切に使う心 次に使う誰かを思うこと

2020エコライフのつどい グリーンシステムオンライン講座

2020年9月7日開催

生活クラブグリーンシステムの始まり

生活クラブのグリーンシステムが開始されたのは1993年。27年の歴史があります。当時は、使い捨て容器であふれ、どこも処分場が満杯。不燃物においてはビン・缶等の容器が60%を占めていました。人々は使い捨てが習慣となり、リサイクル容器は衰退し、替わって大量リサイクル型社会の時代へと入っていきます。リユースびんの前身として、昔は一升びんにお酒やお醤油を入れて使い回していましたが。資源を大事にする昔の日本人の心がよく反映されている行動です。

暮らしから見るごみ問題

今の私たちの暮らしはどのようか。大量生産、大量消費、大量廃棄・・・。「軽い、安い、便利」を求めあまり、知らず知らずのうちに私たちの周りはモノであふれかえっています。結果、27年前と同じようにゴミの最終処理場問題を抱

現在のリサイクル社会

リサイクルはごみ問題の解決策として不十分だったのではありません。長期的な資源確保や廃棄物の減少という観点から、一度使ったものを別の資源へと再生利用するリサイクル。ごみはマークを目安に分別しそのごみを自治体引き取った後、指定法人より委託された再商品化事業者により新しい利用製品に生まれ変わります。運搬や再資源化への社会的費用が必要であり、

3Rから見る暮らしの変革

今見直されるべきことは3Rの中でも、リデュースとリユースです。生活クラブでは、リユースびんが使

われており、各家庭で使い終わった後のビンは、ラベルを剥がし、洗うだけ。その回収ビンと洗びん部門のトベ商事の方々が綺麗に仕上げた後、再び生産者に送られ消費材として生まれ変わります。リユースは、ごみの削減に繋がることはもちろんですが、使い終えた消費者が自ら手を動かして洗うことに意味があるのではないでしょうか。「1本のビンを戻す」というやさやかな行動があるけれど一人一人の行動が、モノを大切に使うこと、想像すること、呼び覚まします。そして、次に受け取った人がその気持ちと共有し、それが連鎖し、それが広がっていき、暮らしや社会の変化に繋がっていきます。今後リユースびんの回収にご協力のほどよろしくお願致します。

今まで私たちは少し人任せにすぎたのかもしれない。私たち一人一人が当



事業者意識を持って、消費行動を見直し、ごみ問題について考え取り組んでいくことが今、一番必要とされているのではないのでしょうか。

(環境担当 夏目有香)

編集後記

ある新聞に掲載されている『食あれば楽あり』の記事から「じゃがいもコロケ」と言う題目を見つけた。毎回読んではいるけど作りたい!と思っただこと殆どなし。読み進むうちにこれはもう堪らなくなり、翌日の献立にした。材料はじゃがいもと玉ねぎ・豚ひき肉・ナツメグ・塩・コショウでいつもと変わらず。書いてる通りに作る↓でも揚げたてのそれは今まで自分が作ってたコロケとは違っていた。私はじゃがいもが冷めてから、炒めた玉ねぎ、ひき肉と混ぜていた↓レシピ通りに熱いまま混ぜた! (じゃがいもを皮付きで茹でる事は以前からしていたので) これが一休感を生み出したのかなあ?と思う。同じ料理なのに少しの違いで、こんなに味わいに変化する! って感心した。

(野口八重子)

生活クラブのホームページでも一部使い方の動画が紹介されていますので覗いてみてください。「生活クラブ せっけん」で検索 <https://seikatsuclub.coop/item/goods/>