

やみー・やみー・やみー
Yummy³ **通信** NO.107
 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

2月供給高 6,016万円 (前年比 116.4%)

2月組合員数 3,054人 (前年比 97.4%)

検索してみる

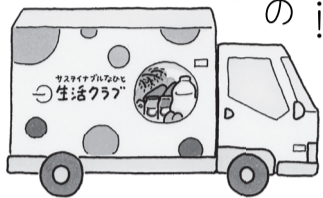
生活クラブ奈良

常に緊張感を忘れずつながり方を模索

2020年度はコロナ禍の収束が全く見えない中で、息が詰まるような閉塞感を感じながら暮らした1年でした。

だれ一人取り残さない

私たちはコロナ禍の中でも、ありたい姿を描き、何が出来るのかを模索しながら活動を進めました。今まで当たり前前にできてきたことができないのは辛くもあり、行動を起こすことへの制約に戸惑いながら、知恵を出し合い、生産者と共にオンラインによる交流会や、組合員同士の小さなお話しなどを企画することで組合員と繋がりを辛うじて保った1年でもありました。一方、職員は命をつなぐ食べ物ほとんど欠品もなく、常に緊張感を持って組合員に届けてくれました。感謝……！



大変な運営の中で一番うれしかったことは、2018年から準備をしてきた「エッッコラ」が「あい制度」が承認されたことでした。「全員加入を基本とする」でありながら、100名に満たない加入者という現実が次年度に持ち越した課題ですが、エッッコラ委員会メンバーは元気に「エッッコラすけあい制度」の普及に邁進しています。組織率の低い奈良で「組合員同士のたすけあい」がどれだけ浸透していくのかここからがスタートです。

奈良で生活クラブが産声を上げて14年。まだまだだ、組織として未熟な部分が多く、組織運営の在り方も含めて課題山積ですが、国連が掲げたSDGsの基本理念の「だれ一人取り残さない世界」に通じ、かつ協同組合としてできる運動を微力ながら積み重ねていきたいと思っています。(甲斐京子)

試食モニターで情報発信



組合員活動は一時完全停止を余儀なくされ、年度後半はオンラインという新しい手段で組合員の皆さんや生産者と繋がれるようにはなりましたが、年度末をむかえ、やはり「リアル」に勝るものはないとつくづく感じています。

消費委員会は、利用結集を一番の目的にして活動する委員会です。活動の中で利用につなげるために欠かせないのが『試食』ですが、コロナ禍においてはその肝心かなめが出来なくなり、オンラインでの学習会・交流会には課題がありましたが、試食の要素を取り込み、よりリアル開催に近く、より魅力的なものにできるようにしていく必要があると思っています。

自分のできることは何

私たちの生活が大きく揺らいだこの一年。日々の生活を見直すことを余儀なくされました。自分のできることは何なのか、という問いについて絶えず考えていたように思います。みなさんもきっとそうだったのではないのでしょうか。

仕事に行く、学校に行く、人と会って話をする、買い物に行く……すぐそこにある当たり前前の日常が、ふと宙に浮いてしまったような、手探りしても届いていないような日々が続いている気がします。人間本位の考え方によって、食のこと、環境、医療、福祉、教育など、どれも単一化され、「あいまいさ」や「弱さ」が入る隙はどこにもありません。ここでなければならな

「い」という思考にがんじがらめになっている気さえします。そしてそれらの思考は大きな災害の前ではとても無力です。そんな脆弱な今こそ、生活協同組合という生活を共に考え作っていく私たちが、知恵を絞りながら意見を出し合い新たな価値を作り出していく時なのではないでしょうか。

傍らに小さな子と

この1年、生活スタイルや行動を変えねばならず、人と会うことの制約などは生活クラブの活動に大きく影響しました。慣れないリモートでの委員会は伝えたいことの半分も伝わっていないように感じられ、もどかしさを覚えました。ただ、考えようによっては、子どもが小さくて参加できなかった組合員も傍らで遊ばせながら活動できるようになりました。

(高田淳子)

人と人は会ってこそ

ZOOMを使ってオンラインで生産者交流会。慣れないことで戸惑いもありましたが、交流会では新しい発見があり、得たものがたくさんありました。普段では見ることのできない工場を中継で紹介していただいたりも



は説明が聞き取りにくいですが、この場合は一番前で見学している気分でした。枝元なほみさんのZOOM講演会では、表情がよくわかる近さで話を聞くことができました。会場では味わうことができませぬ。

ました。生産者と画面越しではありますが、お互いの顔が近くてよくわかり、笑顔が多々見えました。組合員同士でも名前やお顔がよくわかったのではないのでしょうか。また、オンラインでの開催だからこそ、感染を気にせず安心して参加いただけたと思います。普段小さなお子さんがいて、なかなか生産者交流会に参加できなかった方や、エリアを超えて外出するのが難しかった方なども、お家でゆったり参加できたと感じています。

「500mlRびん回収」への参加 ありがとうございました!!



2020年9月～11月「Rビン回収UPキャンペーン」を生活クラブ全体で行いました。内容は500mlのRびんを2本返却すると「プラキャップを取りマウス」を抽選でプレゼントというものでした。奈良では87名の参加があり、11名の方にプレゼントしました。

このキャンペーンで奈良の回収率は前年69%から73.5%にアップしました。

「グリーンシステム」はごみの減量、持続可能な資源循環型社会づくりを目指して活動しています。この「グリーンシステム」の活動により、自治体に出すゴミの量やCO₂を大きく削減しています。国で定めた「容器包装リサイクル法」により、事業者はリサイクルの費用を負担しなければなりません。生活クラブでは500mlと900mlが「自主回収容器」として費用が免除されています。その条件は回収率を80%以上に保つ必要があり、500mlの回収率が76%まで下がってきたことでキャンペーンを企画し、連合会全体では回収率を75%から85%まで高めることができました。

2021年度はびんの回収率アップも含めて、地球にやさしい「ごみを出さない暮らし方」を進めていく活動を推進していきます。(甲斐京子)

「グリーンシステム」とは、びんを回収・洗浄してリユース(再使用)、プラスチック類をリサイクルするしくみです。Garbage Reduction for Ecology and Earth's Necessity(地球生態系のためのごみ減量)の頭文字(GREEN)から「グリーンシステム」と名付けました。(連合会ホームページより抜粋)

困ったときのエコロ頼み
今はコロナ禍で様々なことを言われていますが、気軽に茶話会ができるように、なれば、エコロ仲間間で情報交換やお助けできるスキルアップをしていきたいと考えています。エコロたいとすけあい制度が組合員の皆さんに根付き、何かちょっと

2018年11月に奈良では何が求められているのかを知るためにアンケート調査を行いました。その内容を基にしたのが今のエコロたいとすけあい制度です。2020年度の総代会で承認され、いよいよ本格的に活動開始となりました。加入組合員の方々とお会いしてケアを依頼する側、ケアを提供する側のそれぞれ、の思いをお話してきた時はうれしく思いました。

エコロ たすけあい制度



と手伝ってほしいな:と思想ったときに頭にすぐ浮かぶ身近な活動にします。未加入の組合員の皆様、ぜひ仲間になり、一緒に活躍しましょう!! (高田淳子)

枝元なほみさん 講演会

2月9日(火)10:00～11:30 オンラインにて
参加者は48人。2人の感想をご紹介します。



奈良エリア 東田好子

私は40年前、子どもに安全な調味料と食品を食べさせたいという一心で生活クラブに入りました。当時は、まだ食が金儲けの対象になりかけた時期で、着色料や合成保存料などの添加物が気になり、チエルノブイリ原発事故による輸入食品の汚染などからせめても子どもだけでも安全なものを与えたい強い願いがありました。私の場合、その頃は被害者としての意識が強く、問題を見つめて、その解決に向けて社会にかかわるといふ発想がなく、これもあれもダメという狭い世界にとまれば入りがちでした。枝元さんの話の中では常に何故だろうが投げかけられます。大人食堂の話、戦中、戦前でもないのに寒さをしのげる家がない人々がいる日本、何故だろう? バラバラな大人社会で子どもが育つわけがない。一緒に食べることや作ること、楽しく活動できること。生産者や消費者が繋がれること。社会は遠くにあるのではなく、すぐそこ窓をほんの少し開ければ見える。今自分が出せる事は何だろうか?

中南部エリア 井手フサヨ

枝元なほみさんのことを全く知らずに参加し、初めてのリモート講演会でときどきしました。始まってみるとなほみさんの声のトーンや話し方からお人柄が伝わってきて、夢中で勉強させていただきました。一番心に残ったのは、「私たちは日に三度社会を変えていくチャンスがある」というお話です。私は現在の社会で、食べ物や環境問題に関する仕組み、大量生産大量廃棄に疑問を持っていきます。しかし生活の中で何も活動して

社会と繋がっていきついで少し背中を押してくれていく感じがしました。消費者が選ぶことで社会変化にかかわれるのは未来に投票。納豆の入れ物、プラスチックのゴミにお金を出すのか否か。この話を聞いて、食品用ラップを使いたくないと思いました。種子法、種苗法、農業強化支援法などで食べ物がお金儲けの対象になり、安全性が? になっていることをもっとももっとたくさんの人に知ってもらいたいです。

ませんでした。子どもを授かってから特に食品に気を付けていたいと思い、生活クラブに出会ってどんどんハマっていききました。枝元さんのお話を聞いて、そうだ! 私にも社会を変えられることが出来るんだ! と初心を思い出すことができました。「食べ物、儲かる道具にして良いのか」や「安ければ良いの商品はプラスチック容器にお金を払っていることになっていく」という言葉にも共感しました。それは大きく見たら政治の都合でもある、という話は人間の欲望が垣間見れて怒りを感じました。でも政治と聞くと簡単には変わらないという気がして暗い気持ちになりましたが、我が子や未来を作る子どもたちが心も身体も健やかであってほしいので、コツコツと私が出来る「買い物」をしていきたいと思いました。

総代募集

2021年6月7日(月)10時より、DMG MORIやまと郡山城ホール レセプションホールにて開催される総代会に、総代として出席しませんか。自分たちの暮らしを共に考えていく仲間に出会える場所です。自分の疑問や思いは、きっと他の組合員も共感するはず。一人でも多くの方に賛同いただき共に生活クラブ奈良を盛り上げていきましょう。

編集後記

頭の中の情報が繋がることがあります。今回は『生活と自治』の投稿欄にあったニックネームとInstagramで繋がっている方が同じかも? と。Instagramの投稿を見ていたら、この人に違いない! って思えてメールしてみました。ピンポーン! でした。生活クラブの消費材を使い、ポテトサラダ、ひじきの煮物などを売り、そこは老若男女などが集まれる地域の公民館みたいなお店。若い人の夢が自分のことのように嬉しくなりお店のイメージを思い描いた繋がりで。 (野口八重子)

簡単お料理レシピ

「手羽先と白菜のスープ煮」

材料

- 手羽先 300g
- 白菜 8～9枚
- 水 5カップ
- 酒 50ccくらい
- コンソメ顆粒 1～2袋 (1袋だと、かなり薄い)
- すりおろし生姜 (食べる時に好みで)



作り方

- ①手羽先は関節から切る。熱湯をかけてから塩・胡椒を振る。
- ②白菜は縦半分に切り、3～4センチの長さに切る。
- ③鍋に菜種油を熱して手羽先を炒め、その後材料を全て鍋に入れて20分程煮込む。アクが気になる場合は取りながら煮込む。