

やみー・やみー・やみー

No.109

未来へつなげよう おいしい食卓！



通信

生活クラブ生活協同組合

大和郡山市田中町913-3 TEL:0743-58-5225

2021年度累計供給高 266,503千円 (前年比 95.2%)

8月20日現在組合員数 3,024名 (前年比 99.9%)

検索してみる

生活クラブ奈良

すべての活動はコロナ禍の状況を鑑みながら、オンラインまたは対面で行います

理事会主催

- オンラインによる複数生産者交流会** 時間はいずれも10時~12時
 消費材の背景を知り、継続して大勢の組合員が利用することの意味を考える時間に
- 9月15日(水) コーミ(ケチャップ、マヨネーズ、ソースなど)
 - 9月21日(火) エスケ-石鹼(せっけん類、シャンプー・リンス、ハミガキなど)
 - 10月4日(月) ㈱カトー・トレード・ジャパン (バラゴンバナナ、エコシュリンプなど)
 - 10月19日(火) 米澤製油(なたね油など)
 - 11月19日(金) 肥後あゆみの会 (シーズントマト、やさいBOX)
 - 11月24日(木) ㈱豆伍心 (豆腐、揚げなど)

今後の予定

- ・食品表示法、ゲノム編集学習会
- ・種子、種子法学習会
- ・エネルギー学習会
- ・甲状腺検査 (2022年3月ごろ)
- ・GMなたね調査 (2022年4月ごろ)

消費委員会主催

- 9月24日(金) ビオサポ講座 (バイオと美を迫る健康的な食べ方講座)
- 12月3日(火) 牛乳消費地交流会 (オンライン)
- 2022年1月予定 豚肉消費地交流会 (オンライン)

エッコロ委員会主催

- お話し会 (エッコロたすけあい制度の加入者を増やすため) 随時
- エッコロカフェ (2022年1月ごろ 奈良、生駒、中南部の3エリアで予定)

エリア委員会主催

- 10月11日(月) おしゃべり会 (橿原市今井まちや館にて 中南部エリア準備会)
- 11月22日(月) グリーンシステム学習会 (生駒エリア準備会)
- 11月30日(火) 新規加入者フォロー座談会 (奈良エリア)

広報委員会主催

- 広報誌 Yummy通信にて「アンケート」「ちょっときいて！」で意見募集
- 公式Instagramにて随時発信



第一次 生活クラブ 2030 行動宣言

この頃、よく巷で聞こえてくるようになったSDGsの理念をベースに活動目標を立てたものが「生活クラブ2030行動宣言」
 この紙面にて少しずつ取り上げていきます。

持続可能な食の調達と国内自給の追求

生活クラブでは、家庭で消費する基本の食材であり、さまざまな加工食品の原料にもなる^{※2}一次産品を大切にしており、私たちが手にしている消費材について、「いつ、誰が、どこで、どのように作ったか」、そしてそれを「どのように運んだか」など、すべての情報を組合員に明らかにしています。特に命の産業である第一次産業においては種に至るまでの国内自給を追求し、生産情報の開示をすすめます。

国内自給の追求は私たちが、そして未来の子どものためにです。食物を輸入に頼ることは、①産地や栽培・加工方法がはっきりしない。②安価な輸入品が国内の生産者の経営を圧迫し、自給率を下げる。③異常気象や紛争など輸出国の事情で日本に突然入ってこなくなる可能性がある。④輸送に大量のエネルギーを使用する。などの問題があり、私たちが目指す持続可能な食の調達に対して大きな不安となります。

もうひとつ大事なことは、毎日の食卓に欠かせない一次産品を中心とした食材を「どのように食べるか」です。「どのように」とは調理方法ではなく利用方法のこと。一次産品は自然のなかで作られ、手にできるものであり、私たちの利用量によって青果、家畜の成長を止めたり、早めたりできません。「欲しいときに、欲しいだけ」利用するのではなく、年間を通じて計画的に生産者が生産した量を食べていくことが理想であり、青果が予約・登録制での取り組み中心となっているのはそのためです。

生活クラブのお米を食べよう

重要目標1 食料主権^{※1}の考え方を基軸とした、国内生産の追求と、公正な調達を行います

私たちが食べているのは、「農薬、化学肥料をできる限り使わない安心・安全なお米を食べたい」という組合員の声と生産者の努力から生まれた「除草剤1回(3成分以下)の究極の減農薬のお米」です。(農薬不使用のお米もあります) 交流会や現地研修などで、これまでの長い関係のなかで、組合員と生産者は単に「つくる」「食べる」だけの関係ではありません。共に作ってきた「私たちのお米」を年間を通して計画的に食べることは、組合員の責任です。

今後生産者が作り続けられるように、組合員が食べ続けられるように、中身がわかる生活クラブのお米を選んで利用を続けていきましょう。

(専務理事 城本壘)

※1 すべての国と民衆が自分たち自身の食料・農業政策を決定する権利
 ※2 青果物やお米、牛乳、鶏卵、肉類など、加工されていない自然から手にしたままの状態のもの



ちょっときいて! このコーナーには、疑問・質問・言いたいこと・イラスト 何でも自由にお書きください。
 広報委員会で答えられない内容については、担当者にバトンを渡します。氏名の記載がないものは受け付けません。ご了承ください。

氏名

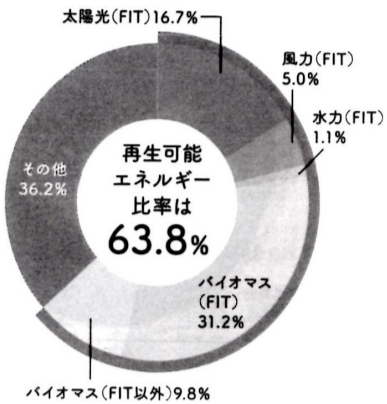
組合員番号

第一次 生活クラブ

2030 行動宣言

※3 生活クラブでは現在の状況を表すには「地球温暖化」という言葉では足りない、このように表現しています。

生活クラブでんきの電源構成比率



重要目標4 原発のない社会をめざし、再生可能エネルギーの生産と普及に取り組みます

深刻な気候変動
災害のリスクは止められない

近年、日本国内でも毎年のように発生している豪雨、台風、猛暑などによる災害。これまでと比べて破壊力が強まっていると感じないでしょうか？

その影響は被災地にとどまらず、物流の断絶等によって全国各地に広がります。

生協においても気候変動による農作物の品質低下や収穫量の減少、物流の断絶が発生すると、組合員への消費材の供給に影響が及ぶ可能性があります。

また、大型災害は原発事故を誘発する可能性も十分にあり得ます。ひとたび事故が起こればその甚大な被害と元通りにはならないことを私たちは身に染みて感じているはずです。

将来、このような大規模災害の発生リスクはさらに高まっていくことが予測されています。

思っているだけでは・

※3 気候危機の一番の原因は「地球過熱化」です。

地球過熱化が温室効果ガス(特にCO₂)の増加により引き起こされることを踏まえ、生活クラブでは「生協事業から排出するCO₂を20

50年に限りなくゼロにすること」を目指し、「2030年までに40%削減する」目標を掲げています。

そのために、まずはエネルギーの使用を「減らす」(株)生活クラブエナジーを設立し再生可能エネルギーを「つくる」、そしてその電気を「生活クラブでんき」を組合員に届けて「使う」ことを柱に取り組んでいます。

現在では電力の約60%を再生可能エネルギーの発電所から届けています。さらに新たな発電所の建設を進め、いずれは自給率100%を目指しています。

私たちにできることは、原発、火力ではなく、太陽光や風力、水力などの再生可能エネルギーで発電した電気を「選ぶ」こと。ご自宅の電気を「生活クラブでんき」に変えることは地球過熱化、気候危機の解決や原発のない社会への入り口であり、かつその電気代は自然エネルギーの発電所のある地域や地域の産業に繋がっていきます。

このステキな「生活クラブでんき」の輪を広げ、子ども達の未来につなげていきましょう！

(専務理事 城本壘)

簡単お料理レシピ 《大根の豚肉巻き煮物》

材料

- 豚肉(薄切り) 250g
- 大根 2分の1本
- だし汁 300cc
- A (しょう油・酒・各大さじ2
みりん・砂糖 各大さじ1)

付け合わせは自由に!

作り方

- ①大根は皮をむき、1.5センチ角の棒状に切る。約20本作り。これを1本ずつ薄切り肉で巻く。
- ②鍋にだし汁と肉巻き大根を入れて中火にかける。大根が透き通ってきたらAを加え、弱めの中火で15~20分煮る。
- ③器に盛り、付け合わせを添える。



『Rびん』回収率UPキャンペーン中! 9月から11月26日まで生活クラブ全体で、Rびんの回収率80%を目指しています。900mlと500mlのRびんを中心に回収率を報告します。牛乳びんやすべてのRびんも引き続き回収しています。



3月21日~8月20日の回収率	
900ml びん	79.2%
500ml びん	70.0%

No.108アンケートに寄せられた意見

3人の方から、回答がありました。

問1 Rびんのことを知っていましたか? はい3人

問2 消費材の配送時に洗って返却していますか? はい3人

質問 牛乳びんのサイドスコアとは? 右のイラストをご覧ください。牛乳びんは水洗いし、乾かして、キャップとサイドスコアも返却ください。ごみ袋に再生されています。

生活クラブ2030行動宣言についての意見

地球を守るためには、一人ひとりの小さな努力がとても大切なのだと思います。忙しい日々の中から、できることを始めていきます。頼もしいです。



No.108ちょっときいて!に寄せられた意見

・ごまドレッシングのびんが使いづらい。なたね油の缶は、注ぐときにたれてしまう。アイスコーヒーの紙パックは後始末に骨が折れる。

・牡蠣味調味料のびんの口に少し残り、もったいない。不便。しょうゆを入れて、側面についた調味料を洗い、使い切っていますが、再検討してほしい。

牡蠣味調味料のメーカー(コーミ株)からの回答: 扱っているのは現在の細口びんと350mlの広口びんのみ。ケチャップ等の350ml広口びんに入れるのは大きすぎ、広口だと中の液が空気に触れる面積が広くなり、傷みやすくなる。使いきれない場合は水を入れて振ってスープ系、煮物などに使っただけであればとのこと。缶やびんの扱いで良い知恵があれば、教えてください。なたね油は600gの丸缶が扱いやすいです。

編集後記

広報委員会のメンバーが増えました。有難いことです。広報では、facebookやInstagramでもっと活発に生活クラブ奈良を発信したいと思います。コロナ禍の中で生産者交流会やフェスタを開催できず、組合員どうしなかなか会えませんが、オンラインを使ったいろんなイベントでも繋がりたいです。最近聞いたラジオから「和食は美しいバランス食」魚・大豆・野菜・果物を適切に摂り、塩分控えめにして身体と心の健康を保ちたいものです。(野口八重子)

アンケート 書いていただいた意見などを、ご本人の了解を得てこの紙面に載せさせていただくこともあります。氏名の記載がないものは受け付けません。ご了承ください。

- 問1 登録しておられる消費材に○を
お米 やさいBOX トマト
果物 でんき
- 問2 登録していない理由は?

その他、生活クラブ2030行動宣言についての意見を自由にお書きください。