

やみー・やみー・やみー

No.113

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

2022年度累計供給高 158,069千円(前年比 94.6%)

6月20日現在組合員数 3001名(前年比 99.0%)

検索してみる

生活クラブ奈良



通信

生活クラブ生活協同組合

第16回通常総代会議案（賛成多数により、すべて承認）

- 第1号議案 2021年度活動報告承認の件
- 第2号議案 「みなし脱退」処理に関する3月度理事会決定の報告承認の件
- 第3号議案 2021年度決算報告及び剰余金処理案承認の件
- 第4号議案 2022年度活動計画及び事業計画案承認の件
- 第5号議案 定款変更案承認の件
- 第6号議案 2022年度役員報酬限度額承認の件
- 第7号議案 役員補充選出の件
(特別決議 出資金の継続積み立てに関する特別決議)

安心して食べられるよう 食べ続ける約束を

第16回通常総代会 6月6日 DMG MORI やまと郡山城ホールにて
出席総代99名（本人出席23名 書面議決76名）

3年ぶりに総代が出席できる総代会が開催されました。新理事長の下、組合員同士、また生産者と、より強い絆を深めていきましょう。

複数生産者交流会

ひと頃には比べると落ち着いてきたとは言え、長く引くコロナ禍を踏まえて「ならフェスタ」は2022年も開催を見送ることとなりました。代わりにオンライン生産者交流会を7月から来年3月まで「隔月」で開催します。今回は、関西独自消費材の生産者が次々に登場します。各生産者の情熱あふれるお話を聞いてみませんか？

すでに消費材を利用している人は今以上に好きになる、まだ利用したことが無い人はきつと利用してみたいくなる事間違いなしです！

よやく・る

各生産者の消費材の一部は、4月から始まった消費材の予約システム『よやく・る』にも対応しています。話を聞いて興味を持った生産者の消費材は、ぜひ『よやく・る』して下さい。継続して食べる約束が持続可能な生産につながります。

関西独自消費材に注目

生活クラブでは、今年から始まる『第7次中期計画』の中で、第一次産業の提携産地の持続可能性を高める大きなテーマとして、『地域循環共生圏』（ロカルSDGs）を位置付けることとしました。奈良の組合員にとってのローカルを「関西」ととらえ、関西独自消費材の生産者をもっともつと意識し、応援し、そして一緒に持続可能な生産を考えていきましょう。昨今の気候危機の影響で原料不足などの異常事態が継続して発生するようになり、今までのように「利用する力を結集して、生産者と一緒頑張ろう」だけでは生産を支えきれなくなってきています。私達も生産

（理事 堀口雅子）

に参画していることを自覚し、消費に対する考え方を変化させていきたいものです。

《 オンライン生産者交流会 開催予定 》

- 7月22日(金)10時～ 榊米麦館タマヤ 国産小麦の美味しい食パンならタマヤ！
- 9月 島原自然塾 絶品人参でおなじみ。どんなレシピでも美味
- 11月 アイワ研究会 晩柑類の味には定評あり！間違いのない味です
- 来年1月 米沢郷牧場 苗から力強く育った米は旨い！袋詰まで一貫管理
- 3月 榊豆伍心 これぞ本物の豆腐！大豆の豊かな風味が広がる



これまで9年間理事長を務めてこられた甲斐京子さんが退任されました。今後は奈良エリア委員、エコロ委員として活動されます。

コミュニティ

「コミュニティ」とは、地域社会、共同体を意味します。共通の関心事や興味を持つ組合員が主体となつて、生活クラブのF（食）E（エネルギー、環境）C（福祉、たすけあい）の考えに則した活動をテーマに立ち上げることが出来ます。各エリア内で構成されることでより良い地域作りを目指します。自分たちで活動計画を立て、運営していきます。もちろん、未組員のお友達の参加も可能です。

おうちdeカフェ

「コロナ禍で、すっかり定着したおうち時間。皆さんはどのようにお過ごしですか。今回はいつもの少し違うおうち時間の提案です。我が家の食卓に上がる生活クラブの消費材。とっても美味しい・自分だけ味わうのはもったいない・誰かにこの美味しさを伝えたい！そして生活クラブをオススメしたい！そんなあなた！自分のお家にお友達を招いて消費材を囲んで一緒にカフェタイム！美味しい消費材なら会話も弾む♪

新規加入者交流会

生活クラブを紹介しちやいましょう！
開催補助が受けられ、簡単な企画書、報告書だけで手続きはオッケー！ご参加どしどしお待ちしております！（理事長 夏目有香）

2022年度の方針のひとつとなる「組合員拡大」を行うためには、新規加入を進めると同時に、脱退者を減らすことが大変重要なポイントになります。そのために、組合員と業務が連携して各エリアで「新規加入者交流会」を開催します。

この間の、脱退理由で最も多いのが「注文するものがない」というものです。これは生活クラブの一番の1特長である「消費材」の価値・魅力が新規加入者に伝わっていないことの現れだと感じています。そのような生活クラブの良さを知らないまま脱退してしまう組合員を少しでも減らすため、新規加入者交流会では「消費材とは？」「生活クラブの『安全・安心』の根拠とは？」を主なテーマとして、新規加入者同士の交流や疑問や困りごとに対応する場にしていきたく考えています。
この新規加入者交流会に参加した組合員が、時が経ち「先輩組合員」として、次の新規組合員に生活クラブの魅力を語っている、そんな企画を目指して取り組みを進めて参ります。（専務理事 城本聖）

組合員理事に聞きました



- ①生活クラブに加入したきっかけは？
- ②これがあるから生活クラブはやめられない！
- ③理事としてやってみたいことは？

小野塚亜紀子 (生駒エリア)
 組合員歴 10年

① 息子を妊娠中、普段食べているものは大丈夫かと気になり、まずは添加物や農薬に気がつかっている食べ物を手に入れたらいいと思

ました。ネットで検索して最初にヒットしたのが生活クラブで、お試しで加入したところ消費材の美味しさにハマり、今に至ります。最初に説明に来てくださった職員の雰囲気や、Rビンを回収しているところなども好感を持ち、加入を決めました。

② 私の身体の細胞さんや細胞君が消費材を待ち望んでいるので。

③ こんなに安全で美味しいのになぜ3000人弱にしか支持してもらえないんだろっ。

ほ、ほ、蛭こい。こっちの水はあくまいぞ。と呼びかけたい。

① 生活クラブへの特別な意識はなく、何らかの生協に入ろうと思っていたら、ちょうど近所にあったので。

② 私自身の細胞さんや細胞君が消費材を待ち望んでいるので。

③ こんなに安全で美味しいのになぜ3000人弱にしか支持してもらえないんだろっ。

① 生活クラブへの特別な意識はなく、何らかの生協に入ろうと思っていたら、ちょうど近所にあったので。

② 私自身の細胞さんや細胞君が消費材を待ち望んでいるので。

③ こんなに安全で美味しいのになぜ3000人弱にしか支持してもらえないんだろっ。

① 生活クラブへの特別な意識はなく、何らかの生協に入ろうと思っていたら、ちょうど近所にあったので。

② 私自身の細胞さんや細胞君が消費材を待ち望んでいるので。

③ こんなに安全で美味しいのになぜ3000人弱にしか支持してもらえないんだろっ。

① 生活クラブへの特別な意識はなく、何らかの生協に入ろうと思っていたら、ちょうど近所にあったので。

② 私自身の細胞さんや細胞君が消費材を待ち望んでいるので。

③ こんなに安全で美味しいのになぜ3000人弱にしか支持してもらえないんだろっ。

① 生活クラブへの特別な意識はなく、何らかの生協に入ろうと思っていたら、ちょうど近所にあったので。

② 私自身の細胞さんや細胞君が消費材を待ち望んでいるので。

③ こんなに安全で美味しいのになぜ3000人弱にしか支持してもらえないんだろっ。

① 生活クラブへの特別な意識はなく、何らかの生協に入ろうと思っていたら、ちょうど近所にあったので。

② 私自身の細胞さんや細胞君が消費材を待ち望んでいるので。

③ こんなに安全で美味しいのになぜ3000人弱にしか支持してもらえないんだろっ。

① 生活クラブへの特別な意識はなく、何らかの生協に入ろうと思っていたら、ちょうど近所にあったので。

② 私自身の細胞さんや細胞君が消費材を待ち望んでいるので。

③ こんなに安全で美味しいのになぜ3000人弱にしか支持してもらえないんだろっ。

① 生活クラブへの特別な意識はなく、何らかの生協に入ろうと思っていたら、ちょうど近所にあったので。

② 私自身の細胞さんや細胞君が消費材を待ち望んでいるので。

③ こんなに安全で美味しいのになぜ3000人弱にしか支持してもらえないんだろっ。

今後の活動予定

- 7月19日(火) 新規加入者交流会
- 7月28日(木) 奈良エリア夏休み親子企画 (エリア外の組合員もオンライン参加できます)
- 8月4日(木) 10時~ 「子育て世代の家計管理」学習会
- 9月 中南部エリア「ZOOMでおしゃべり会」

理事長 夏目有香

(中南部エリア)

組合員歴 5年

- ① 子供が生まれ、食にこだわるようになり、友達家族に勧められた。
 - ② 社会のことを色々知ることが出来る。環境や食のことなど、勉強する機会がたくさんある。
 - ③ 産地訪問をして生産者と話したい。
- 奈良の色々な場所に出かけて、組合員の方との交流したい。

西涼子 (中南部エリア)

組合員歴 13年

① ネットで検索して最初にヒットしたのが生活クラブで、お試しで加入したところ消費材の美味しさにハマり、今に至ります。最初に説明に来てくださった職員の雰囲気や、Rビンを回収しているところなども好感を持ち、加入を決めました。

② 一度も冷凍していない子どものころから肉類が苦手な、給食時はよく掃除の時間まで残って食べていました。今では美味しい、もつと食べたいと思うほどです。生活クラブのお肉を食べていたら、苦手にはならなかったかも。

③ エリアの皆さんに、少しでもエリア活動について興味を持って頂けるよう、普及活動に努めていきたいです。

かに風味

スティックかまぼこ

昔からカニカマが大好きで、毎週注文しています。無添加のものはスーパーではまず見かけないのでないでしょうか。

ケチャップとマヨネーズ

どれも大差がないと思っていましたが、最初に食べたときは感動ものでした。

③ 今年度は消費委員会を担当します。消費材を利用したくなるようなチラシ作りに励みます。

皆さまからの「意見」ご感想や、お気に入りの消費材、レシピなどを是非お寄せください。双方向での情報発信ができればいいなあと思っています。

田中正美 (生駒エリア)

組合員歴 10年

① 大阪に住んでいた頃、

堀口雅子 (生駒エリア)

組合員歴 11年

① 奈良への転居。それまで利用していた食材宅配サービスが関西では展開していなかったため、以前から知っていた、食品の安全性や品質の面で信頼できる『生活クラブ』に加入しました。

② 価格

同じレベルのクオリティで比較すると他の生協や宅配事業者、こだわった店舗の商品等と比べると『価格』が安い。

③ 生駒エリアの活性化。エリア活動への積極的な参加など、組合員活動に関心を持ってもらい、組合員どうしのつながりを少しでも強くしていければと思います。

簡単お料理レシピ 《鶏ムネ肉のピカタ》

- 材料 (2人分)
- 鶏ムネ肉 1枚 (約200g)
 - 塩、コショウ各少々
 - 小麦粉大さじ1
 - A〔卵1個、粉チーズ大さじ1〕
 - オリーブ油大さじ1
 - トマトケチャップ適量
 - キャベツやお好みの付け合わせなど

作り方

- ① ムネ肉は厚みがあれば、叩いて薄くし、1cmのそぎ切りにし、塩、コショウをふる。
- ② ボウルにAの卵をほぐし、粉チーズを混ぜる。
- ③ フライパンにオリーブ油を温め、肉にAをからめて入れる。弱めの中火で約3分、薄く焼き色がつくまで焼き、上下を返す。ふたをして、さらに3分ほど焼く。
- ④ 皿に付け合わせと③を盛り、好みにケチャップをつける。



注意 フライパンに入れたら、つい触りたくなりますが、裏返すまでは動かさないことが、衣をはがれにくくするポイントです。

編集後記

梅雨入りしましたね。先週はバイト終わって子どもを寝かしつけてから、梅酒・梅ジュースなど梅のお世話をしたので、3日ほど寝不足気味でした。今年で3回目。買えば簡単に飲めるものですが、あえて手間をかけて作ることを選択している自分に「いいネ！」(笑) 将来はドレッシングや焼肉のタレなども、自分で調合できる人になりたい!!! まだ出来てません!!! (6月14日 井手フサヨ)

ちょっと書いて!

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