

やみー・やみー・やみー

No.115

# 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 366,600千円(前年比 98.8%)

10月20日現在組合員数 3,015名(前年比 99.5%)

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

## 組合員と議論を重ねながら、共に考え、歩んでいきたい

理事長 夏目有香

今年度から理事長に就任された夏目有香さんに、思いを綴っていただきました。



### きっかけは子どもの食

まずは自己紹介を・・・主人と子ども3人の5人家族で、出身は大阪の河内長野。自然豊かな場所に生まれ、子どもの頃は山や川でよく遊んでいました。結婚を機に縁もゆかりもない？奈良の斑鳩町に引っ越してきました。奈良での生活は7年目。社交性のない私ですが、子どもの幼稚園や学校をきっかけに少しずつ友達が増えてきました。肝心の生活クラブ歴は・・・と聞かれるとまだまだヒヨツ子の6年弱ほど。子どもの食に興味を持ち始めると同時に、友達農家の勧めで放棄地を借りて家族で始めた畑。土のこと、気候のこと、「どうやって野菜とてできるの?」、生産の過程を一から考えることで、自分の手にしている食品やモノについてその背景を知りたくなりました。そんな時に、友達家族に勧められたのが生活クラブでした。

### 自己表現の場として

生活クラブの活動に関わることは、「自己表現」の場であると私自身捉えています。

まず。家庭や仕事、地域での活動など多角的に自身を見つけていくことを日頃より心掛けています。私たちが向かおうとしている未来、先の社会を見据えた生活クラブの考え方を、自分の中にどのように落とし込んでいくのか、今現在の社会を俯瞰し、知を広げ、学び、行動する。その過程で出会っていく人々と共有、共感の場を持つ・・・これぞ私の活動の舞台!とは言うものの、現状、自由奔放な1歳児を相手に戦う毎日、椅子に座ってじつくりと書物に向かう時間は取れず、私の知を深める時間は何処へやら・・・でも目を輝かせて生き生きと悪いこと(とは本人は微塵も思っていない)を繰り返す彼女の姿に、その表現力に、心揺さぶられながら、「まだまだだな、私」と思う日々。へこたれながらも前に少しずつ進んでいきます。

地域での活動に関わっていると、日本の抱える問題がそのまま縮図となって私の住む町にも顕著に現れているのが分かります。少子高齢化による生産年齢人口の減少、耕作放棄地、空き家問題、地域産業の衰退などなど・・・どうにかならないものか、もどかしい思いを抱える同じ子育て世代の仲間たちの「何か行動しよう」という輪が少しずつですが広がりつつあります。話題は食、エネルギー、教育、経済、福祉など多岐に渡りますが、その

### 次世代へ継ぐ行動へ

今、世の中の情勢は刻一刻と変化し、先の見えない状況が続いています。私たち組合員は消費するだけでなく、私たちの住むこれらの社会を、地域を、どのように作っていくのかを考え、行動していく必要があると思います。そのことが私たち生活クラブの消費材、ひいては生産者を守り、次世代へ引き継いでいくことにも繋がっていきます。奈良の地で生活クラブが根付き、

## わたしのオススメ消費材 公式Instagramにて順次発表



広報委員会では、このYummy<sup>3</sup>通信の発行とともに、公式Instagramを管理し、定期的に更新しています。7月に実施した「あなたのオススメ消費材教えてください!」には、38名の組合員から回答をいただきました。ありがとうございます。2019年9月に実施したアンケート結果とも合わせて、順次Instagramにて公表していきます。また、定期的に紙媒体でも発行します。引き続き、オススメ消費材や簡単なレシピを募集しています。

ページへの投稿とともに、ストーリーズの「やさしいBOXお届け明細」は週4回、「産直ニュース(納品書の裏面)」はカラー写真を毎週投稿しています。文章を書くのが好き!イラストを描くのが好き!Instagramやホームページに興味がある方は、お力をお貸しください。

### 今後の予定

- 11月25日(金) 10:30~15:00  
パラマウント W.co 足と靴の相談・販売会  
(リーベル王寺 王寺町地域交流センター)
- 11月28日(月) 10:00~12:00  
「生活クラブのたすけあいを学ぼう」  
生活クラブ顧問 伊藤由理子氏  
(奈良市100年会館)



実際に生活クラブの考えや活動を話すこともしばしば。仲間たちのバックグラウンドは様々ですが、住みよい町を作っていくために、私たちの文化を守っていくために、垣根を超えて話してあげていく必要を実感しています。



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

作る人と食べる人がお互いへの思いやりを

9月14日(水)生活クラブ生活協同組合役員研修

講師：奈良女子大学講師 青木美紗氏

今、なぜ協同組合が大事なのか

2016年11月30日、「共通の利益の実現のために協同組合を組織する」という協同組合の思想と実践」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

現在の社会経済の仕組みはグローバル化している、つまり地域の特徴なく画一化し、多様性が無くなってきているという事です。この仕組みは大企業と大資本家が世界を利用してお金を集めるために出来上がっています。

グローバル化が進むと、海外資本のお店(スーパーやコンビニなど)で買い物をしたお金は海外に行き、日本の産

金は海外に行き、日本の産

業が衰退していくことにつながります。自分の住んでいる地域に職がなくなり、人口が仕事のある都市へと流出する。すると、地方の経済は先細り、どんどん縮小していく、また、自然管理が行き届かなくなり、災害発生の可能性が増える。というように、グローバル化は地域の様々なものを奪っていきます。協同組合は、共有財産であり私有物ではないため富が偏在しないし、多様な組合員の意見をもとに運営するものであるため、「おかしい」などの声を上げることが出来ます。日本の協同組合設立に貢献した賀川豊彦のメッセージ

土付きのおいしいにんじん

9月9日「よやく・る」のにんじんでお馴染みの(有)島原自然塾による生産者交流会が開催され、組合員14人がオンラインで参加しました。

はじまりは一人で

普賢岳の火山灰が作ったため、ゆるやかな傾斜地は水はけがよく、その黒い土はにんじんの色をきれいに育てます。初代表の酒井澄晴さんは、1988年から農薬を使わない栽培を始められました。安心・安全を求める生産者が少しずつ集まってきて各生協からも問い合わせを受けるようになり、2003年10月に(有)島原自然塾を設立されました。

ひまわり畑が緑肥に

年4回の除草はすべて手作業。初代表の発案で、夏に

届いたにんじんの保管

一面のひまわり畑になり、近隣住民の目を楽しませてくれます。このひまわりは、種になる前に緑肥として畑に鋤き込み(すきこみ)ます。産地では、収穫後は1℃の貯蔵庫で保存されています。組合員の手元に届いた後は、土付きのまま濡れた新聞紙に包んで袋に入れ、冷蔵庫で保管し、なるべく早くいただきます。タワシ等で洗うと、薄皮がはがれ傷みの原因になります。

(広報委員 木田洋子)

(有)島原自然塾の基本理念

- 【つち(土)づくり】環境にやさしい「安心」「安全」な野菜づくりをするために無(減)農薬栽培を徹底し土壌燻煙剤・除草剤も一切使用せず、緑肥・豆類・堆肥を中心とした有機肥料を使用することでこだわりのつち(土)づくりを目指します。
【もの(野菜)づくり】作物ごとの栽培計画にもとづいて、栽培期間中の管理を含めて最後まで責任を持つもの(野菜)づくりにあたります。
【ひと(人)づくり】つち(土)づくり・もの(野菜)づくりを通じて情報交換や新たな技術習得などといったレベル向上に取り組むと共に、生産者それぞれの人間的成長を高め合う活動に取り組む実践することで次代の農業を担う、ひと(人)づくりに努めます。

編集後記

今まで家族や自分の為に、何個のお弁当を作ってきたでしょう。今は作る機会が殆どないのですが、先日の私的な集まりに「これからお弁当持って来ない?」ってなりました。なんか?新鮮でした。一回目はあり合わせの物を詰めましたが、久しぶりに美味しく頂きました。Instagramで(生活クラブの組合員の方々)毎日の家族に作るお弁当をアップされていて、興味深く拝見しています。一人の方のは、自分が子供たちに持たせていたお弁当に雰囲気が似ていて面白いです。ちなみに働いていた頃の流行り!その頃に流行っていた「スープ春雨」と自家製おにぎり一個の組み合わせ。食品添加物の事もぼんやりしか知らなかった頃の話です。(野口八重子)

お詫びと訂正

Yummy 3 通信114号の記事『たすけあいの輪がもっと広がれば』のタイトルにおいて「二度も同じ人に」との表現を掲載いたしました。ケアを行った組合員は同じ方ですが、子どもの送迎のケア依頼者は、以前の草刈りの依頼者と別の組合員であることがわかりました。事実と異なる表現が掲載されたことをお詫びして訂正いたします。(広報委員会)

に、「資本主義でも社会主義でもない、協同組合国家が必要であり、そのなかでは生産者と消費者は思いやりをもってかかわっていかねばならない」とあります。食事をいただくときに食材を作ってくれた人のことを思い、また作物を作る人は食べる人のことを考えて作るという気持ちのつながりです。

2020年に「労働者協同組合法」が作られました。生活クラブでは以前から、「雇用」されるのではなく、みんなが出資し、考え、組織を運営していく、「ワーカーズ・コレクティブ」という働き方を推進し、実践してきています。労働者組合法の成立をきっかけに新しい働き方が認められ、それぞれの地域でい

簡単お料理レシピ 《鶏キモ肉と糸こんにゃくの煮物》

- 材料(2~3人分)
鶏キモ肉 300グラム
糸こんにゃく 一袋(220グラム)(板こんにゃくでも可)
A { にんにく 1/2 かけ
しょうが 少々
炒め油 少々
B { しょう油 大3
酒 50cc
水 50cc
みりん 大2
砂糖 小1



作り方

- ①キモを一度水で洗う。生活クラブのは血抜きなしで、軽く茹でる。肝臓と心臓を切り離し、ていねいに血の塊を取り、食べやすい大きさに切る。
②糸こんにゃくは軽く茹でる。短く切ってもよい。
③Aを炒めて、香りが出てきたらキモを加えて軽く炒め、その後、糸こんにゃくを加えて軽く炒める。
④③の鍋にBの調味料を加えて、蓋をして15~20分煮る。(気になる方は、アクをとりながら煮る) ※キモ肉は鉄分とビタミンの多い部位です。