

事業実績(8/20時点)

- ・組合員数//3,076名(計画比98.7% 前年比102.2%)
- ・累計供給高//267,731千円(計画比101.7% 前年比104.0%)
- ・月間一人当たり利用高//17,646円(前年比102.9%)



2023年9月発行 No.119

生活クラブ奈良公式Instagram

発行//生活クラブ生活協同組合 理事会 編集//広報委員会 奈良県大和郡山市田中町 913 TEL:0743-58-5225



やっと会えるね ならフェスタ 2023

新発見 ~知る・ふれる・味わう~

2024年3月2日(土)
奈良県コンベンションセンター
天平広場にて



市販のお菓子と食べ比べたら...
(株)ミサワ食品)

生産者に直接会い、消費
材の価値についてその良
さ、美味しさをより深く知
り、学び、利用に結びつけ
ていくことを目的に「なら
フェスタ」を開催します。

このコロナ状況でも
途絶えぬこの学びの場

新型コロナウイルスの
感染拡大により3年連続
でフェスタの開催を見送
ってきました。この間代
替としてオンラインによ
る生産者交流会を開催
し、私たちは消費材に関
する学びの場を途絶える
ことなく設けてきまし
た。コロナ禍でも私たち
に安定した供給を続け、
各生産者の熱意やこだわ
りには際限がなく、常に
前を向いて進んでいる姿
に私たち組合員は勇気や

生産者と組合員が盛む
本日の対話

希望を抱き、同時に感謝
の気持ち伝えてきまし
た。



子どもが好きなジュースは気になる
(日本果実工業株)

一方でオンラインとい
う手法が一般化すること



組合員がスタッフとして手伝い
(株)小野田製油所)

そつ、私たちは生産者
の思いを聞き、私たち組
合員の声を届けるとい
う双方向の交流、すなわち
対話を待ち焦がれていま
した。この想いがフェス
タのスローガンにある
「やっと会えるね」に集
約されています。コロナ

禍によって遮断されてい
た直接会って交流するこ
ういう顔の見える関係性
は、生産者と組合員が今
を認識し合い、ともに支
え合い、ともに先に進ん
でいく力となります。

今回のフェスタでは、
30以上の生産者が一堂
に会います。ぜひフェス
タに参加し、生産者と話
してください。消費材が
どのような作られどのよ
うな思いが込められてい
るのか、ぜひその価値に
触れてください。普段何
気なく利用している消費
材には組合員と生産者の
たくさんストーリーが
込められています。それ
らをぜひ肌で実感して
ください。

ともにフェスタを盛り上げよう
お手伝いサポーター大募集!

最後にになりましたが、
今の不安定な世の中だか
らこそ生産者と組合員、
手を取り合い模索しなが
らより良い未来を信じて
双方の思いを結集し、形
にしていく必要があります。
「ならフェスタ2023」
3」がお互いに学び合い
支え合う場となり、生活
クラブの輪がより強固
に、そして地域に広がっ
ていくことを描きなが
ら、私たちの住む奈良の
地でこのフェスタをぜひ
成功させま
しょう。
(理事長
夏目有香)

生活クラブの
より大きな輪を描こう

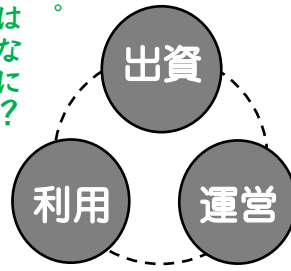
写真はいずれも、
2019年10月26日
の「ならフェスタ」にて

(理事長
夏目有香)

生協ってなに？

生協とは生活協同組合のことです。消費生活協同組合法を根拠とし、都道府県知事の認可を得て設立する非営利な団体です。

地域で暮らす人々や家族が生協に参加して組合員となり、豊かで安定した暮らしを実現するために、共同して運営していきます。



出資金。
それはなに？

どんな事業にも元手がいらいます。株式会社ならば株主が投資をして会社の所有権を持ち、その株式の保有量によって経営に参加します。会社は株主が利益を得られるように経営します。しかし生協は利益を最優先しません。組合員の暮らしを良くするために必要な事業を展開する、その資金が出資金です。自分たちの共有財産である施設やトラックの購入や維持管理、また生協の方針で事業となっている、例えば安全な食品や原産に頼らない電気を生協自らが作り出すために、毎月の出資金は使用されています。

生活クラブは「生協」です。生協について、生活クラブについて、日頃聞きなれない言葉や仕組みがあります。この紙面を使って取り上げていきます。

利用結集ってよく言われるけど、生活クラブが儲かるの？

生活クラブでは、「売るための商品」ではなく、無添加、減農薬など、価値の高い「消費するための消費材」が取り揃えられています。これらは組合員の要望をもとに生産者とともに作り出され、組合員のために提供されています。「私が好きだったあの消費材の案内が無くなった」とは時々ある話ですが、このような品質の良い消費材も消費されなければ生産者が生産し続けられなくなります。品質の良い消費材を使い続け、また未来によりよい消費材をつなげられるよう利用結集を呼びかけます。

運営に参加するとは？

運営に参加する、というところから感じるかもしれませんが、まずは共同購入を利用し続けることが運営への参加の第一歩です。生産者へのメッセージカードの記入によっても運営

	協同組合	株式会社
目的	組合員の生活向上 (非営利)	利益の追求、 株主への配当(営 利)
出資者	組合員	株主
利用者	組合員	不特定
運営主体	組合員	株主
運営方法	一人一票	一株一票

おしえて! 生協について、生活クラブについて「こんなことを教えてほしい」「この言葉の意味は？」など、何でもお書きください。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。ただし、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。



す。また、理事ならば組合員の代表として意見を出し、また生協の運営が適切かどうかを見たり、生協の将来を構想する一角を担うなどの役割を持ちます。

組合員によって作られる生協運営にあなたも是非参加しませんか。

(広報担当理事 西涼子)

氏名

組合員番号

職員紹介 常勤理事

城本 聖

(専務理事) 44歳

①2歳の愛犬(ヘキニーブ)庭にフェンスを建て、人工芝を敷いてドッグランを造りましたが、暑すぎて遊べていません…
②スパゲッティ1.8mm(モチモチつるつる感には驚き)、箱入り手延べそうめん、盛岡冷麺、ノンカップ麺全般



左から、川越さん、城本さん、北口さん

- ①マイブームは？
- ②好きな消費材、おススメ消費材は？
- ③うれしかったエピソード、印象に残るエピソード
- ④どんな生活クラブにしたいですか

③配達業務から離れる際、組合員や子どもたちからもらった手紙や言葉。自分が作成したチラシで注文や登録が増えるなど、反響があった時はうれしくなります。

④食の安心・安全だけでなく、地域でのたすけあい、防災、働く場など、暮らしに関わる様々なしくみを作り、「生活クラブがあるから地域で安心して暮らしていける」と言われるような、地域に必要とされる生協にしたい。そして、それらが多く組合員の主体的な参加により運営されている生協でありたい。

そのためには拡大！まずは早期の組合員5,000名達成！

北口 芳則

(事業部長) 45歳

①時短料理

②しめじ、えのきだけ、エリンギ、原木しいたけ(味・食感使い勝手)

③最近では組合員と会う機会が少ないですが、担当していた組合員から「元氣？」と声を掛けてもらえます。

④社会状況の変化が目まぐるしい中、食・子育て・福祉・コミュニティ・エネルギーなど、人それぞれに問題を抱えています。生活クラブに関われば、問題解決できたり、問題

解決のきっかけや地域でのモデルとなったり、奈良の地で必要とされる生協になりたい。そのためにも、広い視野で課題を提起、情報発信、仕組みづくりなどを、実践していきたい。

川越 裕文

(組織運営課) 42歳

①麻雀ゲーム

②米沢郷米(味が好き。やさしい畜産・果樹を含めた地域循環農業に感動)

③初めて一人で配送に出た頃、組合員の子どもさんから「がんばって」のメッセージ入りの折り紙を買った。今でも大切に机に置まっています。

④組合員活動が活発な生活クラブにしたい。

中元 芳典

(リーダー) 48歳

①お寺巡りで朱印帳に記帳

②ダーズリン紅茶(水出しも美味)

③コロナ禍で買物物が不便な組合員に届けられてよかった。帰り際に「ありがとう」と言われてうれしかった。

栗本 慶義

38歳

①愛猫と遊ぶ

②納豆、ヨーグルト、トマト、

配達担当職員 中元チーム



左から、松竹さん、中元さん、栗本さん、浅井さん

やさしいBOX(何が届くかわからないのがおもしろい)

③組合員から「毎週、楽しい時間をありがとう」と言われた時。

松竹 勉

48歳

①特技はベース演奏。土日は主に大阪でライブ活動やセッションに参加。

②カシューナッツカレー(安全でとにかくおいしい。お酒のおつまみに。)

③配達コース変更の時、組合員からお別れのプレゼントをもらった♪

浅井 幸喜

25歳

①料理

②豚ミンチ(一人暮らしで自炊。ハンバーグを作った時、市販のものとの違いが分かった。)

③自分が書いたコラムに反応をもらい、それからいろいろな話げできた。

中南部エリア おしゃべり会 7月22日
 参加者12組(大人12名、子ども6名)

初めて参加された方も、
 そのお友達も、久しぶり

子どもが小さいお母さん世代に向けて、消費材を利用した簡単にできる「がんもどき」を教えてくださいました。小学生の参加者が具材を混ぜて丸め、その後お母さん方が油で揚げました。少しお姉さんの参加者には、冷凍していつでも食べられる「味噌玉」作り。「ご飯とお味噌汁を加えて昼食をとり、その後おやつを食べました。」



講師は吉村光子さん(元職員)

がんもどき

《材料》・木綿とうふ 1/2 丁

- ・ひじき又はきんぴらごぼう適量
- ・片栗粉大さじ1 ・塩小さじ 1/3

《作り方》

- ①豆腐は重石をして軽く水を切る。
- ②①をすり鉢に入れ、豆腐が滑らかになるまですり、きんぴらごぼう、塩、片栗粉を入れてよく混ぜる。
- ③②をスプーンですくい、平らに丸く形を整え170℃の油で揚げる。

*豆腐の水切りは、キッチンペーパーに豆腐を包み皿に乗せて約2分レンジでチンしても良いです。



に参加された方々も、食べながら初めて出会う消費材に感激し、懐かしい話で盛り上がりました。
 (中南部エリア 井手フサヨ)

おいしい牛乳を飲み続けるために！

牛乳消費地交流会 7月17日

参加者 18組(大人22名、子ども23名)



- ①ノンホモ牛乳で作るモッツアレラチーズでカプレーゼ
- ②粉から作るピザ
- ③パステライズド牛乳でマンゴーラッシー

午後からはオンラインで学習会

講師：塚田氏(新生酪農)、三村氏(三村牧場)

手入りの行き届いた牛舎の映像を見ながら、牛が快適に過ごせるような環境の説明を聞きました。産後体調が戻るまでは搾乳も手絞りで行われ、手厚い管理がされています。

パステライズド殺菌(72℃ 15秒以上)では原料乳の細菌数が多いと製品として成り立たないため、機械搾乳の前も乳頭を2枚以上のタオルを使ってきれいに拭き取るなどの取り組みが紹介され、組合員から集めた「タオル一本運動」のタオルが活用されていました。

干し草をロール状にして保管して輸入に頼らない餌を与える取り組みもありますが、そのための機械購入費は莫大なもので一概に餌の自給自足は経費削減にならない大変さもあるとのこと。これだけ生活クラブ基準の牛乳を作るため手間暇かけているのに、その牛乳が余ってくると一般乳に混ぜて流通せざるを得ず、とても残念です。牧場を孫の代まで続けていけるよう組合員にずっと飲み続けてほしいと締めくくられました。(理事 牧村恵子)

編集後記

今年の夏は異常に暑いですね。公園の雑草がカラカラになっているのを初めて見た気がします。畑の野菜も去年より出来が良くないですが、家族でいただく分にはちょうど良かったかなと(笑)夕立が来ると「やったー！」と喜ぶと同時に、今年の夕立は風が激しいので家の窓全部急いで締め回りました。

皆さま体調はいかがですか？私は以前注文した梨がこれから届くと気が付いたときに、元気が出てきました。先の楽しみを思い浮かべると、今の辛さを乗り切るのにいいですね。

(井手フサヨ)

今後の予定

- ・9月29日(金) 10:00~12:30
お菓子作り 西部公民館にて(奈良エリア)
講師：ヴィラージュ川端
- ・11月 おしゃべり会(中南部エリア)
香芝市公民館にて
- ・11月11日(土) 16:00~18:30
山名酒造(株)生産者交流会(奈良エリア)
kitchen-lab KACOMにて