



(有)王隠堂農園 (小梅干し、梅びしお、柿)
奈良県五條市の中山間地域で梅や柿の生産を行なっている。昔ながらの製法で伝統を守りながら丁寧に作られている梅干しや、急な斜面で大変な労働環境の中、減農薬や有機質肥料にこだわりながら作られる柿を私たちに届けてくれています。

みえぎよれん販売(株) (焼きのり、青のり、かつお厚けずり)
日常の食卓に欠かせない海苔。黒く艶があり、色の濃い海苔はうまみ成分をたくさん含んでいます。その色、ツヤを実際に目で、口で確かめてください。

新生酪農(株) (パスチャライズド牛乳、チーズ、アイスクリーム)
手間暇かけて作られた生乳を余さず使い、酪農家の持続可能な生産を支えています。72℃15秒殺菌のパスチャライズド殺菌は栄養が豊富で「生きたミルク」が味わえます。

美勢商事(株) (餃子、野菜餃子)
代表的な消費材である餃子は、組合員とともに開発したオリジナルの消費材。味も安全性も大切にされた原材料のみを使い作られています。

日東珈琲(株) (森のコーヒー、純ココア、紅茶ティーバッグブルンジ)
無農薬、無化学肥料で栽培されている「森のコーヒー」。市場の1%ほどしか流通していない自然の恵みをそのままいただくことのできる贅沢なコーヒーです。

(有)小島米菓 (胡麻だくさんせんべい、うすやきせんべい)
素材本来の味を大切にしたい、という1枚のせんべいに込められた職人のこだわりを肌で感じましょう。

東京カレント(株) (沖縄産黒糖かりんとう、野菜かりんとう、牛乳ドーナツ)
「とても懐かしい味なのに、食べるたびに新鮮！」をモットーに美味しさを求めて材料、製法にこだわってきました。

(株)創土社
生活クラブのカatalogやチラシ、Webコンテンツなどの企画制作を担っています。

(有)奥和 (真あじの開き、真いわし開き、奥和のみりん干しお楽しみセット)
干物の名産地沼津で明治初めに創業以来、安全で美味しい干物を作り続けています。国内で水揚げされたお魚を真塩だけで調理。酸化防止剤などの食品添加物は一切使用せず本物の味を追求しています。

(株)ヤマボシ (めばちまぐろ、もどりがつおなど)
静岡県焼津市に幕末の1862年に創業。めばちまぐろをはじめ、もどりがつおやびんながまぐろを取り扱っています。解凍方法や、切り方、調理法などを学び、料理のレパートリーを増やしましょう。

米澤製油(株) (国産ブレンドなたね油、国産100%なたね油)
NON-GMの菜種を使用し、化学合成薬品を使った抽出や精製を一切行わない「一番絞り」のなたね油。世界で初めて開発した「湯洗い洗浄方法」という精製方法で作られるなたね油は、とっても風味がよいですよ。

和高スパイス(株) (ブラックペッパー、インド風カレースパイスセット、おろしわさび)
コショウなどのスパイスでは海外での生産過程が明らかになるようトレーサビリティに挑戦し、一方で国産わさびでは国内の生産者となつたり、和食文化を守っていくとそれぞれの産地と息の長い関係性づくりを続けている。もちろん添加物は一切使用せず、素材本来の風味を生かしています。

コーミ(株) (トマトケチャップ、牡蠣味調味料)
組合員が選ぶ「消費材ベスト10」常連のトマトケチャップの生産者。「国産加工用トマトを守りたい」という組合員との強い想いが持続的な生産につながり産地を作り出しています。

(株)新生わたらい茶 (有機わたらい一番煎茶、ほうじ茶ティーバッグ)
三重県度会町。有機質肥料を使い、土作りからこだわり、農薬を使わない茶畑を広げました。茶葉の生産から製品までを一括管理。栽培方法が明らかな有機栽培のお茶。

月島食品(株) (チョコレート、生チョコスプレッド、塗っておいしいマーガリン)
人気の秘密は、その品質の良さ！シンプルな素材だけで作られており、チョコレート品位の最上位規格であるカカオバターを35%以上含んだ「ピュアチョコレート」。その美味しさを知らなきゃ損。

(株)ジャパンビューティプロダクツ (スキンケア、メイクアップ、UVケア、ボディケア)
肌本来の美くなる力をサポートし、素顔に自信の持てる素肌を目指す方を応援します。

**ならフェスタ
2023**

3月2日(土)11時~14時
奈良県コンベンションセンター
天平広場にて

全国から、合わせて33の
生産者が集まります。
生産者に直接会って、食べて、話ができる機会です。
おおぜいの組合員さんの参加をお待ちしています。お手伝いもまだまだ募集中です。
(2面にも、続きます)

(株)ミサワ食品 (黒糖ふがし、わらび餅、最中)
日本の伝統文化を守り後世に伝え、作り続けたい。

(株)青い海 (真塩、海水塩、やきしお、素精糖)
「伝統ある沖縄の塩作りを復活させよう、おいしい塩を生み出す沖縄の青い海を守ろう！」が原点。平釜でじっくりと煮詰めることにより素材本来の味が生きています。素精糖は組合員の想いが詰まった「共同開発消費材」です。

エスケー石鹼(株) (洗濯用粒状せっけん、浴用せっけん、キッチン用液体せっけん)
生活クラブとの関係は1973年以来50年！家族のこと、地球のことを考えて石鹼生活始めませんか。石鹼の使い方について学べるチャンス

(有)大矢商店 (生芋板こんにやく、生芋結び糸こんにやく)

生いもこんにやくを作る上で最高品種である栃木県の貴重な在来種、和玉を使用。こんにやく成分のマンナン質、でんぷん質が質、量ともに優れており、とても風味豊か。この希少な品種を守っていくためにも私たちのこんにやくを知り尽くそう！

竜王町稲作経営者研究会 (竜おうみ米 (みずかがみ、キヌヒカリ、秋の詩))

滋賀県竜王町で環境保全型の稲作を進める生産者集団。琵琶湖の水を守るため、有機質肥料、除草剤は1回(3成分以内)、無農薬栽培に取り組んでいます。

丸菱製麺 (焼きそば用蒸しめん、生うどん、ぎょうざの皮、しゅうまいの皮)

自然豊かな滋賀の地で昭和七年に開業。国産小麦粉、無添加、安全性にこだわり手作業で細やかな工程で作られています。

(株)丸本 (丹精國鶏)

生活クラブのブランド「丹精國鶏」の国産鶏種「はりま」の加工工場。解体処理や袋詰め、出荷までされています。新鮮で健康な鶏肉を徹底された管理のもと、組合員まで届けてくれています。

(株)生活クラブ関西・ミート

(和牛、国産牛、豚肉)

牛肉、豚肉の加工。「品質を守る」「生産者と共に歩む」を信条に40年余り精肉加工を続けています。完全無添加、NON-GMの飼料で育てられた牛や豚を扱い、隅々まで綺麗な環境を維持しながら安全、安心なお肉を提供してくれています。

(株)ウィンナークラブ (ポークウィンナー、パクパクウィンナー、ロースハムスライス)

徹底した衛生管理のもと、良質な豚肉と職人による丁寧な手作業が生み出す安心で美味しいウィンナーやハムを食べ続けていきましょう！無添加で天然羊腸(貴重！)を使用、本場ヨーロッパでも認められた実績を持ちます。

伊賀越(株) (国産丸大豆醤油濃口、だし醤油)

明治6年創業以来、三重県伊賀の四季の気候で300日以上じっくり育てられた天然醸造のお醤油。原材料は国産丸大豆、国産小麦を使用。

伊賀有機農産供給センター

(やさいBOX、登録トマト)

「美しい大地と空を子どもたちに」という想いを持った農家がともに考え、支えあい、それぞれの農法で実践している有機農家グループ。収穫感謝祭でお馴染み！ジェンベ演奏でいつも私たちを楽しませてくれています！

ならフェスタ 2023

3月2日(土)11時~14時
奈良県コンベンションセンター
天平広場にて

関西の6つの生活クラブ独自の生産者です。

各生産者ブースで試食を渡すなどの補助をするお手伝いを募集しています。一番近くで生産者と話せる貴重な機会を逃すなんてもったいない！

生産者の人柄に触れ、消費材について学び、一押しの生産者になること間違いなし！

生活クラブ(奈良)と生産者が共に作り上げる一大イベント！

一緒に盛り上げましょう♪

(株)オルター・トレード・ジャパン (バランゴンバナナ、エコシュリンプ、マスコバド糖、パレスチナオリーブオイル、グランドの塩)
人から人への交易「民衆交易」を掲げ、いのち、暮らし、自然を守る食べものの交易を通して、生産者の自立、生産者と消費者が互いに支え合う関係を目指しています。

(株)豆伍心 (絹ごし豆腐、木綿豆腐、絹あげ、うすあげ、豆乳)

組合員とともに作り上げてきたお豆腐。豆本来の風味や食感を味わえるよう素材にこだわり、職人技が生み出す昔ながらの技法を行なっています。国産大豆100%、天然水にがり100%。美味しさの秘密を味わい、知り尽くしましょう！

Wco 珈琲工房まめ福 (コーヒー(キリマンジャロ、ペルー、東ティモール、グアテマラ))

コーヒー産地の暮らしや環境に負荷をかけることなく自立支援に繋がるコーヒー豆を焙煎。産地とともに取り組んでいる美味しいコーヒー、その一貫した顔の見える流通経路、丁寧な工程を学ぼう！

ハケタ会 (りんご、プルーン、巨峰)

長野県長野市。りんごの生産者。千曲川が運ぶ肥沃な土壌で栽培されています。自分で作ったりんごは自分たちで売る、という顔の見える関係性を大切にしています。

あくと (りんご)

今年度より新たに加わったりんごの生産者。長野県下高井郡山ノ内町。生産者6名。家族経営を主体とした小規模栽培。組合員との交流を大切にしています。

御牧ヶ原林檎農場 (りんご)

今年度より新たに加わったりんごの生産者。長野県小諸市。生産者2名、若手の塩川さん、柏木さん。わい化栽培を中心として高密度植型の栽培形態に取り組み、1軒で40トンを生産する大規模農家。

アンケート

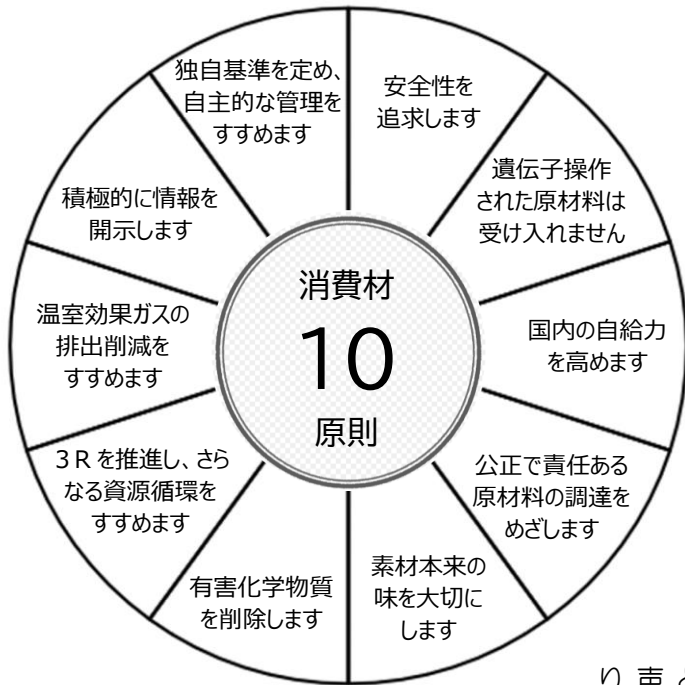
- ① どの生産者に会いたいですか？
- ② どんなことを聞きたいですか？
- ③ 質問、意気込みなど自由にお書きください。

氏名

組合員番号

お手伝いいただけますか (はい いいえ)

消費材ってなに？



生活クラブでは、共同購入するものを商品と呼び「消費材」と呼んでいます。「消費材」は、安全・健康・環境を大事な価値とする独自の厳しい基準で作ったオリジナル品がメインです。

生活クラブの組合員が共同購入を通じて学んだことは、市場にあふれる「商品」は、必ずしもそれを使用する立場から作られたものではないということでした。こうした「商品」の問題点を生活

者の視点で見直し、「売るためのもの」ではなく「消費するためのもの」を手に入れる取り組みを積み重ねてきました。

消費材を作り上げる

生活クラブでは、生産者と組合員が直接会うことで生産方法を学ぶ、交流会や学習会を定期的に開催しています。作っている人が分かることも安心のひとつです。消費材の中には組合員のもつところとしてほしい〜という声から、生産者と協力して作り上げたものもあります。そ

の一つとして「生乳100%ヨーグルト」が、12の地域の組合員の代表により提携生産者の生乳を使って作られました。生乳と乳酸菌のみでつくったマイルドな酸味で食べやすいプレーンヨーグルトです。最近では今年の9月に「こむすびちゃん(重茂産わかめ・さけ・こま)」が販売されました。最近減少している米の利用を促進するという意味で、現代社会の問題にも注目した消費材です。他にも捨てられてしまう廃油を利用した「せっけん」や再生可能エネルギーでの発電による「生活クラブでんき」があります。

このように作られる消費材は、組合員の利用によって支えられています。これらの取り組みに賛同したい！もつと続けてほしい！という気持ち、継続的な利用によって表すことができます。あなたも生活クラブの消費材を利用することによって、人や地球に良いことができているのです。

(広報委員 井手フサヨ)

ステップアップ点検

消費材の生産現場の点検に、組合員が自分たちで選んだ消費材の生産現場を訪問し、製造工程などを確認する「消費材 Step Up 点検」という活動を25年間も続けてきました。組合員と生産者の意見をもとに、さまざまな改善を重ねていくことで、消費材はより良いものへとステップアップされていきます。

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。



氏名

組合員番号

組合員 5,000 名の早期到達を目指して!

県内で行われるマルシェやイベントに、拡大担当の職員を中心に出席し、消費材の良さを伝え、試食してもらい、一人でも多くの方に加入していただくことを奮闘しています。
イベント出展依頼を随時受け付けています。



4/22 アースデイ奈良



こんな情報をお持ちでしたら教えてください!

- お住いの地域で行われるイベント
- ご自身、お知り合いが企画、参加しているイベント
- ご自宅の駐車場や空き地など、キャラバンに使用できる場所

※キャラバン…地域の方に試食を通して生活クラブを知ってもらう活動です。開催日時を決め、周辺にポスティングでお知らせします。テーブル1台が置けるスペースがあれば実施できます。

共に拡大を進めていきましょう!
組織拡大課：堀内・小林



10/8 こおりやまマルシェ&フリマ



簡単お料理レシピ

《ニラ ツナ チーズ春巻き》

〈材料(2人分)〉

- ツナ缶 1缶 (マグロ水煮フレーク)
- ニラ 1/2 束
- 溶けるチーズ 120g
- 春巻きの皮 8枚
- レモン 1/4 個
- 水溶き片栗粉 適量
- 揚げ焼き用なたね油 適量
- 練りガラシ、しょう油 少々
- A(しょう油 小さじ1、みりん 小さじ1、白ごま 大さじ1)



〈作り方〉

- ① ニラは小口切りにする。
- ② ボールに①と汁気を切ったツナ、チーズ、Aを加え、混ぜ合わせる。
- ③ ②を8等分して春巻きの皮にのせ、具を押しやるようにしっかり巻いていき、巻き終わりを水溶き片栗粉でとめる。
- ④ フライパンに油を深さ1cmほど入れ、中火にかける。③を裏返ししながら5~6分くらいかけて、じっくりと揚げ焼きする。
- ⑤ 熱いうちに器に盛り、レモンとカラシしょう油を添える。

今後の予定

案内チラシが、カタログに入ります。
お見逃しなく!!

- ・11月23日(木) 本部センターにて こじカフェ(新規加入者)
- ・11月24日(金) 本部センターにて パラマウント足と靴の相談・販売会
- ・12月2日(土) 伊賀有機農産 収穫感謝祭
- ・12月12日(火) 本部センターにて エッコロカフェ②~体を動かして リフレッシュ! & おしゃべり会~

編集後記

思い出がある。

長く長く漣なつて秋空を渡ってくる雁
お風呂場に入ってくる聲
ランドセルほどあるウシガエル

それらは昭和の日の彩りのように蘇
ってくる。自然が豊かな良い時代だっ
たねと。

だが、自然が「自然に」滅びたわけ
はない。雁も聲もウシガエルも人間の
手によって減らされた生き物であり、
以前の環境があれば、いつだって同じ
ように旅をし、恋をして世代をつなげ
ていけるだろう。駆逐された生き物か
らすれば、勝手にノスタルジーに浸る
なよ、である。

この通信が発行される頃には、秋ら
しい秋が来ているのだろうか。

季節外れの、いや季節の方が外れて、
生きる場を探し求める蚊を眺めなが
ら、思うのである。(広報委員 西涼子)