

事業実績 (2/20 時点)

- ・組合員数//3,135 名 (計画比 97.5% 前年比 104.0%)
- ・累計供給高//624,740 千円 (計画比 99.1% 前年比 103.3%)
- ・月間一人当たり利用高//18,207 円 (前年比 101.1%)

2024 年 3 月 発行 No.122

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



速報

当日の様子を少しですが、お知らせします!



ならフェスタ2023

奈良県コンベンションセンター 天平広場にて (3月2日)

参加組合員 191 名(家族を含む)、未組合員 81 名、計 272 名

参加生産者 35 グループ お手伝い組合員 42 名



ホットケーキミックスを絹ごし豆腐でといて、なたね油で揚げました。油臭さは感じられません。(米澤製油㈱)



丹精國鶏 (株丸本)
味付けはスパイス&ガーリックソルト



朝どり野菜 150 円
(伊賀有機農産供給センター)

子ども達も大活躍



かつお節けずりに挑戦。刃をこまめに研ぐのがポイント。(山彦鯨節)



煎餅を焼くのは初体験。何度も裏返して。(尙小島米菓)

今後の予定

- ・6月10日(月) 総代会
- DMG MORI 大和郡山城ホールにて

つくり続けてね、食べ続けるから！

生活クラブ(奈良)は、店舗を持たない生協です。時代の流れに反して、面倒くさい不便な生協だと思いでしょ。実は、組合員の思いが生産者に届きやすい生協なのです。

全国の生活クラブ、特に関西にある6つの生活クラブとともに、独自のシステムを考え出し、進化を続けています。

共同購入って不便？

一週間前に注文して、週に一度届く「共同購入」は不便だと思われていますか？

スーパーなどに行くと、その日の目玉商品をはじめ、やさいなども自分の目で見て選べます。けれど、売れ残った商品はどうなるの？ だるつつかと考えたことはありませんか？ お店側はある程度廃棄することも計算して仕入れています。廃棄する分の経費も込みで、値段がつけられています。何よりも、まだ食べられる食品や使える物が捨てられるのは気がかりです。

「組合員が責任をもって計画的に引き取るから、私たちの食べた食品、使いたいものを作ってほしい」という取引が「共同購入」です。共同購入は、生産者と生協が直接取引をするので、流通の「コスト」も抑えられています。



よやく・る

共同購入の中でも、米・卵・牛乳・肉類・果物のように、年間を通じて計画的に生産している消費材や利用の多い豆腐などについて、年間の必要量がある程度把握するために考えられたシステムが『よやく・る』です。

関西の6つの生活クラブが「ど

のように利用するか」「どれくらい利用するか」をしつかりと考え、持続可能な生産と消費のバランスを、生産者と共に作っていくことと2022年に発足しました。

ややくBOX

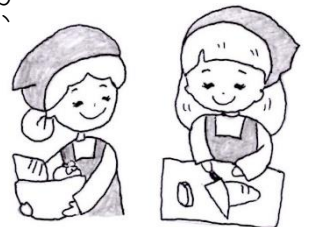
「無農薬の野菜が食べたい」という組合員の声と、「旬を外さなければ、基本的に農薬は必要ない」という生産者の声が、うまくつながって生まれた仕組みです。生産者が全国に15組あり、その旬の野菜がセットされて届きます。中身は任せで、各産地の旬の味をそのまま味わえます。旬の野菜には、人間にとってもその季節に必要な栄養素がたっぷり含まれているのです。

それでも「直前まで何が届くかわからない」「食べたことが無い野菜や、調理方法を知らない野菜が届いたら困るなあ」と思っていますか？ でも大丈夫です。一緒に

「やさいニュース 7週号」より抜粋 ～生産者のつぶやき～

珍しく、秋から長いこと好調を維持してきた野菜たち。皆さん沢山詰め込んでゴメンナサイ。でもお陰様でほとんど捨てずに済み嬉しかったです。途中から暖冬を予感していつもより秋遅くまで種を蒔いたおかげで、まだ畑に野菜があります。最近は寒さでなかなか大きくなり、「あ、まだ採れないか」と焦れる日々。そして今週は暖かくなりそう。花咲きスイッチが入ったら畑の野菜はパー。でも小さいまま採り切ると、春前の野菜がなくなるし..焦れる日々。
(伊賀有機農産 フウノキ農場・山口さん)

届く『やさいニュース』に、今が旬の野菜についてのコメントや、美味しい食べ方が書かれています。(広報委員会 木田洋子)



地域に生活クラブを広めるため、暑い日も、寒い日も頑張っています！

職員を紹介します



左から、堀内さん、小林さん

私の伝えたいことが相手に伝わって生活クラブに加入する。
 ①ポルタリング、ロックフエス
 ②チーズクラッカー、生乳100%ヨーグルト、キーマカレー
 ③イベントや戸別訪問で、いろいろなたちとつながることができるのが楽しいです。

ほりうちのおひで
堀内宣秀

拡大課職員

- 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



左から、浅田さん、向井さん、蔵本さん

業務内容は
戸別訪問活動
訪問エリアを決めて、一軒一軒インターホンを押し、生活クラブのお試しサンプルをお渡しし、加入をおすすめしています。

してくださった時は、とても大きなやりがいを感じます。
 こはやし
小林ゆみ
①スノーボード
②パスチャライズド牛乳、かぼちゃとチーズのポテト焼
③戸別訪問で加入した組合員が、色々なイベントに参加されているのを見るととてもうれしいです！

緑の下の力持ち！組合員へお届けするために欠かせないお仕事です

事務職員

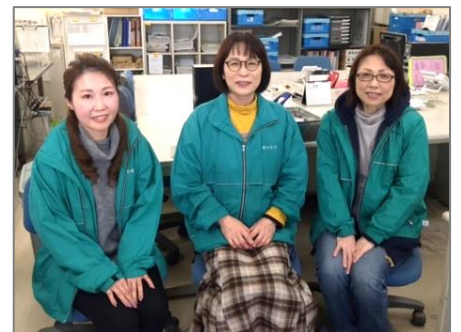
物流職員



左から、東本さん、富井さん

業務内容
カタログ、注文書の仕分け、配送センターに納品された配達品の仕分け。
配送センター受取り組合員の対応など

業務内容
辻さん 組合員情報の入力
管理、電算業務など
迫田さん 経理、総務など
吉川さん 電話による組合員対応など



左から、辻さん、迫田さん、吉川さん

アンケート

- ①「よやく・る」を知っていましたか？ (はい ・ いいえ)
- ②「よやく・る」を登録していますか？ (はい ・ いいえ)
- ③「やさいBOX」を知っていましたか？ (はい ・ いいえ)
- ④「やさいBOX」を登録していますか？ (はい ・ いいえ)
- ⑤「やさいBOX」の内容を、前日昼頃までにHPやInstagramで見られることを知っていましたか？ (はい ・ いいえ)
- ⑥「よやく・る」や「やさいBOX」についてのご意見を自由にお書きください。

氏名

組合員番号

エリア総会が終わりました

奈良県を3つのエリアに分け、独自の活動が行われています。それぞれエリア総会が開催されました。奈良と中南部のエリア総会を取材しました。

一人でも多くの参加を

奈良エリアでは、組合員同士の交流を深め、エリア活動の活性化を図るため、「脱退防止のための組合員フォロー」「組合員同士のつながりを広げる」「活動の担い手を見い出す」を基本方針として、自立した運営を推進しました。

(広報委員会 野口八重子)



和highスパイスを講師として迎え、香辛料の材料について勉強した後、キーマカレーを作りました。(2/16)



おカネに頼らずリユースを楽しむ「物々交換会」私には不要なものが誰かの役に立つ(3/7)

エリア通信で情報発信

中南部エリアでは、組合員同士の交流の場を設け、つながりあえることを第一に活動しました。「子どもの食」をテーマにした「クッキングおしゃべり会」で、多くの組合員との出会いがありました。

(広報委員会 井手フサヨ)

今後の活動に期待

生駒エリアでは、主にみそ作り講習会に参加した組合員を対象に、活動実態の周知、次年度の活動予定、企画への参加を促しました。担い手不足により活動が行えない中、エリアの組合員と接する機会を得て、今後の運営活動につながればと期待が持てました。

(生駒エリア担当理事

田中正美)

簡単お料理レシピ 《われ葉しいたけの甘辛煮》

〈材料〉
 干し椎茸 4枚 40g程度
 砂糖 大さじ 1.5
 醤油 大さじ 1.5
 みりん 大さじ 1



〈作り方〉

- ①干し椎茸はさっと洗って、たっぷりのぬるま湯に浸けて戻す。水気を切り軸を切り、石づきは捨てる。戻し汁の1.5カップ分を鍋に入れて煮立ててアクを除く(戻し汁が足りなければ水を足す)。
- ②椎茸と軸を入れ、再び煮立ったら砂糖を加えて10分ほど煮る。醤油を加えて混ぜ、落とし蓋(なければアルミホイルでも)をして煮汁が椎茸全体に回るように8分ほど煮る。
- ③煮汁がなくなりかけたら蓋を取り、みりんを加えて、上下を返してよく混ぜる。

*安いので、われ葉しいたけを使っています。常備菜として日常的に食べると免疫力を高める希少な成分が豊富に含まれていて、生活習慣病やウイルス性疾患に対しても強い威力を発揮します。時間があれば、干し椎茸を数時間日に当てると、ビタミンDなどの栄養素も増え、ふっくら仕上がります。

*保存の目安は、冷蔵庫で4～5日間。

編集後記

2月ですが気温が15℃を超えています。日本もついに亜熱帯地域になったのでしょうか？私はここ何年かの温暖化を過ごして、この動きに抗うことはできないと感じました。環境の変化にがっかりするよりも、自分が変わることに対応できると思います。昔を懐かしみつつも、新しいことを受け入れる。世間では、古い体制でうまくいってない団体のニュースをいくつか見かけるのでね。

(井手フサヨ)