

事業実績(8/20時点)

- ・組合員数//3,197名(計画比98.2% 前年比103.9%)
- ・累計供給高//272,025千円(計画比99.6% 前年比102.8)
- ・月間一人当たり利用高//17,022円(前年比98.0%)

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

SEIKATSUCLUB\_NARA

## 生活クラブフードバンクの 新しい支援のかたち

# 「おふくわけ」

昨今の物価高により生活に困窮し日々の食事を満足に得られない人々は増えるばかりです。そのような中、大勢の組合員の参加で地域における支援を広げていこうという仕組みづくりが生活クラブで始まりました。

「おふくわけ」は、組合員が共同購入で注文した数の分だけ、食の支援を必要とする人に食品を届ける仕組みです。生活クラブ奈良としてコロナ禍より関わりのある中間支援組織「若者応援プロジェクト奈良」は、苦しい生活を余儀なくされている大学生を中心に支援の輪を広げてきました。



おふくわけセット 137  
 パックごはん+まぐろ油漬缶  
 +たまごスープ

おふくわけ米 112  
 今回は「那須山麓米」1kg  
 7月26日 奈良女子大学にて  
 フードバントリー

今回の「おふくわけ」を通して、組合員の皆さんの力をお借りすることができ、皆さんからの提供品を無事届けて参りました。コロナ禍に続く物価高により食費を切り詰めて生活している学生さん達が多数いることがアンケートから分かりました。またお手伝いの学生さんからは「支援を受けるばかりでなくこの関係性を何かに繋げていきたい」という前向きな言葉も頂いています。生活クラブ奈良として支援の枠を超えたつながりを今後展開できればと考えています。学生さんからの沢山の感謝の気持ちや皆さんにお届けできないのが残念ですが、このような取り組みを通して繋がりや輪が地域に広がっていくよう組合員の皆さんと一緒に進めていきたいと思っております。(理事長 夏田有香)

ご協力をありがとうございました

## 能登の「船凍するめいカ」生産者に 組合員からの支援金

2024年1月1日に発生した能登半島地震を受けて、同年2月から3月にかけて「能登半島地震復興支援カンパ」を募りました。組合員や提携生産者などから 8,543 万 3,449 円の支援金が寄せられ、被災した石川県などの提携生産者や被災地で活動する団体などへ、お見舞金を届けました。

Thanks!



# トマトケチャップ50周年!

~これからも食べ続けていくために~

生活クラブを代表する消費材のひとつ「トマトケチャップ」生産者は愛知県名古屋市にあるコーミ株式会社(以下、コーミ)であり、生活クラブとの提携は今年で50周年を迎えます。

## 生活クラブと共に挑戦

コーミは生活クラブと提携することさまざまな挑戦を続けてきました。取り組み当初は市販品と同じように使用していた化学調味料(グルタミン酸ソーダ)。味の調整や品質の安定のためには欠かせないと、当時の業界では使用されることが当たり前でしたが、組合員からの「取り除いてほしい」という要望から、何度も試作を繰り返し、新たなトマトケチャップを作り上げました。



容器はプラスチックで作ったチューブではなくびんを選択。最初はビールびんに詰めていましたが、使い勝手が悪く広口びんに変更。94年生活クラブが容器の回収、再

利用をする「グリーンシステム」を開始するとリユースびんに変え、その後、ユニバーサルデザインのびんに変更しました。'97年には遺伝子組み換え(GM)作物を扱わないと宣言した生活クラブの方針に沿って、副原料のGM対策を行っています。そして、何より大切なのは主原料の国産加工用トマトの確保。

その取り組みについて少し掘り下げていきます。

## 国産加工用トマト

トマトケチャップの主原料は加工用トマトです。加工用トマトはしっかりとした果肉の赤系トマト、生食用トマトは水分が多く皮も柔らかいピンク系トマトで、品種が違います。

日本における加工用トマト栽培の歴史は1899(明治32)年に食品メーカー「カゴメ」の創業者、蟹江一太郎氏が愛知県東海市荒尾町でトマトを栽培したことから。



始まりです。当初は生食用と同じ赤みが少ない品種を栽培していましたが、やがてトマトケチャップが作られ、洋風の食事とともに広がり、露地栽培で夏に真っ赤に実る加工専用の品種が開発されました。温暖な気候の愛知県は加工用トマトの一大産地となり、ピーク時の栽培面積は500ヘクタールにのぼったのです。

しかし72年にトマト加工品原料の輸入が自由化、さらに'89年にはトマトジュース、トマトケチャップなど製品の輸入も自由化されます。安価な原料が手に入るようになると、農家との契約栽培で加工用トマトを購入していたメーカーは輸入品を使うようになったため、トマト農家は他の作物に転作し、加工

用トマトの栽培面積はどんどん減り続け、現在は5ヘクタールを割っています。

コーミが生活クラブと提携を始めたのは、ちょうど輸入自由化が始まった頃で、市販には外国産トマトペーストを原料として着色料や化学調味料などの添加物を使い、色や風味を補ったトマトケチャップが出回っていました。トマトペーストは収穫後のトマトを1/6まで濃縮したもので、トマトケチャップとして製品化する時に水を加えて元の濃度に戻しますが、これらの工程でトマト本来の味や風味が損なわれやすいのです。

コーミのトマト加工場は豊橋市にあります。近隣の農家が栽培する加工用トマトを収穫後すぐに工場に運び、3日以内にピューレに加工します。ピューレはトマトを1/3まで濃縮したもので、コーミでは間接的に熱を加える方法で濃縮したピューレを保存し、製品にする時にそのまま使います。水を一滴も加えずに作られたトマトケチャップはトマトの風味や栄養が保たれています。

しかし、原料や製品の輸入

自由化に加え、契約栽培農家の高齢化や後継者不足のため、加工用トマトの生産は減る一方で、92年には国産原料が足りなくなり、チリ産のトマトペーストを20%ブレンドしなければならなくなりました。2003年に大手メーカーのカゴメが県内の加工用トマトの契約栽培事業から撤退したこと、04年が不作為となったことで生産者は意欲を失い、さらに生産が減少することとなり、06年には米国産有機トマトペーストを使わざるを得なくなりました。

## 産地を日本中に

コーミが、生活クラブに1年間、安定的にトマトケチャップを供給するためには約1千トンのトマトが必要で、その後も原料確保には苦労を重ね、約150トンを生産する愛知県内の生産者を守りながら、県外にも契約栽培農家を探し、宮城県のJA加美よつばや北海道の沼田町、茨城県の丸エビ倶楽部（くらぶ）など、生活クラブとつながりのある産地と提携をすすめる一方、山梨県、北陸などにも広げ、なんとか国産原料を確保してきました。しかし、17年、18年と日照不足や

雨不足、猛暑により全国的に不作が続きます。不作が1年だけなら在庫があるので製造を続けることができますが、2年連続となると厳しくなります。この時は生食用トマトで製造したピューレに加え、米国産有機トマトペーストを使いながら製造を続けました。

## 機械による収穫へ

カゴメが契約栽培事業から撤退した後、コーミは愛知県から加工用トマトの産地がなくなってしまうのではないかと危機感を抱き、06年に生産農家、JA、生協、行政などと共に「愛知県加工用トマト拡大協議会」を設立しました。また、20年には日本デルモンテ、丸エビ倶楽部、生活クラブ連合会との4社による「加工用トマト並びにトマトピューレの取り扱いに関する業務連携協定書」を締結し、加工用トマトと加工品の生産と安定供給のた

めにお互いの力を活かし、協力した取り組みを進めていきます。機械収穫用の品種を栽培し、丸エビ倶楽部の圃場で初めて機械収穫を行い、その後、宮城県や北海道、岐阜県などでも実施。一方で、自社農場も用意し、手収穫用の「なつのしゅん」と機械収穫用の「日本デルモンテ品種」の二つの品種を栽培し、今年初めて機械収穫を試みます。愛知県で始まった加工用トマトの栽培を維持し、国産原料を使い続けるため、生活クラブとの提携50周年を迎えるにあたり決断した生産者の大きな挑戦です。

## 簡単お料理レシピ

### 《子持ちカレイの煮つけ》

#### <材料>

子持ち宗八カレイ(3切れ)  
木綿豆腐 1/2丁  
(適当なサイズに切る)  
生姜 ひとかけ

#### <調味料>

水 100ml  
酒 100ml  
みりん 大さじ3  
醤油 大さじ3  
砂糖 大さじ3



#### <作り方>

- ①子持ち宗八カレイは解凍の後、水分をペーパーで丁寧に拭いておく。
- ②水と酒を鍋に入れて先に煮立てる。煮立ったら、生姜の薄切りと調味料を入れて煮立てる。
- ③鍋にカレイを並べて入れ、落とし蓋をして中火で10分前後煮てから、豆腐を加えて軽く煮て火を止める。

\*落とし蓋がない時はアルミホイルを被せるとよい。豆腐に煮汁の旨みが染みこみ美味しく、ご飯にぴったりです。

## だから使おう！広めよう！

生活クラブではトマトケチャップを通じ、その時々、社会の課題(国内自給、食品添加物、環境、遣伝子組み換えなど)に組合員と生産者が共に取り組みをすすめることができました。こうした取り組みをすすめることができ、9月16日から取り組み「秋のなかまづくり」はトマトケチャップを使っています。周りの方にひとつでも多くのトマトケチャップを配って、生活クラブの取り組みを広めてください！

(専務理事 城本望)

# しゃぼん玉とばそう！

7月20日(土)「しゃぼん玉とばそう！」と題して石けん企画を開催しました。石けんの使い方について大人も子どもも楽しく学べる機会となりました。



子どもたちは小さな研究者になって色々な形にモデルを変化させました。

つけ置き洗いの待ち時間には液体せっけんを使ったしゃぼん玉作り！

## 小さな研究者



**お日さまの力を借りて**  
洗い物ブースでは主に粉石けんと酸素系漂白剤を使ったつけ置き洗いを実施。上靴を持ってきてくれた子どもたちには、上靴と石けん類をチャックつき袋へ投入し、泡立つまでシェイク！  
あとはお日さまの力を借りて水温がポカポカになるまで放置。温まることで洗浄力がアップし、ピカピカの上靴になりました。

## 石けん名人をめざそう

参加者は、大きなしゃぼん玉を飛ばす工夫を試行錯誤しました。

沢山石けんについて学んだあとは、やさしいBOXの野菜が入った美味しい焼きそばをみんなで食べました。

石けんを利用する一歩はその使い方を知ること。使い道は多様でひと工夫が必要ですが、使っていくうちに自分流の石けん名人になっていくという楽しさが石けんの醍醐味！何より洗浄力はピカイチです！もちろん環境にやさしく、赤ちゃんから大人まで安心して使えるのもうれしい。石けんを使ってみたいけど・・・という方はぜひぜひ石けん企画に参加してその使い方を知り、石けん生活の第一歩を踏み出してみてくださいと思います。

## 首長メッセージ取得活動

生活クラブ奈良では、今年度より2年間せっけん運動ネットワーク(※)の幹事団体を務めることになりました。その運動と連動した活動の一つとして、7月しゃぼん

## やさしい味のお菓子の秘密

7月31日(水) 夏休みの恒例親子企画として、生活クラブのお菓子の生産者との交流会を開催しました。大人13人・子ども16人の参加があり、にぎやかに催されました。

生産者から、安心安全な食品を作り続ける熱い思いを聞くことができる貴重な時間になりました。(奈良エリア 土田敦子)

☆ 参加生産者：(有)小島米菓、(株)ミサワ食品 ☆



「まだかな？」「焼きすぎた！」などと言いながらおせんべいを焼きました。

市販のお菓子との食べ比べでは、「塩辛さ、固さが違う」「黒糖の味が濃い」などいろいろな感想がとび出しました。

※せっけん運動ネットワーク・石けんを入りに環境問題全般に関心を持つ地域生協、大学生協、NPO、市民団体などを会員とし、相互交流を図りながら、地域におけるせっけん運動の発展を目指す。

## 今後の予定

- 10月5日(土) 水生生物調査
- 10月17日(木) 体が喜ぶお料理教室(生駒エリア)
- 10月23日(水) パリオカリーブオйл生産者交流会(セター西館)
- 10月24日(木) 丸本 生産者交流会(香芝市中央公民館)
- 11月1日(金) ヴァンヂェ川端ケーキ作り教室(奈良エリア)
- 11月5日(火) 王隠堂農園訪問(奈良エリア委員)
- 11月11日(月) 体操教室(福祉たすけあい委員会)

## 編集後記

思い起こせば、ウイル・コープ奈良の準備会ができてすぐに加入し、広報紙はほぼすべて大事に保管しています。

次回より、今まで発行された広報紙を振り返ってみます。

どの委員会も今は担い手不足ですが、生活クラブの活動は皆で力を合わせて支えていきたいですね。(広報 木田洋子)