



事業実績(2/20時点)

・組合員数//3,291名(計画比97.8% 前年比105.0%)

・累計供給高//646,064千円(前年比103.4%)

・月間一人当たり利用高//円18,115円(前年比99.5%)

生活クラブ奈良公式インスタグラム



2025年4月発行 No.127

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

今秋からの関西6生協・野菜共通化に注目!

一月二月の厳しい寒さの影響で例年より遅れていた桜の開花ですが、やっと各地から開花の情報が届いてきました。植物の生育は天候の影響を受けやすく、野菜においては昨年の猛暑・大雨などの影響により秋頃から品薄となつて価格が高騰、幾分落ち着いてきたものの今でも以前の状況には戻っていません。生活クラブの野菜も然り。価格は固定ですので変わりませんが、セツト野菜の内容がまだ少しさびしい状況が続いています。

1月17日に行われた野菜学習会では、生活クラブ関西から宮脇氏を講師に迎え、日本の農作物の現状や今秋に関西6生協で始まる野菜共通化について詳しくお話をうかがいました。

危機的な日本の農作物

市中では、価格は高いけれども、一見、豊富に野菜が売られているように見えます。

しかし、実は多くの野菜が作付面積を減らし続けていること。増えているのはミニトマトと小松菜くらいです。背景には、生産者の減少・高齢化・後継者問題、そして近年特に顕著になってきた天候不順の影響があります。

例えばキャベツ。昨年の未経験の暑さで、タネを播いても発芽せず、発芽しても暑さで枯れてしまったため、何度もタネの播き直しを余儀なくされたこと。また、冬の気温も高く、本来なら死んでしまふ害虫も簡単に越冬してしまふ。さらに、果樹などはカメムシによる被害がひどく、出荷できない状況にさえなつてしまふ。

農業はタネ・資材・肥料な



どを先行投資し、最後に収入があるのでは、毎年このような状態が続く収入が減少・もしくは途絶えると、高齢で後継者がいない農業者はどんどんやめていく。もはや、少なくなつていく生産者の取り合いが始まっているといつのです。

一方で野菜の輸入量は増加。玉ねぎなど貯蔵可能な生鮮野菜、その他冷凍野菜が多く輸入され、主に外食や加工品に使われています。

日本の農業のこのような状況を、私達はいつたいたいだけわかっているでしょうか。

関西6生協の野菜共通化

今年11月下旬より、関西の6生協の野菜が共通化され、今まで4生協(大阪、京都、エスコープ、奈良、滋賀)と2生協(都市生活、エヌコープ大阪)で別々に関わっていた生産者の野菜を、6生協全体

で取り扱うこととなります。それに伴い、4生協ではカタログでの単品注文が始まり、今まで以上に野菜の注文がしやすくなります。今までスーパーなどで購入されていた野菜は、ぜひカタログ注文で利用して下さい。

セツト野菜については、今まで通り変わらず、農薬を使わずに育てられた旬の野菜が届きます。また、この共通化によりセツト野菜に組み込まれる野菜の生産者が増えますので、内容の充実、特にいわゆる端境期の内容の充実が期待できます。

生活クラブ奈良では、この無農薬で育てられたセツト野菜を基本とし、カタログ野菜はセツト野菜を補うものといつという考え方で、これから組合員の皆さんにセツト野菜をおすすめしていきます。

そもそも、セツト野菜である「やさいBOX」は、「無農薬の野菜が食べたい」という組合員の声と「旬なら農薬は必要ない」という生産者の声から生まれ、2002年からスタートしました。野菜は毎日の食生活の中で欠かす事できないもので、農薬を使っている安全な野菜を食べたいと思いが、そのような特別な野菜は一般的には大変高価です。私たちが毎日買い続けられる価格にするために、試行錯誤の結果、「作付けされる

計画数を全量引き取る」「収穫されたものでお任せのセツトを作る」「口入を無くし、安定した引き取りができるように『登録制』とする」という形が生まれました。

現在、この仕組みがスタートしてから20年以上が経過しましたが、当時と比べると生産者や私たちを取り巻く環境は大きく変わってしまいました。先に述べたように、日本の農業の現状や気候危機の問題を無視することが出来なくなつていきます。しかし、これから先も私たちの信じられるものを食べていきたいと思う気持ちはなくなる事はないでしょう。消費者としての見方や受け止め方をバージョンアップし、生産者と共に歩んで行く、そんな関係性が今まで以上に大事になってきているのだと思ひます。

最後に、セツト野菜の内容がお任せなので、好みや消費量に関係なく届くことを嫌っておられる方もいらっしゃると思いますが、とにかく一般流通品と比べて格段に味の良い野菜です。生産者の丁寧な栽培と思ひによつて野菜本来の味・旬のパワーがみなぎっています。ぜひ「セツト野菜」を利用して下さい。また、ミニからスタンダードへのボリュームアップも受け付けています。配達職員、またはセンターへご連絡下さい。(理事 堀口雅子)

広報紙の役目

その3 今後、求められる広報紙は？

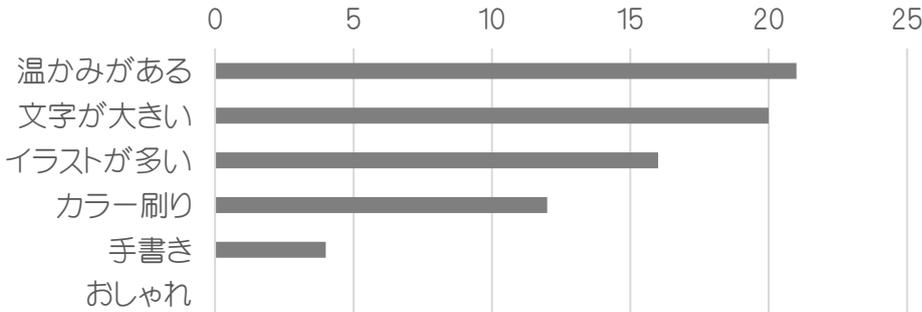
アンケート配布 1/28～1/31 2,848 枚

アンケート回収 2/4～2/14 38 枚

生活クラブのカタログやチラシは見ていますか？

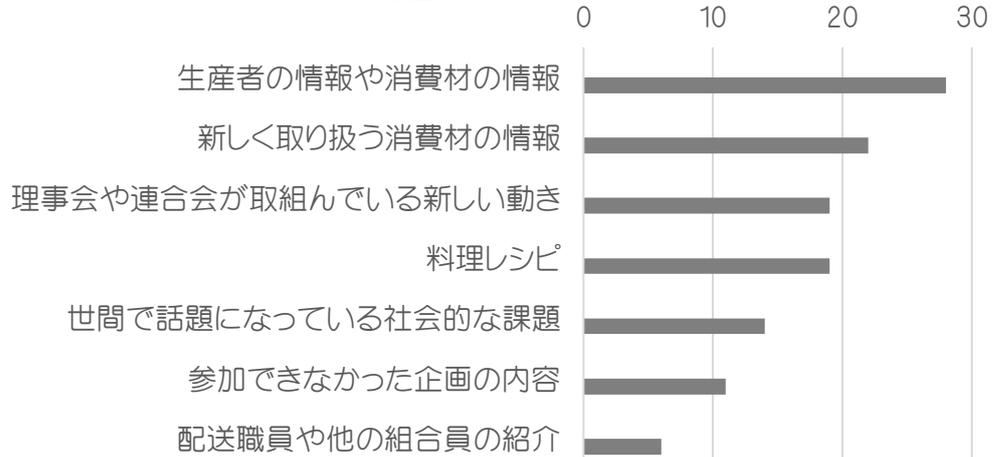
ゆっくりと隅々まで見ている	17人
時間に追われ、カタログの必要な部分だけ見ている	13人
その時により見たり見なかったり	8人

あなたにとって読みやすい広報紙・チラシとは



情報がデジタルで飛び交う世の中になってきました。生活クラブの組合員はどのような広報紙を望んでおられるのだろうかとの思いから、126号でアンケート調査をしました。
時間に追われ、紙の広報紙やカタログを見る時間がない方も多いようですが、38人の方から貴重な意見を頂きました。

広報紙に載せてほしい内容は



読みやすい広報紙・チラシとは

少数意見ではありますが、写真やイラストを適度に入れ、文字とのバランスが良い広報紙が読みやすいと感じておられる方が多いようです。

できる限りの情報が知りたい

生産者や消費材の情報、新しく取り扱う消費材について載せてほしいという意見が多く、できる限りの情報を開示するという生活クラブの考え方に賛同して加入し、継続利用している組合員の想いをくみ取ることができました。

組合員は疑問に思ったことや希望を理事会に届け、運営側の理事会はできる限りの情報を組合員に伝える。広報紙を通じて、そんな双方向のやり取りができることを望んでいます。

(広報委員 木田洋子)

♥できあがるのが楽しみ♥ 「手作りみそ講習会」取材しました

2月12日香芝中央公民館にて



皆で協力して作業が進みます

昔から食べ続けられている日本の伝統食「みそ」。大豆の発酵食品は、日本人の身体にとても相性が良いようです。

余裕をもって準備

一日目は、大豆を洗って、2〜3倍の水に一晩漬けます。

二日目は大豆を煮ます。圧力鍋でも構いませんが、出てくるアクをすくいなから、柔らかく煮るのがコツ。指でつまんでつぶれるくらいまで。

いよいよ三日目に大豆をつぶし、麹、塩とともに大きなボウルに入れます。重さをはかり、出来上がり量になるまで種水（ゆで汁）を足して、よく混ぜます。いやでなければ、素手で混ぜると、手の常在菌の作用でおいしくなります。少しずつハンバーグの要領で空気抜きをして、カメ

容器について

陶磁器のカメは外気温の影響を受けにくく、発酵食品の入れ物としては最適ですが、ホーロー製やプラスチック製の容器またはジップ袋でも構いません。

酒粕で蓋を

みそを投入した容器の上部は、塩やラップなどで蓋をしてもよいですが、容器の底と上部に板状の酒粕を敷き詰めるのもよい方法です。適度に水分や空気を吸い取ってくれるからです。

熟成したら酒粕ごと混ぜ合わせて食べることができます。天地返しも必要ありません。

経験のある組合員とともに

参加者の中には、毎年作っておられるベテランも初めて作る方もいらっしやいました。

生活クラブ所有のミンサーに少しずつ豆を入れる人、ミンサーを回す人と助け合いながら作業は進んでいきます。少しずつ空気抜きをし

たものを容器にポンポンと投げ入れる音が聞こえ、約一時間で作業は終わりました。作業の後、お茶を飲みながらお気に入りの消費材の話などをし、親睦を深めました。
(広報委員 木田洋子)



混ぜ合わせたあとは、ハンバーグのように空気抜きをして、カメの中にポイポイ！

大ぜいが集まるイベントを重ねながら、人をつないで、そして個別の得意技で、また人がつなげれば面白くなるねえ

センター西館をみんなの居場所に

「いつもの組合員活動室

ではなく、新しい拠点？」

興味津々の組合員が3日間で12人集結。現場を実感しながらの喧々譁々、たくさんアイデアを出し合い共有、検討、取捨選択した結果は。

- 新しいことが生まれる場
- 組合員が主体！
- 学校では学べないこと
- フルック
- 子ども達の絵をつくるす
- 一品持ち寄り交換会
- 高齢者が簡単な運動を
- 昔あそびを体験
- 床や壁をきれいに
- まずはキッチンの整備

始まりに参加したい方、大募集

まずは、異世代同士、日頃学べない組合員オリジナル消費材レシピ、地域密着型組合員活動、男性の出番ですよの企画、生産者と「コラボ」などなど。きめ細かなプログラムとルールづくりを目指したプロジェクトを立ち上げます。乞うご期待！
(理事 川島龍子)

自分で作った米は自分で食べる

3月5日 山形県米沢のお米の生産者グループである「ファーマーズ・クラブ赤とんぼ」の生産者を迎え、米作りの苦労と現在の米の流通について勉強会を開催しました。

自分の米は自分で責任を

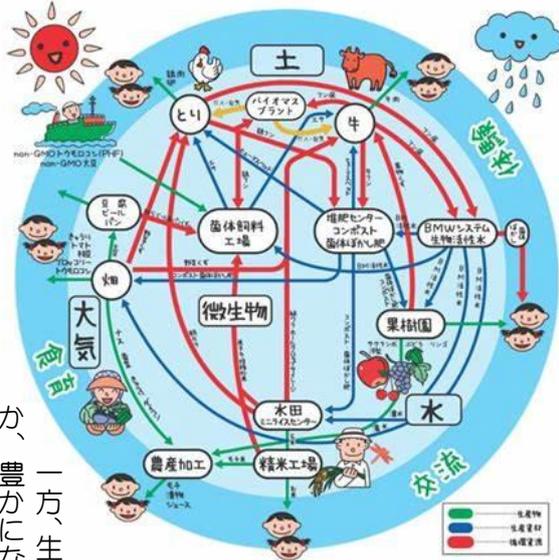
米沢郷米の米袋には一人ひとり生産者の名前が刻まれているのは利用している方ならご存知だろう。ライスセンターで生産者の区別もなくまとめ乾燥調整される精米し、出荷されるのが一般的である。赤とんぼでは自前のライスセンターを持ち生産者ごとに米が保管される。生産者自身が自分の米を食べ、フィードバックし、次年度の栽培改善につなげる。自身の経験値を豊かにし、知見を広げ、農家としての誇りと責任を持つ彼らの言葉は生きた言葉となって私たちに届く。

有機農業設立50年

米沢郷牧場が拠点とする山形県高島町では有吉佐和子の著書「複合汚染」の出版を機に、全国で先駆けて有機農業を取り入れ家族経営を推進していく。彼らの考える有機農業は、自然循環型農業であり自然の物質循環を地域内でのリサイクルシステムとして機能させている。自

前の飼料工場、たい肥センター、BMWシステムがこれらを支えている。また農業機械の共同利用や農業資材の共同購入を通して農家の自立を推進していく。勉強会の開催や担い手育成にも積極的である。

自然(資源)循環型農業集団リサイクルシステム



サトウキビ園場！

畔が緑に覆われている園場は緑豊かである。稲が手を広げるように広がり豊かに光合成を行う姿はカッコイイ、と生産者は言う。まだ歩

き始めたばかりである子どもが胸まで泥につかり虫を探す姿は、農業を続ける動力となる。トンボが連なり、フナが群れ、ここには日本の原風景が確かに息づいている。

今こそ生産者と組合員の対話

産直を基本とし、自分たちの考えを消費者に伝え共感する消費者との連帯を図る。環境を謳う生協のみと取引をする、と言

うのも納得である。昨今の情勢を受け、右肩上がりになり、私たちが消費者を苦しめている。一方、生産者はどうか、豊かになったか？

と言えはそうではない。情報化社会に生きる私たちは目の前にあることに捉われがちであるが、私たち消費者が知見を広げ行動するためにも今こそ生産者との対話が重要である。(理事長 夏田有香)

今後の予定

6月9日(月)10時～ 第19回総代会
DMG MORI やまと郡山城ホールにて

簡単お料理レシピ

《エリンギとチーズの肉巻き》

★エリンギは低カロリーで、カリウムなどの栄養が豊富！ 便秘やむくみ解消などの効用があります。



- 材料(2人分)
 豚ももスライス 5枚
 エリンギ 2本くらい
 スライスチーズ 2枚
 青じそ 5枚
 なたね油 大さじ1

- 作り方
 ① エリンギは5mmくらいの厚さに切り、5本作る。
 ② 豚肉に塩・コショウをする。
 ③ 豚肉の上に青じそ・チーズ・エリンギを手前に重ねて置き、くるくる巻く。巻き終わりに水溶き片栗粉を少々つける。
 ④ フライパンに油を入れて熱くし、肉に焦げ目がつくまでフライパンをゆすりながら、しっかり焼く。
 ⑤ 斜め半分に切って器に盛り、しょうゆかポン酢を添える。

編集後記

編集委員として長年関わらせていただきましたが、今号をもって引退することになりました。少しの言い回しの違いで伝わり方が違うこともあり、議論しながら訂正を重ね、毎号苦勞させていただきました。ありがとうございました。ほとんど毎回、簡単お料理レシピを書いていただいた野口八重子さんに感謝いたします。(木田洋子)