

2019年11月

発行 理事会

生活クラブ生活協同組合

〒524-0044

滋賀県守山市古高町 110 番地 8

TEL 077-514-2028

組合員数 2,484名



## ☆ New消費材登場 ☆

「こんな消費材が欲しい!」「ここを改善してほしい!」と組合員の要望から、全国の組合員の代表が集まって相談して(連合消費委員会)、今回新しい消費材が登場します♡ 特に気に入った New 消費材を紹介します。

★果汁たっぷりぼん酢★ 都市生活が2018年に、醤油が勝ちすぎないポン酢を要望。試食した印象は『注文できるポン酢が出てきた!!』 43週号から取組開始。

★カレーふりかけ(ドライタイプ) ★愛知単協が2017年に、お弁当のふりかけバリエーションを増やしたいと要望。試食した印象は『子どもはもちろん、大人もおいしい!』 47週号から取組開始。

## ♪ 2019 連続生産者交流会 ♪ 第4弾 伊賀越さん



9月30日(月)大津市平野公民館にて、しょうゆの生産者伊賀越の本城さんにお越しいただき、毎日使うしょうゆについてお話しをお聞きしました。伊賀越さんは明治6年創業で、本城さんは5代目だそうです。本社工場で国産大豆のしょうゆを、第2工場でインド産大豆のしょうゆを作っています。本当に天然醸造なので、自然につくられたアルコール度が低ければ、アルコールを添加します。割合は非常に少ないようですが、ラベルはひとつなので、必ず表示はしてありますが、添加してない場合もありますヨ。タンクによって少しずつ味が違う(微妙に)ってことですね♡

感想 ・「木の樽でつくった醤油にいいイメージを持っていたが、今日の話で複雑な気持ちになった。」  
「たくさんの質問に気さくに答えてくださって、お人柄がうかがえるソフトな受け応えで楽しい時間を過ごしました。」  
「醤油を水でうすめる、なぜアルコールを添加するか、いろいろ勉強ができました。」  
「生醤油を大手メーカーから買って加工したものを、自社製造として売っている会社が多いと聞いて驚いた。」

♪ Q&A ♪ Q1 今後、ゲノム編集食品や農薬の問題が気になるのですが、その対応はどうされますか？

A1、弊社と致しましては、国産の大豆、国産小麦、国産塩を使用しております。ご存知の通り日本国内におきましては国産の遺伝子組み換え大豆・小麦はございませんので、引き続き国産原料を使用して参ります。農薬に関しましても、出来る限り使用された農薬の情報を収集して参ります。



Q2.醤油かすは、利用価値（牛や豚のエサ）はないですか？

A2、はい。牛や豚の飼料にてご使用いただいております。

Q3.モスバーガーさんなどでつかわれるようになった経緯を教えてください。

A3、他メーカーでは無い国産原料を使用した天然醸造のコクと旨味がソースに抜群に合うとの評価です。

Q4.脱脂大豆と丸大豆を使い分けている（メーカーによって）のはなぜか？

A4、脱脂加工大豆の方が、醤油の出来高が多くなりコストが安くなります。脱脂加工大豆は名前の通り油分を製油メーカーが絞りとった残りの大豆となります。油分が少ない分、醤油の出来高が多くなりますので結果的にコストが下がります。逆に丸大豆は、油分が多くあり熟成した諸味を压榨した際に醤油として使用できない油分が多く排出されますので歩留まりが悪く結果的にコストが高くなります。

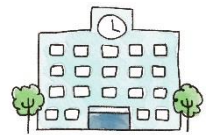
Q5.伊賀越しょうゆが一番合う料理は？

A5、かけ醤油はもちろん、天然醸造と国産大豆のコクと旨味が強く特に煮物は抜群の味の伸びがでます。

Q6.甘酒、漬物、みそなど、カタログに入れてほしい。

A6、私の営業力不足にて申し訳ございません・・・引き続きご提案をさせていただきます。

## ♪2019 連続ライフプラン講座♪ 第5弾 子育て世代の教育費



9月24日（火）平野公民館にて、大阪から溝江さんを講師に行われました。教育費ということで、今教育費がかかる真っ盛りの世代から、これからかかるであろう世代まで集まり、真剣にお話しを聞きました。まずは、家庭で教育方針をきちんと話し合うこと！住宅・教育・老後の三大資金のバランスを考えていきましょう。

## 第6弾 公的年金と自分年金

10月21日（月）草津市立まちづくりセンターにて、大阪から栃木さんを講師に行われました。今回は、20歳から60歳までは加入する公的年金と、自分で考える自分年金についてのお話でした。自分が第1号被保険者・2号・3号なのか。子どもが学生になったら納付猶予学生納付特例を使うか、親が払うか。今は、ねんきん定期便が届きます。漏れや間違いがないかなど、しっかり確認しておきましょう。

## スキルアップ講座 話し方講座



理事は『活動に役立つ話し方講座』を、職員は『共済推進に役立つ話し方講座～質問力をアップさせて会話力を高める！～』を受講しました。理事になり、人前で話すことが増えてきましたが、なかなか何を話していたのかわからなくなってしまう

ます。実践して経験して、コツをつかんでいきたいです。日常や学校などでも役立つと思うので、臆することなく話していきたいです。

## ☆ネグロスツアー報告会 行ってきました☆

10月18日（金）大阪中央公会堂において、ネグロスツアー報告会がありました。2019年6月23日～28日 6日間のツアーには、3名が参加し、リレー報告がありました。また、交流の原点と現地の成熟を確認しました。

balan gon banana は現地の救済と支援が取扱いの始まりと聞きました。最初は支えられる側だったネグロ

スの人たちも、今では安定した収入を得られることで変化していったそうです。バナナがスタートした当初を知っている組合員が、「見た目も悪く、皮が厚くて実が少ない、支援と分かっている、心が折れそうなきががあった。」とおっしゃっていました。交易を続ける中で、どのような品を求めているか、どこまでできるか、などを確認しあい、今では、生産者も自分たちの作るバナナに自信を持ち、一定の品質のバナナを送り出すところまでできました。約30年の交易の結果、支える、支えられるではなく、「お互い様」の自立した交易に変わっていったということでした。また、食のグローバル化が進んだ都市部に向けて、「The Box」(バラゴン生産者と都市住民の野菜流通事業)が展開されつつあるということでした。

お互いのことを身近に感じ、真に顔のみえる生産者消費者となることで、良い変化が生まれることを確認できた報告会でした。 中西 浩子

## ☆菜の花プロジェクトナタネの種まき in 福島☆

9月21日(土)～23日(月)生活クラブのステップワゴンを使って、菜の花プロジェクトネットワークの福島県での菜の花の種まきプロジェクトに参加しました。2泊3日の行程で、福島県まで車で往復。走行距離1,700kmに及び行程でした。

菜の花プロジェクトは、転作田に菜の花を植え、ナタネを収穫し、搾油してナタネ油に。そのナタネ油は家庭での料理や学校給食に使い、搾油時に出た油かすは肥料や飼料として使う。廃食油は回収し、せっけんや軽油代替燃料(BDF)にリサイクルする。せっけんやBDFは地域で利活用するなど、「地域自立の資源循環サイクル」の形を作り出す運動です。

ナタネを栽培すると、土壌の放射性物質を吸い取ってくれ、油として搾ると、放射性物質はすべて搾りカスの方へ行き油には残らないことから、福島での復興にも役立つものです。(少ない文字数では到底表現できません。興味のある方はぜひ検索してみてください。)

菜の花のたねをまく場所は、だだっ広い畑のようなところでした。ここは、3.11のときに津波によってすべてが流されたところで、家があり、町があり、人びとの生活の営みがあるところでした。持ち主の方が、よくナタネをまくことを了解されましたね。と聞くと、家族を亡くされた方もいる。すぐに了解してもらえるものではなく、ナタネのたねをまく前に、そこに生きていた人たちのものが残っていないか、みんなで探し、出てきたものがあればそれを持って行き、何も出なければその旨を伝え、たねをまかせてほしいという話をされているそうです。福島で菜の花が咲いているところは、そこに住んでいる人たちが3.11にとらわれていた想いを、一歩前に進められたところなんだと感じました。

道中、帰還困難地域も通りました。3.11から8年経った誰も住んでいない町は、木々がうっそうと茂り、家や建物を飲み込んでいってました。このまま時が経てば、ここに人々の生活があったかもわからない森になるんだろうと感じ、背筋が寒くなりました。

津波によって全てが流された町、放射能によって住めなくなった3.11、福島で起こった事故がもたらした被害は、まだ何も終わっていません。福井には再稼働した原発があります。わたしたちの子どもたちに、再生可能エネルギーが主体となり、原発のない社会を残していく取り組みをすることは、やっぱり大切なことだと思いを新たにしました。 山下 崇輝

## Q. さざなみへ質問が届きました♪

生活クラブの資源を大切に考えるのは好きですが、改善されたらなあと思う点もあります。例えば精肉ですが、トレイをなくし、真空パックにするのはどうでしょう？トレイは再生ゴミに出しますが、そもそもなければ、省ゴミで、再生するエネルギーも省けます。イオンスーパーで販売されているのをみて感心しました。

A. 本当ですね。ゴミにならないことが一番大切です。

今の肉類の配達形態にしたのは、当時ダイオキシン問題が大きく取り上げられていて、まず、燃やしてもダイオキシンの出ない塩ビをやめたトレイにしました。そして、配達時に肉の上に他の物がのっても大丈夫なように、二酸化酸素 8 : 酸素 2 のガスパックをしています。そうして、今の一週間冷蔵保管できるお肉になっています。

包装も考えていく必要はあります。では、トレイをなくし真空パックにすると、輸送の管理や設備投資にいくらかかるでしょう？その分は誰が負担するのか？食べる私たちです。大阪や京都も含めて、関西の組合員です。じゃあ、みんなが納得できる価格なのか・・・など、生産者や、関西の生活クラブみんなと相談していく必要があります。今後の検討課題としていきます。



## 11月 スケジュール案内



日	月	火	水	木	金	土
					1 『楽しみながら子育て をしてみませんか？』	2
3 『嘉田氏と共有 する 3.11 と びわ湖』講演会	4	5 リフレッシュ ツアー委員会 びわ湖環境委員会	6 NO-NUKES 委員会	7 消費委員会	8 DVD 『いのちの種を 抱きしめて』 NON-GM委員会	9
10	11 中・南大津学区会	12	13 シャボン玉フォー ラム実行委員会	14	15 かんたん離乳食を 知ろう！	16
17	18	19 ライフプラン講座	20	21 湖南学区会	22 理事会	23 信楽プロ ジェクト
24	25 野洲市学区会 東近江市学区会	26 稲研さん 生産者交流会	27 守山市学区会 近江八幡市学区会 湖東学区会	28 北大津 学区会	29 古い支度を考える	30

**生活クラブへの質問や、お悩みを募集しています！**

☞切り取って、配送担当にお渡しください☞

さざなみ ぎもん・お悩みズバツと解決コーナー・Q&A 質問用紙

待ってるよ〜♡／



お名前 ( )

さざなみにお名前を掲載してよろしいですか？ ( はい ・ いいえ )