



2019年12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...2,490名



★たまごパックはリユースしています★



たまごパックは返却していますか?何回も使おうと思うと、汚れていなく、破れたりしていないことが重要です。少しでも破れていたり、曲がったりしていると、パック詰めする機械が受け付けてくれません。現状は、センターに戻ってきたパックの8割ほどが、使えない状態です。使えないパックは、つぶして空ダンボールに詰めて古紙回収業者に持ってもらうので経費がかかっています。保冷剤と一緒に置いておくと、変形してしまいます。せっかく何度も使えるパックを選んでいるので、優しく扱って返却しましょう♡

🍅 トマトケチャップの加工用とまとについて

生活クラブオリジナルのトマトケチャップは、組合員が「使いたい」と選ぶLs(エルズ)選定品のひとつ。カタログでも報告がありましたが、トマトケチャップの原料である加工用トマトが、異常気象や作付面積減少により不足していることから、2019年1月～緊急対策としてLsトマトケチャップに生食用ピューレを20%を上限としてブレンドして供給・2019年5月よりアメリカ産有機トマトペーストと国産トマトピューレを使用した「トマトケチャップ(アメリカ産トマトペースト使用)」が代替供給されています。

2018年産は異常気象などにより加工用トマトは大不作の年でした。2019年産で見ると7月の長雨による育成不足や8月の異常高温による日焼けなど、決して好条件とは言えませんでした。加工用トマトを継続的に生産するには一定程度の栽培面積や収穫のための労働力の確保、あるいは機械化など人手不足を解消するための対策が必要です。また異常気象に備えて、主産地を分散することも大切です。

そこで、この間に協議・調整を進め2020年以降の体制を取りまとめました。

加工用トマトの安定生産をめざし、生活クラブの青果物の提携産地でもある(有)丸エビ倶楽部に2020年度からの作付けを要請・生活クラブ連合会は効率的な収穫を支援するため、収穫機械を購入し(有)丸エビ倶楽部に貸与することで、手収穫と機械収穫を組み合わせ収穫の最大化を図ります。

トマトケチャップは、2020年2月に入ってから、国産加工用トマト100%になります♡

※一般市場でも健康ブームを背景にトマト加工品の需要増(中でもジュースは5年で1.8倍に。)で、飲料メーカーは国産原料の確保に必死。

☆ 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、また生産者からの提案を、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。

★おでん種7種セット(スープ付き)★ 試食した印象は『関西人大好き だしの味!!』 06週と09週のみ取組み。

★ホワイトチョコで包んだ にほんの苺★ 試食した印象は『国産いちごでこの価格!?手みやげにぴったり!』 04週から取組み開始。3月まで取組み。

♪ 2019 連続生産者交流会 ♪

第6弾 竜王町稲作経営者研究会さん

10月28日(月)守山市 うの家 南蔵にて、豚肉の学習会を開催しました。お天気も良く、子どもたちもお庭を走り回っていました。残念ながら、“枝肉”そのものではなく、おおまかな部位にわかれていましたが、豚1頭を想像できる形をしていました。お話し後は、カタログで注文したももブロックで作った紅茶煮と、バラ・ロースの塩焼きを食べました。エル・ポークは、1Kg前後の塊肉が5パックとミンチ650gが3パックで1箱です。お友だちに声をかけて、2週間に1箱、注文できないかなあ・・・と考えています。



感想 ・「生活クラブの豚肉がおいしい理由がわかった。」

- ・「部位ごとのパックをパズルのように半身に戻していくのはおもしろかった。」
- ・「遺伝子組み換えでないエサを確保することが、どんどん難しくなっている現状を知り、ショックでした。私たちが食べて守っていかねば、と思いました。」
- ・「ちょうど食べ頃の豚肉が届けられているとわかり、嬉しかった。」



♪ Q&A ♪ Q1. 生まれたオスは生後何日で屠畜されるのか?

A1、産まれた子豚のオスは去勢されて、メスの子豚と一緒に育てられます。約180日飼育し、体重が100キロを超えると出荷されます。繁殖用のオス豚は、生後、約125日で生殖可能となります。種豚となつてからは、3~4日に1回程度の割合で精子を取ります。(季節、個体差などがありますので、日数の間隔はその個体と体調によります。)そして、約3年~5年でお役御免となります。農場の判断で、加工肉の原料に使われることもあります。

Q2. 母豚が身動きがとれない繁殖豚舎はヨーロッパではすでに禁止されているけど、つづけていかざるをえないのか?

A2、スライドの並んでいる姿を見てのご質問だと思います。これは、水の飲み口がそこにあるので、(整列して飲めるようにしないと、均等に水を飲むことができない。)水を飲んでいる風景です。また、たね付けの時も暴れると危険ですので、たね付けをする豚を柵の中に入れます。それ以外の時は、余裕のあるスペースをもつ豚舎で暮らしています。ヨーロッパのアニマルウェルフェアの基準は、「豚の体重30kgの時、一頭当たり0.32㎡、70kgの時0.57㎡、110kgの時0.77㎡としており、石井養豚では、体重30kgで0.3㎡、100kgで0.76㎡、110kgで1㎡の広さを確保するようにして、健康な豚に育てています。

Q3. 10頭以下しか産めない豚は処分されるということだったけど、母豚はお肉に、子豚はただただすてられるということ？ A3、子豚はお肉として出荷しなければ利益が産まれませんので、大切に育て、お肉としてわたしたちのところへ届きます。7頭しか生まれなかったとき、すぐに、その母親と7匹の子豚を屠畜するということではありません。母豚も、その時たまたま10頭いかなかっただけかもわかりませんので、しばらく様子を見ます。

Q4. 飼料について、結局生活クラブであつまっているお肉と加工品(ウィンナー・ハム)は、すべてがNON-GMではないということ？ A4、加工肉には、親豚も使われています。親豚と生後65日以前は、遺伝子組み換え不分別の飼料です。よって、NON-GMではないということ？というご質問には、「YES」という回答になります。日本は遺伝子組み換えの食物を世界で一番多く食べている国です。飼料用のトウモロコシの9割をアメリカから輸入しています。その次はアルゼンチン、その次はブラジルからの輸入量が多く、アルゼンチン、ブラジルの遺伝子組み換えのトウモロコシがメインなので、輸入しているトウモロコシのほとんどが遺伝子組み換えされたものです。飼料についてまで遺伝子組み換えでないものを追求しているのが生活クラブです。石井養豚とわたしたちは、遺伝子組み換えは使わないという目的を共有しています。はじめは、母豚も含め、全て、遺伝子組み換え不使用のエサにしておりましたが、遺伝子組み換えではないエサの生産量が少なくエサ代が高騰しました。エサ代が高くなったらそれを消費材の価格にのせて…ということ常に行えばいいのですが、そのようなことをすれば組合員の利用が減ります。組合員討議を経て、遺伝子組み換え不分別のエサを給餌する場面を作ることを決めました。

わたしたちは、わたしたちの食べる力を集めて、わたしたちが望むもの(食べ物は命そのもの。元気に育った命をいただく)を作り上げています。組合員を増やすこと、豚肉の利用を増やすこと、遺伝子組み換えは使わないという活動(なたね自生調査など、ずうっと取り組み続けている活動)を活発にしていこうと、全ての場面で遺伝子組み換えの飼料は使っていません。というものを作り上げていきたいと思います。

♪2019 連続ライフプラン講座♪ 第7弾 40代から考えるセカンドライフ ～退職後の生活設計～

11月19日(火)草津市立まちづくりセンターにて、大阪から溝江さんを講師に行われました。以前は50代から考えるとしたけれど、それでは遅すぎると40代からになったそうです。必要なのは、夫婦で退職後の生活をイメージすること。「どこで？誰と？どんな風に暮らす？」けっこう開きがあるところをすり合わせていく必要があるようです。制度はいろいろ変わっているので、その時その時、調べてみましょう。

Q. さざなみへ質問が届きました♪

1. ウィンナークラブのハムについて

ポークハムの使用上の注意として「なるべく加熱してお召し上がり下さい」とあります。ハムはだいたいそのまま食べる事が多いのですが、もし加熱せずにそのまま食べたら、どういう問題があるのでしょうか？「なるべく」というあいまいな表現が気になっています。

A. たしかにあいまいです。もちろんそのまま食べることができますが、心配な時や人は加熱してくださいというニュアンスだと思ってください。

Q.

2. ポテトチップスについて

以前は小袋の取扱いがありました、いつのまにかなくなっています。取扱いの再会を希望します。小袋・大袋、どちらでもいいです。

A. 生産者が消費材を作る時には、注文数も考慮して価格も決めます。また、ひとつの消費材を作るには、一回で作れるロットがあります。1 ロットを注文できないなど、利用が少ないと生産者が作り続けることが困難になり、消費材としてはなくなります。食べ続けるには、ある程度の量が定期的に注文されなければならないこととなります。ポテトチップスは、小袋・大袋とも利用が少なく、作れなくなりました。開発要望・改善を考える学区会を1月に開催予定です。ぜひお近くの学区会へ意見を届けてください。



12月 スケジュール案内



	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
	シャボン玉フォーラム実行委員会	守山クリーンセンター見学 びわ湖環境委員会	こどもたちの今 2	ケーキ作り NON-GM 委員会	DVD『小さき声のカノン』 リフレッシュツアー委員会	
8	9	10	11	12	13	14
	ライフプラン講座	消費委員会	工作キット作成 NO-NUKES 委員会			水環境中のマイクロプラスチック汚染 現況と研究状況
15	16	17	18	19	20	21
パパ企画 薪わり	伊賀有機さん 生産者交流会	竹田さんお話し会			理事会	
22	23	24	25	26	27	28
		長浜相談会				
29	30	31	29	30	31	

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)