



★みんなの声★～こんなことってあるの!?嬉しい素敵な投稿が届きました～♡

先日、梨の契約農家さんが増えたということで京丹後市久美浜町の若手農家さんが紹介されていました。「なんか見たことあるなあ」と思ってよく見ていると高校時代のクラスメートではありませんか!今でも交流はあり、彼が大学院卒業、会社員を経て家業を継ぐ決心をし、クラスメートと結婚して夫婦で農業をがんばっていることを知っていたので、こんな形で応援できることに感動しました。果樹栽培において農薬を減らしたり、自然と戦うのは大変かと思いますが、微力ながら応援していきます!太郎ちゃん、がんばれ!!(岡田莉紗さん)

☆消費材探検隊～みそ編～☆

普段の食事になじみの深い「味噌」。みなさんは手づくり派?購入する派?ですか。最近、市販品のパッケージでは「有機」「無添加」「生」「手造り」「減塩」「だし入り」の表記が増えていますが、生活クラブの消費材は?というところ「生みそ」になります。



生みそとは?

酵母や乳酸菌が生きて発酵が進んでいる味噌。容器に充填したあと、出荷作業において加熱殺菌処理がされていません。→だから『冷蔵』で配送されるのです。

スーパーでは常温で陳列されているのをよく目にしますが、それは加熱殺菌しているから。生きた酵母を取り入れ、みそ本来の風味を楽しみたい方は、ぜひ生みそをお試しください!

みそのおすすめ保存方法

開封後は冷蔵庫(5～8℃)で保存しましょう。特にチルド室は温度変化が少ないのでおすすめです!みその消費がゆっくりなご家庭なら、冷凍保存も良し。家庭用の冷凍庫(約-20℃)では凍りませんよ。

☆生活と自治～広報委員が皆と考えたい記事を紹介～☆

生活と自治1月号P4～5 Myオピニオン 元朝日新聞記者 稲垣えみ子さん

暮らしを小さくしていくこと、人生を下っていくことを見据えて50才で退職、節約の為収納0のワンルームに引っ越し、便利な生活をサイズダウンして暮らしている稲垣さん。モノもお金も限られた中、お風呂屋さん、酒屋さん、豆腐屋さん、ブックカフェ、地域に頼って生きていかざるを得ない生活。その中で近所に居心地のいい場所や繋がりがたくさんできる。持ちつ持たれつの関係の中で自分ができることをする、それがいきがいに繋がっていく。“人は、知らないところで誰かを助け、誰かに助けられている。”そんな風に思っていれば、人にも自分にも、より優しい暮らしが出来そうな気がします。

☆役員研修～私たちの思いを伝えました～☆2020.12.2

関西の生活クラブの運営等を行っている関西事業部の村上〇〇氏に、私たちの声を届けました。「プラ包材を減らしたい」「パーム油の課題について考えたい」また毎週のカatalog作りに入れておられる熱い思いも拝聴。レシピを掲載したり特集を組んだり・消費材の魅力を伝えたい思いは一緒。Catalog見て無いなあ～という方もぜひ一度読んでみてね♪

