



2021年9月 発行 理事会
 生活クラブ生活協同組合
 〒524-0044 守山市古高町 110 番地 8
 077-514-2028 組合員数 3,021 名

インスタ公式
 フォローしてね!



■未来へつながる買い物■ ～エル・ポーク編～

今回はカタログで登録品として載っている「エル・ポーク」をご紹介します。「気になっているけれど、どんな仕組みなの？」という方に、ポイントをまとめてご説明します(^O^)/

ここがスゴイ!! エル・ポークのおすすめポイント

POINT①：一頭買いの仕組み

部位バランスを崩さず無駄なく消費するため一頭をみんなで分け合っています。ロースやバラ、モモなどの塊肉のブロック（約1kg）・端材からミンチのパック（約600g）をローテーション方式で2週間に1度配送されます。

POINT②：納得の価格

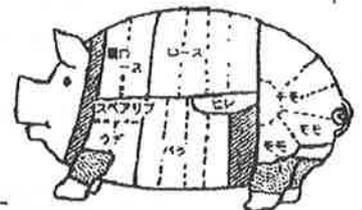
市販のものに比べやや割高なイメージがあるかもしれませんが、豚の育てられ方や味の良さを知れば納得の価格です。個人調査によると某スーパーのオリジナルブランド豚より安い場合もあり。

POINT③：飼育環境が明らか

徳島県にある石井養豚センターの健康的な環境の中で、独自のNON-GM飼料を食べて育てています。一般の豚よりも長期に渡って肥育され、抗生物質の投与も生後20日以降は一切行っていません。

POINT④：一度も冷凍せず「冷蔵」のままお届け

お肉はしばらく熟成された方が味が良くなるといいますが、エル・ポークは屠殺から3～5日目の一番美味しい状態で「冷蔵」のまま届きます。冷凍で長期冷凍されていたかもしれない市販品とは味がまったく違います!



【質問1】登録方法は？

配送職員またはセンターへ連絡して下さい。

【質問2】個配でも登録できる？

個配でも利用できます。

【質問3】1kgの塊肉なんて食べ切る自信がないのですが…

配送後はすぐに冷蔵庫にしまう・肉汁をふいてキッチンペーパーに包んで保存するなど、家庭内での品質管理と保存方法をしっかりすれば10日～14日は冷蔵で日持ちします。2週間で1kgということは、1週間で500g。多くの組合員が充分食べ切っていますので安心して下さい。それでも余る場合はフードプロセッサでミンチにしたり煮豚にしたり、工夫するのも楽しいですよ!



**10年後 20年後の未来も、継続して生活クラブの豚肉を食べ続けられるように
 そして生産者が健康な豚を育て続けられるように
 みんなで生活クラブの豚肉を食べよう!!**

仲間づくりに取り組んでいます！

理事会主催で仲間づくり企画を開催しました！

2021. 07. 09 オーガズミックバース鑑賞会

助産師の三宅昌子さんをお呼びし、
出産についてのDVD『オーガズミックバース』鑑賞会を開催しました！
DVDの中では、様々な家族のお産の様子が映し出され、
命の誕生の尊さや現在の出産の現状などを知ることができました。

三宅さんのお話の中では、出産のあり方の移り変わりや女性や赤ちゃんの本来持っている力強さを感じました。三宅さんのお話、もっと聞きたかったですね～(^)/三宅さんの所属されている【お産子の家】のInstagramでも今回の鑑賞会の様子を書いて下さっています♪

鑑賞会のあとは、皆で竜おうみ米、ちょこっとカレー、ドライ味噌汁などで簡単ランチ☆ごはんを食べながらお産の話はもちろん、「食べるものが体を作る」をテーマに話もしました。

からだ作りと食が繋がっていると感じている方も多く、妊娠や出産を機に生活クラブに入りました～という声もたくさん☆

今後もいろいろなテーマでイベントを開きながら、皆で交流していきたいですね☆☆☆

2021. 07. 13 学習会・牛乳工場を見に行こう！

今回は、南信酪農の佐藤牧場の佐藤さんと、
牛乳や乳製品の生産者・新生酪農の塚田さんとオンラインでつながり学習会を行いました。まず、佐藤牧場の様子を動画で見学☆☆☆

参加者から「キレイ～！」と声があがるほど美しく清掃や管理された牧場の中で、酪農家の皆さんの愛情を受けながら、ゆったりと牛さんたちが過ごしていましたよ～飼料高騰の影響もあり、輸入飼料も使用(ポストハーベストや遺伝子組み換え対策はもちろんされている)していますが、CO2削減のためにも、佐藤牧場では作物を自ら作り飼料の自給率UPのために努力されていました。牧場で使うもみ殻を近隣農家の方からもったり、飼料作りにはフンを堆肥化して使う等、地域で循環していける仕組みを作っておられるのも印象的でした。

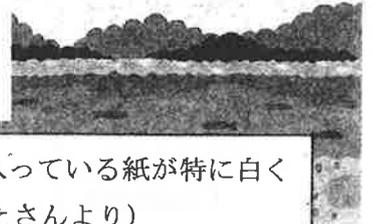
牧場で絞られた生乳は新生酪農に届けられ、牛乳や乳製品へと変わります。工場見学すると、馴染みあるリユースびんがたくさん！実際にリユースされている様子を見て「大切に使わないとなぁ」と改めて感じました。現在、牛乳の利用は約1200万本(生活クラブが始まった時と比べると約半分・・・)。1000万本を下回ると工場の運営ができなくなってしまうという現実だそうです。新生酪農・塚田さんの「1本でも多くの利用を。牛乳が苦手な方は乳製品の利用を。それが酪農家さんを守ることに繋がります」との言葉に継続利用の大切さをしみじみ感じました。

お楽しみのノンホモ牛乳とヨーグルトの試食をしながら交流も行き、
当日加入が2人、後日加入が1人、合計3名、
新しい生活クラブの仲間も増えましたよ～♪(*^*)

生産者の思いや牛さんの育て方が分かって、
私たちの飲みたい牛乳や食べたい乳製品を未来に残していくためには、
今利用することが必要(^)/
牛乳や乳製品を利用するなら、生活クラブで♪♪

生産者交流会などの企画には、ぜひお友達と一緒に！仲間が増える企画のアイデアも募集しています！





Q1. 印刷に使っている紙はリサイクルペーパーですか？(せっけん、雑貨と一緒に入っている紙が特に白く感じます。) もう少し、白色度の低い紙でも大丈夫ですよ。(ペンネーム・かばたさんより)

A1. 紙も大切な資源。よりサステイナブルなものを使いたいですよね～✧

このさざなみや委員会発行のチラシは守山センターで印刷しており、カラーも白も【αエコペーパー】を使用しています。この紙は、持続可能な森林経営の森林から合法的に適切に伐採されている原木を使用する、パルプ化するには漂白方法として塩素を使用しない(塩素を使用していると一定条件下ではダイオキシン類を発生させることが分かった為)という特徴を備えています。適切に処理された森林からの木材を使い、違法伐採等の問題のある木材を入れないように管理して作られる FSC 認証紙でもあります。この紙を使うことが森林を保護することを支援することにもつながります。ただしαエコペーパーは再生紙ではありません。再生紙を使っていない理由は、白さがチラシの使用に適していなかったこと、価格が高かったことが挙げられます。

また、かばたさんが特に白く感じる雑貨と一緒に入っている仕分作業表の紙は【OA ペーパータイプ H】を使用しており、生活クラブ関西で印刷が行われています。この紙も FSC 認証紙ですが、再生紙ではありません。この仕分け作業表については 2021 年 3 月度まで再生紙を使用していましたが、再生紙の値上げの為 4 月度以降に変更されました。1 箱あたりに換算すると約 200 円の差ですが使用する量が多いので、価格を優先して選択したとのことです。

どのような紙を使うかは、今後も検討していきます(^-^)/

Q2. 石けん洗濯を始めました。まだ四苦八苦、失敗も多いです(溶け残りなど)。石けん洗濯のことを話していたら「今は下水道で琵琶湖に直接戻らないし、石けん使っていないわ」との事・・・石けん洗濯はあまり環境に優しくない？石けんのメリットどんなことがありますか？

A2. せっけんの特徴は水で薄まるとすぐに界面活性作用(水と油をなじませる働き。せっけんの界面活性剤と合成洗剤の合成界面活性剤は別物です)を失い、短時間で分解されることです。だから肌への刺激が少なく、環境にあまり負荷をかけません。排水が川に流れ出ると水中のカルシウムなどと結合してせっけんカスとなり、それを小魚が食べたり、微生物が分解して自然に還っていきます。一方、合成洗剤に含まれる化学物質は分解されにくく、長く環境にとどまる為川や浄化槽に住む微生物や水生生物に影響を及ぼし、最終的に分解されなかった成分は海底に堆積します。

下水処理場でせっけんも合成洗剤も分解できているとしている行政もあります。しかし全ての化学物質が分解されているのか？微生物の力で分解を行う処理場でもせっけんの方が処理効率がよいのではないかと疑問もあります。またビーズタイプの合成洗剤などはプラスチックに洗剤が包まれている為、マイクロプラスチックが下水処理を通り抜けて流出する課題もあります。

滋賀県で作られているマルダイ粉せっけんは、廃油をリサイクルして作られている、油汚れに対する洗浄力は抜群である、シンプルな成分なので環境にも体にも優しい、洗濯・食器洗い何でも使えるというメリットがあります。ただしリサイクルせっけんであることや原料がシンプルだからこそ溶け残りやにおいて工夫が必要な場合も！生活クラブでは他にもせっけん洗濯に使える消費材があるので、溶け残りが気になる季節は針状や粉状の洗濯用せっけんを使うのも一つの手かも！

毎日の洗濯、いろいろ試しながら、せっけん生活をゆったり続けたいですね～♪

インターネットで【せっけん生活はじめませんか？】と検索すると、せっけんについて書かれた生活クラブの絵本をみることができますよ(*^*)ぜひ一度見てみてね☆

