

コルザ

2012・13

12・1 月号

No. 332



コルザはフランス語で「菜の花」。組合員がつくる生活クラブ虹の街の機関紙です。

今月の食卓

丸大豆醤油 木桶だからこの味、この香り

ミニ特集

児童養護施設支援プロジェクト 第39回庄内交流会

生活クラブで、生活知識人になろう。

それってなあに？

ブロック発活動ファイル&ごきげん消費材♪

トマトケチャップの良さを実感

牛肉生産者交流会

私たちの復興「応縁」

ニューオークボ工場見学会

活動ファイル

生活クラブ風車建設記念イベント in 千葉

放射能自主基準に関する学習会

GM自生ナタネ監視活動調査報告会

モニターメール / 理事会・組織報告 / 編集後記

野菜で元気クラブ 三里塚農法の会

新年理事長メッセージ

江戸末期より受け継がれる木桶

本部 043・278・7671/センター柏 04・7134・3801/センター千葉 043・278・7629/センター佐倉 043・461・7868/
センター松戸 047・385・4646/センター市原 0436・60・1583/センターベイ 047・379・1540/デポー真砂 043・278・0112/
デポーみつわ台 043・287・2414/デポー新松戸 047・348・1210/デポー大津ヶ丘 04・7191・7359/
デポー松葉町 04・7134・0697/デポー浦安 047・353・0135/デポー木刈 0476・40・6811/デポー園生 043・290・0090/



丸大豆醤油

We・I	900ml / 415 円
デポーフロア	900ml / 425 円
班取り組み	900ml × 12 本 / 4476 円 (373 円 / 本)
	(価格は税込)



日本の食卓に欠かせない醤油。毎日使うものだから確かな品質がいい。千葉県匝瑳市にあるタイハイ(株)の丸大豆醤油は、こだわりのつまった逸品です。気になる原料や製造方法、生活クラブとの提携の歴史について食品部部長の伊橋弘二さんに話を聞きました。

組合員の声に心えて

「我が社は1880年に創業しました。1974年に生活クラブと提携する以前は、当社製品の大半が添加物(化

学調味料)の入ったアミノ酸混合製造の醤油。当時業界ではそれが主流でした。取り組みに際して課題が山積するなか、一つ一つ生活クラブと一緒に解決してきました。まず、合成保存料や化学調味料を除き食塩濃度をできる範囲で下げ、12カ月以上かけて天然醸造した醤油を、2リットルのリターナブルびんに詰めて取り組みを開始しました。そして96年に、遺伝子組み換え(GM)でない大豆を使った丸大豆醤油が誕生しました。日本の醤油醸造メーカーの多くが脱脂加工大豆を使用していた時代に、「脱脂加工大豆ではなく丸大豆を使った醤油が欲しい」との組合員からの強い要望から生まれました。

大豆は20%が油分。脱脂加工大豆とは、大豆油を搾る際に出る大豆かす。石油溶剤であるノルマルヘキサンを使用していたため、健康被害が心配されていたのです。一般的に脱脂加工大豆で仕込んだ醤油に比べ、丸大豆で仕込んだ醤油は甘く深みのある味わいだと言われています。

98年にはアルコールの添加をやめ、完全にGM対策済みの丸大豆醤油となりました。

貴重なNON・GM大豆

2リットルから1リットルに規格を変更した時(現在は900ml・軽量リターナブルびん使用)、予想より利用が減り供給が減少しました。それに伴いアメリカで契約栽培していた非遺伝子組み換え(NON・GM)大豆の作付けを減らざるを得ませんでした。その後、農家が手間のかかるNON・GM大豆をつくらなくなり、原料が手に入らないという状況になりました。幸い、(株)マルモ青木味噌が中国・大連から有機大豆を調達していたので農家を紹介してもらい、09年から中国産原料を確保することができました。

「なるべく国産の大豆を使いたいと思っています。国産大豆の価格が落ち着いてきたので、ブレンド比率を04年に10%から30%に引き上げました」と伊橋さん。

国内の産地は山形県遊佐や島根県の西日本ファーマーズユニオンなどです。小麦については輸入70%、北海道などの国産が30%、塩はメキシコ産の海水天日塩を使用しています。



900ml 1本分の主原料。左から塩、小麦、大豆

味の決め手は木桶に棲みつく酵母

醤油一回の仕込みには大豆9t小麦9t、そして醤油を育む種麹を使用。これで木桶4本分になります。

①麴をつくる

まず大豆と小麦をふるい、混ぜて粉碎、水を入れて蒸し、乾燥処理します。麴室で種麹を混ぜ、室温30℃湿度100%で45時間ほど寝かせ



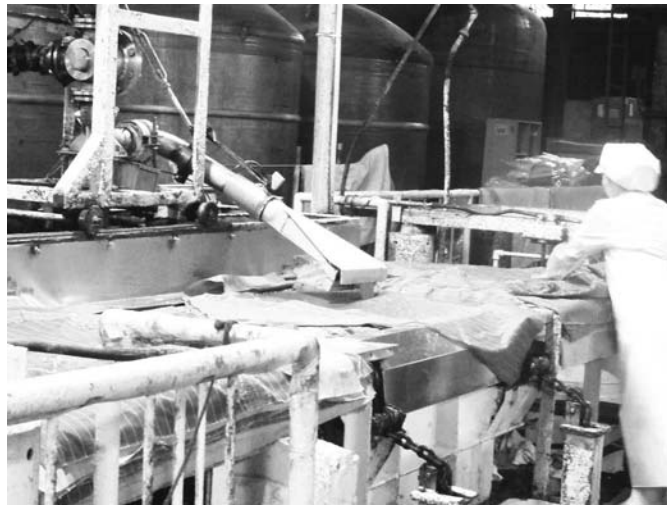
い蔵の中で、116の木桶が並ぶ光景は神聖さが漂います。訪れて感ぜられない人はいないでしょう。耳を澄ますと、「プツ、プツ」と酵母の息づかいが聞

②仕込み
食塩水を混ぜ（この状態をもちろみと呼びます）、いよいよ杉の木桶に仕込みます。もろみのなかでは、たんぱく質とでんぷんを分解する酵素が働いて醤油の旨みをつくり出します。ほの暗



扉の奥が直径10mの麴室

ます。清掃の終わった室は、まだほのかに麴の香りがしました。



「これからもこだわっ
万能調味料です。
トソースなど洋食にも
隠し味としても使える
ベースに、カレーやミ
わせて料理の味付けの
調味料、だしなどと合
や食酢、みりん風醸造
しただけでなく、素精糖
ます。お刺身やおひた
風味の醤油に仕上がら
るやかで奥行きのある
借りて、香りが良くま
で酵母や乳酸菌の力を
130年以上も受け継
がれており、蔵のなか
で酵母や乳酸菌の力を
現在の木桶はこれまで
05年に提携30周年を記念
して、生活クラブが117
本目の木桶を寄贈しました。

こえてきます。「蔵全体に醬油づくりに欠かせない酵母が棲みついているので蔵は宝です」と伊橋さん。一年近いゆっくりとした時間をかけて、伝統の味はつくられていくのです。
③圧搾
醤油を搾り出すためにもろみを1枚1枚ナイロン製の布に手作業で包みます（左写真）。それを数メートル重ねて自身の重みで圧搾した後、油分を取ります。醤油を搾ったあとのかすは、旭愛農や近隣の農家で飼料として利用し100%リサイクルされています。

守りたい伝統の味

ます。
④火入から充填まで
85〜95℃のプレート式熱交換器で加熱（火入）。微生物を殺菌し、醤油独特の香ばしい香りや色づけをします。自然に冷まし、醤油の色味を確認したらタンク全体を冷やして色止めをします。珪藻土を使って不純物を取り除き、1ミクロンのフィルターを通してからびんに充填します。



2005年に組合員が寄贈した117本目の木桶。直径・高さ3m弱、50石（9000リットル）

家庭での保管方法

丸大豆醤油のラベルには「開栓後は冷蔵庫に保管し、できるだけ早くご使用ください」と記載があります。最近の家庭は気密性が高く室温が高い環境です。醤油は酸化しやすく温度変化にも弱いので、醤油差しに入れる醤油は少なめに使いきり、こまめに補充、残りは冷蔵庫保管がおすすめです。

てこの伝統の味を守っていくことは、とても大変なことでもありますが誇りでもありません。」と伊橋さん。これまで生産者と組合員が一緒になって考えつくり上げてきた貴重な歴史。たくさんの人に伝え、これからも食べ支えていくことが大切です。（高山紀美子）

生産者メッセージ



タイハイ株式会社
食品部部長 伊橋弘二

生活クラブの醤油は提携38年を迎えました。脱ノルマルへキサンから始まり、遺伝子組み換え（GM）作物不使用までその時代に直面した問題や課題を組合員と一緒に解決して来ました。このことは決して他で真似のできることはありません。自分たちの材であることを明らかにする証^{あかし}であります。これからは何を語り、何を誇れるか。生活クラブは過去を、現在を、そして未来を生産者と共に伝え、語り合っ^あてゆかねばならないものだと思います。また、良いことも悪いことも共有し、最善の努力をすることで消費材の価値を示すことだと思います。

昔GMが解禁になった頃、醤油原料の大豆は圃場を失いました。利用結集がいかに難しいか、約束を守ることがいかに大変か、思い知らされた出来事でした。それでも生産者は何ができるか、日々努力を怠りません。一つの生産者では無理でも多くの生産者が関わり消費材をつくり上げている、共有していることも知ってもらいたい、そんな思いでおります。

醤油をつくる従業員はいつもおいしく食べて頂くことが生きている喜びです。今回の醤油はどう感じてもらうかな：なんて思ったりもしております。生産することの喜びを感じ取って頂きたい。そのためにも今一度、消費材について語り、一緒に食べておいしさを再発見し、そのことを次の人に言い伝えていけたら最高だと思います。消費材には物語があります。ぜひ多くの組合員が生産現場を訪ね、質問し納得ゆくまで語り合っ^あて今後^あに生かして欲しいです。

万能だし

材料

丸大豆醤油 500ml みりん風醸造調味料 500ml 混合けずり節 1/3袋 乾しいたけ 5~6枚 みついし昆布 1本

作り方

- ①鍋に材料全部を入れ、一晚置きます。（2時間ぐらいでもよい。）
- ②弱火にかけ、ふきあがったら火を止めてそのまま冷まします。
- ③清潔な乾いた容器に、ろ紙でこしたらできあがり。

- *水を一滴も入れていないため常温で保存でき、便利です。
- *うどん、そばつゆ、天つゆ、かつ丼、煮物などに。
- *昆布としいたけは、さっと



味・色・香りのハーモニー

洗ってけずり節を取り除き、甘辛く煮付けて佃煮に。

鶏肉と卵のさっぱり煮

材料（4人分）

鶏肉手羽元8本 ゆで卵4個 ブロccoli 適量 A：丸大豆醤油・純米酢・みりん風醸造調味料・水 各 50ml

作り方

- ①ステンレスまたは樹脂加工した鍋にAを入れ、煮立たせます。好みではちみつ、根生姜を一緒に入れてもおいしいです。
- ②①の鍋に鶏肉手羽元と殻をむいたゆで卵を入れ、再び煮立たったらアクを取ります。
- ③ふたをして20分ほど煮ます。
- ④小房に分けたブロッコリーを加え、3分ほど煮て火を止めたらできあがり。

生活クラブで、生活知識人になろう。

今回のテーマは

「年末の大掃除は？」

生活クラブの取り組みは、食べものだけではなく、さまざまな活動のなかで知る、生活から世の中を変えていく知識を「生活知識」と呼んでいます。私たちの仲間のひとことが、暮らしをよりよくしていくヒントにつながります。



掃除は季節に合わせて

ズバリ！大掃除しない派！とはいえ、お正月を気持ちよく迎えるために玄関の掃除や窓拭きなどはしますが、掃除は季節に合わせて行います。乾燥している年末は、障子の貼り替えや埃取りなど。一方、換気扇やキッチンの油污れなどは夏の気温の高い時期のほうが落ちやすく、掃除が簡単です。網戸も夏にホースで水を流しながら洗えばすぐに乾くし、庭の水まきにもなります。また普段でも「今日はトイレの日」などと決めてその日は徹底的にそこだけ掃除すると、気持ち良く達成感を味わえます。掃除は苦手なので、さまざまな手を使って楽しめる工夫をしています。

緑支部 並木道代



まとめて落とす爽快感！

わが家では、家族総出で行う毎年恒例の行事になっています。もちろん、子どもたちにも手伝ってもらいます。すぐに飽きてしまいますが…。周りに聞いても、みなさん「年末は、お掃除しなくちゃ～」という気分になるようです。一方で、「夏にカーテンや網戸を洗う」という意見もありました。子どもと一緒に水遊び感覚で外回りのお掃除ができると楽しいですね。普段からちょこちょこお掃除していれば、年末に慌てることもないのですが、毎年、そう思いながらもためてしまい、こびりついた汚れと格闘しています。ひどい汚れが落ちる爽快感も、それはそれで楽しいので、やっぱり、わが家は年末にまとめて大掃除派です。

みつわ台デポ一支部 西田由紀



わが家の大掃除事情

面倒くさがりの私にとって、大掃除は頭が痛い行事です。それでも毎年それなりにこなしているのは、夫のおかげだと思います。ふだん全く家事に関わらない夫が、なぜか大掃除だけはスイッチが入るようで、たった一日ですが朝から日が暮れるまでしっかり働いてくれるのです。そんな夫の横で私だけ何もしない訳にはいかず、その日は一日子どもたちも巻き込みながら家族皆で掃除をします。

そして掃除といえば、せっけんは欠かせません。生活クラブに入ってからせっけんを知り、汚れが良く落ちること、手荒れが格段に軽減したことに驚きました。今年も大掃除はせっけんを使って、家中をきれいにしようと思います。

佐倉東支部 野坂智子



年末の大掃除

わが家の年末恒例大掃除は、パパと息子による家中の窓掃除。水に浸して絞った新聞紙と雑巾で、ピカピカにしてくれます。私の担当は台所。時間のある時にやろうと思いつつも何やかやで忙しく、結局いつも見ないふり…。ある日、先輩母から「普段から汚れをためないようにすると楽よ～♪」とせっけんを使った掃除の話聞き…。そういえば昔、せっけんと重曹、クエン酸を使ってガス台と換気扇を洗ってみたら、やたらスッキリして気持ちよかった記憶が蘇ってきたのです。今は洗濯もせっけんに替えきつい柔軟剤のニオイから開放され、たまっていた汚れも落ちて気持ち良い毎日です。この調子で台所も、ガンバリます！！

新戸デポ一支部 小林章子

柏駅から徒歩約10分のところに、生活クラブ虹の街が運営するパン屋があるのをご存じですか？スワンベーカーリー柏店は、ヤマト福祉財団とヤマトホールディングス(株)が設立したパンの製造販売チェーン店で、2004年に開店。10月30日で8周年を迎えました。障がいのある人もない人も共に働き、共に生きていく社会の実現をめざして誕生したこのお店。ごく普通のお店の小さなパン屋で、障がい者の方たちが働いています。店に入るとパンのいい香りが。組合員には見慣れた飲み物などの消費材も並べられています。イトインコーナーでは、いれたてのコーヒーと一緒にパンを味わうことができます。毎月新作のパンを出したり、イベントデーを企画したり、地域の祭りへの出店ほか、特別支援学校の生徒の職場実習を受け入れるなど、地元で愛されるお店としてがんばっています。来店できない組合員向けには、セットパンの取り組みもあります。また、一部のパンはデポでも扱っています。私たちが食べることで、障がい者就労支援事業を継続する力にもなっています。



生活クラブのパン屋さん
スワンベーカーリー

児童養護施設支援プロジェクト

くすべての子どもの未来のために今私たちがすべきこと

生活クラブは誰もがそのらしく生きていくことのできる社会をめざして、地域みんなを支えるしくみづくりに取り組んでいます。2013年、生活クラブ風の村が君津市に児童養護施設を開設します。生活クラブ虹の街は、地域ぐるみの支援活動を展開するため、VAICコミュニケーションケア研究所とともに支援組織をつくる準備をすすめています。当支援プロジェクト座長の久保貴子さんに話を聞きました。

(清水美由紀)

…児童養護施設について教えてください。

児童養護施設は、保護者不在や虐待されているなど、さまざまな理由で親と暮らせない子どもたちの命を守る場所です。施設の子どもたちもその親も、決して特別だった訳ではありません。ほんの些細なきっかけから虐待につながるケースもあります。どんな社会状況や環境にあっても、子どもは心も体も健やかに育つ権利を持っています。しか

し子どもたちは心や体に傷を負って入所してきます。だからこそ、大切にされる経験を通じて、癒され健やかに育まねなくてはなりません。

…今度できる施設の特徴は？

大規模施設が多いなか、君津につくる施設はグループホームやユニット制など小さい単位で運営されます。できるだけ家庭に近い形で暮らすことが理想で、たくさんの人とかかわりを持ち、信頼関

係を取り戻して欲しいと思います。

…私たちに何ができますか？

児童養護施設は、行政の予算が充分とは言えず、経済的にも人的にも不足しています。現在検討中の支援活動内容は、物品の寄付、食事づくり・生活援助などのボランティア、長期休暇中の子どもへの外泊の受け入れ、職業体験の仲介などです。子どもたちが健やかに成長し自立していけるよう、皆さんの理解と、地域ぐるみのさまざまなサポートが必要です。

堂本暁子さん講演会

9月28日千葉市生涯学習センターにて、生活クラブ虹の街児童養護施設支援プロジェクトの主催で講演会を開催しました。テーマは「尊ばれ・癒され・育まれる ～すべての子どもたちの未来のために児童養護施設の支援を考える～」。



堂本さんは、「親からむごい虐待を受けた後、乳児院・児童養護施設で溢れんばかりの愛情と継続的なケアで幸せな人生を送ることができたという子どもに出会いました。親でなくてもたくさんの愛情を注ぐことで子どもは幸せな人生を送ることができます。千葉県知事時代に子どもを安全に育てるための『子どもの権利条例づくり』ができず心残りでしたが、この想いを児童養護建設に向けたのです」と語りました。

また、仙台市宮城野区岩切の女性たちの活動を例に「女性が意志決定の場に登場することで、社会は変わります。あらゆる役割を平等に決めていく、日常生活の中で一人ひとりが自立をし参画していくことが大事。男女とも、障がいのある人もない人も、高齢者も子どもも、自分たちで生きられる地域社会をめざして行動していきましょう」と話しました。

(岩切の女性たちの防災宣言より)

あなたの大切な人は誰ですか？

今、何かをすることで大切な人の命を守れるなら、すぐにそれを始めませんか？ (中略)

私たちは、ここ岩切でみんなが安心して暮らすために、自分たちでできることを考え行動します。大切な人の命を守るために。この地域で育つ子どもたちのために。

児童養護施設支援プロジェクトメンバー
甘利美恵子



*上記児童養護施設支援活動について詳しく知りたい方には、プロジェクトの冊子を差し上げます。問い合わせは、本部組合員事務局 岩上 Tel:043-278-7768 Fax:043-279-7490 まで。

第39回庄内交流会

山形県庄内地方は生活クラブの主要品目である米や豚肉などの一大産地。北海道から関西までの組合員72人が生産者と話し合う第39回庄内交流会が7月22～25日に実施されました。生活クラブ虹の街からは5人参加しました。(構成 清水美由紀)

平田牧場の豚肉

庄内町の庄内食肉流通センターは、5市町の豚・牛・羊などのと畜を行っていて、処理頭数の50～70%は平牧グループとのこと。途中の処理のようすをガラス越しに見学しました。他と比べ、平田牧場の豚は脂の色が白い、ストレスによるダメージが少ないため内臓の廃棄率が低いといった特長があります。飼料用米を与えるなど餌にこだわっていることや、豚の健康を重視した育て方をしていることを実感しました。

酒田市にある(株)平田牧場本社ミートセンターでは、半身の枝肉から、骨を取り除き、部位ごとに解体し、消費材規格に加工する作業が行われています。豚肉のスライス、包装や異物確認など機械で行う部分もありますが、整形作業は人の手。清潔な工場内で、脂肪の厚さや異物混入等を目で確認しながら、たくさんの従業員の方が作業していました。

センター 佐倉職員 堀越 藍



こだわりのポークウインナー

(株)平牧工房は、30年以上にわたり生活クラブと提携を続けています。イチオシはポークウインナー。原料は、非遺伝子組み換えの飼料で育った、適度な脂肪がある健康な平田牧場の三元豚。部位

を切り分けた端材をミンチにしています(写真)。生活クラブの自主管理・監査制度の基準に沿って、化学調味料や合成保存料、合成着色料は不使用。また工場内の衛生面の徹底に日々努力をされています。これからも食べる人の健康を考えて製造している姿勢に感謝し、利用する人を増やしていきたいと思いました。

下総ブロック組合員事務局 宮野ゆき美

生産者と組合員が開発した米

遊佐町農協と生活クラブの米の産直提携開始から41年。既存のコシヒカリから次世代を見据えた米の開発を、と設立された遊佐町共同開発米部会の20周年記念式典(写真)に参加しました。現在では遊佐町米農家の4割を超える会員数(484人)に発展。生産原価保障方式の採用、「遊YOU米」の愛称決定と生産者と生活クラブが共にすすめてきました。部会長菅原英児さんの実験米(無農薬米)の青々とした田んぼを間近に見学し、害虫駆除など地道な努力で私たちの米が生産されていると実感しました。また、他の生産者とも連携した循環型農業の一端として、遊佐産原料を主とした有機肥料の遊佐づくしを使用し、減農薬・減化学肥料をすすめていました。

この恵まれた環境を将来に残して、持続可能な農業を守るために、生産者とつながることの大切さ、米登録の意義を改めて感じました。

京葉ブロック組合員事務局 西宮美佐子

せっけんを使用する町 遊佐

今年はせっけん運動40周年記念交流集会在行われました。遊佐では40年という年月をかけてせっけんと合成洗剤の違いや合成洗剤の危険性を子どもたちや地域の人たちに語り続けてきました。JA庄内みどり女性部遊佐地区のせっけんプラントを見学しました(写真)。ここでは学校給食の廃食油を回収し、できたせっけんを家庭に持ち帰り使い続けてもらえるように伝えています。そんな40年の地道な活動こそが、遊佐の環境を守り、おいしい米や野菜などに繋がっていき、私たちの未来をも守っていくのだと再認識しました。

私もこれまで以上にせっけんの良さや使い方を周りに伝え、遊佐の地域をあげての環境保全の活動をお手本にせっけん活動に取り組みたいと思いました。 理事 清松淳子

ブロック発 活動ファイル&ごきげん消費材♪

京葉ブロック発

トマトケチャップの良さを実感

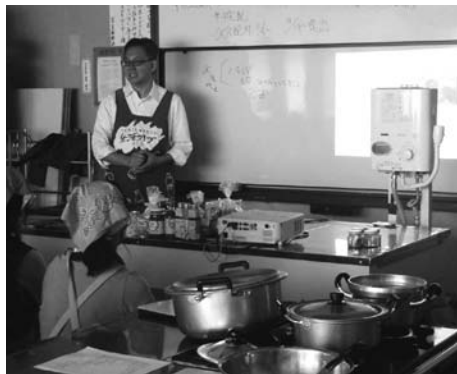
10月4日、谷津公民館にて23人が参加し、コーミ(株)生産者交流会を開催しました。始めに生活クラブと市販品との違いなどを学習しました。1974年にケチャップが開発された当初、しばらくは、なんとビールびんを容器に使っていたそうです。生活クラブのトマトケチャップの材料は、トマト、砂糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料。市販品のほとんどは輸入トマト

ペーストに水を加えて還元し、トマトケチャップをつくっていますが、生活クラブは国産の加工用トマトを100%使用しています。また、この加工用トマトは、生食用とは違い、畑で真っ赤に完熟してから収穫され、甘味と風味がよく、コクがあります。国産の加工用トマトの生産量を確保するため、千葉でも栽培が始まっています。

次に4班に分かれてケチャップづくりをしました。まず玉ねぎを細かく刻んで水を加えて煮ます。用意されたトマトピューレーを加え、素精糖、香辛料なども順番に入れて、10分ほど煮てできあがり。熱いうちにびんに入れ密封して逆さにしておくことで、高温でびんとともに、ふたも殺菌することができます。各班でつくったトマトケチャップを食べ比べ、味の違いを楽しみました。

トマトケチャップで加入を決めた組合員もたくさんいると思います。安全性とおいしさを改めて認識できた交流会でした。

習志野支部リーダー 綱島祐子



コーミ(株)の相馬英輔さん



交流会で東海加工紙(株)の間伐材入りキッチンペーパーの試供品をもらって以来、大ファン。切った野菜を包んで冷蔵庫保存した翌日開けてみると、ふんわりと木の香りがして、キッチンでひととき癒されます。間伐材入りの素材の良さですね。普段使い以外で今考えているのは、隅に可愛い英字のスタンプを押して、来客時に揚げ物の下に敷いてのおもてなし。楽しみがふくらんでいます。

稲毛支部消費委員長 川岸幸子

東葛ブロック発

牛肉生産者交流会

9月21日、北海道チクレン農業協同組合連合会の宮崎晴美さんを迎えて、センター松戸にて牛肉の生産者交流会を開催しました。47人が参加しました。

多く固いので煮込み料理に向くなど、肉の特徴とどんな料理に向いているかがわかりやすく、とても参考になりました。

餌は非遺伝子組み換え、ポストハーベストフリーの配合飼料と干牧草です。草食動物の生理にあった方法で育てられています。また、放射能検査、BSE対策についての万全な体制も詳しく説明がありました。生産者の話を聞き、飼育から加工までとてもこだわっていて、徹底した衛生管理のもと、私たち組合員は安全な

高い肉を買ってもいつも焼きすぎで固くなってしまい、あまり牛肉を利用しませんでした。①焼く前に常温に戻しておく ②火は常に中火で片面を1分焼く ③裏返したら肉の表面を見て、全体から肉汁が出てきたらメディアム、など上手に焼く方法も教わりました。試食がおいしかったので、ぜひ

家で試してみたいと思います。生産者の話からいろいろな発見があった交流会でした。

野田支部消費委員長 畠山節子

牛肉を安心して食べられることを改めて実感しました。また肉の部位についての説明は、よく動く部分は筋が



鶏肉がおすすめ! 塩コショウをした鶏肉2枚(ムネ・モモ)に根生姜のスライスと切った長ねぎ数本を一緒にポリ袋に入れよくもみ、15分おきます。水加減をした3合の米にそれらと料理酒を適量加えて炊けばジューシーなシンガポール風チキンライスに。ごま油・長ねぎのみじん切り・素精糖・純米酢・丸大豆醤油でつくったネギソースをかけるとおいしさがさらに引き立ち、家族にも好評です。

松葉町デポー支部リーダー 矢野江美

上総ブロック発

私たちの復興「応縁」

昨年7月、生活クラブ岩手の呼びかけで行われた、重茂の「フォーラムの森」*の下草刈りと交流会への参加をきっかけに、東北の生産者や組合員を訪れるようになりました。現地でのいろいろな方から生活クラブへの感謝の言葉を聞きました。それは、震災直後から組合員・職員・生産者が親身になって行って来た支援に対するもので、生活クラブを通して築かれた縁の深さに心を打たれました。「私も、この縁でつながっている人たちに寄り添っていききたい」という気持ちから、重茂に2回、福島に6回お邪魔していますが、現地を訪れることができる人は限られています。「見てきたこと、聞いてきたことをみんなに伝え、上総からできる応援を広げたい!」と思い、生活クラブの仲間たち(上総ブロックのクラブ)として活動を始めました。

現在までに、福島県新地町の仮設住宅の子どもたちへ、手づくりのお雛様とお菓子セットをプレゼントしたり、組合員のカンパ金で重茂漁協に寄贈し



た定置網船第二与奈丸の船おろしにお祝いの色紙(左)を送りました。震災後しばらく

食べられなかった肉厚わかめやおとうふ揚げが復活した時は涙が出るほど嬉しく、それらの消費材の利用をすすめる活動として、現地の報告会を兼ねた料理会なども開いています。おおぜいの組合員が消費材を利用することが、生産者の暮らしを取り戻すことや地域の復興の力になります。大好きな消費材をたくさん利用して、私たちの復興応縁を広げていきましょう。

生活クラブの仲間たち 安田紀美子
*昨年5月のシャボン玉フォーラム in 重茂のテーマである「森・川・海をつなぐ循環社会」を表現する企画で、「フォーラムの森」に1500本の植樹を行いました。



私のこだわり消費材は、トマトケチャップです。息子が初めて口にした調味料、という思い出の消費材でもあります。ウイナーにつけて食べると最高!シンプルだからこそ味の良さが際立って、家族にも大好評です。お弁当の彩りにも良いですし、ちょっとした贈り物にも向きます。加工用トマトの定植や収穫作業にも参加しているので、味わいもひとしおです。

緑支部運営委員 石崎敏子

下総ブロック発

ニューオークボ工場見学会

9月28日印西支部の組合員11人で柏市内の(株)ニューオークボの工場を見学しました。

ニューオークボの前身である大久保マカロニの創業は1933年日本初のパスタ生産会社とのこと。77年から生活クラブと提携が開始



されました。当時、700年もの伝統を誇るイタリアの手打式製法を採用していたのはここだけでした。増尾工場では、100年ものイタリア製の機械が現役で稼働していました(写真)。原材料の質にこだわり、低温でじっくり押し出されてくるパスタ。手作業での工程も多く、温度を上げずに時間をかけて乾燥させるなど、生産性が悪いにも関わらず、世界一おいしいパスタ

をつくることを追求している取り組みに頭が下がる思いでした。熟練した職人の技術と100年以上稼働している機械との融合が、一般製法では決して出せないモチモチ感と芳醇な小麦の味わいのパスタ

をつくりだしているのです。

一方、生パスタのパイオニアとして製粉メーカーと共同で専用の粗挽き粉を開発し、01年に生パスタ工場を沼南町高柳に建設。沼南工場はオートメーション化され、機械が行う工程が増えましたが、温度や湿度、味の追求は増尾工場と同じでした。

見学終了後は試食タイム。なんと4種類ものパスタ料理が用意され、どれ

もおいしくいただきました。

職人の技と700年の伝統が練り込まれたニューオークボのパスタ、守り続けて欲しい味でした。

印西支部消費委員 鈴木裕枝



エスケー石鹼(株)の洗濯槽用クリーナーがおすすめです。以前は、市販

の洗濯槽用クリーナーを使っていましたが、槽洗浄後のすすぎを何度まわしても内部のごみがなくなり、半日かけてすすいでいました。しかし、エスケー石鹼の洗濯槽用クリーナーは、すすぎは2回ほどでとてもすっきり洗えます。水の使用量も大幅に減り、本当に助かっています。

成田支部リーダー 高倉慶子

生活クラブ風車建設記念イベント in 千葉

8月25日、生活クラブ虹の街は生活クラブ風車建設記念イベントを旭市で開催しました。4月から稼動した風車「夢風」を祝い、脱原発や地域から再生可能エネルギーを生み出しエネルギー自治を広げることをテーマにしたイベントには、大人55人、子ども7人、生産者15人が参加しました。

旭市の市民風車「かざみ」の見学では、(株)市民風力発電の加藤秀生さんが、風車の概要や機械室内部について説明。緑の芝生の中に建つ風車は、夢風より一回り小さいですが、柱は64.7m、羽の直径は70.5mあり、想像していたより大きくて圧倒されました。騒音はほとんど感じず、澄んだ青い空と白い風車のコントラストがとても美しかったです。

J A ちばみどり中央支所ではNPO法人北海道グリーンファンド理事長鈴木亨さん(写真)の記念講演「電気の共同購入をめざして」を聞きました。



来る道すがら見た収穫間近の黄金色に輝く田んぼの景色に思いをはせ「千葉県の農業を守っていききたい。原発事故などで、あの風景を絶対になくしてはならない」と気持ちを新たにしました。参加者からは「風力発電を生活クラブが事業として行い、広げていく運動を改めて誇りに思いました」という声が聞かれました。

海に囲まれ緑豊かな千葉県は再生可能エネルギーのポテンシャル(潜在能力)が高いので、特性を活かしたエネルギー自治を生産者と共にすすめていけたらと思います。

環境担当理事 井田貴子

放射能自主基準に関する学習会

8月29日生活クラブ虹の街本部にて、講師に生活クラブ連合会企画部自主管理推進・環境課山本義美さん(写真)を招き学習会を開催しました。参加者は44人。内容は9月から運用開始した生活クラブの放射能自主基準のポイントや放射能汚染への対応の特徴などについてです。まず放射能の基礎知識をおさらいしました。



チェルノブイリと福島事故への対応を振り返り、今回の事故後、25年前に決めた自主基準を一時停止せざるを得なかったことや、急いで自前の放射能測定器を購入し今までの検査と情報公開をしてきたことの話がありました。生活クラブの放射能自主基準は徹底した検査による膨大な実績に裏付けられており、たとえ基準値以下でも結果はすべて公開していることが特徴です。そして提携生産者と協力し、除染や土壌調査にも取り組んでいます。これまでもこうした学習を重ねてきましたが「今回初めて参加して良かった」との感想がありました。

汚染された環境には何十年も向き合わなければなりません。とはいえ食の安全のために必要な情報は放射能だけではなく、遺伝子組み換え(GM)作物、食品添加物、残留農薬などにも気をつけたいものです。放射能の数値だけに囚われてパニックになるのではなく、栄養バランスのとれた食事を心がけ放射能に対する抵抗力をつけましょう。

環境委員 石本陽子

GM自生ナタネ監視活動調査報告会

9月12日生活クラブ虹の街本部にて、NON-GMO役員会主催の報告

会が開催され、46人が参加しました。GM作物について山本百合担当理事は「当初、生産者の負担が減って商品価格が下がるので、消費者にもメリットがあるといわれていましたが、実際は除草剤で枯れない雑草や害虫が生き残るなど栽培上の課題があるほか、バイオエタノール利用のため穀物価格が高騰しています」。その他にも食品としての安全性が確立されていない、他の植物と交雑するなど生態系に悪影響がある、一部の企業に種が独占される、などのデメリットを指摘しました。

生活クラブは1997年1月に、GM作物・食品は扱わないことを基本とし、やむをえず使用する場合は情報を公開すると決定しました。消費材の主原料対策はすべて終了し、5%未満原料で対策が必要なものは独自に表示しています。また、GM作物を栽培しないと宣言したGMOフリーゾーンは、生活クラブ提携生産者を中心に昨年より1万ha以上増え、日本全国で78366ha(12年2月現在)に。

輸入されたGMナタネが製油工場などへの輸送中にこぼれおち自生している状況を調べる、GM自生ナタネ監視活動。8年目の今年は787検体中23検体がラウンドアップ(モンサント社製の除草剤)耐性、96検体がバスタ(バイエル社製の除草剤)耐性に陽性反応があり、2検体が両耐性に陽性という結果でした。今回初めて山梨、岡山、広島から陽性反応が出ています。「千葉県内では36検体中、ラウンドアップ耐性1、バスタ耐性21が陽性でした。特に東葛地区で17検体も陽性が出たのは今年初めてです」との報告に、本来広がってはいけないものがじわじわと広がる恐ろしさを感じました。

「食べ物の裏側にあるカラクリまで考えて選ぶ消費者を増やすには、判断するための情報として正確な食品表示も必要です。今後もGM食品の正しい表示を求める運動を広げていきます」と山本理事は語りました。(岩崎明子)



コルザモニターから届いた意見・感想を掲載します。

2012年10・11月号を読んで

「生活クラブの豚肉はおいしい」と加入する前から噂は耳にしていました。今、組合員になりほぼ毎週欠かさず豚肉を申し込んでいますが、噂は本当だったと実感しています。つい最近、スーパーの特売肉を買った時、味の無さに「こんなに違うんだ…」と気づきました。申し込めばすぐに手に入る豚肉が、生産者の試行錯誤と絶え間ない努力の賜物で、また1kgの豚肉をつくるのに7kgの穀物が必要と知り、口にするまでの過程を思うと本当に感謝の気持ちでいっぱいになります。これからもおいしい豚肉をよろしくお願ひします。(おれんじ)

平田牧場の豚肉は本当においしくて、市販の肉はほとんど使いません。野菜で元気クラブのレシピで、ブロッコリーはサラダや洋風の食べ方しかしていませんでしたが、おひたしもおいし

そうです。手軽にできるので、さっそくやってみます。(ゆず)

生活知識のコーナー「年末年始のイチ押し消費材」は、紹介されたどの料理もおいしそうなお卓が見えてくる内容で楽しめました。特に写真入りで紹介されていたクリスマスケーキは、すばらしくてビックリです。私はクリスマスに特別な料理を揃えることがあまり無いのですが、今年は中学生の娘を協力させて、久しぶりにケーキでもつくってみようかと思いました。写真のようにきれいには仕上がらなくても、そこは消費材の味の良さでカバーしてもらおうと思っています。

(たけのこ)

下総ブロック発、災害に備える、を読んで。震災が起きたすぐあとには、家のなかや食料・避難経路・近くの避難場所などを確認したり、家族と話し合ったりしていました。でも今は時間がたち、少しずつ日々の生活に追われ、忘れがちになっていましたが大切なことを改めて思い起こさせてもらいました。記録に残すだけでなく記憶に残し、常に「もしも」を考え、ところてん方式の回転備蓄で消費材の在庫をチェックしてみようと思いました。

(ミルキーのママ)

♡♡♡ 復興応援メッセージより ♡♡♡
わかめやおとうふ揚げを利用しています。子どもたちも生産者の名前を覚えて、食卓に並ぶと「これ〇〇商店のだよね。お〜い〜い!」と言いながら食べています。丁寧につくられたものを食すことができて有り難いです。／大きな打撃を受けて収穫や出荷に苦労されていることと思います。何もできませんけれど応援しています。つくってくださる消費材を楽しみにしています。／まだいろいろな問題は山積みで、震災前のように戻するには時間がかかると思います。消費材を利用し、微々たるものですが、気持ちの上でも役立てたらうれしいです。／おとうふ揚げが家族みんな大好きです。以前からいつも利用していましたが、これからも長く食べ続けていきたいです。／消費材の利用と利用呼びかけを継続していきます。生産も容易な状況ではないと思いますが、消費材が届くのを心待ちにしています!!／被災から立ち上がりて再びおいしい消費材を届けてくれて感謝しています。私たちは生活クラブの最前線の場で、消費材をすすめていきますので、どうか、お体に気を付けて、元気に、つくって、届けてください。／生活クラブを通して、つながっている「絆」を大切に、応援していきます。原子炉の対応を迅速に解決し、一日も早く安心して生活できる環境を取り戻せることを願っております。

10月理事会報告

1. 今年度の千葉総代にむけ、方針に対する中間報告と意見交換を目的に、中間総代会議の開催と資料を確認しました。
2. 共同購入運動の新たな方向性を探るため、首都圏4単協が連携し、千葉では無作為に抽出した組合員2,000人に対し、アンケートを行うことにしました。
3. 「福島の子どもと知る権利を守るための活動」として、放射能汚染の不安に対する全国規模での子どもの甲状腺検査の実施

と、検査可能機関の調査に協力します。

4. 協同組合石けん運動連絡会の7月のシャボン玉月間活動に向けて、キャッチコピーやポスター募集を呼びかけます。

11月理事会報告

1. デポーのRびん回収率の向上させるため、デポーのRびんの消費材に、回収を知らせるタグをつけ、活動強化日を決めてフロアで呼びかけます。
2. 組合員活動中に利用している集団託児

システム「風船」について、冬場流行するノロウイルス感染症への対策をすすめています。

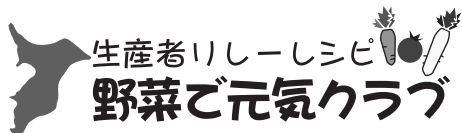
3. 茂原市で精神障がい者支援を行う「NPO法人スペースびあ」の古書販売事業に対し、センター市原・佐倉・千葉で組合員に古本回収を呼びかけ、回収に協力します。
4. 年明け以降の組合員拡大の道具を、野菜・果物セット、肉・卵セット、おやつセットとすることとし、資料請求や知人紹介時のプレゼントとして活用していきます。

10月組織報告 総供給高 636,620,000円 総組合員数 38,100人
(10月末現在) (We 6,747人 I 16,974人 デポー 10,987人 経済共済 3,392人)

発行 / 生活クラブ虹の街 発行責任者 / 新保ちい子 編集責任 / 情報委員会
〒261-0011 千葉市美浜区真砂5-21-12 TEL 043-278-7671 FAX 043-279-7490

★本紙は古紙再生紙を使用しています。http://www.chiba-seikatsuclub.coop/

編集後記
息子が新チームに移り弁当箱が支給された。容量2L。もはや保存容器だ。▼目標はご飯二合。まだ食べられないが、米は見る間になくなっていく▼放射能自主基準で10ベクレル以下の米。安心して、たくさん食べてね(は)



生産者リレーししび
野菜で元気クラブ

三里塚農法の会



根岸潤一郎さん

(生産者より)
新規就農者4人を含む会員9人全員が完全無農薬・無化学肥料の野菜栽培を

実践し、有機農産物JAS認証を受けています。

「地球に優しく人に優しい農業だから未来へ繋げていける」という信念の下、頑張っています。

(主な作付け品目)

サニーレタス・チンゲン菜・小松菜・人参・新黒水菜小松菜・ピーマン・里芋・水菜

元気クラブは「食と農を大切にする社会づくり」をめざし協同する千葉県のプロデューサーグループで、現在11団体が参加しています。



ほうれん草

ほうれん草の白あえ

材料

ほうれん草 200g 丸大豆醤油 小さじ2 豆腐 300g 皮むきいりゴマ 大さじ2 素精糖 大さじ1と1/2 真塩 小さじ1/2 だし

作り方

①ほうれん草はゆでて冷水に取り、水気を搾って適宜切ります。醤油、だし 大さじ1を混ぜて下味をつけます。

②豆腐は熱湯に入れてゆでた後、ふきんに包んで水気を切ります。

③ゴマをすり鉢でよくすり、②と素精糖を加え、ぽってりとした状態になるようだしを足しながら混ぜます。

④①のほうれん草を③で和えます。

*年中栽培されていますが、葉がやわらかくなり甘みが増しおいしくなるのは冬場。ビタミン、ミネラル、食物繊維などの栄養を豊富に含みます。ゆでたものは1~2カ月冷凍保存できます。



新年に向けて

6年くらい前からグローバリゼーションの進展による問題がありました。少子高齢化と共にその影響は急速に現れてきています。なかでも貧

困問題は社会的排除を生み、格差・孤立・虐待など、関係性が失われていく過程での悲しい事件があつたことを絶たない状況です。貧困は次世代にまで影響し、貧困の連鎖と言われるようになってきました。児童虐待の相談件数は全国で5万5千件を超え、もはや経済成長だけでは、貧困は解決されない様相です。

今年度もあと3カ月となり、理事会は6月の総代会で決定した方針を執行中です。共同購入事業を基盤とした生活クラブ運動は、社会の諸問題を主体的に解決していく手段として多くの組合員で丁寧にするめられています。東北の復興支援活動では、組合員や職員がボランティアに参加、夏休みには福島の子26人を千葉に招待し交流しました。生活クラブ風車は順調に稼働し、さらに地域再生可能エネルギーの可能性を検討しています。また脱原発に向けて諸団体と連携し、政策提案運動や署名活動に取り組み、たくさんの組合員がその意思を表明しているところです。

「新しい公共」「地域包括」「生活支援戦略」の視点から個人の社会参加を支援し、一人ひとりを包摂する社会づくりが望まれます。私たちに守るべき大切な人たちがいます。そのために何をしたいのか、各々が考えて行動していきたいと思えます。

誰もが
ありのままに
地域で暮らす



生活クラブ虹の街
理事長 新保ちい子