



生活クラブ北海道 機関誌
チュブとはアイヌ語で太陽、月の意味

11月号

2024 No. 502

今年のお米もおいしいよ！



稲刈りツアー

15 家族 47 人が参加。滝川市江部乙町体験田

6月の田植えから4ヵ月、待ちに待った新米の季節。とんぼが飛び交う江部乙町の体験田で、生産者グループ とんぼの会、(株)食創、JA たきかわのみなさんと一緒に収穫作業をしました。生産者の方々に教えてもらいながら稲を鎌で刈り、稲わらで束ねる作業は終わりが見えずとても大変でした。日々、自然を相手に「農」に向き合う生産者への感謝の気持ちでいっぱいになると共に、「米登録」をしてどんな時も食べ続けていく大切さを実感しました。生産者のみなさんに会える米交流会を1月に開催します。ぜひ、参加してください。

〈9/28 消費委員会担当理事 石黒 真理〉



稲刈り後は、とんぼの会初代会長 荻田勝さんがお釜で炊いてくれた新米を食べながら、美味しく楽しく交流しました♪

INDEX

支部活動紹介 3
くらコミで楽しく仲間づくり (いしかり / 豊平)

2024 わくわくまつり 4～5

報告

2024 生産者交流会 6～7

生活クラブ Wind

組織活動

10月20日のわくわくまつりには、約800人が来場しました。興味、関心を持ったのは70人ほど。そのうち11人が加入につながりそうです。消費材を手に取り試食してもらい、生活クラブの優位性を語ることは、拡大活動の原点だと再認識しました。

友人や知人に消費材サンプルを試してもらい、加入のきっかけを作る紹介キャンペーンを、11月30日まで延長しました。あわせて、11〜12月の戸配加入者を対象に、配達料半額キャンペーンもおこなっていますので、ぜひ活用してください。

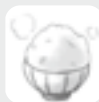


消費委員会

今年も新米の季節となりました。作る人や栽培方法が明らかなお米を安心して食べられるのは嬉しいことです。

これまで20年にもわたって、米価は下がり続けてきました。大手小売チェーンに安く買いたたかれてきたことも一因です。競争などの国際情勢の悪化によって生産コストが増大したことから、最近になって市場価格が上がりましたが、まだまだ適正とはいえない水準なのです。

これからとんぼの会のみなさんに作り続けてもらうには値上げが不可欠だということを理解して、生活クラブのお米を食べ続けていきたいと思います。



福祉・たすけあい

共済も、生活クラブの福祉の取り組みです。「共済も福祉!」と思う方は、保険との違いがわかればすっきりします。どちらもありスに備えるものですが、実は大きな違いがあります。保険は不特定多数を対象とした商品なので、利益を追求することが目的の一つです。一方、共済は地域や職場など特定の人々を対象とし、相互扶助にたすけあいが目的です。

加入が増え共済が大きくなると、保障も大きくできます。9月からは、出生前からの加入が可能になりました。生活クラブの共済は、組合員の声で良くしていくことができる「もう一つの消費材」です。

サステイナブル委員会

家庭向けエネルギー連続講座『断熱講座』『省エネ講座』を11月に開催します。冬に向けて、どちらのためになるお話です。

電気は自分で選ぶことができます。選ぶ時に大切にしたいのは、どこでどうやって作られているのか。生活クラブでんきは主に再生可能エネルギーから作られ、提携生産者が発電した電気を共同購入しています。

まずは、暮らしの工夫をして電気の使用量を減らす。そして「生活クラブでんき」を選ぶ。この機会に、ぜひ検討してみてください。



10月の理事会から

● 紹介キャンペーンを11月30日まで延長することが提案され、承認しました。

● 印刷のコスト削減を図るため、3月注文から個人申込書(OCR)印刷の外注をやめること、A3サイズに規格変更することが報告されました。

● 10万年プロジェクトより、冬休み保養活動の参加者として生活クラブふくしまと栃木から2家族9人が来道すると報告がありました。

● 連合会より、「能登半島地震復興支援カンパ」の使途が、能登半島豪雨災害にも拡張されることが報告されました。新たなカンパは行いません。

いしかり

道産小麦 100% にこだわった 国岡製麺さんとラーメンを食べよう♪

くらコミメンバーは運営委員も含め 10 人。4 月のスタート集会で年間計画を立て、毎月消費材の試食をしながら話し合いをしています。今年は展示説明車 あみーかの稼働と、国岡製麺(株)とのコラボ拡大を企画しました。9 月 26 日におこなったコラボ拡大では事前に市場調査を行い、何を盛り込めば組合員ではない人が来てくれるのか、どう生活クラブを伝えるかなどを話し合い、計画的にすすめました。結果、参加者 22 人中 7 人が組合員外でした。

国岡社長から「以前は消費者が美味しく食べてくれたらと、要望があれば添加物を使用していました。でも生活クラブと出会い、「何も入れなくていい」「何も入れないで」と言われ麺づくりをスタート。当初は麺に適さない道産小麦しかなかったため、黒くてすぐに切れてしまいましたが、供給を開始するとたくさんの発注がきました。私自身も『生活と自治』を読んでいくうちに生活クラブの考え方を理解していきました。今回の企画タイトル〈道産小麦 100% にこだわった〉のは、私ではなく皆さんです」との話があり、消費材を食べ続けることで、生産者と持続可能な食環境をつくっていきけるのだと思いました。3 種類の味のラーメンを試食しながら、食べる楽しさと生活クラブを参加者へ伝えることができ、加入と利用につながりました。(担当理事 山崎栄子)



国岡智哉社長と試食タイム♪

くらコミで楽しく仲間づくり

くらぶコミュニティ(くらコミ)は、生活クラブの組合員を増やす「拡大」に取り組んでいる集まりです。それぞれの地域にあう拡大のやり方を考え、実践しています。今回は 2 支部の活動を紹介します。

豊平

あみーかと試食会で生活クラブをアピール！

旧デイこたけ近くにある班の組合員が中心となって、くらコミイベントを行いました。屋外では展示説明車 あみーかによるお試し販売、屋内ではおすすめ消費材の試食会を行いました。組合員はもちろん、事前のチラシまきやあみーかの告知アナウンス、ぽんこたんの置きチラシなどでイベントを知った方々が、次々と来場してくれました。まずはあみーかで買い物、中に入って試食をしながらお喋り、試食が美味しかったから



積載している消費材は 70 種類以上！



旧デイサービスセンター デイこたけ。試食は生活クラブを知らない人や、組合員にも食べてもらいたいものを用意♪

帰りにまたあみーかで買い物という、いい感じの流れができていました。また、あみーかに寄ってくれた人が生活クラブに関心があると分かり、中の試食会に案内してゆっくりお話をしたところ、班に加入してくれることに！あみーかと試食会の連携が実を結びました。

イベントを行うのは大変だと思っていましたが、運営委員会やくらボのみなさんの協力で無事開催することができました。来場した人やスタッフと話をすることで、消費材の良さを再確認し、新たな発見もありました。生活クラブに興味を持っている人と出会えてたくさんお話ができ、仲間を増やしたいという願いが叶うなど、期待以上の楽しいイベントになりました。(くらコミリーダー 石崎洋子)

その手はひとつ

目の開催となったわくわくまつりには、道内外 34 の生産者が参加し、約 100 名が参加しました。生産者と直接会って話をするのはもちろん、支部と生産者で消費材の販売を行うなど、組合員と生産者の交流の場にもなりました。また方々には様々な角度から生活クラブを知ってもらう大きな機会となり、会場が広がりました。(10/20 グランドメルキュール札幌大通公園)



サツラク農協 × 消費委員会

レンネット実験で低温殺菌牛乳の良さを伝えました

木田製粉(株)



香料を使っているのね



国岡製麺(株) × 北斗支部



オシキリ食品(株) × 白石支部



牛乳大好き!

道産小麦きたほなみを使用したホットケーキミックス

ブースは事前に組合員が飾りつけや



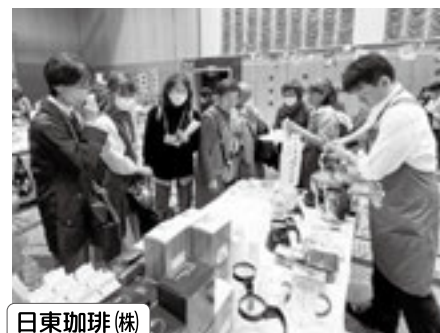
(有)島田養鶏場

大きな卵焼きを焼いて試食してもらいました

卵の美味しさかわかる!



(株)NSニッセイ



日東珈琲(株)

淹れ方の実演に見入り、飲んで味に納得!



道産小麦きたほなみ × 恵庭支部

曲はもちろん、めんつゆや白だしなど消費委員会と開発した自慢の消費材♪

和高スパイス(株)



産地まで足を運び選んだこだわりの原料を使っています



いしかり支部

支部イチオシ消費材の真塩・梅干し・はちみつなどを販売

＼ケチャップひと瓶に、トマト 14 個!／



コーミ(株)

北海道に核のゴミはいりません!／

原発ゼロ・市民エネルギー



国岡製麺(株)はマウコピリカ宣言しています

道栄(株)



ナブル

説明

文化



ナガサキ平和行動などの活動をパネルで紹介

あそびコーナー



厚別支部と岩見沢支部が担当。木のおもちゃやおりがみなどを用意しました♪



トークリレーでは生産者が消費材について語りました

ステージ

消費材が当たる抽選会や生産者トークリレーが行われました



豚プロジェクトが三元豚の価値をアピール

わくわく市

サークルや個人がハンドメイド品を販売しました



わくわく市への出店料は「福島・栃木の子どものための保養活動」に寄付していただきました

ファイビラの森で拾った材料で工作

森づくりプロジェクト



石けん

石けんの良さと使い方をアピール

バスボムづくり♪

エスケー石鹸(株)

来るとわかる 委員会コーナー

生活クラブの多彩な活動を紹介しました

生活クラブなんでもコーナー



イベントのおしらせや生活クラブを紹介

コアレックス



サステイ

資源の循環について



つくる手

食

今年で 40 回
800 人の来場
者がコラボし
また、来場し
共同購入の輪

＼安心して食べられるウイナーってすごい！／



豚さん〇×クイズが大好評！



札幌バルナバフーズ(株) × 手稲支部

生産者 コーナー

生産者と支部のコラボ
打ち合わせをして、組
試食を考えました

丸金佐藤水産(株) × 北広島支部



練製品 1 番人気！焼くわの試食。
添加物が使われていないので安心

＼来月、絶対注文するわ！／



牛ヒレステーキと無塩せきコンビーフ缶。「今すぐ買いたいのに、試食のみで残念」の声



福山醸造

醬油
消費

生産者交流会

消費材の加工品を中心とした提携生産者 18 団体と組合員が参加して、生産者交流会を開催しました。全体会では、北海道子実コーン組合代表理事組合長 柳原孝二さんによる講演、後半の分科会では生産者と組合員が自由に意見交換をしました。

9/25 札幌エルプラザ



全体会

北海道産子実用とうもろこしを知ろう！

消費委員会担当理事 泉屋 めぐみ

日本では、家畜用の飼料として使われる穀物のほとんどを輸入に頼っているため、遺伝子組換え作物を使わざるをえません。生活クラブは自給率向上についても課題と考え、消費材の原料を道産・国産にこだわっています。畜産飼料も国産を望みましたが、コスト高など生産者の負担が大きくなり難しいと考えていました。そのような中、石川養鶏場が2016年から道産子実用とうもろこしの使用を開始したことで北海道子実コーン組合と出会い、飼料用穀物としての重要性や可能性を認識しました。

現在は石川養鶏場、(有)島田養鶏場、(有)古川農場のほか、(株)平田牧場でも肥育前期の飼料に使っています。北海道子実コーン組合の柳原さんは、水田の新たな転作作物として2011年から長沼町で子実用とうもろこしの栽培を始めました。生産してみると、労働時間が大幅に減少し大規模化が可能。輪作体系に組み込むことで土壌の水はけが良くなる。収穫後の残渣を圃場にすき込むことにより土壌に

有機物が還元され、作物全般が増収するなどのメリットがありました。また、子実用とうもろこしの取り組みによって飼料自給率が向上します。輸入依存によるリスクが低減され、私たちの食料事情の安心にもつながります。

柳原さんは、産地拡大のために飼料用米への交付金の一部を子実用とうもろこしに分けてもらえたらと話していました。ほかにも、水田活用交付金は畑地化すると交付の対象から外されてしまう。子実用とうもろこし栽培は農業従事者の高齢化や労働力不足などの問題も改善できるなど、講演会でなくては知り得ない事実も教えてくれました。日本の農業において子実用とうもろこしが重要な穀物として位置付けられるよう、私たちにできることは何かを考え、活動していきます。

子実用とうもろこし

.....
 実の部分だけを収穫して乾燥させ、主に家畜の飼料に利用する

分科会

A

消費材を食べ続けるために

気候変動や戦争などの様々な影響で、燃料代の高騰や原材料が品薄で手に入りにくい等、生産者の厳しい状況を聞きました。私たちの消費材を守るためには、しっかりと食べ支えていかなくてはならないと再確認しました。

(取材／岩野)

西山製麺(株)〈冷凍うどん、生パスタタリアテッレなど〉

麺や皮などに黒っぽいものが混じり問い合わせがあるが、これは小麦粉のふすま。繊維なので気にしないでいいもの。

服部醸造(株)〈みそ、こうじ、三五八〉

先代の頃から「自分の子どもや孫に食べさせても心が痛まないものを作る」をモットーにしている。みその消費が減っている、ぜひ食べてほしい。

オシキリ食品(株)〈納豆、豆腐、こんにゃくなど〉

こんにゃくは余ったら冷凍すると、いつもと違う食感になる。細く切って炊き込みご飯や豚汁に入れてみて！

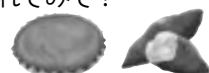
(株)しらおい菓子工房まいこ

〈まいこのマドレーヌ、エッグタルトなど〉

安心安全な材料で手作りを心掛け、可能な限り北海道産で作っている。最近話題のさつまいも「ゆっくり」を使って、念願の100%道産のスイートポテトができた。

(株)北海道チクレンミート〈牛肉、ハンバーグなど〉

利用が過去最も減っている。牛の価格の半分は飼料代。飼料にこだわり健康的に育てたホルスタインの赤身の牛肉は噛みしめるほどジューシー。



B 聞いて納得、消費材が美味しい理由

生産者からはウチのイチ推し、組合員からは好きな消費材を自己紹介で話しました。「夫婦だけになり食べる量が減ったので、これからはいいものを食べていきたい」という参加者の声に、一同うなずく場面もありました。(取材／敦賀)

丸金佐藤水産(株)〈焼ちくわ、ミートボールなど〉

今の季節は「おでんだねセット」。無添加すり身を使った練り製品の歯ごたえなど、市販品との違いを実感できる。

大金ハム(株)・大金畜産(株)〈古川熟成ポーク各種など〉

ドライエージングとは、菌で肉を覆い熟成する製法。酵母菌を使うのは当社だけ。肉が持つ酵素によりタンパク質が分解されてアミノ酸となり、消化・吸収しやすくなる。胃もたれしやすい中高年におすすめ！

木田製粉(株)〈小麦粉類、お好み焼きミックスなど〉

道産小麦が注目される前から消費材として取り組んでいる。ホットケーキミックスは、幅広い年代から好評。



(株)よ吉野〈たらこ類、数の子類〉

消費材のたらこは、北海道近海産の原卵を生のまま真塩だけで漬け込む。量販店用はアラスカ産の冷凍品で、食塩だけで加工するとヌメリが出るため添加物を使用する。

京田食品(株)〈常温・冷凍パン各種、ケーキ台など〉

「クリームパン」のカスタードクリームは消費材用に職人が手で練っている、まさに「手作り」。機械練りではこの味は出せない。

C 消費材の有り難さを再確認

組合員からの質問に答える形で、各生産者が消費材や企業経営について話しました。地球温暖化や労働人口の減少などの問題が消費材にも影響していること、安定した供給のため様々な企業努力をしていることなどが分かりました。(取材／五十嵐)

国岡製麺(株)〈生ラーメン、焼そば〉

今年はあちこちの支部に呼んでもらい、組合員とたくさん話したり、一緒にコラボが拡大できるのが楽しみ。



(株)平田牧場〈豚肉、豚もも肉のみそ漬など〉

ここ数年夏の暑さが厳しいが、農場のある古平町は少し涼しいからなんとか生育できている。



東しゃこたん漁協〈ほっけ等の魚介、魚介加工品〉

海水温の上昇で、とれる魚の種類が変わってきた。人口の少ない町では雇用を確保することが大変。

アイビック食品(株)〈ラーメンスープ(みそ味・醤油味)〉

化学調味料不使用で製造するのは原価も高く大変だが、美味しい声に支えられている。SDGsにも取り組んでいる。「醤油味で作るチャーハンが絶品！」という組合員も。

D 消費材は多くの苦勞の産物だと理解

「気候温暖化や社会の情勢変化を受けて苦勞していること等があれば教えてください」と生産者に聞きました。消費材の生産や製造工程に様々な影響を受けつつも、日々奮闘しながら取り組んでいる様子を聞くことができました。

(取材／川瀬)

札幌バルナバフーズ(株)〈ウインナー・ハム各種など〉

家畜の飼料代や燃料費、運送費等々が上昇し、豚肉の値上がりにつながり苦勞している。生産の効率化を図っていますが、みなさんもどんどん注文してほしい。

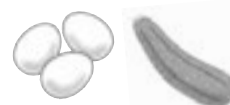
(株)NSニッセイ〈塩鮭等の魚介、昆布巻等加工品〉

海水温の上昇に伴い、鮭やさんまなど当社の規格にあった原料の調達是非常に厳しいので、道内各地から確保している。



(有)島田養鶏場〈鶏卵〉

2021年より子実とうもろこしの飼料給餌を開始した。食べやすいよう細かく粉碎してカルシウム摂取ができるよう牡蠣殻を混ぜたりしている。



合同会社 自然農業社

〈ズッキーニなどの野菜、切り干し大根などの加工品〉
土の中では微生物から食物連鎖が始まっているので、生物や土壌の環境保護に配慮した有機農法による栽培に取り組んでいる。温暖化で野菜の水分確保に苦勞している。



information

発行 生活クラブ生活協同組合 札幌市厚別区大谷地東1丁目4-15 TEL 011(887)8891 FAX 011(887)7229
発行日 2024年11月20日 編集 広報委員会 / W・C・O・P・R・S・E・D・O

名称決定!!

みんなの居場所「うたりんど」



10/20 わくわくまつりで発表

「生活クラブ館・とよひら」と「旧デイサービスセンター・デイこたけ」を使った居場所づくり構想をまとめ、7月からプロジェクトをスタート。意志ある組合員12人が集まって話し合いを進めています。居場所の名前は、アイヌ語で仲間という意味の「ウタリ」と、豊平区のシンボル「りんご」を合わせた造語「うたりんど」です。響きが良く、かわいく、みんなに親しんで呼んでもらえるのではと話し合い決めました。会って・話して・あってよかったと思える地域の居場所になるよう、活動していきます。〈居場所づくりプロジェクト〉

好評につき
期間延長!!

紹介キャンペーン

トマトケチャップ
ホットケーキミックス
ベーコンスライス
温州みかんジュースをプレゼント

安心なものをおもだちに!



申し込み
は
11/30まで

本ページに記載しているイベント等については、生活クラブニュースを見て、参加申し込みをしてください。

問合せ 生活クラブ本部 TEL 011(887)8891

<https://www.hokkaido-seikatsuclub.coop/>



省エネ講座

日時 11月30日(土) 10:00～12:30

場所 札幌エルプラザ 環境研修室 (札幌市北区北8西3)

内容 (N)北海道グリーンファンドから講師を招き、家庭での電気の使い方と省エネ対策を学びます。11:30頃からは、組合員同士でサステイナブルな取り組みを語り合うカフェも開催します(飲み物・お菓子付き、参加費100円)。託児あり。

ニュース

11月1週

主催 サステイナブル委員会

2024年度 牛乳集会

も～MOREミルクアクション

日時 12月12日(木) 11:00～13:30

場所 札幌エルプラザ 調理実習室 (札幌市北区北8西3)

内容 サツラク農協と酪農生産者を招き、交流会を開催します。2024年4月から始まった「も～MOREミルクアクション」の活動報告と応援資材の贈呈、牛乳料理試食会やクイズなどもあります。

ニュース

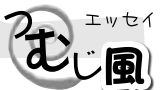
11月3週

主催 本部消費委員会



秋の委員研修

11月27日、札幌エルプラザにて開催します。「気候危機と再エネの地域共生」の講演や、チラシ作りなどに役立つデザインツール Canva(キャンバ)の使い方講座を行います。



自然あふれる大都会札幌に感謝

豊平支部 新井 聡

道東の阿寒、冬季は氷点下20℃になる赤井川村、日本最北端の稚内市などいろいろな仕事をしながら、北海道を2年以上も転々としていました。そして昨年の春、札幌に落ち着き、最初から札幌にしておけばよかったと何度も実感。雪国の厳しさを知るという意味では、各地の体験は大切だったかもしれない。

この間も、食に関しては可能な限り自作。というのも、多くの添加物は口に入れたくない。できるだけ農薬や化学肥料不使用の野菜を使いたい。抗生物質や成長ホルモン剤を投与した肉と卵は絶対に避けたい。過疎地でも、鶏肉と卵は安心なものが入手しやすいけれど豚肉や牛肉は難しいので、エゾシカばかり使っていた。ジビエには、人が意図的に薬品投与をしていないから。

札幌市での生活は、いろいろなものが入手できて実に快適です。さらに、生活クラブに加入して総合的にカバーできるようになり、感謝しかありません。

組合員のエッセイを募集します。4000字程度。テーマの指定はありません。本部川瀬まで、ファックスか業務便で送ってください。



道産間伐材を配合した紙を使用しています