

大掃除にはせっけんを使おう！

油脂とアルカリを原料とするせっけんは、5000年以上も前から使い続けられてきました。「純せっけん分」「脂肪酸ナトリウム」と成分表示にあつたら、それは“せっけん”です。それ以外は固形でも粉でも、合成洗剤(科学的に合成されたもの)です。自然界に存在する成分から作られている“せっけん”は、水環境への負荷が少なく、人にも環境にも優しいうえに洗浄力は抜群です。手荒れの気になるこの季節、ぜひ大掃除はせっけんで。

五徳の汚れ取りに！

鍋 2リットルに洗濯用粒状せっけん小さじ1と酸素系漂白剤小さじ1、そして五徳も一緒に入れてぐつぐつ煮ます。こすってもなかなか落ちない頑固な汚れもツルと取れます。鍋の大きさにもよるかもしれませんが、煮ている間に大きな泡が鍋からあふれそうぐらい出来てくるので、鍋のそばで様子を確認して下さい。(つばさエリア 伊藤哲世)



プリプリせっけんをご存じですか？

流れ落ちないのでとても使い勝手がよいですよ。洗面台やトイレ、キッチン、レンジフードの掃除に重宝しています。古い歯ブラシやスポンジにつけ、こすり洗いを。

＜プリプリせっけんの作り方＞

蓋つきの容器に洗濯用粒状せっけん大さじ2(30g)とぬるま湯 180ml を入れ、溶けるまでフリフリします。溶けにくい時は、レンジで 30 秒ほど温めます。作り置きは洗浄力が落ちるので、使いきれ的分だけ作りましょう。

(名古屋南エリア 竹内千絵)



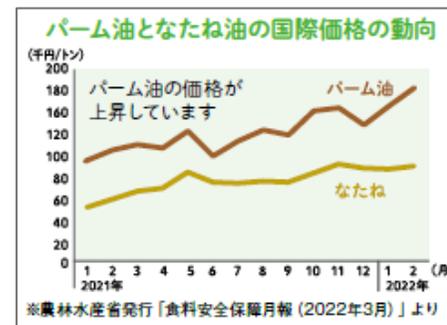
せっけんがリニューアル！環境も利用もサステイナブルに♪

7月1回からの価格変更で洗濯用せっけんが高くなりました。同時にリニューアルも行われました。わかって利用するためにリニューアルのポイントをお伝えします。ポイントは2つ！主原料の一部変更とプラスチックの削減です。

主原料のパーム油はアブラヤシからとれる植物油ですが、大規模プランテーションの開発で森林破壊や温室効果ガスの排出、労働者の人権問題など、課題が多いことが問題視されています。組合員からも変更要望が出されていました。

生産者であるエスケー石鹸(株)との相談を重ね、廃食用油をリサイクル脂肪酸に精製処理することで、原料の一部に使用するせっけんができました。

このリサイクル脂肪酸を使うことはコストが高く断念していましたが、このところのパーム油の高騰でリサイクル脂肪酸の方が価格を抑えられることがわかり、原料の変更が実現し、値上げ幅を抑えることができました。



もうひとつのポイント、**プラスチック使用量の削減**は、パッケージがコンパクトになったことと、パッケージの一部にリサイクルPETを使用することで、プラスチックを20%削減！パッケージが小さくなって使いづらいという声もありますが、毎回ゴミになってしまう容器は最小限にしたいという声も以前からありました。



マチがなくなって使いにくいとの声もありますが、容器に入れるなどして使ってみてください。せっけんはもともと、合成洗剤に含まれる金属封鎖剤、蛍光増白剤、ゼオライトも不使用。気持ちよく洗いあがります。

今まで使っていた人も、これから使う人も、せっけんの良さを知って使い続けて欲しいです。(つばさエリア 市野正枝)

連載【おすすめ!生活クラブの青果】

冬はお鍋に向く野菜達が美味しくて、**長ねぎ・白菜・小松菜**や**ほうれん草**などが欠かせません。

加えて、**えのきだけ**や**舞茸**など一緒に入れると良いお野菜出汁が出て、より美味しくなります♪
彩りと風邪対策にカロチンが多い**人参**もお忘れ無く。この季節だけ出てくる“**ゆず**”も忘れてはいけません！



小松菜



ほうれん草



ゆず



長ねぎ(泥付き)



えのきだけ



舞茸



白菜



人参

生活クラブ基準での農薬や放射能の検査を受け、土づくりからこだわるアースメイド野菜。風味豊かに美味しい野菜を食べてこの冬を元気に乗り切りましょう！

(豊橋エリア 村松直美)

組合員が Instagram に投稿♪クリ正ミステリーモニター

愛知全体で50人の無料モニターを募って、クリスマス・正月用品のサンプル試食を行って頂きました。モニターの皆さんの工夫を凝らした投稿を見て、すでに本企画で申し込まれた方もいることでしょう。まだ注文が間に合う品目から、投稿の一部をご紹介します♪

ゆば巻きセット（2種） 12月3回のカタログで注文可能

imacoco12345さん

生活クラブの湯葉の菜の花巻き おいしかったです♡
お出汁が染みている最高！
子どもも美味しいと言って食べてくれました。
自分では作らない物を安全な材料で作られた物を食べられるのは幸せですね😊
お正月におすすめです🍴



北の海鮮4種盛り 12月3回のカタログで注文可能

keiud823さん

いくら醤油漬はちょうど良い味付けでおいしかったです。
ホタテ 甘エビもぷりぷり感がありとてもおいしかったです。
今回はお刺身で食べましたが一人用の海鮮丼でもいいなと思いました。今回解凍時間が7時間ぐらだったのでズワイガニがまだ解凍されていなかったのが翌日食べましたが、あまみがありおいしかったです。



あまおう苺のタルト 12月3回のカタログで注文可能

minako_horiさん

生活クラブの#クリスマス・正月用品ミステリーモニターに当選しました♡
私が、お菓子を作らないって知ってのこのチョイス！なのか😅あまおう苺のタルトが届きました。冷凍で届いて、冷蔵庫で6時間解凍して…と書いてありましたが、ちょっと解凍が甘かったかも。
甘さ控えめで、苺も自然な甘さ🍓美味しくいただきました😊クリスマスには生クリームを絞ったら、華やかになるかな～って思いました。



きのこ香るホワイトソースのパイ包み 12月2回のカタログで注文可能

hana_h_simplelifeさん

生活クラブ愛知のモニターに当選したので、「海老クリームソースのパイ包み」を試食しました！オーブンで焼くとパイがサクサクで、中のソースとよく合います🍅
一緒に作ったのはピザとパスタです。
ピザは冷凍のピザ生地に、消費材のウィンナー、ホールカーネルコーン、パプリカ、玉ねぎを乗せただけです。
パスタもスクリューマカロニを茹でて、冷凍のバジルソースで和えただけなので簡単です。先日の試食会で教えてもらいました😊
食品ロスや余分な包装を減らすためにはやはり予約することが大切なんだと毎年つくづく思います。
来週からもう11月。クリスマス、年末があっという間にやってきそうです。



3種の彩りてまり寿司 12月2回のカタログで注文可能

y.o.s.h.i.twinsさん

生活クラブのクリスマス・お正月用品ミステリーモニターで『3種の彩りてまり寿司』をいただきました。
昨夜の晩御飯の一品に。一口サイズでとても食べやすかったです。特に穴子がお気に入りでした。ずわいがにもジューシーでおいしかったです。
イベントの食卓を彩る良い消費材だと思いました😊



伊達巻 12月2回のカタログで注文可能

katayama_kohoさん

生活クラブ生協 自慢の伊達巻 再度の投稿です。
以前生産者の見学に行きました。原料に無リンすり身を使っていることや、焼き上がりをひとつひとつ巻き簾にとって手で巻いていることに、感動したのを覚えています。
美味しさのかけには、消費材への愛と誇りがある！
作り続けてほしい、食べ続けていきたい♡



気になる投稿は #クリ正ミステリーモニター #年末年始も生活クラブで
などのハッシュタグで検索してみてください♪