

ASUKU ASK



06

2024

No.427



3/31~4/4



春休みリフレッシュツアー



生活クラブふくしまと栃木の組合員5家族
22人(大人9・子ども13)が参加しました。
4年ぶりに実行委員会形式で実施され、
5年ぶりに夕食会を開くことが出来ました。
五平餅作り体験コーナーが好評でした。

交流会では2011年当時の様子から現在の
様子まで様々な話を聞きました。「選べる
事は選び、変えられない事は気にしないで
おく」という発言に(複雑な想いをもちつつ暮ら
しているのだろうな)と放射能で被災した福
島や栃木に想いを寄せる時間となりました。

(リフレッシュツアー担当理事 伊藤 香)

カンパ ご協力ありがとうございます!

世間では年々、福島原発事故の記憶が薄れて行くように感じられる中、沢山のカンパが寄せられました。毎回カンパ金の集まり具合の報告はドキドキします。今回は速やかに目標金額に達したことで、安心して夕食会や交流会の話し合いに集中できました。安心して夕食会や交流会の話し合いに集中出来ました。

福島と栃木から愛知までの交通費と甲状腺検査費は、生活クラブ連合会の「災害復興支援カンパ基金」から拠出されます。愛知県に滞在する宿泊費、センターや検査会場へ移動するための交通費、夕食会・交流会の費用等が生活クラブ愛知のカンパ金でまかなわれました。感謝。



▲夕食会のひと時
赤ちゃんはまかせて、
食事を楽しんでね。



◀今回は、夕食会のメインディッシュをつばさエリアの有志5人が尾張旭センターで作りました。

P1 春休みリフレッシュツアー

P2 お米の利用がピンチです!

P3 でんきも選べる時代です!!

P4 ひだまり館奮闘記 Vol.2



お米の利用がピンチです!



食の基本であるお米の消費に黄信号。みんなで支えましょう!

音羽米は今…

一人の主婦が「農薬を削減した米作りをしてくれないか?」と生産者に頼みに行ったことから音羽米の歴史が始まります。それから30年、栽培方法・価格・食べる数量を話し合いながら、**特別栽培米の基準内**で作られています。安心して安全な食と、豊かな環境を未来へつなぐという、作り手と食べる人々の想いが受け継がれている、**愛知のみ**で取り組むお米です。

そんな音羽米ですが、2月までの利用進捗状況から、10月まで

の利用が1351俵(1俵=60kg)となる見込みです。今年は1420俵を食べるという約束をしましたが、11月3回までかかるペースです。

新米に切り替わるのはそのあと。このままでは今後の取り組みにも大きな影響を及ぼします。2015年から始まった「食の学校」の田植え、稲刈りにはたくさんの参加があり、産地との交流の機会も増えていきます。今後もこの取り組みを続けていくためには、食べる約束を果たしていくことが大切です。



気候変動に対応しながら

庄内遊YOU米も私たちの大切なお米の一つです。生産地である山形県庄内地方は生活クラブにとってとてもつながりの深い地域で、豚肉生産者の平田牧場をはじめ、たくさんの生産者が協力して循環型農業を実践しています。近年の気候に対応して作り続けていくために、品種や栽培方法について話し合いも重ねています。環境にやさしくおいしいお米を作るためには、私たちが食べ続けることで産地を支える必要があります。

こんなこと★ ★ やってます 名古屋南 エリア

春休み「お魚天国!」

3月26日名古屋センター

名古屋南エリア2023年度のテーマ消費材は「水産物」でした。今回は魚料理に対する苦手意識を減らしたいと、簡単な調理のできる魚の惣菜を紹介しました。消費委員はあらかじめ毎週のカatalogから消費材を選んで注文しておき、センターに持参しました。

この日は春休みということもあり、大人13人、子ども7人の参加がありました。メニューのほとんどが解凍するだけ、切って並べるだけ、焼くだけ、揚げるだけ。調理は主に参加者が行い、子どもたちもできるところは手伝いました。

参加者からは「今まで購入した

ことのない物をいただくことができ、これからの食生活が楽しみです」「さばのみぞれ煮がこんなに美味しいなんて!」「太刀魚団子の煮物が子どもにも好評で、家でもやってみようと思いました」などの感想が聞かれました。



◀油がはねないようにそつと…



▲湯煎するだけ「骨取りさばのみぞれ煮」

▶「三陸産太刀魚入りだんご」を使った煮物



トピックス

3/22拡大スタート集会を開催

豊田センターに9つのエリアの代表、ワーカーズ、職員合わせ49人が集まり、親生会の小林利明さんを講師に「生活クラブと生産者の対等互恵の関係」～生活クラブと親生会は車の両輪～について聞きました。新年度の幕開けにふさわしい好機となり、交流の機会にもなりました。

※親生会は生活クラブの消費材生産者の会

※共生食品の消費材

焼きそば麺、豆乳、餃子の皮、春巻きの皮など。



◀共生食品の小林さんに焼きそばを作ってもらいました。美味しい♪

んきも選べる時代です!!

今のままでいいの?

2016年から始まった電力の小売り自由化。生活クラブでは、エネルギーの自治をめざして「生活クラブでんき」をスタートしました。再生可能エネルギーで発電された電気でCO₂を削減しています。

地産地消の国内エネルギー

資源の乏しい日本は、電気をつくる原料(石炭・石油・天然ガス・ウランなど)を海外から輸入しています。その金額は、円安の影響もあり増え続けています(2022年は33兆円超)。主流の火力発電は大量のCO₂を排出し、CO₂の排出が少ないといわれる原発は事故が起これば放射能による甚大な汚染が広がります。加えて、放射性廃棄物の処理方法も未だに確定していないため未知数なコストがかかり続けます。

それに比べ、太陽光・風力・バイオマスなどは自然にあるものが燃料となるので廃棄物はほとんどなく、太陽光パネルなど本体に使う物質はリサイクル可能です。また、電力を生産した地域にお金が支払われるため、まさに国内循環型のエネルギーといえます。

おしゃべり・でんきカフェ

6月17日(月) 尾張旭センター
6月18日(火) 豊田センター
10:00~12:00

でんき学習会

生活クラブ電気の疑問を解決!

6月26日(水) 名古屋センター
10:00~12:00

6~8月はスイッチングキャンペーン
新規契約者には「音羽米2kg」をプレゼント!

耳より情報

再生可能エネルギーや原発に関する映画「日本と再生」「日本と原発4年後」がYouTubeで無料公開されています。

進化する「生活クラブでんき」

8年目を迎える「生活クラブでんき」は、提携する発電所が37から69カ所(2023年10月現在)になり、電源の再エネ割合は6割から9割に。契約プランも2種類になり、還元割り戻し制度も始まりました。料金シミュレーションや契約申し込みはWebでできます。電気料金は大手電力会社とほぼ同じ。クレジットカード決済もできます。

生活クラブでは、電気を安定して供給できるように再エネの発電所を建設しているため、一時期話題になった電気料金が高騰するという心配もありません。

再エネ・省エネフェアin豊橋

7月15日(月・祝) Floral Village
(豊橋センターの近くにありま)す
11:00~14:00

詳しくはこちら!



生活クラブでんき

生活クラブ愛知は昨年(23年度)から紀伊半島地域協議会に参加しています。紀伊半島には梅や柿の生産者である王隠堂農園やみかんの生産者であるKARP(カーブ)など、愛知でも交流会でお馴染みの生産者があります。2月に開催した豊田センターでの展示会のブラス出演には生産者にも参加してもらいました▼私は昨年二回、協議会に参加して産地見学をしてきました。この地域は生活にも経済的にも林業が深く結びついているため、紀伊半島地域協議会は業態を超えて地域を支えていこうとしています。産地の後継者不足や気候危機の問題は年々大きくなっています。実際に産地に行き、人と話すことでその危機感を実感しました▼紀伊半島の生産者を作ってもらった農作物やその加工品を私たち消費者が利用することはもちろんですが、収穫の応援など生産者と汗を流すこともこれから必要になってくるかもしれません。機会があればぜひ産地を感じてみてください。(理事 市野正枝)

花縁便

【4月事業報告】

組合員数	加入	脱退
10,952人	79人	-97人
出資金	1人当り出資金	
1,334,167千円	119,925円	
供給高 202401~202405	1人当り供給高	
209,328千円	19,808円	
▼共済加入件数		
ハグくみ	CO・OP共済	エコ共済
1,327件	4,863件	8,426件

生活クラブ電気契約者

累計435件(3月)
再エネ100%プラン 20件
時間帯別プラン 9件

今月のリユース率

ビン 回収率
900mlびん...92.3%
500mlびん...79.9%
Rびん全体...83.2%



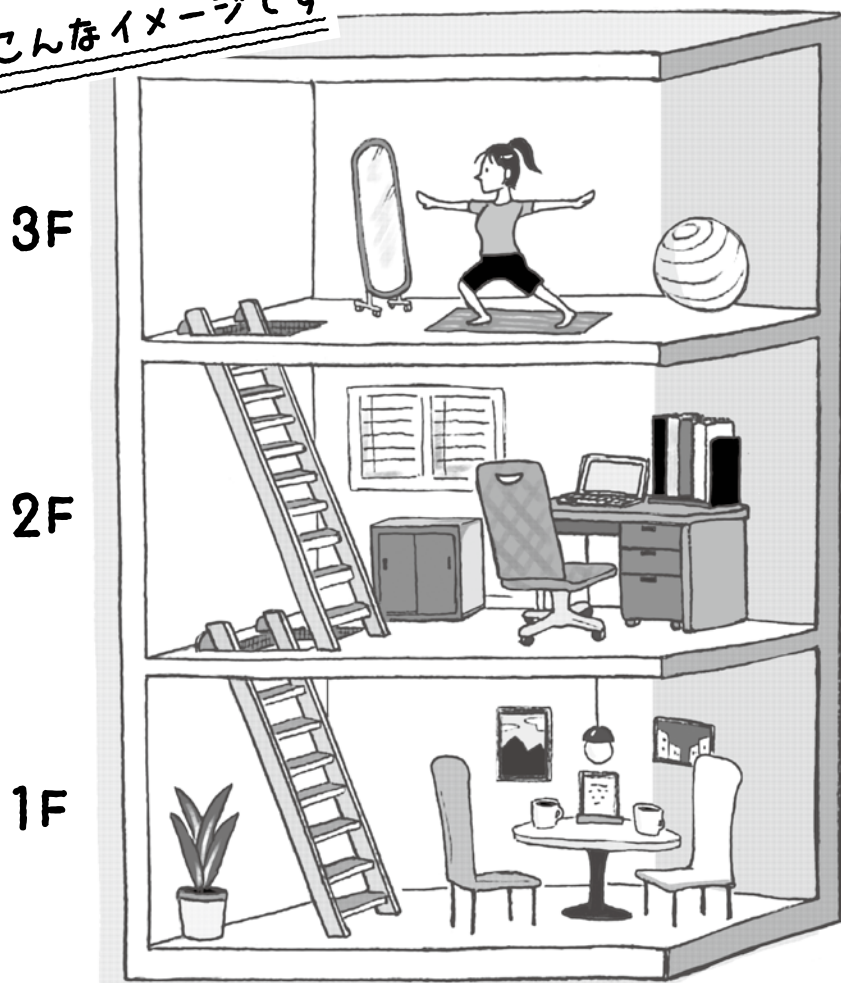
生活クラブ
でんき

グリーン
システム
30th
Reuse & Recycle



ひだまり館奮闘記 Vol.2

こんなイメージです



改装順調 什器搬入されました

それぞれの階の改修作業も終盤を迎えました。1階は購入のスペースとコミュニティカフェの厨房とカフェスペースです。什器や冷蔵庫も設置されました。2階には事務所と組合員活動の出来る場所を確保しました。3階はいろいろな居場所事業の企画に対応出来るよう、仕切りの無い作りです。

W.Co「つむぎのおか」は設立総会を経てプレオープン

ASK6月号が出る頃には設立総会を終え、より具体的な話し合いを進めています。ここに至るまで初めての事が目白押しでした。設立趣意書作成を自分たちで行うなんて、少し前には思いもよらぬことでした。プレオープンを実行し、不定期ではありますが週2回の稼働を目指します。お披露目会は7月24日と決定！誘いあってお越しく下さい。

※「ひだまり館」は岡崎の配送拠点の名称、「つむぎのおか」はカフェを運営するワーカーズ・コレクティブ。

information

- 第36回通常総代会
6/14(金)10:00~13:00
天白文化小劇場
名古屋市天白区原1-301(担当:井手)
- 「フェイク食品、知ってる？」
~カニカマ?サイコロステーキ?コーヒーフレッシュ?~
7/11(木)10:00~12:00
名古屋センター (Zoom参加可)
主催:チーム食サポ(担当:小出)
「食の安全を考える会」代表野本健司氏を講師に迎えた学習会です。
- エコクラブ交流フェスティバル
8/22(木)10:00~14:00
豊田産業文化センター
主催:地域福祉委員会(担当:諏訪)

理事会報告

- 第12回定例理事会報告
4/25理事監事16名
- ◆討議・討議決定事項
 - ・総代会議案書第二次案の討議
 - ・2024年度予算案
 - ・組織課題の整理とまちづくりを進めるための組織改革の方向性について
 - ・2024年度役員報酬限度額案
 - ・2024年度利用計画案の修正
 - ・愛知40周年記念事業・行事
 - ◆報告承認事項
 - ・生協子どもの絵と習字作品展実行委員会への参加について他

編集後記

- リニューアルした ASK です。A4 サイズで横書き、ホームページにも載ることに。初めて尽くしで手探り中。(N)
- 子どもの歯の矯正は噛み合わせと見た目だけではない。矯正しなければ永久歯に生え変わらないこともあると知った。現在も治療継続中。(鷲)
- 息子と娘のお弁当作りも2年目に突入。2個作るのも3個作るのも同じかと思っていたが、全くそんなことはない。なので夫の分はない。(樫)