

# あいな

No.147  
2023.11.06

生活クラブ京都  
エル・コープ機関紙  
発行責任：理事会  
編集責任：広報委員会  
組合員数：6,685名  
(2023.9.20現在)

## グリーンシステムキャンペーン はじまっています！

お申し込み忘れていませんか？  
はじめての方もぜひ参加しましょう！

生活クラブの調味料やジュースなどに使われるびんには、「Rびん」と呼ばれるリユースびんを使用しています。洗ってくり返し使えるので、資源を無駄にすることなく、ごみを減らせます。グリーンシステムはこの「Rびん」を回収・洗浄してリユース(再利用)する仕組みで、1994年より「リサイクル容器」から「リユース容器」に切り替える取り組みをはじめています。

毎年生活クラブでは、「Rびん」の回収率をアップさせる目的でキャンペーンをおこなっています。参加方法は簡単！「Rびん」を3本返すごとに応募できます。配布済みのチラシに返却したRびんの消費材名、お名前をご記入いただくか、注文用紙またはインターネット注文の方は「423238」と「3本一口の応募口数」を記入もしくは入力してください。

ホームページから応募もでき、応募用紙をダウンロードもできます。

「Rびん」はお住まいの自治体の資源ごみに出さず、毎週の配送の際、コンテナや発泡スチロールの空箱と一緒に返却ください。

私たちは2030年までにRびん全体の80%の回収率を目指します。みなさんの協力が必要です!!

### キャンペーン対象品目

- 900ml.....丸大豆醤油、温州みかんジュースなど
- 500ml.....食酢、みりん風醸造調味料など
- 360ml.....ごまだれ、すし酢など
- 350ml UDびん.....トマトケチャップなど
- 200ml中口.....えのき茸茶漬など
- 200mlドレッシングびん



### だれでもできる! 空びん返して膜プラ

#### Rびん回収率UPキャンペーン

キャンペーン期間 10/2(月)~12/1(金)

いずれか3本を返却して応募すると、抽選で「ヨーグルトスプーン(2本組)」をプレゼント!

Wチャンス!  
図書カード  
(3,000円分)

対象品目 Rびん全種類 ※「牛乳びん」はキャンペーン対象外です

[WEBから応募] 生活クラブ連合会の特設ページ内にある申込フォームに必要事項を入力してください。



# そんな魚 食べたくない！

ゲノム編集魚を考える市民集会在京都レポート

9月23日にひと・まち交流館京都で開催されたゲノム編集魚を考える市民集会在京都に参加してきました。最近ゲノム編集されたトマト苗が小学校で無償配布されることを聞いたこともまだ記憶に新しいのですが、今度は魚にもゲノム編集がされて、残念ながらそれが市場に出回っているのです。

今回の市民集会是、宮津市で漁業



市民集会的チラシ

に携わっておられるNOCOさんという方が、そのゲノム編集された魚が宮津市で養殖されていることやふるさと納税の返礼品になっていることに対して、開発・養殖の中止、そして返礼品からの取り下げを表明したことがきっかけで開催されました。このゲノム編集された魚を開発しているのが京都大学発のベンチャー企業「リージョナルフィッシュ社」です。そしてこの企業がある京都で市民集会是開催されました。300名収容できる会場が満員になり、オンラインでも全国からたくさん参加されていて、関心の高さがうかがえました。6名の講師・パネリストの方たちから、現在日本ではゲノム編集されたトマト、トウモロコシ、マダイ、トラフグが認可され市場に出回って

いること、ゲノム編集とはなにか、どのようにゲノム編集されているのか、そんなことをされた食品を食べる安全なわけがない、そして宮津で反対を表明して取り下げられることを市に訴えても却下されてしまうなどの現状を実際に聴くことができました。宮津市では現在、関西電力の跡地に「サステイナブルパーク」という名称の建物を建設し、その中に「リージョナルフィッシュ社」がゲノム編集された「ヒラメ」を陸上養殖する施設が入る予定だそうです。ゲノム編集された魚がもし逃げ出した場合、生態系を崩す恐れがあることも懸念されます。

おかしいと思いませんか？成長ホルモンを一生出し続けて大きく成長させるように遺伝子を破壊した「マッスルマダイ」、満腹を感じる脳の中樞を壊されて食べ続ける「トラフグ」、そして魚を海ではなく陸上で養殖すること、そのような魚で企業が収益をあげようとする、そしてそれを魚や食とまったく関係しない電力会社や通信企業、建設会社など大企業が出資して支援すること。なにもかもおかしいと思うのに、それを反対する、間違っていることを間違っているという声を挙げ

てもかき消されてしまいます。正しい声を大きな力で潰されてしまっただけではないと思います。私は未来の食卓を守るため、これからもゲノム編集食品の開発・生産、もちろんそれを買うこと、食べることは断固反対の声を挙げていこうと思います。



写真は市民集会的の前に京都駅前でおこなわれたアピール集會。他団体も多く参加されている中、生活クラブを代表して京都エル・コープの山路理事長がスピーチをされました。

# 賞味期限について

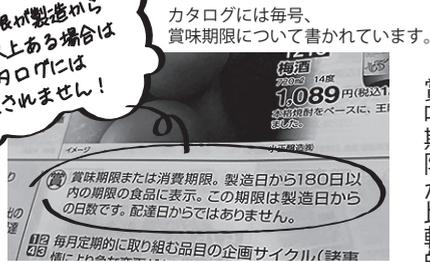


知ってましたか？こんなことやあんなこと。加入説明の時に聞いた気がするけど、どうするんだっただけかな？

生活クラブを上手に活用していくために、加入したばかりの方からベテラン組合員さんまでみなさんに知っておいていただきたいことを毎回お伝えしていきます。

お手元に届いた消費材の賞味期限の残り日数についての疑問。

カタログには賞味期限が180日と書かれていたのに届いた消費材を見たら賞味期限まで90日しかない、なんてことがあるかもしれません。



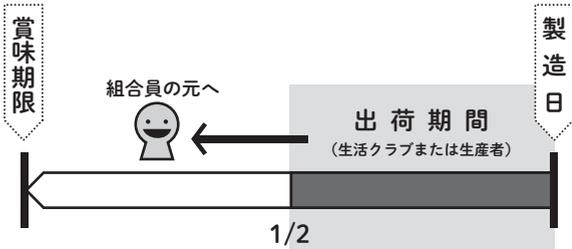
賞味期限が比較的に長い消費材は、毎回製造したての新しいものばかりが届くわけではなく、いつまでかはどのくらい期限が残っているものなりお届け可能なのか？を調べてみました。

調べてみたところ、通常賞味期限が半分以上残っていただければお届け可能だそうです。

例えばみかん缶の賞味期限は730日（2年）なので賞味期限が半年（1年）以上残っているものは、届くことがあります。先月に注文した時と、翌月に注文した時に同じ賞味期限のものが届くことがあります。

毎週掲載されている醤油などほとんど出荷されていくのですが、4週に1回掲載される消費材などはカタログの企画をする段階では8週間くらいに考えるので、4週後の受注見込みはあくまで予想。次の8週後に期限が半分以上ある消費材が残っているのかはわからない状態だそうです。カタログに載る時点で、期限の半分を切っていない想定をしていますが、箱単位の入荷で端数が生じたときに少し残ってしまったものから配達した場合、お手元に届いた時に半分に近づいてしまう可能性があります。なるべく早めに使ってほしいと思います。

## 消費材の製造から賞味期限まで



発注のあった時点で出荷期間内であれば、その後、組合員の手に届いた日から賞味期限までの日数が1/2を過ぎている場合もあります。

生鮮以外の共同購入では、いつも新しいものばかりが届くとは限りませんが、スーパーで買い物する時に奥から新しいものをより分けて買ったりしていても、スーパーはメーカーに返品して負担を押し付けたり、値引きする分を最初から上乗せして値段を設定して、最終的に期限の近いものを値引きしていることもあるようです。

私たちは食べることを約束して望むものを生産者に作ってもらっている、無駄なく食べることで責任を持って約束を果たしたいですね。

個人情報部分につき  
ホームページでの掲載は  
控えさせていただきます



知ろう! 消費材!

開催報告

# ワレー生産者交流会



[7月27日(木)開催] 生産者：みえぎよれん販売  
会場：大宮交通公園 杜の家 (主催：洛北支部)

国内2番目の生産量の伊勢海苔。漁師は通常一匹狼で仲間と協力しないそうですが、伊勢湾の玄関口にある答志島では、種を付けた養殖網を伝統技術の竿が立たない深い場所に張って、栄養豊富な海水を海苔に与える新技術で、若手の漁師さん達が、上手いく方法を教え合っています。

海苔は収穫後直ちに加工する必要があり、真冬の不眠不休の労働、製品としての加工の工程をみえぎよれん販売が担う事で、漁師さんは休息が取れ、高額な加工機械の投資や修理が不要になり、高齢で廃業せざるを得ず後継者不足が進行していたのを、食い止めることができているそうです。

「海苔は海水の栄養状態任せで、毎年収入が大きく変わる。厳寒期に重労働だが、良い海苔が採れた年は収入も多く、海苔漁師をやっているのが本当に良かった。」と話す漁師さんの笑顔の動画がさわやかでした。

みえぎよれん販売は、鰹節類、ゴマ、ふりかけなども取り扱っています。お手頃価格は、問屋やメーカーを通さず、資材の工夫や海苔箱のリユース、荷下ろししたトラックの返り便の利用等、物流経費削減によって実現されています。安定生産は安定した利用が必要で、私たち組合員の利用が大きく期待されています。

巻き寿司、細巻寿司の作り方、伊勢海苔のあぶり方、手巻き寿司の海苔の切り方の実演を見学後、参加者全員で実習。参加は組合員と友人12名、委員等11名、子ども19名(3歳~中1)、計42名に生産者さん1名の総勢43名。夏休みの子どもたちも楽しめる内容にと取り入れたデザート作りも楽しかったようです。



[7月27日(木)開催] 生産者：月島食品工業  
会場：西センター (主催：洛南準備支部)

当日は親子連れ含め、多くの方に来ていただきました。アンケートからもたくさんの方に喜んでもらった様子がわかりました。お子さんたちも難しい話もある中、みんな頑張って聞いてくれていました。チョコレートやマーガリンの良さ、美味しさを実感したり、クッキーを作って食べてみて喜ぶ顔が見られたり、実際に手にとって試食するという交流会ならではの喜びを感じました。生産者の話以外にも、組合員の市場調査やチョコレートクイズもあり、盛りだくさんな内容でした。

アンケートでは「チョコと準チョコの違いがわかった」「(チョコもマーガリンも)他社との違いがわかった」「トランス脂肪酸を気にしてマーガリンを食べなかったけど、生活クラブのマーガリンは極端に含有率が低いことがわかり、わかって食べる大切さを理解できた」等の感想が寄せられました。西センター前では、交流会に合わせて展示即売会も開催されていたので、帰りに参加組合員やゲストに消費材を買って帰ってもらうこともできました。



[7月24日(月)開催] 生産者：新生酪農  
会場：西センター (主催：理事会)

7/24 西センターに新生酪農・安曇野工場から工場長の塚田さんをお迎えしてお話を伺いました。新生酪農ではパステライズド牛乳、ノンホモ牛乳、低脂肪牛乳、低脂肪牛乳をつくる際に取り除いた脂肪分からバター、アイスクリームなどをつくっています。

学習会ではパステライズド牛乳の栄養や製造工程、市販牛乳との違いがわかるレンネット実験を交えながらわかりやすく話していただいたあと、ノンホモ牛乳からモッツアレラチーズづくりの実演を見せてもらいました。

また、子どもたちには大人が学習会を聴いている間に西センター内の見学ツアーや試食用のホエイを使ったホットケーキづくりを体験してもらいました。

試食では、チーズづくりの際に出るホエイをうまく利用したバターコーンごはん、ホエイに野菜をひと晩漬けた浅漬け、子どもたちがつくった牛乳の代わりにホエイを使ったホットケーキ、実演でつくったチーズとミニトマトのカプレーゼ、そしてバニラアイスを食べました。

パステライズド牛乳と市販牛乳、低脂肪牛乳と市販の低脂肪牛乳も飲み比べて、「こっちがおいしい〜」「アイスおいしい〜」など盛り上がっていました。

塚田さんからは、酪農家は現在廃業の危機にある、とのお話がありました。

酪農家は今、過去最大のピンチを迎えています。コロナ禍の影響で需要が減り、飼料の高騰で経営も苦しくなっています。生活クラブでは牛乳1本注文につき2円(200ml×2本のセットについては1セットにつき2円)、生産者を応援する「牛乳応援基金」をおこなっています。

学習会に参加した方にパステライズド牛乳の栄養価の高さ、安全性、そして美味しさも伝えることができ、生産者への質疑応答では質問がたくさん出されていました。

アンケートには「これからも飲み続けます」と言った声が多く寄せられました。



[7月15日(土)開催] 生産者：トーエー食品  
会場：御室ゆるり (主催：右京支部)

皆さんは消費材のノンカップ麺を利用していますか？

お湯を注いで3分ででき、原料は国産で安心、とても美味しく保存もきくのでローリングストックにぴったり、と愛用されている方が多いのではないかと思います。

トーエー食品は岐阜県にあり、元はたぶん皆さんもご存じの大手チェーン店の生ラーメンの製造工場だったそうです。その後インスタント麺を製造するようになりましたが1995年に工場を訪れた主婦の「カップ麺のカップはゴミになる、火を使うタイプは子供やお年寄りに心配、カップに入っていないカップ麺があればいいのに。」という声でノンカップ麺を開発し、今はノンカップ麺一筋に製造しているそうです。

生協中心に取り引きされていますが、中でもきつねうどん、そば、しょうゆ・やさいラーメンの4種は生活クラブでしか買えません！

ノンカップ麺は揚げてある麺なのでお湯が用意できなくても食べられるということで、実際に袋の中でバリバリに割ったものを食べてみました。災害時に覚えておくといいですね。時間はかかりますが水でも作れるそうですよ。

生産者独自の基準で揚げ油を取り替える基準を厳しくしているため酸化防止剤をいれなくても長期保存できるそうです。

麺やスープの材料が国産なこと、カップを作らない分市販のカップ麺に比べてハイクオリティでも値段がおさえられていること等お話をうかがってさらに自慢の消費材だな、と改めて思いました。

交流会後半は6種類の食べ比べをしました。

麺やスープが美味しい、ネギやおあげが大きくて美味しい等の感想がありました。

皆さんもぜひ利用してみてくださいね！

～売れ筋ランキング～

- 1位：しおやさいラーメン
- 2位：やきそば
- 3位：和風きつねうどん

他のも美味しいよ！





# エッコロニュース

エッコロ委員会

## 「子育て交流会もこもこ」

いつもは、幼児だけの参加ですが、夏休みの今日は小学生の参加が楽しみです。まずは職業体験。小学5年生の男の子と3歳の男の子の2人がトラックへの荷物載せや配送の後片付けをします。大人には気にならない大きさのものも子どもたちにとっては持ち上げるだけでひと苦労。それで

もお兄ちゃんが荷物を運んでいる後ろを一生懸命ついて行く姿はとても微笑ましいです。



職業体験の後2階へ上がってきた5年生の男の子は、とても楽しかった様子で、水族館のかざりつけの中で魚のように、動き回っていました。

付き添いのおばあちゃんは、ちょっと心配そうでした。

もう一人の男の子は、クラゲ作りに夢中になって、たくさんのクラゲを作っていました。お母さんはジッと見守っていました。

そして、お楽しみの牛乳を使ったヒンヤリおやつ

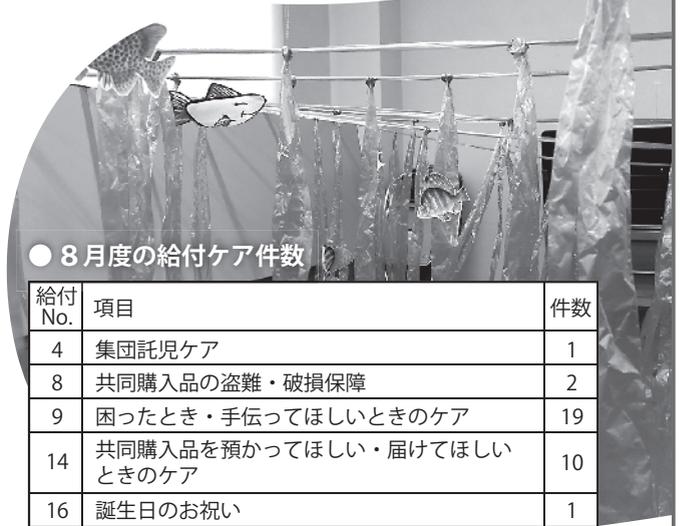
づくり。ここでも大人は見守るだけ。小学生2人が3歳児さんに手を貸してあげながら、時々笑い合いながら作業を進めていました。



小さい子は、大きい子をよく観察して、同じことをしたいようです。縦のつながりはいいですね。

安心な場所で子どもがのびのびと遊び、お母さんやおばあちゃんやスタッフが見守る。

親たちも悩みや心配事を気軽に話せる居場所づくりを目指して活動しています。



### ● 8月度の給付ケア件数

給付No.	項目	件数
4	集団託児ケア	1
8	共同購入品の盗難・破損保障	2
9	困ったとき・手伝ってほしいときのケア	19
14	共同購入品を預かってほしい・届けてほしいときのケア	10
16	誕生日のお祝い	1

<https://bit.ly/3BVMgO1>

エピソードをお寄せください

QRコードからGoogleフォームで、またはお好きな用紙に記入し配送時に「エッコロ委員会宛て」で提出してください。字数等の制限は特にありません。お名前・支部を明記してください。お寄せいただいたエピソードはエッコロ委員会においてエッコロニュースまたは組合員活動で活用させていただきます。(寄稿者の実名は伏せて活用します)



### ● 2023年度 9月 関西独自消費材の放射能検査結果

生産者	対象消費材	産地	実施日	検査機関	Cs134	Cs137	セシウム合計
御牧ヶ原林檎農場	りんご(つがる)	長野県	9月15日	連合会	ND	ND	ND/6.0
あくと	りんご(つがる)	長野県	9月15日	連合会	ND	ND	ND/6.0
宮崎きのこ園	えのき茸	長野県	9月7日	連合会	ND	ND	ND/6.0
JA グリーン近江	竜おうみ米	滋賀県	9月26日	連合会	ND	ND	ND/0.8

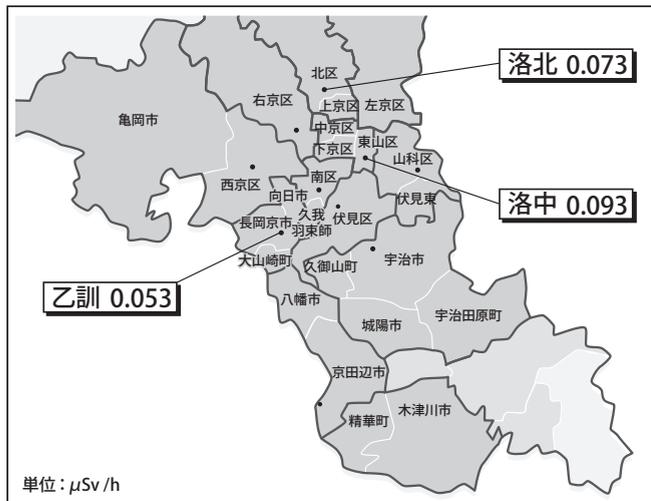
【検査結果の見方】単位：Bq / Kg 「検出値 / 検出下限値」で示します。

半減期の長いセシウムに絞って検査をしています。セシウム134、セシウム137の合計値で「検出限界値」を記載します。

検出値欄のNDは、検出限界値未満での不検出を表します。

ホームページでの掲載は  
控えさせていただきます

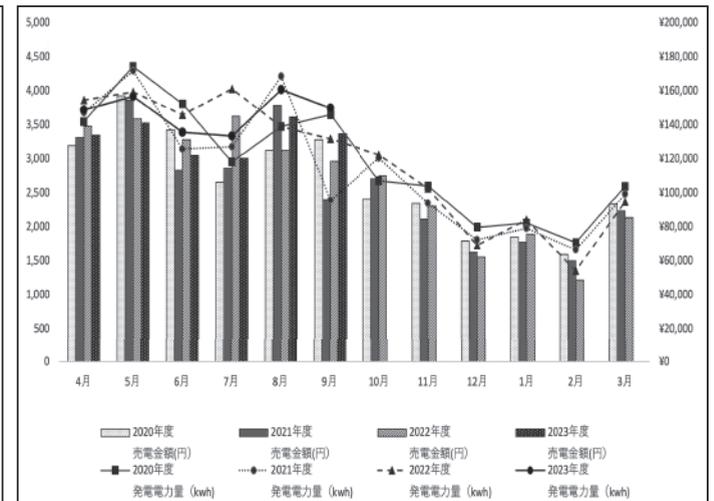
●放射線測定活動報告 2023年9月測定



【空間放射線量測定値とは】

生活クラブ京都エル・コープでは、2013年5月から10名ほどの組合員が毎月、同じ地点、同じ機器で自分の地域の空気中の放射線量を測定しています。測定機器の操作方法を知っておくことや数値の変化から、事故等の際に気づく可能性を高めることを目的としています。測定方法は、京都府内の屋外・室内で、地上1m及び5cm地点の空間放射線量を測定。本紙では、各支部1カ所について、1mでの測定値のみを掲載。単位:  $\mu\text{Sv/h}$  (マイクロシーベルト毎時)。

●東センター太陽光発電ありがとSUN発電状況



【東センター太陽光発電「ありがとSUN」発電とは】

組合員のみなさんの出資金と設置の際に募集した特別増資を活用して、山科区にある東センターの屋根に32kWの太陽光発電所を設置。2014年10月から発電事業をおこなっています。つくられた電気は生活クラブグループの電力会社「(株)生活クラブエナジー」に売電しています。



## 防災と減災 すぐできる ワンポイント

近年大雨や大きな地震などの災害が頻発しています。気候危機による異常気象や今後も南海トラフ地震、富士山噴火も近い将来起きると言われています。

ふだんから災害に備えておくことが大事です。何をどのようにしておけば安心なのか？簡単にすぐできることのアイディアを、みなさんにお伝えして、いざという時に少しでも被害が少なく済んだらと思います。

### 防災と減災のちがひ

「防災」は災害を未然に防ぐことに対して、「減災」は災害が起きた時に被害を最小限におさえること。

災害は起きないといいますが、いつかではなく、起きるものとして考え準備しましょう。

100円ショップにあるものでも十分役に立ちます！

アルミシート：敷物にも使え、寒い時には体にまくと保温効果があります。プライバシーを守るための目隠しにもなります。

### ●あつたほづがいのもの

・現金、モバイルバッテリー

停電で固定電話が使用できない、携帯電話の充電ができない状況でも公衆電話は使用可能。また電子マネーでの支払いも困難になるため現金、小銭を用意しておきましょう。モバイルバッテリーも持っているとう安心です。

## 理事会だより

2023年度 第4回 理事会報告  
(2023年10月2日開催)

### ＝討議検討事項＝

- 2024年度方針骨子案の内容を検討しました。

### ＝報告承認事項＝

- 「ノーモア・フクシマいわき市民訴訟原告団」による市民訴訟の上告審に向けての団体署名に協力することを承認しました。
- 「やさいBOX」の生産者、伊賀有機農産供給センターが開催する、12月2日(土)の伊賀有機収穫感謝祭に参加することを承認しました。

### ＝報告確認事項＝

- 福島第一原発事故による放射能の影響から福島・栃木の組合員家族を対象とした、一時的な保養を目的としたリフレッシュツアーは、今年度については実行体制が整えられず実施を断念することを確認しました。
- 2023年度の総代決定を確認し、12月1日(金)に総代会を開催することを確認しました。 ほか

## 各支部・委員会からのお知らせ

### ○左京支部

エコロカフェを開催します。

11月22日(水) 10:30～12:00 一乗寺くらぶルーム  
エコロたすけあい制度についておしゃべりしながら楽しく学びましょう。地域の中の助け合いやつながりづくりに興味がある方、誰かのために何かしたいと思っている方、制度について知りたい方、ぜひお気軽にご参加ください。

## 生活クラブ京都エル・コープ 組織状況 (9月度)

組合員数：6,685名 前月比 24名減  
供給高：134,013,594円 (一人当たり20,046円)

おいなしな 次号、148号は  
2023年12月4日発行です



おいなしな はウェブサイトでも閲覧できるようになりました!

<http://kyoto.seikatsuclub.coop>

## 知ろう! 消費材!

# ワレ生産者交流会

### ●エスケー石鹸：石けん、シャンプー

開催日：11月7日(火) 10:00～12:00  
会場：京エコロジーセンター 3階 エコ厨房



### ●竜王町稲作経営者研究会：竜おうみ米

開催日：11月11日(土) 11:00～13:30  
会場：西センター

### ●兵庫県漁業協同組合連合会：ちりめん山椒

開催日：11月30日(木) 10:00～12:00  
会場：café HOPE (堀川商店街)



### ●カタシモワインフード：ワイン

開催日：2月3日(土) 時間未定  
会場：未定

### ●試食交流会

開催日：3月 日時未定  
会場：西センター

○チラシ等でもご案内しておりました11月開催予定のおびなた(消費材：そば)、1月開催予定の日東富士製粉(消費材：ホットケーキミックス)の生産者交流会は諸事情により中止になりました。



※2023年10月16日時点での情報です。  
最新情報はホームページをご覧ください。  
[https://kyoto.seikatsuclub.coop/event/relay\\_kouryu2023\\_index.html](https://kyoto.seikatsuclub.coop/event/relay_kouryu2023_index.html)

## 編集後記

これまでうちの平日の朝ごはんはとてもいい加減で、旦那さんは食べない派、小5の息子はぎりぎりまで寝る派で、飲み物とか一口で食べられるものを口に入れて急いで行く感じだった。それが、習い事の新しいコーチが「朝はしっかり食べた方がいいよ!」と言ってくれたので、最近は少し早く起きてごはんとお肉などもりもり食べるようになった。朝からいっぱい食べてくれて嬉しい。息子よ大きくなれ!

