

# あいな

No.148  
2023.12.04

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：6,683名  
(2023.10.20現在)

## りんごの産地を 訪問しました



10月28日～29日、組合員14名がりんごの産地『あくと』、『御牧ヶ原りんご農場』を訪問しました。40年近く生活クラブ生活協同組合都市生活（兵庫県）・生活協同組合エスコープ大阪にりんごを供給している生産者です。従来のハケタ会にこの2生産者が加わり、今年度から「よやく・るアップルメイト」（頒布会形式／品種指定なし）が始まりました。

今回の訪問の目的は、「園地の見学」と「ふじりんごの目合わせ」です。今年のりんごは、開花が例年より早く、開花前や開花中に5～6回程度の凍霜害が発生し、長野県全域で相当の被害がでました。生活クラブの3産地も大きな被害を受け、収穫量が大幅に減少したのに加え、「アップルメイト」の申し込みが多く、6回お届けのところを4回に調整せざるを得ませんでした。さて、私達が今回「目合わせ」した品種指定「よやく・るふじ」の出来栄は？

初日に訪れた『あくと』の園地は下高井郡にあり、傾斜地で日当たりがよく見晴ら

しが抜群です。大きなりんごがたわわに実っているように見えたが、よく見ると傷やさびのついたりりんごが見受けられました。葉っぱが傷つき（褐斑病）、りんごに十分な栄養がいかない小ぶりのりんごもありました。今年は全体的に小ぶり傾向とのことです。

園地訪問の次は「目合わせ」です。生産者から出荷基準のボーダーラインになりそう

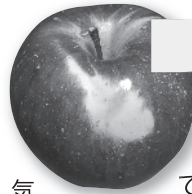


なりんごが持ち寄られます。3生産者・生活クラブ関西職員・組合員が集まり、病害・傷・さび等の出荷可能ラインの確認をします。初めて参加する私たちは興味津々です。目の前に並べられたりんごを見て、生産者の「これは出荷OKでしょ？」の問いに「これくらいなら...」「これはダメでしょ...」「どうかなあ...」実際に昼間園地を見て生産者から説明を受けた直後だから少し甘めの回答になりがちです。「でも、組合員が届いた箱を開けて傷ついたりりんごを見たら...これは、やっぱりダメでしょう」等々のやりとりが続きます。結果、食べて美味しいものが大前提で、小玉・中身に影響のないつる割れ・1円玉程度の黒星病・常識の範囲内の果面の傷はOKとなりました。

このような少し見た目の悪いりんごが届くかもしれませんが、食べて美味しいりんごです。



## 葉とらず栽培



気を味わいました。

までのぼり収穫の雰囲気

産地に行って・見て・話して、1個のりんごができるまでに幾つものりんごが摘果されていること、そのりんご

2日目は『御牧ヶ原りんご農場』を訪ねました。小諸市にあり、新しい化栽培に取り組んでいます。高さ3メートル余りの細いりんごの木が一直線に並んでいます。葉摘み・玉回しを行わない葉とらず栽培です。園地には収穫されたシナノスイートがありましたが、その横に出荷できない傷のあるりんごが何箱も積まれています。味は良いのに出荷基準に合わないりんごも含まれています。来年は、例年のような良いりんごがたくさんできますようにと思わずにはいられません。ふじの園地では、リフト体験をさせてもらいました。リフトに乗って2m余りの高さまでのぼり収穫の雰囲気

## リフト体験



が出荷できるりんごになるとは限らないことを知る貴重な機会となりました。

近年の異常気象や生産者の高齢化、後継者不足もあり、生産量は減少傾向にあります。3産地がお互いに協力しあい「アップルメイト」に取り組むことで、一番おいしい時期に熟したりんごを届けられるようになり品種も増えました。除草剤不使用、できるだけ農薬を使わずに作られています。どこでだれがどのように作ったかが分かるりんごを食べ続けるためには、生産者は作り続けることができなければなりません。そのためには、「食べ手(組合員)」



## 新しい化栽培

箱の中に生産者カードが入っています。

食べた感想や生産者へのメッセージを書いて提出してください。これからも私たちが欲しいりんごを生産者と一緒に作っていきましょう。

は約束した量を食べることに責任を持ち、「作り手(生産者)」は作る事に責任を持つ、この関係を大切に守り続けることが欠かせません。生産者と私たちが一緒に作り上げてきたりんごです。同じ長野県、同じ品種でも、標高差や気候、土壌、栽培方法の違いによってできるりんごの『味』が違ってきます。その違いを楽しみながら旬の美味しいりんごをこれからも食べ続けていきましょう！  
(理事云)

## 参加者の感想

★ハネらゆるりんごのゆさにショックを受けた。

★見た目は悪くても中身は大丈夫なものの中まで傷んでるものがあり、生産者は見たら分かるから、出荷されているりんごは安心して食べたい。

★餘なりになっているりんごの風景に感動した。

★写真や届いたりんごからは分からないことが知れた。他の人にも体験してもらいたい。

★りんご畑の素晴らしさを感じ、生産者の方々の思いと苦労を知った。

★安心安全を求める気持ちが強いのなら、見かけに拘らない感覚を身につける必要がある

★りんごの見た目を良くするためには農薬散布が増えるとお聞きし驚きました。見た目のために危険な農薬散布が増えることはおかしな事だと思いました。そんなお話を聞き、茶色の点があったり、いびつだったりしているりんごも小さい子ども達に安心して食べさせられる貴重なりんごなんだなあと思いました。

# 海洋プラスチック

海にプラスチックゴミが溢れようとしています。(以降、プラスチック＝プラと表記)

切れた漁網が絡みついて動けなくなった海亀。色とりどりのプラゴミを餌と思ひ小鳥に与える母鳥。餌と間違えて食べた100kgものプラゴミが胃の中に留まり、死んでしまった鯨。そんな衝撃的な映像を目にしたことのある方もいるでしょう。一瞬心を痛めるものの、それらはどこか遠い国の出来事のように思っていないでしょうか。

実は日本の一人当たりのプラゴミ廃棄量は世界第2位。私たちのすぐ傍で起っている事なのです。



海洋ゴミの80%は地上で発生しています。例えばレジ袋やペットボトルなどは、風に飛ばされ川に流れることもあります。川から海に流れ着き、波にもまれる間に形のあったプラも砕かれ、見えない程小さなマイクロプラスチックと呼ばれるものになるのです。その他にも例えば台所。使われている

スポンジの多くは合成繊維で出来ています。使っているうちに、繊維が切れたり抜けたりして、マイクロプラスチックとして排水され、これも川から海に流されていきます。そのように、様々な経緯で海に流れ着いたプラは自然分解せず漂い続けてしまうのです。そうして海洋汚染が進んでしまうというわけです。



戦後、プラ製品は数多く流通するようになりました。発泡スチロールやレジ袋、さらに日本でペットボトル容器の販売が開始され、プラの生産量は右肩あがりに増加してきました。統計では、65年の間に約200倍にも増えており、ある試算によると2050年には海の中では魚の量よりもプラゴミが多くなると言われています。



日本ではこれまで、廃棄プラの多くを中国や遠くはアフリカ等にも輸出してきました。しかし近年、中国がプラ

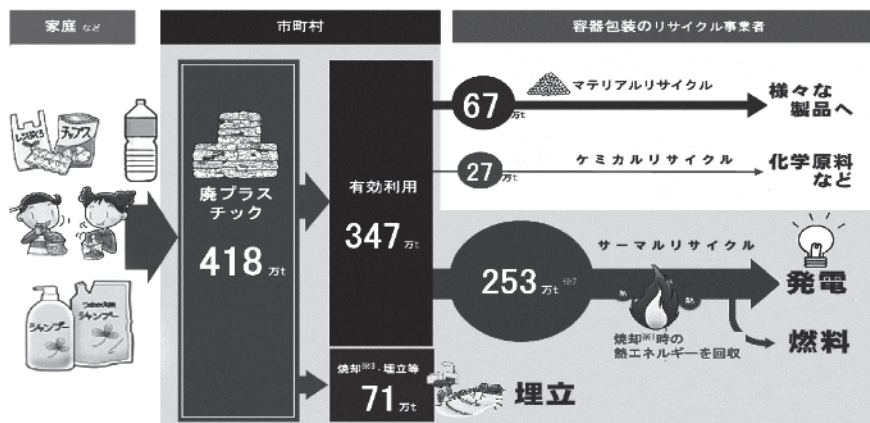


輸入禁止措置を取り、輸出先は東南アジアにシフトしています。廃棄プラが輸出されていることにも驚きですが、管理状況によっては、再び海に流され海洋プラとなつて日本に帰ってくることもあると聞き、耳を疑いました。



見渡してみると家庭内には、電化製品を始め家具や衣類などプラで溢れています。

プラゴミを減らすには、そもそも作る量を減らすことが必要です。そのためには消費者が不要なプラを買わない使わない取り組みが大事になってきます。小さなことですが、使い捨ての食品ラップを使わず、洗って何度も使えるシリコンラップやみつろうラップに変えることも有効です。また、出先でペットボトル飲料を購入するのではなく自宅から水筒を持参しましょう。京都では『給水スポット』が増えています。積極的に活用したいですね。生活クラブでも包材のスリム化を進めていますよ。



最後にもう一つ。現在、日本のプラのリサイクルの多くは焼却して熱エネルギーに交換するサーマル方式でリサイクルしていることになっています。しかし世界ではサーマルリサイクルはリサイクルとは認められていません。私たちは資源回収に出しているからと安心するのではなく、まずは現状を知ること、そして自分たちにできることを考えてみようではありませんか。





知ろう！消費材！

開催報告

# ワレー生産者交流会



〔9月2日(土)開催〕生産者：美勢商事  
会場：ウイングス京都 2F調理室  
(主催：洛中支部)

冷凍餃子、水餃子などでおなじみの美勢商事さんに、長野県からお越しいただきました。

## これぞ！消費材！といえる原材料！

安心・安全でおいしい食品を作ることは、大変難しいことが分かりました。例えば、皮の弾力を良くする、伸びやすくする、破れにくくするための「乳化剤」「増粘剤」を入れずに、気温や湿度を計算に入れて、「小麦粉」と「食塩」「水」のみで作っている餃子の皮。添加物を使わずに、手作り品と同じような材料と、生活クラブの牡蠣味調味料やみりん風醸造調味料などで味付けされた餃子、これからも美味しく頂きます！

工場内の様子をスライドや動画で見せていただけて、とてもよかったです。検品を手作業でおこなっていることは、大手の会社では当たり前じゃないことに驚きました。

そのあと餃子、海鮮餃子、ほうれん草丸餃子を焼いて、試食しました！他にも、しそ餃子や海老ニラ餃子、水餃子もあるので、ぜひ試してみたいと思います！

鉄のフライパンとテフロン加工のフライパンを持参いただき、焼き方を教えていただきました。

- ① 鉄のフライパンはよく熱して、油を引いてから焼くこと。
- ② 餃子を並べたら、水を入れて3分間、ふたをして待つ。餃子を触らない。
- ③ 3分たつてふたを開けた時に、フライパンに残っている水分は、キッチンペーパーなどで拭き取る。←ここが、重要！
- ④ 油をかけて、1分強火で焼く。お箸などで餃子をさわってみて、フライパンからはなれて、焼目がついたら出来上がり！

〔9月6日(水)開催〕生産者：私市醸造  
会場：西センター (主催：洛西支部)

3種以上の酢を常備している「酢推し活」組合員の要望で、千葉県から私市醸造さんに来ていただきました。

創業1922年、100年を超える歴史には、戦時の食糧難、東日本大震災では大きな揺れで受け継がれてきた酢酸菌が木樽からこぼれ、消滅の危機等苦難がありました。そんな中でも守られた伝統の技と大切な酢酸菌、そして、豊かな味覚を育みたいという思いが詰め込まれています。

組合員自家製レモンサワードリンク2種を始め、12種の酢とドリンクベース、酢をもっと身近に感じてもらうと「お酢bar」を開催。また実演ではすし飯の作り方、3種のドレッシング、試食には市販のすし酢とのすし飯比較、煮干しピクルス、手羽中合わせ酢煮、鶏レバー生姜煮を準備しました。すし飯はまず、ボウルの中で土手を作り、酢を回しかけ、土手を崩し、真ん中に集め、うちわで扇ぎながら味を浸み込ませます。手を近づけて熱気がなくなれば切るように混ぜるということでした。

一度に複数の比較ができたことはとても好評でした。こんなに種類が多いことや新しく酢作りするときに前回の酢を残して置くこと、アルコール発酵に続き酢酸菌での発酵という過程を経ていること、素材へのこだわり(食酢には3年間醸造させた酒粕を使用)、消費材が手間と時間をかけたものであることを知り、生活クラブでは手頃な価格で楽しめること等々改めて感謝の気持ちになりました。



# エッコロニュース

エッコロ委員会

## 子どもマルシェ 開催しました!



エッコロ委員会子育て交流会「もこもこ」主催の「子どもマルシェ」にぎやかに開催されました。

事前に開催された「子どもミーティング」でどんな消費材をどんなふうに販売するのか、いろいろ相談した成果が発揮される瞬間です。テーブルに消費材をディスプレイし、エプロンをつけて来場者にお声がけします。「このチョコ美味しいですよ」「このヨーグルト好きやねん」子どもたちの生の声を聞くとお客さんも買わずにはいられません。ミーティングの際に作った手書きのチラシを見て来場してくれた近隣の住民の方もいて、自分たちの取り組みがたくさんの人を笑顔にできることが実感できたのではないかと思います。「オープンスペース祐の風」と「コミュニティ・スペース Sacula」さんも美味しいドーナッツや素敵な手作りアクセサリーを用意し出店してくれました。たくさんの方と一緒にイベントができるとにぎやかでさらに楽しくなるなあと感じた一日でした。

12月は21日(木)にクリスマス会を開催します。

ちょっとした手作り工作を楽しんで、美味しい消費材を食べてほっこりしましょう。

子育て交流会「もこもこ」ではこれからも子どもにとっても大人にとっても、気軽に行けてひと息つける居場所でありたいと考えています。どんな方の参加も大歓迎!ひとりでも、お友達とでも参加できます。詳しいことは毎月配布されるチラシや西センターエッコロ事務局までお問い合わせくださいね。

### ●9月度の給付ケア件数

| 給付No. | 項目                                       | 件数 |
|-------|------------------------------------------|----|
| 3     | 組合員活動を支えるケア                              | 4  |
| 8     | 共同購入品の盗難・破損保障                            | 4  |
| 9     | 困ったとき・手伝ってほしいときのケア                       | 7  |
| 10    | 産前産後・入院・通院・在宅療養のときのケア                    | 5  |
| 12    | 子育て中・介護中の加入者がリフレッシュしたいとき、儀式や行事に参加するときのケア | 4  |
| 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                | 13 |
| 16    | 誕生日のお祝い                                  | 1  |
| 17    | 出産のお祝い                                   | 1  |

### 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)



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

## How to エル・コープ

### 季節の消費材(冬)

生活クラブを上手に活用していくために、知っておいていただきたいことをお伝えします!

今回は「季節の消費材(冬)」です。寒くなってくると見かける「お鍋のセット」と「チョココレート類」。いつまで注文できるか調べてみました。

#### お鍋のセット

##### ★2月上旬まで

・鶏つくね鍋セット(スープ付)

##### ★2月中旬まで

・水炊きセット

##### ★2月下旬まで

・つみれ鍋セット(塩ちゃんこスープ)

##### ★3月上旬まで

・豆乳のゆば鍋セット

##### ★3月上旬まで

・鴨鍋セット

#### チョココレート類

##### ★2月下旬まで

・ホワイトチョコで包んだにほんの苺旬

・ひとくちストロベリーミルクチョコ

・夏みかんピールチョココレート

・アーモンドショコラ

##### ★3月上旬まで

・克蘭ベリーチョコ

##### ★3月中旬まで

・緑茶チョココレート

・チョコラ デパア生チョココレート・トリュフ

・みかんゼリーチョココレート

・珈琲豆チョコ

##### ★3月下旬まで

・パプアクラフトチョココレートカカオ67%

・レーズンチョコ



掲載時期は大体の予定ですが、お気に入りの消費材が掲載終了の時期が近付いたら、ご注文をお忘れなく!

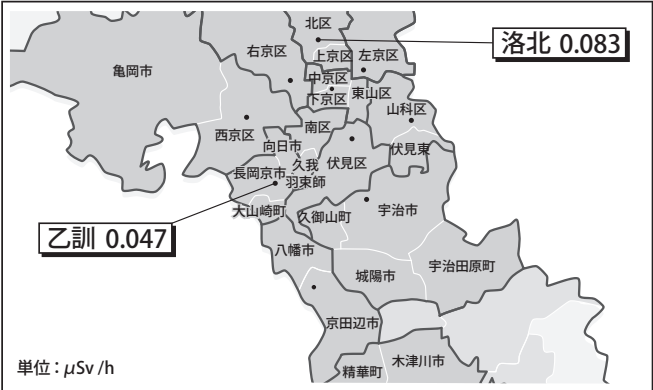
個人情報部分につき  
 ホームページでの掲載は  
 控えさせていただきます

●2023 年度 10 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  |
|----------------|-------------|-----|--------|----------|---------|---------|---------|
| ピュアライスク比岐野     | コシヒカリ       | 新潟県 | 10月19日 | 理研分析センター | ND/0.33 | ND/0.36 | ND/0.69 |
| ファーマーズクラブ 赤とんぼ | 有機コシヒカリ(玄米) | 山形県 | 10月5日  | 理研分析センター | ND/1.0  | ND/1.0  | ND/2.0  |
| ファーマーズクラブ 赤とんぼ | 有機つやひめ(玄米)  | 山形県 | 10月5日  | 理研分析センター | ND/1.0  | ND/1.0  | ND/2.0  |
| 米沢郷牧場          | ラ・フランス      | 山形県 | 10月12日 | 理研分析センター | ND/0.49 | ND/0.48 | ND/0.97 |

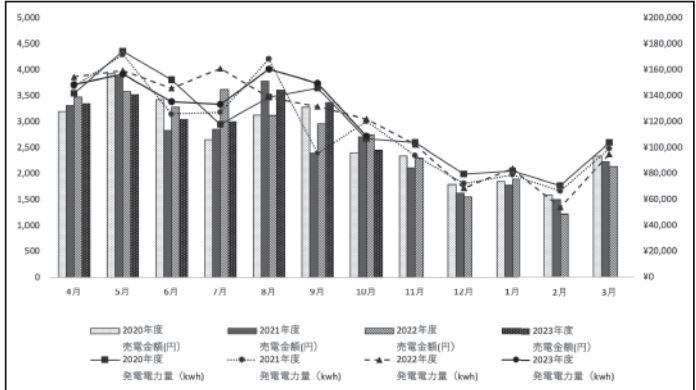
【検査結果の見方】単位：Bq / Kg 「検出値／検出下限値」で示します。  
 半減期の長いセシウムに絞って検査をしています。セシウム134、セシウム137の合計値で「検出限界値」を記載します。  
 検出値欄のNDは、検出限界値未満での不検出を表します。

●放射線測定活動報告 2023年10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：μSv/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の「(株)生活クラブエナジー」に売電しています。



そなえよう!

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。

## 防災と減災のちがいを

「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て備えましょう。

## ●こんなことにも使えます!

## ツナ缶(油漬け)

ツナ缶のオイルにティッシュをこよりにして浸して、火をつけるところそく代りになります。もちろんツナも食べられます。



## パウチ飲料(スポーツドリンクなど)

最近よく見かけるようになったパウチになって冷凍もできる飲料。冷凍庫で保存しておくといざというときに保冷剤代りにもなり、水分補給、夏場は熱中症防止にもなり便利です。



## 理事会だより

2023年度 第5回 理事会報告  
(2023年11月6日開催)

## ＝討議検討事項＝

- 2024年度方針骨子案について検討しました。

## ＝報告確認事項＝

- 次年度の方針策定に向けてとりわけ西センターを福祉活動拠点として活用していくための具体的内容の説明機会や意見交換の場をこれから各地で開催できるよう進め方を話し合いました。
- 新センター建設の進捗について確認しました。
- 2024年もGMナタネの自生調査をすることを確認しました。
- りんごの取り組み方法変更にともない、組合員参加の産地研修報告を確認しました。 ほか

## 各支部・委員会からのお知らせ

## ○左京支部

## ●コンポスト茶話会

12/7(木)10:00～11:30 一乗寺くらぶルーム 参加費 100円  
コンポストに興味がある方、はじめてみたけどお困りごとがある方、環境に良い暮らしについて考えたい方、おしゃべり交流しましょう。

## ●丸鶏のローストチキンを作って食べよう企画

12/15(金)9:30～13:00 一乗寺くらぶルーム 参加費 300円  
生活クラブ自慢の丹精国鶏の丸鶏を使って、ローストチキンを作りましょう。詳細は11月に配布している別チラシをご覧ください。



## ワレー生産者交流会

## ●カタシモワインフード：ワイン

開催日：2月3日(土) 14:00～16:00

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、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など)の生産者交流会は諸事情により中止になりました。



※2023年11月14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

生活クラブでんきにして数年。この度長く使っていた照明器具が壊れたので、LED照明に換えた。明るいし、10年は交換不要で、電気代も約1/3だとか！家の中でほかにまだLEDではない場所もこの際思い切ってLEDにした。でんきも消費材と思い大事に使いたい。みなさんも生活クラブのでんきに変えてみませんか？



## 生活クラブ京都エル・コープ 組織状況 (10月度)

組合員数：6,683名 前月比 2名減

供 給 高：131,439,558円 (一人当たり19,667円)

おいなしな 次号、149号は  
2024年 1月 8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>

ウェブサイトで閲覧できるようになりました!



一乗寺くらぶルームだより

<http://kyoto.seikatsuclub.coop>