

あいな



No.159
2024.11.04

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：6,534名
(2024.9.20現在)



もっと 仲間を増やしましょう！



いま私たちに できること、大切なこと

このところ市販品の価格は高騰し続け、全国的に米が不足しました。市販品の価格高騰の影響は少なからず受けますが、私たち生活クラブ京都エル・コープの良いところは、生活協同組合であるため、消費材は営利目的でつくられてはいません。私たちが食べたい・利用し続けていきたい消費材は、純粋な生産にかかる経費と原材料にかかる費用とお届けまでにかかる最低限のコストだけで価格設定されています。

米も同じように、私たちが食べる約束をした分を生産者がつくってくれているため、多少の天候の影響は受けませんが、市販の米が手に入りにくい状況でも、登録した分は遅配はありましたが、不足することなく届けられました。

私たちが食べ続けていきたいもの＝添加物や農薬などなるべく使わない消費材を利用し続けるには、おおぜいの組合員が利用することと仲間を増やしていくことが大切です。

生活クラブ京都エル・コープでは食品や日用品を中心とした供給事業が主ではありますが、世の中のさまざまな問題に対して問題の解決にいっしょに



取り組んでいく組合員活動が活発におこなわれています。ともに学び、考えて行動するチカラも持っています。

そして30年前の設立当初より掲げてきた地域でだれもが暮らしやすいまちづくりの実現に向けて配送センターであつた西センターの跡を活用して、たすけあい拠点をつくろうとしています。この場所の近くの組合員だけではなく、ここからいろいろな場へ広げていくまちづくりの第一歩がスタートします。

おおくの組合員に賛同してもらい、関心を寄せてもらう、そして他人事ではなく自分事としてかわってもらいたいのです。たくさんの方が待ち望んだすけあい拠点を実現するため、ここから始まり長く多くの方に利用してもらう、そのために多くの組合員のチカラが必要となります。

今月15日まで仲間づくりキャンペーンもおこなっています。この機会にぜひお友だち・お知り合いをご紹介ください！誘おうと思っていた人がいるならぜひお急ぎください！



／お急ぎください！／

仲間づくりキャンペーンのお申し込みは

上鳥羽センター／075-606-7360 山科センター／075-583-5751

または
フォームから

<https://x.gd/BtqD2>





衛生管理を徹底している工場では、豆腐の原料である滋賀県産の「フクユタカ」と新潟県産の「エンレイ」の2種類の大豆をブレンドして使っています。大豆は、温度管理さ

豆腐づくりのこだわり

豆腐やうすあげなどの生産者である豆伍心の工場に伺い、工場長の小西歩さんにお話を聴いてきました。

大阪府高槻市にある工場では豆腐、うすあげなどの消費材を製造しています。

豆腐ができるまでの工程を学んだあと、工場で豆腐を製造している様子や原材料の大豆、できあがった豆腐などを保管している冷蔵庫などを見学させてもらいました。



豆伍心 (まめごころ)

広報委員会メンバーでエル・コープと関わりのある場所に実際に行ってみて、みなさんにお伝えします！



れた2階で保管しており、高さを利用して1階の水槽に大豆を入れて水に浸します。浸す時間



は季節や温度などによって変わりますが、大体12時間浸し、豆を手で割った時に豆に線が入っているかどうかで判断しているそうです。

水に浸した大豆をグライNDER（石臼）で挽いて、摩砕します。それを真空圧力釜で炊いて、「豆乳」と「おかから」に分けます。細かい網をとった豆乳にかりを加え、絹ごし豆腐はそのまま型箱に入れ、凝固機でかためます。木綿豆腐の場合は、一度つくった

絹ごし豆腐を崩して木綿の布を敷いた型箱に入れてプレスして固めます。それぞれ固まった豆腐を専用のカッターでカットして、冷たい水の入った水槽の中へ放ち、一つずつパック詰めして蓋をしていきます。

豆伍心の豆腐づくりは徹底した衛生管理の工場で、厳選した原材料で凝固剤や消泡剤を使わずに、海水からつくられた天然にかりを使用し、なんども丁寧に泡を取り除きながらほとんどの工程が人の手でつくられ、昔ながらの製法にこだわって製造されていました。

豆伍心の誕生は前身会社の倒産から

豆伍心は前身の消費材を製造していた会社が20年ほど前にある日突然倒産し、果然としていたメンバー5人に旧生協連帯WILLネット（現在の（株）生活クラブ関西）から、新しい会社を興しませんか？と持ちかけられ、よしやってみようと、生活クラブ大阪と京



豆伍心

大阪府高槻市郡家本町13-20
TEL.072-685-0600
営業時間：9時～17時
定休日：木曜日

豆伍心さんの工場の様子はInstagramでもご覧いただけます。ぜひこちらもチェックしてみてください



SEIKATSUCLUB_KYOTO

水に浸して柔らかく大きくなった大豆をグライNDER（石臼）で挽いて摩砕されたドロドロの状態。「呉（ご）」といいます。（写真下）



2階で保管されていた大豆はホースを通して1階の水槽へ送られます。（写真右）



こだわりの
ひとつ、
天然にがり

豆伍心で使用している天然にがりは石川県珠洲市にある珠洲製塩(株)のにがりを使用しています。暖流と寒流がぶつかりあう栄養豊富な能登半島の先の海で、昔ながらの揚げ浜式製法と流下式製法でつくられています。色も透明ではなくミネラル豊富なうす黄色をしています。

しかし、今年の元日に起きた能登半島地震で被害に遭われ、従業員は無事でしたが海のすぐそばにあった作業場が崩壊するなど製造が一時休止していました。

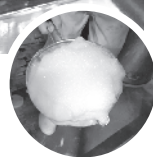
ようやく少しずつ復旧されてきていたところ、さらに9月の豪雨災害に見舞われ、珠洲製塩(株)の周辺道路が通行止めになるなど、従業員の通勤に影響が出たり、にがりを発送できない状況になっているそうです。豆伍心としては在庫がある限り使用していくそうです。一日も早く復旧されることを願っています。



工場長の小西さんと。
小西さんも豆伍心設立時の5人のうちのおひとりです！



消泡剤を使用しないため、職人が手作業で泡を取り除いています。



都エル・コープ、生活クラブ奈良が出資してできた会社です。その時のメンバーが5人だったので、社名に「大豆の心を知る」「伍(五人の心)」として「豆伍心」が誕生しました。

それまでは組合員とかかわることはあまりなかったけど、豆伍心になってからは組合員を大切に、また突然の倒産を経験したので、従業員も大切に思うことになり、これを経営理念に掲げています。



手作業で出来上がった豆腐をカットして冷却水槽に放ちます。



世間ではこのところ、物価高騰が続いています。豆腐の原材料である大豆やにがりも同じことがいえます。しかし豆伍心の消費材は当面は現在の価格で変わらずにつくり続けられます、と小西さんは話してくれました。それ

この豆腐を
ずっと食べ続けるには
『よやく・る』が必要です！

は組合員が登録して買う約束をして食べ続ける「よやく・る」をしてもらっているから、安定した価格でつくり続けられるそうです。

こだわった製法で国産大豆100%の消泡材・添加物を使わない豆腐製品を安心してこの価格で食べ続けるためには、ぜひ「よやく・る」で登録して生産者を応援していきましょう！

広報委員

絶賛大募集！！

「おいしいな」をいっしょにつくる
広報委員を募集しています！！

集まった原稿をいっしょに読んだり、
ちょっと書いてみたり、取材にでかけたり、
いっしょに活動する組合員、
お待ちしております！！

気になったら
こちらまで▼▼▼



<https://bit.ly/3uWuX08>



待ってま〜す

「子どもをまん中においた共生のまちづくり」を進める



基金がスタート



10月度から、エコロ掛金100円のうち、20円が基金の原資として活用されます。

2024年度通常総代会で「子どもをまん中においた共生のまちづくり」を進める基金創設が承認されました。

すべてのエリアにおいて福祉たすけあい活動に取り組んでいくという方針のもと、その活動を推進するために、組合員どうしのたすけあいの仕組みであるエコロたすけあい制度の掛金を原資に、「共生のまちづくり」をすすめていくための基金を創設し、活用していきます。

10月度のエコロ掛金から積立を開始し、基金管理運営委員会のなかで基金の使途を検討し、理事会で

決定します。

正式名称を「生活クラブ共生のまちづくり推進エコロ基金」（以下、仮称「エコロ基金」）とし、「共生のまちづくり」を推進していくために必要な事業と活動に使途を限定します。

また、基金の目的の範囲内で必要と判断した別基金の造成のための原資とすることも可能とし、意思ある組合員や市民の寄付金を加えて共生のまちづくりを推進する組合員や地域の市民の団体の事業と活動を応援する基金も創設します。



1

エコロ基金(仮称)

(1) 基金の名称

生活クラブ共生のまちづくり推進エコロ基金（エコロ基金）

(2) 基金の目的

エコロ基金はつぎの目的をもって創設します。
「誰も取り残さない「共生のまちづくり」をすすめていくために必要な事業と活動に役立てることを目的とします」

(3) 基金の使途

エコロ基金の目的から、その使途については次のように定めます。
「生活クラブ京都エル・コープの地域福祉政策をすすめるために必要とする事業と活動（地域連携も含む）に使途を限定して活用します



2

おうえん基金(仮称)

(1) 基金の名称

生活クラブ共生のまちづくりおうえん基金（おうえん基金）

(2) 基金の目的

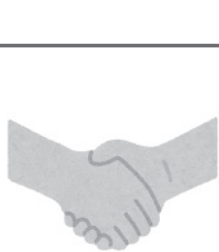
誰も取り残さない「共生のまちづくり」をすすめていくために、生活クラブとともにまちづくりをすすめる組合員や地域の市民でつくる団体の事業や活動を、基金による助成で応援することを目的とします。
基金による助成を通じて、生活クラブと地域の多様な団体のネットワークをつくりだし、交流・連携によって豊かなまちづくりに貢献することを目的とします。

(3) 基金の使途

生活クラブ京都エル・コープの地域福祉政策と連携して取り組む、組合員が主体で構成された団体の事業と活動への助成。生活クラブ京都エル・コープの地域福祉政策に賛同し、連携して共にまちづくりをすすめる意思のある地域の団体の事業と活動への助成。

(4) 基金の原資

エコロ基金の一部と寄付金で原資を構成する。
エコロ基金からの原資額については、エコロ基金の状況を勘案し、年度ごとに基金管理運営委員会で検討し、理事会で決定する。
寄付金については、意思ある組合員と市民から寄付を募ることとする。



エコロニュース



エコロ委員会

エコロのたすけあいがかきかけで、
地域のつながりが続いている事例をご紹介します。

たすけてもらっています！

私は初めての出産を機に、生活クラブに入ることになりました。出産のことや子育てについて色々相談に乗っていただいていた友人が生活クラブ組合員であり、出産後しばらくは買い物や料理も難しいだろうと思ったため、なんらかの宅配サービスを考えていたところでした。なかなか市販では手に入りにくい添加物の少ない加工品や安全に配慮した野菜などを採りに回らずとも届けてもらえるのはありがたいと思っていました。いざ加入してみると、環境関係や農のネットワーク等、社会とのつながりを感じる活動が多くて面白く、エコロたすけあいという仕組みも目を引くものがありました。

産後ケア、民間や行政のものは値段やステップにハードルを感じていたのですが、エコロたすけあい制度では、本当に個人的なやりとりが重視されているようで、私の性に合う気がしました。一度顔合わせでエコロ委員の方も交えて、助けることができると申し出てくださった方と自宅で会い、早速グループラインが結成されました。

私は産後のケアに加え、まだ引っ越してきて間もないエリアの地域情報やネットワークを渴望してい

たので、来てくださった4人の組合員さんから近くのおすすめのクリニックや子育てのお話を色々教えてもらいながら、あたたかいサポートを受けました。お料理、洗濯をメインに4名の方が日替わりでお2人ずつ家まで来てくださって鮮やかなチームプレーを見せてもらいました。みなさんの仲の良さや経験値の高さ、支援が終わってからもちょくちょくと地域の情報や子ども服を回してもらったりと、組合員というひとつの繋がりだけで一気にネットワークを頂いたと思います。～次号につづく



● 8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	2
9	困ったとき・手伝ってほしいときのケア	11
10	産前産後・入院・通院・在宅療養のときのケア	16
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	20
16	誕生日のお祝い（満60歳以降10年ごとに）	2

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コロ委員会においてエ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>

〔予告〕

愛称募集

来年2月末頃に西センターは生まれ変わります。
新しくなった拠点の愛称をみなさんから募集したいと思います！

くわしくは11月26日～配布のチラシにて！ お楽しみに！

？



組合員の皆さんの声を募集して掲載する楽しいコーナーができました。皆さんの声で紹介していきます！

8月号のお題は

「消費材、こんな意外な食べ方(使い方)しています」

●ジャガイモが余って来た時、茹でて主食にします。塩、マヨネーズ、ミートソースなど好みのものをかけたり、肉料理の付け合せとして食べます。漬して片栗粉(馬鈴薯澱粉)と練って茹でたクネーデル(ジャガイモ団子)も肉料理の付け合せにオススメです。
(ボインゴ様)

クネーデル、初めて知りましたが、ドイツやオーストリアで食べている料理なんですね！とても美味しそうで、じゃがいも余らなくてつくってみたいです！

●中粒納豆を注文して、りんご酢をかけて食べています。時々きざみ紅しょうがの梅酢もかけます。体によさそうです。
(モルペコママ様)

本当にヘルシーですね！納豆容器やタレ袋のブラ削減にもなりますし、刻み生姜の漬け汁もうまく利用できますね！

●意外な使い方かどうか、我が家では案外出番が多いですが、忙しい夕方の味方！晩ごはんのおかず「簡単肉野菜炒め」味付けに焼肉のタレは定番。

お気に入り、鶏ガラ塩ちゃんこ鍋の素！薄めずにぶっかけです。(↑塩焼きそばもできます！)ちよつと変わり種は、あえるだけ。ペロンチーノ…ピリ辛が平気な家庭はたまにはエエかと…どちらの味も、もやしが合います。
(うさぎちゃん様)

特に鶏ガラちゃんこ鍋の素は意外です！塩焼きそばも美味しそうです。意外な利用 達人ですね！

たくさんの方の応募ありがとうございました！採用された方の中から抽選で2名の方にプレゼントをお届けします。お届けをもって発表とさせていただきます。

今月のお題

「ちょっと聞いて、私の特技・自慢」

楽しいお便りお待ちしております！

採用された方の中から2名の方に東ティモールコーヒークッキーを差し上げます！

掲載は162号(2月発行)の予定です。

※採用の方のお名前はペンネーム・もしくはイニシャルで掲載します。

※プレゼントはお届けをもって発表に代えさせていただきます。



ご応募はこちら

応募締め切り
11/30(土)

QRコードまたは
メール oinaina.kouhou@gmail.com まで
お名前、組合員コード、ペンネームを添えてお送りください。
※お題以外のご意見は受け付けられませんのでご了承ください。



PRESENT
2名

東ティモール
コーヒークッキー
(株)クロスロード

●2024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	連合会	ND	ND	ND/6.0
あくと	りんご(つがる)	長野県	9月	連合会	ND	ND	ND/6.0
宮崎きのこ園	えのき茸	長野県	9月	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	連合会	ND	ND	ND/1.0

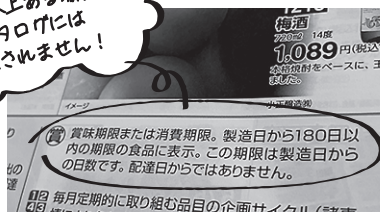
【検査結果の見方】単位：Bq / Kg 「検出値/検出下限値」で示します。

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。

賞味期限が製造から
181日以上ある場合は
わが口には
記載されません！

カタログには毎月、
賞味期限について書かれています。



賞味期限が比較的長い消費材は、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、すでののくらしい期限が残っているものも届けることができるのか？を調べてみました。

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。

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。

賞味期限について



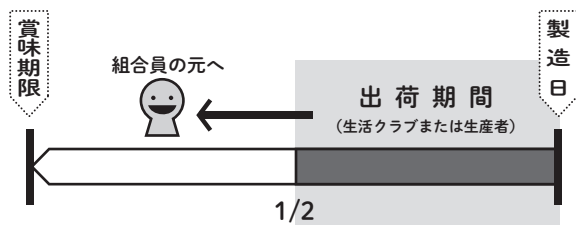
調べてみたところ、通常賞味期限が半分以上残っているればお届け可能だそうです。

例えばみかん缶詰の賞味期限は730日（2年）なので賞味期限が半分（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は、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です。

カタログに載る時点で、期限の半分以上残っていない想定をしていても、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はありますが、なるべく早めに使ってもらいたいと思います。

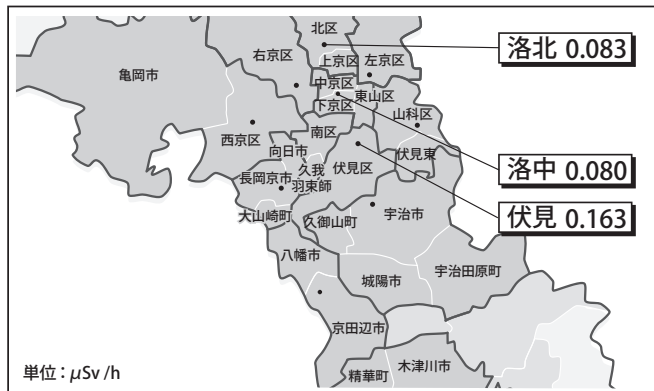
消費材の製造から賞味期限まで



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らないけれど、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の、無駄なく食べることが責任を持って約束を果たしたいですね。

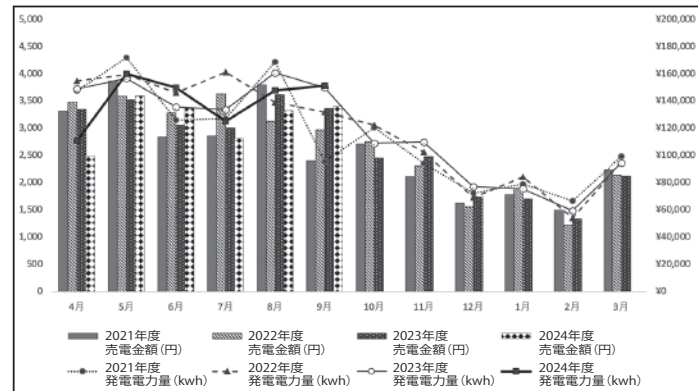
●放射線測定活動報告 2024年9月測定



【空間放射線測定値とは】

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）。

●山科センター太陽光発電ありがとSUN発電状況



【山科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、山科センターの屋根に32kWの太陽光発電のパネルを設置。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

防災と減災のちがい
「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です。

グラツときたら、まず身の安全を確保、揺れがおさまったら、火の始末（ガスコンロ、ストーブなどを消す）、ドアを開ける、そして逃げてください！

▼「まるごとまちごとハザードマップ」について

災害時、どの地域がどの程度の被害を受ける可能性があるのかを地図に表したものがハザードマップですが、地図上で見てもなかなか実感がわかないのではないのでしょうか。

そこで京都市では水害ハザードマップをもとに、想定浸水深を掲載した掲示板「まるごとまちごとハザードマップ」を電柱や公園のフェンスなどに設置する取り組みが始まっています。



こういった取り組みは京都市以外でもおこなっています。

城陽市では指定緊急避難場所を書いたステッカーを郵便ポストに貼ったり、久御山町では洪水標識板を設置するなど全国的におこなっています。

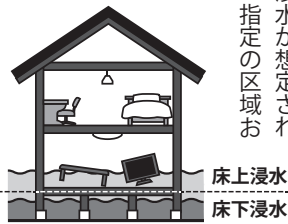
みなさんも自宅付近や近所、通勤通学の途中に設置しているかもしれませんが、一度確認してみてください。

想定浸水深とは？

（国土交通省HP 川の防災情報より）

降雨により河川が氾濫した場合に浸水が想定される区域を浸水想定区域として指定し、指定の区域および浸水した場合に想定される水深を浸水想定区域図として公表しています。

一般の家屋では、浸水深が50cm未満の場合は「床下浸水」、50cm以上になると「床上浸水」する恐れがあります。



理事会だより

2024年度 第5回 理事会報告
(2024年10月7日開催)

＝討議検討事項＝

- 2026年度以降の復興支援活動についての方向性を確認し、単協意見を討議検討しました。

＝討議決定事項＝

- 西センター改修工事請負契約を(株)津田工務店と締結を決定しました。
- 2025年度の活動方針骨子案について討議し、決定しました。

＝報告承認事項＝

- エコロ基金管理運営委員会の立ち上げを承認し、創設準備の進捗を確認しました。
- 京都大学の学生たちとの共同取り組みの「解体材アップサイクル什器製作プロジェクト」を承認しました。
- エコロひろばを1件、承認しました。 ほか

お詫び

10/7～週に配布した「2024年度総代選挙結果報告」で誤りがありました。洛中選挙区 総代NO.36の総代名が誤：「藤森智子さん」→正：「相川敦子さん」でした。訂正してお詫び申し上げます。申し訳ありませんでした。

生活クラブ京都エル・コープ 組織状況 (9月度)

組合員数：6,534名 前月比16名減

供給高：145,583,951円 (一人当たり22,280円)

おいなし 次号、160号は
2024年12月2日発行です

★

おいなし 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>

各支部・委員会からのお知らせ

○左京支部

米澤製油生産者交流会

11月18日(月) 10:00～12:00 位

@一乗寺くらぶルーム 参加費：300円

揚げ物をしても胸焼けしないと評判のなたね油の生産者さんです。遺伝子組み換え対策や、薬品を使わない製造工程や上手な揚げ物のコツなど、お話していただきます。試食付き。

○伏見支部

角谷文治郎商店(三河みりん)生産者交流会

「飲めるみりん、ほんもののみりんに逢いにきませんか？」

11月26日(火) 10:00～12:30 @京エコロジーセンター

3階エコ厨房にて 参加費：200円

みりん風調味料との違いや自社の製造のこだわりのお話をさせていただきます。みりんを使った試食もあります。詳しくはチラシにて

編集後記

加入以来豆腐とうすあげが好きで、先日豆伍心さんの工場に取材が決まり、ウキウキして行った。従業員のみなさんが私たちのために丁寧に心を込めてつくっている様子が見られて感動！つくっている方たちの姿を思い出しながら今日も配送で届いた豆腐を食べた。より甘く、さらに美味しく感じた。いつも美味しい豆腐をつくってくれて、ありがとうございます！



ウェブサイトでも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>