

生活クラブ神奈川の組合員がつくる 組合員への機関紙  
未来につなげる転換点(epoch / エポック)

# えぽ

隔月発行

2024 5.6月号 Vol.175

ちよこつと

クイズ  
Q

生活クラブの「みんなの農園」は組合員が  
〇〇になる試みです。〇〇に入る言葉は？  
→ヒントは4ページ

特集

## 神奈川の野菜を食べよう



右から 生活クラブ神奈川/萩原つなよ副理事長、  
農業法人 株式会社平凡野菜/藤原信良さん、藤原真悠さん  
撮影: Photostudio-Home 葛谷 舞子  
場所: 農業法人 株式会社平凡野菜 農場 (横須賀市) にて



# 神奈川の野菜を食べよう

県内の生産者が作る農産物「地場野菜」

地場野菜は、鮮度のいい野菜を味わうことができる上、地域の農地を使い続けることで緑を守り、輸送時のCO2排出を抑えます。農の発展は持続可能な地域づくりにもつながります。



## 生活クラブの地場野菜生産者

- ① やさいらんど湘南/湘南つむぎ出荷組合
  - ② 向丘農産物流通組合
  - ③ 農業法人(株)平凡野菜
  - ④ 横浜生産者グループ
  - ⑤ JA 横浜瀬谷生活クラブ出荷組合
  - ⑥ 下曽我ミカン生産者グループ
  - ⑦ 生活クラブ みんなの農園・第2農園
  - ⑧ 関谷グループ
  - ⑨ 笠原農園
  - ⑩ 湘南里山コミュニティファーム (NPO暮らし・つながる森里川海)
  - ⑪ 大沼農園
- ※⑧～⑪はデポーのみ

生産者は組合員との交流や援農などの企画を行っています。所属する地域の生活クラブが発行する機関誌やチラシをご覧ください。

## 生産者の声

人口150万人の政令指定都市・川崎の中心で農を守る

大根やジャガイモ、小松菜など10品目以上を栽培

向丘農産物流通組合 藤井 慎人さん



川崎市では年々、畑が駐車場やアパートに変わり、高速道路が通っていることなど様々な理由から農業が厳しくなっています。地域が農業専用地区に指定されると、永続的な農業地区とされ、用水路の確保や土砂の流出を防ぐ整備などの補助も受けられますが、川崎市はほとんどが生産緑地で、固定資産税は30年間優遇されますが、その後は数十倍、数百倍に跳ね上がるのが基本です。売却はできても、1度畑をやめると簡単には戻せません。そういった状況もあり、農業で食べていくのは現実問題として難しい部分がありますが、僕がいないと困ると言ってくれる人が1人でもいて、地域が必要とされる人になればいいなと思ってやっています。周りは住宅も多いので、農業や機械音、道路につく泥などを気にかけています。農薬と肥料も生活クラブの基準を守り、肥料はなるべく匂いがしない生活クラブの鶏糞や落ち葉などを使っています。夏は暑いし、虫は減らないので大変ですが、安全な野菜を食べてもらいたいので続けていきます。

そのような野菜を、市場では安い時も、生活クラブでは安定した価格で利用してもらえていると感じています。組合員向けの企画も行って、援農では草むしりを手伝ってもらい、食べるには問題のない規格外品を持ち帰ってもらっています。さつまいも掘りは、お子さんも楽しそうに参加していますね。川崎の野菜はレアですの、ぜひ手に取ってみてください！

## 生産者の声

おいしい野菜のことをもっと知ってほしい

120品目を栽培

湘南つむぎ出荷組合 秋葉 豊さん



今世の中は便利で効率のいいものに走る傾向があり、数十年前まではどの家庭でも行っていた、餅つきやぬか漬け等の文化が失われてきています。農業も同じで、手間はかかるけれど価値のある文化はなくなつてほしくないのが、農家の立場からいいものは残していきたいという思いがあります。

まずは生産者の責任として供給を続けること。その上で品種選びと鮮度にこだわっています。同じ野菜でも品種によって、おいしさも大きく変わり、これだけでも他と違うと言ってもらえる要素になるため力を入れています。

消費者も生産の現場を知らないといけない

人事になり、ただ安くておいしいものを求めるだけになってしまいます。例えば私の畑で使う野菜の残渣は、時間もコストもかかりませんが、バイオマス発電に活用し、その残りかすですでできる堆肥を使っています。そういう過程や、どのように野菜が生産しているのかも、知って食べてほしいです。なによりもまずは、色、つや、形、鮮度、品種の特性、継続利用・生産できる価格など、野菜そのものの価値を感じてほしいです。

私たちが現場を知る人を増やしていくために、世田谷区や藤沢市などのマルシェにも出店し、消費者と直接コミュニケーションを取って販売しています。買う人にとっても刺激になるし、興味を持って畑に来てもらえたら、食料に関わる問題や、消費への向き合い方も変わります。畑でみなさんと一緒にできることはたくさんあります。ぜひ来てほしいです。





神奈川の野菜を食べよう

班個配での

神奈川県産 地場野菜セット実験取り組み 2023年 11月6日～12月1日

神奈川県産 地場野菜セットを食べた組合員の声

食べてみて

- 全ての野菜がとてもおいしかったです。
- 地場ならではの鮮度。ブロッコリーの枝はポキッと折れました。
- 毎週届く立派な野菜にびっくりしました。
- 大根やかぶの葉はなかなか手に入らないのでうれしかったです。
- とにかく新鮮で、かぶ・レタスは柔らかくおいしかったです。
- 普段使い慣れていないサニーレタス、サラダケールの食べ方も組合員同士で情報交換をし、楽しく料理をするきっかけにもなりました。

地場野菜セットの袋詰め作業に組合員も参加しました

2023年11月5日～30日

有償ボランティアを募り、旧生活クラブ鴨居牛乳センターにて袋詰め作業を行いました。

参加してみても

- 新鮮な野菜とふれあい、自分の口に入るまでのご苦労を感じることができました。
- 地産地消の取り組みが流通コストを抑え環境にもとてもいいことなので、少しでもその助けができればと思います。
- いつも食べている生活クラブのものを家族と直接見れる機会だと思いました。手元に届くまでには生産者の作業や配達等様々な過程や苦労があるのだと知りました。

2024年度の神奈川県産 地場野菜セット

収穫して1～2日後に新鮮な旬の野菜セットが届きます。

3品目

取り組み予定

11月18日～12月20日

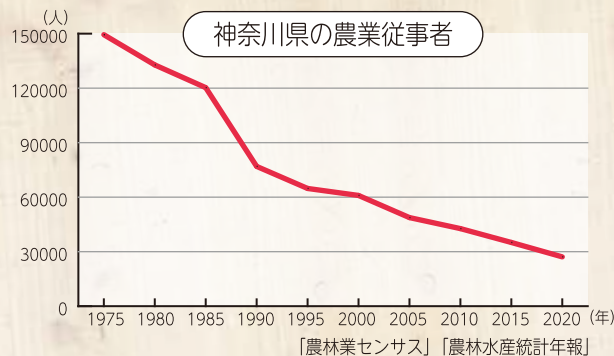
対象

班・個配 (全センター)

デポでは通年で入荷しています。

※品目は一例です

8ページでは野菜を使ったレシピをご紹介します



■ 神奈川の生産者の現状

神奈川県産の農業従事者は1975年から45年間で約8割減少し、生活クラブ神奈川の地場野菜の生産者も2015年の44名から2020年度末では22名に半減しています。

神奈川県産地場野菜は「時期、班個配で取り組んでいたこともありましたが、近年ではデポでの入荷が続いていました。

■ 自分たちで野菜を自治するために

農の生産力が低迷し、食糧危機が迫る今、生活クラブ神奈川の班個配でもう一度地場野菜を食べられなにかと考へ、神奈川県産地場野菜セット5品目』に昨秋、取り組みました。これまでの生産者との関係を深めるとともに、新たな生産者とも関係をつくり、神奈川が生産力向上を目指した仕組みです。2023年度の実験取り組みを総括し、2024年度の地場野菜セットにつなげます。

地場野菜フォーラム

参加者募集!

2024年 7月23日(火) 13:00～16:00 (予定)

会場 スペース・オルタ

組合員と生産者が、神奈川県産の地場野菜に取り組む社会的意義や、農を取り巻く地域の問題、持続可能な農業の発展について、ともに考えていきます。

オンライン参加のみ  
申し込み受付中▶



生産者の声

“新鮮”と“安全”を当たり前

2023年から提携しました

4種類のレタスを栽培

農業法人(株)平凡野菜 藤原 信良さん



「平凡野菜」という名前をつけたのは、ちょうどいい鮮度と安全性を当たり前にした野菜作りを大事にしたかったからです。一般に比べ半分以下の化学肥料と農薬を使用し、労働安全や衛生管理、出荷の約束の順守も誠実にしたい思いがありJ-GAP認証※を県内のレタス農場で初めて取得しました。

人が住む地域では広大で平らな畑は多くなく、作業性は落ちますし、騒音や匂いなどの制約もありますが、地元で野菜を消費するケースや農家も減る今、このような地場野菜を利用する仕組みが波及してほしいです。地域の農地も持続可能になり、社会全体が良くなるので、先進的にやらせてもらいありがとうございます。

葉物は鮮度が一番味に直結するので、産地の近くで食べてもらえることが一番の価値です。産地が近いと物流コストもそこまでかからないので、バイヤーさんの目線ではなく、食べる人が欲しい大きさを再定義して出荷しています。コストも期間もかかりますが、植え幅を贅沢にとって、本来の大き



な姿で出荷するようにしています。生活クラブのみなさんの声をいただく初心に帰れます。食べる方の反応をいただけることは新鮮で、「こんな世界があるんだ」と生活クラブと出会えて嬉しく思います。広域に出すと、大勢の方に食べていただき、国民食を作っているような気概もありますが、生活クラブでは顔の見える関係で、量も気持ちの距離も両立できるのが素晴らしいと感じています。

生産者と消費者のマッチングはどこでも課題です。神奈川の消費者の方が声を上げ、神奈川の野菜を求める気運ができて、生産者やバイヤーの方に波及しますし、話し合いを重ねて、規格も決まっていくようになったらいいと思います。

※持続可能な農業を目指し、食品安全・環境保全・人権の尊重などの定の要件を満たした農家・団体が取得できる認証。

第1農園



第2農園



生活クラブ「みんなの農園」  
第1農園・第2農園も  
地場野菜生産者です

みんなの農園は、組合員が栽培から収穫まで一連の野菜作りを学び、「生産する消費者」になる試みとして第1農園で始まりました。2022年から新たな農地で第2農園を開始し、生産出荷の担い手としてより専門的に関わるコースを作りました。生産者の拡大、生活クラブへの出荷、組合員の援農体験の場などを目指し、活動しています。

2023年から一部のデポへ出荷し、生活クラブ神奈川の文化施設オルタナティブ生活館でも定期的に販売しています。2024年の地場野菜セットにも出荷する予定です。



2023年度 キララ賞贈呈式

2/3(土) @オルタナティブ生活館 (オンライン併用)

生活クラブ神奈川が取り組む活動を紹介します

地域を生き活きとさせる活動などを行う若者を応援するキララ賞。今年も受賞者2組を選考し、キララ賞と副賞50万円を贈呈しました。贈呈式にはオンライン参加を併せて11名が参加しました。受賞した「CoE (Co EXISTENCE)」は、川崎市内の路上生活者をゼロにすることを目指し、おむすびを手渡す取り組みを発表。活動の様子はSNSで発信し、社会への問題提起も行っています。「さんかく農園」は、時間制で一組ずつ体験できる参加型の農園づくりから、生産に触れる機会を作り、生産と消費の格差を減らす活動の紹介をしました。また過去の受賞者と、共に活動する組合員を交えた報告会も行いました。「地域で誰もが安心して過ごせる居場所づくり、たすけあえる地域づくり」をテーマに、地域の人々とつながるために取り組んでいることや、受賞して変わったこと、今後、地域の組合員と連携して進めていきたいことについて意見を交わしました。



過去受賞者/昇龍の太鼓パフォーマンスからスタート!



過去受賞者による報告会



さんかく農園代表 柳下 貴士さん



CoE代表 濱野 怜さん

Instagram



2024年度 キララ賞 エントリー受付中!

8/30 まで

未来を切り開き、身近な地域を大切に、新しい人のつながりをつくり出す活動をしている若者はいませんか? ぜひ推薦してください!



デポリーにかほフェア

2/19(月) ~ 25(日)

神奈川・東京・千葉・埼玉のデポリーにて「にかほフェア」を開催し、秋田県にかほ市をはじめとした、秋田県の特産品を活かした消費材「夢風ブランド」品を紹介しました。22日には、にかほ市より9名の生産者や自治会長らが、霧が丘・南林間・ひらつか西海岸のほりとの4つのデポリーに分かれて来所し、組合員やデポリーで働くワーカーズと交流しました。にかほ市との交流活動は、2013年に稼働が始まった生活クラブの風車「夢風」をきっかけにスタートし、電気生産と消費に留まらず、にかほ市の食の生産者なども、さらに関係を広げていきます。2024年11月には、にかほ市院内に2基目の生活クラブの風車が稼働し、再エネ率が高まります。



のぼりとデポリー

毎年にかほ市へ組合員・ワーカーズ・職員が訪問し、地域の方々と交流を行っています。



霧が丘デポリー



南林間デポリー

ひらつか西海岸デポリー

共同購入

家庭で最も消費する基本の食材 たまごのチカラ! 私たちの「たまご」が社会を変える

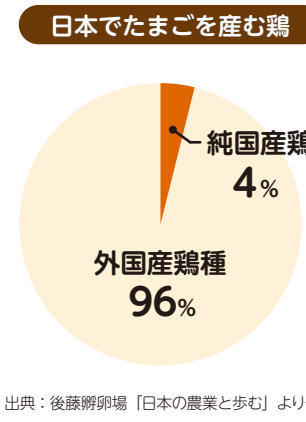
持続可能な食と未来をつくる

(株)生活クラブたまごの工藤さんと張宇潔(奈緒)さんをお招きして、さがみ生活クラブで生産者交流会を行いました。

3/16(土) @海老名市市文化会館

たった4%の純国産鶏種

工藤さんが茶色のたまごと明るい色のたまごを手に「どちらに栄養があると思いますか?」と質問して交流会が始まりました。答えはどちらも同じ。濃い色の鶏種が「もみじ」明るい方が「さくら」のたまご。卵を生む鶏種は外国産が96%の中、たった4%の貴重な「純国産」鶏種です。



出典:後藤卵卵場「日本の農業と歩む」より作成

飼料は国産原料50%! 飼料は非遺伝子組み換えにこだわる他、玄米35%、米澤製油(株)の「国産ブレンドなたね油」の搾りかす、地元埼玉県

飼料は非遺伝子組み換えにこだわる他、玄米35%、米澤製油(株)の「国産ブレンドなたね油」の搾りかす、地元埼玉県

加須市の子実トウモロコシ\*など、国産原料を50%使用。現段階では飼料メーカーで子実トウモロコシを配合できないため、農場長が苦労して手作業でブレンドされているそうです。工藤さんは、「地元産の飼料をなくさないために頑張っている」とお話しくださいました。

\*子実トウモロコシ

実のみを収穫する飼料用トウモロコシ。生活クラブたまごでは「まるごと栃木」(栃木県の生活クラブ生産者の集まり)の栃木県開拓農業協同組合から加須市の子実トウモロコシの紹介を受け、飼料の自給率も上げています。



子実トウモロコシの見本の説明をする 工藤さん

味はあえて〇〇!

玄米をたくさん食べた親鶏の卵はさっぱりとした風味になります。お菓子作りからお惣菜まで用途の広いたまご。どんな料理にも使えるよう、主役になる濃厚な味ではなく、あえて「特徴のない」味に。

2022年末に岡部農場で発生した鳥インフルエンザの際には、農場閉鎖で行き場をなくしたひなを(農)会田共同養鶏組合をはじめ、生活クラブの生産者が紹介した農場などで飼育してもらうことができ、供給再開が早まったそうです。

(株)生活クラブたまごが関連している消費材

びんのマヨネーズに使われる他、配達がないお盆休みに生まれたたまごは適切に冷蔵保存され、こめや食品(株)の伊達巻に。鶏の排泄物は遊佐町に運ばれて庄内遊YOU米の肥料に利用されます。

私たちの消費行動で社会は変わっている

生活クラブのたまごは、消費期限だけでなく採卵日も分かり鮮度が明らかです。「最近ではセブンイレブンのたまごも採卵日の表示がある」と参加者が話すと、「それは私たちの運動が世の中を変えているということです」と工藤さん。これぞ生活クラブの醍醐味! 継続して食べることや予約の力を実感した瞬間でした。



工藤さん、奈緒さんを囲んで記念撮影

たまごも組合員と生産者で食の安心を実現してきました。予約して食べ続けましょう! 価格もお得になります♪



予約のカタログ



メレンゲ入りの種を焼きます

ふわとろオムレツのできあがり

お楽しみ♪

「スフレオムレツ」のデモンストレーションと試食もしました♪

じっくり泡立てたメレンゲと卵黄を混ぜ、弱火で焼き上げれば、ふわとろオムレツの完成。たまごの味を楽しむため、調味料は入っていないのにほんのり塩味が。「さっぱりした味わいのたまごは、本来たまごが持っている塩味を感じやすい」と教えていただきました。

共同購入政策委員会



困ったときはお互いさま

毎月100円の掛け金で  
つかってひろげよう!

## エコ共済

3つの保障

共同購入保障・生活保障・活動保障

生活クラブの組合員どうしてすけあう関係をつくるしくみ  
エコ共済。エコ共済は、共同購入保障/生活保障/活動  
保障の3つの保障があります。

今回は「共同購入保障」について紹介します。

### エコ共済って?

毎月100円の掛け金で、**お金の保障だけでなく**、組合員どうし  
の手助け(“ケア”の給付)も受けられます。手助けした組合員には、  
集まった掛け金から「ありがとう」の気持ちとして、ケア金(1ケ  
ア/2時間につき600円)が支払われます。

## 「共同購入保障」編

消費材の受け取りや買い物代行、消費材の破損や買い物中の事故に  
対する金銭などの保障をします

保障内容

- 1 消費材の盗難・破損時における被害額の保障
- 2 デポーで買い物中の事故に対する治療費の保障
- 3 手助けが必要な方への消費材受取・デポーへの買い物代行(ケア)

### 保障を受けた人の例

- 班の配達場所から帰る途中に牛乳ビン割った  
↳ **破損した牛乳代の保障を受けた** 保障内容 1
- デポーで手が滑って、ビン割った  
↳ **破損した消費材代の保障を受けた** 1
- ぎっくり腰になった  
↳ **班の方に自宅まで消費材を運んでもらった** 3
- デポーからの帰りに、自転車でケガをした  
↳ **治療費の保障を受けた** 2
- 配達の箱からパンの袋が出ていて、猫にぼろぼろにされた  
↳ **金銭面の保障を受けた** 1

デポーで消費材のビンなどが  
破損した場合、申請手続きも  
その場で済むため安心です。



### ケアした人の例

病気で自宅療養をしている方の**デポー  
の買い物代行**をしています。長年その方  
を知っているの、力になりたいと思っ  
ています。保障内容 3

体が不自由な班の方に代わり、**予約品  
のお休みや、配達された消費材の  
確認**をしました。3

1人暮らしで持病のある方のお惣菜などの**買物  
代行や、料理の支援**をしています。市販品は  
口に合わず食べ切れないが、デポーの惣菜はお  
いしいので助かって  
いるそうです。3



私たちが食べ慣れて、これからも食べたい消費材を利用し続けるために、  
共同購入保障は強い味方です。  
いざというとき、困ったときには、迷わず申請してください。

私って加入している? 参加したい! 何でもお問合せください

問合せ

エコ共済フリーダイヤル

0120-311-543 (月~金・祝 9:00 ~ 17:00)



## 私と生活クラブ



横浜北生活クラブ  
わかば commons  
ほしの みほこ  
星野 美穂子さん  
● 2004年10月加入

### 加入のきっかけを教えてください

同じマンションの方から声をかけてもらい、  
班に加入しました。ちょうど出産を控え、  
買い物に行くのも大変だろうなと思って  
いたことと、体に良いものを摂りたいと考  
えていたタイミングだったので迷わず加入  
しました。

### 生活クラブに加入して、暮らしに変化はありましたか?

食に、より関心を持つようになりました。また、子  
どもが小さい頃は試食会等のイベントにも参加  
していたので、気さくに色々な年代の方とお話  
できるようになりました。班のメンバーと、妊  
娠中もお喋りができたのは大きかったです。子  
どもが産まれてからは、お互いの家で持ち  
寄りのランチ会をしたり、子どもを見てもら  
ったりして、子育ても楽しく  
できたと思います。子どもも、知らない方と  
関わることで色々な刺激をもらっていました。



食の価値観が  
似ている方との  
出会いが  
増えました!

暮らしに役立つ生活クラブの情報をお届けします♪

# 生活クラブライフを 楽しもう♪

梅津さんのレシピ

### 彩り野菜の甘酢漬け

材料(6人分)

- キャベツ …… 200g
- セロリ …… 1本
- きゅうり …… 1本
- かぶ …… 1個
- 赤パプリカ …… 1個
- 黄パプリカ …… 1個
- 塩 …… 小2

<甘酢>

- ◎ なたね油 …… 大2
- ◎ 酢 …… 大4
- ◎ 素精糖 …… 大4
- ◎ 塩 …… 小1
- ◎ 赤唐辛子 …… 1本
- ◎ ローリエ …… 1枚

合わせて500gになる  
ように調整してください。



【作り方】

- 1 野菜は食べやすい大きさに切る。
- 2 塩を野菜にかけ、軽くもんでしばらく置く。
- 3 野菜の水分を絞る。
- 4 混ぜた◎のみ弱火にかける。ぐつぐつする直前に火を止め、熱いまま野菜にかける。
- 5 野菜と調味料を混ぜる。



ポイント

- 翌日の方が味がしみて美味しいので、夜に作って、翌朝食べることが多いです。
- 甘酢はほかの野菜に合わせてもおおいしく食べられます。セロリの芯があると、爽やかになるので必ず入れています。合わせてキャベツも必須です!

### 私の おすすめ消費材ベスト3 ★

#### 1位 豚肉ひき肉

他では購入できません。子どもが好きなメニューは餃子、肉団子スープ、ハンバーグ、コロッケです。市販の豚ひき肉を使って作ったものと比べてみると、味の違いがはっきりと判ります。スープは野菜を刻み、塩こしょうしたひき肉を丸めて、醤油をいれるだけ!ほかの調味料は不要です。



#### 2位 さんまのつみれ汁

途切れさせないように頻りに買っています。具材はねぎだけでもOKですが、わが家では大根、ニンジン、白菜、小松菜など野菜をたっぷり入れています。



#### 3位 ハーブの森・ベルガモット ピーリングジェル

使い心地はもちろん、人工的なにおいでない、ベルガモット(柑橘)のいい香りがします。息子も含め家族全員がお気に入り。乾燥が気になるときやメイク前に使うと肌がツルツルになり、化粧水も良く入り、化粧ノリが変わります。



もっとおいしく、もっと楽しく、生活クラブの消費材を食べよう!  
組合員自慢のレシピを紹介します♪

生活クラブ神奈川 みんなのビオサポレシピ 検索



◆ビオサポレシピを参考にメニューを考えることも多いです。  
◆娘たちが野菜好きで、毎週配達される野菜セットも家族で美味しくいただいています。

かわさき生活クラブ  
あさお東 commons  
うめつ さおり  
梅津 里織さん  
● 1999年11月加入





生活クラブの たすけあい

現物ケア給付

現金給付

エコロプラス

100円/月 エッコロプラス

エコロ共済

100円/月

生活クラブ共済ケアサービス  
ハグくみケア

W.Coによる  
専門的なサービス

生活クラブ共済  
ハグくみ

1000円/月

今回は  
コレ!

毎月  
1,000円の  
掛金

生活クラブ  
オリジナルの共済

あなたのもしをみんなですける

生活クラブ共済 ハグくみ



「生活クラブ共済ハグくみ」はたすけあいの消費材と呼ばれています。みなさんはその理由を知っていますか？組合員どうしが食でつながるだけでなく、さらにたすけあえる関係性に広がったらすてきだと思いませんか？

ハグくみは

ほしいものを形にする  
消費材のひとつ

私たちはこれまで、消費材を利用する組合員を増やすことで、添加物を削減し、遺伝子組み換えではない、できるだけ国内産の原材料を使用した、組合員が欲しい消費材につくり変えてきました。ハグくみも同様に、組合員が本当にほしいと思う保障内容を自分たちでつくり、変えているオリジナルの共済です。加入者が増えることで私たちの保障内容を充実させることができます。

加入者が増えたことで改定した内容

**2008年**  
ケガ（災害）通院の給付金を500円から1,000円に改定

**2010年**  
産後ケア給付金10,000円を新設  
出産祝い金を1世帯1回5,000円給付

**2016年**  
ケガ給付金を1日目から保障  
出産祝い金5,000円を、夫婦で加入していればママにもパパにも給付

2024年、8年ぶりにより充実した保障内容に改訂される予定です。あなたの人生的お守りとして「生活クラブ共済ハグくみ」で、もしものに備えませんか？

詳細・申込はこちら



ハグくみってどんな内容？

例えば  
こんな保障

**入院** ・病気  
・事故（ケガ）  
日額 3,000円

**通院** ・事故（ケガ）  
日額 1,000円

**サポート金**  
・退院後 1万円

ハグくみは保険商品ではなく、生活クラブ組合員が毎月1,000円ずつ出し合って、組合員の誰かがケガをしたり、入院したりと困った時に給付金を支払い、お互いさまで役立てる共済です。いつか自分がケガや病気で困ることがあるかもしれません。いざという時のための「たすけあい」のしくみを、生活クラブ神奈川の組合員が自らつくりました。

ハグくみの  
あゆみ

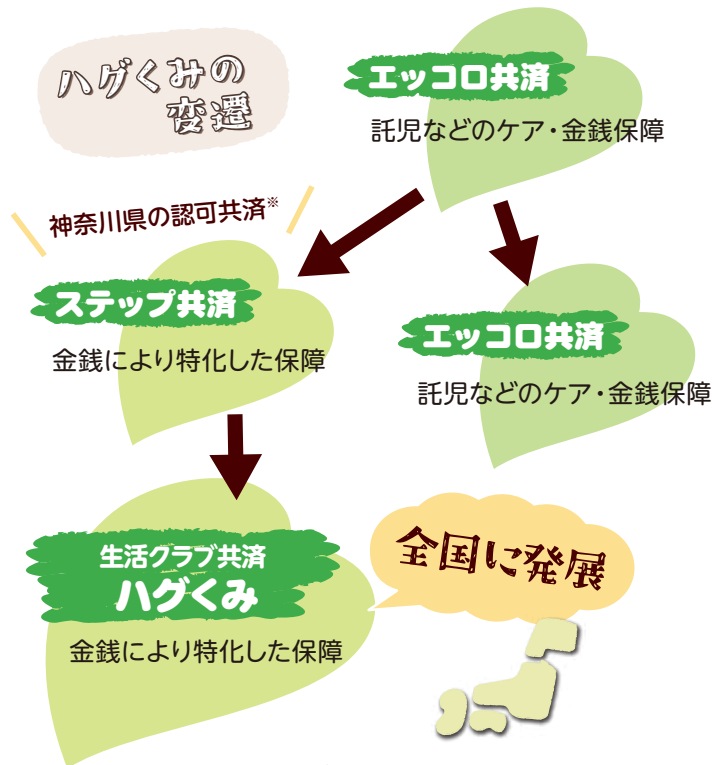
はじまりは近所で助け合える  
『エコロ共済』

エコロとはイタリア語で「はい、どうぞ」という意味。エコロ共済は1985年に、毎月1,000円の掛け金で、ちょっとした困りごとを地域の組合員どうしで気軽に助け、助けられる関係を育くむために制度化されました。かつては、知人・友人間での「助け合い」が当たり前のように行われてきました。しかし、1955年以降、高度経済成長に伴う都市化

日常生活のサポートまで発展

現在は保障の範囲を生協活動に留めず、組合員の子育てや介護支援、行事の際の集団託児など、日常生活まで広がり、より役立つ内容へと変わってきています。生活クラブ神奈川では8割以上の組合員が加入しています。「手助けを頼む側、頼まれる側の双方が気兼ねなく参加できる」「地域に知り合いがいなくても参加できる」ことを軸に組合員が制度をつくり、手助けする組合員にエコロ共済の掛金から少額のケア金（1ケアごとに600円）が支払われています。

ハグくみの  
変遷



※ 法律に基づき設立され、監督官庁の認可を受けた共済

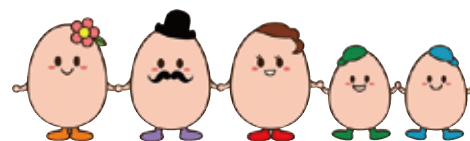
金銭給付を強化した  
ステップ共済、  
そしてハグくみへ

1995年、従来のエコロ共済制度のうち、金銭給付を独立させより特化したステップ共済が誕生しました。ステップ共済は、生活クラブ神奈川独自で神奈川県認可を受けた共済でした。その後2013年には、全国33の生活クラブの組合員が加入できるよう「生活クラブ共済ハグくみ」として発展しました。

共済と保険の違いは？

将来何かあったときのために今から備えて、生活におけるリスクを回避する役割は同じです。ただし、保険は株主への配当を考える必要があるため、不特定多数を対象に、会社の利益を考へ商品開発されている保障です。加入者へ支払う利益は少なく、剰余は主に保険会社の資産運用に使われます。一方、共済は「お互いに助け合う」ことを意味し、営利を目的としない非営利団体が運営し、そこに入っている人どうしがお金を出し、助け合います。個人のための保険より、広く社会全体で助け合う相互扶助のしくみそのため、剰余がある場合は加入者に割り戻します。

	共済	保険
運営	非営利組織	株式会社
目的	相互扶助（たすけあい）・共助	利益の追求・自助
剰余	加入者に割り戻し・地域へ還元	資産運用中心





# 原発にNO!と 言いませんか?

生活クラブでんきは、でんきの約9割を再生可能エネルギー発電所から調達しています!



切り替えも簡単!  
すぐにできるあなたのリアクション

生活クラブでんき 問い合わせ

政策調整部 ☎045-474-0985  
(月~金・祝 9:00~17:00)



詳しくはこちら

目ざされています。



バイナリー発電装置



源泉はほとんど蒸気の状態

参加者より

住民みんなで守ってきた温泉街だからこそ、地熱発電の導入でも合意形成がスムーズだったと聞き、やはり人と人とのつながりが大切だと思いました。



「土湯」は古事記にも記録があるほど、歴史ある温泉街

4

## 土湯温泉バイナリー発電所(株式会社元気アップつちゆ)@福島市

バイナリー発電とは蒸気でタービンを回し発電する、地熱発電の一種。土湯温泉では140度もの源泉(熱水と蒸気)を適温の温泉にする過程で、源泉の熱だけを利用して発電しています。稼働の背景は、原発事故の風評被害で大打撃を受けた温泉街を「元気にしたい」との思いから。旅館への温泉供給を第一にした発電とまちづくりの形は、国内外から注目されています。

## 再生可能エネルギーの可能性

バイナリー発電所は温泉を損なうことなく運用されており、地熱利用の仕組みとまちづくりの両立をすることができました。その後、飯館電力福島事務所にお邪魔して、千葉・米澤副社長の話を伺いました。お二人は前職で東京勤務だったことで、首都圏とつながりながら前に進むという姿が印象的でした。

移動中、日向で群れて餌を拾う二ホンザルを眺めながら、私たちは彼らほど素直に自然の恩恵を受け入れていないのではないかと、この思いが湧き上がりました。そして風力や太陽光による発電は設備や施設そのものが簡単に自然に還るものではなく、これらの推進だけでない道もあるのではないかと思いました。

千葉さんは「熱は電気に変えなくても、そのままエネルギーとして使う方法もある」と仰いました。それもひとつの解のように思えます。エネルギーは地産地消で効率が良いとも。

帰りの新幹線は福島駅発。待合室の空調に地中熱が利用されていることを案内モニターで偶然知りました。太陽光や風力は話が話となる中、見学したバイナリー発電所を含め、多様な再生可能エネルギー利用の可能性を感じました。

横浜北生活クラブ理事 野瀬かおり



総工費約14億円の道の駅手前には、3,600万円で作られたブロンズ製ベンチ



道を下った先は、2023年に一部の避難指示が解除された長泥地区。帰ってきた住民は2世代のみです



原発による除染で出た草木などの廃棄物が入ったフレコンバッグ

参加者より

立派な建物は、新しい廃墟のように感じました。放射線量の高い中をバスで走り、「通過するだけなら大丈夫」というエリアがまだまだあることに衝撃を受けました。

3

## 飯館村

「日本で最も美しい村」連合に加盟するほど、豊かな自然に恵まれた村。標高500mほどの高原に位置することで、原発事故時は放射線を含んだ雪雲がぶつかり、全村避難となりました。村内では、生活クラブでんき生産者/飯館電力株式会社が太陽光発電事業を行っています。

## 消えた希望とつくる希望

福島第一原子力発電所(以下、原発)の事故から、13年。廃炉作業は遅々として進まず、避難先での「新たな暮らし」が日常になった方もおおいいます。

生活クラブでは原発でなく再生可能エネルギーでできた電気を選ぶと「生活クラブでんき」に取り組んでいます。原発事故の影響は? 福島で暮らす方の今は? 生活クラブでんきの生産者/飯館電力株式会社の千葉さん・米澤さんの案内のもと、2024年2月12~13日の2日間、組合員11名が現地を巡りました。



飯館電力株式会社の太陽光パネル前で

1日目

## 名ばかりの震災復興

「原発事故を

風化させてはならない」

「この言葉で始まった福島視察。初日は、飯館電力の千葉さん・米澤さんの案内で、東京電力廃炉資料館・双葉駅・飯館村を回りました。復興、五輪で聖火リレーが行われた綺麗な双葉駅は人影もなく、周辺には除染された更地や13年間洗濯物が干されたままの家が取り残されていました。」

現在飯館村には、多額の公費を投じて建設された、道の駅・公園・小中一貫校・診療所などの施設が整えられ、公的なインフラは整っているように見えます。その実、除染のために山や土地は削られ、整備されているのは住民が帰還するピンポイントのみ。まさに、名ばかりの震災復興です。かつて農業や酪農が盛んだった土地を、原発事故がすべてを奪ってしまいました。

かわさき生活クラブ理事

櫻井美緒

1

## 東京電力廃炉資料館@双葉郡富岡町

東京電力ホールディングス株式会社が運営する施設。

原発事故発生の原因・要因、事故当時の状況、廃炉作業の概要を展示しています。



2024年2月12日時点での、一日における廃炉作業員数



原発事故が発生した原因・要因を分析したパネル。東京電力ホームページでも公開されています

参加者より

東京電力(=政府)目線の展示で、被害にあった方の声やその方々への思いが見られずもやもや。私たちが国にNO!を言い続けなければ、この状況のままと感じました。

参加者より

「双葉町の復興の現状を世界中に発信しよう」とのパネルが、とても虚しく感じられました。



時計もシャッターも津波で壊れた当時のまま

消防団の建物は、地震で出動したり、暖を取ったりした形跡が見られました。これは展示ではなく「そのまま」なのです



アクト  
カルチャースクール ACT TEL 045-472-7633  
カルチャースクール・アクト 検索 FAX 045-472-7644

## 初夏の特別講座 入会金不要

教室 記載のない講座はオルタナティブ生活館

- 経験者に教わる心と身体の使い方 仏像に学ぶ  
5/22(水) 14:00～16:00 3,500円
- マインドフルネス茶道 テーブルで行う気軽な茶道  
5/28(火) 13:30～15:00 4,000円/①込
- 新緑の築地界隈散策とパン屋さん巡り  
5/29(水) 9時頃築地周辺に集合予定  
8,000円(ランチ付)

### New ～ブランド品も美しく蘇る～ 革の修復とメンテナンス

予約制(土日祝可) 2時間程度  
9,000円/①込

### ヴァイオリニストのレクチャーコンサート ～音の陰影を聴く～

6/4(火) 13:40開場 14:00～15:30 2,800円

### 手相の基本 全2回 +あなたの手相鑑定

①6/6・6/20 ②7/4・7/18(木) 14:30～15:50  
10,000円/2回/①込

### 十四経絡体操と骨ツボ・タッピング療法

6/10(月) 9:30～12:30 3,500円/①別途 初回受講時は600円

### 脳と心と修行のはなし

～マインドフルネス瞑想と抑圧された感情～  
6/26(水) 10:30～12:00 2,800円

### スパイスの香りと旨みを楽しむカレー

6/30(日)、7/6(土) 11:00～14:00 7,800円/1回/①込

講師  
募集中!

※各講座とも講座維持費200円が必要  
です。詳しくはホームページ  
をご覧ください。詳しくはHPへ

NPO法人 フォーラム・アソシエ TEL/FAX  
フォーラム・アソシエ 検索 045-472-7093

## 10代限定 「ちっと・ちっと」 雑談カフェ はじめます

家にいたいような、いたくないような…。  
一人でいたいような、誰かといたいような…。  
そんな土曜日、雑談したい人もしたくない人も、  
ふらっと立ち寄ってみてください。

10代限定です。★飲み物とお菓子を用意しています(無料)

場所 オルタナティブ生活館5階 ★5月25日(土)スタート

開店 毎月第4土曜日 12時～15時(出入り自由)

使えるもの▶Wi-Fi、スマホ充電、冷蔵庫、電気ポット他

オルタ健康ステーション TEL 045-471-1733  
オルタ健康ステーション 検索 FAX 045-472-0109

## オルタ薬局 あんずの アロマケアトリートメント

“皮膚は健康の鏡”夏を迎える前にケアしましょう!

東洋医学をベースにした手技で、トリートメントには植物オイルに漢方精油をプラスして使用。ご自身の持っている力を引き出し、心と体のバランスを整えるサポートをします。

料金 3,300円/30分

(フェイシャル整膚&デコルテ)  
ご希望により小顔施術も行います

施術者 増田 美香子 ハーバルエステティシャン

予約はオルタ薬局あんず新横浜店へ ☎ 045-472-0016

### 理事会だより

#### ●第9回定例理事会(3/4)●

報告承認事項(抜粋)

- 居場所をテーマとしたアソシエーション支援基金2023活動総括及び2024年度方針(案)について承認した。
- 生活クラブ神奈川における居住支援事業スキーム及び収支計画並びに視察実施について承認した。
- 生活クラブにかほ院内風力発電「市民ファンド」募集について承認した。

#### ●第10回定例理事会(4/4)●

報告承認事項(抜粋)

- (仮称)生活クラブまちづくり基金創設準備会検討まとめ(案)について承認した。
- つながる市民連帯経済かながわ(仮称)設立総会議案書草案と今後の対応方針について承認した。
- (公財)共生地域創造財団の要請を受けた能登半島地震への生活クラブ神奈川の対応方針について承認した。

### 編集後記

住宅街に突然できた近所のお寿司屋さん。気になりつつも開いている曜日や時間、値段も分からないので、様子を見続けて3年。勇気を出して行ってきました。絶品な小鉢、新鮮なネタの握りをお腹いっぱい食べてもリーズナブルで大満足。お気に入り店になりました。(me)

### 講座参加者 募集

## 持続可能な地域づくりをめざす

NPO法人 全員参加による地域未来創造機構

「地域で何か活動したいけどもやもやして」「居場所をやってみよう」など動機は様々。2023年度は「市民基礎講座」に41人、「地域を豊かにするための連続講座」に27人の方々が受講し、「自分を見つめなおすきっかけになった」「刺激と勇気もらった」等の声が寄せられています。

2024年度も「市民基礎講座」を横浜・相模大野・大船で、「地域を豊かにするための連続講座」を横浜で開催します。「キャリアアップ講座」は傾聴やコーチングなど14のテーマで地域活動に役立つ講座を開催します。



市民基礎講座のフィールドワーク

### 参加者 募集!

## ジュース用トマトの<収穫作業>

消費材「トマトジュース」  
安定生産のため、組合員が  
有償で作業を行います。

日程 8/22(木)～24(土)

収穫作業実施会場 雨天決行

飯綱地区と信濃町地区の加工トマト  
生産者の畑(長野県上水内郡)

詳細はHPへ



### オルタ館

## インフォメーション

生活クラブ神奈川の施設「オルタナティブ生活館」を中心に活動を行う関連会社、関連団体の講座、イベント情報、キャンペーン等をお伝えするコーナーです。

新型コロナの感染状況によっては、企画を中止する場合があります。詳細はお問い合わせください。

オルタスクエア TEL 045-476-1105  
オルタスクエア 検索 FAX 045-476-1106

## 住宅省エネ ぜひご相談ください 2024キャンペーンの 申請受付が始まりました

ますます激しくなる気候変動を食い止めるため、二酸化炭素排出量世界第5位の日本も様々な削減対策を進めています。その一つが、住宅の冷暖房エネルギー使用の削減です。2023年から住宅の断熱工事に手厚い補助金が出るようになり、2024年も新たな補助金が始まりました。

例えば、幅180cm×高さ190cmの大型掃き出し窓2ヶ所に高遮熱内窓を設置すると、工事費+補助金申請手数料で税込み42.4万円。これに対し補助金が13.6万円戻ります。



窓断熱は夏の暑さも防ぐことができます

### 株式会社 オルタフーズ

## 国産原材料・無添加にこだわった 加工食品を作りたい

安全で美味しい加工食品をという想いで、働くワーカーズと生活クラブとの出資で設立しました。製造から工場管理、出荷まで企業組合ワーカーズ・コレクティブ「ある」と「あい」が担っています。小田原工場では中華まんを中心にマーラーカオ、冷凍ケーキ等を、あやせ



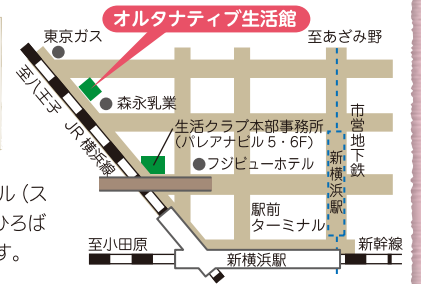
工場ではパンを中心にパイやクッキー等の洋菓子も製造しています。

イーストフードや膨張剤を使わない中華まん・パン生地は季節の変化にとっても敏感。生地仕込みから蒸上げ・焼成まで工程毎に温度や時間を管理しながら、美味しい製品づくりを心がけています。

来年度は新しい事にチャレンジしていこうと、ここ数年機械等の入れ替えを進めてきました。少しずつですが進化していくオルタフーズの製品を、どうぞよろしくお願いたします。小田原工場 販売促進部 末吉 薫



生活クラブ神奈川の施設  
オルタナティブ生活館  
(オルタ館)  
新横浜駅 下車徒歩7分



会議室、調理室、ミニホール(スペース・オルタ)、薬局、親子ひろばなど、どなたでも利用できます。

スペース・オルタ 会場スペース・オルタ(オルタ館地下1階)  
スペース・オルタ 検索 TEL/FAX 045-472-6349 (担当/佐藤)

## 2024年度 アオテアロア・アイヌモシリ交流プログラム報告会

日時 6/1(土) 開場13:30 / 開演14:00～16:30 料金 無料

先住民族復権運動の先進例=ニュージーランドのマオリから学ぶためのアオテアロア・アイヌモシリ交流プログラム。今年1～2月にかけて現地で開催し、大きな反響を得たアオテアロア・アイヌアート展の報告会を、映像記録やアイヌの歌・踊りも交えて開きます。



主催:アオテアロア・アイヌモシリ交流プログラム実行委員会 協賛:問合せ:スペース・オルタ

## アンニャ・ファミリーの希望のキャラバン ラストLIVE

日時 6/28(金) 開場18:30 / 開演19:00～20:30  
料金 前売り 1,500円 / 当日 2,000円

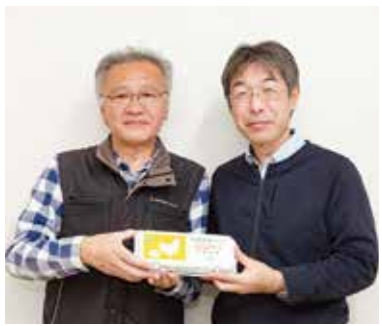


6月の「世界ローカリゼーションデイ月間」にあわせ、発足25年となるNGOナマケモノ倶楽部の世話人=アンニャ・ライトさんが娘のパチャと息子のヤニの3人で、日本各地のローカル&リジェネラティブな希望を集めながら旅する「希望のキャラバン」を敢行します。キャラバンフィナーレのライブを、縁あるスペース・オルタで作ります。詳しくは「アンニャ 希望のキャラバン」で検索。

主催:ナマケモノ倶楽部 共催:スペース・オルタ

地域でともに  
活動しています!





左：金子 利司夫さん 右：工藤 一さん

消費材への思いをお伝えするコーナーです。今回は、埼玉県深谷市で安心な飼料をあたえ、健康を第一に大切に育てた純国産鶏種のたまごを供給する「株式会社生活クラブたまご」の工藤さん・金子さんにお話を伺いました。



## 生活クラブと共に歩んできた 安心して食べられるたまごへの挑戦 前編

株式会社生活クラブたまご 代表取締役専務 工藤 一さん  
専務付総務課長 金子 利司夫さん

**生活クラブとともに 鶏卵を作り続けています**

生活クラブたまごの原点は、1966年7月に設立された埼玉県鹿川養鶏場です。当時から風通しの良い開放型鶏舎で鶏を飼育し、鶏自身の活力を高めることによって卵質を向上させ、手間ひまをかけて健康管理や防疫を実行していました。



生活クラブとは1974年から、安心して食べられるたまごを届けたい思いを共有して、一緒に歩んでいます。2013年には、生活クラブの出資により社名が「株式会社生活クラブたまご」となりました。より深い関係を築き、交流会や見学なども積極的に行っていきます。コロナ禍の中でも、オンライン交流会などを開催しました。

たまごは毎日の暮らしの中で欠かせないものです。組合員に継続して食べてもらうことで、私たち生産者側はとても助かっています。

### 日本の風土にあった 純国産鶏種のたまご

生活クラブでは、たまごの親鶏に国内で原産種・原種及び各種の生産と育種改良ができる純国産鶏種の「もみじ」と「ぐら」を採用しています。日本の気候・風土にあわせた育種改良が重ねられた鶏種です。

たまごは、鶏が食べた餌でできています。飼料は、遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別したトウモロコシや大豆かす、なたね油かす、国産の飼料用米を配合し、さっぱりとした味を評価していただいています。鶏を飼育する全期間にわたり、抗菌性物質は使っていません。



せん。みなさんが安心して食べられるたまごを届けるために、さまざま工夫が欠かせません。

そのおいしさを知ってもらうため、これまでデポでの実演販売なども行っています。私たちの取り組みを知ってもらい、きっかけにもなり、それをきっかけにファンになつてくれた方もいます。実際に食べてみた感想をその場で聞くことができるので、私たちにとっても貴重な機会です。

### 変化する環境の中でも 私たちの思いは変わりません

2022年8月からは、組合員のみなさんと話し合いを経て、お届け方法を「無洗卵・常温・リユースパック」から「洗卵・冷蔵・リサイクルパック」に変更しました。サルモネラ菌による食中毒や鳥インフルエンザなど、菌やウイルスの脅威は時代とともに変化し、年々対応が難しくなっています。さらに、気候危機の影響で地球過熱化がすすみ、置き配などの常温保管のリスクも大きくなりました。その中でも、主要なたんぱく源として欠かせない食材であるたまごを安心して食べていただきたいので、鶏卵の洗浄や温度管理、パッキングなどができる施設「飯能GP」を新設しました。

常に変化する環境の中でも、組合員のみなさんが食べ続けると約束してくれるからこそ、私たちが生産者は安心して、そして責任を持って取り組むことができている。これからも皆さんと情報共有をして、家族に食べさせたい、自慢できるたまごにしていきたい。



## information 遊佐町共同開発米部会×生活クラブ神奈川

# 遊佐田んぼクラブ

問い合わせ 政策調整部 ☎045-474-0985 (月～金・祝 9:00～17:00)

参加者 募集中

### 遊佐田んぼクラブって？

生活クラブのお米、『庄内遊YOU米』の持続可能な生産と消費をつくることを目的として、2019年にスタート。2024年で発足6年目を迎えます。組合員が米づくり(田植え・草取り・収穫・脱穀)に参画することで産地への共感を高め、『庄内遊YOU米』の利用結集につなげる取り組みです。



組織概要(神奈川)  
組合員人数 86,800人(2024年3月末 144人減) 3月度加入 617人、脱退 716人  
世帯当り利用高 22,254円(2024年2月) 世帯当り出資金 135,214円(2024年2月)

ちよこつとQの答え ▶ 生産する消費者。第1農園では野菜作りの一連に、第2農園では出荷まで携わることができます。



WEBで閲覧！  
えぼデジタル  
ブック