



たんぽぽの綿毛がいろんな場所に飛んでたくさんの活動がひろがるといいね!

「機関紙たんぽぽ」は、かわさき生活クラブ生協の組合員に向けて、かわさき生活クラブがあなたに「今」伝えたい情報をお伝えする機関紙です。

かわさき生活クラブは、食・環境・平和・福祉など様々な運動をすすめ、暮らしやすい地域をつくっていく生協です。生活クラブ神奈川では、共同購入事業を5つの地域生協に分けて、より地域密着型ですめています。かわさき生活クラブには8つのcommons(班・個配を利用する組合員組織)と3つのデポ(店舗型に所属する組合員組織)があり、13,000人の組合員がいます。顔の見える関係でさまざまな活動を行っていますので、近くで開催される企画にご参加ください!



特集

生産者と話そう!

～生産者交流会～

安いものには訳がある!

■CONTENTS■

- 1～3 特集: ～生産者交流会～安いものには訳がある
- 4 牛乳コラム/かわさきの生産者紹介 /私たち組合員のパートナー W.Co
- 5 理事研修報告/理事会報告
- 6 インフォメーション/申込書

生活クラブでは単に「作り手の顔が見える」だけではなく、「お互いの顔が見える」双方向の交流の場「生産者交流会」を大切にしています。

「新・おしゃべりキッチン」は一度に3つの生産者に会える楽しい・うれしい企画♪ 年末年始の消費材の生産者を迎え、7/11(火) 新・おしゃべりキッチン「安いものには訳がある!」を開催しました。市場には安さを売りにした商品があふれています。なぜそのような価格で販売できるのか、生活クラブの消費材との違いは?についてお聞きしました。

3つの生産者が市販との違い、生産への想いを熱く語ってくれました



▶美勢商事(株)
餃子を上手に焼くコツを教えてくださいました!



▶こめや食品(株)
伊達巻・グチ入りちくわ・ぐち蒲鉾…どれも人気の消費材ですね♪



▶菊池食品工業(株)
黒豆・栗きんとん・昆布巻き・・・市販との違いを食べ比べ♪

左から
菊池食品工業(株) 山本康紀さん
こめや食品(株) 川崎光一朗さん
美勢商事(株) 小林広樹さん&足助亮さん

参加者の声



消費材を作る過程での社会情勢・温暖化等の環境問題で価格も従来通りにはいかず、悩まれていること。市販との違い、生産者の見えない努力を知ることができました。(たまcommons H.M)



今回のテーマ「安いものには訳がある」の理由がわかりました。市販では、安く作り、長持ちさせるために添加物を使っています。生活クラブの原材料はシンプルです。素材そのものの美味しさが味わえますね!(高津commons K.Y)

※生活クラブでは、消費生活に必要な「材料」としての質を第一に考えて、扱う品物を「商品」ではなく「消費材」と呼んでいます。



生産者に直撃！

安いものには訳がある

価格が安い＝消費者に本当に良いもの？！

様々な価格が高騰する中、安い商品を選ぶ人が増えています。生産者は小売業者が求める価格で製造し、利益を得なければいけません。原材料の高騰で安い商品には、より安い原材料を使用し、効率よく多くの商品を製造し、味や食感を良くするために添加物を使用することで、知らないうちに多くの添加物を摂取している恐れがあります。

生活クラブの消費材は不要な添加物を使用しないため、高品質の原材料が欠かせません。価格は生産原価に従い、生産者と話しあって決めています。生産者に適正価格で生産し続けてもらうためには、一人ひとりの利用が大切です。







一般市場の生産者の一部は薄利多売により苦しんでいる現状があります

一般市場の生産者  一般市場の小売業者

生活クラブ生産者  生活クラブ組合員

対等互恵の関係

消費材のここがすごい！

	生活クラブ	一般市場で多く売られているもの
	<ul style="list-style-type: none"> ・組合員の生活に必要な材＝消費材 ・家庭で準備できる国産の原材料を使用 ・不要な添加物を使用しない 	<ul style="list-style-type: none"> ・小売業者が売れる商品 ・輸入原材料を使用しているもの ・味や食感、製造効率を上げるため、添加物を使用
伊達巻	<p>(こめや食品)</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・すり身全体の5%しか製造されない、無リンのすり身（リン酸塩不使用）を使用 ・原材料の状態を見て職人が丁寧に手作り 	<ul style="list-style-type: none"> ・すり身のグレードは不明。リン酸塩を使用 ・保存や味を良くする添加物を使用
餃子	<p>(美勢商事)</p> <p>これぞ消費材！</p>  <p>組合員が家庭で作る餃子の肉や野菜の他、消費材の調味料で再現</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・原料の種類が多く、化学調味料や添加物を使用している ・添加物で水分を多く含ませ、効率よく製造
栗きんとん	<p>(菊池食品工業)</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・無漂白無着色の栗を使用 ・栗の含有率60% ・糖度50% ・保存料や人口甘味料不使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・栗に漂白剤と着色料を使用。栗の含有率 30～40%が主流 ・糖度63%～68%、保存料や人口甘味料を使用

年末年始は生活クラブで

～予約共同購入と年末予約～

私たちの注文は「私はこれを買います」という生産者への約束＝予約です。おおぜいの注文をまとめることで、たくさんの「予約注文」ができます。これが「予約共同購入」です。生産者は効率よく生産・出荷ができ、保管や物流コストを抑えられます。

生活クラブでは、年末年始の特別な消費材も素性確かな原料を使い、過剰な包装もありません。

季節限定の消費材だからこそ、早期予約（11月の注文）で予約しましょう。

年末年始の時期しか手に入れない消費材もあります。

ぜひカタログをみて
予約注文をしよう！

注文週

班・ 個配	クリスマス	11/6～11/11
	正月	11/13～11/18
デポー	申し込み〆切 11/12 提出期間、方法については各デポーからお知らせがあります。	



各地域で 10月から年末予約活動が始まります！

開催予定の生産者交流会の一部です。交流会や試食会に参加して、クリスマス・お正月の消費材を試して予約しましょう。

コーミ生産者交流会

あさお東コモンズ

10/3 (火)

10:00~12:00

場所：麻生市民館料理室

トマトケチャップは生活クラブで人気の消費材の1つ！生産者のコーミから、コーミの歴史と生活クラブとの関わりと、トマトケチャップのお話を聞きます。消費材についての裏話も聞けるかもしれません。コーミの消費材を使った調理実習も行います。ぜひ参加してみてください！



三河みりん

のぼりとデポー

角谷文治郎商店生産者交流会

10/22 (日) 集会室：10:30~11:30

フロア：11:30~12:30

場所：のぼりとデポー

日本古来の伝統調味料『みりん』を学びます。日本の調味料は発酵しているものばかり、そんな中でこだわって作られているものは安全でおいしいです。生活クラブの中でも『三河みりん』のファンは多いです。今から年末にむけて煮物などに使われますが、今回はアレンジレシピ、アレンジカクテルお正月のお屠蘇などの紹介もあります。学習して、納得して食べましょう。当日は試食、試飲があります。



集会室での参加はのぼりとデポー組合員限定です。お買い物ごとのぼりとデポーにお立ち寄りください。フロアでの参加はどなたでも！

『戸手まつりウィーク』

幸コモンズ

重茂のわかめ生産者交流会

場所：戸手生活館

10/23 (月) 10:30~12:30

(参加費500円)

美味しい肉厚わかめの生産者・重茂漁業協同組合が、岩手県から戸手生活館に来ます！生産者の話と料理講師の工藤美恵子さんによるわかめを使った料理&試食もあり、貴重な交流会です。重茂のわかめ大ファンの工藤先生の提案で、わかめの魅力を地域の方々に味わってほしいという思いから企画しました。東日本大震災の被害から復興された経緯や、消費材を生産する想いを聴き、交流します。



主催：「おいC台所※」と、幸コモンズ消費委員会
※おいC台所：戸手生活館で活動している料理サークル



この生産者のお話しが聞きたいと思ったら、組合員活動で生産者交流会を開催できます。
→所属コモンズ・デポーの運営委員会にお繋がります。



各地域の試食会は
ここから
チェックしてね♪



新米の季節！

遊佐消費地交流会
@高津センター

7/4
5

遊佐たんぼクラブ
草取り

7/16
~17

生活クラブのお米の話

4年ぶりに山形県遊佐町から「庄内遊YOU米」の生産者が高津センターに来てくださいました。「庄内遊YOU米」は、食べる人(消費者)と作る人(生産者)がお互いに話し合って作られているお米です。今年度は、新たに米作りで取り組んでいくことや、環境にやさしい肥料や農業について、お米を取りまく社会状況についてお聞きすることができました。久しぶりの顔を合わせての生産者交流会に私たちの遊佐のお米を食べたい思い、食べ続けることの大切さを改めて実感できた2日間でした。(仁藤)



生産に長い時間と空間が必要なお米。

「予約登録」をして「このお米を食べ続けたい!」という意思表示をしませんか？
生産者は安心して減農薬に取り組み、新たなチャレンジにつなげています。

遊佐たんぼクラブに参加して

無農薬米の米作りを体験しました。「遊佐たんぼクラブ」は会員になると米作りに参加でき、圃場で収穫したお米が届きます。はじめての草取りは、土が柔らかい箇所へ前に一歩出ると根深い草を取るが大変でしたが、生産者の皆さんから丁寧な指導もあり楽しかったです。池田さん、今野さんの無農薬栽培の圃場の見学は、育て方の工夫や苦勞を伺いました。生産者との交流を通じ、若い生産者からベテランの生産者まで、生産者同士の横の温かいつながりを感じることができました。産地で体験したことを伝えて、庄内遊YOU米の予約につなげていきたいです。

(幸コモンズ 松枝さおり)

予約しよう

理事の

牛乳コラム



『コーンスープ』

牛乳が苦手な息子のために
考案したレシピです

【材料】

- ・牛乳・水 (各300cc)
- ・玉ねぎ中 (半分)
- ・とりがらだし (1袋)
- ・素精糖 (小さじ1/2)
- ・スイートコーン・クリームスタイル (1缶)
- ・真塩(小さじ1/2)
- ・ブラックペッパー適宜

【作り方】

玉ねぎをみじん切りにして、鍋に水・牛乳と一緒に煮る。
沸騰したら、とりがらだし、素精糖を入れる。
玉ねぎの甘味を感じたら、スイートコーンと真塩を鍋に入れる。
牛乳を入れて温まったら出来上がり。
大人はブラックペッパーを振りかけて♪
(市川礼子)



そこに畑があったから

向丘農産物流通組合
藤井慎人さん

わたしのまちの 生産者紹介

向丘農産物流通組合は宮前区・高津区の5名の生産者がいて、かわさきの3デポに地場野菜を供給しています。

かわさき生活クラブは2019年9月から、同組合の藤井さんに畑の一部を借り、サポート付き体験農園の活動を開始しました。(母屋の建て替えに伴い現在は休止中) 7月中旬「草刈りを手伝って欲しい」との連絡を受け、有志3人で藤井さんの畑を訪れました。真っ黒に日焼けした藤井さんから正しい鎌の使い方を教わり刈ること1時間半。落花生の6畝の間をスッキリできた達成感を感じながら、お話を伺いました。

「どうして農業を？」との問いに、10年前、共に損保業を営んでいた父が脳梗塞となり、農家の祖父の後を継ぐことを決めた理由として返ってきたのが冒頭の言葉です。都市近郊農業は売り先もすぐ近くにある一方、土埃や虫・においなど、普段農業に携わらない近隣住民からの苦情も少なくない状況にあります。周りにあった畑が宅地になっていく様子に「30年後には川崎の農業はなくなっている」との思いは消えないそう。その中であって、川崎市農業青年協議会の会長でもある藤井さんは、

ファーマーズクラブ(農業体験や青年農業者との交流を通して川崎の農業を知ることができる川崎市の企画)など地域活動にも力を発揮されています。

自然相手の農業は、天候次第で出来が大きく左右される上、生活クラブの求める減農薬では虫や雑草対策に大変な手間が必要です。「安心安全ってどういう風に思ってるのかなって」会話の中で何度か藤井さんが口にされました。市場に溢れる様々な輸入農産物や加工食品と、日本で許容されている農薬や化学肥料と、何を以て安全と言うのか。虫が付いていたり、形がちょっといびつだったり、それは私たちが求めた農法ゆえ。共につくっていること、感謝の気持ちを忘れず、「作り続けたい」と思って貰える、互いに顔の見える関係をこれからもつくりたいと改めて思いました。(野村)



高津センターから配達される6コモンズは、11月に4回連続で地場野菜セットの実験取組みがあります。詳細は10月4~27日に配達されるカタログと一緒に届くチラシにてご確認ください。

私たち組合員のパートナー W.Co (ワーカーズ・コレクティブ)

種橋まどかさん



W.Coデポット
のぼりとランチ
(tel・044-933-7899)
10:30~19:00 水曜定休

私の推しの消費材はなんと言っても新鮮なお魚たちです！鮮魚担当してるからこそ分かるこんなお魚普通のスーパーじゃお目にかかれない！この鮮度の魚がこんなにお得に！！と発見と感動の日々です。先輩に食べ方や切り方、時に組合員さんからおすすめのお魚など教わりながら楽しくお仕事出来るのはワーカーズならではかなと思います。

ワーカーズ・コレクティブは働く人の協同組合。雇う・雇われる関係ではなく、メンバー全員が出資し、協同して働き、運営に参加します。地域の課題を解決し住み暮らしやすい豊かな地域社会づくりをめざしています。

お陰様で我が家の6歳のお子もお魚大好きになりました！
現在のぼりとデポではお仲間募集中です！私のような子育て中のメンバーも子供の発熱などの急な休みなども助け合いながら楽しくわいわい働いています！
子育て中の方も子育てがひと段落した方も！私たちと楽しく生活クラブの良さを発信していきませんか？

15 W.Co DAY
毎月15日は行こう！ワーカーズデー

働きたいと思ったら毎月15日は行こう！
W.Coデー開催中！
こちらのフォームから一括で川崎市周辺の複数のW.Coにご連絡いただけます。



生活クラブが好きな方 ♥
人と接するのが好きな方 ♪
一緒にお仕事してみませんか？
ご連絡、お待ちしております。



理事研修報告

3年振りの理事研修へ。
生産現場を視察しました。(8/4~8/5) @千葉県



新生酪農株式会社・千葉工場

5月の新生酪農生産者交流会からさらに一歩踏み込んで、私たちが口にしていない牛乳やアイス、ヨーグルトなどを製造している本社・千葉工場で「見て・聞いて・知って・感じる」時間を過ごしました。「新生酪農は“消費材ありき”の工場です。」というお話の中に、今までの生活クラブの歴史、先輩組合員の想いや努力など、様々な語り尽くせないものが詰まっているなとジーンとしました。工場では、洗浄済みの瓶を再度洗浄し、瓶詰めしていましたが、最近別の瓶が混じっているようで、違う瓶が混じっていると異物混入や機械の破損、必要な量の製造ができなくなってしまうリスクがあるため、人の手でしっかり確認をしているそうです。酪農家さんも新生酪農の方も安心・安全な乳製品を組合員に届けるために、とても丁寧に朝早くから働いてくれています。(工場は6~19時で交代制、工場が6時稼働なので酪農家さんはもっと早いです)努力してくれる人がいるからこそ、目の前にあるという有り難さをしっかりと認識して、生産者と組合員が対等な関係であるからこそ、瓶の出し方一つでも私たちの責任も忘れてはいけないな、と強く感じた研修でした。



工場の隣には新生酪農のピザ屋さん & アイスクリューム家さん もあります。行ってくださいね！

日東珈琲株式会社

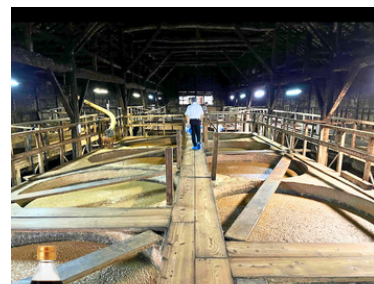
コーヒーは焙煎が命。1回100キロ、焙煎から冷却まで、およそ16分の焙煎の工程を見学。毎日、製品ごとのテイスティングも欠かせません。初めて見るテイスティングに生産者のこだわりを感じました。市販の森のコーヒーは他の生産者の豆も使用していますが、消費材の森のコーヒーは、自然環境との共生を第一に考えた、無農薬、無化学肥料のジョン・ネットさんの豆のみ。組合員に人気のパプアニューギニア エリンバリは、日本から会いに行ける場所にある生産者を、という組合員要望から提携が始まりました。現地の会社では売り上げの一部を積み立て、学校や井戸づくりなど暮らしの向上に役立てています。コーヒー豆は船便で横浜港到着、害虫燻煙は行わず倉庫で低温保存。商社を通さず日東珈琲が生産者から直接購入しているため、育て方が解り、完熟豆を収穫しているので高品質です。毎年約束した一定量を提携生産者から買い続けることで、生産者の暮らしや自然環境を守ることに繋がっています。生産者の思いの詰まったコーヒーを、一度試してみませんか？



生産者と一緒に焙煎したての豆のテイスティングをさせていただきました

タイハイ株式会社

明治13年創業のタイハイ。生活クラブとの取り組みは1974年からスタートし、当時はノルマルヘキサンを利用した醤油が主流の中、ノルマルヘキサンを使用しない「安心・安全」な醤油を作ってほしい、と組合員の声から「丸大豆醤油」が誕生しました。現在では35品の消費材を生活クラブに提供し、ピオサボセットもタイハイが作っています。醤油を醸造している蔵を見学しましたが、木樽で作る醤油はいまや珍しく、これだけの数の樽を持っているのは日本で唯一タイハイのみ。大きな樽が並んでいる景色はまさに圧巻！ 蔵の中一面に醤油の香りが充満し、醤油が発酵している音も聴くことができました。醤油の原材料は大豆、小麦、塩のみ。だからこそ、原材料と製法、さらにその場所に住んでいる菌が大きく作用します。この木樽に12ヶ月間醸造し、「旨味」のある醤油ができます。予約共同購入だからこそ、原料確保も安定して行えるのは強み。これからも私たちの貴重な醤油を利用していこうと強く思います。



板を設置した大きな樽の上を歩いて 醤油の様子を見学

理事会報告

7月定例 討議決定:秋の仲間づくり活動、年末予約活動の目標設定▼報告承認:FEC+W KAWASAKIまつり開催計画、総代会運営総括、理事会研修実施計画、東日本大震災復興まつり出店計画、おひさまフェス×星空上映会inかわさき出展計画、平和と生活のつどい開催計画、川崎市消費生活展出展計画、他

8月定例 討議:福祉たすけあい基金20年総括PJ中間答申への対応▼報告承認:秋の仲間づくり活動実施計画、年末予約活動計画、下期 自然エネルギー基金助成申請、るーむら麻生 地域交流スペース利用規約変更、(株)おさと業務委託契約の改定、W.Coデポット法人格取得に伴う各種覚書・契約書および規定の更新と再締結、惣菜ワーカースとの業務委託契約締結、他

組織報告

	組合員数 期首(4月)	組合員数 7月末	世帯当たり利用高 7月末
班	693	701	24,661
個配	8,186	8,270	22,416
デポ	4,154	4,163	15,516
合計	13,033	13,134	20,346



10/13(金)10:00~13:00

場所：高津センター

牛肉学習会

知ってました？！

生活クラブの牛肉は、普段から食べたくなるこだわりの育て方！

お手軽に使える調理法も生産者に教えていただきます♪

参加費無料

10/21(土)~27(金)

場所：生活クラブ戸手生活館

戸手まつりウィーク

川崎市幸区戸手1-5-11

戸手生活館を利用している団体の活動紹介や地域の人が集える場として、親子が楽しむ企画「戸手ハロウィン」など、いろいろな企画を用意して開催します。



11/3(金)~4(土)

場所：橘公園(高津区)

ローカルSDGsマルシェ

かわさき生活クラブが主催する大好評のマルシェを今秋も開催！地域のステキな出展者・団体が公園に集まります♪食・環境・助け合い・地域で働くなどをキーワードに、自分の住むまちで豊かに暮らすヒントを探しに来てくださいね♪ブースのお手伝い参加も大歓迎！ご自分の得意技・好きなことで「出展したい！」方もぜひお問い合わせください♪みんなで楽しい秋を満喫しましょ～！

11/18(土)10:00~14:30

場所：みなとみらい臨港パーク

第10回 東日本大震災 復興まつり (雨天決行) ～ともに生きよう！2023～

震災から12年経過した現在、「支援」を超え「被災地とともに生きる関係づくり」をめざし、新たな出会い・再会をつくるまつりとして開催します。70団体を超える東北の美味しい物産や生産者の出店等とともに、交流とつながりを深める最大の機会です！かわさき生活クラブも出店しますので、おおぜいの参加でまつりを大いに盛り上げましょう！！

※マイ箸、エコバッグの持参にご協力ください。

※出店団体の売上の一部は被災地支援に使われます。

11/11(土)~12(日)

場所：川崎市内各地

FEC+W KAWASAKIまつり2023

生活クラブ運動グループ地域活動連携協議会の呼びかけで、かわさきの北部・中部・南部各エリアで実行委員会を形成し、日々の暮らしに欠かせないFood(食)、Energy Ecology(エネルギー)、Care(おたがいさまのたすけあい)、Work(はたらく)の自給圏づくりに取り組むかわさき生活クラブとその仲間たちによる、年に一度の活動見本市です。昨年同様、北部・中部・南部の3つのエリアで趣向を凝らして開催します(申し込み不要)地域で働くための説明会も同時開催！(要予約)

※詳細は別途のチラシにてご確認ください。

(コモンズは10/16~配布開始、デポーは10月情報ワーク+フロア掲示)

12/12(火)10:00~12:00

場所：高津センター3F

活動ドーンと大交流会

参加費無料

川崎市内各地で活躍している、8コモンズ・3デポーの運営委員・専門委員が組合員活動を一挙に発表します。面白いことを探しているあなた、各地の生活クラブ LOVE♥な仲間と出会って、つながって、一緒に楽しく交流しませんか？理事研修について、実際の工場の様子など見て聞いて学んで気づいたことの報告も行います。

10~12月(土日開催)

▶大豆収穫、脱穀、選別の作業日

2024/2/23(金)10:00~12:00 ▶みそ作り講習会

(味噌作り開催場所：生活クラブ高津センター)

野菜だいすきファームの『みそ作り講習会』

生ごみ堆肥を使った豊かな土で大豆を育み、身近な伝統食の味噌と一緒に手作りしてみませんか。ご応募お待ちしております。

畑での大豆収穫、選別の作業も参加頂けます。申し込み時に担当者から詳細を連絡します。



★参加費 : 一家族 4,000円

★仕込み味噌2.5kgをお持ち帰りできます

★申し込み先 : yasaidaisuki.farm@gmail.com

お名前、参加人数(大人、子供各々)、お子様の年齢、電話番号を記載ください。

たんぼぼ188号 インフォメーション申込/内容についての連絡票

高津センター：かわさき生活クラブ理事会事務局行

矢向センター：かわさき生活クラブ担当行

(締め切りは開催日の1週間前まで)

10/13(金) 牛肉学習会

12/12(火) 活動発表会

生産者交流会を開催してみたい

メール：Kawasaki.seikatsu.club@gmail.com

FAX:044-852-0680 または 配達便・デポー経由で提出してください

名前 _____ 電話 _____

コモンズ・デポー名 _____

mail _____

託児希望者・子どもの名前 _____ (歳)