



ブロックニュース

4月号

2020.4.13 運営委員会発行
生活クラブ茨城
県南ブロック取手センター
☎0297-86-6800

2020年3月末 組合員数：1,429名（前月比+1名）、利用高3,287万円（計画比97.5%）

2020年度県南ブロック方針

皆さま、いかがお過ごしでしょうか？新型コロナウイルスの感染拡大を受け、さぞかし心配される日々を送られている事かと思えます。ご自愛ください。

さて、県南ブロックでは、2020年度の活動方針を案として出しました。決定はブロック総会でとなりますが、活動方針案をみなさまと共有できればと思い、ここに書かせていただきます。

2020年度は県南ブロックとして「人と人との繋がりを大切に」活動していく事で合意形成を図りました。冒頭にも書いてありますが、世間は今、新型コロナウイルスの感染で一大事となっています。こんな時だからこそ、「生活協同組合」としてできる事をしていこうと思います。

今、日本の国内自給率は37%付近となっています。みなさん考えてみてください。新型コロナウイルスの治療方法がこのまま見つからず、感染が広がり、もしも輸入がストップしてしまったら、私たち日本人の63%は食べられないという結果が待っています。それこそ食料の争奪が始まります。争奪が始まれば生きる事に必死になり、心が荒み、他人の事を考える余裕がなくなるかもしれません。しかし私たち「生活クラブ」には国内自給率をあげる仕組みがあります。予約共同購入でフードロスをなくす仕組みもあります。食品添加物化学肥料を無くす仕組みもあります。

今だからこそ、振り返り、考える時期として人と人をつなげ、自らがつながり、生活協同組合だからこそ実現できることをみんなでやっていきましょう。

県南ブロック事務局次長 宮崎 翔介

消費材試してみました「まぐろ油漬缶」

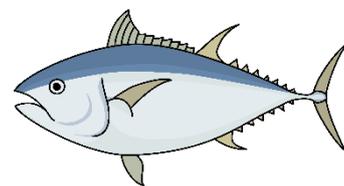
「まぐろの油漬缶」は赤道付近海域で取れたキハダマグロを使用し、乾燥野菜スープ・真塩・米油で調味し、ローストオニオンで味付けしています。市販品は近海のカツオを使用し、野菜エキス・大豆油・食塩・調味料（アミノ酸等）で調味していました。市販品は缶詰の種類によって魚を使い分けているようです。

缶を開けた時の見た目は、生活クラブの「まぐろ油漬缶」はほぐされた身が詰まっているのがよくわかりましたが、市販品は塊になっているところがありました。食味は「まぐろ油漬缶」は塩味がしっかりしていて、市販品は香辛料の味が少し強かったように思います。今までに食べ比べたものようにはっきりと味に差は出ませんでした。どちらもありがたという人も多かったのが現実です。缶詰なので製造工程上、添加物が少なくても製造可能なかもしれません。

油漬けなのにさっぱりとしていたので私は生活クラブの「まぐろ油漬缶」のほうが好きです。調理方法や献立を考えて利用すれば塩分の取り過ぎにはならないと思うので試してみてください。【松浦留理子】



左：生活クラブ
右：市販



生活クラブのパン 利用していますか？

他生協は工場で大規模生産をしている中、生活クラブ茨城では個人のパン屋さんや社会福祉法人に依頼して焼いてもらっています。県南ブロックでは、月・水・木・金は「パン・アトリエ クレセント」のパン、火曜日は「Café kazz kitchen」のパンが届きます。どちらも龍ヶ崎市内にお店があり、人気のパン屋さんです。

生活クラブのパンを食べたら、もう市販のパンには戻れません！！焼いている時の香りといい、食味も全然違います！！原材料もシンプルで、パン作りに必要なものしか入っていません。

こんなにこだわった美味しいパンを、個人注文書に1と書くか、eくらぶでポチッとすることで自宅に届けてもらえるなんて、贅沢に思えてしまいますね。まだ食べたことが無い方は是非、注文してください。予約だと少しお安く買えてお得です。パンは茨城版カタログに載っているのでご覧ください。

火曜日のパン取り組み開始

火曜日配達のみなさん、大変お待たせしました。これまで1年弱、牛久ブロックのパン生産者のパンをお届けしていましたが、ようやく県南ブロックで火曜日にパンを供給してくれるパン屋さんが見つかりました。龍ヶ崎市白羽にある「Café kazz kitchen」さんです。

生活クラブとの出会いは消費委員メンバーからの情報提供でした。お店では米粉パンやグルテンフリーで植物性100%のケーキなど色々あり、その運動性が生活クラブとマッチするのでは？と思い、お声を掛けさせてもらいました。生産者と消費委員が何度も何度も試作・試食を繰り返して約8ヶ月、納得のいくパンが完成しました。モニターのみなさんもお協力ありがとうございました。

注文できるのは火曜日配達の日組員のみですが、今後、交流会など企画していきたいと思っております。どうぞお楽しみに！【飯野舞】



パン・アトリエ
クレセント



Café kazz kitchen



ブロック重点品目

(有)嘉倉の豆腐類 予約登録のすすめ



(有)嘉倉さんの木綿豆腐、絹豆腐、油揚げをほぼ毎週利用しています。予約登録すると注文を忘れないので安心です。

我が家は毎日味噌汁をいただくので、味噌汁に入れたり、冷奴として生姜をたっぷり乗せてゴマ油と醤油をかけるだけで美味しい一品になるし、麻婆豆腐や揚げ出し豆腐など使い道いろいろ♪

何より味が美味しいのでリピートしています。みなさんも是非食べてみて下さい！

【消費委員：星野律子】



夏ギフト予告

もう夏ギフト!?と思われるかもしれませんが、
少しだけお知らせさせていただきます♪

いろいろな使い方ができる生活クラブのギフトですが、今年のおすすめは「ラ・フランス」です。

昨年、雹の被害が大きかった「ラ・フランス」、被害果として取り組みがあり私も注文しました。確かに外側には傷がありましたが、一皮むけばきれいなもので、味にもまったく問題なく、おいしくいただくことができました。

夏ギフトには、その「ラ・フランス」を使ったジュースとゼリーがあります。

次号でまた詳細などご案内できたらと思っていますので、生産者さんのことを思いながら少し気にしていただけるとありがたいです。

【消費委員：瀧澤鈴佳】



私の逸品

豚肉ひき肉

私のおすすめは豚肉のひき肉です。
火にかける前に、お酒と生活クラブのみりん、丸大豆醤油、素精糖の中でほぐします。
あとは調味料が無くなるまで煮たら出来上り！
そのままご飯にかけたり、料理の素材に。
孫の家に行く時はいつもお土産にしています。

【取手：石塚照子】



新型コロナウイルス感染拡大の中、みなさんお困りのことが多いかと思いますが、エッコロ利用の内容によっては対応しきれないこともあるかもしれません。でもとにかく困ったことや分からないことがあればまずはお電話ください。【南部節子】

たすけあい ホットライン

070-3937-5004

平日(月)~(金) 9~17時

困った時は
お電話ください



地域くらぶ

2019年度の地域くらぶから、昨年度の活動報告が届きました。地域で頑張っている活動、知識を高める活動、楽しそうな活動などいろいろありました。

2020年度は取手センターに各地域くらぶの活動を紹介するコーナーを設置します。27個の地域くらぶでスタートです。大いに生活クラブを発信してください。

新しく地域くらぶを作りたい人は、取手センターまで連絡ください。

取手センター ☎0297-86-6800



県南ブロック

毎月10日は 生活クラブデー



サステイナブル
フェス! Sustainable
Festival

サステイナブルなひと、
生活クラブ



組合員の皆さんの日々の暮らしの中で 10 日になったら生活クラブを思い出してほしい！の願いを込めています。いつかみんなが、あっ！今日は 10 日だから生活クラブの日だー！って共感できる日が一日も早く来ることを目指して盛り上げていきましょう！

5月も「eくらぶ登録」や「eくらぶのクチコミに投稿」で 温州みかんジュースプレゼント

今後、10日に加入や10日にお試しセットを申し込んだ方には追加プレゼントとか。組合員向けには、10日にお友達紹介してくれた人や10日にイベントを企画した人には特典ありとか、10日のイベント参加費は半額とか、他にもいろいろできそうです。運営委員会で話し合っていますが、何かいい案ありましたら是非教えてください。特典やプレゼントの範囲はグレードアップできそうですよ。

※現在、生活クラブでは5月10日まで新型コロナウイルス感染拡大防止のためイベントの開催はできません。

Instagramやツイッターから「生活クラブ」を拡散しよう！

#生活クラブ、#生活クラブ茨城、#サステイナブルフェスで検索してみてください。大好きな消費材の紹介や、料理レシピの紹介などいろいろあります。皆さんも生活クラブを知らない方へのアピールとして発信してみませんか？



毎月10日は生活クラブデー by 県南ブロック