

県南ブロックニュース



2020年12月末 組合員数：1,499名（前月比-7名）、利用高4,421万円、世帯当たり29,975円

生活クラブの甘夏みかん

「生産者グループきばる」が甘夏みかんを生産するきっかけとこだわり

熊本県水俣市で1977年から始まった甘夏生産。

1932年から36年間もチッソがほぼ無処理で放出した、工場排水の中のメチル水銀に汚染された魚介類を食べた人達が発症した水俣病。

公害の被害を受けた人たちの多くは漁民でした。海で生計を立てることができなくなった時、漁師の皆さんは陸に上がり山を開き甘夏みかんの栽培を始めました。病気に侵された体を張っての過酷な労働に重なる出費。

当時は農薬や化学肥料を散布していました。農薬をかぶってさらに被害を受ける人もいました。農薬を減らせないかという声もありましたが、「農薬を減らすときれいな甘夏みかんが作れない、見た目の悪い甘夏みかんを消費者は買わない」と解決方法が見いだせなかったのです。

その頃に生活クラブと出会ったことがきっかけとなり、農業のあり方を問い直すことになりました。これでは、公害被害者の甘夏生産者が農薬被害を広げてしまう。山や海を汚染する加害者となってしまいます。その矛盾に気付いたことが、年間15回も散布していた農薬を最高5回まで減らし、化学肥料から有機肥料に切り替え、除草剤も防腐剤もせず、ワックスがけも行わない生産をしています。

「生産者グループきばる」は昨年夏の豪雨被害を受けています。生産者の思いがこもった甘夏みかん！みんなで食べて応援しましょう♪



	取組週					12週以降	産地
	2/22~27	3/1~3/6	3/8~3/13	3/15~3/20	3/23~3/27		
	2月4回	3月1回	3月2回	3月3回	3月4回		
	7週	8週	9週	10週	11週		
2個	×	×	○	×	×	未定	生産者グループ きばる 100%
2kg	○	○	○	○	○	未定	
5kg	○	○	○	○	○	未定	
10kg	×	○	○	×	×	未定	

9週＝「食べるカタログ」表紙に甘夏みかんを掲載します。
12週以降は甘夏みかんの企画はありますが産地は未定です。

STAYHOME 中によく利用した消費材アンケート 結果発表 Part 5

今回は缶詰編です。

使い道が多様で、保存も効くのでみなさん上手に活用されているようです。

* さば水煮缶

玉ねぎ、ベーコンと一緒にサバカレーに
さばを食べて残ったスープにみそを入れみそ汁に

* 無塩せきコンビーフ缶

厚切りにしたじゃがいも、玉ねぎ、にんじんと一緒に
厚手の鍋に重ねて水無しで焼き煮に

* ひじきドライパック缶、大豆ドライパック缶

油揚げ、にんじん、こんにゃくをプラスして煮物に
たくさん作って常備菜にした



他にもスイートコーン缶や、まぐろ油漬缶、まぐろスープ煮缶など定番の缶詰もたくさんありますし、お魚の缶詰も多種多様です。

ちなみに私のお気に入りには**さんまみぞれ煮缶**です。ご飯のおともとしてピッタリなので、忙しい朝におすすりです。みなさんもぜひお気に入りの缶詰を探してみてください。

それではまた次回をお楽しみに♪

【瀧澤】

バイオソアクティブシニアのオンライン講座

12月18日(金)に、取手センターにて行われました。

「美食百彩」を担当している生活クラブ連合の方がわかりやすく説明してくださいました。

シニア向けの内容としては低栄養にならないように、などありましたが、どの世代も聞きやすい基礎的な栄養の話でした。

運営委員・理事・職員のほかに、1名チラシを見て参加した方がいて、新しく知り合いになれたのも嬉しい収穫でした♪

【清】



取手センター  0297 (86) 6800

生活クラブならではの

「消費材改善要望」提出で改善されジャリ感が減りました!

あさり大粒 200g (冷凍)



次は
私たちが
食べる番です!

県央ブロックの運営委員メンバーの「ジャリ感が気になる、砂抜きが不十分なのかな?」という気付きから、運営&消費メンバーで実食した結果を経て、消費材改善要望することに。

生産者も、砂をため込む部分を除去したものを試食してもジャリ感があったことや、「口閉じ貝」を除外しやすいように砂抜き後加熱処理をして少し口が開いている状態で凍結し製品化しているの、あさりの殻が開いた部分(貝の細く薄い部分)が、貝同士が当たることで細かく欠けて口開けしている部分から入り込んでいるのかもしれないと、利用時に水洗いしてみた結果、取り切れないことがわかりました。

そこで早速、殻が弱い4~6月に収穫されたあさりを利用せずに製品化することになりました。

これこそ、組合員と生産者の対等互恵の関係性ですね!

エコロ改正に向けて

来年度のエッコロをもっと使いやすくするための意見改正の時期がやってきました。

エコロは私たちの共済です。こんなことが対象になればいいな、ここはこう変えた方がいいのではなどと思うことがあれば、ぜひ声を上げてください。みんなで話し合ってより良いエコロに変えましょう!

ご意見は、配達時に出してください。FAX や電話でも承りますので、私たちみんなが使いやすいエコロに変えていきましょう。

取手センター FAX 0297-86-6880

たすけあい ホットライン

070-3937-5004

平日(月)~(金) 9~17時

組合員の取手センター使用 できるようになりました。

使用に際しましては、生活クラブ茨城イベント開催ガイドラインに沿っての使用となります。

詳しくは取手センターまで
お問合せください。

「げんき米」

取手センターにあります!

いつもなら、注文しないと届かない生活クラブの消費材ですが、取手センターにあります。

すぐにお米が必要になった、使いたい時に買い置きがなかった、急に会うことになったあの人にプレゼントしたい・・・などなどお急ぎの時でも大丈夫!

電話一本で注文OK! 取りに来て、配達便でのお届けも可能です。代金もその場で払う必要はなく、月々の支払いに加えられます。

安心安全で環境にも優しい 茨城のお米「げんき米」。

ぜひご利用下さい(^v^)