

県央B 11月末組合員数	
水戸	: 941
ひたちなか	: 483
笠間	: 101
那珂	: 99
東海	: 44
その他	: 68
合計	1,736名

生活クラブ茨城  
県央ブロック  
運営委員会発行  
水戸センター  
Tel291-8280  
2019年12月16日  
No.665

今年は自然災害がとても多かったです、特に地球温暖化の影響が顕著なのが日本だと言われていま  
す。国や行政だけでなく、私たち自身もいざという時どうしたらよいか考えていく必要があります。  
クリスマス、お正月と人が集う場でも食、環境、生活について話題にしてみてください。2020年が  
平和で穏やかな年となりますように。

本紙は1ヶ月間保管してください。



## タイヘイお醤油工場に行ってきました

私たちの食生活に欠かせない調味料で、生活クラブでも1、2位を争う人気消費材の醤油がどのように作ら  
れているのか、消費委員、醤油大好き組合員、職員の計9名で直接工場に行き確かめてきました。  
工場(千葉県匝瑳市(そうさし))の敷地に入ると、場所によって大豆の香り、小麦を炒った芳ばしい香り、醤油  
の香りが漂っていました。

### 製造工程



生活クラブの醤油は大豆、  
小麦、塩、種麴だけしか使  
っていません

蒸した大豆と  
炒った小麦を  
砕きながら混  
ぜ合わせます。  
砕き加減で醤  
油の味が決ま  
るため工程は  
**社外秘  
&撮影NG**



合わせた大豆と小麦に種麴を混ぜ、攪  
拌して温度を一定に保ちながら  
45時間かけて麴を作ります



麴と食塩水を混ぜ木桶に仕込んで「諸味(もろみ)」を作り、1年  
かけて発酵・熟成させます



タイヘイは大桶(3m×3m)  
117本で生活クラブの醤油  
を作っています。見学した倉  
には約半数が置かれています



ぶくぶくと発酵している  
様子を上から見学



桶から出された諸味を布に  
広げ畳んだものを積み重  
ね、3日かけてゆっくり圧  
搾します

絞りだされた「生揚げ醤油」を  
火入れ・殺菌し、ろ過します



洗ビン、乾燥したリユースビン  
に充填→ラベル貼り→目視で  
点検します

大桶は安政時代から使われているものもありますが、それを作る職人は今で  
は全国で1人、桶を絞める「箍(たが) )を昔と同じように作れる職人はいません。  
タイヘイでは大切に修理しながら使っていますが、醤油を作らないと雑菌が繁殖  
して醤油に必要な白カビが生えなくなってしまいます。貴重な大桶を後世まで残  
していくためにも、これからも生活クラブの醤油を利用していきましょう!

丸大豆醤油

組合員へ



組合員でない方のイベント参加“大歓迎！！”です。どうぞお気軽にご参加ください。  
生活クラブ茨城HPではカラー版の県央ブロックニュースが毎月配信されています。

生活クラブ茨城 HP 用



## ♪♪タイハイ見学会参加者の感想♪♪

### 醤油豆知識

空気に触れたり太陽光や熱の影響で色や風味が落ちるので開栓後は冷蔵庫に入れるのが一番

蔵に足を踏み入れた時の香りと黒光りする木桶の大きさと数に驚きました。木桶の中でぶくぶくと発酵する様子は諸味が生きていますと感じました。湿度によって呼吸(伸び縮み)する木桶は醤油を作り続ける事で使い続ける事ができるとの生産者の話に予約共同購入の大切さを実感しました  
水戸市 K.

### タイハイが作る生活クラブの醤油は 【伝統継承を兼ねた天然醸造木桶一年仕込み 丸大豆醤油】

遺伝子組み換えでない国産または国産ブレンドの丸大豆と、提携農家の小麦粉に種麹を混ぜて醤油麹を作り、超ビッグで最古170年モノの木桶で1年間発酵させてもろ味を作り、それを少量ずつ濾し布に取り、折りたたんで重ねて絞るといった昔ながらの手作業の連続だ。

店舗の目玉になる安価な醤油は、遺伝子組み換え大豆の可能性があり、ノルマルヘキサンで脱脂加工したかもしれない大豆(廃棄品となった搾りかすを使用するため安価)が原料。多種多様な添加物。発酵が6~8か月と短期間でもカラメル色素で色調整もあり。

また高価でも近年売り上げ人気No.1の醤油は、丸大豆と思いきや実は脱脂加工大豆使用。しかも水で薄めて、辛くない味に。味覚に自信のない私の心の声がダダ洩れ…(な~んだ、みんな舌が肥えているんじゃないかと、値段が高ければ高級品と思っているだけなんだ)

ひたちなか市 K.

ちなみに生活クラブの価格  
900ml ¥399 (税込¥431) !

### 醤油豆知識

胃液の分泌を活発にして食欲を増進させたり、大腸菌などの増殖を抑えたり滅させます

消費材の生産工程を生で見て直にお話を伺い、醤油作りに対する熱が非常に感じられました。提携以降ずっと続けて「品質のよい消費材の安定供給」のための努力をされており、本来の醤油の製造方法で本当に真面目に作られています。生活クラブとの信頼関係の強さを実感しました。  
ひたちなか市 I.

大桶が醤油つくりの命だと思いました。でもこの大桶を締める竹締め(箍:たが)をつくる職人がもう居ないとのこと。古い大桶は金属で絞めて補修されていました。この職種を支えている職人を支えていない現実を見てしまいました。大桶の老朽化に対して私たち組合員は何ができるのだろうか？ タイハイの情熱を思うとモノづくり(醤油づくり)の本質まで問うべきかなと思った見学でした。  
那珂市 N.

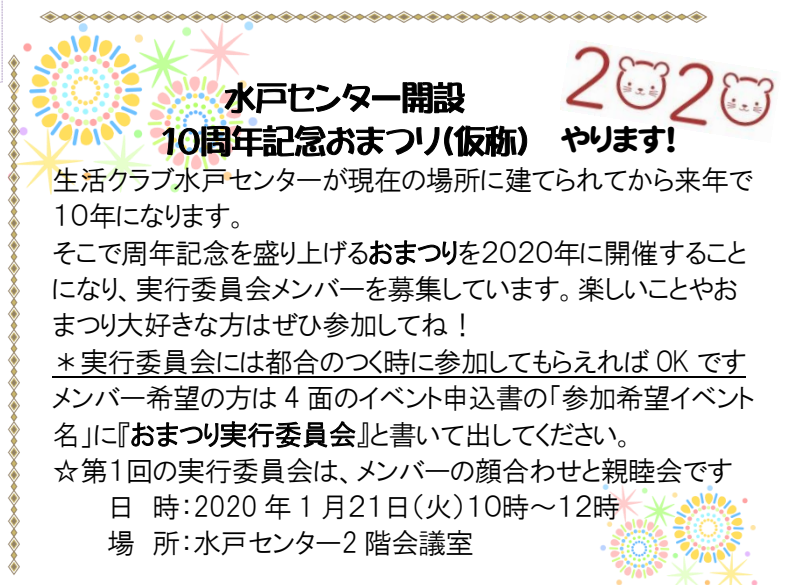
蔵は菌が住み着いていて黒ずんでいました。蔵の中をピカピカにきれいにすれば良い訳ではないみたいです。一般的な醤油工場では、効率を求め機械化されていますが、タイハイは手作業の行程が多く量よりも質を大切にしていました。今回醤油作りはとっても大変で、1年かけて醤油になり私たちの手元に届くことを知りました。有難く使うように心がけたいです。知らないだけで身体によくないものが使われている食品や調味料が沢山あることもわかったので、今後は他の調味料も原料、添加物を確認して考えて選択していきたいと思います。  
水戸市 H.

実際に見るとまず桶の大きさに驚き、蔵の中の神聖な雰囲気と言葉数も少なくなり見入ってしまいました。また、同じ材料でも蔵の入り口と中央にある桶では出来上がる醤油の味が違うと聞いて、目に見えない酵母、カビの力が生きてるんだなと感じました。こんな貴重な環境で作られたお醤油だから美味しいんだ、と納得。これから長く桶と蔵が使えるようであってほしいなと感じました。  
ひたちなか市 T.

お醤油の大きな桶は、空っぽにするとすぐに傷んでしまうので、お醤油を作り続ける必要があるそうです。わたしたちがお醤油を利用し続けることで、桶も使い続けることができ、美味しいお醤油を作り続けてもらえる。ということがよくわかりました。これが、まさに生活クラブのサステイナブル！  
水戸市 S.

### 醤油豆知識

五元味が料理を風味豊かにおいしくしてくれます  
旨味:大豆と小麦のたんぱく質が麹菌で分解されて生まれた多くのアミノ酸  
塩味:生活クラブの醤油は市販品より塩味は強いですが旨味が多いため使用料は少なくて済みます  
甘味:小麦のでんぷんが醸造中に変化したブドウ糖が作られるため。味に柔らかさと丸みを出します  
酸味:乳酸菌の働きでブドウ糖が変化して生まれ、味を引き締めます  
苦味:直接は感じませんが「コク」を出す隠し味



## 水戸センター開設 10周年記念おまつり(仮称) やります!

生活クラブ水戸センターが現在の場所に建てられてから来年で10年になります。そこで周年記念を盛り上げるおまつりを2020年に開催することになり、実行委員会メンバーを募集しています。楽しいことやおまつり大好きな方はぜひ参加してね！  
\*実行委員会には都合のつく時に参加してもらえればOKです  
メンバー希望の方は4面のイベント申込書の「参加希望イベント名」に『おまつり実行委員会』と書いて出してください。  
☆第1回の実行委員会は、メンバーの顔合わせと親睦会です  
日 時:2020年1月21日(火)10時~12時  
場 所:水戸センター2階会議室

### 介護保険制度の出前講座

in ひたちなか に参加して

介護保険制度の説明は多岐に渡り、全体を理解するのは困難でした。説明に使用した資料に「介護予防・生活支援サービス」のチェックリストがあったので、私自身の介護制度の利用を先伸ばすために自己チェックしてみるつもりです。介護保険制度は市によって違いがあるので、私の住まい那珂市の制度と比較する必要があると思いました。また、80歳代の独り住まいの知人宅を訪問してケアマネージャー選びは大事だと思いました。それは看護婦・医師も同じだと思います。失敗続きの歯科治療で得た実感です。



那珂市 T.N

### こんな時

★エッコロ申請できます★

班に荷物を取りに行った時、豆腐、牛乳、季節品など自分の名前のない消費材を取り忘れて預かってもらったり、届けてもらったりしたら、届けてくれた人にエッコロ給付申請ができます。申請書はパソコンからダウンロードするか、エッコロガイドにも掲載されているのでコピーしてお使いください。事由発生から60日以内に申請してください。また手もとにエッコロガイドない方はセンターまでお電話ください。お届けします。

### 環境委員会より

#### ゲノム編集食品とは？ 何が問題か？

日時:2020年1月17日(金)10時~12時

場所:水戸センター

講師:前田和記(生活クラブ連合会企画部長)

参加費:無料

この秋、ゲノム編集食品は表示義務もないまま市場に出回ることになりました! ゲノム編集食品とはどういう方法で作られるのか? 何が問題? お話を聞いて一緒に学びましょう!

地域くらぶ「セカンドライフを楽しむ会」主催

### ライフプラン講座

#### 「プラチナ世代※のライフプラン」

※「プラチナ世代」とは年金で生活する世代

＝講座参加者の声をお届けします＝

- ◆年金に関すること、介護保険に関すること、盛り沢山でした。退職金の受け取り方など知っているとお得な情報も!これから20年30年と今までと違う経済状態でも、自分らしく暮らしていくための考え方やしつかりと押さえるべきポイントを知ることができました。
- ◆現在私はプラチナ世代なのでもう少し早くこの講座を聞いていればよかったなと思いました。「お財布を二つ持ち」、貯蓄のお財布の残高を確認しておくというのは、直ぐにでも実行できるお話でした。今回は盛り沢山の内容で消化不良気味でしたので、機会があればまた参加したいと思います。

### 運営委員会より

#### 2019年度生活クラブ地域活動基金 助成金授与式

本年度の生活クラブ地域活動基金には県央ブロックから1団体申請があり、県央ブロック運営委員会の審査、推薦、生活クラブ地域活動基金委員会、理事会での審査を経て助成が決定しました。

11月26日に行われた助成金授与式は、運営委員立会いのもとなごやかな雰囲気で行われました。

【助成団体】未来への風いちから

【助成対象活動】片岡輝美さん講演会

【助成金額】5万円



地域くらぶ「未来への風いちから」代表 荻三枝子さんより

「片岡輝美さんのお話会を開催しました。お話会では、東日本大震災で発生した当時の状況や福島県の現状について聞かせてもらいました。

今年9月、東京高裁では『わが国の国土に対する不当な評価となる』とのことから、自主避難者の避難継続を切り捨てる判決がなされました。片岡さんのお話をから、片岡さんの活動が、この判決に深く傷ついた方々の救いの拠り所になっていることを実感しました」

★基金造成のためのサポート(カンパ)お待ちしております  
2020年2月に1口300円でサポートを募集します(後日チラシ配布)。また水戸センターにはカンパ箱も設置しています。

地域の人たちと一緒に、住みやすい地域作りをしていこうとするグループまたは団体の自発的な活動を生活クラブ茨城の組合員みんなで後押ししていきましょう。



# イベントカレンダー&申込書

※イベントには組合員でない方も参加できます。お気軽にご参加ください。注) 地：地域くらぶ

開催日時	イベント名・内容	託児	場所・参加費	主催者
2020年 1月9日(木) 11時~15時	<b>ハッピーニューイヤッホー 風と遊ぼう</b> 生活クラブ食材の販売ほか、お楽しみ企画もありますのでぜひ遊びに来てくださいね!	要 相談	稽古場 風 水戸市新荘3 丁目/無料	運営委員会
1月15日(水) 10時~12:30	<b>甘夏みかんを使って大人ランチ~甘夏消費地交流会(生産者交流会)~</b> 甘夏生産者「きばる」の方のお話を聞いた後には、季節の味を大事にした甘夏を使ったランチをいただきます	5名 まで	水戸センター 500円	消費委員会
1月17日(金) 10時~12時	<b>一緒に学ぼう!「ゲノム編集食品とは?」</b> ゲノム編集食品が表示義務もないまま市場に出回ること…これって何?本当に安全なの?	ホット ライン	水戸センター 無料	環境委員会
1月22日(水) 10時~12時	<b>ライフプラン講座「2千万円問題 その後」</b> いつの間にかなかったことになっているこの問題。でも本当はどうなんでしょうか?	要 相談	水戸センター 未定	地「ライフプラン向上くらぶ」
1月31日(金)	<b>KUMIの楽々体操(体験会)</b> 骨盤を整え、姿勢を正しくした後、軽い体操で老化防止・筋力アップを目指します ①10:30~11:30 ②14:00~15:00 ※初回1,000円	要 相談	水戸センター 2,000円 ※	地「KUMIの楽々体操」
2月3日(月) 10時~12時	<b>認知症を知ろう!学ぼう! in 水戸</b> ~認知症サポーター養成講座~ 講師を招き認知症への理解、接し方などを学びます	要 相談	水戸センター 無料	たすけあい福祉委員会
2月19日(水) 10時~12時	<b>私たちの老後を考えよう</b> 豊かに老後を送るためのヒントについておしゃべりしませんか?	要 相談	水戸センター 無料	福祉事業準備チーム

## 《託児のルール》

- ☆参加をキャンセルする場合必ず前日の17時までにお電話ください。当日のキャンセルは午前8時30分までです。
- ☆当日お子さんとケア者の顔合わせがありますので、託児のある方は必ずイベント開始15分前までに来てください。
- ☆ケア者(組合員)はエッコロで見つけます。ケア者は専門家ではないので、お預かり中対応できなくなった場合はお子さんを保護者のところに連れて行くことがあります。
- ☆水戸センターでの託児は限定5人です。限定数を超えた場合主催者から事前に連絡をしますので、「たすけあいホットライン(Tel 070-3937-5004)」にご相談ください。

エッコロや日頃困ったときの相談窓口

「たすけあいホットライン」

☎070-3937-5004 までどうぞ!  
月曜日~金曜日 午前9時~午後5時

=年末年始=

12月23日(月)~2020年1月3日(金)は  
お休みとなります

- ・調理補助スタッフ
  - ・お手伝いスタッフ
- 引き続き募集中!

水戸センター TEL 029-291-8280

FAX 029-291-8281

※ご記入いただきました個人情報は、生活クラブの活動以外には使用致しません。

キリトリ

水戸センター行き

## イベント参加申込書 & スタッフ申込書

参加希望イベント名

お名前:	組合員コード:	電話番号:
(託児希望) お子様のお名前:	(フリガナ)	(男・女 才 ヶ月)
お子様のお名前:	(フリガナ)	(男・女 才 ヶ月)
一緒に参加する組合員以外のお友達のお名前:		電話番号:
(託児希望) お子様のお名前:	(フリガナ)	(男・女 才 ヶ月)

※複数のイベントに参加希望の方は、下記のいずれかの方法で申し込んでください。

- ・右のQRコードから申し込む
- ・直接センターに電話して申し込む
- ・この申込書を必要枚数コピーして申し込む

※託児、乗り合わせの申し込みはホームページかこの申込書でお願いします。



希望するものに○をしてください

調理補助スタッフ ・ お手伝いスタッフ