

県南ブロックニュース

2026年3月末
組合員数 1,552名
利用高 3,191万円
世帯当たり 21,475円
1/8~2/7 発電量
2,484kwh

龍ヶ崎シスターズプレゼンツ プチお食事会 開催しました！

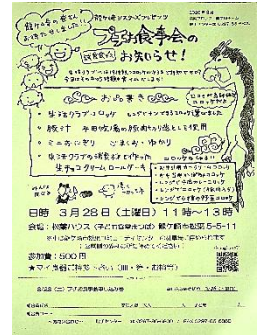


手書きの
ウェルカムボード

楽しかった😊 龍ヶ崎といえばコロッケ、というところから始まったコロッケメインのプチお食事会。

事務能力抜群の後藤さん。チラシ、ウェルカムボード作りに天才的な竹内さん。お菓子作り大好き酒井。最強のチームワークで、助け合いながら終えることができました。

たくさんの笑顔の組合員さんとも触れ合えて、幸せな時間でした。場所を提供してくださった披田さん。全ての方に感謝です。また、この様な機会が持てたらと願っています。 [酒井]



9時に集合して
準備開始！

今回はレンジで温めるだけの手軽な冷凍コロッケの試食会を開きました。

ポイントはレンジで温める時にキッチンペーパーを敷く事と、仕上げにトースターで2~3分位焼く事です。カリッと仕上がります。

他にも生活クラブの消費材を使ったおにぎり、豚汁、ロールケーキでどれも美味しくお腹いっぱいでした。今回の食事会が少しでも冷凍コロッケを購入するきっかけになれば嬉しいです。 [後藤]



生活クラブの冷凍コロッケは全部で19種類！その内の5種類を試食しました。お野菜は参加者から提供していただきました。真ん中に写っている生チョコクリームロールケーキ。実は40個用意！その写真を撮るのをすっかり忘れてしまいました(´_`)

私の家の近くには班が無く個配なので他の組合員さんと会う機会が有りませんでした。

今回初めてお会いした組合員さんと試食会を企画する事になり、普段出来なかった事が出来てとても楽しかったです。

皆さん有り難う！次はいつかな？ [竹内]



地域くらすの「子ども食堂まつば」の会場でもある松葉ハウスをお借りしました。ありがとうございました！

このあとも、数名の方が参加してくれました！

取手センターがゆめみ野に開設されてから、龍ヶ崎の組合員にとっては「少し遠いセンター」となっていました。また、運営委員会や消費委員会のメンバーに龍ヶ崎の組合員がいないこともあり、龍ヶ崎のみなさんの思いを知る機会も減っていました。

そんな中、去年は総代と会って話す機会が増え、龍ヶ崎の総代意見交換会にて「龍ヶ崎の組合員が楽しめる機会ができればいいな」と問いかけたら、なんと！「龍ヶ崎で試食会をやってみようよ！」「龍ヶ崎コロッケで有名なだから、生活クラブのコロッケの試食会ってどう？」などと一気に盛り上がりしました。

3/28(土)の開催に向け何度も集まり、決めていく過程もみなさん楽しそうで、運営委員会としてもこの上ない喜びでした。

総代のみなさんと松葉ハウスの披田さん、お疲れさまでした！参加してくれた龍ヶ崎のみなさんありがとう！また、お会いしたいですね。 [運営メンバー：宇治田]



「キタノチカラウシ」北海道チクレン 牛肉ブランディングが今月からスタート！

牛肉は「高い」「外食で食べる機会がある」「食べ方、扱い方がわからない」という声が多くあがります。そのため利用減少が進んでいるため、組合員一人ひとりが生活クラブの牛肉の価値を再認識し、愛着を持って利用することを目指します。県南ブロックでは、以下の消費材の「新規予約登録」を進めます。まだ予約していない人は、この機会にぜひ登録しましょう。カタログをお楽しみに♪



予約：牛ひき肉 250g
 予約：牛ひき肉 500g
 予約：牛肉小間切れ 320g
 予約：牛肉切り落とし 320g

新規予約登録
 各 10 名以上を
 目標にしました



「キタノチカラウシ」北海道チクレンの 牛肉レシピコンテスト 4/13～6/30

茨城単協では、連合企画の「牛肉レシピコンテスト」に参加します！！

「ふだんづかい」をテーマとしたレシピを募集します。

様々な年齢層に「普段」から食べる生活を提案し、生活クラブで食べる頭数を増やします。生産者に安心安全な牛肉を作り続けてもらうためにも、色々な部位を食べてもらいたいので、たくさんの応募をお待ちしています。各ブロックから3レシピを選出し、茨城単協では3ブロックの9レシピから1レシピを「茨城のイチオシレシピ」として応募します。参加者にはプレゼントあり！

応募に必要な情報

- ◆生活クラブの牛肉を使用したオリジナルレシピ ◆キャッチコピー、紹介文
 - ◆レシピ名 ◆調理時間 ◆作り方 ◆材料（人数/個数、材料）
 - ◆レシピを考えたきっかけ、このレシピにまつわる思い出など ◆お料理の写真
- ※既存のレシピは選考対象外です。

4/13～レシピコンテストの詳細チラシ&申込書を配布します。
 右の二次元コードからでも申し込めます。



5月20日(水) 牛肉学習会の開催

10:00～11:30 学習会 11:30～13:00 試食会
 試食会参加費 500円

2026年度の食肉学習会、県南ブロック開催は「牛肉」です！

「牛肉のおいしさを知ろう！」

タイハイ生産者交流会に参加して

3月23日(月)、私たちの醤油の生産者タイハイ(株)との交流会に参加しました。タイハイ(株)の消費材はお醤油だけじゃない! 皆さん知っていましたか? ソースやドレッシング、国産刻み生姜などたくさんあります。その上、ビオサポセットのほとんどがタイハイ(株)です。カタログを見ながら数えてみてください。

今回は、お醤油についてタイハイ(株)の坂本さんにお話をしてもらいました。国産大豆で遺伝子組み換えでないものを杉の木桶で半年かけて作っています。醤油の香りは300種類以上あるとの事でした。おいしさのひみつが理解できました。

お刺身など醤油(塩分 16%)を直接つけて食べるときには、減塩醤油(醤油から塩分のみを取った塩分9%)を使った方が旨味がよくわかるとの事でした。海水の塩分は3%くらいです。

一般に売られている醤油は、脱脂大豆(ノルマルヘキササンで油を絞った大豆)で、3ヶ月位で作られたものが多いとの事でした。今は1週間でも醤油が作られる時代(まだ醤油として認められていないが)。

タイハイ(株)の安心安全な消費材で私達の食卓が守られている事にとっても感謝しています。たくさんある中でみなさんも自分に合ったものを見つけてください。 [消費担当: 坪内]



ファイバーリサイクル衣類等の回収報告

ファイバーリサイクルの衣類等提供のご協力ありがとうございました。

回収量は365.5kgでしたが、相変わらず回収依頼をしていないもの(スカートや汚れや毛玉のついたもの)が多かったため、廃棄は14.5kgとなりました。残りの355kgを5人で仕分けし、JFSAに引き渡しました。

回収した衣類等は、パキスタンやJFSAのリサイクルショップで販売しますので、「自分がこれなら買っても良いかな」と思う物を出してください。リサイクルショップでの販売で得たお金は、パキスタンの学校や、現地の方の職業訓練支援の為に使われます。

次回からは、売り物にならないものは行政の資源回収にまわしてください。よろしくお願いします。 [たすけあい担当: 松浦]

みなさんから届いた衣類等



JFSAの依知川さんが仕分けの仕方を教えてください。

仕分けたものはそれぞれのカートに積んでいきます。仕分けする人が多いほどスムーズに進みます。次回はぜひ仕分けのご協力をお願いします!

今後予定のイベント

イベントは急遽日程が変更になることもあります。
 詳細は取手センターへお問い合わせください。
 参加申込みも取手センターへお願いします。

月 日	時 間	イベント名/内容/主催など	会場など
5/3 (日)	10:00~15:00	高野こいのぼりまつり	けやき台公園 守谷市けやき台 4
5/6 (水)	10:00~16:00 予定	竹屋陶板浴マルシェ	(株)竹屋陶板浴 龍ヶ崎市栄町 4356
5/14 (木)	10:00~12:00	県南ブロック総会	取手センター
5/16 (土)	10:00~15:00	ハロエブフェスティバル	常総運動公園内 コミュニティセンター 守谷市野木崎 4700
5/20 (水)	10:00~13:00	牛肉学習会・試食会	取手センター
5/23 (土)	10:00~13:00	鶏肉学習会・試食会	取手センター
6/13 (土) 予定	10:00~15:00 予定	ハロエブフェスティバル	常総運動公園内 コミュニティセンター 守谷市野木崎 4700
6/18 (木)	10:00~11:40 学習会	豚肉学習会	取手センター
7/11 (土) 7/12 (日)	10:00~16:00 10:00~15:00	展示即売会	牛久センター
◆県南ブロック委員会日程◆ 消費材でランチしていますので 参加される方は事前にご連絡を！		4/29 (水) 消費委員会 10:00~・運営委員会 13:00~	
		6/3 (水) 消費委員会 10:00~・運営委員会 13:00~	

県南ブロックのグループLINE を作りました！
 以前の県南ブロック公式LINE から引越します。
 どうぞよろしくお願ひします♪

フォローしてね！

X



ホームページ



Instagram



たすけあいホットライン

070-3937-5006

平日(月)~(金) 9~17時

お困りごとなど
ご相談ください