

# 県南ブロックニュース

2026年5月末  
組合員数 1,558名  
利用高 3,173万円  
世帯当たり 21,441円  
3/8~4/7 発電量  
3,005kwh

## 守谷：月曜☆クッキング主催 八方だし作り 開催しました！

生活クラブにおける「八方だし」は、市販のめんつゆに頼らず、生活クラブの安全な調味料（醤油・みりん・削り節・昆布）などを使って、組合員が家庭で手作りしたことから始まります。現在はカタログで手軽に、めんつゆ・そばつゆ等購入出来ますが、基本に立ち返って、「手作り八方だし」を作ってみようということになりました。

参加者 10人で、講師は赤堀さん。メニューは、ゆでうどんにトッピング（茹で豚・ゆで卵・ネギ・ごま等）をのせて、「八方だしをかける」というもの。たんぱく質も摂れて、のどごしも良く、味も深く香り豊かな八方だしに、みんなに喜んでいただきました。

### 材料

丸大豆醤油：500ml  
みりん風醸造調味料：500ml  
（甘さを控えたい時は酒と半量ずつ）  
かつお厚けずり：1/3袋  
みついし切り昆布：3本  
われ葉しいたけ：6枚



### 作り方

～ピオサポレシピより～

- ① 前日の一晩、材料を鍋につけ込んでおく
- ② ①を弱火にかけ、煮立ったら5～6分煮る
- ③ ザルにキッチンペーパーを敷き、ボウルに受けながら②を濾す
- ④ ビンなどの容器に移す

※水を使っていないので常温で1～2ヶ月（夏場は冷蔵庫に保管）



月曜クッキング主催のイベント、第1回目は、八方だし作り！  
午後は「せっけん」に関して、利用方法等を櫻井さん主導で聞き合いました。

これからも継続して環境、健康そして、生活クラブが大切にしている事をわかり合う集まりにしたいと思います。



お肉を見た時に、生きていたときの姿を想像してみたことはありますか？

## 牛肉学習会の開催報告 ～北海道チクレン～

### 生活クラブの牛肉に名前がつきました「キタノチカラウシ」

生まれてくる牛を無駄なく活用するため、主に乳牛（ホルスタイン種）が生んだオスの牛を利用しています。提携する北海道チクレンは、牛を育てるところから牛肉の加工にいたるまで一貫管理。牛肉の生産に必要な飼料の国内自給や牛を健康的に育てることをめざしています。

### 牛乳の生産にもつながっている「キタノチカラウシ」

乳牛は妊娠・出産することでお乳が出て、牛乳を生産することができます。北海道チクレンでは、乳牛から生まれたメスの子牛は乳牛に、オスは肉牛として健康に育てます。この牛が、「キタノチカラウシ」となります。

5/20に北海道チクレンの尊保さんに来ていただき、生活クラブの牛肉「キタノチカラウシ」について、牛舎の動画とともに生産状況と利用状況、赤身牛肉のチカラ、なぜ牛肉は高いのかなどのお話を聞きました。取手センター参加者は、22名。オンライン参加を含めると34名でした。

その中で、利用状況に関して愕然としました。北海道チクレンが生活クラブ仕様で生産している牛は2025年度で5,000頭。そのうち私たち生活クラブの組合員が食べた頭数は何頭だと思いますか？

答えは2,600頭です。2,400頭（600t）を食べ残したことになります。1ヶ月のうち牛肉を利用した組合員の割合は19%で5人に1人とのこと。

現在は12の生産者が、一日も休むことなくキタノチカラウシの生産をしてくれています。注文することは「食べたいという意思表示」であり、それが生産者の力になっていると聞きました。今、予約や注文している分に、1年間で5パック（300g×5）増やすことで、残さなくて食べ切ることができるのです。生活クラブの組合員は42万人いるので年間630t。牛さんが分けてくれた命を残さなくて食べたいですね。

牛肉を使った消費材もあります。牛どんの具やカレー、ハンバーグにローストビーフ、昨年12月に新登場した「お肉ごろん牛肉カレー」はいかがですか？ また、「無塩せきコンビーフ缶」は牛肉と牛脂と食塩のみ。ビックリするぐらいの美味しさです。コンビーフ丼おすすめですよ。



学習会後は、尊保さんの調理実演のあと、グループに分かれて調理&試食しました。サーロインステーキの筋切りの仕方や焼き方により、お肉がグーンと柔らかく美味しくなることを発見。牛丼も煮込まないでしゃぶしゃぶのようにすればふわっとした牛丼の出来上がり。作りながら会話しながら楽しい時間を過ごせました。早速、牛肉切り落としをよやくらぶ登録しました。

# “香害”って知っていますか？

被害者にも、加害者にもならないために香害について知りましょう。

香害とは、柔軟剤、消臭・除菌スプレー、制汗剤、芳香剤、合成洗剤などの強い香りを伴う製品による“香りの害”の事です。香害は、ニオイの好き嫌いではなく、健康被害や病気に関わる問題です。頭痛やめまい、目や喉の痛み、咳、吐き気などの症状があります。また、香害により「化学物質過敏症」と言う病気を発症して、重症化してしまう恐れがあります。

子どもたちが毎日過ごす教室の空気は、本当に安全でしょうか？日本で日用品に多用されている香料には、諸外国ではアレルギー物質に指定されているものがあります。今の教室には、そんな香料があふれています。人が1日に摂取する空気はおよそ15kg。そして、空気は選ぶことができません。すべての子どもたちのために、香料（化学物質）のない空気環境にしたいですね。そこで今、安全・安心な学校環境を目指して「義務教育機関の無香料推奨を求める要望書」を文部科学大臣に提出する署名を集めています。1人でも多くの人々のご協力をお願い致します。

学校を「無香料」に！



カナリア・ネット  
ワーク全国公式



オンライン署名は  
こちらから

## ファイバーリサイクル衣類等の回収&仕分け

2026年度 第1回ファイバーリサイクルの衣類等回収と仕分け日のご案内です。

7/6(月)~7/10(金)で回収します。今まで「取手センター展示即売会&マルシェ」で回収していますが、今夏の取手センター開催の展示即売会&マルシェはありませんので、期間中に取手センターまで持ち込みをお願いします。

持ち込めない方は、ホットライン 070-3937-5006 にご相談ください。エコロを活用しご自宅までケア者が回収に行きます。直前ですとケア者が見つからない場合がありますので、お早めにご連絡下さい。回収品目はチラシに記載していますので必ずご確認ください。

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。

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。

回収期間：7/6(月)~7/10(金) 取手センターor エッコロケア  
仕分け日：7/14(火) 10:00~ 取手センター

### ◆ ご注意ください ◆

夏の展示即売会は、取手センターでの開催はありません。

7/11(土)・7/12(日)の展示即売会開催  
会場は 牛久センター です。



生活クラブ牛久センター  
牛久市猪子町992-676  
TEL 029-872-7521

# 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
6/25 (木)	10:30~13:00	クレッセントキャラバン	龍ヶ崎市松が丘 1-19-3
6/26 (金)	10:00~11:30	健康体操をやってみましょう 【自彊術】	取手センター
7/8 (水)	10:00~11:30		
7/9 (木)	10:00~11:30	JA なすの消費地交流会	取手センター
7/11 (土)	10:00~16:00	展示即売会	牛久センター
7/12 (日)	10:00~15:00		
7/20 (月)	10:00~13:00	親子で靴洗い&IッJ制度について ~守谷:月曜☆クッキング主催~	取手センター
7/21 (火)	10:00~12:00	新生酪農生産者交流会	取手センター
7/24 (金)	10:30~13:00	クレッセントキャラバン	龍ヶ崎市松が丘 1-19-3
7/25 (土)	6:00~	丸エビ倶楽部 加工用トマト収穫	申込者に配信
8/5 (水)	10:00~12:00	靴のパラマウント学習会	取手センター
◆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!		7/1 (水) 消費チーム 10:00~・運営委員会 13:00~	
		7/29 (水) 消費チーム 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から引越しました。  
 発信力不足ですみませんが、よろしくお願ひします。  
 ◆2026年度お友だち登録目標 100名◆



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