

りっぷる Ripple

エスコープ大阪機関紙

第152号

15. 8 .31

・共同購入システムの変更に目指したいこと
・第5次復興支援カンパへのご協力をお願いします!

・ピオサポ「免疫力を高めるビタミンの宝庫「夏野菜」とビタミンB₁₂の宝庫「豚肉」のコンビで夏の疲れをとろう!」

・活動報告「せっけん企画」「夏の紫外線のしくみと対策!!」「王隠堂農園に教わる梅干し作り講座」
・職員紹介「松山 秀幹」
・消費材紹介「エコシュリンプ」

・大きく育て福祉の樹「ワークス・コレクティブ」
・理事会報告・おたよりネット・編集後記

共同購入システムの変更に 目指したいこと

グループ還元は毎月の利用代金請求時点でポイントとして付加します。ポイントは全消費材(共済等を除く)の利用高100円につき1ポイントとなります。ポイントの還元方法としては、「毎週交換可能な現金での値引き」と、「2ヵ月に一度の指定消費材との交換」の二通りを用意します。消費材との交換のほうがお得になる仕組みです。

6月15日(月)の「エスコープ大阪第49回通常総代会」で10年間続けていた共同購入の利用システム変更が確認されました。利用システム変更の中身は、事業運営に必要な経費を、消費材の供給で得る剰余金だけでなく、他の多くの生協と同様に一部固定的に出していたたく制度への変更です。

個別組合員の皆さんへは「個別システム料、週150円(税別)を負担」と班組合員の皆さんへは、グループ還元3%を「3人以上の利用の有る班に対し、利用高の1%」に基準を変更する見直しです。このシステムは関西圏の生活クラブ6生協統一の新たな仕組みとなります。

関西圏の生活クラブ生協 統一の利用システムへ



	人数	名称	システム料	グループ還元
個別配送	1人	個配	毎週150円(税別)※①	無し
			☆生協歴20年以上、且つ満60才以上の組合員システム料無料	
グループ	2人	ペア配送	0円	無し
	3人以上	通常班	0円	3人以上利用の有る班のみ、利用代金の1%を還元(ポイント) ※②
	10人以上	25人班	0円	

※① 加入者特典 未就学児のいる世帯1年間免除

※② ポイントの利用は1ポイント1円での利用値引きと指定消費材との交換(値引きよりお得)の二通り

超少子高齢化社会の中で のエスコープ大阪の役割

「新たな取組みへの事業の安定化」

厚労省によると、10年後の私たちの住む社会のありようは、75歳以上の高齢者が25%を占め、その多くが単身世帯になると予測されています。このような社会構造の中で、45年の歴史を持つ私たちの生協が目指す方向はどこでしょうか? 高齢になっても長く生協を利用し続けていける消費材の規格少量化や、共同購入業務を通じた地域の見守りなど、新たな役割が求められるはずですが、その準備が今始まったと言えます。これらの役割を果たすには並行して事業の安定化策も必要です。今回のシステム変更は共同購入事業経費の約10%を、消費材利用高に関係なく固定的に分担していただく仕組みへの変更です。

一方で長く食べ続けてきた消費材として、自慢の豚肉は供給価格を大きく下げるとともに、冷蔵で届ける準備を開始しました。冷凍でのまとめ買いやセツト供給ではなく、注文書で毎週、必要な量を少しずつでも利用できる様に規格の変更もすすめていきます。また、地場野菜セットの『旬菜セット』も供給価格を下げ、利用しやすくしていきます。

「高齢世帯と若い世帯へのサポート」

個別システム料に関しては、エスコープ大阪独自の仕組みとして「生協歴20年以上で、かつ満60歳以上」の組合員さんからは個別システム料をいただくかない制度を理事会で決議しました。より長く生協の共同購入を利用し続けてもらうことで、地域コミュニティの一員として住み慣れた場所で生活し続けるためのサポートをしてゆける事につながると考えています。

一方で、これからの生協を担う若い世代が生協へ加入しやすくする方策(加入者特典)として、加入時に就学前の子さんのいる方には1年間個別システム料を免除する仕組みを関西6生協統一の仕組みとしました。

このシステム変更を機に個配から2人班へ、また3人以上の班作りへと職員から呼びかける準備をしています。「お友達と班を作りたい」「ご近所の組合員さんを紹介してほしい」などのご要望は、配達職員へご相談ください。

これからの社会に必要な「道具」としての生活協同組合の仕組みを、みんながつくっていきましょう。

専務理事 石川 雅可年

第5次復興支援カンパへのご協力をお願いします!

東日本大震災と福島第一原発事故から約4年半が経ちました。必要な支援のあり方は変化をしていますが、まだまだ皆さんの支援が必要です。

生活クラブ連合会では、現在、「生活クラブふくしま」と連携した子どもたちの甲状腺検査活動や、福島・栃木県北の子どもたちのリフレッシュツアー、仙台に拠点を置く「共生地域創造財団」による伴走型の復興支援に取り組んでいます。これらの活動は、組合員のみなさんによる「復興支援カンパ」によって支えられています。継続した支援活動をおこなっていただけるようご協力をお願いいたします。

申込方法

37~44週の注文書に申込番号と□数を記入してください

■ 1□:500円

■ 申込番号: **295639**

☆37週・41週の注文書と同時に『復興支援ニュース』を配布しますので併せてご覧ください。

「東日本大震災支援プロジェクト」が企画した「こうべ・あわし親子リフレッシュツアー」や「甲状腺検査活動」にもこのカンパ金が使われます。



※エスコープ大阪、生活クラブ都市生活、TCC(都市生活コミュニティセンター)で行っています。

同時に「放射能汚染に立ち向かう生産者を支援する基金」へのご支援ご協力も募っています(申込番号 **2228** 1□:500円)

生活クラブの
健康な食デザイン

免疫力を高めるビタミンの宝庫「夏野菜」と ビタミンB1の宝庫「豚肉」のコンビで夏の疲れをとろう!

猛暑が続き疲れが溜まっていませんか? 中身が確かで美味しい自慢の消費材は、身体が喜ぶ栄養の宝庫! 夏野菜はビタミンC、カロテン、カリウムなどの栄養素を多く含み、豚肉には糖をエネルギーに変えてくれるビタミンB1が豊富。ビタミンをたっぷり摂って、元気な身体で残暑も乗り切りましょう!



全品目の利益率を引き下げました!!

例えば昨年37週の『旬菜ミニセット』で見ると…
(2014年37週企画をモデルケースとした新価格との比較です)

配達品目	単位	旧価格	新価格
青菜(小松菜)	1束	117円	95円
なす	500g	249円	203円
ピーマン	200g	134円	108円
オクラ	100g	156円	127円
ニラ	1束	100円	81円

(旧価格) 756円 → (新価格) **614円**



142円もお得!!
利益率が下がると
こんなにお安く
なります♪

た・べ・も・の

違いを知って
賢く選択!

そこらへんの野菜とは違う
エスコープ自慢の「地場野菜」
「菜食ファーム」の生産者は
現在18名!

最近ではスーパーでも生産者の顔写真付きの野菜も売られています。生産者との顔の見える関係とは本来どのような関係なのでしょうか。

エスコープ大阪の地場野菜「旬菜セット」は、組合員が年2回おこなわれる作付け会議に参加して栽培基準を確認。私たちの消費予定を伝えて作付け量を決定し、全量消費を約束します。また反省会も行ないます。地域委員会などが畑訪問などを企画・実施し、生産者からも食べ手の顔が見える関係を築いています。



市場調査
してみました!!

「株ウイナークラブ」の豚肉と 市販の豚肉の違い

Aマーケットの場合

Sさん: 店員さんが把握しているのは、「〇〇県産」ということと、お店が自社センターを持っていて、豚肉専門の販売メーカーと取引しているということのみだったわ。

Cさん: どのように育ったか、どのように加工されたか、お店までどのように運ばれてきたかを把握して販売している訳ではないのね。

Sさん: そうみたい。それ以上のことを聞こうとしたら、「名前を名乗り、メーカーに直接聞いてみてください」と、質問を打ち切られたの。

Bマーケットの場合

Sさん: Bマーケットでは店員さんも快く答えてくれたし、お店のホームページを見たら意外ときちんと表示されていて産地や牧場の名前が分かったの。また、飼料の一部や与えている水について書かれていたり、広々とした大地で育っているという表記もあったわ。でも牧場のことを調べようとしても、それ以上はたどれず、「個人で確認してください」ということだったわ。



Cさん: 一見、「こだわりの豚肉」というイメージがついていても、一度も冷凍せずに冷蔵供給しているかや、現地への産地訪問の機会などが設けられているかなど、全てを店頭で知ることはできないんだね。

エスコープの豚肉の流通経路は「生産者(旬石井養豚センター)↓屠畜センター↓株ウイナークラブ↓岸和田DC(株)生活クラブ関西(↓各支所↓組合員宅)」とシンプルで新鮮さにもつながっています。

ここで表示に関して少し触れます。豚は生きたまま外国から輸入して2カ月以上国内で肥育すると、「国産」として表示出来ます。なので国産と表示があっても産まれや育ちが国内だとは限りません。このようにスーパーのラベル表示だけでは「誰が」育てたのかを知ることはできません。ウイナークラブの豚肉は違います。おいしいだけでなく、トレーサビリティは明確で、また、組合員と生産者との交流もあります。



昨年の「初めてのウイナークラブ訪問」企画での工場見学の様子

37週
『食べるカタログ』より
豚肉冷蔵供給
開始!



カラフルカラーの持つパワーに注目!

た・べ・か・た

カラフルな色の夏野菜。緑・赤・紫などの色素を含む皮には、紫外線や害虫から自分を守るために抗酸化作用のある様々な成分が含まれています。それらは総称して「フィトケミカル」と呼ばれ、健康維持・改善に役立つのではないかと考えられています。毎日の食事にぜひ摂り入れてみましょう!

宝庫の扉!
『旬菜セット』に
含まれる野菜たち

ビタミンCの宝庫!

ピーマン

ビタミンCが豊富です。ビタミンCは体を構成する重要なたんぱく質の「コラーゲン」の生成に働きます。



カリウムの宝庫!

なす

表皮の色はアントシアニン系色素のナスニン。ナスニンには抗酸化作用・肝障害の抑制作用が知られています。



ビタミンB1の宝庫!

豚肉

糖質からエネルギー産生を助け、乳酸などの疲労物質の処理に関わるビタミンB1を多く含みます。



ししとう

ビタミンCが多く、辛味成分のカプサイシンを含みます。カプサイシンは体内のエネルギー代謝を高めます。



かぼちゃ

糖質、ビタミンC、カロテンが多く栄養的にも優れています。エネルギーは野菜で最も多いのが特徴です。



バイオサポメニュー提案

アウトドアでもバッチリバイオサポ!

まきまきBBQ下ごしらえ&秘伝タレ

材料と作り方

豚肉スライス・野菜(なす、かぼちゃ、ししとう、アスパラガス、人参、長いも)・ご飯

- 野菜はそれぞれ長さはそのまま棒状にタテにカットし、豚肉を巻きつける。
- ラップにご飯を四角に広げ、串を中心にラップで巻きずしの要領で巻きつける。野菜同様ご飯の上から豚肉を巻いていく。タレを漬けながら焼く。

タレ(『豚百一選』より)

- くばかつたれ>
おろししょうが…50g
おろしにんにく…50g
みそ…200g
醤油…200ml
素精糖…250g
いりごま…25g
酢…25ml
唐辛子…少々

→材料を全て混ぜるだけ
(冷蔵庫で1ヵ月保存可能)

<焼肉のたれ>

- 白みそ200g・みりん60ml
①素精糖150g・醤油500ml・
にんにく1/2個・土生姜1/2個・白ご
ま50g!

→白みそを鍋に入れ、みりんを加え混ぜ合わせ①を加え、混ぜながら中火にかけ沸騰前に火を止め冷ます。

塩であっさり派の方は
下ごしらえのとき
豚肉にササッとまぶすだけの
『スパイス&ガーリックソルト』が
おススメ!



ダイナミックに
巻いて
目でも楽しもう!

南河内地域
せっけん企画
6月18日(木)
(美原文化会館:
堺市美原区)

南河内地域理事
北辻 美樹



マイシャンプーを せっけんで作ろう!!

と全員がせっけんシャンプー経験者。せっけん学習会では、参加者からせっけんの利用方法など皆さんおおいに盛り上がりつつありました。その中で出た感想は、『洗濯用無添加せっけん(針状)』

今回は10名が集まりました。まずは、『洗濯用無添加せっけん(針状)』を使ったボディソープ&シャンプーづくり。シャンプーにはゼラニウムとラベンダーの精油を好きな割合で入れ、しっとり効果のあるはちみつもプラス。バスルームがアロマの香りで包まれる、ちよつとリッチなシャンプーが出来上がりました。水200mlに小さじ1杯のクエン酸を加えると簡単クエン酸リンスも作れ、お土産3点セットの完成です。



計って入れて混ぜるだけ♪ 簡単～

最後はお楽しみみの試食タイム♪今回は『ショートブレッド』と『牛乳で飲むエスプレッソコーヒー』をいただきました。参加いただいた皆さんは、きつとこれからもせっけん生活をエンジョイされることでしょう。

※はちみつは、水分量が低く吸湿性があるので、水分を逃がさず空気中からも水分を集めるので保湿効果があります。また、ビタミンミネラルも豊富なので、ツヤも出て殺菌作用や抗酸化作用もあると言われています。

大阪市南・中河内地域
王隠堂農園に
教わる
梅干し作り講座
6月20日(土)
(クレオ大阪中央:
大阪市天王寺区)

大阪市南・中河内地域担当
常務理事 山田 智巨

農業生産法人「旬王隠堂農園」(以下、王隠堂)より辻田さんをお招きし、王隠堂での梅干し作りの工程の説明や、カタログでもおなじみの消費材の紹介をしていただきました。また、消費材についてい

やってみました♪梅仕事♪

ラベルの原材料表示の見方や、梅干しの種を有効に使えるレシピも教わりました。梅干し作りの際は、見回ってポイントなど丁寧に教えてくださいました。

地域委員会からは、消費材の梅干しを使って、これからの暑い夏にぴったりなレシピの紹介と試食をしました。「菜食ファーム」の夏野菜をふんだんに使い、さっぱりした和風

コスメ専門委員会
夏の紫外線の
しくみと対策!!
5月23日(土)
(SAYAKAホール:
大阪狭山市)

コスメ専門委員会
中辻 紀代子

ハイム化粧品(株)の 掛川純子さんに聞きました

紫外線とは? おすすめの日焼け止めは?!
テーマに添って「紫外線とは?」から学び、肌への影響など基礎的なことや、肌の仕組みを知って紫外線の入りにくい肌作りの大切さ、スキンケアのポイントを教わりました。

紫外線にはUVA波とUVB波があつて、UVB波は肌の浅い部分に作用し炎症を起こしてシミ・そばかすの原因にもなります。UVA波は肌の深い部分(真皮)まで到達し、長年の蓄積によって肌の弾力低下を招き、色素沈着やシワの原因を作ります。

「自らがカタログのモデルになります!」と掛川さん(写真奥)



室内でも紫外線対策は必要で、UV波をブロックするのが日焼け止め化粧品です。その中でも「紫外線吸収剤」と「散乱剤」があり、市販品で使われている紫外線吸収剤は効果が長くても肌への負担が大きいため消費材には使っていないとのこと。

コスメ専門委員会 メンバー募集中

化粧品に興味のある方ならOK! 詳しい方、これから知りたい方、コスメ全般について「あれってどうなの?」「これっていいね!」などの情報を共有し、組合員に伝えるおすすめ活動をししましょう。

【申込み・問合せ】エスコープ大阪
理事会事務局 TEL072 (293) 4660

のみで作られたものしか表示できない。
②「調味梅干し」とは、味付けをしている梅干し。
調味梅干しは一般的に、さまざまな塩分濃度で漬けた梅の塩分を均一化するため脱塩(塩分を抜く)という作業をおこない、そこから味付けをするそうです。味付けはしやすくなりますが、梅本来の持つミネラル分は失われてしまいます。また、市販品はさまざまな生産者から原料梅を購入するため、

洗った梅を、梅、塩と何度も重ねていく作業中。みんなですると作業も楽しい!



み作業も自らおこなうため、生産履歴が明らかです。

話題の消費材登場 注目



エコシュリンプ(むき身)
776円(税込838円)
200g(10~26尾)
㈱オルター・トレード・ジャパン

「めっちゃプリプリやなあー!」森下家のみんなが大好きなこの「エコシュリンプ」。味が濃く、ほんとにプリプリ! 市販のブラックタイガーとどんな違いがあるのでしょうか?
一般的なエビの養殖は、狭い池で人工飼料による短期間での大量生産。密飼いによるストレスや人工飼料の食べ残しによる水・土壌の汚染などで工

ビの病気が多発。そのため大量の抗生物質が投与され、同時に池や周辺の森林の環境問題が広がりました。
一方、「エコシュリンプ」の養殖池では、自然環境の下でブラックタイガーを育てます。人工的な飼料や薬品を使わないので環境破壊もありません。一般的なエビに用いられることの多い黒変防止剤や保水剤などは一切不使用。解凍・再凍結をしない産地一回凍結で鮮度を保持。エビ本来のおいしさもプリプリの食感が楽しめます。自然に近い形で育てるから、こんなにおいしいんですね!

共同購入フロア職員
森下 隆二

いろいろな情報が満載の班は魅力的です



松山 秀幹(41歳)
エスコープ大阪在籍年数 22年5ヵ月
[共同購入フロア 河内長野支所長]



前号の緑川マネージャーからの数珠つなぎでバトンを受けました。河内長野支所所属の松山です。河内長野支所に配属になって4年になり、現在は支所長をしております。
私がエスコープ大阪に入協したのは1993年で、もう22年になります。当時の生協名は「泉北生協」で個人配達はありませんでした。商品案内のカタログも白黒で、卵は青いトレーで常温配達だったことを覚えています。配達トラックも当時はエアコンがなくハンドルも重かったんですよ!! 思えば、システムもトラックも進化しましたね。

私は全支所での勤務経験があります。北は東大阪市から南は岬町、西は大阪市大正区と幅広く経験をさせていただきました。
「あれ、おいしかったよ!!」のひと言に勝るものはありません。個人配達の多い中、4~5人集まる班配達を結成できるように頑張っています。みなさん、近所やお友達と班をつくりませんか?!

思いを1つにして、誰もが自分らしく暮らし続けることのできる街づくりの実現を目指します!



毎号、エスコープ大阪の「たすけあい」のしくみについて紹介していきます。今月は、全員が出資・経営・労働をするという働き方をしている「ワーカーズ・コレクティブ」の紹介です。

総会&トークセッションに参加しました

ワーカーズ・コレクティブにはいろんな業種がありますが、例えば生協の消費材を配送しているワーカーズは一般の運送会社と違い、消費材の理解があり、生協と組合員のパイプ役にもなれる人たちがたくさんいます。「消費材を届けるだけではダメ。福祉の側面を持ちながら配達できるのはワーカーズ・コレクティブの強み」と高齢化社会を憂うだけでなく、地域に必要とされている事業を起こしていくという発展的な発想が、聞いていてとても頼もしかったです。ワーカーズ・コレクティブの根底にあるのは、エスコープ大阪がすすめる「人と人のかかわりと支えあうことを基本にしたいのちの育みを大切に活動」と同じなんだと感じました。

福祉委員 |



ワーカーズ・コレクティブは、雇われるのではなく一人一人が出資・運営・労働を担うという働き方で、働く人の協同組合です。お互いの働き方や利益分配のしかた等、すべてのことは話し合いで合意を取りながらすすめていきます。営利を目的とせず、地域に暮らす人が必要なく、モノやサービスを提供し、暮らしやすい地域づくりをめざしています。

ワーカーズ・コレクティブの連携

エスコープ大阪では、地域の課題を解決する方法として、地域に暮らす人たち

ワーカーズ・コレクティブという働き方とは

ワーカーズ・コレクティブは、雇われるのではなく一人一人が出資・運営・労働を担うという働き方で、働く人の協同組合です。お互いの働き方や利益分配のしかた等、すべてのことは話し合いで合意を取りながらすすめていきます。営利を目的とせず、地域に暮らす人が必要なく、モノやサービスを提供し、暮らしやすい地域づくりをめざしています。

新たな関西圏のワーカーズ・コレクティブの連合組織が設立!

6月27日(土)、新たな関西圏のワーカーズ・コレクティブの連合組織「関西ワーカーズ・コレクティブ連合会」が誕生し、設立総会がおこなわれました。それまであった「ワーカーズ・コレクティブ近畿連絡会」から発展的に組織された関西ワーカーズ・コレクティブ連合会は、エスコープ大阪と生活クラブ大阪に関連する8つのワーカーズ・コレクティブで

が主体的に参加してすすめることを大事にしてきました。1980年代にはSP(ストックポイント)活動として、店舗運営や個人配達を地域活動として組合員が行なってきました。1994年には、その活動から発展して個配ワーカーズ・コレクティブが誕生し、それ以降、編集や福祉、食事づくりのワーカーズ・コレクティブが設立され、それら各ワーカーズ・コレクティブのネットワーク化を図るため「ワーカーズ・コレクティブ近畿連絡会」が結成されました。

関西ワーカーズ・コレクティブ連合会の方針は、「関西にある6生協関連のワーカーズ・コレクティブと連携し、ワーカーズ・コレクティブについての学習」「社会にワーカーズという働き方のアピール」をさらに強化していくとともに、「ワーカーズ・コレクティブ共済」をすすめていくなど、ワーカーズ・コレクティブにとってプラスとなる機能をもつことも目指していくとのこと。ワーカーズ・コレクティブの運動と事業が展開していくことに、エスコープ大阪も期待しています。

※ワーカーズ・コレクティブ共済：「継続して働くことを支援すること」を目的としたワーカーズ・コレクティブで働く人のための共済。

第3回 理事会報告 <7月24日>

【6月度決算報告】

- 供給高 2億791万円(前年同月比95.94%)
- 組合員数 18,561名(前月比+53)
- 一人あたりの出資金 81,829円

【6月の放射能検査結果】

6月は連合消費材795品目の放射能検査、エスコープ大阪独自の消費材については3品目の放射能検査を実施しました。生活クラブ自主基準を超えた検体はなく、すべての消費材を供給しました。

【決議事項】

- ①役員人事委員会より2015年度役員報酬について提案があり、決議しました。
- ②「(株)ビジネスプレーン」と「共同購入システム開発」契約を締結する旨の提案があり、決議しました。
- ③賃金規定の改定「拡大パートインセンティブの見直し」と「拡大業務、契約職員規定の追加」について提案があり、決議しました。
- ④福祉事業プロジェクト答申の実行案「福祉事業の分化政策」について提案があり、決議しました。

【協議事項】

- ①個配システム管理料の減免措置について提案があり、協議し、確認しました。
- ②旬菜セットの政策価格(GPR)の設定について提案があり、協議し、確認しました。
- ③店舗供給価格の改定について提案があり、協議し、確認しました。
- ④「はじめての豊共園150人で産地訪問しよう!」の参加呼びかけ方法の確認と日程調整について、協議し、確認しました。
- ⑤秋のお誘いキャンペーン取組みについて提案があり、協議し、確認しました。
- ⑥2015年度の新規加入者フォロー取組みについて提案があり、協議し、確認しました。
- ⑦エコロ制度の取組みについて提案があり、協議し、確認しました。
- ⑧エスコープ大阪ホームページリニューアルについて提案があり、協議し、確認しました。
- ⑨2015年度豚肉利用推進取組みの地域予算の追加申請について提案があり、協議し、確認しました。

【報告承認事項】

- ①豊共園みかんシーズン予約登録活動について提案があり、確認しました。

編集後記

表紙で取り上げたシステムの変更をはじめ、下期よりエスコープ大阪の新たな取組みが始まります。各地域委員会では、豚肉のおすすめ企画や、10月より始動する「エコロ制度」の説明会などを開催します。これからの5年、10年先を見据えたシステム変更やエコロ制度の導入があります。これからもエスコープ大阪を利用し続けましょう。(H)

発行:生活協同組合エスコープ大阪
制作:W.Co パックプランニング

生活協同組合エスコープ大阪
〒590-0151 堺市南区小代727
TEL. 072-293-4660
FAX. 072-341-0022
http://s-osaka.coop/

おたよりネット

「りっぷる」の感想やご意見、その他投稿は下の「おたよりネット」欄で。配達時に提出、あるいは店舗の専用BOXまで。

「あかつき(桃)」のおいしさに感激しました!

イクコさん

毎年、桃の季節になると「あかつき」を買うが、買わないかですごく迷っていたんですが、今年はじめて買っていただきました。全部、甘くおいしかったのに感激です! 食べてみないとわからないな〜とか、毎年高評! の意味がわかった。来年の桃の季節が楽しみです。

151号2面「国産鶏種『はりま』の重要性」を読んで

紙面モニターさん

北米で鳥インフルエンザが大量発生していたとは! 3代先まで日本育ちで飼育法や安全性が確かめられる「はりま」の重要性がよくわかりました。

151号3面「『東北被災地 理事研修』に参加して」を読んで

紙面モニターさん

メディアではとりあげられることが少なくなった被災地の現状や被災された生産者の思いを知ることができ、胸を打たれました。「重茂漁協」のわかめや「(株)高橋徳治商店」の『おとうふ揚げ』は本当においしくて注文しますが、これから機会があれば支援の気持ちを込めて他の組合員さんにオススメしたいなと思いました。

Ripple おたよりネット

理事会事務局行き
152号(2015.8.31)

消費材の苦情についてはこの用紙でなく、電話またはメモで。この欄への投稿・ご意見は紙面でご紹介することがあります。

(ペンネームOK)

●お名前 ●地域名 ●班名

●組合員コード

キリトリ