

・組合員でつくっていく「たすけあいのしくみ」
「エコロ制度」スタート!
・共同購入システムが変わります!
・エスコープ大阪のホームページが変わります!

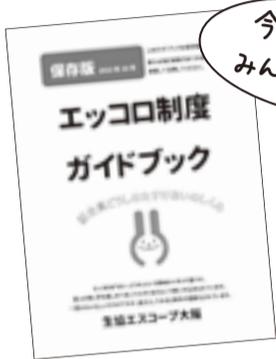
・安全安心だけでは食べてもらえません
美味しいみかんをを追及しています

・活動報告「信州訪問」「第42回生活クラブ
庄内交流会」
・組合員紹介「中田 しのぶさん」
・消費材紹介「ゴルゴンゾーラソース」

・大きく育て福祉の樹「街づくり夢基金」
・理事会報告・おたよりネット・編集後記

組合員でつくっていく「たすけあいのしくみ」 「エコロ制度」スタート!

組合員でつくっていくたすけあいのしくみ「エコロ制度」が、10月1日よりスタート!!「ちょっとお願い!」「はい、どうぞ!」のたすけあいの関係を地域の中で広げていきましょう。

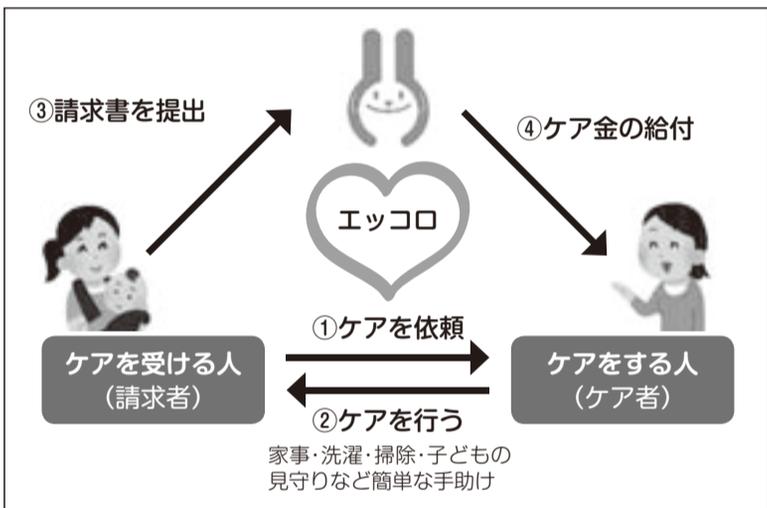


今すぐ加入!
みんなで加入!

「エコロ制度加入用紙」を記入の上、配達時に提出して下さいね。

「エコロ制度」は、加入者から月々100円の掛金を集め、それを原資に、ケアをする人(ケア者)にケア金(基本1ケア600円)が支払われる(共同購入利用代金から相殺給付)しくみです。詳細は『エコロ制度ガイドブック』をご覧ください。

今週(9/28)『エコロ制度ガイドブック』をお届けしています!



こんな「たすけあい」の場合に役立つ

例えば
加入者本人が入院した時...
加入者本人の入院・通院・在宅療養に伴うケア
家にいる子どもの食事を作って運んでもらった等

例えば
子育て中や介護中の加入者が疲れた時...
リフレッシュのためのケア
1時間ほど家族の見守りをしてくれた(年に4回まで)等

例えば
65歳以上の加入者が日常生活でちょっと困った時...
高齢の加入者(65歳以上)をサポートするケア
自宅の電球の取り換えをしてもらった等

あくまでケア者が日常生活の範囲内のできる手助けです。医療資格を必要とする看護や介護は含めないものとします。家族間のケアは給付対象外。

毎月の100円が「私の安心」と「みんなのために」になる!

みんなの加入で「実現」「充実」

7月末から8月中旬にかけて、各地域で「エコロ制度説明会」を開催し、意見交換をしました。中には「近くに知っていない組合員がいらない...」など不安の声もありました。個人配達の組合員がほとんどとなっている今、ケア者を見つけるのは難しいかもしれません。また、説明会では「下支えする人を増やして、しくみ自体をおおせいで支えていこう」という頼もしい声も挙がっていました。エコロ制度は私たち

でつくっていくたすけあいのしくみです。おおせいの参加がないと、ケアを受ける人(助けてほしい人)とケア者(助ける人)の関係が成り立ちません。また、エコロ制度は、ケアを受けたり、ケア者になったりしなくても、毎月支払う100円の掛金で困っている誰かを助けているのです。今の自分が利用しなくても、子や孫の世代に役立つかもしれない。次の世代にもつなげていきたいしくみです。

周りで「エコロなかま」を見つけてみよう!

『エコロカフェ』に参加しよう
『おうちエコロカフェ』をやってみよう

10月より、地域委員会が組合員へエコロ制度の説明や加入者同士の交流を促す『エコロカフェ』を開催します。また、エコロ加入者ご自宅周辺に加入者と顔見知りになるのをサポートする『おうちエコロカフェ』も受付を開始します。ぜひ、「エコロなかま」を増やして下さいね。

周りに顔見知りのエスコープ組合員がいらない、エコロ加入者となつなかりたい方が対象です。

自宅や周辺の会館などで開催できます。(会場代などはお支払いできません)周辺組合員への呼びかけはエコロ事務局が行います。



おうちエコロカフェ

3名以上集まれば、『おうちエコロカフェ』を開催できます

詳しくは同時配布の『エコロNews』の裏面をご覧ください!!

9/21～週から共同購入システムが変わります!

- 個配システム料が毎週150円(税別)
※在籍20年以上継続で、かつ60歳以上の方は無料。
- グループ還元はすべての消費材を対象に1%のポイント還元
※2人班はグループ還元がなくなります。

システム変更により、豚肉と旬菜セットの値下げを実現!
☆豚肉は冷蔵供給が基本に! みんなで食べる輪を広げよう☆

10月からエスコープ大阪のホームページが変わります!

<http://s-osaka.seikatsuclub.coop/>

- 見やすいホームページで、エスコープ大阪・生活クラブのことを分かりやすく伝えます!
- エスコープ大阪公式Facebook(フェイスブック)がスタート!

※『りっぷる』次月号でも詳しく報告します。ぜひご覧ください。

新しくなったホームページを見て下さい!

お友達にも紹介して下さいね!



生活クラブ連合会のホームページシステムをベースに変更

安心・安全だけでは食べてもらえません 美味しいみかんを追及しています

和歌山県・下津

ほうきょうえん
豊共園
の
みかん



いよいよみかんのシーズンが到来します。それに先がけ生産者の前山さん、梶本さん、宮本さんにお聞きしたかった栽培にあたってのこだわりや組合員へのメッセージをお伺いしました。

聞き手 山下 舘子
(泉北ニュータウン地域理事・消費委員)



〈市販品と豊共園の栽培基準〉

	エスコープ大阪	市販
栽培基準(農薬・肥料)	木を枯らす虫対策のみに農薬使用。外皮を美しくするための農薬は不使用。除草剤は早期に1回。後は人力で草倒し。春秋に魚粕粕、草木カリ、カニ殻など独自設計の有機質肥料を施肥。	木が病気になるように予防的に年10数回、強い農薬を多用。即効性のある化学肥料使用 果樹施肥・病害虫防除指針 柑橘防除で19回(成分数) 特殊病害虫防除14回(成分数)

豊共園が目指す おいしいみかん

山下 どのような味のみかんを目指していますか？ また、工夫はありますか？

前山 甘いだけでなく、酸味と甘みのバランスの良いコクのあるみかんを目指しています。同じ12度の糖度でも、単に甘いのか、ふくらみ感のある甘みなのか、濃く感じる甘みなのか、注意深く研究しています。

梶本 土に有機質肥料を入れることによって、甘みの中のコクが違ってきます。

宮本 味の追求のために、ここまでの量の有機質肥料を使っているみかん農園は少ないと思います。制限せず、たっぷり有機質肥料を使うことにより、返ってくるコクが違います。

梶本 化学肥料は、溶けて養分が直接木に吸収されるので、即効性があります。一方、有機質肥料は時間がかかりますが、まず土を肥やし、その良い土が根を強くしていき養分がサイクル的に木に働きかけます。このように土を育て、木を強くしていく農法をこれからは守っていきたいと思っています。

一般に売られているみかんの基準は、「見た目」が第一
山下 豊共園のみかんを市場に出すとどうなりますか？
梶本 農協では、みかんの見た目がきれいになるように、害虫や病気になるように使われる農薬の一覧表を配布しています。農薬を使わずに見

た目がきれいなみかんを作ることはできません。豊共園では見た目を良くするための農薬は一切使わないので、農協への出荷は難しいと思います。
前山 そうですね、糖度はクリアできますが、見た目だけで等級が下がっていきます。
宮本 僕たちのみかんは、ジュースにしかならない可能性がありません。日本の果物は見た目がきれいが当たり前、残念ながら「味が第一」の世界ではないのです。

豊共園ではみかんの木を枯らさないよう維持できる必要最低限の農薬のみを使用しています。このような生産努力によって私たちは安全で品質の良い美味しいみかんを食べることができ

前山 「もう1個食べたいみかん」を目指しています。甘いだけではない、豊共園のみかんを味わってほしいです。
梶本 よそでは味わえない豊共園の味、安心安全なみかんを味わってほしいです。
宮本 インターネットなどで何でも買える時代に、40数年食べ続けてこられた組合員の皆さんとの関係の意味を見据えて、今後もこの関係を保つことをみかん作りの糧にしていきたいと思っています。

組合員へのメッセージ
山下 組合員へのメッセージを

シーズン予約登録が始まります！

自由注文より
お得な価格

2kg・5kg・10kgを選び、
欲しい週だけの予約でOK！

受付期間●40週・41週(10/5～10/16)の2週間のみ！お忘れなく！！

予約締切●10月16日(金)

お届け期間●2015年43週～2016年6週(10/26～2/12)

2015年度 シーズン予約目標66t
全量消費を組合員で目指そう♪

なぜ、全量消費を目指すのか？！ シーズン予約をする意義

今から40年以上前、安全なみかんを作りたい豊共園と安全なみかんを消費したいエスコープ大阪組合員が出会い、豊共園が産直第1号になりました。以後毎年、価格・出荷基準・供給計画を話し合っ

て決め、関係づくりを深めています。
今年豊共園で採れるみかんを私たちが食べること(全量消費)が、私たち組合員と生産者が「食べたい・作りたいみかん」をこれからも継続させていくことにつながります。食べる約束=予約をすることで、不安定な自由注文より消費量の見通しができるため価格を下げることができます。食べ続ける、作り続けることができるよう、シーズン予約に取り組んでいます。

参加募集 初めての豊共園！ 150人でみかん狩りをしよう

私たちの産直第1号の豊共園みかん、皆さん食べたことはあると思いますが、豊共園のみかん畑に行ったことがありますか？

豊共園は食の安心・安全や食の自給、遺伝子組み換え反対運動などを共にすすめる生産者です。まずはみかん畑を見て、生産者と話をし、私たちのみかんがどんなところで、どのように育てられたものか、実感してみませんか？ まだ豊共園に行ったことがない組合員とその家族を中心に産地訪問を全地域委員会で3回合同企画を実施します。訪問した組合員の実感が、多くの共感を生むことを期待しています。

みかん狩りのあとは
ゆっくり生産者との
交流が楽しみ☆

タイムスケジュール(基本モデル)

10:00	現地到着
10:30～11:30	<みかん狩り>
12:00～15:00	<「協同の家」での交流>
	■栽培など生産状況について
	■豊共園との出会い～取り組み紹介
	■豊共園みかんアピール&交流
	・料理提案や活用法など
	・みかんクイズやゲームなど
15:00	現地出発

土の感触や、環境、採りたて
みかんを実感してね！
見かけは悪いけど
安心してみかん狩りできるね♪



各地域の企画スケジュール

10/25 (日)→南河内、河内長野・大阪狭山
11/ 1 (日)→堺市街地、大阪市南・中河内
11/ 8 (日)→泉州、泉北ニュータウン、店舗

申込み・お問い合わせはお電話で
エスコープ大阪 理事会事務局 072-293-4660

消費委員会
信州訪問
8月17日(月)
～18日(火)
(長野県安曇野市)

泉州地域理事(消費委員)
黒澤 淳子

夏休みも終盤に入ったお盆明けに、長野県の「新生酪農(株)安曇野工場」と、原乳生産者である三村誠一さんの牧場を組合員13名と家族の総勢21名で訪ねました。

今回の訪問の目的は、『パスチャライズド牛乳』と秋から始まる『ノンホモ・パスチャライズド牛乳』の生産地を見学し、原乳からびんに詰められ私たちの手に届けられるまでの工程を確認することです。

1日目は原乳について知るために安曇野工場に原乳を納めている23軒の酪農家のひとり、「三村牧場」を訪ねました。牛舎は開放型で、54頭の乳牛がのんびりと過ごしていました。飼料は、栄養面で足りないもののみ輸入ですが、牧草やデントコーンといった粗飼料は90%を30ヘクタール近い農地で自家栽培しているそうです。とうもろこし、大

豆粕をはじめとした配合(濃厚)飼料は輸入してはいますが、もちろん遺伝子組み換えでないものを与えていることが確認できました。牛舎特有の臭いも少なく清潔に保たれていること、大勢で押しかけても牛たちはまったく興奮することもなく自然な状態で、ストレスのない飼育をされている様子に感心しました。

参加した子ども達は、配合飼料をスコップですくって牛に与えたり、三村さんのペットのポニーに乗せてもらって大はしゃぎでした。生まれて3日目の子牛にも会えました。その母牛の生乳をペットボトルに入れて一生涯命振ってバターを作った試食したりと、いい経験をさせていただきました。味は濃厚でした。

2日目は新生酪農安曇野工場を見学。各牧場からタンクローリーで運ばれた生乳は、まず風味・乳脂肪分細菌数などの厳しい検査を受けて初めて工場に受け入れられます。「受け入れ検査」や「洗ったびんに傷はないか」の目視には人の関わりがありますが、牛乳はほとんど機械やパイプの中を通っているため、工場の人も製造工程の間は牛乳を見ることはないそうです。出荷する前にもう一度検査し、2重3重のチェックシステムで安全を確保しています。

残留農薬などの心配の少ない飼料で、大事に、健康に育てられた牛の原乳は、厳しい品質検査と管理のもとパスチャライズド殺菌によってたんぱく質やカルシウムなどの栄養成分が確保されており、優れた牛乳になることを確信して帰路につきました。参加者は、一様に良質の原乳を作るために生産者が大変な作業と日々の努力をされていることに感謝し、工場での品質管理に納得し、自分が飲むことはもちろん、周囲の組合員にも伝えていきたいとの感想を述べていました。

残留農薬などの心配の少ない飼料で、大事に、健康に育てられた牛の原乳は、厳しい品質検査と管理のもとパスチャライズド殺菌によってたんぱく質やカルシウムなどの栄養成分が確保されており、優れた牛乳になることを確信して帰路につきました。参加者は、一様に良質の原乳を作るために生産者が大変な作業と日々の努力をされていることに感謝し、工場での品質管理に納得し、自分が飲むことはもちろん、周囲の組合員にも伝えていきたいとの感想を述べていました。

おいしさと安全性に 信頼感がよりいっそう、深まりました

残留農薬などの心配の少ない飼料で、大事に、健康に育てられた牛の原乳は、厳しい品質検査と管理のもとパスチャライズド殺菌によってたんぱく質やカルシウムなどの栄養成分が確保されており、優れた牛乳になることを確信して帰路につきました。参加者は、一様に良質の原乳を作るために生産者が大変な作業と日々の努力をされていることに感謝し、工場での品質管理に納得し、自分が飲むことはもちろん、周囲の組合員にも伝えていきたいとの感想を述べていました。

『生活クラブ庄内交流会』に参加しました

関西でも始まっている、『竜おうみ米』を主軸とした主産地形成を目指した滋賀県での取り組みは、山形県遊佐町「J A庄内みどり」生活クラブで締結した「地域農業と日本の食料を守り、持続的な社会と地域を発展させる共同宣言」をモデルに進めています。単なる見学や交流会ではなく参加者は日々食べる食料や利用推進する消費材の話や、少しでも多く生産者から聞きたいとの姿勢で臨んでいます。生産者もそれに応えていて、いい風に吹かれているから病害虫が発生しにくく、減農薬にも取り組み

10月1回(40週)と
10月2回(41週)は
定期予約と同価格!!
この機会に
お試し下さい

NEW 40週カタログから2種類の牛乳がデビュー

**定期予約
できます**

ノンホモ・パスチャライズド牛乳
245円(税込265円)
900ml
新生酪農(株) (安曇野工場)

**定期予約
できます**

**パスチャライズド
低脂肪牛乳**
235円(税込254円)
1000ml
新生酪農(株) (千葉工場)

『パスチャライズド牛乳』から脂肪分だけを抜いた牛乳で、乳脂肪分は1.4%です。高温殺菌ではないので、良質なたんぱく質や、カルシウムはそのままに乳脂肪分を約60%カット、カロリーは約30%低くなっています。また、市販品に多い脱脂粉乳を水で戻した(還元)低脂肪乳(加工乳)と比べ生乳本来の風味が生きています。取り除いた脂肪分は、『新生酪農の生乳でつくったバター』の原料となります。



収穫されたトマトは鈴木食品でピュレにされコーミのケチャップの原料になります。

「3泊4日コース」参加者総勢67名

話題の消費材 登場

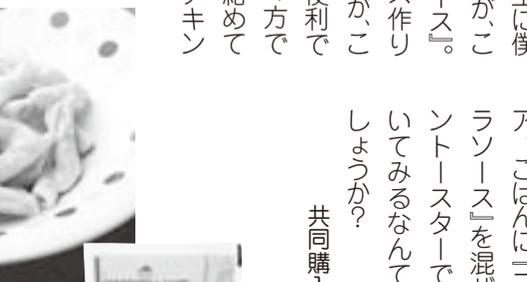
チキンナゲットのディップにも! やみつきになる一品

わが家(というか、主に僕)ですが大人気なのが、この「ゴルゴンゾーラソース」。最初からパスタソース作りをするのは大変ですが、これがあるととっても便利で食事づくりの強い味方です。パスタにサッと絡めてクリームパスタや、「チキンナゲット」のディップにも合います。ゴルゴンゾーラチーズ独特の香りがあるものの、味にコクがあり、不思議とやみつきになる一品です。



今度チャレンジしてみようと思ってるのは簡単ドリ

ア。これは「ゴルゴンゾーラソース」を混ぜて、オーブントースターでちよつと焼いてみるなんてのはどうでしょうか?



共同購入フロア職員 吉積直也

ゴルゴンゾーラソース
430円(税込464円)
140g(70g×2袋入り)
全国農協食品(株)



一度も冷凍されない牛肉と 生豚スライスセットに驚き!!

中田 しのぶさん[南河内地域]

紹介します!! うちの地域の 組合員さんです



南河内地域委員会が紹介するのは、6月18日(木)に開催した「せつけんってスゴイ! マイシャンプルーを作ろう!」という毎年恒例の地域企画に初参加され、その後「エスチャネル」のメンバーになった中田しのぶさんです。

中田さんは、旦那さんと3人のお子さんの5人家族です。日々の生活の中で、環境と身体にやさしいものをお財布と相談しながら選んで購入しています。そんな環境や食品に対する意識が高い中田さんですが、エスコープ大阪に加入されたのは知り合いの方から「無添加、無農薬にこだわっていて、牛乳もとても美味しい生協があるよ」と、勧められたのがきっかけでした。

★「食べるカタログ」の豚肉も冷蔵供給になりました! ご利用くださいね♪

お気に入りの消費材のひとつは、食品添加物を一切使用していない「(株)ウインナークラブ」のウインナー類です。中田さんのお気に入り消費材がもっと増えるように、これからも楽しく一緒に活動していけたらと思います。

よつです。特に牛肉や豚肉の「生豚スライスセット」などが一度も冷凍されずに冷蔵で届くことや、原材料に表記されない家畜の飼料などについても管理され、青果などは農薬散布の有無にとどまらず、農薬の種類や散布回数まで定めている消費材があることに驚いたそうです。

聞き手 西浦麻理 (南河内地域委員)

街づくり夢基金の助成団体を訪問しました

福祉委員(河内長野・大阪狭山地域) 高橋 勝代

■NPO法人 ワーカーズ・コレクティブ はんど (富田林市)

はんどが運営している「Handカフェ梅の里」(富田林市梅の里)は、障がい者や高齢者・車いすの人たちでも来店しやすいようなカフェを目指しています。昨年度に受けた「街づくり夢基金」の助成金を利用し、玄関前とトイレの中に手すりを設置していました。



カフェ内のテーブルは、いつでも来店した人に合わせてレイアウトできるように移動しやすいものを使用しているそうです。エスコープ大阪の消費材を中心に、近隣の社会福祉法人が栽培した野菜などを使い、カフェで提供するだけでなく店頭で販売したり、地域の昼食会に食事を届けたり、地域の人たちと共に創り上げている感じがしました。

■NPO法人 とれじゃーBOX (堺市南区)

「とれじゃーBOX」は、高齢者の居場所づくりをめざし、堺市南区内の3つの集合住宅の集会所という身近な場所を利用してサロンの運営を行なっています。「街づくり夢基金」の助成金はサロン開催のためのチラシづくりや会場費などに活用されていました。サロンでは健康体操やおしゃべりする場を設け、とても好評だったそうです。現在サロンは休止中ですが、住民の手によるサロンを広めていこうと日々努力しているとのことでした。



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、エスコープ大阪の呼びかけで設立された、非営利の事業や活動を支援する基金「街づくり夢基金」を紹介します。



地域で必要とされているものを いっしょに創り出していく基金



エスコープ大阪では、住みやすい暮らしを実現するために、しくみやその担い手を生協の中心につくってきました。しかし、私たちの暮らしは、地域の中でさまざまな人と支え合うことで成り立っています。生協も地域住民と連携し、地域が必要とされているものを一緒に創り出していくことで、私たちの暮らしはよりよくなっています。

そこで、地域の中であつたらいいなと思う事業や活動に一步を踏み出そうとする人たちを応援するために、エスコープ大阪が呼びかけ人となり、2003年に「街づくり夢基金」を創設しました。

「街づくり夢基金」の特徴は、拠出している人たちが公開選考会で助成団体を考えることができること。また、これから動き始める団体を応援す

るための基金なので、申請の前に申請書の書き方などを相談できる事前相談会を行なっていることです。これまでに12回の助成事業で147団体に計2千170万円の助成を行なってきました。

「街づくり夢基金」に賛同しているエスコープ大阪組合員約520名の毎月の拠出金が原資となっており、助成事業を行なっています。そこで今回は、「街づくり夢基金」がどのように活かされているかを知るため、昨年度助成を受けた「NPO法人ワーカーズ・コレクティブはんど」(富田林市)と、「とれじゃーBOX」(堺市南区)を訪問してきました。

「街づくり夢基金」の拠出金は1口100円で、共同購入利用代金と一緒に毎月引き落としされます。詳しくは同時配布のチラシをご覧ください。

第4回 理事会報告 <8月28日>

【7月度決算報告】

- 供給高 2億292万円
(前年同月比106.93%)
- 組合員数 18,588名(前月比+27)
- 一人あたりの出資金 81,638円

【7月の放射能検査結果】

7月は、連合消費材885品目の放射能検査、エスコープ大阪独自消費材2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エコロ制度規程・細則について提案があり、決議しました。

【協議事項】

- ①次年度方針の立案に向けてのすすめ方について提案があり、協議し、確認しました。
- ②新加入者フォロー活動のパンフレット・生活クラブえほんの配布時期について再度提案があり、協議し、確認しました。
- ③2016年度交流米の消費約束量について提案があり、協議し、確認しました。
- ④エスコープ大阪版グリーンシステムキャンペーンについて提案があり、協議し、確認しました。
- ⑤脱原発委員会の省エネゲーム活動計画と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。
- ⑥エコロ制度のすすめ方について提案があり、協議し、確認しました。

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.seikatsuclub.coop/

おたよりネット

152号2面

「ビオサボ『免疫力を高めるビタミンCの宝庫[夏野菜]と[豚肉]のコンビで夏の疲れをとろう!』」を読んで

紙面モニター Aさん

豚肉の表示について「豚は生きたまま外国から輸入して2ヵ月以上国内で肥育すると、『国産』として表示出来ます」と知り、衝撃でした。しかもたった2ヵ月!! エスコープ消費材はいいもの≡高価というイメージがあると思いますが、先日、あるスーパーの国産豚ロース(特価ではない)は10円/100g程しか変わらず、九州産黒豚の表示に関しては、60円/100gもエスコープより高かったのです。目からウロコでした。安心して甘みのあるうまさのエスコープの豚肉をひとりでも多くの人に知ってもらえたらと思います。

編集後記

今年もあと3ヵ月ですね。実りの秋ですが、今年は野菜や果物など作物の出来はきびしいようです。さんまの漁獲量は安定しているようですが、これから本番に入る冬野菜が心配です。みかんの生産者(豊共園)は、今年はいつよりも数が少ないが甘いみかんが実っているとおっしゃっていました。10/25(日)、11/1(日)、11/8(日)、地域企画で豊共園へ産地訪問をします。自分の目で見にいきましょう。(H)

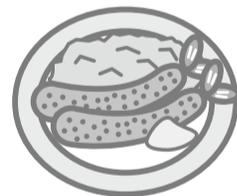
「りっぷる」の感想やご意見、その他投稿は下の「おたよりネット」欄で。配達時に提出、あるいは店舗の専用BOXまで。

152号3面

「消費材紹介『エコシュリンプ(むき身)』」を読んで

紙面モニター Bさん

エビの養殖といえば、狭い池で人工飼料による短期間大量生産が当たり前ですが、エコシュリンプは自然環境の下で、人工飼料や薬品を使わず産地一回凍結。どうりでプリップリッでおいしいはず。自信をもって友人に勧められる一品です。



理事会事務局行き
153号(2015.9.28)

Ripple おたよりネット

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