

りっぷる

エスコープ大阪機関紙

第179号

11

17. .20

表紙

・地域の拠点となる店舗づくりを目指して

P2

・ウイナークラブの豚肉をたくさん仲間と食べ続けていこう!

P3

・活動報告 9.18さよなら原発さよなら戦争全国集会/カタシモワイナリー訪問/オリーブオイルを楽しもう!~ヴィボン生産者交流会~  
・職員紹介 地場野菜

P4

・私たちのエネルギーを考える  
・エコロ給付状況報告  
・子育てひろば案内  
・理事会報告・おたよりネット・編集後記

# 地域の拠点となる 店舗づくりを目指して

エスコープ大阪では2010年に店舗政策を決定し、店舗組合員の「ワークシステム」など検討をすすめて来ました。そして今年度、エスコープ大阪の唯一の店舗「城山台Do」をより多機能な拠点にしていきたいと、2018年秋から城山台Doの業務運営を、1996年よりエスコープ大阪の配達業務を請負っている「ワーカーズ・コレクティブ WITH」(以下、WITH)に委託することを決定しました。そこで、WITHの理事長である田中純子さんに、どんな店舗運営をしたいかなどお話を伺いました。(聞き手:店舗地域理事 齊藤真由美・谷口景子)



ワーカーズ・コレクティブ  
WITH 理事長  
**田中純子**さん

## WITHは 地域委員会から 生まれた

齊藤 田中さんはWITHの4代目理事長だそうですが、田中さんがワーカーズに関わられた動機とWITHの成り立ちを教えてください。

田中 20数年前、子どもが通う幼稚園のママ友に誘われてエスコープ大阪に加入し、ほどなく週一で働けるというWITHの募集チラシを見て応募したのがきっかけでスタッフになりました。以来、21年間ワーカーズとして働いています。

当時、働く女性が増えて班の受け取りができなくなり、個人配達が必要だという声が多く出てきて、堺市街地地域委員会でも個人配達のワーカーズ・コレクティブを立ち上げることになりました。地域委員会と一緒に組合員拡大活動もしていききました。また、忙しい子育て中の組合員のための「すまいるコース」や、高齢者の方向けの「ひまわりコース」を立ち上げたこともありました。

ワーカーズって自分たちで「あつたらいいな」をすぐにカ

タチにできる。働き方も給料も自分たちで話し合っ決めていける。それが楽しいです。

## 関東圏のデポーを 視察して 見えてきたこと

谷口 店舗地域では9月に店舗政策の具体化に向けて生活クラブ神奈川と生活クラブ東京のデポー(店舗)を視察しました。田中さんにも同行していただきましたが、印象に残ったことや参考になったことはありますか。

田中 東京の「デポーせたがや」は、店内運営を担うフロアーワーカーズに、惣菜をつくるワーカーズ、パンを焼くワーカーズ、荷物を運ぶキャリーワーカーズと、ひとつの店舗の中にいろんなワーカーズが入っていて、うまく分担、連携していたのがおもしろいと思いました。これからの店舗のさらなる可能性が見えました。また、福祉施設や保育園、カフェテリアなども併設され



活気のある、生活クラブ生協東京本部1階の「デポーせたがや」の前で

ていて、デポーが地域の拠点になっています。見た感じもとてもおしゃれなんです。7年に一度くらい店内のリニューアルもしているようですが、多くの組合員がいるからこそできることなんですね。

## 「また来たくなる 店舗」を目指して

齊藤 店舗政策としてすでに、「御用聞き」や「組合員のワークシステム」などの導入を検討してきましたが、WITHとしての店舗運営の抱負をお聞かせください。

田中 初めて店舗業務委託の打診を受けたときは、楽しそうだなと思う反面、店舗のある城山台地域のことが分からないので不安もありました。まずは地域のことを知るために地域を回ってポスティングなど土台作りから始めたいと考えています。また、店舗組合員が高齢化してきて店舗に足を運びにくい人も多くなっていると聞きます。私たちも御用聞きの可能性を感じています。視察したデポーでおこなっている組合員のワークシステムもあつたらいいなと思います。1〜2時間でもいいので、子育て中のお母さんや高齢の組合員でもできるようなことで、一緒に店舗運営をやっていききたいです。

城山台Doは小さな店舗ですが、大きなスーパーとは違っ

### ワークシステムとは?

組合員が簡単な店舗業務に参加できるシステムです。組合員が店舗運営に必要な作業(袋詰、試食、折込、配付など)に参加すると、年間で予算化されている組合員活動費から活動費が還元され、店舗でのお買い物代金の一部に充当できます。

て小さな店舗だからこそできることもあると思います。店内に、コーヒー豆をその場で焙煎する機械や、精米機などを置いたり、新鮮な地場野菜やパン、惣菜などに力を入れて「また来たくなる店舗」を作りたいです。また、私たちは配達ワーカーズなので、みんなトラックの運転もできるし、移動販売のような動きもできるのではないかとも思っています。夢はいっぱい広がります。店舗内にちよつとお茶を飲めるスペースを作って、いろんな組合員さんとお話したり、お会いするのが今から楽しみです。地域委員会をはじめ組合員の皆さんと力を合わせて、エスコープ大阪の店舗政策・方針を共にすすめ、店舗を盛り上げていきたいです。

谷口 私たち店舗組合員が実現したい店舗づくりをWITHの皆さんと一緒にすすめることができるとも頼もしくワクワクしています。店舗組合員とそしてWITHの皆さんと店舗という地域づくりをすすめていきます。

# ウインナークラブの豚肉を たくさんの仲間と食べ続けていこう!

私たちの自慢の「豚ウインナークラブ」の豚肉を、組合員みんなでおいしく食べる提案をかたちにした新しいレシピ集『豚肉料理 百一選 スライス編』が間もなく完成します。その中間報告と、エスコープ大阪組合員とウインナークラブのつながりや、長年組合員に愛用されているレシピ集『豚肉料理 百一選』作成にまつわるエピソードを紹介し、来年2月開催の「豚レシピ集お披露目会」を案内します。



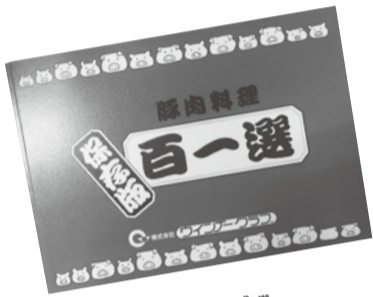
## 組合員の努力が実を結んだ、 私たちの消費材 「ウインナークラブの豚肉」

「家族に安心して食べさせてあげることが出来る豚肉が欲しい」と、先輩組合員がいくつかの養豚家を訪問し、巡り合ったのが徳島県の「銜石井養豚センター」。「養豚と精肉加工、流通の全てが明確な豚肉を自分たちの消費材に！」という組合員の思いと「品種や飼料、飼い方にこだわった、良質な豚肉を食卓へ届けたい」という養豚家の思いが重なって、私たちの豚肉が生まれました。そして、「豚の一頭買い」による活動に取り組み、たくさん食べる仲間を増やしつつ、「2019年8月には、エスコープ大阪と石井養豚センターが共同出資し、オリジナル豚だけを使用した自前の解体・精肉加工場「豚ウインナークラブ」を設立することができました。



## 永遠のベストセラー 『豚肉料理 百一選』の誕生

1992年にウインナークラブの豚肉がカタログでも利用できるようになると、部位バランスを保つのが難しくなることを踏まえ、これまで以上に「豚の一頭買い」の考えを組合員に伝える必要が高まりました。「より多くの組合員に、いろんな部位の豚ブロック肉やミンチ肉を使いこなしてたくさん食べて欲しい」と、組合員からレシピを募集し、1年かけてオリジナルのレシピ本が完成。豚解体学習会など組合員活動でたくさん活用しました。約25年前に出来た『豚肉料理 百一選』は今でも多くの組合員から支持されています。



## 新しいレシピ本まもなく完成!

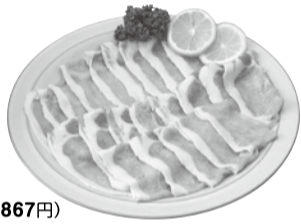
2015年9月、かねてより要望の多かった「カタログ注文の豚肉も冷凍でなく、冷蔵で届くといいのにな」という組合員の願いが実現。豚スライス肉の冷蔵供給が始まりました。

「使いやすいになった豚スライス肉をもっと多くの仲間と食べよう」と25年の時を超えて、『百一選』に続く豚スライス肉のレシピ集作成が2016年に始動。組合員に自慢のレシピを募集したところ、150以上のレシピが集まりました。地域委員会に募集して集まった組合員による試作チームを結成し、レシピすべてをエスコープ本部で試作。「豚肉がいいからどんな調理をしてもおいしいよね」とそんな中でも「作者の工夫が活かされていて良い」「季節のお野菜との組み合わせが良い」「調理法が簡単」など意見交換をし、103のレシピを選びました。レシピのほかに、ピオサポやウインナークラブの紹介も加え、『食べるカタログ』や『レシピ本』を制作している「ワーカース・コレクティブ パックプランニング」と原稿の打合せを重ねています。表紙のデザインが決まり、いよいよレシピページの仕上げに向けてみんなで躍動しています。

豚ロース  
スライス  
300g

803円(税込867円)

ロースは背中の中央部分。やわらかくキメ細やかな部位で、赤身も脂身もおいしい。



豚バラ  
スライス  
200g

370円(税込400円)

脂身にはビタミンB1が豊富。加熱してもやわらかい。煮物や炒め物に。



お楽しみ要素  
満載!

豚レシピ集  
お披露目会を開催します!!



2018年  
日程 2月25日(日) 11:00 ~ 14:00  
(予定)

会場 岸和田市立  
浪切ホール  
4F<特別会議室>

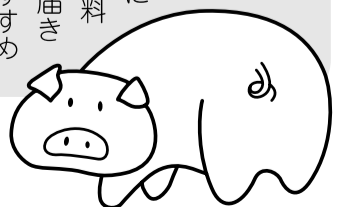
- ◎『豚肉料理 百一選 スライス編』初お披露目!!
- ◎生産者「豚ウインナークラブ」との交流
- ◎『豚肉料理 百一選 スライス編』からのおすすめレシピの美食
- ◎ウインナークラブおすすめのウインナー・ハムなどの食べ比べ
- ◎お披露目会限定のウインナーまたはハムのお味見チャンス
- ◎余興タイムもあります!

※長年のウインナークラブファンも、これから利用してみようかなという組合員のみなさんもぜひお越しください。

※参加には事前申し込みが必要です。後日発行予定のチラシでお申込みください。

参加いただいた  
組合員には  
『豚肉料理 百一選  
スライス編』を  
プレゼント!

みんなでも利用することは、  
社会のエネルギーとなります!  
私たちがウインナークラブの豚肉を継続して利用していくことは、社会を変えるチカラにもなります。例えば、遺伝子組み換えでない飼料の自給率向上や耕畜連携、組合員の声が直接届き反映される食肉生産・加工体制づくりなどをすすめることにつながります。そして、みんなでウインナークラブの豚肉をたくさん食べることは、社会全体への影響力を強くすることにつながります。豚肉利用の手助けとして『豚肉料理 百一選 スライス編』をぜひご利用ください。



環境委員会  
**9.18さようなら原発  
 さようなら戦争  
 全国集会**  
 9月18日(月)  
 東京・代々木公園

環境委員(南河内地域理事)  
 北辻 美樹



出典: さようなら原発1000万人アクションHP

**みなさん、  
 もっと怒りましょうよ!**

たくさんの人々を巻き込んで原発を止めたいという思いを行動に移す大きなアクションのひとつとして集会所が開催されました。エスコープ大阪はスタート時の2011年より参加しています。

集会所では、呼びかけ人のひとりである落合恵子さんや、福島原発刑事訴訟支援団団長の佐藤和良さんの話を聞くことができました。佐藤さんによると、東京電力では福島第一原発事故以前に15メートル級の津波予測から防波堤建設が必要と認識していたにも関わらず対策を取っていなかったという証拠が出たことで東京電力社長らの刑事罰を問えるようになったとのことでした。

福島県から大阪府に自主避難されている森松明子さんは「広島、長崎で原爆を経験し、福島原発事故まで経験

しているのに、なお原発に頼ろうとしている日本を恥ずかしいと思わないのか」と怒りに満ちた思いをぶつけておられました。

集会後のデモ行進では「原発いらない、原発なくても電気は足りている」とシュプレヒコールしながら歩きました。今年の集会参加者は9500人と発表されました。初年度5万人、2015年度2万5千人から年々減少しています。私は初めて東京の集会所に参加したのですが、シュプレヒコールの声が弱々しくとも残念に思いました。皆さん、もっと怒りましょうよ! と言いたかったです。

私たちは脱原発につながる行動として、「生活クラブでんき」を通じて自然エネルギーを推進しています。切り替えは生活クラブ全体で約1万人になり、ひとりの力は小さいけれど大勢の思いが大きな力となることを実感しています。これからももっと大きな力にしていきたい活動です。

店舗地域  
**カタシモワイナリー  
 訪問**  
 9月19日(火)  
 カタシモワインフード(株)  
 (大阪府柏原市太平寺)

店舗地域理事 谷口 景子



**持続可能なワイン作りで  
 地域に貢献**

組合員14名で「カタシモワインフード(株)」を訪問しました。9月はぶどうの収穫時期で目が回るほど忙しいのですが、生産者の山本さんはユーモアたっぷりにぶどう畑と工場を案内してくださいました。品種や樹齢による味の違いなど、実際にぶどうを食べながら学び、最盛期でフル稼働中の工場も少し見学させていただきました。国産ぶどうを100%使用して国内製造されたワインを「日本ワイン」、海外から輸入したぶどうや濃縮果汁を使用して国内で製造されたワインを「国産ワイン」と呼びますが、自社農園で減農薬栽培されたぶどうから「日本ワイン」が作られているなんてすごいです。その後テイスティングルームに移動してびっくりにそこには「柏原市指定

の秘密などを聞きました。E x V オイルはEUでは落下した物や傷物は使用できず、酸度は0.8以下、オレイン酸70%など厳しい規制があるのに対し、日本は規制がゆるく大半が良質なオリーブや安価なオイルと混ぜられたものです。またギリシャでは他国と違いオリーブの輸入を全くせず、その品種も良質なオイルを作るのに最適のことです。続いてバルサミコの生産地、製法、

有形民俗文化財」に指定されている古い道具が並んでいて、手探りでワイン作りを始めた様子がよくわかりました。カタシモワイナリーは「100年以上続くぶどう畑をワインの力で次の100年につなげる」活動をされています。エスコープ大阪の消費材にふさわしいワインだと思いました。説明を聞きながら5種類の試飲をして、思い思いのワインを見つけ楽しんでいくことができました。

昼食後はエスコープ大阪の店舗「城山台D.O」に向かい、事前に参加者から予約を取って仕入れていたワインや、他の消費材の買い物タイムを設けて、店舗利用をアピールしました。皆さんじっくりと買い物を楽しみ、生産者と店舗を訪問することでエスコープ大阪の活動の広がりを体験できる機会にもなりました。これからは組合員と生産者、店舗とをつなぐ活動をしていきたいと思っています。

た。ふたつの消費材を使って、鶏肉のグリル、マッシュルームのアヒージョ、生ハムとルッコラのサラダ、パニラアイスのバルサミコがけも作り、試食しました。

中村さんに直接質問をしたり、参加者が消費材やレシピの情報交換をしたり、楽しい雰囲気での交流がありました。生産者交流会は、情熱をかけて生産している作り手の話を聞ける、また組合員の声を直接聞ける貴重な機会であることを感じました。今後も地域組合員が興味を持つ企画を開催していきたいと思っていますので、ご期待ください!

堺市街地域  
**オリーブオイル  
 を楽しもう!  
 ~ヴィボン生産  
 者交流会~**  
 10月3日(火)  
 サンスクエア堺  
 (堺市堺区田出井町)

堺市街地域委員 奥田 聡美



**生産者交流会でつながる作り手と仲間の輪**

消費材の『ギリシャ産オリーブオイル』と『バルサミコ』の輸入を手がける「(株)ヴィボン」の中村彰子さんをお招きし、学習会をおこないました。中村さんから、オリーブがどう選ばれ抽出されるとエキストラバージン(以下、E x V)と呼ばれる栄養価、原材料と生産国

の秘密などを聞きました。E x V オイルはEUでは落下した物や傷物は使用できず、酸度は0.8以下、オレイン酸70%など厳しい規制があるのに対し、日本は規制がゆるく大半が良質なオリーブや安価なオイルと混ぜられたものです。またギリシャでは他国と違いオリーブの輸入を全くせず、その品種も良質なオイルを作るのに最適のことです。続いてバルサミコの生産地、製法、

使用法などの話もお聞きしました。中村さんの話は豊富な情報にユーモアも交え、分かりやすい内容でした。その後はテイスティング! ワインのテイスティングのように、音を立てながら口の中で空気を含ませると上質なE x V オイルからは甘く、バナナのような香りがします。酸っぱいと思いついていたバルサミコも、甘くプルーンのような濃厚さで、思っていたものと全く違い驚きました。安価な既製品は、いかに混ざりものが多いかということを実感しまし

た。ふたつの消費材を使って、鶏肉のグリル、マッシュルームのアヒージョ、生ハムとルッコラのサラダ、パニラアイスのバルサミコがけも作り、試食しました。

中村さんに直接質問をしたり、参加者が消費材やレシピの情報交換をしたり、楽しい雰囲気での交流がありました。生産者交流会は、情熱をかけて生産している作り手の話を聞ける、また組合員の声を直接聞ける貴重な機会であることを感じました。今後も地域組合員が興味を持つ企画を開催していきたいと思っていますので、ご期待ください!

**みなさんの「おいしい!」の一言が嬉しいです**



**北尾 哲也(45歳)**  
 エスコープ大阪在籍年数 24年3ヶ月  
 [共同購入フロア 拡大チーム]

エスコープに勤めて24年のベテラン職員です。入協して19年間は配達現場で頑張っていました。もしかすると、私をご存じの組合員さんもおられると思います。今は拡大チームで5年在籍しています。

皆さん拡大チームと聞いても何をされるのかピンとこないかも知れません。簡単に説明しますと「組合員さんを増やして生協を拡大する」チームです。普段は試供品とカタログを持っていらっしゃる方のお家の

チャイムを押して「エスコープ大阪の良さ」をお伝えしています。最近では他団体が主催する食のイベントにも参加するようにもなりました。もっとエスコープ大阪を知ってほしいとずっと考えています。

ここで皆さんに問題です。「エスコープ大阪の良さ」とは何でしょうか? 私はいつも、エスコープ大阪の食品添加物の基準は国が認めた814種類のうち85種類しか認めない厳しさで、国産の割合が8割以上の産地密着であると説明しています。だから「美味しくて安心です」とアピールしています。

仕事柄いろいろな方とお会いしますが、初めてエスコープ大阪を知った方は異口同音、「おいしい!」と言われます。本当に嬉しい一言です。

**私たちの『旬菜セット』はね...**

9月中旬に追肥。株と株の間にひと握りの肥料を置いて肥料や株の根元の上に鍬で周りの土をかきつけていきます。肥料は「菜食ファーム」が肥料屋さんで作ってもらっているオリジナル有機肥料の「愛菜ペレット」です。一畝一往復だけ作業を体験しましたが汗だくでした。



**秋冬野菜 赤目芋にチャレンジ!**

『旬菜セット』の充実に向けたチャレンジとして、秋冬野菜では岡田剛成さんと「赤目芋」に取り組みます。作業内容と成育状況を報告します。

■種芋の直植え  
 5月初旬に自家更新した種芋約200個を、肥料を入れた4畝の畑に直植えし栽培しています。マルチをかけて雑草と乾燥を防いでいますが、それでも雑草が生えるので除草作業が必要です。

■追肥・土被せ  
 9月中旬に追肥。株と株の間にひと握りの肥料を置いて肥料や株の根元の上に鍬で周りの土をかきつけていきます。肥料は「菜食ファーム」が肥料屋さんで作ってもらっているオリジナル有機肥料の「愛菜ペレット」です。一畝一往復だけ作業を体験しましたが汗だくでした。

■成育状況  
 9月中旬では葉はまだ胸のあたりですが、これから大きくなるそうです。黒いイモ虫とヨトウムシがあらわらに! 黒いイモ虫は一つ卵を産みつけ葉から茎まですべて食べてしまいます。ヨトウムシは葉の裏に100個ぐらい卵を産みつけ、葉は弱り養分が吸い取られて無くなってしまいます。ひどくなると葉をかけるが見極めないとダメです。虫の発生は10月ぐらいまで、11月12月になると作業はなくなり、1月に出荷となります。無事に10月が過ぎて欲しいです。



第6回 理事会報告 <10月4日>

【8月度決算報告】

- 供給高 1億6,346万円(前年同月比92.46%)
- 組合員数 18,692名(前月比3)
- 一人あたりの出資金 80,729円

【9月の放射能検査結果】

9月は連合消費材704検体、エスコープ大阪の独自消費材10検体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大阪府最低賃金の引き上げに伴う「嘱託パート職員規程」及び「エスコープ大阪サポートセンター常勤、非常勤職員賃金規程」の変更について
- ②遊佐太陽光発電への出資と融資の実行

【協議事項】

- ①次年度方針の立案に向けて
- ②店舗運営委託スケジュールの確認
- ③公共品種を守る新しい法律をつくるための国会請願署名運動の取り組み提案
- ④2017年度エスチャンネルのまとめと下期のすすめ方について
- ⑤2017年度エスコープ大阪リフレッシュツアー開催報告と2018年度の方向性について
- ⑥拡大イベント実施に関する広報について
- ⑦旬菜セット栽培品目の仕様確認(栽培スケジュール・履歴)について

【報告承認事項】

- ①下期地域予算の確定
- ②せっけん運動ネットワーク総会の代議員選出および書面参加について

エコロ制度 10月度報告		
加入者数 1,226名		
給付状況	組合員活動を支えるためのケア	2件
	組合員活動中の共同購入品受け取りケア	0件
	加入者本人の入院・通院・在宅療養に伴うケア	2件
	加入者家族の入院・通院・在宅療養に伴うケア	0件
	加入者本人の産前産後のケア	0件
	長期に留守をする時のケア	0件
	リフレッシュのためのケア	0件
	儀式・行事に伴うケア	0件
高齢の加入者をサポートするケア		2件

エスコープ大阪の子育てひろば		
日時	会場	
12月21日(木) 10~12時	スマートスマイル(堺市街地地域)	
12月13日(水) 10~12時	大阪狭山コミュニティセンター(河内長野・大阪狭山地域)	
12月はお休み	さつき野東集会所(南河内地域)	
12月6日(水) 10~12時	岬町望海坂第1集会所(泉州地域)	
12月12日(火) 10~12時	和泉市コミュニティセンター(泉州地域)	
12月5日(火) 10~12時	ほーぷサロン(泉北NT地域)	

\*開催時間内であればいつ来ても、帰ってもOK  
\*組合員でないお友達との参加もOK \*事前申し込みは不要  
\*お茶代100円(大人のみ)をいただきます

編集後記

11月26日(日)、堺市産業振興センターにて「エスコープまつり2017」を開催します。8月から準備を始め、ついに本番を迎えます。今年度は試食だけでなく消費材と食べ物の販売や、生協活動をまとめて体験できるイベントです。季節の移り変わりに合わせてあっという間に迎える「エスコープまつり2017」。準備もあともうひと踏ん張り。たくさんの方のご来場をお待ちしております。(K)

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/

10月13日(金)、「生活クラブでんき」の電源として開発をすすめている六甲山系住吉川小水力発電所のしくみを理解するために、既存施設として岡山県西粟倉村にある小水力発電所「めぐみ」の見学ツアーを実施しました。定員の30名をはるかに超える約50名の応募があり、関心の高さがうかがえます。住吉川小水力発電所建設に関わられている「地域小水力発電(株)」の古谷桂信さんと同行していただき西粟倉村に向かいました。

村役場では再生エネルギー担当の白幡さんから、「平成の大合併」の際に合併せずに自立することを決め、林業再生と再生可能エネルギーに取り組んだ話を聞きました。老朽化した小水力発電機を大規模改修し、国の再生可能エネルギー固定価格買取制度(FIT制度)を導入することで売電収入を得ることができ、その収入を原資として森林整備やエネルギー事業に充てることができています。FIT制度により太陽光発電の普及が進

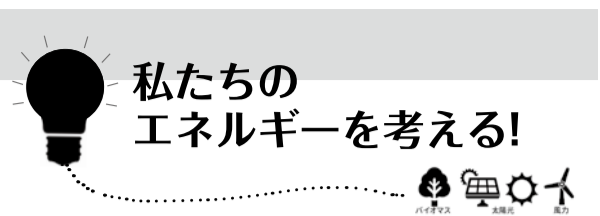


取水した水をヘッドタンクに引き込む様子

しごみを除去してヘッドタンクに溜め、山の落差を利用して発電所に落とすことで水車を回して発電します。発電し終わった水は放水路から元の河川に戻ります。水路管は道路に埋められているため景観も良く管理も簡単です。発電機は排水部、水車部、発電部からなります。重厚で精密にできておりメンテナンスをすれば50年は使用できます。水車の見本がありました。直径50センチくらいと小さいことに驚きました。西粟倉村の機械はきれいな水色ですが、古谷さんが初めて手掛けた高知県馬路村の発電機は特産品をイメージして柚子色だったそうです。六甲では何色が良いか参加者で考えたところ、阪神タイガースの黄色と黒色の縞模様という意見がありました。

大阪では金剛山系に小水力発電所建設の可能性があり、エスコープ大阪エリアにも建設したいと夢が膨らみます。

環境担当常務理事 泉容子



小水力発電所「めぐみ」の建屋前で

小水力発電所のしくみを知るために  
西粟倉村に行ってきました！

そして、いよいよ小水力発電所を見学。河川上流の一部を取水

んだため、太陽光パネルなどの設備費用が大幅に値下がりし、建設しやすくなりました。一方、小水力発電はこれからの発電方法として期待されていますが、開発には国や行政の許認可をクリアする必要があります。また、太陽光発電より時間と資金がかかります。私たちが24時間発電する働き者の小水力発電をがんばってすすめることで、日本のあちろちろで簡単に安く小水力発電所が建設できるようにしていきたいですね。

建設しやすくなりました。一方、小水力発電はこれからの発電方法として期待されていますが、開発には国や行政の許認可をクリアする必要があります。また、太陽光発電より時間と資金がかかります。私たちが24時間発電する働き者の小水力発電をがんばってすすめることで、日本のあちろちろで簡単に安く小水力発電所が建設できるようにしていきたいですね。

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。

177号表紙「いよいよみかんシーズン到来!」を読んで  
紙面モニターさん  
農薬中毒で亡くなった方がいらっしまったこと、ショックでした。そして、農薬の恐ろしさを改めて感じました。自ら農薬を使わない栽培方法を調査研究していった方々、すごいです!! 「豊共園」のみかんは想いがたくさん詰まっているのですね。感謝していただきたいです。

177号3面「私たちの旬菜セットはね…」を読んで  
紙面モニターさん  
「うまい菜」がダニの被害に遭って出荷できなかったこと、『りっぷる』を読んでいるから知ることができてよかったです。農薬を極力使わないからこそ大変だったり、うまいかないことがあるけれど、またチャレンジしてがんばってくれる生産者の方々に感謝です。『旬菜セット』をずっと食べていきたいです!!

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。 理事会事務局行き 179号(2017.11.20)

(ペンネームOK)

●地域名 \_\_\_\_\_ ●お名前 \_\_\_\_\_

●組合員コード \_\_\_\_\_ ●班名 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_