

りっぷる Ripple

エスコープ大阪機関紙
第254号
24. 3 .25

表紙

・次世代への命綱(いのちの農業)をつなぐ

P2

・星寛治さんと農事組合法人上和田有機米生産組合

P3

・活動報告 エスケー石鯨生産者交流会 / エスチャンネル / 第16回ワーカーズ・コレクティブ全国会議 in 埼玉
・「おおぜいの私」がつくるエスコープ大阪

P4

・次世代生産者紹介「俵豆伍心」
・理事会報告
・おたよりネット
・編集後記

次世代への命綱(いのちの農業)をつなぐ

農業を生業とし、農民詩人としても知られた星寛治さんは、高島町で若手農家と共に「高島町有機農業研究会」を設立し、高島町の有機農業を大きく発展させました。2023年11月25日(土)、山形県高島町で「高島町有機農業五十年記念式典『土を耕す心を耕すシンポジウム』」が開催され、翌12月7日、このシンポジウムを見届けたかのように、88年の生涯を全うされました。謹んでご冥福をお祈りいたします。

星さんが呼びかけ立ち上げた「上和田有機米生産組合」との提携が始まった1987年以前から泉北生協(現エスコープ大阪)は星さんとお付き合いがあり、農民(生産者)だけでなく組合員(消費者)にも多くの影響を与えてくださいました。星さんを偲んで特集記事をお届けします。



有機農業経営者・農民詩人
(山形県高島町)
星 寛治さん
かんじ
(1935 - 2023年)

近代農業への疑問

50年前、日本は大量生産・大量消費による高度経済成長期にありました。農業においても「近代化」が進み、化学肥料や農薬を使った効率の良い生産が求められていた時代で、水田への農薬の空中散布もおこなわれていました。高島町もその例外ではなく、人体や環境への影響を不安に思う町民もいました。

そのような中、近代農法に疑問を持った一葉照男氏が1971年に「日本有機農業研究会」を発足させました。一葉氏と出会い、近代農法は土が本来持っているはずの地力を奪う農法であることを実感した星さんは、「儲かる農業」と出稼ぎをやめて、「農民の自立」を目指し、37名の若手農家と共に「高島町有機農業研究会」を結成して有機農業運動を興しました。

「ものごころついてから化学肥料と農薬を使った近代農業しか知らない人たちが」「未知の農業、新しい農業を開始した」と、有吉佐和子さんも当時の星さんたちの様子を著書『複合汚染』の中で取り上げています。

有機農業50年のあゆみ

水俣病や四日市ぜんそくなど、公害にあえいでいた当時の日本では、星さんたちが始めた有機農業運動を希望の光と考える人々がいました。一方、農業の近代化がすすんでいくなか、時代と逆行する有機農法を取り入れることは、周囲からは不可思議な行為として捉えられていたよう

です。「地域の風は冷たかった」と星さんは当時を振り返っています。農法に関してはもちろん、周囲から理解を得ることについても試行錯誤の連続で有機農業運動を進めたことがうかがえます。

星さんはまた農業の分野だけに留まらず、町の行政や教育にも関わりながら、「いのち、環境、未来」を大切にされる有機農業を町ぐるみで積極的に広めました。

50年前に星さんたちが始めた有機農業運動は、着実に日本で市民権を得ています。2006年には有機農業推進法が制定され、国レベルでもその運動が認められるようになりました。昨年11月の高島町有機農業五十年記念シンポジウムでは、「国際有機農業運動連盟(IFOMA)アジア」から高島町の取り組みに対して「オーガニックメダル」が授与されました。また近年では、自治体と地域の農家が協力して学校給食にオーガニック食材を取り入れる動きも見られます。

エスコープ大阪との関係

1986年、自然環境だけでなく、子どもや住民への健康被害が心配だと、計画が進んでいた農薬の空中散布を町ぐるみで止めるため「農業に頼らない稲作に取り組もう」と、星さんの呼びかけで農協青年部の生産者を中心に75名の生産者で作られたのが「上和田有機米生産組合」です。この30年に及ぶ産直提携は、エスコープ大阪の政策にも大きな影響を与えています。

1987年、「減農薬米委員会」による100俵(6トン)の試験供給から始まった『上和田有機米』の取り組みは、単に減農薬や無農薬栽培のお米が欲しいというだけでなく、産地の運動に共感し、農村の人々のやさしさと豊かさに感化されたエスコープ大阪の組合員の思いが、産地との距離を乗り越え今につながっています。その発端を作られたのが、農村社会(文化)の原風景を維持するため、持続可能な有機農業へ戻ることを選択

した、星さんの熱い思いでした。今、星さんのお孫さんが上和田有機米生産組合の生産者として米作りに励んでいます。星さんの思いは次の世代に着実に受け継がれています。

※一葉照雄(1906~1994年)
1958年、全国農業協同組合中央会常務理事として協同組合運動をすすめた。自身の経験から近代農法の反省と今後の農業についての洞察力を発揮し、1971年に「有機農業研究会」を設立。協同組合思想による公正な社会の実現に向けた実践のひとつとして「生産者と消費者の提携」を提唱され、また「子どもに自然を、老人に仕事を」の言葉がある。

高島町有機農業五十年記念式典への特別寄稿から

新しい田園文化社会という目当てを持ち、その実現に向かう姿勢にこそ、生きる充実感と生活総体の手ごたえを覚えることが出来よう。

残された生命のきらめきの行方に、見え隠れするものを、必死に手繰り寄せようとする愚かし気な自分がそこにいることを自覚してはいるのだが、新たな田園文化社会の創造という大目標を、乗り越えるパワーを持ち合わせていない空しさに戸惑うばかりである。

しかし、今こそ、限りある個々の生命を超えて、命綱を託するシステムを、作動することが求められよう。これからの五十年、未来への責任において、次世代への命綱をしっかりつなぎ、田園文化創造への道のりを歩み続けていただきたいと願っている。

新たな田園文化社会の創造 星 寛治

今、腰を据えて、わが身边に「幸福度」という物差しを当てると、時流に流されずに、自らの価値観に基づく、簡素で心豊かな農民の、暮らしそのものが幸せの象徴であると思えてくる。思うに「身土不二」の理念と実践そのものの中に、言わずもがなの指針が内包されている。

さらに、個別の自己実現にとどまらず、ベースになる地域社会や、所属する組織他のビジョンを共有し、確かな一歩を踏み出せるかどうかであろう。いわば、社会的実現である。

足元に目を向けると、「置賜自給圏構想」が動き出している。地域再生を図り、新たなローカルズムとして注目に値する。その核心のところに、食と農の自立があり、そこでは持続可能な社会展開を描き、公正で希望のある未来が提示されている。地球温暖化と気象異変が激しさを増す今、行方に

星寛治さんと

農事組合法人

上和田有機米生産組合

星寛治さんは晩年まで「上和田有機米生産組合」に顧問として関わってこられました。エスコープ大阪の消費材『上和田米』の生産者である同組合より星寛治さんへの追悼のメッセージを寄稿いただきましたので、ご紹介します。

上和田草取り交流会(2023年7月)



農事組合法人 上和田有機米生産組合
初代組合長 菊池良一さん



ることになったのは、私たちが暮らす「和田地区」の健康な暮らしを守るために、農薬の空中散布阻止に立ち上がった時です。

星寛治さんとの出会いは、私が農業高校を卒業して3年目の頃。リンゴの栽培を始めたと思った私は、数年前からすでにリンゴ栽培に取り組んでいた星さんから、話を聞くようになったことがきっかけでした。話題は拡がり、星さんは故郷に「乳と蜜が流れる」理想郷を作りたいのだと熱く夢を語り、私の心にも共鳴する音色が響きました。稲作の他に、酪農とリンゴ作りにも情熱を傾け

ていた星さんの眼差しは、いつも約束の地が広がっていたのでしょうか。その後、星さんは、一楽照雄氏の有機農業運動に共鳴した青年団の同志たちと高島町有機農業研究会を発会し、有機農業に心血を注ぎました。一方で私はブドウ研究会の仲間と共に「美味しく栄養のある食べ物づくり」に全力を尽くしました。

再び星さんと活動を共にするために行ったことが、有機農業の地域への拡大、すなわち「上和田有機米生産組合」の設立です。当初は40名の農家での発足でした。星さんたちが蓄積した有機農業の経験に学び、初年度は除草剤を1回だけ使用する減農薬栽培から始めました(2年目から無農薬栽培も開始)。私が仲間とともに開発した有機肥料・ミネラル肥料も効果をあげ、食味の良いお米を十分に収穫することがで

きました。その成功を見た、地域の多くの農家も参加し、組合員は倍増。有機農業の地域的展開が本格的に始まりました。組合員の増加に伴い、当然ながら集荷量も増加。販売面で苦慮する中においては、星さんが全国を飛び歩き、上和田有機米を紹介してくれました。その時につなげてくれた提携先の一つが泉北生協(現エスコープ大阪)です。

星さんを偲んで
生産者と消費者の提携は、お互いの信頼関係を軸に「いのちがつながるよるこび」をもたらし、くれると星さんは語っています。食と農の自立を目指して地域の再生を図り、持続可能な社会作りを目指した有機農業運動は、生産者だけでは成り立ちません。消費者である私たちも、有機栽培で作物を作ることがどのようなことであるかを理解し、食べる仲間を維持することで運動は持続可能になります。気候危機や担い手不足など、農業が抱える課題は深刻です。いのちの糧を生産する農業の課題は、私たち消費者の課題でもあります。

農事組合法人 上和田有機米生産組合

代表理事組合長

渡部京一さん



私が星さんと出会ったのは、上和田有機米生産組合が発足した1986年の事である。星さんが高島町有機農業研究会を立ち上げられ、有機農業に取り組んでおられた事は勿論存じ上げておりましたが、有機農業の大変さもいろいろ聞き及んでいました。そんな私が当組合発足と同時に入会したのは、私の父と初代組合長である菊池良一さんとで農業機械の共同利用をしていた事もあり、菊池さんからお誘いを頂き、当時最年少での入会でありました。私は1979年に高校卒業

業と同時に就農しました。当時はまだまだ稲作にあつては、とにかく収量を多く収穫出来る農家が篤農家であり、それを目標に米作りをやっていた私にとつては、はたして有機農業に取り組めるかと云う葛藤があった事は本音です。その後、組合活動を通していろいろ星さんからご教授を頂きました。特にここに残っているのは「共生」という事です。今でこそ聞き慣れた言葉ですが、当時はすぐには理解できなかつた訳ですが、星さんのお話を伺っていて、それが自然や環境との

共生であるということが徐々に理解できるようになったと思います。昨年からようやく当組合も農事組合法人となり、以前からの提唱してきた「いのち・環境・未来」が、今や企業理念になるという事だと思えますが、それを半世紀も前からお考えになり、そして実践され、また我々や地域、更には国をも動かし普及させてきた事でありますから、改めて星さんの偉大さに敬服するばかりです。

先だって同じ町内の方に、「有機農業を普及させたのは上和田有機米生産組合があつたからだ」というお話を頂きました。組合発足当初は完全無農薬栽培では無く除草剤を一回だけ使用した栽培からスタートいたしました。その後無農薬栽培も拡大してきたところです。冒頭申し上げた通り、大変さの前に有機農業を取組みやすく始めたことでこれまでも続けてこられたと思えますし、それも星さんの戦略に嵌った?のかな。これからも星さんの意志を引継ぎ、次世代へと継承出来るように私なりに頑張っていきたいと思えます。

星さん長い間お疲れ様でした。どうぞこれからも天国で、我々を見守ってください。ありがとうございます。

堺市街地地域
**エスケー石鹸
 生産者交流会**
 2023年12月16日(土)
 ウェスティ西文化会館
 (堺市西区)

堺市市街地地域理事
 川 弘美



**せっけんのパワーを
見直しました!!**

エスコープ大阪では健康を脅かし、環境を破壊する恐れのある化学物質の使用を減らすと共に、環境への排出を削減する取り組みをしています。組合員のせっけんの共同購入により、一般的な合成洗剤を使えば排出されていたはずの合成界面活性剤を年間93.5t削減しました。(2020年実績)

エスケー石鹸(株)は酸化防止剤や防腐剤等の添加物を使用していないせっけんやハミガキ、アルカリ洗浄剤の製造販売をおこなっています。今回は、エスケー石鹸(株)の小林衛さんに来ていただき、せっけんと重曹やクエン酸などの助剤の使い方を教えてもらいました。

テーマは年末大掃除。台所の油污れたした五徳、茶渋のついた水筒を『酸素系漂白剤』でつけ置き洗いを実演

合界面活性剤の入っている市販のシャンプーやハミガキでは経皮毒や、経口吸収しやすいことを知りませんでした。参加した組合員から「せっけんが良いのはわかるけれど使い方がわからない」という声があり、使用方や量は袋にも載っていることを説明しました。一緒に参加した子どもたちも「コネコネせっけん」で作品を作って、楽しみました。エスケー石鹸(株)には安心して使うことのできるせっけん消費材をいつまでも作り続けてほしいです。そのためには組合員の理解と利用結集が必要だと思いました。

南河内地域
エスチャンネル
 2024年1月29日(月)
 堺市立美原文化会館
 (堺市美原区)

南河内地域理事
 山田 恵子



パンの材料について調べよう!

1月の「エスチャンネル」では、毎日の食卓に欠かせない「パン」の材料について調べようという意見が出たので、参加者の持つてきたいろいろなパンの空き袋や原材料を書き写したメモなどについて意見交換をし、エスコープ大阪のパンと市販のパンを比べました。

当日は、組合員の娘さんで、パン職人として働いておられる方にも参加してもらい、生イースト、ドライイースト、天然酵母の違いや、ドライイーストを安定させるために乳化剤、ビタミンCなどを使用することなどを教わりました。また、やわらかいパン、フランスパンなどのハードなパン、菓子パンなど、生地の種類によって適するイーストも違うこと、また生地だけでなくフィリング(パン、ケーキなどの詰め物)に使われる添加物にも

気をつけなければならぬことも学び、しっかりと自分の目で見て選ぼうという思いが伝わりました。

最後は消費材の試食タイム。(株)米麦館タマヤの『蒸しパン(プレーン)』と『自家製ピーナツロール』を用意しました。「シンプルだけど素材の味を楽しめる」と好評でした。また『リッチ食パン』と『スライス食パン』のどちらが好き?」「いつもどんなパンを注文して

る?」などの話で盛り上がりました。今年度の「エスチャンネル」では、遣伝子組み換え、食品添加物、りんごの使いこなし、せっけんで大掃除、皮なしウインナー作りといったテーマで学習しました。2024年度も組合員の関心事や疑問に思うことなどをテーマに意見交換などしたいと思

います。毎月発行している地域ニュース『たんこニュース』を見て、ぜひ、参加して下さい。

**第16回ワーカーズ・コレクティブ
全国会議 in 埼玉**
 2024年1月20日(土)
 ~21日(日)
 ウェスタ川越
 (埼玉県川越市)

理事長 吉田 正美

社会的連帯社会でつくる

大阪から理事3名が参加しました。

1日目の基調講演では、立教大学コミュニケーション福祉学部の藤井敦史さんが「社会的連帯社会」について話



されました。今、社会的連帯経済が世界的にも注目を浴びています。

「いのちと暮らしを守る 大切な経済」ワーカーズ・コレクティブで広げよう! 社会的連帯社会」というテーマで開催されたワーカーズ・コレクティブ全国会議にエスコ

藤井さんは、「社会的連帯経済」「社会的経済」(協同組合などの組織の集合)

「『連帯経済』(資本主義に対抗するオルタナティブな経済を志向する運動)であり、閉鎖的な共益性を超えて、地域を基盤にオルタナティブな経済を志向する多様な社会運動を結び付ける言葉だ」と言われました。

2日目は、「共に働くっていいね!」フラットな働き場づくり」という

テーマの分科会に参加しました。障がいを持つ息子さんのために立ち上げたワーカーズ・コレクティブや障害者就労継続支援事業所、友だちと合同会社を作った方たちの報告がありま

した。障がいの有無に関わらず、年齢

などさまざまな理由で働きにくさを感じている人はいます。能率、効率ばかりを求める働き方は豊かな暮らしにはつながりません。自分や他者を尊重し、地域の人や資源と共に仕事を作っていくことが豊かな暮らしにつながっていくのだと感じました。

私たちの近くにも、ワーカーズ・コレクティブをはじめ、オルタナティブな経済を志向する市民団体がいくつ

かあります。そのような団体とつながり(連帯)を作り、誰もが自分らしく暮らし続けることのできる地域をつくっていききたいと改めて思いました。

「おおぜいの私」がつくるエスコープ大阪

vol.18 『協同組合の歴史①』

生活協同組合であるエスコープ大阪の組織運営について、隔月で連載します。

●協同組合運動のはじまり

19世紀のイギリスでは世界に先駆けて産業革命が起り、生産が飛躍的に増大しました。しかし一方で、工場働く人々は低賃金・長時間労働を強いられ、常に失業の不安にさらされていました。また、混ぜ物の入った商品や目方の足りない商品を高い価格で売り付けられるなど、みじめな生活をしていました。

1844年、イギリスの工業都市マンチェスターの北東にあるロッヂデールという町で、織物工など28人の労働者が、自らの手でより良い社会を生み出そうと「ロッヂデール公正開拓者組合」を設立しました。そこで、お互いに手をつなぎ自らの生活を守ろうという協同組合運動が生まれました。彼らは、1年がかりで1人1ポンドを積み立て、同年12月、倉庫の1階に最初

の店を開きました。このとき、売場に並んだのは小麦粉、バター、砂糖、オートミールの4品だけでした。

この協同組合は、①購買高による剰余金の分配、②品質の純良、③取引は市価で行う、④現金取引、⑤組合員の平等(一人一票制)、⑥政治的・宗教的中立の原則、⑦組合員の教育促進、などを運営原則として決めました。これは「ロッヂデール原則」と呼ばれ、その精神は今日の世界の協同組合原則に受け継がれています。

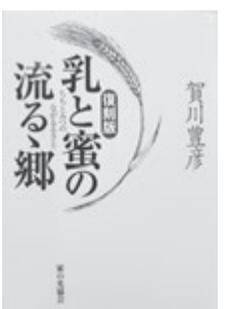
●協同組合のひろがり日本での歴史

ロッヂデール公正開拓者組合に影響されて、イギリス国内では各地に協同組合が設立され、連合会も結成されました。この協同組合運動は、1800年代後半にヨーロッパ各国に広がっていきます。1900年代に入ると、当時のソ連などの社会主義国、アメリカ、アジ

ア、オセアニアなど、世界中に広がり、協同組合は万人のものとして定着していきました。

日本では、明治初頭に経済書や新聞でロッヂデール公正開拓者組合について紹介されたのが始まりで、現代につながる生活協同組合(生協)の歴史は大正時代に始まります。

1921年に現在の「コープこうべ」の前身となる「神戸購買組合」と「灘購買組合」、1926年に現在の大学生協の前身となる「東京学生消費組合」、1927年に東京に「江東消費組合」などが設立されました。この中心となった人物が「生協の父」といわれる賀川豊彦です。戦後、協同組合運動の復興を目指して、「日本協同組合同盟」(エスコープ大阪も加入している「日本生活協同組合連合会」の前身)が1945年に設立され、賀川豊彦が初代会長に就任しました。1948年には消費生活協同組合法も制定されました。



(つづく)

第9回
理事会報告 <2月7日>

【12月度決算報告】

- 供給高 2億7,333万円
(前年同月比97.0%)
- 組合員数 18,687名(前月比△23名)
- 一人当たりの出資金 91,789円

【1月の放射能検査結果】

1月は連合消費材563検体、関西消費材6検体の放射能検査を実施しました。エスコープ大阪供給分で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総代会開催について
- ②総代選挙の実施について
- ③泉北ニュータウン地域の理事定数の変更について
- ④全体区・地域区の役員推薦委員会の決定について

【協議事項】

- ①全体・地域活動計画と予算
- ②政策討論集会への参加について
- ③4月理事・委員研修について
- ④「よやくる」の今後の品目について
- ⑤セット野菜「ズッキーニ」の規格について
- ⑥2024年度「グリーンシステム」活動案への単協意見
- ⑦2023年度ライフプラン講座のまとめ

【報告承認事項】

- ①生活クラブ連合会2023報告・2024方針事務局案への単協意見の提出
- ②「菜食ファーム」との実験栽培について
- ③「福祉たすけあい活動支援制度」への助成申請
- ④「2024年度生活クラブ自然エネルギー基金」への上期助成申請
- ⑤関西6生協のWEB加入システムの構築進捗

編集後記

今年の桜の開花は平年より少し早く、大阪での開花は3月22日という予想が出ています。満開は3月30日頃になるようです。ちょうどこの機関紙が発行される頃にはきれいな桜が咲いていることでしょう。従来、入学式の写真を桜の下で撮るのが定番でしたが、近年は入学式の頃には散ってしまい、難しくなっています。地元の桜まつりも以前より1週間早くなりました。気候危機の影響がこんなところにも出ていますね。(Y)



次世代生産者紹介

いっしょに創る未来

大阪府高槻市

(株)豆伍心 工場長 小西 歩さん



「このままでは励まされたり、熱い思いを聞くことができませんでした。それまでは上司から言われるまま働いていましたが、

これからも、学習会や交流会などで組合員の皆さんと話す機会をたくさ

たいので応援したいと思っと思っています。組合員の皆さんもぜひ食べて応援してください。

豆腐のおいしい食べ方

冷奴で食べる時は常温に戻してから、湯豆腐の時は熱を入れ過ぎないように、中心が温まる程度で食べると大豆の甘みを感じて余計においしいです。

私たちは、以前から生産者と組合員が直接顔を合わせて議論し、一緒に消費材を作り、運動をすすめてきましたが、生協設立から50年以上経ち、世代変わりしている生産者も増えてきました。そこで、このコーナーでは次世代の生産者や「近畿親生会」の生産者に登場していただき、抱負などを語っていただきます。

組合員と接した
半年があったから、今がある

以前から生協に豆腐やあげ類を供給していた前身の会社が18年前に倒産。その後、WILLネット(当時の千里山、エル・コープ、大阪西部、大阪東部の4生協の事業連帯)の支援を受けて「(株)豆伍心」を設立し、豆腐やあげ類の供給を再開しました。現在、35、46歳の5名が現場で働いています。

「JAグリーン近江産地別推進連絡会」のメンバーにもなり、関西6生協と竜王町稲作研究会と豆伍心で関西の主産地形成にも取り組んでいきたいと思います。製造方法も、大豆を加熱すると泡が出るので、一般的な豆腐は消泡剤が使用されますが、豆伍心では消泡剤などの食品添加物は使用しないので、手作業で泡を取ります。うすあげも25分ほどかけてじっくりと低温で揚げたり、手間をかけて作っています。

1月に起こった能登半島地震で、豆伍心で使用している天然にがりの生産者「(株)珠洲製塩」が被災されました。先日、代表がおひとり塩作りを再開されました。このにがりを继续使用したいので応援したいと思っと思っています。組合員の皆さんもぜひ食べて応援してください。

いかん！志を高く持たないとと思いましたが、それから、原材料や製法にもこだわり、原料の大豆(フクユタカ)は生活クラブ関西6生協で取り組んでいる「竜おうみ米」の生産者、竜王町稲作研究会が栽培している大豆を使用することにしました。今年からは「JAグリーン近江産地別推進連絡会」のメンバーにもなり、関西6生協と竜王町稲作研究会と豆伍心で関西の主産地形成にも取り組んでいきたいと思います。製造方法も、大豆を加熱すると泡が出るので、一般的な豆腐は消泡剤が使用されますが、豆伍心では消泡剤などの食品添加物は使用しないので、手作業で泡を取ります。うすあげも25分ほどかけてじっくりと低温で揚げたり、手間をかけて作っています。

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。

252号4面「次の50年に向けて」を読んで

紙面モニター Hさん

「今後の展望、考えていること」の中で「B品(出荷できる基準ではないが食べることができるもの)を何とかできないか」と言われていました。私たち組合員には、スーパーに並んでいる形の良い野菜よりも安心して食べられる新鮮な野菜をぜひとも届けていただきたいと思います。

252号1面「『遺伝子組み換えでない』表示が消えていく」を読んで

紙面モニター Mさん

先日、食品表示を見にスーパーに行きました。「遺伝子組み換えでない」の表示は少ししか見つかりませんでした。本当に表示が消えていくのを実感しました。よく見ないとわからないので、ひと目でわかる表示が必要だと感じました。

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
254号(2024.3.25)

(ペンネームOK)

●地域名

●組合員コード

●お名前

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

https://s-osaka.seikatsuclub.coop/