

みなみ風



発行責任者：鶴島佳子/23 区南生活クラブ生活協同組合 発行日：2017 年 1 月 9 日

●〒156-0051 世田谷区宮坂 3-13-13 ●Tel:03-3426-9914 ●Fax:03-3426-9911 ●mail:block.23ku@s-club.coop

ごきげんスマイル

「大丈夫よ、生活クラブのだから」

生活クラブの消費材を食べて育ちました。小学生のころ、よく母に「〇〇さんの家に卵取りに行ってきた」などと頼まれて、袋片手に出かけました。ケースに入った卵をざるに入れ、重さを計って持ち帰った頃が懐かしいです。

かつては物足りなくて抵抗のあった固型せっけんや泡立たない歯磨き粉も、自分の家庭をもってから再チャレンジ。統一感のあるパッケージも目にやさしくて落ち着くし、今ではすっかり愛用しています。ただ、油断してるとつい切らしてしまうので、今年こそは月の使用量を計算して“よやくらぶ”を活用しようと思います。

私の母の口ぐせ「大丈夫よ、生活クラブのだから」。身体にも地球にも優しい私たちの消費材。生産者や先輩組合員の方々に感謝しつつ、これからも使い続けたいです。

今は個配が主流のようですが、ちょっと困った時など班だとしても心強いです。近い将来、消費材の話で盛り上がるご近所関係が、あちらこちらに広がって、ゆくゆくは次の世代へとつながっていきますように…。

まち江戸川 出口 雅子さん



私のお気に入り



生かき (株丸寿阿部商店)

毎年寒くなり始める頃やってくる「かき」の季節。我が家では鍋に入れることが多いですが、生活クラブの生かきだと、身が縮まることがなくぷりぷりのまま食べられます。

ベーコン、えのき、パプリカと一緒に包むホイル焼きもおすすめです。

もくじ

「きばる」の甘夏の季節です!	2・3
ストップ! 遺伝子組み換え	4・5
【青い地球】	5
まちのページ>まち江戸川	6
【私のまちのコミュニティ】【私のまちのおすすめ消費材レシピ】	
【事業所班探訪記】 グループホームちとせ	
みんなの広場【投稿・今月のクイズ・川柳】	7
ナビ子が語る 生活クラブ用語「総代」って何?	
デポー通信	
お知らせ・理事だより・応募用紙	8

配送センター

世田谷センター 世田谷区楼新町 2-31-5 TEL:03-3426-9913 FAX:03-3420-1598	大田センター 大田区仲池上 1-19-12 TEL:03-5748-0661 FAX:03-5748-0314	ベイ東京センター 千葉県市川市田尻 1-10-9 TEL:047-393-6350 FAX:047-393-6353
--	---	--

生活クラブのお店

デポーせたがや 世田谷区宮坂 3-13-13 TEL:03-5426-5211 開所:10:30~19:30 日曜定休

23 区南組織概要 2016 年 11 月末現在

	配送	デポー
組合員数	15,885 人	2,091 人
加入者数	321 人	23 人
脱退者数	-128 人	-11 人
世帯当利用高	30,820 円	9,747 円
総利用高	483,778,091 円	20,381,892 円

配達についてのお問い合わせは下記へお願いします

- [世田谷区・渋谷区の個別配送] 03-3426-9550
- [大田区・目黒区・品川区・港区・中央区・江東区・江戸川区の組合員、世田谷区・渋谷区の班配送] 03-5426-5218(コールセンター)

23 区南のエリアは、世田谷区、渋谷区、目黒区、大田区、品川区、江東区(一部を除く)、江戸川区、港区(台場を除く)、中央区(一部を除く)

生活クラブは、組合員が **出資** **利用** **運営** をする生活協同組合です

お待たせしました!



もうすぐ「きばるの甘夏みかん」が届きます。
 市販の甘夏みかんのように“つるつるぴかぴか”ではありません。
 でも、そのルックスにはワケがあります。私たちは、ぎりぎりまで農薬
 をおさえた農法、そして見た目より安全性を選んだのです。
 「化学農薬を使うことで加害者にならない」との意志を持ち、甘夏を作り
 続けている「生産者グループ きばる」。
 「きばるの甘夏みかん」には、みんなの思いがぎゅっと詰まっています。

「生産者グループ
 きばる*1」
 との出会い

水俣病*2 患者家庭を中心に
 身体を蝕まれ漁場を奪われた
 漁師たちが、比較的容易に栽培
 のできる甘夏みかん作りに生
 活の糧を求め、1977年、販路
 を探して生活クラブを訪れた
 のがきっかけです。

当初、生産者は農協の指導に頼り、化学肥料や農薬を大量に使う栽培法を行っていました。しかし生産者自身も農薬で体調を崩し、生活クラブの「公害の被害者であるあなたたちが、なぜ農薬に頼った栽培をしているのか」との問いかけによって、「水俣病被害者が加害者になってはならない」と気づかされました。それ以来、有機肥料施肥・低農薬栽培の甘夏みかんを作り続けています。

生活クラブが「きばるの甘夏みかん」に取り組んだのは、水俣闘争の支援が目的ではなく、あくまでも生産者と消費者との対等な立場で、農薬を減らして他に引けを取らない甘夏みかん作りをしてもらうためです。その甘夏みかんに組合員が利用結集し、食べ続けることが結果として被害者の支援と連帯に結びつくだろうというのが基本的な考え方でした。



水俣市
 熊本県最南部に位置
 する。不知火海に面し、
 天草の島々を望む。

当初は大変酸味が強かったのですが、組合員は利用を呼びかけ食べ支えました。今では樹も熟成し、糖度が増えて大変美味しくなりました。

「作る人」と「食べる人」のこんな「物語」が「きばる」の甘夏みかんにはあるのです。現在「きばる」は27軒の生産者からなり、甘夏みかん、しらぬい、スイートスプリングなどを栽培しています。

- *1 きばる：「がんばる」という意味の九州地方の方言。
- *2 水俣病：1956年に熊本県水俣市で発生が確認された工場排水の水銀汚染による公害病。

甘夏には
 ビタミンや
 ミネラルが
 たっぷり

- ビタミンCを豊富に含んでおり、シネフリン*3とともに風邪予防にも大きな効果があります。
- クエン酸を含んでおり、体内の酸性物質を減少させ、疲労回復と血をきれいにする働きがあります。
- ジョウノウ(実を包む袋)にはペクチンが多く含まれていて、整腸作用があり、便秘やお腹を壊しているときに効果があります。

*3 シネフリン:温州みかん、夏みかん、橙などの果実に含まれている酸味成分。気管支を拡張させ、のどの風邪に効果がある。



「きばる」の甘夏の季節です!

皮まで丸ごと
食べられる
ワケ

- 環境ホルモン作用や発がん性があるとされる化学農薬は使いません。
- 農薬をできるだけ減らして栽培します。皮まで安心して食べられるように使用時期を8月末とし、9月以降は農薬を使いません。

- 甘夏みかんに適した独自の100%有機質肥料を使用します。
- 除草剤、防腐剤を使用しません。
- ワックスかけによるツヤ出しを行ないません。

春先の強風によるカイヨウ病、夏場の長雨では黒点病、干ばつの年は赤ダニやサビダニが発生します。これらの病害虫は農薬を使わなければ防げないため、以下のうちから**最高5成分回数***4（一般は12~15成分回数）を使用します。

- ・越冬害虫、葉ダニ、カイガラムシ防除 → マシン油
- ・カイヨウ病予防 → ICボルド
- ・黒点病予防 → キノドー水和剤
- ・サビダニ予防 → イオウフロアブル

それでもダニは発生するので、毎日畑を見て回り早期発見に努めます。発生初期ならば石けん液・木酢液・牛乳を散布し、被害を最小限で止めることができます。

*4 成分回数：農薬を1成分散布すると1成分回数。
2成分を混ぜて1度に散布した場合、農薬の散布回数は1回ですが、2成分回数とカウントします。



丸ごと
おいしく
いただきましょう

甘夏は「捨てる場所がない」と言われるみかんで、生食はもちろん、果汁はジュース・各種料理やお菓子の材料に使えます。また種からはペクチンを抽出でき、果皮はマーマレードやピールに最適です。もちろん入浴剤*としても利用できます。

防腐剤を使用していないので、市販品と比べて保存は長くできません。届いたら早めに食べましょう。箱から出し、重ならないように保存します。へたのとれたもの、次にへたの黄色いもの、と順に食べてください。

甘夏の
保存方法

- 通気のある直射日光の当たらない涼しいところに置く。密封すると果実が窒息、乾燥すると皮がシワシワになる。
- 甘夏どうしが触れないように新聞紙などをはさんで箱に入れておく。
- 冷蔵庫で長く保存できるが、乾燥に注意。冷蔵庫から出すと、数日で傷み始めるので早めに食べる。
- 冷凍は禁物。皮の苦味が果肉に移る。
- マーマレードやピールにするのは、皮が新鮮なうちに。日がたつと皮が切れにくくなる。



*大量に甘夏の皮をお風呂に入れると、肌を刺激することがあります。これは皮に含まれるリモネンという油分の作用の1つです。血行をよくする効果もありますが、子ども、敏感肌の人、肌に傷がある人は注意が必要です。
皮を天日干しにして乾燥させると刺激が穏やかになるようです。皮を乾燥させてストックしておくとう便利です。

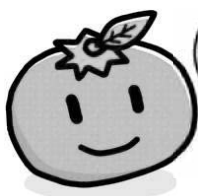
今年の「きばる」生産者交流会予定

★まち・せたがや まち・からきた合同主催

1月20日(金) 10:00~12:00
場所:世田谷センター
(世田谷区桜新町 2-31-5)

★まち江東主催

1月24日(火) 10:30~13:00
場所:江東文化センター第3研修室
(江東区東陽 4-11-3)



みんなで、「きばる」の
生産者のお話を
聞きに行こうね!

ストップ! 遺伝子組み換え

そもそも 遺伝子組み換え(GM)^{※1}作物って、ナニ?

遺伝子を操作し、作物自身に害虫抵抗性や除草剤耐性をもたせること。
 たとえば、GM トウモロコシには食べると虫が死ぬ細菌の遺伝子が組み込まれています。また GM 大豆には除草剤の影響を受けない微生物の遺伝子が組み込まれているため、除草剤を撒くと雑草は枯れ、GM 大豆だけが畑で生き残ります。

※1 GM:genetically modified

GMトウモロコシは、いろいろな物に加工されている

現在、日本に輸入されている遺伝子組み換え作物(以下GM作物)は、大豆・トウモロコシ・なたね・てん菜(砂糖大根)・ジャガイモ・綿(インドの綿)・パパイヤ・アルファルファ(牧草)の8種類。基本的にGM作物そのものは、スーパーなどで販売はされていませんが、家畜の飼料、食品添加物用、加工食品などの原料用などになっています。子どもの好きな甘いジュース、油を使ったスナック菓子など、市販品の多くはGM作物由来の原料です。日本では、家畜の飼料、加工食品に使った際の表示義務はないため、知らず知らずのうちに食べているのです。

GM作物・食品が抱える問題

☆健康への影響

生産効率を上げるために開発された新しい技術ですが、その安全性や人や環境への影響は、まだわからないことが多くあります。

あるNGO団体が行った動物実験では、GM作物を継続的に摂取した場合、腫瘍の発生率が高く、また早期に腫瘍が現れ始める、といった可能性も指摘されています。

☆農薬による環境汚染

GM作物で一番多い「除草剤耐性」は、除草剤をかけるとその作物以外の雑草はすべて枯れ、除草の手間が省けると言われています。

しかし、除草剤をかけても枯れないスーパー雑草の出現により、さらに強力な除草剤が必要になるなど、毒性の強い除草剤をまき散らすことが問題になっています。

☆自然環境破壊

GM作物が自然界で自生し、他の植物と交雑します。GM作物がいったん環境中に放出されると、元の環境は取り戻せません。

☆種子の独占と支配

遺伝子組み換え企業の内6社が、世界の種子市場の66%を握っています。農民が種子を採取し翌年撒くことを禁じ、企業から種子を買わないといけなくという法律の制定を多くの国に強いています。種子が数社の多国籍企業に独占されることは、農業にとっても生物多様性にとっても、大きな危機と言えます。

生活クラブは 遺伝子組み換えに反対です!

GM^{※2}フリーゾーンサポーター登録

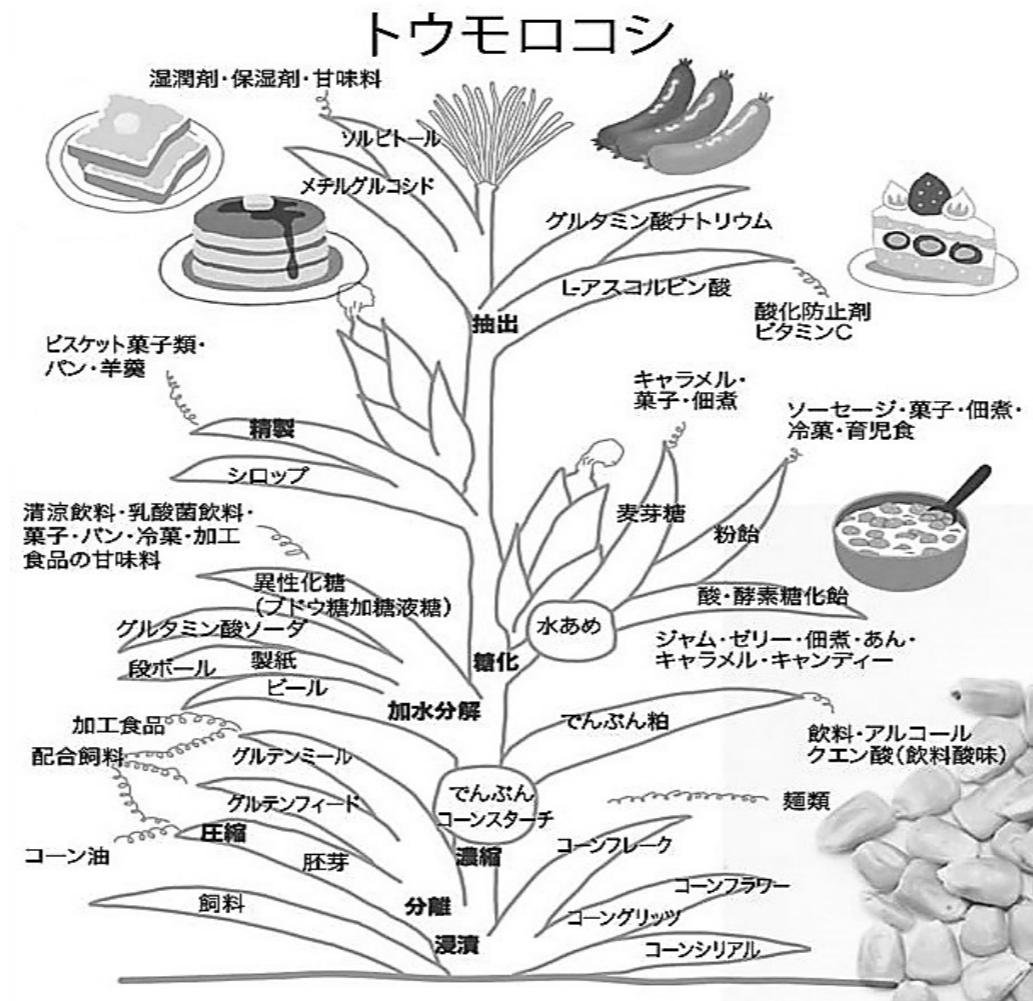
GMフリーゾーンとは、遺伝子組み換え作物が栽培されていない・栽培しない地域のこと。生活クラブでは、生産者の多くが、「GMフリーゾーン宣言」をしています。私たち消費者は、「GMフリーゾーンサポーター登録」により、宣言者を支援し、GM作物は買わない、食べないという意思表示を行なっています。サポーター登録については、23区南生活クラブ事務局へお問合わせ下さい。(03-3426-9914)

※2 GM:genetically modified organisms

GMなたね調査

カナダから輸入したGMセイヨウナタネが運搬時などにこぼれ落ちて国内各地で自生しています。GMセイヨウナタネの花粉が風や虫によって広く飛散し、近縁(アブラナ科)の在来なたね・カラシナや農産物などと交雑し、GM遺伝子の汚染が広がる恐れがあるため、監視と対策が必要です。「遺伝子組み換え食品いらない!キャンペーン」の呼びかけで、全国の仲間とともに2005年から毎春、組合員が簡易検査キットを使ってGMなたねが自生していないか調査する活動を行なっています。

これまで全国47都道府県中、約1/3にあたる14府県の港周辺、港から伸びる幹線道、市街地などにGM汚染が広がっていることがわかっています。(茨城県、千葉県、神奈川県、静岡県、長野県、愛知県、三重県、大阪府、兵庫県、山口県、福岡県、大分県、熊本県、鹿児島県)



生活クラブの遺伝子組み換え対策

現在、日本で使われているなたね油原料の約6割がGMなたねといわれています。生活クラブでは、遺伝子組み換え原料は一切使用せずオーストラリア産のNON-GMなたねと国産なたね5%を配合したなたね油を、油としてはもちろん、加工食品の原料にも多く使用しています。またキャンディの原料の水飴は、遺伝子組み換えの心配のない甘藷(サツマイモ)由来のものを使用しています。豚、鶏などの家畜もNON-GM飼料で育てています。

生活クラブのGM対策は、主原料(5%以上)についてはすべて完了し、残る課題は微量原材料のみとなっています。共同購入カタログ(食べるカタログほか)には、対策状況を以下のマークで表示してあります。



GM対策済みの品目

微量原料を含め、遺伝子組み換え作物は原料に使っていません。



GM対策に課題が残る品目

主原材料では遺伝子組み換え作物を使っていませんが、酸化防止剤(ビタミンEやビタミンC)、香料の抽出に使用されるアルコールなどで、分別されていない原材料を使っています。



自然大好き!

20代の学生の頃、夏休みに友人と周遊券を使って気ままに北海道を旅したことがあります。東の果ての野付半島のトドワラを歩いたり、偶然泊まった民宿で夜明け前に出発して連れて行ってもらった「太陽台」。そこで地平線から昇る太陽を見ました。ある日は、漁船に乗って漁師たちと一緒に鮭漁も経験しました。

30~40代の頃は湿原を歩くことが好きでした。中でも水辺がキラキラ輝き、紫のサワギキョウの花や色とりどりの山野草の花が咲く長野県車山の

湿原は大好きでした。清らかな水が豊かだからこそその美しい自然。この美しい自然がいつまでも変わりませんように...そんな思いがいつしか芽生え、少しずつ膨らみ私の中に今もあります。

30代後半から環境問題に目覚め、身体から衣類まで石けんと酢を使い、掃除にも使い、できるだけごみが出ない化学物質の少ないモノを選びながら、ムリせず楽しくシンプルライフを続けています。それでも自然の変化が気になる今日この頃。

(まち・玉川 植田 靖子)

まちのページ

まち江戸川

私のまちのコミュニティ

松島・中央コミュニティ



私のコミュニティは約50人で、2013年1月に立ち上げました。全員にお手紙を配達便で出し、2月21日に1回目の集りを持ちました。集った4人でコミュニティの組合員の所在を地図落としをし、「こんなに近くに組合員がいるんだ!」ということを実感しました。

これまで“いざという時のために”をテーマに、江戸川区の防災計画についての学習会、災害時の非常食調理講習、避難所・避難ルートの確認、エコロたすけあい制度の学習会、ライフプラン講座開催、

緊急物資配達訓練などを行ないました。参加者は大抵5人ぐらいでしたが、参加できないけど「コミュニティ」には賛同すると多くの方が言ってくさっています。なかなか顔を合わせられないけどコミュニティとしての繋がりを作ろうと「コミュニティ通信」を2~3ヶ月に1回発行もしましたが、現在は休刊中。

“いざという時のたすけあい”は普段からの顔見知り的大事。ここのところ活動がお休み状態だったので、そろそろ活動を再開します!

(古川 久美子)

私のまちの おすすめ消費材レシピ

鶏とわかめのホイル蒸し



まちのおすすめ消費材
「国産十割とうじみそ」
(カップ500g・袋750g)

- <材料> (3~4人分)
 鶏ムネ肉 2枚くらい
 (どの部位でも可)
 玉ねぎ 1個
 肉厚わかめ 適量

<作り方>

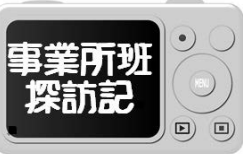
- ①わかめを水にもどし、適当に切る。玉ねぎを薄くスライスする。鶏肉は1cmくらいに切る。
- ②ホイルを広げ、下からわかめ、玉ねぎ、鶏肉を段々に重ねる。ソースもかける。鶏肉一枚に、ホイル一つ見当で。
- ③ホイルの口を閉じて、蒸し器で20分位蒸す。

(早川 美和子)

これいいよ!!

鶏肉をさっぱり
食べるには、
これで!

- ソース
- | | |
|-----------|-------|
| マヨネーズ | 大さじ2 |
| 国産十割とうじみそ | 大さじ2 |
| 酒または、みりん | 大さじ1弱 |



社会福祉法人 悠遊 グループホームちとせ

住所：世田谷区千歳台 4-2-1
 電話：03-5490-7080
 HP：www.you-you123.com

認知症の緩和を目的としたグループホームで、小田急線千歳船橋駅から徒歩15分の住宅街にあります。入所者18名、スタッフ16名で全個室トイレ付きです。

驚いたのは、食事のほとんどを消費材で賄っていること。4台ある冷蔵庫の中は、調味料を始め、見慣れたパッケージがずらり。しかも倉庫には、常温保存の食材や洗剤、ペーパー類に至るまで消費材が揃えられていました。スタッフの方が皆にカタログを見せながらおやつ希望を聞いたり、夕食のメニューも多数決を取って決めることもあるそうです。

認知症の方にとって、ストレスは大敵。入所する前の生活ペースを極力崩さないで過ごせるよう、朝食の

時間や就寝時間はまちまちです。至れり尽くせりの受け身の生活ではなく、スタッフと共に買い物や夕食作り、洗濯、掃除など、できる範囲で家事を手伝います。

入所者の自主性を重んじながらスタッフが一人ひとりに寄り添う形で介助する、グループホームちとせには家庭的な雰囲気のなか、とても穏やかな時間が流れていました。

(出口 雅子)



常備している
たくさんいる
消費材



みんなの広場

★11月号の感想

この10月から我が家の電気も生活クラブエナジーからの共同購入に切り替えました。まだあまり実感は湧きませんが「我が家の電気は原発ではなく自然エネルギー！」と思うと、とても気分がいいです。
まち品川 TNさん


子どもが生まれたばかりの嫁に、生活クラブを勧めたかったけれど、押し付けになるのでは…と気になり言い出しづらかったのですが、離乳食を始めたのをキッカケに勧めてみました。今月から組合員なるとのこと、よかった。孫が口にするものもやっぱり生活クラブのものがいい。
まち品川 MTさん

“よやくらぶ”が始まる時、なんだかよくわからないシステムがはじまるんだなと思っていましたが、なんのことはない、いつも注文している物を予約すると忘れずに届くというものだった。今はまだ牛乳と卵だけだけれど、そのうち少しずつ増やしていこうと思う。
まち目黒 TSさん

生活クラブの自然エネルギー発電所が全国的に何箇所もあることを知りました。まだよくわからずにいます。もっと勉強していきたいです。将来の為にできることを考えていきたいです。
まち江東 R0さん

★川柳

十一月号のお題「貯金」
貯金箱
備えてあるが
いつもゼロ
まち大田 Ykさん



今月のお題は「掃除」

★今月のクイズ

「ストップ! ○○○ 組み換え」
11月号の答えは「夢風」でした。

※ ご意見と一緒に、クイズおよび川柳をどんどん応募してください。

※11月号で応募を頂いた中から、抽選で5名の方に、「全粒粉入りホットケーキミックス」をプレゼントしました。

デポー通信

行きたい知りたい参加したい!
みんなでつくる NEW デポー!

～ 今日までデポーいかなくちゃ～

私が初めてデポーせたがやを訪れた時は、カタログに載っていた消費材が棚にずらっ～と並んでいて、とてもワクワクして興奮しました。また、デポーの中にいる人たちの多くは組合員なので、消費材のことを聞くといろいろと返ってきて自然と話がはずみます。棚の消費材を見ている知らない人にも、同じ組合員というだけで親近感がわきます。ここは買うだけの場所ではなく、組合員の交流の場所でもあるのです。いるだけで高揚感が味わえるデポーが、私は大好きです。

来年8月のリニューアルオープンに向け、どんなデポーにしたいか話し合う実行委員会が2016年9月から立ち上がっています。「今よりも、もっといい“デポーせたがや”にしたい」という共通の思いを胸に、実行委員会で話し合っています。あなたも実行委員会に参加して、日頃の思いをリニューアルに反映させませんか。あなたの参加をお待ちしています。

(デポー担当理事 加瀬 奈穂子)

ナビ子が語る 生活クラブ用語

「総代」って何?

ママ:「生協ってね、組合員が出資して、利用して、運営するところなの」

ナビ子: (耳にタコができるくらい聞いたわ)
「組合員が自主運営しているのが生協なのよね」

ママ:「そう。1年に1回、組合員から選ばれた総代が集まって『総代会』を開いて、大事なことを決めるのよ。1年間の活動を振り返って、次の年の方針や、予算を決めていくの」

ナビ子:「で、総代ってだれでもなれるの?」

ママ:「組合員なら、選挙で選ばれれば、なれるのよ。総代には、定数も、任期もあるのよ。もちろん生協の方向を決めるのも総代だから、責任があるのよ。あなたも、この美味しい牛乳をずーっと飲みたかったら、大人になったら、組合員になって、総代になっただけ」

ナビ子:「わかった。大人になったら、組合員になって、総代になる」





世田谷センターミニ展示会

スーツ・ジャケット・ワイシャツ・めがねが
購入できます。

日時：2017年2月4日(土)
11:00~15:00

場所：生活クラブ世田谷センター
(世田谷区桜新町 2-31-5)



理事だより

東京に住んでもうすぐ7年。まだまだ電車や地下鉄などちっとも慣れず、初めての駅はドキドキします。平日の昼間なのに、たくさんの人で混んでいる駅や交差点では、「今日は何かあるのかなあ」とキョロキョロが止まりません。もうすぐ青なのに、待てない人たち、エスカレーターは歩きながら下りたり上ったり。とにかく気忙しくて落ち着きません。でも、東京はとにかく便利！手に入らないものはないんじゃないかな？

なのにどうして生活クラブ？私が出会った生活クラブの先輩達は、強烈でパワフルで素敵な人ばかり。いつも元気をもらっています。たくさんのお出会いと、普通の世界にはないキラキラがいっぱい詰まっているんです。きちんと地に足をつけて生活すること、心を込めてごはんを作る、そんなあたりまえの心地よさを思い出させてくれるのです。あなたもまずは、楽しそうな企画に足を運んでみてはいかが？きっと特別でキラキラな出会いが待っていますよ。

(理事 嶋野 牧子)



■2017年度23区南役員候補者を公募します■

定款および役員選挙規約に基づき、役員(理事・監事)選挙に向けた候補者の公募を行ないます。

- ・選挙区分：理事(全体枠と常任枠)、及び監事
- ・選挙区：理事、監事ともに、23区南生活クラブ全域を選挙区とします。
- ・定数：理事11人(定款上の定数は、8~14人)、監事3人(定款上の定数は、2~4人)
- ・受付期間：2017年1月23日(月)~1月29日(日)
- ・応募要領：理事または監事立候補の旨を書面に記入し、23区南事務局まで届けてください。

問合せ先：23区南生活クラブ生協事務局

電話：03-3426-9914



生産者探訪ツアー

焼津の生産者をめぐります。生産現場を訪ねて興味を深めるチャンス！楽しく参加できる日帰りツアーです♪
まぐろ油漬け缶(日本果実工業㈱)とメバチマグロ(㈱ヤマボシ)の工場見学を予定しています。

日時：2017年2月1日(水)

7:50 新宿センタービル付近 集合予定

18:30 新宿西口着予定



参加費：4,000円(大人) *食事代は各自
2,000円(2歳以上小学生以下)
2歳未満のお子さんは参加できません。

募集人数：25名

締切り：1月25日

(1月30日以降のキャンセルは全額負担)

みなみ風 2017年1月号 応募用紙

牛乳便以外の配達便で各センターへ提出、デポ一組合員はレジで提出。または23区南生活クラブ生協事務局に FAX 3426-9911 してください。みんなの広場は、23区南情報ボックス Web ページからも投稿できます。✂ 切り 1/27(金)

■氏名：(ふりがな)		■TEL	
■住所：		■FAX	
■まち名：	■班・個配・デポ一 (いずれかに○を)	■組合員コード (配達明細などに記載)：	
■p7 みんなの広場 ○みなみ風1月号へのご意見ご感想を書いてください。		「みんなの広場」に氏名を掲載しても良い方は✓をしてください。□	
○クイズの答え		クイズに応募される方は必ずご意見ご感想をお書きください!	
○今月の川柳 お題「掃除」			
■参加の方は□に✓を入れてください。 □2/1 生産者探訪ツアー 大人：()人 子ども：()人			
■お友達を紹介してください。紹介して下さったあなたに素敵なプレゼントを差し上げます。			
○お友達の氏名	住所	TEL	