



23区南生活クラブ機関紙

2019年
1月号

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：2019年1月7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

Hello♡まちの仲間たち

まち品川 石森 桃子さん



知れば知るほど奥深い！

結婚後に住み始めた場所が買い物に不便で、「そうだ、宅配で届けてもらおう！」と思ったのがきっかけで生活クラブに加入了。娘が生まれ、スーパーで暴れる娘と買い物に行くのが億劫になり、生活クラブで注文するものがどんどん増えていきました。

そして、楽しそうにまち活動をしていたお友達に刺激され、私もなにかやってみようかな～と、軽い気持ちでまち運営委員を始め、約1年が経ちました。

素敵な仲間たちに囲まれながら、消費材を購入していくだけの時には知らなかつたことを知り、これまで出会わなかつた方にお会い、楽しい日々を過ごしています。知れば知るほど、関われば関わるほど、その奥深さに驚きます。

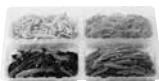
これからもできることを少しずつやりながら、まだ知らない生活クラブのことを知り、その魅力を伝えていけるようになれたらいいなと思っています。

私の気に入り

冷凍ナムルセット

徘徊第一物産

「今日はご飯を作る元気がないなあ」という日も、ご飯さえ炊けばアッという間にできあがり。キムチを混ぜたり、豚肉を焼いて混ぜたり、目玉焼きを乗せたり、その時あるものでさらに満足な一品に。



一もくじ

23区南組織概要 2018年11月末現在

	配送	デポー
組合員数	17,986人	2,380人
加入者数	361人	31人
脱退者数	-162人	-18人
世帯当利用高	26,945円	11,523円
総利用高	432,027,135円	27,204,761円

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）

「きばる」を応援しています！

..... 2・3

行ってきました！バス乳のふるさと

..... 4・5

【松葉の介コーナー】

..... 2

【まちのページくまち品川】

..... 6

【私のまち】【私のまちのおすすめ消費材レシピ】

【生産者紹介】酒井産業株「木のおもちゃ」

地域の仲間たち

..... 7

事務局コラム

まち大会って何？

みんなの広場【投稿・今月のクイズ】

お知らせ・理事Tweet・応募用紙

..... 8

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

配送についてのお問い合わせは下記へお願いします。（月～金 9:00～19:00）

世田谷センター 世田谷区桜新町2-31-5 ●世田谷区（まち・玉川を除く）・渋谷区の個別配送 03-3426-9550

●世田谷区・渋谷区の班配送 03-5426-5218（コールセンター）

大田センター 大田区仲池上1-19-12 ●世田谷区 まち・玉川・大田区・目黒区・品川区・港区の組合員

03-5426-5218（コールセンター）

ベイ東京センター 千葉県市川市田尻1-10-9 ●江東区・江戸川区・中央区の組合員 03-5426-5218（コールセンター）

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



生活クラブは

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」。

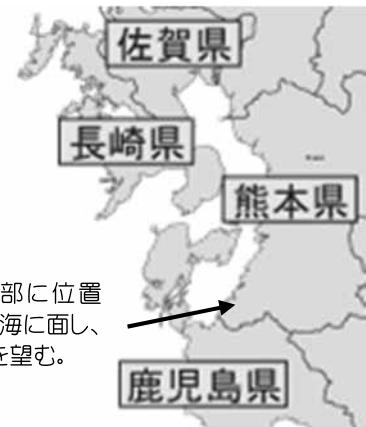
「きばるの甘夏みかん」には、みんなの思いがぎゅっと詰まっています。

「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なっていました。
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」との問い合わせによって、「水俣病被害者が加害者になってはならない」と気付かされました。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。



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、糖度が増し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、スイートスピー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。

松葉の介コーナー

ダイオキシン混入の食中毒被害 「カネミ油症」から50年が経過したが…

「カネミ油症」事件をご存じですか。1968年にカネミ倉庫が製造した米ぬか油を摂取した人が発症した食中毒被害です。主に福岡県、長崎県で発生し、認定患者は2,322人（2018年3月末現在 死亡者含む）に上ります。

原因是、油の脱臭工程で、熱媒体のポリ塩化ビフェニール（PCB）や、加熱によって生成されたダイオキシン類（PCDF=ポリ塩化ジベンゾフラン）がパイプから漏れて油に混入したとされています。主な症状は、顔や体への吹き出物、肌や爪、歯肉の色の黒ずみ、手足のしびれ、全身倦怠感、せき、たん、頭痛、月経異常などです。

救済を求める人々は、国やカネミ倉庫、PCBを製造した鐘淵化学工業（鐘化=現カネカ）に対しいくつもの集団訴訟を起こしました。20年にわたる法廷闘争でした

が、国の責任は認められず、裁判の結果、鐘化については見舞金などを支払う条件で和解、賠償責任はカネミ倉庫だけが負うことになりました。

2012年、油症患者の方々を対象に救済法が成立し、油症発生時に患者と同居していた家族も救済されるようになりましたが、胎盤や母乳を通して被害が移行したとされる「2世」の救済拡大が課題となっています。

油症発覚後、約1万4千人が被害を届けていますが、後に患者と認定された人を差し引いても、多くの未認定患者の方々が、いまだに救済されずにいるということです。



「きばる」を応援しています！

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。
- 農薬が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月末までとし、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。

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⁵とともに風邪予防にも大きな効果があると言われています。
- クエン酸を含んでおり、体内的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ると言われています。
- ジヨウノウ(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ると言われています。

*5 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、のどの風邪に効果的。

まち江東

今年の「きばる」生産者交流会予定

1月9日(水)10:00~12:00

江東区文化センター
(江東区東陽4-11-3)

まち江戸川

1月11日(金)10:00~12:00
グリーンパレス集会室406
(江戸川区松島1-38-1)

まち・からきた

1月15日(火)14:00~16:00
生活クラブ館地下スペース
(世田谷区宮坂3-13-13)

まち渋谷

1月16日(水)10:15~12:30
地域交流センター代々木の杜交流室B
(渋谷区代々木2-35-1)

まち大田

1月19日(土)10:30~13:00
消費者生活センター2階講義室
(大田区蒲田5-13-26)

まち・玉川

1月23日(水)13:00~15:00
奥沢地区会館
(世田谷区奥沢7-36-9)

月にもう1杯
ご飯を食べよう!

どれだけお米食べたかな?

生活クラブでは、品種から栽培方法、価格までを組合員と生産者が一緒に話し合って作っています。農薬や化学肥料を極力減らし、農家にも無理がかからず、水や自然を汚さない独自の米作りを進めています。また、生産調整により食用米が作れなくなったり田んぼでは、提携生産者が育てる豚のエサ米を栽培するなど、さまざまな形で、循環型・環境保全型農業の実現にとりくんでいます。

お米は唯一自給できる穀物なのに、毎年8万tずつ消費が減っているんだよ。月にみんながもう1回お米を食べる機会を増やせば、今までの消費を維持することができるんだって! 2017年の食料自給率は38%だよ。

4~10月
総利用量
62.7%

2017年度総利用重量:437tを
100%としています。

報告

7/30 生産者訪問バスツアー

夏の一日、栃木の生産者に会いに行こう!

「行ってきました！パスチャライズド牛乳のふるさと」

栃木はお肉・牛乳・お米・野菜など消費材の宝庫です。

今回は地域内乳肉一貫生産を行なっている牛乳と牛肉の生産者を訪問しました。

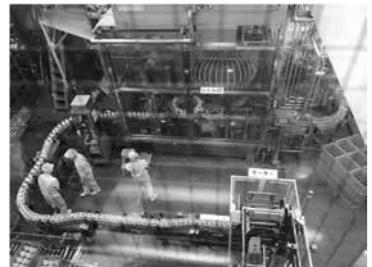
地域内乳肉一貫生産とは、酪農家が生産する牛乳だけではなく、乳牛から生まれた子牛を地域内の肥育農家が肥育し、食肉として生産する取組みのことを言います。また、牛の糞尿は堆肥としてお米や野菜を育てます。

新生酪農

新生酪農は日本で初めて、組合員と酪農家が共同経営する牛乳工場として設立されました。

現在は、アイスクリームなどの乳製品も生産していますが、ここ栃木工場ではパスチャライズド牛乳を作っています。パスチャライズド牛乳を作るために必要な条件が、原乳が新鮮であることです。この工場では、熊倉牧場など地域内の提携酪農家の原乳を使っています。

パスチャライズド牛乳はびんのリユース(Rビン)が基本で、1本のびんを50回使うことを目安にしています。そのため厳密な検査と洗浄が必要で、多くの人員を配置しています。



牛乳充填の様子



リユースの説明



熱心に説明を聞く参加者たち

パスチャライズド牛乳

パスチャライズド牛乳は本来の甘みと栄養成分を損なわないよう、72度15秒間で殺菌しています。この殺菌方法だと、熱に弱いタンパク質(=ホエイプロテイン)は変性せず含まれています。ホエイプロテインの中に、生体防御作用、免疫力に重要な役割を果たしているラクトフェリンや免疫グロブリンがあります。(注:市販されている牛乳のほとんどは120℃~130℃で瞬間殺菌のため、ホエイプロテインは失われています。)

乳質向上に取り組む酪農家と、より自然に近い牛乳を求める組合員双方の熱意から誕生しました。

Rびん

生活クラブでは、ごみを出さない暮らしを目指し、Rびんの回収を行なっています。家庭での洗浄は簡単！中を水洗いし、ふたを外して返すだけ。しかし、きれいな状態で返却されたものしか再利用できないって知っていましたか？

気をつけるポイントは

- マジックで印をつけたり、シールを貼らない。
- 洗浄するときにはブラシでゴシゴシしない。

ぜひ、家庭の食器と同じように丁寧に扱ってくださいね。



このページは、23区南情報委員会で作成しました



イソシンファームの牛舎の前にて

熊倉牧場

熊倉牧場は、生乳の生産者で、乳をしぼるためのホルスタイン種の牛を飼育しています。牛舎は、風通しが良く広々として、牛たちはゆったりと穏やかでした。牛舎の隣には、飼料用のトウモロコシ(デントコーン)畑が7ヘクタール(東京ドーム1.8個分)あり、他に牧草も栽培しています。



生後1か月の牛



トウモロコシ畑

飼料も国産

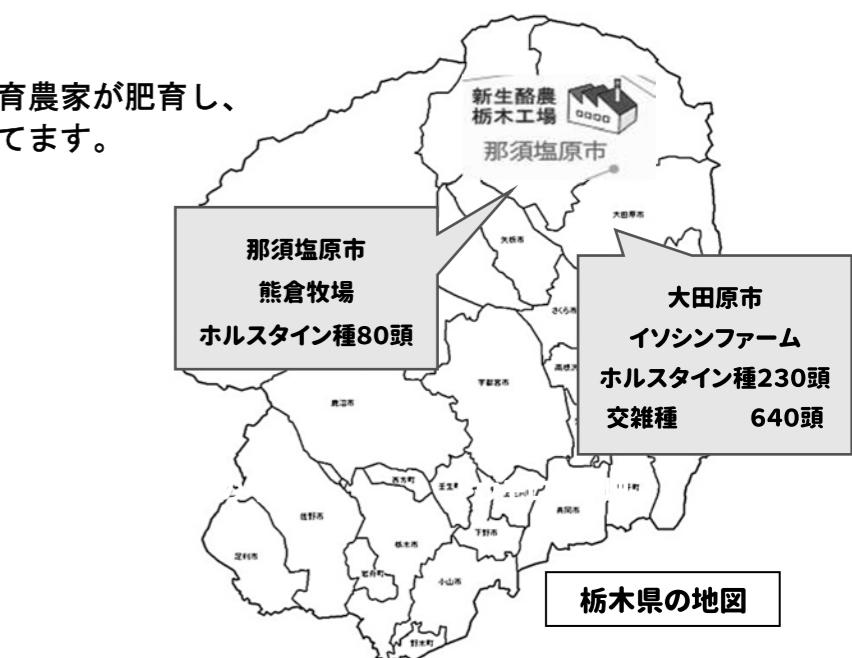
牛の飼料は、生後7か月くらいまでの育成期間は纖維質の多い牧草などを与えます。その後の肥育期はカロリーの高い配合飼料も与えますが、一般的にはそのほとんどが輸入の遺伝子組み換えトウモロコシや大豆です。栃木では、牧草はもちろん、飼料用のトウモロコシ(デントコーン)なども栽培しています。もちろん、Non-GMO(遺伝子組み換えでない)です。そして、栄養価の高いトウモロコシ雌穂をサイレージにして国産濃厚飼料として牛に与えています。



私たちの課題

今回の生産者訪問で、改めて生産者の方々が大事に育てた牛から取れた貴重な牛乳・牛肉であることを教えていただきました。

丹精込めて牛の飼料作りから手掛け、循環型社会を目指している生産者の方々とこれからも一緒に歩んでいくために、



イソシンファーム

肉牛(ほうきね牛・栃木開拓牛)の生産者です。ここでは一頭の牛が出荷されるまで約2年という年月がかっています。イソシンファームは、肉牛の他に、主食用の米、飼料用米やアスパラガスも作っています。



体重800kgもうすぐ出荷→

栃木開拓牛・ほうきね牛

栃木開拓牛とは、篠根酪農協や那須地域の酪農家で生まれたホルスタイン種の雄を生後約20か月間肥育した肉牛のことです。赤みが特徴の肉ですので、あっさりとした肉本来の味がします。

ほうきね牛とは、篠根酪農協の農家で飼っているホルスタイン種の雌に黒毛和種雄の種を交配して生まれた交雑種の雄と雌を、生後約27か月間(平均)肥育した肉牛のことです。黒毛和牛が父親になっていますので、脂肪(サシ)が入りやすい品種の牛で、ジューシーな味わいがあります。

これらは、デポーで取り扱っています。



私たち一人一人にできることはなんでしょうか。

安心・安全な牛乳・牛肉が手に入らなくなる日が来ないよう、私たちは積極的にビジョンフードを活用し、いつも食材のバックグラウンドを忘れずに感謝の気持ちを持っていました。

まち品川



私のまち

主婦の部活動のようで楽しい♪



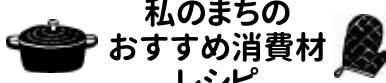
ティンティンタンティラン～♪まもなく～しながわ～しながわ～新幹線の停車駅、品川。横浜、千葉、羽田などアクセス良好。そんなためか、オフィスあり、タワーマンションあり、そうかと思えば商店街あり、閑静な住宅街ありと様々な風景が混在しています。

それと同じでまちの活動も、様々な境遇・世代の人々が集まり協力しながら進めています。生活クラブがあり、この活動があるからこそ出会い、話し合い、お互いのことを思いあう、素敵な仲間たちです。主婦の部

活動のようで楽しいです。

最近小さな保育園がたくさん開園し、働く女性が急増しているように感じます。またご近所付き合いの少ない地域もあります。毎日を忙しさで追われ、日常の住民同士の関わりが薄れていきつつある中、生活クラブという共通点を通して、どんな人でも簡単に楽しく協力でき、参加できるまちづくりをして、この小さな楽しさを感じてもらえたらしいなあと、思っています。

(樋口 有理子)



私のまちの おすすめ消費材 レシピ

これいいよ！

鶏卵の生産者に教えてもらったレシピです。生産者の吉野さんはメープルシロップを推していました。蜂蜜、ジャムとも相性もバッチリです！

＜材料＞ 1人分

全卵	1個
砂糖(上白糖)	小さじ 1/2
バター	小さじ 2

スフレオムレツ



＜作り方＞

- ① 卵黄と卵白を別々のボウルに分ける。卵黄は溶きほぐす。
- ② 卵白を泡立てる。砂糖をひとつまみずつ 2~3 回に分けて入れながら、その都度しっかりと泡立てる。ボウルを逆さにしても垂れないくらい、ピンと角の立ったメレンゲにする。チーズを入れたりトマトソースを添える場合は、砂糖を入れずにメレンゲをつくる。
- ③ 卵黄に②の 3 分の 1 量を加えて泡立て器で軽く混ぜる。さらにゴムべらに持ち替えて残りのメレンゲを入れ、底から大きく返すようになぞって混ぜる。泡がつぶれないよう、完全に混ざらず、まだら模様でもOK。
- ④ フライパンにバターを熱する。溶けてきたら弱火に落とし、③を静かに入れてゴムべらで平らにのばす。
- ⑤ そのまま蓋をして 1~2 分焼く。表面が乾いてきて、底面に焼き色がついたら半分に折って完成。

(樋口 有理子)

生産者紹介



Hello



酒井産業株式会社
代表取締役社長
酒井 慶太郎さん

酒井産業株式会社 「木のおもちゃ」

木のおもちゃの生産者、酒井産業株式会社 四代目 酒井慶太郎です。当社は、木曽漆器の産地、山深い長野県の木曽谷、木曽平沢で生まれ育ちました。創業より 84 年になります。木曽漆器から始まり、木のおもちゃを作り始め 50 年になります。

本当は、赤ちゃんに一番良いのは木のおもちゃではなく、お母さんやお父さん、おじいちゃんやおばあちゃんの手のぬくもりです。指先に少し力がはいるようになり、「にぎにぎ」ができるようになると、赤ちゃんは、あやしてくれる方の手や指を握りましたがります。大好きなひとの手のぬくもりが初めてのおもちゃですね。「木」という素材は、ひとの手の感触に近い素材と言われています。木には、「多孔質」という素材特性があり、空気を含んだ無数の部屋で構成されています。この性質が、熱を伝えスピードを抑え、夏も暑くなりにくく、

冬も冷たくなりにくい性質を持たせます。いつも安心して触ることができる素材ということになります。ひとの手のぬくもりにはかないませんが、他のどの素材よりも赤ちゃんに優しい素材ということです。

私は今年 50 歳になります。10 歳のとき、初めて父親に東京に連れてこられました。生活クラブ東京 10 周年のイベントが武道館で行われたのを見学するためでした。あれから 40 年、生活クラブの担当となり、多くの組合員、さまざまな生産者と出会いました。知るほどに好きになる、生活クラブとの出会いに感謝しています。

先日亡くなった父の意思を引き継ぎ、木や森のこと、伝統工芸を抱える産地のことを生活クラブと一緒に考え、一歩一歩前に進んで行きたいと思います。



生活クラブ運動グループ紹介 地域の仲間たち

生活クラブ 21 世紀まちづくり構想の中で生まれた「環境まちづくり NPO エコメッセ」を 23 区南生活クラブ地域につくろうと 2002 年に準備会が立ち上り、環境活動の資金を生み出し、まちづくりの拠点となる「エコメッセ」をつくる活動が始まりました。準備を進める中で「エコメッセ世田谷・目黒」として、環境テーマを「水と緑」、屋号を「水・緑・木地」と決定、2003 年 3 月「千歳船橋店」オープンに至りました。

その後、「目黒につくる準備会」をスタートし、11 月に「学芸大学店」をオープン。当初はどうやって運営するのか手探りの状況で 2 年限定の物件で生活者ネットワークと同居という形で、店舗をスタートしまし

~特定非営利活動法人エコメッセ 「水・緑・木地 学芸大学店」(エコメッセ世田谷・目黒)~

た。これまで 2 回の移転をしましたが、今年で 15 年になります。

循環の仕組みを示すことでみなさまが寄付品を持ってきてください、その名の通り「水」と「緑」の活動に還元しています。「レインバンク（雨水タンク）」を碑文谷公園など地域に設置、福島県南相馬植樹祭に苗木寄付や参加、奥多摩の植林活動に参加など緑を増やす活動にも取り組んでいます。

また、店舗は寄付や掘出し物を探しに来るだけではなく、気軽に立ち寄れる場所として、すっかり地域の拠点となっています。「近くにエコメッセがあって良かったわ！」私たちにとって最高の励みになっています。

(西田 恵子)

事務局 コラム

(企)ワーカーズ・コレクティブ轍ケイッシュ
代表理事
田上 悠紀人さん

世田谷センターの配達を受託している、轍ケイッシュの田上です。旧轍世田谷と合併して 2 年目、前年度までは小平センターに、今年度は世田谷センターに常駐しています。

世田谷センターでは 23 区南の世田谷区・渋谷区はもちろん、北東京のまちすぎなみ南エリアの配達も受託しています。ブロックを跨いでの配達は配布物や活動、事務機能など解決が難しい問題がありますが、ブロックとセンターと相談しながら進めています。

世田谷事業所の経験豊富なメンバーと共に業務に励んでいますので、よろしくお願いします。



★11 月号の感想

みなみ風を読むたびに我が家のお気に入り消費材が増えています。11 月号生産者紹介長崎県漁連「煮干し」を読んで早速注文しました。今からおみそ汁を作るのが楽しみです。
まち品川 YO さん

みんなの広場

海へ流れ着くプラスチックゴミが問題になっています。普段からエコバック持ち歩けばレジ袋をもらう必要はなくなります。みんなで実践していきたいです。

まち品川 TN さん

我が家は鶏肉大好きです。クリスマスはもちろん普段でも鶏肉は常備しています。子どもたちは手羽元が好きできれいに食べててくれます。生活クラブのは特に安心して食べられるのでうれしいです。

まち江東 RO さん

松葉のコーナーで紹介されていたレジ袋の規制について。日本もレジ袋有料のスーパーが大分増えたと思っていましたが、イギリスの例を知り、まだまだだと思いました。コンビニでの無料配布は一考すべき問題です。まち・からきた JK さん

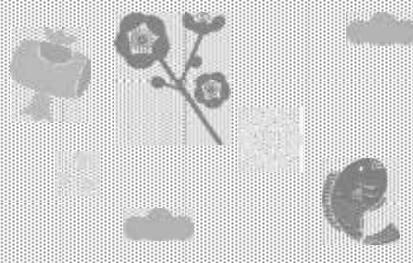
★今月のクイズ

パスチャライズド牛乳は
72℃ ○○ 秒間殺菌

11 月号の答えは「へム」でした。

※ご意見と一緒に、クイズの回答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 2 名の方に
「ベビーサラミ」をプレゼントしました。



■2019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 12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：2019年1月7日(月)~1月25日(金)
- ・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

理事 Tweet

先日兵庫県水産産地交流会に行ってきました。兵庫県は北は日本海側、南は瀬戸内海に面して、豊富な魚種に恵まれたところでした。私達が利用しているのはタコや、ちりめんなど数種類ですが、ズワイガニ、ハタハタ、ホタルイカ、カレイ、タコ、イカナゴ、シラス、のり、ハモ、マコガレイ、サワラ、ガザミ等々、数えきれない魚介類が獲れます。近年どこの漁場でも水揚げが減っており、漁業従事者の減少と高齢化は兵庫も例外ではありません。燃料の高騰や、消費者の魚離れ、加えて日本海側は中国や韓国漁船との問題もあり、課題は山積しています。兵庫漁連の案内で、漁場や各地の競り、海苔養殖・加工場、ちりめん加入場など視察してきました。漁連や漁協が積極的に、水産加工事業や、販売事業、栽培型漁業(育てる漁業、放流、種苗生産、養殖業など)に取り組み、資源管理型漁業(獲りすぎないなど)を推進していました。

未利用魚を含め魚種の豊富さと、産地の姿勢は、これから提携水産地としてふさわしいところでした。(副理事長 望月 美喜子)



みなみ風 2019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、デポー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。〆切 1/25(金)

■ 氏名 : (ふりがな)	■ TEL :	
■ 住所 :	■ メールアドレス :	
■ まち名 :	■ 班・個配・デポー (いすれかに○を)	■ 組合員コード (配達明細などに記載) :
<input type="checkbox"/> p7 みんなの広場 <input checked="" type="checkbox"/> みんなの広場へのご意見ご感想を書いてください。		
○ 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!
■ 参加の方は□に✓を入れてください。 託児を希望された方は主催者から連絡しますので、携帯電話番号とメールアドレスを記入してください。連絡がつかない場合は託児をお受けできません。		
<input type="checkbox"/> 1/29 GM なたねの自生の問題って何? <input type="checkbox"/> 2/4 総代意見交換会＆働き方説明会		<input type="checkbox"/> 託児希望 お子さんの名前 () 年齢 () <input type="checkbox"/> 託児希望 お子さんの名前 () 年齢 ()
■ お友達を紹介してください。 紹介してくだ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

* スペースが足りない場合は、お手持ちの用紙でお送りください。いただいた個人情報は組合員活動の目的にのみ使用します。

GM なたね自生調査事前学習会 「GM なたねの自生の問題って何?」

生活クラブは2005年から毎年遺伝子組み換え(GM)なたねの自生調査を実施しています。世界的にも評価されているこの調査の意義や自生状況、今後の調査活動の方向性などを専門家にわかりやすく話していただきます。



- ◆ 2019年1月29日(火)10:30~11:30
- ◆ 生活クラブ館地下スペース2
- ◆ 講師：天笠啓祐氏(科学ジャーナリスト)
- ◆ 参加費：無料
- ◆ 託児：あり(定員2名)

エッコロ加入者無料、未加入者子ども1人500円、ゲスト子ども1人1,000円

- ◆ 託児申込〆切：1月22日(火)
- ◆ 参加申込〆切：1月24日(木)

2018年度 第2回総代意見交換会 & 働き方説明会「そうだ!私たち働く」

- ◆ 2019年2月4日(月)10:30~14:00
 - ◆ 生活クラブ館 地下スペース
 - ◆ 内容：
- 10:30~12:00 23区南2019年度方針骨子について
 12:30~14:00 働き方説明会(参加団体など詳細は23区南WEBなどでご確認ください)
- ◆ 午前のみ託児あり
 - ◆ 申込〆切・託児〆切：1月17日(木)
 - ◆ 総代以外の方も参加できます

