



みなみ風 12 月号

発行責任者：谷野あかね／23 区南生活クラブ生活協同組合 発行日：2020 年 11 月 30 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

私たちが日々便利に使い、捨てているプラスチックごみが
海洋汚染・大気汚染・地球過熱化*を引き起こし、身近な環境、地球環境が悲鳴をあげている!

プラスチック問題 なんとかしなくては!!

*地球過熱化：今日の世界では「気候変動」の表現では危機感が伝わらないとの問題意識から「気候危機」と表現する動きも始まっています。生活クラブでも「地球温暖化」は「地球過熱化」、「気候変動」は「気候危機」と表現していきます。



捨てれば海洋汚染

投げ捨てられたり、風に飛ばされたりして川に流され、さらに海へ流れ出たプラスチックごみは、生分解されず海岸へ漂着。

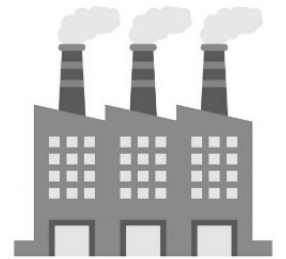
また、一部は粉々になってマイクロプラスチックとなり、海洋生物の体内に取り込まれ、食物連鎖で私たち人間もプラスチックを食べることに…。

燃やせば大気汚染

プラスチック容器はリサイクルされるものもありますが、ごみとして出された汚れたものは焼却処分に。

プラスチックが高温で焼却されることにより気化して煙突から大気中に排出される排ガスや焼却後の灰の中にはダイオキシン*¹や重金属類*²などの有害物質が多く含まれます。

ダイオキシンは発がん性、生殖毒性、免疫毒性などが問題視されており環境ホルモン物質としての影響も懸念されています。重金属類には発がん性や催奇形性など生体への影響が懸念されているものもあり、ダイオキシンなどと一緒に吸収されることでさらにリスクが高まります。



*¹ダイオキシン：プラスチックごみの焼却や、薬品の合成などによって生成される脂肪等に溶けやすい有機塩素系化合物。長期間分解されない汚染物質。東京 23 区では焼却炉の高性能化により、大気中のダイオキシン濃度は国の安全基準値内にはなっていますが、EU の安全基準値に照らし合わせてみると高い値です。

*²重金属類：密度の大きい金属。鉛、カドミウム、水銀、ヒ素は塩化ビニルの安定剤として使われています。日本では焼却炉の排ガス中の排出規制値は定められていません。



使いすぎれば地球過熱化

私たちの周りにはプラスチック製品があふれていますが、安易に選び使い捨てることは、焼却処分の段階で CO₂ を排出し、地球過熱化を進めることとなります。

—もくじ—

1・2 ページ プラスチック問題

3 ページ 生産者紹介

4・5 ページ 私たちのまちのパンと豆腐

6 ページ

イベント情報

7 ページ

申込用紙／モニター感想

8 ページ

運動グループ紹介

プラスチックフリーな暮らし、できることからはじめてみませんか！

3Rの実践

生活クラブはリデュース（ごみを出さない）・リユース（繰り返し使う）・リサイクル（再生利用）の3R運動を推進しています。Rびん*のリユース、ピッキング袋やカタログ類などのリサイクルを行なっていますので、配達便で返却してください。

*Rびん：牛乳びんやRの刻印がある調味料などのびんは回収して、洗浄して再利用しています。



Rびんについて、詳しくは
グリーンシステムビギナースガイドをご覧ください⇒

プラスチック以外の素材で作られたものを利用

モノを買うときは、それがプラスチックかどうか、長く使えるものかどうかを考えてみましょう。植物繊維や竹など天然原料を使用した製品、金属製品、ガラス製品やリサイクル可能な製品を選んでいきますか。たとえそれがプラスチックのものより多少高くても、長く使用できて愛着が沸くはず！

さらに風呂敷、蜜ろうラップ、タワシなどが使いこなせたらあなたはプラスチックフリー生活上級者。



7月まち・玉川で行なわれた蜜ろうラップ作り、意外と簡単に作ることができます！

街中からプラスチックごみをなくしましょう！



プラスチック製品のポイ捨てはしない

外出先で出たごみは持ち帰りましょう。ごみ箱に捨てたつもりでも、あふれたプラスチックごみが道路の側溝や用水路から川に入り、海へと流出していきます。

マイクロプラスチックは世界的な問題になっています。



ごみのクリーンアップ活動に参加する

家の近隣を散歩中、公園などで目についたプラスチックごみを拾ったり、自治会などの地域やNPOやNGOの清掃活動に参加してみませんか。

コラム

松葉のダイオキシン調査からみえてきたプラスチックごみ焼却問題

東京23区では、2008年から廃プラスチックの混合焼却が始まり、大気に影響がでないかどうかを調べるために、23区南生活クラブで独自に2007年から「松葉のダイオキシン調査」を3年ごとに実施してきました。その結果、調査した全地域で回を追うごとにダイオキシン類濃度は改善してきていることが分かりました。しかし、人や環境に有害な水銀、鉛、カドミウム、ヒ素などの重金属の濃度は種類や地域によって差がありますが改善されてきているとは言い難い状況です。2018年11月に行なった6回目の調査では、今まで気が付かなかった毒性の強い有害化学物質が大気を汚染していることが分かりました。

「松葉で環境を考える会」では、独自の調査結果をもとに10月に東京都の市区町村に廃棄物処理の状況に関するアンケート調査を実施しました。プラスチックごみ問題は環境問題の大きなテーマです。このアンケート調査をまとめ、行政への政策提案につなげていくことを目指します。（松葉で環境を考える会）

*松葉のダイオキシン調査：大気中のダイオキシン類や重金属類の濃度を調べるために、クロマツの葉を採取し、その葉に蓄積した量を測定。環境指標として国際的に確立した方法。

松葉の介でござる。



詳しい松葉のダイオキシン調査のこと、過去の調査結果についてはこちらからどうぞ⇒





有限会社 奥和 「真あじ開き」

真あじ開きの生産者の(有)奥和です。

《生活クラブとの出会い》

(有)奥和の所在地、静岡県沼津市は真あじ開きの生産量日本一で、提携が始まった1981年当時は全国の約60%を生産していました。高度成長期に大量生産されてきた干物は、いつしか食品添加物を使用するのが当たり前となり、先代の父も代々受け継いだ干物づくりを変えざるを得ない状況でした。

その時に活動を共にしてきた井出敏彦さん(後の生活クラブ静岡初代理事長)が沼津市長時代に全国に先駆けてゴミの分別収集(沼津方式)をしてきたことから生活クラブの皆さんと接点ができ、供給が始まりました。

《消費材にこめられた想い》

干物はもともと保存食として長期間食べられるように、また、遠くへ運べるように作られてきましたが、現在は減塩であり乾燥させない食感のやわらかいものになりました。また、冷凍流通・解凍販売される

中で、解凍時の変色を防ぐため酸化防止剤が使用されています。

原材料の魚や塩の質にはこだわらず、見た目を良くするために酸化防止剤を使った干物ではなく、魚の旬や質を大事に、また、(株)青い海の真塩を使い、獲れた漁場や製法を明らかにした生活クラブオリジナルの干物は、長年にわたり組合員・職員の皆さんと交流を深めながら無添加・国産原料を実現してきました。

水産資源が減少する中、予約共同購入という食べ方・使い方がますます大切になっています。

冷凍のままフライパンでも焼ける真あじ開きは、忙しい毎日の1品としてご使用ください。



(有)奥和
奥村 太郎さん

今月の生産者♡消費材紹介



真あじ開き

(300g・4枚) 688円
(500g・7~8枚) 1,040円



奥和の干物・お試しセット A 790円

はじめての人が注文しやすい4種セット(あじ70g、かます70g、金目鯛100g、さんま90g)。今週注文締め切り、次回取組み予定は1月です。

「真あじ開き」クチコミ(eくらぶ)より


ふっくら肉厚で美味しいです。少し小さめもありますが、それもそれで許せます。とにかく美味しいです。

(価格はすべて配送・税別価格)

ビオサポレシビ 調理時間：25分
1人分：192kcal 塩分：1.2g

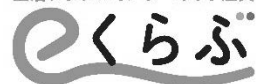
味噌豆腐ソースグラタン

<材料>
絹豆腐…1丁(300g)
国産十割こうじみそ…大さじ1
里芋…4個(300g)
レンコン…80g
ブロッコリー…1/3個(80g)
ポークウィンナー…4本
ミックスチーズ…40g



<作り方>
①絹豆腐はキッチンペーパーで包み、水切りをして味噌を加えよく混ぜ合わせる。
②レンコンはいちょう切りにし、ブロッコリーは小房にわけて、それぞれゆでる。里芋はゆでてから皮をむきひと口大に切る。
③耐熱容器に野菜と斜め切りにしたポークウィンナーを並べ、①をかけ、ミックスチーズをかけオーブントースターで表面に焦げ目がつくまで焼く。(8分程度)

生活クラブのインターネット注文



スマホやパソコンから
注文できる「eくらぶ」に
登録しよう!

〜お知らせメールをカスタマイズ〜

eくらぶには、会員登録を行なった方に対して、日々の注文をサポートするさまざまなメールサービスが用意されています。マイページでメール配信可否、受信時間帯の設定が行なえます。

マイページから「eくらぶご利用設定」⇒「お知らせメール設定」⇒「メルマガ・お知らせメール設定」⇒設定を選択⇒「設定する」へ進む。



設定できる項目

- ・注文開始案内メール
- ・注文切案内メール
- ・eくらぶ注文忘れ案内メール
- ・クチコミ投稿促進メール

私たちのまちのパンと豆腐



生活クラブのカタログにはいくつか種類があります。その中のひとつに「週刊生活クラブ—東京—」というカタログがあることを知っていますか？このカタログに常に載っているのが「パン」と「豆腐」です。

パンは「生活クラブ東京」の独自消費材、豆腐は「23区南生活クラブ」の独自消費材です。



生活クラブ東京のパン屋さん (株)オルタフーズと(有)ザクセン

もともとパンは「鮮度が要求され、長距離輸送に適さない加工品」との位置付けで共同購入してきませんでした。代わりに地域限定の自ら買いに行く消費材として、地域にパンワーカーズを広め、その役割を担う方針でした。しかし、主食としてのパンの需要が高まる中、大勢の組合員から「材料の確かなパンが食べたい」との要望を受け、2003年度より共同購入が始まります。豆腐のように各ブロックの独自品ではなく、東京の統一規格にした理由は、原材料の確保や安定供給を含めた問題解決の力を高めるためでした。

■(株)オルタフーズ(神奈川県小田原市)

生活クラブグループが共同出資、製造・管理をワーカーズ・コレクティブ*が担っています。使用する原材料は産地までさかのぼり、栽培方法や製造工程そして各種検査結果に関する情報を公開しています。食品添加物や化学調味料、遺伝子組み換え原材料は使用していません。製造ラインでは合成洗剤の不使用など、環境に負荷のかかる有害物質の使用または放出の削減に努めています。

2020年度、すべてのパンが国産小麦粉に変更となりました。

*ワーカーズ・コレクティブ：生活クラブの活動から発展し、1995年に全国組織を設立。雇う雇われるという関係ではなく、働くもの同士が共同で出資して、それぞれが事業主として対等に働く労働者協同組合のこと。一人一人が平等に支え合い、働きがいや地域社会への貢献などを目指す協同労働を理念に掲げる。



※価格はすべて配送価格・税別です

■(有)ザクセン(東京都板橋区)

天然酵母と国産小麦を基本に、使用する原料一つひとつを厳選。添加物や化学物質にたよらず、素材本来の豊かな味わいを生かしたシンプルで本格派なパンを作っています。ご飯のように、毎日食べても飽きのこないパンを目指しています。



※価格はすべて配送価格・税別です



パンに使用されるショートニングやマーガリンの「トランス脂肪酸」の話

「トランス脂肪酸」は過剰に摂取すると健康に悪影響を及ぼすといわれています。トランス脂肪酸の作られ方は、①植物油等の固体化の際、水素添加の過程において②植物油等の精製の際、脱臭の過程において③油を高温で加熱する調理過程において、です。また、④牛など反芻動物の反芻胃内でバクテリアの働きによって作られるため、乳や肉などにも少量含まれます。

オルタフーズでは消費材生産者の月島食品工業(株)のショートニングとマーガリン、ザクセンも同じ生産者のマーガリンを使用しています。月島食品工業(株)では、水素添加からエステル交換に変更するなど、トランス脂肪酸を下げる工夫をして、100gあたりマーガリンは0.9g、ショートニングは0.6gと、市販のバターよりも低い含有量を実現しています。

欧米では、トランス脂肪酸の最大摂取量を1日あたり総エネルギー摂取量の2%以下、WHO・FAOでは1%未満とするよう勧告しています。一方、日本の平均摂取量は0.7%と健康への影響を評価できるレベルを下回っています。そのため、通常の食生活では健康への影響は小さいですが、消費材の利用でさらに安心な食生活を送りましょう。

豆腐

23区南のお豆腐屋さん 共生食品(株)

1992年～1993年、共同購入を通してより身近な地域の問題を解決するために、生活クラブ東京から4つのブロック単協(23区南・北東京・多摩南・多摩きた)が誕生しました。地域の中で「生産・加工・流通」ができる地域開発消費材の位置付けで、各ブロックごとに豆腐を取り組んでいます。23区南が共生食品(株)と豆腐の取り組みを始めたのは、1995年のことでした。カタログに載せる品目は私たち組合員が考えて決めています。カタログに載っているお豆腐レシピも組合員から募集したものです。



■共生食品(株)(神奈川県相模原市)

①国産大豆にこだわる

豆腐の原材料である大豆の産地は北海道、岩手県、秋田県、山形県、新潟県、福岡県、佐賀県で、きぬ、もめん豆腐それぞれの食感とうまみを引き出すために、いくつかの品種をブレンドして加工しています。もちろん遺伝子組み換えでない大豆で、放射能検査の結果はすべて不検出です。

②消泡剤を使わない

豆腐を作るには、すり潰した大豆を煮立て豆乳を絞ります。このときブクブクと大量の泡が立ちます。一度にたくさん大豆を効率よく煮るために消泡剤(添加物)は欠かせないものです。しかし共生食品(株)では消泡剤を使わずに、製造ラインで量やスピードをコントロールすることで泡を立てない工夫をしています。こうして手間暇をかけた豆腐本来の作り方を大切にしています。一般的に流通している豆腐は消泡剤としてシリコンや乳化剤が使用されていますが、表示の義務はありません。

③昔ながらのにがりを使った製法

凝固剤として、天然由来の粗製海水塩化マグネシウム(にがり)を使用しています。にがりは、海水から塩を取るのに海水の水分を蒸発させ塩を結晶させて取り出した残りの液体で、大豆のうまみを引き出す力が一番あります。にがりを入れるタイミングは大豆の状態、豆乳の濃度、その日の気温などで変わります。どんなに機械化が進んでも、にがりでの豆腐作りは熟練した職人の技が必要とされ、今でもその製法は変わりません。一般的には化学合成して作られた凝固剤の硫酸カルシウム、グルコノ・デルタラクトンなどが使用されています。



きぬ豆腐
約 300g 145円

きぬ豆腐2連パック
約 150g×2 155円

もめん豆腐
約 300g 145円

もめん豆腐2連パック
約 150g×2 155円

油揚げ
3枚 180円

※価格はすべて配送価格・税別です

イベント情報

参加申込みは、7 ページを提出、
または WEB サイトから申込みできます→



やむをえず企画を中止する場合があります。23 区南 WEB サイトでご確認ください。会場では感染対策にご協力ください。

No.	日時・場所	内容	その他
①	12月12日(土) 10:30~12:30 Zoom 開催	2020 年度くらしの見直し講演会 コロナや自然災害に 負けない家計をつくるには コロナや自然災害に負けない家計づくりに ついて話をうかがいます。	講師：深田晶恵さん (ファイナンシャルプランナー) 申込〆切：12/4 (金) 定員：50 名 主催：生活クラブ・東京 地域福祉政策委員会 企画運営：23 区南生活クラブ
②	1月16日(土) 10:00~12:30 生活クラブ館 203 会議室 (世田谷区宮坂 3-13-13) Zoom 参加もできます	香害問題学習会 知っていますか香りのエチケット その香り 苦手な人がいるかも!? 「香り」で体調不良や、化学物質過敏症にな る方が増えてきています。だれもが「香害」 の被害者や加害者になるかもしれません!	講師：平賀典子さん (日本消費者連盟洗剤部会) 申込〆切：1/8(金) 託児：なし(子連れ参加不可) 定員(会場参加)：12 名 (Zoom 参加)：15 名

予告

第2回 総代意見交換会 2月2日(火) 午前中開催予定

緑のカーテン 2月17日(水) 10:30~12:30 Zoom 参加もできます

Zoom 開催
について

Zoom 参加の方は 23 区南生活クラブ WEB サイトから申し込んでください。申込受付後、参加 ID を送ります。
当日は自宅等からパソコンやスマホを使って参加してください。Zoom 接続の通信費は参加者負担です。



あなたにもできる、市民活動の応援 草の根市民基金・ぐらん

毎月
100 円~

ぐらんは、生活クラブから生まれた市民ファンドです。
1989 年、生活クラブ生活協同組合が「もうひとつのノーベル賞」として知られる「ライト・ライブリフッド賞」を受賞したことを契機に、生活クラブ・東京が助成制度の創設を構想し 1994 年より開始しました。人権、子育て、環境、国際理解、医療など多岐の分野にわたる東京都内とアジア諸国の市民活動に助成されてきました。

ぐらんの特徴は、寄付者が毎年公開で行なわれる助成団体を決定するための選考会や助成先団体との交流会に参加

できることです。それぞれ異なる立場の人どうしが想いや感謝の気持ちを伝え、お互いに理解を深めることができる
“お金だけじゃないつながり” が持てます。

生活クラブの組合員の場合、毎月の共同購入の集金と同時にカンパするしくみを利用できます。



生活クラブ東京 ぐらん

年末年始は 申込方法、配達日にご注意!



- ★12/27(日)・28(月)・29(火)・30(水)は月~木曜分の配達があります。
- ★12/31(木)~1/4(月)まで、全ての配達はお休みです。
- ★2021/1/5(火)より配達を開始します。

配布されるニュースを必ずご確認ください

生活クラブのお店 デポーセたがや



- ★年内は 12/30 (水)まで営業
- ★日曜日の営業日!
12/20 (日)、12/27 (日)
- ★1/6 (水)初売り!
みかんふるまい 無くなり次第終了!
- ★1/9 (土)福引 10:30~16:00

みなみ風 2020 年 12 月号 申込用紙

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 区南生活クラブ事務局に FAX 03-3426-9911 してください。

■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 (いずれかに○を)	■組合員コード： (配達明細などに記載)	
■お友だちを紹介してください お友だちの氏名 住所 電話番号			
イベント申込			
参加希望に○	内容	参加人数	
	②1/16 香害学習会	会場参加 人	

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

23 区南主催の企画 注意事項

《事前》申し込み後、欠席する場合は、早めに連絡してください。(土日は連絡が付きません)
 《当日》新型コロナウイルス感染予防のため企画が変更になる場合があります。詳しくは 23 区南 WEB サイトでご確認ください。マスク、手洗い、消毒等、感染予防にご協力ください。
 会場で主催者が撮影した画像および動画は、広報紙や WEB に掲載する場合がありますのでご了承ください。
 参加者が撮影した画像および動画は記録用とし、個人の SNS にアップする場合は、他の方の個人情報が特定されないよう、また位置情報を OFF にするなどご配慮ください。企画により撮影不可の場合があります。



～みなみ風 10 月号 モニター意見・感想～

<全体>

・環境チャリティーショップ(エコメッセ)があることを知った。

<グリーンシステム>

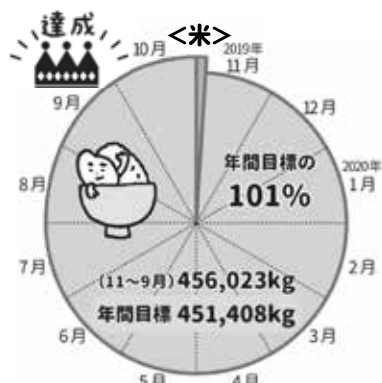
・データを見て、生活クラブ全体でリユースに協力されている方がかなりの割合でいらっしゃることを知ることができました。自宅でもリユースに取り組んでおりますが、皆様も一緒に取り組み、生活クラブ全体で頑張っている取り組みなんだ、と実感することができ、より励みになりました。CO₂削減量などを知ることができ、成果を実感できました。「一人の力は小さくても、

大勢が取り組むことで、大きな成果を出すことができます」という言葉が日々の小さな心がけの大きな後押しになりました。

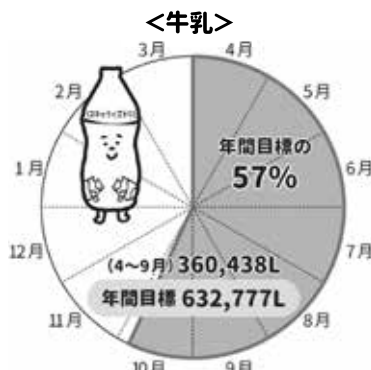
- ・牛乳びんの回収率はなぜ 100%を超えていますか？
⇒供給と返却の週がずれるため、集計期間前の供給本数が多い場合や何週間分も貯めて返却した場合に影響が出ると考えられます。
- ・注文書フィルムと P 袋、牛乳キャップの低い回収率にがっかりです。
- ・リユースびんと P 袋などを返すことを心がけたい。びんは返しているが、子育ての毎日に手間をかけられず、蓋がとれにくい、ラベルがとれにくいのが億劫になりネックとなっている。

ビジョンフード 9 月はどれだけ食べたかな？

家庭で消費する基本の食材である牛乳・鶏卵・お米・肉類・青果物を「ビジョンフード」と呼んでいます



*新米が始まる 11 月からカウントしています



生活クラブ運動グループ紹介

地域の仲間たち

生活クラブリサイクル会

事の起こりは第一次オイルショック（1973年）、町中からトイレットペーパー、石鹸が消えたとき、新聞、広告紙を含む紙類を集め、リユース瓶（酒、ビール、酢など）他の瓶は色分けしてカレットにしました。46年前からリサイクル、リユースの仕組みを作ったの活動をしていました。当時、生活クラブのケチャップ、ソースはビール瓶に入っていました。この活動は生活クラブ東京内に拡大しましたが、2000年に清掃事業は東京都から市区町村に移り、行政による資源回収が始まり、小平市、杉並、世田谷、狛江、調布は残りましたが、度重なる生活クラブの再編により、現在は世田谷だけの活動です。こんなに頑張られましたのは、開始当時の配達担当職員、事務局の力強い応援に助けられているからです。

世田谷区のホームページでも紹介され、組合員以外の区民も多く参加されています。報奨金*1の一部は「世田谷トラストまちづくり」「世田谷区みどりのトラスト基金」「松葉で環境を考える会」、3団体に毎年5万円の寄付をしています。各ステーション*2には活動費を還元しています。ステーションからは多くのカンパを頂き、23区南生活クラブの松葉のダイオキシン調査年度には多額の寄付もしています。（代表 松島ミス子）



*1 報奨金…「資源の集団回収（家庭から出る資源（古紙や缶、びんなど）を町会・自治会・集合住宅など地域の団体が自主的に回収を行ない資源回収業者に引き渡すリサイクル活動）」に対し世田谷区から回収量に応じて団体に支払われる。

*2 ステーション…家庭から出た資源を持ち寄り、契約業者が回収するポイント。Aコース（第2土曜日回収）、Bコース（第4土曜日回収）各2コース55を超えるステーションがあり、紙類・衣類全般・ランドセルなどを回収。毎年度「世田谷地域協議会ニュース臨時号リサイクルステーションニュース」を作成し世田谷区の組合員に配布しています。

《編集後記》46年前から組合員が続けてきたリサイクル活動について寄稿いただきました。1994年からは生活クラブ全体で消費材の容器を再利用可能な「Rびん」に切り替えリユースする取り組みが始まりました。2000年からは牛乳びんのプラスチックキャップや配達用のピッキング袋のリサイクル回収、今ではカタログ類の回収も行なうようになりました。組合員が中心のリサイクル会は、生活クラブのカタログ類が回収されるようになり、古紙回収量は若干減少したそうですが、「どの取り組みに参加してもいい、紙でも衣類でも簡単にごみに出さずに大切な資源だと意識してほしい」とのメンバーのお話も聞くことができました。地球にやさしい「ごみをださない暮らし方」を心がけたいですね。

お知らせ (仲間づくり)

組合員のクチコミ、ポスティングチラシ、WEB、配達トラックのラッピングなどいろいろな方法で生活クラブを知らせていくことで「消費材を食べる仲間」を増やしたい！

第3期(12～3月)は、東急沿線の情報誌「SALUS(サルース)」と都営地下鉄(ドアステッカー)の広告掲載を予定しています。

生活クラブをまだ知らない人に対して知名度アップはもちろんですが、それを見た組合員が「やっぱり、生活クラブいいね！」と再確認して、お友だちにおススメする相乗効果が生まれるとうれしい！紹介した方＆紹介加入した方へ“消費材プレゼント”もはじまります。



(掲載案)

23区南組織概要 2020年10月

	配送	デポー
組合員数	18,859人	2,340人
加入者数	221人	16人
脱退者数	-132人	-14人
世帯当利用高	24,719円	12,152円
総利用高	463,576,980円	28,628,948円



配達エリアは、港区、中央区、江東区の一部を除く

組合員の配送・集金についてのお問い合わせはコールセンター03-5426-5218へ(月～金 9:00～19:00)

- ③ 大田センター 大田区仲池上 1-19-12 ●世田谷区(まち・きぬたを除く)・大田区・渋谷区の組合員
- ④ 江東センター 江東区東雲 2-9-51 ●目黒区・品川区・港区・江東区・江戸川区・中央区の組合員
- ⑤ 23区調布センター 調布市国領町 3-4-3 ●世田谷区まち・きぬたの組合員
- ① 23区南事務局 世田谷区宮坂 3-13-13 生活クラブ館2階 Tel:03-3426-9914 Fax:03-3426-9911

② 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
(3月末までの閉店時間 18:30)
日曜定休