

みなみ風

2025 年 **5**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: 2025 年 5 月 5 日



豚肉ひき肉

ビジョンフード[※]をみんなで食べて 支えよう!という意味のロゴです



脂のうまみが自慢です。

豚の健康を第一に考え、自然の光や 風が入る豚舎でのびのびと飼育した 「日本の米育ち豚」。エサは遺伝子 組み換えの混入を防ぐために分別し たトウモロコシや国産飼料用米を与 えています。

いつしょに どうそ

マイルド旨辛 麻婆豆腐ソース ・中辛(2袋)

消費材の甜麺醤、塩、醤油、とりがらだしを使用した本格的な麻婆豆腐のベースソース。豆板醤と山椒のきいたピリ辛味。豆腐1丁、豚ひき肉約80g、長ねぎ約1/4本で本格的な味が楽しめます。1袋3~4人分。



※ビジョンフード…

*とコンプーでは、牛乳・鶏卵・米・食肉・農産物を ビジョンフードと呼びます。これらが安定して生産 され続けるには、食べる人、つくる人がともに食の 未来を見通すビジョンが必要。ビジョンフードをお おぜいで食べることで、国内自給率の向上や生態系 を守り、食の安全性を追求し、次世代の子どもたち が安心して健康に暮らしていく社会を目指します。



クイズ:生産者はだ~れ? こたえは3ページ。生産者からの メッセージが届いているよ。

-Hella

23 区南組織概要 2025 年 3 月末現在

	配送	デポー
組合員数	19,683 人	2,426 人
加入者数	239 人	17 人
脱退者数	-155 人	-16 人
世帯当利用高	23, 572 円	11,721円
総利用高	462, 297, 402 円	28, 363, 736 円

ーもくじー

1 みんなでパクパク ACTION「豚肉ひき肉」 p6

p6 イベント

p2~3 飲モゥ~牛乳 みんなでパクパク ACTION

p7 申込用紙/モニター感想

 $p4\sim5$ せっけんで衣替え・R びん回収率 UP キャンペーン p8 わがまちアピール

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



Q.牛乳なんてどれも同じでしょ? — A.いいえ、そんなことはないんです!

生活クラブの牛乳がおいしい理由

生産者のたゆまぬ努力があってはじめて、私たちはおいしい牛乳が飲める。

①自前の牛乳工場-どうやってつくったか分かる牛乳は自分たちでつくるしかない

パワフルすぎる先輩 組合員の努力の賜物

出荷時・荷受け時・びん詰め後の厳しい乳質・細菌検査(生活クラブ独自の基準。基準外のものは工場に受け入れない)

②生乳の風味やおいしさ、栄養を生かした殺菌方法!

パスチャライズド製法の 72°C15 秒で殺菌。熱によるタンパク質の変性が少なく、おいしさと栄養が生きている!

③搾りたてのような味わい

さらりとした味わいとほのかな甘みが特徴です。毎日飲みたい牛乳として組合員に愛され続けています。

④新鮮な生乳だけを使用

パスチャライズド製法での殺菌には細菌数の少ない良質な生乳が欠かせません。 工場と近い地域の酪農家と提携しているため輸送に時間がかからず新鮮な生乳が確保できています。



⑤風味を保つびん容器

牛乳の風味を最大限に生かすため、オリジナルのびん容器を使用。繰り返し使えて環境にやさしいリユースびんです。

⑥乳牛の健康を第一に育てる

酪農家は 365 日 24 時間、牛のお世話をしています。牛舎のこまめな掃除や健康管理。毎日 1 頭ずつ顔をみながら体調が悪くないか怪我をしていないか愛情をもって接しています。清潔なタオルで乳房を拭くなど衛生を保ち、ストレスのかからない生活クラブ独自の厳しい衛生管理基準で搾乳しています。

酪農家の声

約720日の歳月と愛情が1杯の牛乳をつくる。

雌牛が、妊娠、出産を経るまで約2年。 長い歳月をかけて、ようやく乳を出す乳牛となります。



大学で酪農を学び、研究職を1年、那須町の 酪農会社で1年、やりたいことを自由にできる 実家に就農し、25年。

飼料用イネの栽培農家に依頼し、自給飼料を 高める努力をしてきました。現在粗飼料自給 率は 80%。ただし令和の米騒動で飼料用を

食用米に切り替えるところもあるため、安定して手に入るかは不透明。 輸入飼料高騰のため、飼料の国産化は重要です。

私たちへのメッセージ~日頃から飲んでいただき、ありがとうございます!我々の使命は365日、毎日の仕事を高いレベルで維持することです。イベントなど、自分たちで消費の拡大もしていますが、皆さんもぜひ消費拡大にご協力、よろしくお願いします。

おすすめの飲み方~夏は冷やして、冬は温めて、牛乳そのものの味を味わって!餌の配合や牛の食べ方は季節によって違うので、夏は脂肪分が少なめですっきり、冬はクリーミーで濃厚です。味わってください。



学生時、SE の専門学校の学習がつまらなかったのと、父の大病で、実家に就農。

1年目は気持ちが入っていなかったが、2年目から牧場に専念し、餌やりとアプリで牛を覚えた。獣医のすすめで家畜人工授精師の資格を取り、牛の奥深さや面白さに目覚めました。

餌の配合から育て方までいろいろな工夫をして、その結果が出たときが嬉しいです。具合の悪かった牛が元気になったり、大変な出産に立ち会ったりと、毎日がドラマチック。最後の搾乳まで手を抜かないことがとても大切。どうすれば地域が活性化するか、10 年先を考えています。酪農の作業はしゃがんだり、立ったりが多く、足腰への負担が大きいので、立って搾乳できるミルキングパーラー(8000 万円!)を導入したいです。

おすすめの飲み方~牛乳に入れて混ぜると美味しいもので味を変えて飲んでみて!

牛乳と混ぜておいしい消費材

牛乳で飲むエスプレッソコーヒー、温州みかんジュース、甘酒、「牛乳でまぜまぜデザート」で簡単デザート

生活クラブの歴史は牛乳取組の歴史

1965 年 毎日飲む牛乳を安く手に入れようと、約200人が集まって、任意団体生活クラブで共同購入をしたのがはじまり

1968年 10月18日 生協成立総会

1979年 日本で初めて消費者と酪農家が直接提携し、共同で経

営する牛乳工場設立。新生酪農(株)(千葉)稼働

1985年 栃木新生酪農(株)稼働

1988年 殺菌温度を 72°C15 秒へ

1996年 新生酪農(株)、栃木新生酪農(株)工場合併

2000年 びん牛乳(900ml)に変更

2012 年 新生酪農(株)と横内新生ミルク合併(長野)で稼働

2010年 くびれのある超軽量びんがグッドデザイン賞受賞

私たちの利用はコロナで自宅待機となった 2020 年度をピークに下がる一方。牛乳生産の維持のためには年間に生活クラブ全体で900 万本、23 区南では 60 万本の利用が必要です!

★今年度は正念場の1年!

組合員と利用本数を増やし、価値ある私たちの牛乳を守っていこう!

- →生活クラブの牛乳を飲もう!
- →よやくらぶで牛乳を登録しよう!
- →あなたの大切な人に牛乳を飲んでもらい、生活クラブ加入を勧めよう!
- →企画にきてください!詳しくは 23 区南生活クラブイベントで検索 🗨

当初、牛乳業者から数々の嫌がらせが。誹謗中傷もあったが、牛乳の知識がなく言い返せなかった。そこで、牛乳や流通について調べ、学び、広め、そして、仲間が増えていった。

生協で強い基盤をつくり、安く買うだけでなく、正しい知識を身につけて買うことの主導権を自分たちの手に取り戻そう!という動き。

生乳の産地に牛乳工場があることで、新鮮でおいしいうちに組合員に届けられる!

リユースびんにすることによる環境問題の解決。冷蔵庫などの におい移りがしづらい、中身も見える。

3 工場体制へ

たくさん飲んでほしいから

牛乳 900ml とノンホモ牛乳を

3月から 10 円値下げしています



牛乳(成分無調整)

栃木県那須・箒根産 ホモジナイズ(脂肪分均質化) されています。





900ml

200ml×2本

ノンホモ牛乳

長野県安曇野産 脂肪分のあて質化) サイズ(均でいて 処理をしたまして ・ 大変に最ももちでは 風味の牛乳甘さが はいたがります。



低脂肪牛乳 1000ml 千葉県産

- ・パスチャライズド製法の低脂肪牛乳は極めて 少なく、国内トップクラスの品質。
- さっぱりとほのかな甘みで飲みやすい。
- ・脂肪分約 65%カットでも、他の主な栄養成分はパスチャライズド牛乳とほぼ変わらないので、「栄養をしっかり摂りたいけど、脂肪分を抑えたい」方におすすめ。



PRICE

DOWN

生活クラブの牛乳と**同じ生乳でつくっている消費材例** 生乳 100%ヨーグルト、新生酪農の生乳でつくったバター、 バニラアイス、那須でつくったゴーダチーズ





株式会社平田牧場 豚肉ひき肉 480g

生活クラブ豚肉生産者の㈱平田牧場、本間です。 弊社ひき肉のおいしさの秘密は、「日本の米育ち三元豚」の きめ細やかでやわらかな肉質と、甘みと旨味のバランスが よい白身(脂身)です。

原料の段階から組合員に届くまで、一度も冷凍をしていないひき肉は、高鮮度で決着力があり、ハンバーグや餃子の餡にも使いやすいとのことで一番人気の消費材です。

生活クラブと取り組み当初から行っている豚の「一頭買い」ですが、豚一頭を余すことなく食べるために欠かせない消費材がひき肉なのです。

しっかりと組合員のみなさんで消費していきましょう。

←事業本部 酒田京田ミートセンター 製造部 PC 課 本間 平盛さん



配送価格税込 916 円予約価格税込 883 円



梅雨前か後に! せつけんで衣替え

衣替えは、天気が良く湿度の低い日に! 梅雨時や雨天時の衣替えはカビ発生の原因になります。







「衣替えして、しまってあった洋服を着ようとしたら黄ばんでいた」。そうした黄ばみは、目に見えない皮脂汚れが時間を経過することで黄色に変色したものです。洗濯してきれいに見えても、実は無色透明の皮脂汚れが残っていることがあります。

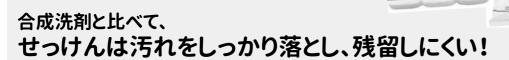
皮脂汚れは、もともと落ちにくい汚れのため、衣替えでしまう時は、日常の洗濯以上に気を使いましょう。しっかり皮脂汚れを落とせる「せっけん洗濯」をおすすめします。

洗涤用粒状せっけん

近端用物添加せっけん

法学用 液体せっけん

なぜせっけんなの?



洗剤が洗浄力を発揮するためには、一定の濃度(=臨界ミセル濃度)が必要です。洗濯溶液が泡立っているのが目安で、汚れを包み込み、水中に分散させて繊維に汚れが戻るのを防ぎます。そして、その濃度を下回ると汚れを捕まえる界面活性能力を失います。

せっけんは臨界ミセル濃度が高い

汚れをキャッチする力が強く、**落ちにくい皮脂汚れ**も、ひどい油汚れもミセルがしっかり包み込み、汚れを落としてくれます。さらに、濃度を少しでも下回ると界面活性能力を失うので、すすぎ時に繊維にしみ込む力を失い、それ以上しみ込まず、残留しません。

合成洗剤は臨界ミセル濃度が低い

少量でも泡立ち繊維にしみこむ力を持つので、「少量ですむなら良いことではないか」と思いますが、臨界ミセル濃度が低いと、**薄めても薄めても界面活性能力を失わず、入念にすすいでも衣類にじわじわしみ込んでいき残留しやすいのです。**それによって衣類が硬くなり、匂いが残ります。残留した合成洗剤を中和するために作られたのが柔軟剤であり、消臭剤です。

衣替えをする時の洗濯のポイント

- ・お急ぎ、1回すすぎコースは使わない
- ・洗濯物の量を7割以下にして、汚れをしっかり落とす
- ・水量を高め、またはすすぎ回数を増やす設定にして、 せっけんや汚れを残さない
- ・天気の良い日に干して、完全に乾かす
- 汗がたくさんついた白シャツなどは漬けおき洗いする
- せっけんをよく溶かす

いつもの洗濯にもおすすめ:洗濯機に水とせっけんを入れて5分~10分回し、しっかり溶かしてから洗濯物を入れ洗濯する

漬けおき洗い

- ① 黄ばみやすい白シャツなどを選ぶ (選り分ける)
- ② 洗面器にお湯(約40°)とせっけん大さじ約2杯をよく溶かす
- ③ 衣類を 1 時間程度漬け込む
- ④ 洗濯機に入れて洗濯する

収納方法 ①湿気が最大の難敵

大切にしていた衣類にカビがついていたことはないでしょうか。意外にも部屋の中は年中湿度が高い状態です。

- ・カビは湿度 70%以上で発生しやすく、特に梅雨の時期 に大量発生・繁殖する
- ・浴室洗面所の湿度は90%以上
- ・クローゼットや押入れ内の湿度は70~90%以上
- ①梅雨から初夏にかけては、月に1回は天候が良い日にクローゼットや押入れを換気して、除湿器や除湿剤なども使って湿気をためないようにしましょう。
- ②湿度の低いところに収納することが大切です。そのため、 収納場所に上段・下段がある場合は、日常使いする衣類 は下段、仕舞い込み衣類は上段に収納するとカビにくく なります。特に、革製品、ウール、シルクはカビが生え やすいので注意が必要です。

②ウール製品の防虫対策

ウール製品(特にカシミヤなどの高級品)は 虫に食べられやすいので注意が必要です。

- ・防虫剤の毒性が気になる方は、天然ハーブの防虫剤がおすすめ
- ・衣類の圧縮袋に入れれば防虫剤が不要

化学繊維は基本的に虫食いが起きません。 しかし、汚れがついていると虫食いが起きや すくなるので、洗濯してから収納しましょう。





参考: 茂木孝夫『おうちで全部洗える 魔法の洗濯術』コスミック出版(2024年) 2024年度生活クラブの学校 いのちと水の連続講座「赤星たみこさん講演会〜せっけんで汚れはおちる!目からウロコの活用術〜」

ではいてもなべ、「 ではいてはいる。 でん回収率UPキャンペーン

参加方法 R びん*いずれか2本を返却する

応募方法 キャンペーンチラシ/Webフォームで応募

応募条件 一人 1 回限り

期 間 5/5(月)~7/4(金)

プレゼント 抽選で50人に キャップ再生ゴミ袋 45L

*Rびん全種類が対象、ただし牛乳びんは除く



Web フォーム

タイトル欄に 「R びん」、設問 1、2に返却し たびんの種類を 入力してね。



もっと知ってほしい!グリーンシステム

「R びん」は、生活クラブの調味料やジュースなどの容器に使われているリユースびん。調味料やジュースなど中身の違うものもできるだけびんの大きさをそろえ、効率的にリユース(再利用)。このしくみを「グリーンシステム」とよび、環境にやさしい取り組みともいえます。

びんをくり返し使うことで、プラスチックに頼らない「脱プラ」につながります。使い終わった「R びん」は軽く洗って毎週の配達時またはデポーに返すだけ。ほんの少しの手間で環境に負荷をかけない生活をすることができます。

生活クラブでリユースすると税金はかかりませんが、自治体でリサイクルすると回収や分別費用の大半を税金でまかなっているため、税金がかかります。 <例: 超軽量 500m 1 で 12 円>

だから、使い終わった**の**びんは 必ず返却しよう!

4

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⇒



企画内容が変更になる場合があります。23 区南 Web サイトで最新情報をご確認ください。

日時•場所 内容 その他 屋上オープンデイ 「屋上ミニ田んぼで田植え体験&大豆・ 5月17日(土) 申込不要 雨天中止 ヘチマの植え付け」 持ち物・服装:飲み物・ 13:00~15:00 生活クラブ館の屋上に小さな田んぼがあるのを知っています 帽子・軍手・汚れてもよ 生活クラブ館 屋上 か?5 月のオープンデイはこのミニ田んぼに「那須山麓米」 い服装・靴 (世田谷区宮坂 3-13-13) を田植えします。小さなお子様もワクワクの田植え体験!動 託児:なし きやすく汚れても OK な服装・靴で!ぜひご参加ください。 大豆、ヘチマの種の植え込みも体験できます。 牛肉学習会!! まち港&まち品川 開催企画 申込〆切:6/9(月) 毎回好評!生活クラブのおいしい牛肉がどのように生産され 参加費:200円 6月17日(火) ているのか、北海道から生産者をお招きしてお話を伺いま 定員:30名 す。お話の後には、ステーキや牛丼の調理講習と試食があ 10:30~13:30 持ち物:エプロン、ふき り、参加すれば、あなたの料理の腕前もグ~ンと上がること ん、飲み物、筆記用具 きゅりあん 4F 調理室 間違いなし♪ 託児:あり…定員5名 この企画は (品川区東大井5丁目18-1) こちらの二次元コードから (エッコロ加入者無料/ お申し込みください エッコロ未加入者 1,600円) JA 庄内みどり消費地交流会 6月21日(土) 申込〆切:6/6(金) 生産者から見た!お米の現状とこれから! 参加費:300円 10:00~13:00 遊 YOU 米の生産者との交流会です!米が品薄で、価格も上 定員:30名 港区男女平等参画 持ち物:エプロン・三角 昇している令和の米騒動!生産者の立場から、生活クラブの センター料理室 共同開発米だからこそできる持続可能な循環型・環境保全型 巾・ふきん 託児:なし (港区芝浦 1-16-1 農業や、お米作りの現状を聞いてみましょう。遊 YOU 米や お子さん連れ OK みなとパーク芝浦 2F) 豚汁の試食があります。 あなたと家族に役立つ 「アクトたすけあいのしくみ」&「成年後見制度」 6月23日(月) 家事援助や介護、子育て支援などで地域でたすけあいのしく 申込〆切:6/16(月) みづくりを行うアビリティクラブたすけあい(ACT)の出 11:00~12:30 参加費:無料

生活クラブ館 地下スペース 2 (世田谷区宮坂 3-13-13) 家事援助や介護、子育て支援などで地域でたすけあいのしく みづくりを行うアビリティクラブたすけあい(ACT)の出 前講座を開催し ACT と成年後見について紹介します。あな たや家族が支えられ、そしてあなた自身も誰かを支える… 「地域のたすけあい」のしくみを知って、活用するチャンス です。講師:特定非営利活動法人アビリティクラブたすけあ い 藤澤美紀さん、古川久美子さん

参加費:無料 定員:20名 託児:なし お子さん連れ不可

子育で応援!プレママ&ママ特典個別システム手数料無料

母子手帳交付以降、小学校入学前までのお子さんがいる 組合員の方、**個別システム手数料を無料**とする 「プレママ&ママ特典」をぜひ申請してください。



詳細、WEB 申請はこちら⇒



※提出の際にお子さんの生年月日の照合をさせていただきます。

みなみ風 2025 年 5 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。

(ふりがな: ■氏名:)	■TEL:	
■住所:		■メールフ	アドレス:
■まち名:	■班・個配・デポー (いずオ	ιかに○を)	■組合員コード: (配達明細表などに記載)

紹介いただく方の

お名前:

紹介カード | 住

住所: TEL:



お友だち、お知り合いを紹介してください 「**餃子(冷凍)」プレゼント!**

Web 紹介ページはこちら-



	↓申込みする企画に○を付けてください				
各種申込	6/21(土)JA 庄内みどり消費地交流会 大人()人 子ど	も()人			
	6/23(月)ACT 成年後見制度学習会 大人()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。(土日は連絡がつきません) 《当日》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3月号モニター意見・感想~

「ビオサポレシピ・豚ひき肉のジンジャーソテー」

カットしてそのままの形で調理できるのは生活クラブの豚ひき肉ならでは!部位の指定がないひき肉は、特定の部位の在 庫解消に繋がると聞いたので早速注文して作りたいです♪

「日本あちこち生産者訪問記」

全国の生産者さんのおかげでいつもの消費材を食べられている、という事を改めて感じました。そして各地の生産者さんと直接繋がっている生活クラブもすごい!

ビオサポルシヒ。

わかめのチャーハン

具材に肉厚わかめを加えるだけで、 歯ざわりや風味の楽しめる目先の変 わったチャーハンに。



材料 4人分

肉厚わかめ………20g豚肉モモスライス……80g卵………2個温かいご飯……360g長ねぎ(みじん切り)…30gなたね油…適量丸大豆醤油小さじ2真塩…少々こしょう…少々

つくり方

- ① わかめは包材の表示通りに塩抜きして一口大に切る。豚肉は 1.5cm 幅に切る。
- ② フライパンになたね油を熱し、割りほぐした卵を炒め、半熟状になったら取り出す。
- ③ ②のフライパンになたね油を熱し、豚肉を炒める。肉の色が変わったら、ご飯、長ねぎ、わかめ、②を加えて炒め合わせ、醤油、真塩、こしょうで調味する。

(生活クラブカタログさん)



基本組織が「まち」です

まち大田

まち大田は組合員 3,000 人あまりの組合員数の多いまちで、5 つのちいきがあります。まちやちいきはもちろん、運動グループやコミュニティ、サークルも元気に活動しています。

2024 年度はまちやちいきが中心になって、4 つの生産者交流会を行いました。どの消費材にもたくさんの想いが詰まっていることを実感して、これからの利用活動につなげていきたいと思いを新たにしました。

組合員それぞれが好きなことや得意なことを持ち寄って楽し く活動するまちです。ぜひ企画やサークルなどに遊びに来てく ださい。



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



1 23 区南事務局(世田谷区宮坂 3-13-13) Tel:03-3426-9914 Fax:03-3426-9911

mail:block.23ku@s-club.coop



Web

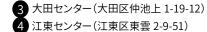


Facebook



Instagram

2 生活クラブのお店 **デポーせたがや** Tel:03-5426-5211 10:30~19:00 日曜定休



5 23 区調布センター(調布市国領町 3-4-3)



デポーせたがや日間カレンダー



デポーせたがや Instagram