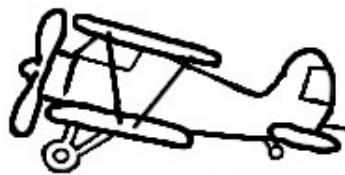




ゆめひろ

2025年3月31日発行

発行：23区南生活クラブ生協まち大田
TEL：03-5426-5218（コールセンター）
FAX：03-5748-0314（事務局）



まち大田広報紙

2025年4月号

まち大田概要（2月末日現在）
組合員数 3,058人
（班：245人/70班 個配：2,813人）



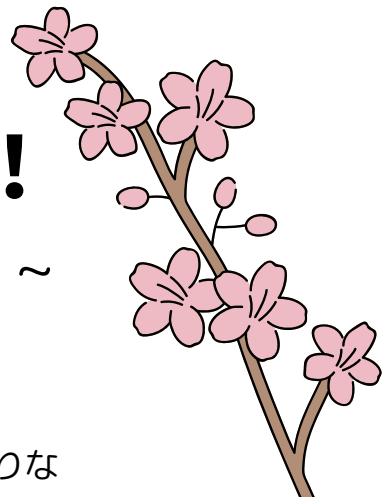
春だ！

近所の組合員とつながろう！

～近所のゆるやかなつながり「コミュニティ」～
～ペア配送・班配送～



最近加入して、生活クラブのことをもっと知りたい、
話が合う仲間と繋がりたい、そんな想いの方にぴったりな
生活クラブのしくみをご紹介します！



●「コミュニティ」とは●

歩いていける距離にお住まいの組合員のつながりです。
気軽なおしゃべり会や消費材を試食する集まりなどが開催されています♪
ご近所に世代を超えた知り合いが増えたり、何かの時には助け合える心強さがあります。
エコロたすけあい制度を活用して、子どもを預かりあったり、留守時の配達品を預かりあう
など、ちょっとした困りごとにも近所で助け合えます。
近くに住む人たちの集まりだからこそ、その地域の実情にあった防災対策を考えたり、
生活に寄り添った活動が可能です。
お住まいの地域によってコミュニティがある場所とまだ組織されていない場所がありますが、
いつでも新規の立ち上げができます。
興味を持ってくださった方はぜひコールセンターまたは6ページ通信欄からお問い合わせいただ
くか、企画に参加された際にまち委員にお声がけください。
まち委員がお手伝いします！

●ペア配送、班配送●

毎回そんなにたくさん注文しないのだけど欲しい消費材がある、
留守がちで受け取りが不安、在宅しているから預かれるよ、
そんな時はお近くの組合員とペアになったり班を作りましょう♪
受け渡し時のちょっとしたおしゃべりや情報交換はもちろん、
欠品時の優先配達、送料の割引、人数が一定数集まると
班割引など、嬉しいことがたくさん！

【配達員さんより】
配達箇所がまとまると
助かります！



<まちからのお知らせ>

2025年度上半期のまち活動費600円が4月28日(月)に共同購入代金と一緒に引き落としされます。 1

まち委員紹介

苗字
担当
好きな消費材

増田
まち長
カジノヤ
納豆（青色）

岡本
消費材メッセージ
紅葉堂
DORA焼き
マスカルポーネ

老川
会計
平田牧場豚肉ひき肉
冷凍カラーピーマン

浅野
会計・大森ちいき
マルハニチロ
冷凍ホールカーネル
コーン

黒田
センターちいき
平田牧場
ブロック肉

小林
地域協議会
第一物産
キムチ

菅原
情報
北海道チクレン
牛肉ランプ・ウチ
モモステーキ

芳村
情報
全国農協食品
豆腐と和える5種
具材の白和えの素

鳥居
蒲田ちいき
長崎県真鯛切り身
（骨・ウロコ取り）

金子
リバーサイドちいき
マルハニチロ
焼売

2025年度まち大田のまち委員をご紹介します。
各ちいきのちいき委員、地域協議会メンバー、コミュニティ、
サークル、きんとん雲の皆さんとともに、まち大田の活動に
取り組んでいきます。よろしくお願いいたします！
まちやちいき、その他の活動について興味のある方は、
ぜひ6ページ通信欄からお知らせください。お待ちしております♪

こんな企画あったらいいな

こんなこと知りたいな、この消費材のこと知りたい、
こんなことやってみたいなど、私たちと一緒に企画で実現
しませんか？6ページ通信欄からぜひご連絡ください。



まち大田イベント一覧とお申し込みはこちらから
【大田 23区南 イベント】で検索も可能です

企画開催のご報告

2/21 “ベトナム産ブラックペッパー農園から食卓へ”を知ろう！
~和高スパイス生産者交流会~

大田センターで、和高スパイス井上慎哉さんのお話を聞きました。
大人26人、子ども3人が参加しました。

海外から輸入されるスパイスなど香辛料には殺菌、消毒、検疫の義務はないそうです。
その為、殺菌処理をあえてしない業者もあるそうです。

生産国ベトナムには生活クラブのスパイスを専門に作っている農園があります。
そこで生活クラブの消費材10原則に従って栽培され、日本に船便で運ばれてきます。
入荷選別後、熱、水蒸気を使った安全な気流式殺菌処理を行っています。
その後、加工(粗挽)、金属探知機、袋詰めされます。計画生産制なので、
注文を受けてから作られます。

生活クラブ消費材の10原則、商品と消費材の違い、原価積み上げ方式、
トレーサビリティをわかり易く説明していただき、安心して利用できる事を確認しました。
カレー粉仕様、スパイスセット仕様の2種類のカレーを教わり、美味しくいただきました。



スパイスを使った副菜も好評でした。（センターちいき）

消費材がもっと好きになる！

* 生産者交流会 *



生活クラブの消費材のこだわりについて、生産者さんから直接お話が伺える生産者交流会。カタログには載せきれない情報や美味しい活用法も勉強できる貴重な機会です。

2024年度、まち大田内で開催された生産者交流会は全部で5つ(23区南ブロック主催も含む)。参加できなかった方のために、各消費材のこだわりや生産者の想いを改めてご紹介します！

< 日東珈琲・森のコーヒー >

1910年、創業明治43年、日本珈琲界の歴史を創られた日東珈琲(株)。

私たちの消費材「森のコーヒー」の産地はブラジルのサンパウロ州に広がる高原です。

「森のコーヒー」の栽培方法

- * 農薬、化学肥料不使用
- * 農園内に自然の森を残している
- * 剪定せず約4mにまで成長したコーヒーの樹木
- * 直射日光や風雨を遮るので地温が上がらず雑草が生えにくい
- * 地中の微生物が病害虫に強い良質な土壌を作る、生態系を維持し自然の循環機能を維持されている

美味しい理由

- * 生産者が判っています
- * 農薬不使用
- * 完熟した豆のみ使用
- * 日東珈琲(株)さんが農園から直接買付けている
- * 伝統の技法で自社焙煎

現地の自然環境に配慮しながら安全安心な方法で栽培された豆を使用した「森のコーヒー」。香りの向こうにブラジルの豊かな自然を思い浮かべながら味わってみてください！



< 米澤製油・なたね油 >

製造過程で化学合成薬品は使っていません。「安心で安全な油を作りたい」という考えから原料、製法すべてにこだわりつくした消費材です。

生活クラブのなたね油は圧力をかけて搾ります。お話を聞いて目の前でなたねが圧搾されるのを実演してもらい、少し茶色っぽい搾りたての油を味見しました。私たちに届くなたね油は圧搾の後に湯洗い洗浄(特許取得製法)ということをして6回かけて不純物を除くそうです。

一般的な油の多くはノルマルヘキサンなどの化学薬品で効率的に抽出されるようです。少ない菜種で多くの油が取れるということです。薬品サンプルも匂いを確かめ、皆さんから驚きの声が上がっていました。

- * 米澤製油さんのなたね油は業務用(マヨネーズやドレッシングや揚げ物等)と合わせてだいたい半分は生活クラブで購入
- * 国産なたねの収穫量が増え国産100%なたね油の製品化ができた。
- * 日本のなたねの半分くらい、多い時で7割くらいを米澤製油さんが買っている。
- * 日本の菜種は生活クラブの組合員が食べることで守っている。

揚げ油の温度は高くなるほど痛みが早くなると教わり180℃で豆腐ドーナツを揚げて試食。美味しいと好評でした。



<平田牧場・豚肉>

生活クラブと言えば豚肉！というぐらい有名な消費材です。

平田牧場と生活クラブは1970年代の半ばから提携してきました。

- * オリジナル品種…長年の試行錯誤によってつくられた繁殖力と丈夫さ、おいしさを兼ねそなえた三元豚（3つの異なる品種をかけ合わせた豚）。
- * 飼料…独自の配合比率の飼料にはトウモロコシや大豆の油かす、大麦などに加えて飼料用のお米をプラス。遺伝子組み換えの混入を防ぐ分別や収穫後の農薬散布無しなど原料にもこだわっています。
- * 甘味のある脂身…飼料である米や大麦のでんぷんによって独特の甘みと旨みが加わって舌先でさらりととろける食感です。
- * 鮮度…農場から出荷された豚は、精肉になって組合員のもとへ最短4日で届きます。
- * 育て方…豚舎は自然の光や風が入り、自由に動き回れる広さに設計。運動したり堆肥のベッドに寝たり、のびのび健やかに200日をかけて飼育します。肥育後、抗菌性物質の使用はしていません。
- * まるごと一頭…大切に育てられた豚を無駄なく食べる工夫をしています。精肉と加工肉にさまざまな部位を工夫して活用。大切ないのちをいただく責任です。



交流会では豚の半身を部位別に切り分け、一頭からどんな部位がどのくらい取れるのかを実際に見せていただきました。大きな包丁を使う解体作業は、手作業で、危険と隣り合わせであることも知りました。かつて、生活クラブの豚肉の規格は1kg単位のプロック肉のみで、豚1頭から取れる割合にあわせて、ひき肉1kg、カタ・バラ2kg、モモ2kg、ヒレ・ロース1kgのセットを数人の組合員どうしで分けあっていたそうです。今ではさまざまな品目から選べるようになりましたが、私たちもいろんな部位を意識して食べたいですね。

<新生酪農・パステライズド牛乳>

皆さまご存じ生活クラブの原点である牛乳。信頼できる提携酪農家と共同出資して設立した、自前の牛乳工場で加工されています。おいしい牛乳は健康な母牛から、と毛並みなどを日々チェックして大切に飼育。牧草や干し草を基本に、遺伝子組み換えの混入を防ぐために分別した穀物を食べて育っています。



- * 搾乳前に清潔なタオルで乳房を拭いています。大量に必要なタオルを寄付する「タオル1本運動」で組合員からも応援の気持ちを届けています。
- * 牛乳本来の風味やおいしさ・栄養を損なわない72℃15秒間のパステライズド殺菌。
- * 熱による成分の変性が少なく、さらっとしてほんのり甘みのあるのが特徴。
- * 同じ工場でアイスクリームやバター、ヨーグルトなどの乳加工品も生産して生乳をできる限り有効活用しています。

交流会ではカッターチーズの他、ノンホモ牛乳でないと作れないサンモッツァチーズ作り・機械によるバニラアイスクリーム作り・市販の牛乳と新生酪農の牛乳の殺菌後のカルシウム含有量を比べるレンネットテスト・スライドでの工場の様子と勉強会・パンケーキ、ホエーで作ったラッシーも添えた試食など、牛乳をフル活用した調理や実験を体験しました。

<和高スパイス・ブラックペッパー>

2月21日に開催したばかりのため、2ページの企画報告で企画の感想とともに詳しくご紹介しています。ご参照ください。

- * 生産者までトレースできるベトナム産黒胡椒を使用。
- * 生活クラブの消費材10原則に従って栽培され、日本に船便で輸送。
- * 入荷選別後、熱・水蒸気を使った安全な気流式殺菌処理。



2025年度もまち大田はもちろん、いろいろなまちで
さまざまな生産者交流会を開催予定です。
ぜひ参加してお気に入りの消費材を増やしてください！



23区南のイベント
一覧はこちらから

まち大田のサークル活動



初めて参加される方・問い合わせは6ページ通信欄へ、氏名・連絡先・内容をご記入の上、配達便にてご提出ください。こちらからご連絡いたします。都合により急遽中止となる場合もございます。

・ヨガサークルニャーナ (ñāna) 参加費：500円

YOGA初心者でも大丈夫です。呼吸に合わせて少しずつ体をほぐしていきましょう。
お子さんと一緒にどうぞ。(お子さん無料) ※場所変更の場合は申込者にお伝えします。
場所：トミンタワー集会室 (多摩川2-24-26) ※エントランス入り右奥です
日時：4/20 (日) 5/18 (日) 6/15 (日) 10:30~11:45

・手作りサークル 参加費：材料実費

好きなデザインのブローチを作ります！動物・植物何でもビーズブローチに仕上げます。
場所：大田区消費者生活センター (蒲田5-13-26)
日時：4/25 (金) 5/23 (金) 10:00~12:00

・ちくちくの会 参加費：700円 非組合員900円 (材料費・ランチ代込み)

手縫い仕事をいたします。
場所：大田区消費者生活センター2F調理室 (蒲田5-13-26)
日時：4/9 (水) 5/14 (水) 10:00~14:30 持ち物：裁縫道具

・小さなお話会〜生活と自治を読む〜 参加費：無料

2月号は特集「認知症介護」と多世代交流型アパート・ノビシロハウスへの反響が大きかったようです。4月・5月号のMy オピニオンは被団協の和田征子さんです。
日時：4/30 (水) 13:30~15:30 生活と自治4月号を読みます。
5/28 (水) 13:30~15:30 生活と自治5月号を読みます。*初参加大歓迎！
場所：山本宅 (環境まちづくりNPOエコメッセ下丸子店隣り)
東急多摩川線下丸子駅から徒歩3分ほど。
持ち物：生活と自治・飲み物

・エコライフ 参加費：無料

手仕事しながらお喋りしませんか？リメイクしたいものや毛糸など各自ご持参ください。
場所：生活クラブ大田センター (仲池上1-19-12)
日時：4/29 (火) 13:00~ 出入り自由

・ヨガの森 参加費：1000円

全米ヨガアライアンスRYT200修了講師による心と身体をほぐすヨガです。初心者の方も安心です。
場所：スタジオフォレスト (中央2丁目 文化の森すぐ)
日時：4/3 (木) 4/24 (木) 14:45~16:00
持ち物：ヨガマット、水、汗拭きタオル (ヨガマットはレンタル可/300円)



『生活クラブまち大田』で公式アカウント検索

まち大田のSNS、フォローお願いします！



SEIKATSUCLUB.MACHIOOTA





24年度のまち大田拡大計画は
加入348人 脱退303人 純増45人です！

2月 新規組合員加入実績 (計画/実績) と 利用高

月末純増	4月からの 累計純増	加入	脱退	移動	組合員数
3/1	45/-11	28/28	-25/-25	0/-2	3,058
利用高		前年比 (%)	利用人数 (人)	実世帯当たり (円)	
76,915,320		106.4	2,607	29,503	

2月 ビジョンフード

目標まであと！

	目標	実績	(人)
米	845	854	-9
牛乳	1227	1139	88
たまご	1537	1461	76
テーマ消費材 万能つゆ 予約人数 27人 先月比 -4人			

※3月号に掲載した「万能つゆ」1月の予約人数は正しくは31名でした。訂正してお詫びします。

よやくらぶ で予約してもっと便利にお得に！

【2025年度まち大田テーマ食材】

「よやくらぶ」は毎日の必需品やお気に入りの消費材が、自分の選んだサイクルで自動的に届く予約のしくみです

- * 通常よりもオトクな予約価格
- * 自動で手間なく注文・お届け
- * 生産者のつくるチカラに
- * よやくらぶだけの品目も！



よやくらぶについて詳しくはこちらから
ログインしてeくらぶで予約できます

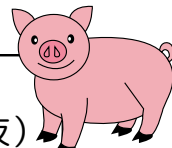
< 豚肉ひき肉480g >

予約価格：818円 (税抜)

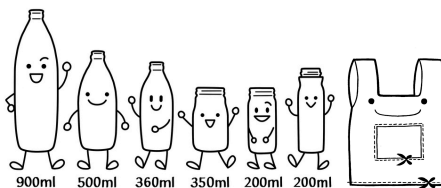
予約注文番号：800623

※毎週または隔週のお届け

※通常注文価格より30円オトク



④びん・P袋・卵パックの
返却をお願いします！

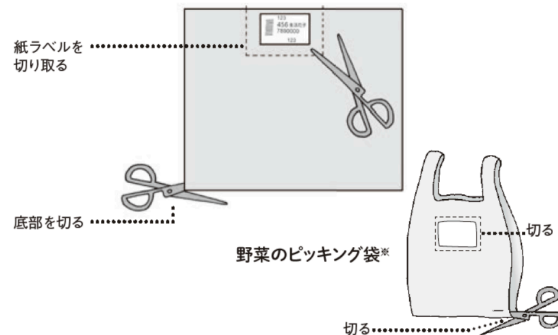


グリーンシステム | 生協の食材宅配生活クラブ生協

「グリーンシステム」は、びんを回収・洗浄してリユース(再使用)・プラスチック類をリサイクルする生活クラブのしくみです。

※自治体の回収とは異なります。

牛乳びん・牛乳キャップ・カタログの入ったフィルム・消費材や
予約野菜の入ったピッキング袋・Rびん・鶏卵パック・カタログ類は
生活クラブへ返却をよろしくおねがいします！



まち大田広報紙 『ゆめひこう』4月号 通信欄

FAX 03 (5748) 0314 または 配達便で**通い袋に入れて**大田センターに提出してください

氏名： _____ TEL： _____

加入1年未満 3年未満 3年以上

住所： _____

E-mail： _____

ご記入頂いた個人情報のみはまち活動の目的の範囲に限り使用いたします

サークル・その他お問合せはこちらにご記入ください。
ゆめひこうに載せてほしい記事やご意見もどうぞ！
消費材プレゼントや新規加入者モニターの感想をお寄せください。

企画リクエストもお待ちしています！