

玉川ニュース 9月号

8月1日現在組合員人数 1,823人【世帯利用7月実績 29,231円】



生活クラブ
お醤油の生産者

タイハイ(株) 工場訪問 報告

遅い梅雨が明け、急に暑くなった7月30日、千葉県匝瑳市八日市場のタイハイ(株)の工場に、まち・玉川の有志22人バスで行きました。2時間半弱で工場に着き、11時過ぎから見学しました。

大豆や小麦を特殊な技術を使って砕くラインへ。砕いたものを食べましたが、香ばしく、濃い味がしました。1つの木桶で1L1万本の醤油ができる直径、高さとも3メートルの杉製の木桶は117本あり、大豆の油で滑りやすくなった階段を上って木桶の上部に渡した通路を見て歩きました。麴がピシピシと音を立てているのが聞こえ、菌が生きている天然醸造ということに改めて感じました。2005年に生活クラブから送られた木桶は箍が緩んだことで、鉄のバンドで締められ、以前よりも醤油の漏れ(新しいほど漏れが多い)が減ったことを前回訪問した参加者から聞きました。木桶も最後の作り手が来年引退するというので今ある木桶は本当に貴重です。



タイハイさんは木桶の保存状態がよく、あと100年は大丈夫だろうということでしたが…。そうやってできたもろみを搾るために、布に入れて包む作業を女性が半日交代で暑い中していました！根気のいる作業で、頭が下がりました。最後に、瓶詰めラインを見ましたが、組合員が洗って返した瓶を再度洗って乾燥させ、瓶の割れやひびを一つ一つ光を当てながら、確認していました。大丈夫だった瓶にどんどん醤油が詰められ、フタがつき、箱詰めされていました。



工場見学後の質問タイムには沢山の質問に真摯に説明してくださり、タイハイが生活クラブと一緒に歩んでいることがよく分かりました。

今回の訪問で、五感で感じたこと、工場のこと、そこで働く方々の人柄やご苦労、込められた思いが身近になり、お醤油を使うたびに思い出すことでしょう。今回の訪問は組合員の熱い思いがあったのでした。またこのような機会がありましたら、皆さまもぜひ参加してみてください。(大坪千鶴)

「お酢って何からできてるの？」のヒミツを探ろう～

玉川南
ちいき

お酢の材料は？どのように作っているのか？頭の中に疑問がたくさん！私市醸造の方に来て
いただきて話を伺い疑問を解消しましょう！お友達も誘って参加してください。

日時：9月17日（火）10:30～12:30

会場：等々力地区会館（児童館と一緒）（等々力3-25-16）

参加費：無料

持ち物：お皿、お箸（酢を使った試食品を用意しています）

当日参加も大歓迎です。託児はありませんがお子さんと一緒にお出かけください



食欲の秋 簡単手作りカレーの日

玉川西
ちいき

生活クラブのカレー、種類がたくさんあるのをご存知ですか？ふだん利用していないカレーの
壺やカレースライスセットを使ったカレーほか、数種類のカレーとカレー粉を使った簡単にで
きる料理をご紹介します。お友だちを誘ってぜひご参加ください。

日時：9月20日（金）10:30～13:30

会場：生活クラブ世田谷センター会議室（桜新町2-31-5）

参加費：無料

カレールー、カレーフレーク、カレーの壺、カレー粉など様々な消費材を用います。
当日参加OKです。託児はありませんが、お子さん連れOKです。



自分だけのハンドクリームを作ろう！

玉川南
ちいき

これからの季節乾燥による指先気になりませんか？いつもすべすべの手でいたいなあ～と思
います。お手入れのために自分専用のハンドクリーム作ってみませんか？
和光スパイス(株)を招いてスパイスの効能の話も伺います。

日時：10月2日（水）10:00～12:00

会場：等々力地区会館（児童館と一緒）（等々力3-25-16）

参加費：組合員200円 ゲスト500円

定員：18名 申込が多い時は抽選とし落選者にのみお知らせいたします。

締切：9月20日（金）締切厳守 材料の準備がありますので必ず申込してください

持ち物：できたものをもって帰る袋

託児はありませんがお子さんと一緒にお出かけください



城南信用金庫 キャラバン

生活クラブのお菓子などを紹介します

日時：9月25日（火）10:00～12:00

場所：城南信用金庫等々力支店（等々力2-7-2）

お醤油リレー



自信を持っておすすめできる生活クラブの丸大豆醤油

「丸大豆醤油」900ml 339円(税込 431円)

7月30日、まち主催のバスツアーに参加し、醤油の生産者タイハイ(株)千葉工場へ行ってきました。工場内の建物は古き良き時代にタイムスリップしたような歴史や文化を感じさせ、蔵の中の巨大な杉の木桶が並んでいるさまは圧巻。その木桶の中で発酵している様子、プチップチッと酵母の息づかいまで聞くことができ、丁寧な説明を受けながら丸大豆醤油の製造工程をきちんと見学することができました。なかでも、輸入大豆100%の原料を今では国産大豆30%(NON-GM)までに替えてきたこと、圧搾後醤油かすはすべて飼料や堆肥になること、醤油が充填されるRびんは一度でも使用されたら、ラベルの製造年月日の終わりにRの文字が印字されることなど実際に足を運んで、見て、学ぶことができたのだとおもいます。

毎日のように使う醤油ですが、工場見学以来、使うたびに木桶の様子が目に浮かび、こころのなかでは「ありがとう。」と感謝の言葉がわいてきます。

「うまみ」の成分をたっぷりふくんだ天然醸造のこだわりの醤油を是非注文してください！予約もできます。お友達にプレゼントもおすすめします。(菅田澄子)

びんに付いた傷が割れる原因。
何回も繰り返し使うリユースびん、
優しく扱って返してね！



7月の利用実績

7月期首 組合員数 1817人中

今年度のまちのテーマ消費材
丸大豆醤油900ml

ビジョンフード 登録状況

目標数(6, 11, 3月を点検月)に対する達成率

11月期まであと

利用数 205本
(67.2%)

利用人数 196人
(69.3%)

米	465人	25.6%	あと123人
牛乳	722人	39.7%	あと118人
鶏卵	889人	48.9%	あと79人

選ぶなら生活クラブ 先輩たちが50年作り続けてきた消費材

毎週注文、もしかしたら、大変ですよ。美味しくて安心なものを食べたい！でも、つい注文忘れちゃう。そんな方には、ネット注文がおすすめです。4月にリニューアルし、さらに見やすく、使いやすくなりました！しかも、配達翌日の11時30分まで注文できます。私は通勤電車の中で注文をすることも(^-^;)。また、電話注文もできます。配達翌日の午前11時15分までです。

フリーダイヤル 0120-808-733

携帯・PHS から 0570-783-711 (受付時間：月～金曜日 9:00～21:00 / 土曜日 9:00～11:15)

さらに、よやくらぶも便利！自分の使うサイクルに合わせて、週も選べます。いろいろ便利なところを生かしてみてくださいね。注文忘れしない方法など、皆さんからのアイデアお待ちしております！
(大坪千鶴)

10月に共同購入代金と一緒にまち活動費が引き落とされます。
(¥850/6ヶ月)。ご確認ください。

先月の玉川ニュース 8月号に一部ページの印刷ミスがありました。申し訳ありませんでした。(2と5ページが逆になっていました)

まち・玉川9月号 申込用紙&通信欄

【企画の申込み方法は、下の4つからお選びください】



メール (スマホ・携帯) →



パソコン.....

23区南生活クラブ イベント

検索



FAX..... 03-5748-0314 (下記にご記入のうえファックスください)



配送便 (下記に記入のうえ次回の配送便で配送員にお渡しください)

↓参加希望の欄に○印

まち・玉川

○印	日付	企画名
	9/17(火)	「お酢って何からできてるの？」のヒミツを探ろう～
	9/20(金)	食欲の秋 簡単手作りカレーの日
	10/2(水)	自分だけのハンドクリームを作ろう！
お名前		お電話
ご住所		メールアドレス

ご意見・ご要望などお気軽にどうぞ

いただいた個人情報は生活クラブの活動の範囲に限り使用致します。