

生活者・生産者をむすぶ生活クラブ(エス)を楽しみ、参加する(エンジョイ & ジョイン)ための情報提供がジョイエスの役割です



4月27日から稼働した新センターの「江東センター」(江東区東雲) 関連記事 P2

P4-5 あの消費材をつくる生産者に会いに行こう! ~「生産者出会いの旅」で生活クラブ再発見~

- P2 江東センター稼働と4月の物流状況
野菜の年間予約取組み【報告】
インターネットCO・OP共済加入手続き
- P3 漫画しるクン「本物のわさびの爽やかな風味」
- P6 イベント案内(展示会・協同村など)
- P7 リレーコラム「インクルーシブな社会をめざして」
高齢者・障がいをもつ方のための相談窓口(生活クラブ共済連)
わたしの声カードなど
- P8 生活クラブで「住」を創る
第7回 思い出の家を住み継ぐ

組織の概要(2020年5月末現在)

- 組合員数(デポー含む)89,168人 ●5月度加入734人/脱退413人
- 5月度利用高21億9,111万円/一世帯当たり31,239円(デポー除く)

「ジョイエス」モニターを募集します!

本紙ジョイエスの8~11月号をモニターしていただける方を募集します。モニター意見は今後の紙面づくりに反映させていただきます。4号分すべて回答いただくと、謝礼として1,000円分の図書カードをプレゼント。



- 7月17日(金)締切
応募者多数の場合は抽選。
当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

- 申込みは WEB サイトから
お電話でも受け付けます。

TEL: 03-5426-5204 (情報企画課)

生活クラブ東京 ジョイエスモニター



検索

生活クラブで「住」を創る

第7回 思い出の家を住み継ぐ

生活クラブで住まいづくり ~リフォーム編~

今回ご紹介するのは、まち玉川の杉山さんのご自宅です。築60年のご実家の建替えも検討したそうですが、やはり思い出の詰まった家を残したい、その思いからリフォームに至りました。さっそく拝見させていただきます。



- 1 寒かったリビングは二重サッシに。内側の建具は元々使われていたもの。すりガラスがモダンレトロな印象
- 2 階段の上り下りをしっかりサポートする波型手すりを選択
- 3 杉山さんのお母様がお気に入りだったキッチンタイル(イタリア製)を残すために、出窓はそのまま活かしました
- 4 趣味の茶室の船底天井には元々あった皮付き丸太を再利用
- 5 階段下収納の扉には子どもの頃貼った懐かしいシールが

身体に馴染んだ使い勝手はそのままに、不安だった耐震性や断熱性能もアップし、安心して快適な住まいにリニューアルすることができました。壁の漆喰の色合いや洗面所のタオル掛けの位置など細かなところまでサポートしていただきました。

まち玉川
杉山 礼子さん(中央)



リフォームは元の家をいかに生かすかが大切で、築古の場合はその当時の家づくりのため、現代に見合った耐震強化は必須。それをベースに杉山さんの思いを重ね、設計・施工しました。「安心して住める」という一言に私たちもうれしく思います。

提携工務店 勝部 延義さん(左)
提携建築士 永添 一彦さん(右)

ナットクの実現のために 現場見学会のお誘い

新築やリフォームを考えている方、将来に備えておきたいという方向けに、現場見学会を随時開催しています。

アフターフォローも安心

生活クラブを窓口にして、新築や大型リフォーム*1をされた組合員のみなさんへのアフターフォローとして、定期的*2な無料点検を行なっています。

- *1・原則として、提携建築士が関わったリフォームとなります
- *2・施工後1年め、4年め、8年め(後半)、15年め、以後5年ごと



●生活クラブで住まいづくり

生活クラブの住宅事業を活用してみませんか? 安心の家づくりをお手伝いします。

生活クラブ住宅事業より4つの提案

1. 環境...良質な国産材を活かし、環境を保全
2. 健康...健康に配慮した素材の使用
3. 安心...見えにくい基礎や柱への配慮
4. 情報...工事内容・費用を明確に

住まいづくりからメンテナンス、学習会まで、生活クラブがサポートします

生活クラブ東京 住宅事業

検索

② 和スライス交流会

和スライスさんは、いろいろなスパイスを扱っているのね。

国産原料のものもあります。

和スライス(株)井上さん

インド風カレースパイスセットでカレーを作りました！

おいしそ？

うま〜できたわ

カレーとすくって食べて！

小麥粉のカレーからね。

みるちゃん 柳澤桂子さん(まち日野)

① いるくの生活クラブ

本物のわさびの爽やかな風味

まんが・おぐらみどり

④ 和スライス『おろし本わさびチューブ』

主原料は国産の本わさびだけ！

砂糖や塩、なたね油は提携生産者のものを使用

本わさび

だから開封前から「冷蔵保存」なのね！

極力減らして副原料を添加物や保存料などいれます。

市販品では... 主原料に(ホースラディッシュ)西洋わさびも使用したものが多いです。

風味が全然違うのね

なるほど、そうだったんだ！

③ 国産唐辛子

やさか共同農場産 原料使用

冷凍おろししょうが

冷凍国産からし

無農薬、無化学肥料で栽培された、国産のスパイスもあります。

わさび？

何が違うの？

超オスビでもなかさびは！

⑥

わさび本来の味やかな香りを味わってほしいから、醤油に溶かすかまひに直接お刺身やつけて食べてみて！

本わさび

楽しんでね！

わさびを

お茶漬け

お刺身

カマボコ

⑤ おすすめの自信作!! 『冷凍おろしわさび』

少量ずつのミニパック

おろしたて! 本わさび100%!

原料は岩手県産と長野県産の本わさびだけを使用!

共同購入じゃないと入手が難しいかもね

これ、冷えておいしいんだね

へえ〜

これが大好きなの！

はてな解説 どれでも同じじゃない「わさび」の風味

市販のチューブわさびに多く使われるのがホースラディッシュです。ホースラディッシュは強い辛みが特徴で、輸入品も国産品もあり、ステーキなどの薬味にも使われます。また、消費材の冷凍わさびは、おろしたての本わさびのみをパックに詰めたフレッシュな味わいです。

取材中、和スライス(株)さんがさらにおすすめしていた消費材は、「おろししょうが・チューブ」と「冷凍おろししょうが」。「しょうがの繊維まで味わえるから、ぜひお試しください」とのことでした。

「eくらぶ」からも消費材情報を検索できます！



江東センター稼動と4月の物流状況



▲配達対応のひとつ「置き配」



▲4月27日から稼動した江東センター。新センター開設は、2007年の世田谷センター以来



▲消毒や手袋、時間短縮等、デポーでも対策を実施

4月27日から江東区東雲に新センターである江東センターが開設されました。1月の臨時総代会を経て、都心部での配送の充実のため、センターの再編統合となりました。再編時期が、新型コロナウイルス感染拡大に伴う物流の急増と重なり、配達の遅延など該当エリアの組合員の方には、たいへんご迷惑をおかけし申し訳ありませんでした。

全国的な宅配需要の急増で、生活クラブでも4月は配送の受注金額が前年同週の130%以

上という激増でした。トラックや配送人員を急に増やすこともできず、倉庫作業・積み込み・配達に多くの時間がかかりました。また、感染防止対応のひとつとして在宅でも希望の方には、「置き配」などの対応を実施しました。

安定した供給を継続するために、5月8日から一定期間新規加入の受付を休止する状況にもなりました。感染拡大に伴い物流だけでなく、組合員活動も自粛を余儀なくされました。

【報告】野菜の年間予約取組み

季節の野菜を1年間毎週お届けする「予約・あっぱれははばれ野菜おまかせ4点セット」。取組みは首都圏を中心とした7単協で10,000セット、東京では3,600セットを目標にしていました。

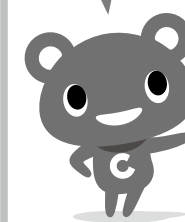


昨年より事前予約活動をスタートし、取組み開始の4月までに、東京では4,750セットの予約があり、全体でも目標を達成することができました。現在も旬の野菜が毎週届いていることと思います。年間予約の取組みは、大きなチャレンジ。注文された方、ぜひご意見を寄せください！

CO・OP共済の

インターネット加入手続きができるようになりました

3つの
メリット



- ①インターネットなら24時間365日お申し込み可能！
日中忙しい方も、いつでも加入申し込みができます。
- ②保障開始までの期間が大幅に短縮！
書面でのお申し込みと比較して、保障開始までの期間が大幅に短縮。
- ③ご家族の方も同時にお申し込みできます！
満20歳未満のお子さんやお孫さんの加入申し込みも同時に可能です。

詳しくはWEBで

生活クラブ インターネット 共済加入手続き

検索

スマホの方は
こちらから



*インターネット加入手続きの際、組合員番号が必要となります。組合員番号がわかるものをご用意ください。

あの消費材をつくる生産者に会いに行こう！

～「生産者出合いの旅」で生活クラブ再発見～

消費材はいったいどうやってできあがるのでしょうか。
組合員が実際に足を運んで生産の現場を見学し、生産者の消費材に込めた思いを直接聞く。
私たちの消費材を深く知る機会として「生産者出合いの旅」が、地域の生活クラブで実施されています。今回は昨年度行なわれた出合いの旅から、その一部をご紹介します。

【多摩きた】12/24 株アルプス（長野県）

生産工程を見て値段に納得



お手頃価格のRびんの酸化防止剤無添加ワインは、アメリカで加工したブドウ果汁を日本で醸造し、Rびんに詰めたもの。アルプスの赤ワインの中で高価なものの中には、塩尻の自社農園で育てた日本では栽培しにくいメルロー種のブドウを使い、フレンチオークの樽で発酵・熟成させたものもありました。赤ワインで通常使うステンレスタンクではなく特別なオーク樽を使い発酵させた赤ワインが高価になるということに納得しました。



自社農園も見学

樽の中で熟成がすすみます

ブランデーにするためのポットの前にて。
24年物のブランデーの価格に驚き！

参加者の声／

- ・いろんなワインを飲み比べて、違いがわかって面白かった。
- ・ワインにとって気候が大事で、自然の贈り物だということがわかりました。
- ・映像を見せてもらって、秋がワイナリーにとってどれほど忙しいかわかった。
- ・樽や瓶が並んでいる様子は圧巻でした。

生産者コメント／

ワインは産地や醸造の仕方、ブドウの品種によって味も香りも違い、飽きずに楽しめるお酒です。いろいろ試してみてください。

百瀬 正雄さん



【23 区南】7/29 株マルモ青木味噌醤油醸造場（長野県）

“こだわり”が詰まった「生きたみそ」です！



温醸庫で発酵

蒸した大豆の匂いが立ち込める工場を見学しました。原料の大豆・米はすべて国産または有機原料でしっかり管理されています。天然醸造（1年）と温醸造（4～6カ月）で数種類のみそが製造されており、速成醸造が主流の市販品とは時間と手間のかけ方が違います。包装工程も間近で見学しました。みそは包装された後も発酵し続けるのでパッケージの膨張・破裂を防ぐために市販品は加熱処理することが多いそうですが、非加熱で酵母や酵素が「生きたみそ」にこだわって作られていました。



大豆を蒸し煮します

包装のようす

参加者の声／

- ・冷蔵配達により非加熱みそが適正価格で利用できるのは共同購入だからこそ。
- ・原料残渣を堆肥化して資源循環したり、ご当地エネルギーを使用していたりと環境への取り組みもすばらしい。

生産者コメント

味噌は冬仕込みがおいしいといいますが、工場では一年中製造。仕込んだ時期などにより味が変わるのも天然醸造ならではの。出来上がりは職人が見極めて出荷しています。

鈴木 晴紀さん



【多摩南】1/28 株オルタフーズ（神奈川県）

生活クラブならではの原材料！



株オルタフーズは生活クラブ神奈川の組合員の声から設立されたパン工場です。使う原料の確かさを追求し、素精糖、真塩等できる限り消費材を使って「安心して食べられる美味しいパン」を作っていることがわかりました。イーストフードを使わないので発酵に時間がかかり、つくりはじめるのは早朝4時半と聞き、頭が下がる思いがしました。



食パンを捏ねる大型機

材料は提携生産者のもの

おやつスティックは長さ・重さを計りながら成形

参加者の声／

- ・国産小麦に切り替える苦勞を知り、感動！
- ・「予約して食べる」ことの大切さがわかりました。
- ・小さなパンは手作りしていると知り、感激した。

生産者コメント／

世界中で異常気象が起きていて、材料によっては安定供給が難しくなっています。全てのパンを国産小麦に切り替えることをめざしています。

畠山 恵子さん



【北東京】11/27 株黒姫和漢薬研究所（長野県）

地域に密着した原材料を使った「黒姫山草茶」



長野県の実産者を北東京の3デポーで働く人々と訪れました。生活クラブの理念に共感を持ち、自ら黒姫山草茶の企画を生活クラブに提案し、1984年に取り組みが実現しました。黒姫山草茶は地元信濃町で低迷していた伝統農業で生産している甘茶と国産山草6種をブレンドしています。地域の自然環境などの説明を聞き、生産工程を見学して、黒姫山草茶の魅力を再発見しました。



近隣の農家から仕入れている原材料

目視で異物混入がないか検査しています

参加者の声／

- ・現地の大自然に感動！豊富な野草在庫に感謝！
- ・清潔な工場と山草茶でデトックス効果満点。
- ・地域の産物を使い、丁寧に生産する姿勢に感動しました。

生産者コメント／

安心して飲んでもらえることを第一に生産しています。学習会やフロアアピールで組合員のみなさんの声を直接聞けることが励みになります。

狩野 森さん



