

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



2023年度 参加者募集

生活クラブ農業体験農園「のらっこあきる野」

募集対象：組合員とその家族で定期的に通える方
利用期間：2023年3月下旬～2024年1月末まで
利用料金：年間44,000円(税込) ※指導料・農具・種苗・収穫物代金含む
募集区画数：若干数 ※1区画約24㎡
場所：あきる野市下代継 (JR五日市線・武蔵引田駅もしくは秋川駅より徒歩12分)
申込締切：2023年1月6日
※申込み多数の場合は抽選。入園説明会のお知らせを別途ご案内します
お申込み方法：お電話・WEBサイトから お申込みはこちらから▶
問合わせ 政策推進課 TEL:03-5426-5204



「のらっこあきる野」では熟練の農業者から丁寧な指導が受けられます。無農薬栽培なので小さなお子さん連れでも安心して農業を体験できます。

P3-5

特集

【対談】

「生産者との信頼関係でひろげる、 持続可能な野菜の産地づくり」

丸山幸生さん(有限会社 沃土会 生産者代表)

加瀬和美さん(生活クラブ東京 副理事長)

P2

みんなに知らせたい!【企画開催報告】

・食と農を考えるフォーラム2022 都市農業と学校給食

P6

イベント案内(展示会・協同村など)

P7

リレーコラム「暮らし方、生き方の問題提起が政策提案につながる」
わたしの声Q&A・わたしの声カードなど

P8

年末はデポーへ行こう!

組織の概要(2022年10月末現在)

- 組合員数(デポー含む)93,039人 ●10月度加入835人/脱退653人
- 10月度利用高17億461万円/世帯あたり23,323円(デポー除く)



年末年始 スケジュール

🚚 配送をご利用の方へ

年内の配達

12/30(金)まで

※配達曜日に変更はありません



年始の配達

1/5(木)から配達開始

※1/2(月)～1/4(水)の配達はお休みです

🏠 デポーをご利用の方へ

年内は12/30(金)まで

年始は1/6(金)からスタートします



加瀬 和美 さん

生活クラブ東京 副理事長



丸山 幸生 さん

有限会社 沃土会 生産者代表

豊かな土が支える「旬」を届ける野菜作り

加瀬 「予約・あっぱれはればれば野菜おまかせ4点セット」が始まり、畑にできた野菜を余すことなく食べられるしくみができました。「予約セット」の生産者である沃土会が野菜作りで大事にしていることを教えてください。

丸山 沃土会では、名前の通り、土作りを大事にしています。なたね油の生産者の米澤製油(株)の油かす(糞)生活クラブたまごの鶏糞を主体に、バランスを取りながら、その土地の風土に合った微生物や菌等で発酵させた、有機質肥料を使っています。うま味が出た良質な肥料を使って野菜を作り上げる

生活クラブでは生産者と組合員の安心と安全、環境の保全を追求するため、化学合成農薬と化学肥料を削減した青果物（アースメイト野菜）に取り組んでいます。2016年11月に農法を選んで利用できるしくみをつくり、2020年4月には安定的な生産と供給をめざして「予約・あっぱれはればれば野菜おまかせ4点セット」の取組みを開始しました。現在では首都圏の8つの生活クラブ*で1万セットの利用にむけて活動しています。

「予約セット」の生産者である沃土会（よくどかい）の丸山さんとの対談を通して生産者の思いを知り、私たちが望む農産物を食べ続けるためにできることを考えます。

生産者との信頼関係でひろげる、持続可能な野菜の産地づくり

加瀬 「予約・あっぱれはればれば野菜おまかせ4点セット」の生産者である沃土会が野菜作りで大事にしていることを教えてください。

丸山 沃土会では、名前の通り、土作りを大事にしています。なたね油の生産者の米澤製油(株)の油かす(糞)生活クラブたまごの鶏糞を主体に、バランスを取りながら、その土地の風土に合った微生物や菌等で発酵させた、有機質肥料を使っています。うま味が出た良質な肥料を使って野菜を作り上げる



「予約・あっぱれはればれば野菜おまかせ4点セット」生産者

ことが「沃土会」の基本です。できた野菜をおいしく食べていただくことが一番の目的であり、私たちの喜びです。評価されると生産者ももっともっと嬉しくなって、頑張れています。

加瀬 沃土会の生産者は29人と同じでしたが、全員が「あっぱれ育ち」と「はればれば育ち」の農法で野菜を作っているのですか？

丸山 「あっぱれ育ち」「はればれば育ち」の基準で自分たちは作っていること、確約書をみんな書いて生産に取り組んでいます。

加瀬 すごくですね。面積は増えてきているのですか？

丸山 おかげさまで若い生産者、後継者や新規就農者が世代交代と共に入ってきています。「あっぱれ育ち」として評価され、安定して出荷できるので、若い生産者が無農薬栽培への挑戦が続けられています。

加瀬 無農薬で家庭菜園をしていると、野菜が穴だらけになることが当たり前にあります。「あっぱれ育ち」や「はればれば育ち」の青果物は本当に立派で、さすがプロだと思います。土作りが大切ですね。

丸山 そうですね。土作りは1年2年ではなく、30年40年もかけています。

加瀬 以前、(有)丸エビ倶楽部にお邪魔したときに、「1cmの土を作るのに百年かかる。それが原発の事故で、一瞬にしてダメにされた」と言っていました。空気、水、土を汚染して、それを除去できない状況を作ったことを腹立たしく思います。

近年は気候変動の影響もあり、「あっぱれ育ち」「はればれば育ち」の農法で作り続けるのは大変ではないですか。

丸山 元になるのは、食べてくれる人がいるという安心感です。そ

*東京、神奈川、福祉クラブ、埼玉、千葉、茨城、栃木、群馬の8つの生活クラブで取組みをしています。

みんなに知らせたい！ 企画開催報告

7/9(土) 食と農を考えるフォーラム2022 都市農業と学校給食 ～東京の農業を持続可能なものにするために、今わたしたちができること～

生活クラブ東京では都市近郊の農地を守る活動の一環として、2021年度より組合員が自分の住む行政区での学校給食と都市農業の実態調査を行っています。調査活動を通して、地元の野菜を学校給食にとりいられるよう、政策提案運動をすすめてきました。学校給食を入口に都市農業や有機農業について考え、政策提案運動にはずみをつけることを目的として、「食と農」政策委員会主催のオンライン講座を開催しました。講座の第1部では、恵泉女学園大学教授の澤登さんより、都市農地を守る意味や行政への働きかけについ

て伺い、有機農業が解決する社会的課題について提案をいただきました。第2部はパネルディスカッション「わたしたちは何ができるのかを考える」として、地場野菜を給食に積極的に活用している日野市で農業を営み、JA東京みなみ代表理事組合長でもある小林さんより、子どもを中心とした学校給食の取組みについて報告をいただきました。あわせて、葛飾区と府中市における学校給食と都市農業の実態調査について報告されました。(参加人数63人)



澤登早苗さん

基調講演「都市農業の可能性」 講師：澤登早苗さん
(恵泉女学園大学 教授・日本有機農業学会 理事)

●都市農業の価値を有機栽培体験で実感しよう

澤登さんは生まれ育った山梨県で有機農業を専門に指導しています。東京と山梨を行き来して農業をすることで、都市部では「農業を守る」と「農地を守る」ことを別物と考える必要があると感じてきました。都市農業は農産物だけではなく、農業体験の場や災害時の防災空間、良好な景観の形成など多様な機能を持っています。都市での有機農

業は、安心・安全で環境負荷の少ない農産物の供給に加え、生物多様性保全や雨水涵養機能などの公共性を担っています。また、「循環」「多様性」「共生」が見える有機農業体験により、参加者の意識や行動が変わるのを目にしていたそうです。全ての子どもに食べ物をつくる体験をしてほしいと、多摩市の農家と恵泉女学園大学の協働で「子ども食堂 だれでも畑」を開設し、堆肥にする落ち葉を集めた子どもに「ごはん券」を配布する企画を行うなど、自らつくって食べるシステムづくりをめざしています。

●地域の農地は子孫からの預かりもの

多摩市の農業委員も担う中で、「都市農地の公共性」という視点が農家であっても希薄だと感じたそうです。「今、都市農地を守らなければ農業を行うための地盤と貴重な緑地資源の激減・消失が危惧されます。都市農業問題はその地域に暮らす住民の問題としてとらえ、市民による理解や関わりを深めることが重要です」と述べられました。



小林和男さん

事例報告「都市農業と学校給食 学校給食から始まった『育て！農の応援団』」 報告：小林和男さん（認定農業者・JA 東京みなみ 代表理事組合長）

責任者、JA、農家と共に2校から取組みを始め、現在ではすべての日野市立の小中学校で地元野菜を利用した給食が提供されています。日野市立の小中学校は各学校に調理室があり、栄養士が各学校に1人配置されています。年度初めに各学校で栄養士と農家、市役所学校課・都市農業課、JA 担当者が集まり、品目・納品企画の調整を行い、学校長と地区別代表農家が契約をするシステムとなっているそうです。

●子どもを中心につくる、日本一美味しい学校給食

栄養士からの要望を受けて始まった親子農業体験では、「農」を理解するために、種まき

から収穫までの間の「草取り」など大変な作業も含めて、親子で全てを体験しているそうです。この取り組みの後、畑で作業していると子どもたちから気軽に声を掛けられるようになり、継続することが子どもから保護者、地域住民まで「農の応援団」の誕生につながっていると感じてきたそうです。最後に、「『全ては子どもたちのために』取り組んできました。今後も持続可能な農業と給食用の野菜供給のために、新たな取組みを進めていきたいです」と結ばれました。

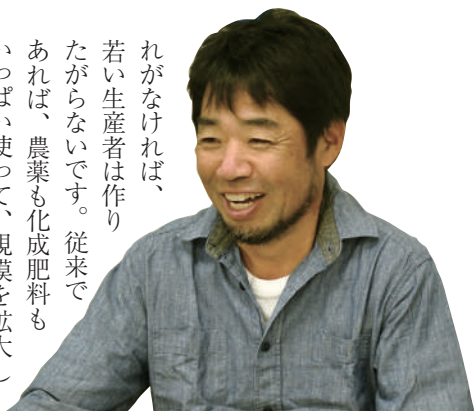
葛飾区と府中市の農業と学校給食の取組み報告

●葛飾区の取組み

葛飾区は23区内でも有数の農地をもつ地域です。実態調査として、代理人(区議)と連携して行政や教育委員会にヒアリングを行い、各学校の栄養士と農家が直接やりとりして、給食で地元野菜が利用されていることがわかったと報告されました。講師の澤登さんより、地域の住民が食べ支え、関心のある人を巻き込んでいくことで、地元野菜が給食に継続して利用されることへの期待が伝えられました。

●府中市の取組み

府中市では5年前に給食センターが新設され、全ての府中市立の小中学校の給食を提供しています。今回の調査活動の提案を受け、まちの組合員に呼びかけて給食センターの見学を行いました。給食センターでは1日に約2万人分の給食を調理しているそうです。1日に必要な野菜の発注単位が大きく、地元の野菜だけで供給するのが難しいため、学校給食に使われる地元野菜の割合が2～3%ほどとなっていると報告されました。



れがなければ、若い生産者は作りがたがらないです。従来であれば、農業も化成肥料もいっぱい使って、規模を拡大しても、そうすると野菜が安くなって、捨てるものも増える。無理して作っても採算に合わず、自分の畑を壊してしまう。自分の作れる力量の中で、消費者に食べてもらえる分を丁寧に作るということが環境にも優しいですし、持続可能な農業ができると思うとつくづく感じています。

加瀬 今年6月には雹害があったと伺いました。

丸山 6月2日に、ソフトボール大の雹が降りました。ハウスは穴だらけ、露地栽培の野菜は葉がなくなり、幹だけしか残りませんでした。次の日も雹の道ができるくらい降りました。その影響で葉物は植え替えになったり、トウモロコシは全滅したりしました。幸いナスとピーマンは幹が残りました。11月まで収穫予定だったので残しておいたところ、2カ月後には収穫できるほどに復活しました。

こういった想定外の被害が毎年のように起きています。昔は豪雨の

ような夕立も、恵みの雨としてありがたかったのですが、最近はゲリラ豪雨です。バケツをひっくり返したような雨量で30分間降られると、土から野菜から流されてしまいます。

加瀬 線状降水帯ですね。

丸山 そうなると私どもは全然太刀打ちできない。恵みの雨どころか、被害がひどくなります。今年は6月20日頃に梅雨が明けたような状況が続き、早く猛暑が来ました。6月下旬から35度を超え、7月に出荷予定だった野菜が1カ月早く育ってしまいました。消費者が「7月に入ったからトウモロコシの季節だわ」と思っても、現場では6月下旬に出てしまっている。気候変動で旬を届けることが大変ななっています。

加瀬 旬の考え方って、本当に難しいですね。私の小さい頃は、トウモロコシは真夏の食べ物でした。今は8月になるとあまり出回っていません。

丸山 旬は「走り、盛り、なごり」と3つに分けられます。今は旬を「走り」の物ととらえられています。タケノコも出始めの「走り」に食べて、「盛り」の番おいしい、いっぱい取れる時には飽きてしまう。「なごり」になったら見向きもしない。「予約セット」では旬を届けるために、産地の良い状態の野菜をセットして届ける努力をしています。届いたセットをわくわくして開けて、旬を味わっていただきたいですね。

みになることもありますか？
丸山 雹被害の時に、たくさんの方の声やメッセージカードをいただきました。涙が出るくらい喜ぶ生産者もいました。「作り続けてください」「頑張ってください」「感謝し

ています」という組合員からのメッセージが、被害にあった生産者ほど心に沁みました。今は秋冬野菜に向けて一生懸命頑張っていますので、期待して待っていただければと思います。

理解して食べることが、未来の産地を作る

加瀬 全国のあちこちから有機JASの野菜を集めて、「はい、無農薬の野菜ですよ」と提供するのではなく、ひとつの産地を面として、その地域に生産者同士のネットワークを作ることを生活クラブは大切にしています。人作りに少しでも予約のしくみが役に立っているのなら、組合員として嬉しく思います。

丸山 人作りですね。

加瀬 作ってくれる人がいなかったら、いくら私たちが『安心・安全の無農薬』の野菜がほしい』と思っても、手に入りません。また、広い面積の一部だけが生き残ることとは長い目で見ると難しいので、面で産地を広げる後押しができることも、組合員として取り組む意義を感じています。

予約セットは沃土会を含めて5つの生産者がいます。横の繋がりはいかがでしょうか？

丸山 今回、沃土会が雹被害にあつて、ほかの4つの産地に助けられました。横の連携の大切さ、あ

りがたさを感じました。このしくみがあつてよかったです。

加瀬 2014年に提案された、青果物共同事業の次期構想ですね。予約セットの取組みは、構想実現のための第一歩です。一般市場では生産者同士の関係性はどのようなものなのでしょうか。

丸山 市場ではお互いが競争相手です。どこかの産地でトマトがなくなると、別の産地のトマトの値段が上がります。連携はできないでしょうね。野菜農家は博打みたいなところがあります。

加瀬 生活クラブでは、青果の会で横の連携をめざしているんですね。
丸山 農業の現状を変えていこう



雹被害にあった当時の畑（上）。約2カ月後にはピーマンの収穫ができるまでに成長しました（下）

「予約」は生産者と組合員の約束

加瀬 東京の8月末の「予約セット」登録人数は4,811人ですが、実際の注文は3,039セットでした。畑には予約分を欠品なく届けるための作付けをしていたいただいているのに、お休みする人が多く、申し訳なく思っています。

丸山 「あっぱれ育ち」「はればれ育ち」を選んで注文できるしくみができたのは、生産者として嬉しかったです。今までの努力が評価される形で届けられるということですから。どうしても私たち生産者が安定的に野菜をつくり続け、組合員のみなさんが食べ続けられるのかを検討し、始めたのが「予約」のしくみです。

加瀬 あっぱれ育ち、はればれ育ちの野菜の産地を増やしていこう、と始まった「予約セット」ですが、始まる前とその後で大きく変わったことはありますか？

としています。
加瀬 野菜の生産者から見ると、畜産はどういった位置づけなのでしょう？土作りに（糞）生活クラブたまごの鶏糞を使っているというお話もありました。

丸山 農畜連携を基本として農業をやっていかなくては、成り立たなくなっているのが現実です。ウクライナの戦争によって肥料や資材が高騰し、円安により飼料も高騰しています。地域で農畜連携し、堆肥を利用することで畜産公害を出さずに土を肥やすことができます。飼料用米を牛や豚、鶏に与えることで、これからの日本の農業は成り立っていくのかなと考えます。いずれにしても必要なだけの量が循環させていくことが重要です。

加瀬 これからも作り続ける、食べ続けるために、生産者と組合員にできることは何だと思えますか。

丸山 生産者としては、国内自給率の向上、自然農法の取り組み、面積の拡大が重要になります。そのためには組合員と一緒に、食育活動を通じたつながりを強めていかなければ難しいのかな、理解し合えないのかなと思っています。目の前にぽんと出されたものと、プロセスを説明されたものでは、同じ無農薬野菜でも味が変わるんですよ。

加瀬 たしかに、自分が住んでいる地域でとれたものや、顔の見えている生産者が作った野菜は美味

しく感じます。

丸山 そういった声は生産者としてありがたいですし、やっていてよかったと感じます。一つひとつの声をつなげて、草の根のように広がっていくことが予約セットの一番いいところではないかなと思います。数字ありきではなくて、理解し合いながら食べてほしいですね。

加瀬 生産者と組合員が一緒に考えられるのが、生協のあり方ですよね。棚に並んでいる物を選ぶだけでなく、なぜそれなのか？という過程を見られて、話し合えるということを大事にしたいです。目標数を早く達成すると共に、セットに込められた意義を理解する組合員を育てていきたいと思っています。

丸山 予約セットはまだまだ課題がたくさんあつて、みなさんと考えて作り上げていかないと難しいと感じています。予約セットを普及していくことがサステイナブルにつながっていくと思います。

加瀬 私たちが野菜セットを取り組む背景を伝え続けることで、産地との関係を揺るがないものにしていきたいですね。



予約で産地の旬を味わおう／

「予約・あっぱれはればれ野菜おまかせ4点セット」

予約注文番号

毎週: **803581** 隔週AC週: **803582** 隔週BD週: **803583**

※eくらぶでは「よくらぶ登録ページ」から予約できます。

産地の情報をInstagramでお届けしています



生活クラブの野菜は全てアースメイド野菜！

アースメイド野菜とは…

- ・生産者といっしょに土作りから取り組んでいます
- ・化学合成農薬や化学肥料をできるだけ削減します
- ・栽培履歴が明らかです

農法が選べます／



あっぱれ育ち
栽培期間中、化学合成農薬と化学肥料を不使用



はればれ育ち
栽培期間中、化学合成農薬と化学肥料の使用をできる限り削減



アースメイド野菜について詳しくはこちら



わたしの声 Q & A

Q: 豚肉が使いきれません

A: 同様の声にお応えして少量化がすすんできました。豚肉スライスには 240g の取組みもあります。これでも使いきれない場合は、冷凍豚肉がおすすめです。瞬間的に冷凍してあるので、美味しさはそのままです。「冷凍豚肉バランスセット」はロース・肩ローススライス 80g、モモスライス 80g × 2、切り落とし 80g × 3 と使いやすくなっています。

消費材全般に言えることですが、小容量、あるいは大・小の 2 容量にすると、取組み人数は増えても総利用量が減り、生産者と約束した量を食べ切れない恐れがあります。消費材を生産者に作り続けてもらうためにご理解いただき、豚肉の利用を継続していきましょう。



こちらもおススメです

冷凍豚肉切り落とし 500g

ふんわりと冷凍してあるので、好きな量だけ使えます。

10 月 理事会報告 議事抜粋

●「原発推進方針の撤回を」要請書の提出について ● GMO フリーゾーン全国交流集会 in 東京の進捗報告とプレイベントの実施 ● 2022 年度生活クラブ東京総代意見交換会および新年交流会について

東京理事の リレーコラム

「暮らし方、生き方の問題提起が政策提案につながる」



生活クラブは、これまでも生活に必要な消費材をつくり出し、生活に必要な社会機能をつくり替えながら、人間関係を通して自己表現する運動を実践してきました。私たちの暮らし方や生き方を豊かにするために、共同購入運動を基幹とするなかで、さまざまな生活の課題や社会の問題に対して主体的に取り組んできました。

東京全体ですすめている政策提案運動は、主に東京の都市農業を守り育てること（都市農業の可能性や学校給食の取組み調査など）、エネルギー自給の向上、子どもにやさしいまちづくりをテーマに生活クラブ運動グループ地域協議会を中心に活動しています。まちの運営や地域協議会の状況によっては大変な部分もありますが、地域で活動している団体とのつながりや新しい発見につながった成果も報告されています。私たちの生活のルールを決めるのは自治体や国の政策・制度など政治との関係に大きく影響しています。議会や行政に対して市民がどのように関わっていくかで私たちの暮らしも変わってきます。政治に興味を持ち、自治する市民を少しずつ増やしながら参画し、発信することで市民自治が主体の「まちづくり」を積極的に楽しく推進できればと思います。

(生活クラブ東京 専務理事 金丸正樹)

..... 切り取って下の部分を提出してください

 わたしの声 カード	氏名	電話番号	提出日 /
	センター デポー	組合員 コード	
生活クラブや消費材への意見・要望、企画申込みはこの用紙で。 回答は、組合員活動の経験を活かして専任スタッフがお答えしています。			
ご希望のイベント名を ご記入ください			
※ご記入いただいた情報は目的以外、または次の条件以外では第三者に開示しません。 ①ご本人の同意がある時 ②ご本人と特定できない状態で開示する時 ③生活クラブの関連団体、提携先より回答することが望ましい場合。			

生活クラブ東京 WEB サイトからも提出できます。みなさんの声をお待ちしています。

生活クラブ東京 わたしの声

検索

展示即売会

紳士・婦人スーツのお仕立て

秋・冬物のスーツの新柄が入荷いたしました。細かいところまで好みにあわせてお仕立ていただけます。約 4 週間でお届け。

○デポー国領駅前 展示会

12 月 10 日 (土)・11 日 (日)

10:30 ～ 17:30

会場：調布センター（調布市国領町 3-4-3）

問合せ：デポー国領駅前

TEL：042-442-0710

同時出展：宝飾品（東京真珠）、メガネ（アイメイト）、バッグ（アフロディーテ）、婦人服（ファール）

●東京真珠 謝恩セール

12 月 2 日 (金) ～ 4 日 (日)

10:30 ～ 19:00 (最終日のみ 18:00 まで)

会場：時事通信ホール

(中央区銀座 5-15-8 時事通信ビル 2F)

品揃えは 1 万点以上！新作も多数取り揃えています。広々とした会場でゆっくりとご覧いただけます。

●東京真珠 クリスマスセール

12 月 14 日 (水) ～ 19 日 (月)

11:00 ～ 19:00

会場：東京真珠 (株) 銀座ショールーム

(中央区銀座 6-16-3)

普段ががんばっている自分へのご褒美にもぴったりのジュエリー。ネックレス、リング、ピアス、イヤリング、イヤークフなどをお手頃価格で多数取り揃えています。

●きく屋宝石店 クリスマス催事

12 月 9 日 (金) ～ 13 日 (火)

10:00 ～ 19:00 (11 日 (日) は 18:30 まで)

会場：渋谷・宮益坂 株式会社きく屋宝石店

(渋谷区渋谷 1-8-7)

キュートなプチジュエリーから、ゴージャスなダイヤジュエリーまで取り揃えています。

●久月 ひな人形展示即売会

1 月 16 日 (月) ～ 1 月 31 日 (火)

10:00 ～ 18:00

会場：久月浅草橋総本店（台東区柳橋 1-20-4）

ひな人形を特別価格で購入できる展示即売会を開催します。組合員確認ができる、配達伝票や個人引落通知書などをお持ちください。

●天地堂 ランドセル

人気のカラーから品切れになります！ご注文の方にもれなく、「木製ネームタグ」「ランドセルカバー」をプレゼント！ カタログご希望の方は、お電話または右上の二次元コードより WEB でお申し込みください。

事業企画課

TEL 03-5426-5206

協同村

豊かな自然の中で、農業体験やキャンプなどが楽しめる生活クラブの施設です。

入材料：510 円（4 歳～小学生 310 円）

駐車料：600 円／1 日

<3/15 までの特典>

・イベント参加者は入材料 200 円引き

・駐車料金半額

NPO 法人地球野外塾との共催企画

●薪割り・焚き火デイキャンプ

1 月 22 日 (日) 9:30 ～ 16:00

参加費：5,000 円／1 人

薪を割り、その薪で焚き火料理を作ります。

協同村ひだまりファーム

あきる野市戸倉 863

TEL 042-596-0103

休村日：火・水

生活クラブの学校

会場記載がない場合は生活クラブ館開催
(世田谷区宮坂 3-13-13)

食農共育講座

NPO コミュニティスクール (CS) ・

まちデザインとの共催企画

●福島原発『廃炉』と ALPS 処理水・漁業復興～全国の市民に求えてほしいこと (オンライン併用講座)

12 月 19 日 (月) 14:00 ～ 16:00

講師：林薫平さん

(福島大学農学群食農学類農業経営学コース准教授)

受講料：1,425 円

来年 3 月で丸 12 年となる福島第 1 原発事故。復興と「廃炉」へ向けた苦闘が続く中、大きな争点になっているのは原発処理水の海洋放出です。水産関係者とともに問題に向き合ってきた林薫平・福島大准教授に解説していただきます。(録画視聴可)

●ドキュメンタリー映画「百姓の百の声」上映会+トークショー (オンライン併用講座)

1 月 11 日 (水) 10:00 ～ 13:00

講師：柴田昌平さん (映画監督)

受講料：1,620 円

誰の隣にも「農」はあるはずなのに、都市住民がほとんど触れることのない、等身大の農家のリアルな姿に迫った映画を鑑賞し、柴田監督とともに、都市と農村、消費者と農業者の関係について語り合います。

◇詳細・お申込みは CS まちデザインへ

CS まちデザイン

検索

NPO 法人 CS まちデザイン

TEL 03-5426-5212

はたらくの講座

東京ワーカーズ・コレクティブ協同組合との共催企画

●起業講座～事業プランをつくってみよう <全 3 回> 第 1 回 事業のタネをみつつけよう (オンライン併用講座)

12 月 24 日 (土) 10:00 ～ 12:00

講師：東京ワーカーズ・コレクティブ理事、(一社) ぶろぼの工房代表

受講料：無料

ワーカーズ・コレクティブで事業を行っている方たちの経験を参考に、どんなテーマで事業化するか考えます。

●基礎編 <全 2 回>

第 1 回 ワーカーズ・コレクティブとは (オンライン併用講座)

1 月 14 日 (土) 14:00 ～ 16:00

講師：東京ワーカーズ・コレクティブ理事

受講料：無料

みんなで事業を行うという協同組合型の働き方でもあるワーカーズ・コレクティブに興味のある方、働いてみたい方、ぜひご参加ください。

東京ワーカーズ・コレクティブ TEL 03-3207-1941

地域福祉の連続講座 <全 4 回>

ACT (アクト) グループとの共催企画

●第 2 回 デジタルで実現!自分で描く自分の老後 (オンライン講座)

1 月 23 日 (月) 13:00 ～ 15:00

講師：チームたすけあいワーカーズ

(各たすけあいワーカーズ理事長)

受講料：無料

スマートハウス・スマート家電を紹介し、地域で自分らしく暮らしていく知識を学びます。

主催 関合わせ ACT たすけあい ワーカーズ・コレクティブ連合 メール actrengo@gmail.com

information

ピアふえすた 2022 「今、あらためてわたしたちの食を考える」 (オンライン併用開催)

1 月 14 日 (土) 10:00 ～ 12:30

基調講演：伊藤由理子さん

(生活クラブ東京顧問)

実践報告：生活クラブ運動グループの「食」の実践団体

受講料：無料

主催：生活クラブ運動グループ

東京連絡会

問い合わせ：役員室 03-5426-5202

年末はデポーへ行こう！

年末のデポーは、鮮魚や旬の野菜・果物をはじめ、クリスマス・お正月用品などで大賑わい。
デポーに行ったことがない方も、この機会にぜひお越しください！

デポー案内

12/19(月)～30(金)まで休まずオープン！年始は1/6(金)から

デポー八王子みなみ

八王子市別所1-69-5
電話: 042-670-3099
営業時間: 10:30～19:00
定休日: 水曜日



デポー国領駅前

調布市国領町3-3-5
電話: 042-442-0710
営業時間: 10:30～19:00
定休日: 日曜日



デポー町田

町田市成瀬が丘2-27-1
電話: 042-706-0360
営業時間: 10:30～19:00
定休日: 水曜日



デポー国分寺

国分寺市泉町3-33-2
電話: 042-359-5160
営業時間: 10:30～19:00
定休日: 水曜日



デポー東村山

東村山市久米1-3-32-44
電話: 042-399-7151
営業時間: 10:30～19:00
定休日: 水曜日



デポー西東京

西東京市泉町3-12-25
電話: 042-439-7780
営業時間: 10:30～19:00
定休日: 水曜日



デポー石神井

練馬区石神井台8-22-5
電話: 03-5947-3460
営業時間: 10:30～19:00
定休日: 水曜日



デポーいたばし

板橋区徳丸2-30-16
電話: 03-5922-5444
営業時間: 10:30～19:00
定休日: 水曜日



デポーすぎなみ永福

杉並区和泉3-7-1
電話: 03-6265-7591
営業時間: 10:30～19:00
定休日: 水曜日



デポーせたがや

世田谷区宮坂3-13-13
電話: 03-5426-5211
営業時間: 10:30～19:00
定休日: 日曜日



デポーの詳しい情報はここから

生活クラブ東京 デポー 検索

デポーカレンダー

店舗ごとの毎月の
イベント情報や
惣菜メニューを
掲載しています



デポーメルマガ

登録したお店からの
お買得情報を
メールで受け取れます



ただいまクリスマス用の鶏肉、年末の鮮魚のご予約受付中！

！お急ぎください！



クリスマス用 生鶏肉 (丸鶏・骨付きモモ)

予約メ切 ▶ 12/3 (土)

受渡日 ▶ 丸鶏 12/22 (木) ～ 24 (土)

骨付きモモ 12/22 (木)・23 (金)

年末用 マグロ&カニ

予約メ切 ▶ マグロ 12/10 (土) カニ 12/13 (火)

受渡日 ▶ 12/29 (木)・30 (金)

※いずれもデポー店内にて受渡しとなります
※写真はイメージです

詳細・申込みは各デポーまで

生活クラブ東京の
最新情報を
WEB・SNSで発信中！



WEB サイト



Facebook



Instagram